Publicarea unei comunicări privind aprobarea unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, menționată la articolul 17 alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei

(2022/C 143/10)

Prezenta comunicare este publicată în conformitate cu articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei ([1]).

COMUNICAREA UNEI MODIFICĂRI STANDARD A DOCUMENTULUI UNIC

Ἅγιο Ὄρος / Agio Oros

PGI-GR-A0873-AM01

Data comunicării: 31.12.2021

DESCRIEREA ȘI JUSTIFICAREA MODIFICĂRII APROBATE

1. **Adăugarea unei formulări care să precizeze că, pentru producția de vin roșu și alb din struguri stafidiți, strugurii trebuie lăsați la uscat timp de 10-15 zile.**

   Motiv: Acesta este intervalul de timp necesar pentru ca strugurii, care sunt deja supracopți în momentul recoltării (conținut de zahăr mai mare de 270 g/l), să atingă conținutul de zahăr dorit (350-370 g/l), păstrând în același timp și alte caracteristici, cum ar fi integritatea strugurilor sănătoși și zemoși, care să permită presarea acestora cu ușurință și obținerea unei cantități suficiente de suc de struguri.

   Se modifică secțiunea „Practici oenologice”.

2. **Înlocuirea literei (b) din secțiunea „Practici oenologice specifice”**

   Litera (b) de la subsecțiunea „Practici oenologice specifice” din secțiunea „Practici oenologice” se înlocuiește cu următorul text:

   „(b) Vița-de-vie este condusă fie în stil «gobelet», fie în cordon simplu sau dublu, utilizând un cordon permanent sau un element de înlocuire.”

   Motiv: Vița-de-vie este cultivată pe Muntele Athos din secolul al X-lea d. Hr., inițial viticultorii conducând vița-de-vie în forme tradiționale, precum stilul „gobelet”, dar și în forme mai libere (inclusiv sistemul Pergola sau ca plante târâtoare la nivelul solului etc.). De-a lungul timpului, pe măsură ce cultivarea viței-de-vie a devenit mai mecanizată, au fost adoptate sisteme de conducere mai moderne și mai eficiente, precum „cordon de Royat” cu cordon permanent în arealele mai uscate și neirigate sau „Guyot” cu un element de înlocuire în arealele mai fertile și irigate. Bineînțeles, dată fiind tradiția viticolă străveche, stilul „gobelet” încă este utilizat cu succes (deși este mai puțin productiv) în mai multe zone ale Muntelui Athos, datorită, de asemenea, faptului că, având în vedere vocația spirituală specială locală, valoarea comercială nu este considerentul principal.

   Se modifică punctul „Practici oenologice specifice” din secțiunea „Practici oenologice”.

3. **Adăugarea unor soiuri noi la amestecul de soiuri pentru vinul alb și pentru vinul din struguri stafidiți**

   (a) Pentru vinul alb (sec, demisec, dulce), se adăugă soiurile de struguri albi Malagouzia și Muscat de Alexandria la amestecul de soiuri, indiferent de procent.

   (b) Pentru vinul din struguri stafidiți, se adaugă soiurile de struguri albi Malagouzia și Muscat de Alexandria la amestecul de soiuri, indiferent de procent.

   Motiv: După 1990, Malagouzia a devenit un soi de viță-de-vie cultivat intensiv și a fost plantat pentru prima dată pe scară largă în peninsula învecinată Sithonia. A devenit rapid unul dintre cele mai populare soiuri de pe plantațiile viticole grecești și a fost cultivat pe Muntele Athos în ultimii 15 ani. Este un soi viguros și productiv. Deoarece este sensibil la *Botrytis* și la excesul de umiditate, acesta este cultivat la nivelurile medii și superioare ale plantației viticole, de obicei pe terenuri în pantă, unde drenarea este mai bună. Aceste condiții sunt caracteristice pentru Muntele Athos, unde acest soi este cultivat cu cea mai mare atenție, inclusiv în ceea ce privește fertilizarea, irigarea și defolierea

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

efectuate vara (tăierea mugurilor, desfrunzitul). Acesta este utilizat fie ca soi unic, fie în combinație cu alte soiuri cu caracteristici diferite (de exemplu, Asyrtiko) pentru obținerea de vinuri albe seci, demiseci și dulci. Vinurile se caracterizează printr-o aciditate moderată și arome predominante de limetă și de piersică în cazul în care vița-de-vie este cultivată pe parcele situate în apropierea mării, cu note verzi suplimentare de busuioc și de alte ierburi aromatice în cazul în care plantațiile viticole sunt situate la altitudini mai mari.

Probabil că Muscatul de Alexandria a ajuns pe Muntele Athos după 1922, când refugiații au adus soiul cu ei și l-au plantat în principal în nordul Greciei și în Limnos. În 1934, Eulogios Kourilas, un ieromonah, scria că Mănăstirea Marea Lavră avea „struguri Alexandrina minunați". Mănăstirea Simonos Petra primea nu doar struguri de pe terenurile sale din Limnos (în anii în care recolta de struguri de pe Muntele Athos nu era suficientă pentru a satisface nevoile călugărilor), ci și material de înmulțire. Soiul a fost înregistrat oficial în cele din urmă în 1960. Fiind cultivat în peninsula Athos de aproximativ 100 de ani, acesta s-a adaptat perfect la clima specifică a zonei.

Soiul se dezvoltă foarte bine în solurile argiloase nisipoