Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola, a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão

(2022/C 143/10)

A presente comunicação é publicada nos termos do artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão ([1]).

COMUNICAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA DO DOCUMENTO ÚNICO

«Ἅγιο Ὄρος» (Agio Oros)

PGI-GR-A0873-AM01

Data da comunicação: 31.12.2021

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. **Estabelecimento da duração de 10 a 15 dias para a exposição das uvas ao sol para a vinificação dos vinhos de uvas-passas brancos e dos vinhos de uvas-passas tintos.**

   Motivos: esta duração de exposição é necessária para que as uvas, que já foram colhidas em sobrematuração (teor de açúcares superior a 270 g/l), obtenham o teor de açúcares desejado (350-370 g/l), conservando determinadas características (nomeadamente, uma quantidade suficiente de sumo, um caráter intacto e saudável) que permitam uma prensagem suave e a recuperação de uma quantidade suficiente de sumo de uva.

   O capítulo «Práticas enológicas» foi alterado.

2. **Substituição da alínea b) na rubrica «Práticas enológicas específicas»**

   No capítulo «Práticas enológicas», na rubrica «Práticas enológicas específicas», a alínea b) passa a ter a seguinte redação:

   «b) As vinhas são conduzidas em taça ou podadas com um a dois braços de cada lado, fixos ou com talões.»

   Motivos: o cultivo da vinha na região do Monte Athos, que remonta ao século X d.C., seguiu inicialmente formas tradicionais como a conduzida em taça e outras formações mais livres (treliça, pérgula, etc.). Com o tempo e graças à mecanização, foram adotados sistemas mais modernos e mais rentáveis, como a poda com um braço fixo (cordão de Royat) no caso das vinhas mais áridas e não irrigadas, ou com um braço com talões no caso das zonas irrigadas e mais férteis (Guyot). Graças a uma longa tradição, a forma em taça (embora menos produtiva) ainda é utilizada com sucesso em várias zonas do Monte Athos, pois, devido ao contexto espiritual específico da região, o critério do resultado económico não é o mais importante.

   A rubrica intitulada «Práticas enológicas específicas» do capítulo intitulado «Práticas enológicas específicas» foi alterada.

3. **Adição de castas à composição varietal do vinho branco e do vinho de uvas-passas**

   a) Adição à composição varietal do vinho branco (seco, meio-seco, doce) das castas brancas *malagousia* e *moschato-alexandreias*, em todas as proporções.

   b) Adição à composição varietal do vinho de uvas-passas branco das castas brancas *malagousia* e *moschato-alexandreias*, em todas as proporções.

   Motivos: a casta *malagousia*, explorada de forma intensiva a partir de 1990, foi inicialmente plantada massivamente na península vizinha, Sitônia. Tornou-se então numa das castas mais populares da vinha grega, ao passo que é cultivada na região do Monte Athos há 15 anos. É uma casta vigorosa, produtiva, sensível ao *Botrytis* e ao excesso de humidade, pelo que é cultivada, nos níveis médio e superior de cada vinha, geralmente em solos inclinados que permitem uma melhor drenagem. Nestas condições, que também são específicas do Monte Athos, é cultivada com especial cuidado e atenção às práticas de fertilização e de irrigação e é manipulada cuidadosamente durante o verão (esladroamento, desfolha). Sozinha ou associada a castas que apresentem características diferentes (por exemplo, a *assyrtiko*), esta casta

([1]) JO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

permite produzir vinhos brancos secos, meio-secos e vinhos de uvas-passas. Os vinhos caracterizam-se por uma acidez moderada e aromas predominantes de cidra e de pêssego, nas parcelas próximas do mar, ao passo que, nas que se encontram em posições mais elevadas, encontramos também notas de manjericão e de outras plantas aromáticas.

A *moschato-alexandreias* chegou provavelmente ao Monte Athos depois de 1922, trazida pelos refugiados e plantada principalmente no norte da Grécia e em Limnos. O hieromonge Evlogios Kourilas refere que, em 1934, o Mosteiro da Grande Laura tinha «boas uvas de Alexandria». O Mosteiro de Simonos Petras abastecia-se na paróquia de Limnos – quando a colheita no Monte Athos não era suficiente para as necessidades de consumo – não só de uvas mas também de material de propagação. Por fim, esta casta foi registada oficialmente em 1960. Graças às condições climáticas particulares da península do Monte Athos, esta casta, cultivada há cerca de 100 anos, aclimatou-se perfeitamente.

Os solos arenosos e argilosos de textura média do Monte Athos, com pH 6-8, permitem desenvolver esta casta de forma exemplar. É moderadamente vigorosa, produtiva e resistente à seca, produzindo uvas de grandes dimensões e casca branco-amarelada. As vindimas, dependendo do ano, estendem-se de finais de agosto até 10 de setembro. Na vinha do Monte Athos, a casta amadurece um pouco mais cedo do que a média registada nas outras regiões da Grécia onde é cultivada.

A *moschato-alexandreias* produz vinhos de cor amarela límpida e reflexos dourados e verdes, onde dominam os aromas de rosa, jasmim, frutos com caroço e uvas, com notas de menta. Os vinhos apresentam uma acidez e um volume médios, com um bom final (médio +), devido ao seu forte potencial aromático. Devido ao seu volume médio e à sua acidez moderada, estes vinhos estão presentes em determinadas misturas com castas de elevada acidez como a *assyrtiko* e destinam-se ao consumo imediato, com um potencial de envelhecimento que muito raramente ultrapassa os quatro anos.

As rubricas «Castas de uvas de vinho autorizadas» e «Relação com a área geográfica» foram alteradas pela adição de elementos nas secções «Informações relativas à região geográfica», «Informações detalhadas sobre o produto» e «Interação causal».

4. **Adição de castas à composição varietal dos vinhos tintos, rosés, do vinho licoroso tinto e do vinho de uvas-passas**

a) Adição à composição varietal dos vinhos tintos (secos, meio-secos, doces) das castas tintas *merlot*, *cabernet-franc*, *agiorgitiko* e *moschato-amvourgou*, em todas as proporções.

b) Adição à composição varietal dos vinhos rosés (secos, meio-secos, doces) das castas tintas *merlot*, *cabernet-franc*, *agiorgitiko* e *moschato-amvourgou*, em todas as proporções.

c) Adição à composição varietal do vinho licoroso tinto das castas tintas *merlot*, *cabernet-franc*, *agiorgitiko* e *moschato-amvourgou*, em todas as proporções.

d) Adição à composição varietal dos vinhos de uvas-passas (secos, meio-secos, doces) das castas tintas *merlot*, *cabernet-franc*, *agiorgitiko* e *moschato-amvourgou*, em todas as proporções.

Motivos: as castas *merlot* e *cabernet-franc*, cosmopolitas e versáteis, adaptadas nos últimos anos às condições pedoclimáticas do Monte Athos, produzem até agora resultados muito satisfatórios. As uvas amadurecem bem e adquirem uma coloração uniforme e uma concentração em açúcares satisfatória. Os vinhos provenientes da *merlot* têm uma cor vermelha intensa, um elevado título alcoométrico e são encorpados, enquanto os vinhos obtidos a partir da*cabernet-franc* são tânicos, alcoólicos e aptos para um longo envelhecimento. A *agiorgitiko* é uma casta grega polivalente cujo cultivo começou há relativamente pouco tempo no norte da Grécia. Parece conservar as suas características também na Calcídica e, em especial, no Monte Athos. É produtivo, aromático e dá vinhos com taninos macios, enriquecendo assim (juntamente com a *moschato-amvourgou*) as castas tintas utilizadas na composição do IGP Agio Oros, onde predominam as castas mais intensas e mais tânicas. Por fim, a *moschato-amvourgou* é uma casta cultivada em toda a Grécia e, no Monte Athos, entra principalmente na composição dos vinhos rosés secos e meio-secos, e na dos vinhos tintos doces e de uvas passas. Os volumes de produção são mais limitados que os dos vinhos típicos da região, o que permite produzir vinhos especiais, caracterizados por um teor alcoólico elevado e taninos muito macios e com um final aromático agradável.

As rubricas «Castas de uvas de vinho autorizadas», «Relação com a área geográfica» foram alteradas pela adição de elementos nas secções «Informações relativas à região geográfica», «Informações detalhadas sobre o produto» e «Interação causal».

5. **Inclusão da menção tradicional «Nama»**

Motivos: o nome Nama designa o vinho tinto doce (vinho de uvas-passas ou vinho licoroso) tradicionalmente utilizado no Mistério da Santa Eucaristia. É um tipo de vinho especializado, cuja acidez e teor alcoólico são reduzidos, tradicionalmente produzido há séculos na região do Monte Athos.

O capítulo «Práticas enológicas» foi alterado.

DOCUMENTO ÚNICO

a. **Denominação(ções)**

Άγιο Όρος (Agio Oros)

2. **Tipo de indicação geográfica**

IGP – Indicação Geográfica Protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

3. Vinho licoroso

15. Vinho proveniente de uvas passas

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

1. *Vinho Tinto Seco*

DESCRIÇÃO RESUMIDA

Cor: púrpura com reflexos rubi.

Nariz: aroma intenso de frutos do bosque, especiarias, mas também notas de baunilha ou de tabaco, dependendo do período de envelhecimento.

Boca: boca cheia e estrutura excecional com uma boa acidez e taninos macios.

— Título alcoométrico total mínimo: 11,0 % vol.

— Título alcoométrico natural mínimo: 10,5 % vol.

— Teor total em açúcares (g/l): no máximo 9,0

— Acidez total máxima: 7,0 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— No que diz respeito ao título alcoométrico máximo, aplicam-se os valores fixados pela legislação da União na matéria.

— Se o teor de açúcares for superior a 4 g/l, aplicam-se os requisitos do anexo III, parte B, do Regulamento (UE) 2019/33 da Comissão.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.):	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	11
Acidez total mínima	4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	20
Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro)	150

2. *Vinho tinto meio-seco*

DESCRIÇÃO RESUMIDA

Cor: púrpura com reflexos rubi.

Nariz: aroma agradável de frutos vermelhos (cerejas, ginjas).

Boca: frutada, macia com uma textura aveludada e um final agradável.

— Título alcoométrico natural mínimo: 10,5 % vol.

— Teor total em açúcares (g/l): 4,5 no mínimo e 17,5 no máximo

— Acidez total máxima: 7,0 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— No que diz respeito ao título alcoométrico máximo, aplicam-se os valores fixados pela legislação da União na matéria.

— Se o teor de açúcares for superior a 12 g/l, aplicam-se os requisitos do anexo III, parte B, do Regulamento (UE) 2019/33 da Comissão.

— O teor máximo de dióxido de enxofre autorizado é de 200 miligramas por litro para os vinhos tintos com um teor de açúcares expresso pela soma de glucose + frutose igual ou superior a 5 gramas por litro [em conformidade a derrogação referida no anexo I, parte B, do Regulamento (UE) 2019/934 da Comissão].

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.):	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	11
Acidez total mínima	3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	20
Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro)	200

3. *Vinho tinto doce*

DESCRIÇÃO RESUMIDA

Cor: vermelho intenso com reflexos púrpura, rubi, arroxeados e azuis, podendo tornar-se vermelho-tijolo com o envelhecimento.

Nariz: complexo e poderoso, dominado por notas de mel ou de frutos secos.

Boca: caracterizada por uma acidez equilibrada e um rico sabor açucarado.

— Título alcoométrico total mínimo: 15,0 % vol.

— Título alcoométrico natural mínimo: 10,5 % vol.

— Teor total em açúcares (g/l): 45 no mínimo

— Acidez total máxima: 7,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— No que diz respeito ao título alcoométrico máximo, aplicam-se os valores fixados pela legislação da União na matéria.

— O teor máximo de dióxido de enxofre autorizado é de 300 miligramas por litro para os vinhos doces com um título alcoométrico volúmico total superior a 15 % vol., e um teor de açúcares superior ou igual a 45 g/L [em conformidade a derrogação referida no anexo I, parte B, do Regulamento (UE) 2019/934 da Comissão].

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.):	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	11
Acidez total mínima	3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	20
Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro)	300

4. *Vinho rosé seco*

DESCRIÇÃO RESUMIDA

Cor: ligeiramente rosada, por vezes caracterizada por reflexos laranja.

Nariz: aromas de frutos vermelhos, rosa e notas botânicas (pimenta) dependendo da casta utilizada.

Boca: os aromas do nariz também se exprimem na boca, com um final longo, agradável, frutado e uma acidez fresca.

— Título alcoométrico total mínimo: 11,0 % vol.

— Título alcoométrico natural mínimo: 10,0 % vol.

— Teor total em açúcares (g/l): no máximo 9,0

— Acidez total máxima: 7,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— No que diz respeito ao título alcoométrico máximo, aplicam-se os valores fixados pela legislação da União na matéria.

— Se o teor de açúcares for superior a 4 g/l, aplicam-se os requisitos do anexo III, parte B, do Regulamento (UE) 2019/33 da Comissão.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	11
Acidez total mínima	3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	18
Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro)	200

5. *Vinho rosé meio-seco*

DESCRIÇÃO RESUMIDA

Cor: rosada, profunda ou laranja, em função da extração.

Nariz: aromas característicos de frutos vermelhos doces, morangos, framboesas roxas e ginjas.

Boca: este vinho apresenta uma untuosidade média, enquanto a sua acidez suave está agradavelmente associada anotas açucaradas, o que resulta num conjunto equilibrado.

— Título alcoométrico natural mínimo: 10,0 % vol.

— Teor total em açúcares (g/l): 4,5 no mínimo e 17,5 no máximo

— Acidez total máxima: 7,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— No que diz respeito ao título alcoométrico máximo, aplicam-se os valores fixados pela legislação da União na matéria.

— Se o teor de açúcares for superior a 12 g/l, aplicam-se os requisitos do anexo III, parte B, do Regulamento (UE) 2019/33 da Comissão.

— O teor máximo de dióxido de enxofre autorizado é de 250 miligramas por litro para os vinhos rosés com um teor de açúcares expresso pela soma de glucose + frutose igual ou superior a 5 gramas por litro [em conformidade a derrogação referida no anexo I, parte B, do Regulamento (UE) 2019/934 da Comissão].

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.):	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	11
Acidez total mínima	3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	18
Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro)	250

6. *Vinho branco seco*

DESCRIÇÃO RESUMIDA

Cor: amarela límpida e cristalina com reflexos verdes.

Nariz: os aromas de citrinos e de frutos de polpa branca (pêssegos, maçãs) predominam.

Boca: é caracterizada por uma frescura e um equilíbrio que lhe conferem um final longo.

— Título alcoométrico total mínimo: 11,0 % vol.

— Título alcoométrico natural mínimo: 10,0 % vol.

— Teor total em açúcares (g/l): no máximo 9,0

— Acidez total máxima: 7,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— No que diz respeito ao título alcoométrico máximo, aplicam-se os valores fixados pela legislação da União na matéria.

— Se o teor de açúcares for superior a 4 g/l, aplicam-se os requisitos do anexo III, parte B, do Regulamento (UE) 2019/33 da Comissão.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.):	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	11
Acidez total mínima	3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	18
Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro)	200

7. *Vinho branco meio-seco*

DESCRIÇÃO RESUMIDA

Cor: amarelo-dourado brilhante.

Nariz: notas florais com aromas frutados vivos.

Boca: acidez redonda, robusta e boa estrutura na boca.

— Título alcoométrico natural mínimo: 10,0 % vol.

— Teor total em açúcares (g/l): 4,5 no mínimo e 17,5 no máximo

— Acidez total máxima: 7,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— No que diz respeito ao título alcoométrico máximo, aplicam-se os valores fixados pela legislação da União na matéria.

— Se o teor de açúcares for superior a 12 g/l, aplicam-se os requisitos do anexo III, parte B, do Regulamento (UE) 2019/33 da Comissão.

— O teor máximo de dióxido de enxofre autorizado é de 250 miligramas por litro para os vinhos brancos com um teor de açúcares expresso pela soma de glucose + frutose igual ou superior a 5 gramas por litro [em conformidade a derrogação referida no anexo I, parte B, do Regulamento (UE) 2019/934 da Comissão].

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.):	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	11
Acidez total mínima	3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	18
Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro)	250

8. *Vinho branco doce*

DESCRIÇÃO RESUMIDA

Cor: amarela com reflexos verdes que podem tornar-se de um amarelo intenso com o envelhecimento.

Nariz: complexo e intenso com notas frutadas, florais ou de especiarias doces dependendo das castas utilizadas.

Boca: sabor equilibrado e suavemente açucarado, arredondado na boca e com um longo final aromático.

— Título alcoométrico total mínimo: 15,0 % vol.

— Título alcoométrico natural mínimo: 10,0 % vol.

— Teor total em açúcares (g/l): 45 no mínimo

— Acidez total máxima: 7,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— No que diz respeito ao título alcoométrico máximo, aplicam-se os valores fixados pela legislação da União na matéria.

— O teor máximo de dióxido de enxofre autorizado é de 300 miligramas por litro para os vinhos com um título alcoométrico volúmico total superior ou igual a 15 % vol. [em conformidade a derrogação referida no anexo I, parte B, do Regulamento (UE) 2019/934 da Comissão].

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.):	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	11
Acidez total mínima	3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	18
Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro)	300

9. *Vinho licoroso tinto*

DESCRIÇÃO RESUMIDA

Cor: púrpura escura com reflexos rubi.

Nariz: aroma intenso de frutos secos, frutos vermelhos secos, mel, cera e chocolate amargo.

Boca: vivo na boca, generoso e cheio, com um sabor doce e equilibrado.

— Título alcoométrico total máximo: 22,0 % vol.

— Título alcoométrico total mínimo: 17,5 % vol

— Teor em açúcares mínimo: Mínimo 221 (g/l)

— Acidez total máxima: 7,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— No que diz respeito ao título alcoométrico máximo, aplicam-se os valores fixados pela legislação da União na matéria.

— O teor máximo de dióxido de enxofre autorizado é de 200 miligramas por litro para os vinhos licorosos, quando o teor de açúcares é superior ou igual a 5 g/l [em conformidade a derrogação referida no anexo I, parte B, do Regulamento (UE) 2019/934 da Comissão].

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.):	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	15
Acidez total mínima	3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	20
Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro)	200

10. *Vinho branco de uvas passas*

DESCRIÇÃO RESUMIDA

Cor: amarelo-escuro com reflexos castanhos, dependendo do período de envelhecimento.

Nariz: nariz complexo que combina especiarias doces como a canela e a rosa, com frutos secos como os damascos e as uvas passas.

Boca: macio, suave no palato, acidez cortante e muito boa estrutura.

— Título alcoométrico natural mínimo: 16,0 % vol.

— Teor total em açúcares (g/l): 45

— Acidez total máxima: 7,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— No que diz respeito ao título alcoométrico máximo, aplicam-se os valores fixados pela legislação da União na matéria.

— O teor máximo de dióxido de enxofre autorizado é de 400 miligramas por litro para os vinhos doces elaborados a partir de uvas passas com um teor de açúcares residuais, igual ou superior a 45 g/l [em conformidade a derrogação referida com o anexo I, parte B, do Regulamento (UE) 2019/934 da Comissão].

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.):	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	9
Acidez total mínima	3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	30
Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro)	400

11. *Vinho tinto de uvas passas*

DESCRIÇÃO RESUMIDA

Cor: caramelo escuro, com reflexos vermelho-coral.

Nariz: *bouquet* complexo de frutos secos – figo, damasco, uvas passas – e especiarias doces.

Boca: generosa e cheia com um sabor açucarado equilibrado e aromas de frutos secos tais como o damasco e o figo.

— Título alcoométrico natural mínimo: 16,0 % vol.

— Teor em açúcares mínimo: 140 g/l

— Acidez total máxima: 7,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— No que diz respeito ao título alcoométrico máximo, aplicam-se os valores fixados pela legislação da União na matéria.

— O teor máximo de dióxido de enxofre autorizado é de 400 miligramas por litro para os vinhos doces elaborados a partir de uvas passas com um teor de açúcares residuais, igual ou superior a 45 g/l [em conformidade a derrogação referida com o anexo I, parte B, do Regulamento (UE) 2019/934 da Comissão].

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.):	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	9
Acidez total mínima	3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	30
Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro)	400

5. **Práticas vitivinícolas**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

1. Condução da vinha

Prática de cultivo

As vinhas são conduzidas em taça ou podadas na forma de um a dois braços, fixos ou com talões.

2. Vinificação dos vinhos brancos e dos vinhos brancos de uvas passas

Restrições aplicáveis à vinificação

a. Vinificação dos vinhos brancos:

O vinho branco IGP Agio Oros é produzido de acordo com técnicas modernas; a temperatura durante a fermentação alcoólica não ultrapassa os 20 °C.

b. Vinificação dos vinhos brancos:

Após a colheita, as uvas sobreamadurecidas (mais de 270 g/t), são «passadas» [postas a secar] durante 10 a 15 dias até à obtenção do teor de açúcares pretendido (350-370 g/l), sendo em seguida prensadas na prensa para extrair o mosto. Segue-se a fermentação alcoólica, a temperaturas de fermentação controladas de 16-18 °C.

3. Vinificação de vinhos tintos, de vinhos de uvas-passas tintos, de vinhos licorosos tintos, de vinhos rosés

Restrições aplicáveis à vinificação

a. Vinificação dos vinhos tintos:

O vinho tinto IGP Agio Oros é produzido de acordo com o método tradicional de vinificação dos vinhos tintos.

b. Vinificação dos vinhos de uvas-passas brancos:

Após a colheita, as uvas sobreamadurecidas (mais de 270 g/t), são «passadas» [postas a secar] durante 10 a 15 dias até à obtenção do teor de açúcares pretendido (350-370 g/l), sendo em seguida prensadas na prensa para extrair o mosto. Segue-se a fermentação alcoólica, a temperaturas de fermentação controladas de 20-22 °C.

c. Vinificação dos vinhos licorosos tintos:

Após desengace e ligeira compressão, as uvas são transportadas para explorações vinícolas onde se inicia a fermentação alcoólica. A fermentação alcoólica ocorre a temperaturas controladas de 20 a 22 °C. Quando o vinho adquire as características organoléticas desejadas, é separado do bagaço. Para interromper a fermentação alcoólica, acrescenta-se álcool neutro de origem vitivinícola com um título alcoométrico de pelo menos 96° vol. e eliminam-se as leveduras por filtração.

d. Vinificação dos vinhos tintos:

O vinho tinto IGP Agio Oros é produzido de acordo com técnicas modernas; a temperatura durante a fermentação alcoólica não ultrapassa os 20 °C.

4. Práticas enológicas específicas utilizadas para fabricar os vinhos

Prática enológica específica

a. No que diz respeito à produção de vinhos meio-secos, meio-doces e doces, a edulcoração é autorizada em conformidade com as disposições aplicáveis [Regulamento (UE) 2019/934, anexo I].

b. O vinho licoroso é produzido a partir de mosto de uvas que sofreram uma fermentação parcial, resultando num título alcoométrico volúmico natural mínimo de 12 % vol., ou a partir de vinho, ou ainda de uma mistura dos vinhos acima mencionados, aos quais é adicionado isoladamente ou numa mistura com álcool neutro de origem vitivinícola e, em especial, álcool proveniente da destilação de uvas com um título alcoométrico adquirido mínimo de 96 % vol., ou aguardentes de vinho ou de uva com um título alcoométrico adquirido mínimo de 52 % vol. e máximo de 86 % vol.

c. O vinho de uvas-passas é produzido a partir de mosto de uvas deixado durante 10 a 15 dias ao sol ou à sombra para ser parcialmente desidratado. Estes mostos são vinificados sem adição, antes, durante ou depois da fermentação alcoólica, de mostos, de mostos concentrados retificados, de álcool de origem agrícola ou destilado, e sem que o mosto de uvas passas tenha sido concentrado de alguma forma. Os açúcares e o álcool contidos no produto final provêm exclusivamente das uvas vinificadas.

5.2. *Rendimentos máximos*

1. Rendimento máximo em hectolitros de produto acabado por hectare

96 hectolitros por hectare

2. Rendimento máximo em quilogramas de uvas por hectare

12 000 quilogramas de uvas por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A área de produção delimitada dos vinhos IGP Agio Oros situa-se na região administrativa do Monte Athos e no distrito municipal limítrofe de Ouranopolis, no município de Stagira – Akanthos, na prefeitura de Calcídica, a uma altitude de 10 a 400 m.

7. **Principais castas**

Cabernet-franc N

Cabernet-sauvignon N

Chardonnay B

Grenache-rouge N

Merlot N

Sauvignon-blanc B

Syrah N

Agiorgitiko N

Athiri B

Assyrtiko B

Limnio N

Malagousia B

Moschato-alexandreias B

Moschato-amvourgou N

Xinomavro N – *xinogaltso, popolka, mavro-naousis*

Roditis Rs – *alepou*

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

8.1. *Relação histórica, cultural e social*

1. Relação histórica

A viticultura na região Monte Athos encontrava-se bem desenvolvida, como evidenciam vários escritos redigidos pelos monges. O livro de Evlogios Kourilas, hieromonge da Grande Laura, evoca exaustivamente o cultivo da vinha. As explorações vinícolas que ainda hoje possuem todos os mosteiros atestam a importância do cultivo da vinha no Monte Athos. Basta mencionar que cada mosteiro produzia entre 80 e 100 toneladas de vinho por ano. Além disso, além dos vinte mosteiros do Monte Athos, as dependências, ermidas e células também cultivam vinhas e produzem vinho. As castas antigas existentes são as seguintes: *limnio*, *fokiano*, *mavroudi*, *roditis*, *moschato-alexandreias*. Desde 1990, as castas estrangeiras *merlot*, *cabernet-sauvignon* e *syrah* também começaram a ser cultivadas. Além disso, nos últimos quinze anos, várias novas plantações foram feitas a partir das castas *malagousia*, *agiorgitiko*, *moschato-amvourgou* e *cabernet-franc*, que parecem ter sido perfeitamente aclimatadas e começaram a produzir excelentes produtos típicos da região.

A fundação dos mosteiros do Monte Athos deu origem ao cultivo sistemático da vinha e à produção de vinho em grande escala. Um texto específico, que é o primeiro documento «oficial» que rege o comércio de vinho no Monte Athos (datado de 972), define o procedimento de comercialização do vinho no perímetro do Monte Athos. Contudo, muito rapidamente, os mosteiros começam a comercializar os vinhos também fora do Monte Athos. Durante os próximos mil anos, em vários lugares da Grécia, os mosteiros serão centros de conservação da viticultura, dentro dos quais funcionarão explorações vinícolas organizadas.

2. Relação histórica para os vinhos licorosos e os vinhos de uvas-passas

Os vinhos licorosos e de uvas-passas são tradicionalmente produzidos nesta região há pelo menos mil anos, quando os monges produziam, paralelamente aos vinhos secos, uma determinada quantidade de vinho de uvas-passas ou vinho licoroso. Era o vinho muito especial que acompanhava as refeições, durante as grandes festas cristãs.

As temperaturas elevadas da região, assim como a intensa insolação, permitem obter uma elevada concentração de açúcares nas uvas que adquirem assim o teor alcoólico adequado, mas também os componentes aromáticos necessários para produzir vinhos de qualidade (vinhos de passas ou vinhos licorosos).

Com o passar do tempo, estes vinhos começaram a adquirir uma reputação para além da sua região de produção e a serem conhecidos em toda a Grécia pela sua qualidade e características organoléticas particulares.

Há aproximadamente vinte anos, a sua produção tornou-se sistemática e estes vinhos começaram a ser distribuídos pelos estabelecimentos vitivinícolas da região, que aplicaram as técnicas de produção tradicionais, combinando-as com a tecnologia moderna.

Durante este período, a sua reputação apenas cresceu e o seu nome tornou-se indissociável da sua região de produção, uma vez que é a combinação das castas, das condições pedoclimáticas e do seu modo de produção que lhes confere as suas características específicas.

3. Relação cultural, social e económica

A vinha e o vinho estão indissociavelmente ligados à vida cultural, social e económica dos habitantes da região, desde a Antiguidade. Esta relação perdura até hoje com a organização de iniciativas e de conferências que visam promover o vinho e a tradição cultural da região. Os vinhos de uvas-passas e os vinhos licorosos ocupam um lugar de destaque (nomeadamente durante eventos sociais de especial importância).

8.2. *Meio geográfico*

1. Meio e origem geográficos

A área vitícola em que o vinho IGP Agio Oros pode ser produzido situa-se no território administrativo da península de Athos. Geralmente são vinhas que se estendem quer junto ao mar quer em encostas com um máximo de 400 m. Os solos das vinhas são de textura média, com um pH nos níveis desejados. São definidos como solos areno-argilosos a argilo-arenosos, enquanto em outros locais são areno-limosos, não apresentando problemas de salinidade, com elevado teor em ferro, cobre e magnésio e um teor satisfatório de fósforo e manganês.

Em termos geológicos, a península de Athos encontra a formação geológica de Ródope, onde predominam rochas metamórficas – quartzo-xísticas (gnaisse, prasiolita, calcários cristalinos – mármores) e rochas ígneas (granitos, granodioritos e ofiolitos).

Distingue-se morfologicamente por declives acentuados ao longo da costa, dobras marcadas e a presença do Monte Athos, que subitamente se eleva como uma pirâmide a uma altura superior a 2 000 metros (2 033 m). O clima da península do Monte Athos é moldado por este relevo acentuado, combinado com as costas íngremes e as correntes marítimas no seu extremo sul.

Com base nos dados da estação meteorológica de Arnaia, Neos Marmaras e Stratoni, o clima da região do Monte Athos apresenta uma transição entre um clima mediterrânico marítimo nas áreas baixas, mediterrânico continental nas áreas mais elevadas e continental húmido nas áreas elevadas. O clima mediterrânico transitório da região é caracterizado por invernos amenos e verões frescos. O microclima das zonas de planície assim como das zonas montanhosas caracteriza-se pela ausência de geadas perigosas ou temperaturas excessivamente elevadas.

Os meses mais quentes são julho e agosto, com temperaturas máximas médias diárias em torno dos 31 °C. Janeiro e fevereiro são os meses mais frios, com temperaturas médias diárias em torno dos 8 °C, sem que isso seja problemático, uma vez que a média das temperaturas mais baixas é superior a 0 °C.

A pluviosidade média anual varia entre 470 mm (na planície) e 850 mm (nas montanhas). As precipitações mais fortes são registadas entre outubro e abril

A região está sujeita principalmente a ventos de norte-nordeste, enquanto os ventos de sul predominam no verão. O clima da Calcídica apresenta uma originalidade excecional: embora localizado no norte da Grécia, graças à sua importante orla marítima no mar Egeu (630 km de costa), Calcídica situa-se nas mesmas curvas isotérmicas de temperaturas mínimas e máximas que as regiões mais a sul como Messénia, Etólia-Acarnânia ou Ática.

2. Ambiente e proveniência geográfica para os vinhos licorosos e os vinhos de uvas-passas

Solos ligeiramente inclinados, secos e arenosos, combinados com o clima mediterrânico local, invernos frios, correntes de ar fresco e bastante sol durante o verão, criam as condições necessárias para a produção de uvas com maturação mais precoce e de melhor qualidade, com um maior teor de açúcares, melhor cor, com boa maturação fenólica e títulos alcoométricos elevados, ou seja, características enológicas fundamentais para a produção de um vinho de uvas-passas ou de um vinho licoroso.

As elevadas temperaturas no final do verão têm um efeito favorável na secagem das uvas e, associadas a bastante sol, contribuem para a produção de vinhos de uvas-passas e vinhos licorosos de elevada qualidade e de grande valor comercial.

8.3. *Informações sobre o produto*

1. Informações sobre o produto

A combinação das condições climáticas, a diversidade dos solos da região, as vinhas aí cultivadas, assim como os cuidados dispensados ao cultivo da vinha e às técnicas de vinificação, conferem as suas características particulares aos vinhos IGP Agio Oros.

2. Informações relativas ao produto para a categoria «vinho»

Os vinhos brancos da IGP Agio Oros apresentam cor amarela-clara límpida, com reflexos verdes ou amarelo-dourado intenso, depois de envelhecidos em barrica de carvalho. Os seus aromas variam de acordo com o tipo, casta e período de envelhecimento, e os vinhos caracterizam-se por notas de frutos exóticos e de verão, jasmim, citrinos e baunilha. Apresentam um caráter redondo, uma acidez fresca e um palato complexo e rico, com um final longo, dependendo do método de elaboração.

Os vinhos tintos IGP Agio Oros apresentam uma cor vermelha intensa, com reflexos azulados, e aromas de frutos vermelhos, especiarias, frutos secos e baunilha. O corpo é estruturado, com um sabor equilibrado e os taninos macios devem-se às condições climáticas ideais da região, que favorecem uma boa maturidade tecnológica e fenólica.

Os vinhos rosés com a IGP Agio Oros apresentam uma cor rosa, rubi a vermelho ligeiramente claro, com matizes de azul ou laranja e aromas de frutos vermelhos. Caracterizam-se pela sua frescura, sabor e acidez equilibrados.

3. Informações relativas aos produtos para os vinhos licorosos e os vinhos de uvas-passas

Para os vinhos de uvas-passas (IGP) Agio Oros brancos ou tintos, as uvas são colhidas numa fase avançada de maturidade e depois uvas passas durante 10 a 15 dias para concentrar ainda mais os açúcares. A fermentação alcoólica é lenta e para, por si só, deixando uma percentagem suficiente de açúcares não fermentados para conferir ao vinho o seu sabor açucarado característico. O estágio ocorre em barricas de carvalho durante 1 a 2 anos, o que dá aos vinhos um corpo macio rico e um sabor generoso. O nariz é dominado por especiarias, frutos secos e frutos de casca rija, figos, uvas passas e damascos.

Para os vinhos licorosos que beneficiam do IGP Agio Oros, o processo é ligeiramente diferente, na medida em que durante os anos com condições climáticas favoráveis, as uvas são deixadas na vinha a sobreamadurecer para aumentar o seu teor de açúcares; a fermentação alcoólica que se segue é subsequentemente interrompida no título alcoométrico pretendido, pela adição de álcool. Geralmente são vinhos tintos com um título alcoométrico reduzido a médio, um palato denso e oleosa e um nariz rico dominado por aromas de uvas passas, chocolate amargo e frutos secos.

8.4. *Interação causal*

1. Interação causal

O caráter único dos vinhos da IGP Agio Oros deve-se à combinação das características específicas da região (solo, clima, influência dos ventos durante o verão) com as castas cultivadas e as técnicas de cultivo utilizadas.

2. Interação causal para a categoria «vinho»

Todas as castas adaptaram-se idealmente à região do Monte Athos e produzem vinhos com um *bouquet* rico, típico da região, com um sabor cheio e equilibrado. As condições xerotérmicas da região e a tipologia do terreno determinam a maturação das uvas entre meados de agosto e meados de setembro, consoante a casta.

Além das castas brancas tradicionais cultivadas na região (*roditi*, *assyrtiko*, *athiri*) e as castas estrangeiras *chardonnay* e *sauvignon-blanc* cultivadas com sucesso, a casta *malagousia* recém-introduzida, aclimatou-se bem à região. Sensível à humidade excessiva, é cultivada em níveis médios e altos de cada vinha. As uvas amadurecem no final do mês de agosto e produzem vinhos com um elevado título alcoométrico, uma boa acidez e aromas de frutos tropicais, citrinos (principalmente cidra) e manjericão.

As castas tintas são cultivadas nas zonas das vinhas que apresentam maiores inclinações dos solos para obter uma melhor drenagem. Desta forma, os reservatórios de água são mais reduzidos e a vinha pode atingir uma melhor maturidade alcoólica e fenólica. Os vinhos produzidos a partir de uvas cultivadas em solos arenosos têm aromas delicados; os vinhos produzidos em solos com elevado teor de argila têm um caráter fenólico pronunciado.

A *limnio* é a casta tinta tradicional do Monte Athos, sendo também considerada a casta de uva grega identificada mais antiga. No entanto, além da *limnio*, as castas *xinomavro*, *cabernet-sauvignon*, *grenache-rouge* e *syrah* são cultivadas numa superfície considerável, produzindo vinhos tintos tânicos de elevada qualidade, teor alcoólico elevado e um final longo. No entanto, nos últimos anos a necessidade de experimentação levou à plantação de castas adicionais como a *merlot*, a *cabernet-franc*, a *agiorgitiko* e a *moschato-amvourgou*, que produzem vinhos com boa estrutura e aromas varietais intensos de frutos vermelhos. A maturação das uvas começa na segunda quinzena de agosto com as castas *merlot*, *cabernet-sauvignon*, *grenache-rouge* e *cabernet-franc* e continua a partir dos primeiros dez dias de setembro com as castas *syrah*, *limnio*, *agiorgitiko*, *xinomavro* e *moschato-amvourgou*.

A *merlot* dá vinhos ricos em álcool, doces, com aromas de cerejas e framboesas, enquanto os vinhos obtidos a partir da *cabernet-franc*, mais tardios, caracterizam-se por uma estrutura forte, uma cor intensa e um potencial de envelhecimento longo. A casta *cabernet-franc* dá vinhos de especiarias com características aromáticas particulares (principalmente notas de frutos vermelhos, mas também de pimenta), com muito volume, muito concentrados e com teores particularmente elevados de antocianinas totais.

A casta *agiorgitiko* produz vinhos de elevado teor alcoólico, suaves, com aromas de cereja, chocolate e especiarias, apresentando um potencial de envelhecimento de médio a longo prazo.

A *moschato-amvourgou* produz vinhos com um caráter aromático intenso que lembra a rosa. É cultivada nos solos mais férteis e profundos onde desenvolve mais amplamente as características organoléticas dos bagos de uva, a sua cor, tamanho e aroma.

3. Interação causal para os vinhos licorosos e os vinhos de uvas-passas

Os vinhos licorosos e os vinhos de uvas-passas produzidos no Monte Athos são únicos e a sua singularidade deve-se à combinação excecional das características do solo e sobretudo do clima da região onde são cultivados. Atualmente, a sua produção representa entre 10 e 15 % da produção vinícola total da região.

Podem estar envolvidas na produção destes tipos de vinho castas diferentes, dependendo das características organoléticas do produto que se pretenda obter. As castas mais utilizadas incluem castas aromáticas como a *malagousia* ou *a moschato-amvourgou*, entre outras; por outro lado, tradicionalmente são as castas tintas como a *merlot*, a *limnio*, a *xinomavro*, a *grenache-rouge*, etc., que são utilizadas, dando aos vinhos licorosos ou de uvas-passas de cor caramelo a vermelho, um final rico e um *bouquet* complexo de frutos secos e especiarias doces.

Estes vinhos participam em concursos nacionais e internacionais.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Derrogações

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição suplementar:

Derrogação relativa à produção na área geográfica delimitada

Descrição da menção:

O artigo 4.º, alínea c), do Despacho Ministerial conjunto n.º 392169, de 20 de outubro de 1999, «Regras gerais para a utilização da menção "Τοπικός Οἶνος" (vinho regional) para designar um vinho de mesa» (*Gazeta Oficial da República Helénica*, n.º 1985, volume 2, de 8 de novembro de 1999), com a redação que lhe foi dada pelo Despacho Ministerial conjunto n.º 321813, de 29 de agosto de 2007, dispõe o seguinte:

«Os vinhos de mesa com direito à menção "vinho regional" com a indicação geográfica de uma região, prefeitura ou região vitícola mais pequena do que a prefeitura, são produzidos em estabelecimentos vitivinícolas situados na prefeitura ou prefeituras limítrofes.»

Derrogações

Quadro jurídico:

Legislação da UE

Tipo de condição suplementar:

Derrogação relativa à produção na área geográfica delimitada

Descrição da menção:

Artigo 5.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2019/33 da Comissão «que complementa o Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho no respeitante aos pedidos de proteção das denominações de origem, indicações geográficas e menções tradicionais no setor vitivinícola, ao procedimento de oposição, às restrições de utilização, às alterações do caderno de especificações, ao cancelamento da proteção e à rotulagem e apresentação».

Disposições adicionais relativas à rotulagem dos vinhos

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição suplementar:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da menção:

A. Menções referentes a certos métodos de produção

O Decreto Ministerial n.º 280557, de 9 de junho de 2005, «Definição dos períodos de estágio, de envelhecimento e de comercialização dos vinhos com denominação de origem de qualidade superior e dos vinhos regionais, bem como das menções a utilizar nos rótulos no que respeita ao seu modo ou método de produção» (*Gazeta Oficial da República Helénica*, n.º 818, 2.º volume, de 15 de junho de 2005), estabelece, nos seus artigos 3.º e 4.º, as condições prévias para a utilização das seguintes menções:

— «ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» ou «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ» (vinho novo)

— «ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ou «ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» (estágio em barrica)

— «ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ou «ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» (envelhecimento em barrica)

— «ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ou «ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» (fermentação e estágio em barrica)

— «ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ou «ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» (fermentado em barrica).

B. Rotulagem com indicação do ano de colheita

Se a menção «ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» ou «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ» (vinho novo) figurar no rótulo dos vinhos, é obrigatório indicar o ano de colheita, tal como previsto no artigo 1.º, n.º 2, do Decreto Ministerial n.º 280557, de 9 de junho de 2005, que estabelece a delimitação dos períodos de estágio, de envelhecimento e de comercialização dos vinhos com denominação de origem de qualidade superior e dos vinhos regionais, bem como das menções a utilizar no rótulo relativas ao método de produção (*Jornal Oficial da República Helénica*, n.º 818, 2.º volume, de 15 de junho de 2005).

C. Menções tradicionais

— As menções tradicionais utilizadas estão em conformidade com o disposto no Decreto Ministerial n.º 235309 de 7 de fevereiro de 2002, «Aprovação das menções tradicionais para os vinhos» (*FEK JORH*, n.º179, 2.º volume, de 19 de fevereiro de 2002), e a sua relação com a denominação de origem ou origem geográfica.

Nos termos do decreto ministerial, as menções tradicionais que podem ser apostas no rótulo dos vinhos com indicação geográfica protegida (IGP) beneficiam da indicação geográfica protegida (IGP) Agio Oros com as castas seguintes:

ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ/Blanc de blancs [Branco de uvas brancas], ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ/Blanc de noirs [Branco de uvas tintas], ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ Η ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ/Blanc de gris [Branco de uvas rosadas ou acinzentadas], ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ/Kokineli, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ/Vin de collines [Vinho das colinas], ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ/Vin de coteaux [Vinho das encostas].

— Indicações das menções tradicionais referidas no artigo 112.º do Regulamento (UE) n.º1308/2013 relacionadas com esta denominação de origem ou origem geográfica.

Nos termos do artigo 113.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013, as menções tradicionais, tal como definidas e listadas na base de dados eletrónica «e-Ambrosia», que podem ser utilizadas e protegidas pela indicação geográfica protegida (IGP) Agio Oros, desde que sejam cumpridas as disposições previstas pela legislação nacional e o direito da UE, são as seguintes:

Τοπικός Οίνος (Vinho regional), em vez da IGP

Αγρέπαυλη (Agrepavlis), Αμπέλι (Ampeli), Αμπελώνας (Αμπελώνες) [Ampelonas (Ampelones)], Αρχοντικό (Archontiko), Κάβα (Cava), Κάστρο (Kastro), Κτήμα (Ktima), Μετόχι (Metochi), Μοναστήρι (Monastiri), Πύργος (Pyrgos), Νάμα (Nama) (para os vinhos doces, os vinhos de uvas passas e os vinhos licorosos)

Hiperligação para o caderno de especificações

http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/TEXNIKOI%20FAKELOI%20OINON%20POP-PGE%20ENGLISH/PGI%202/prodiagrafi_PGEAgio_Oros_201221.pdf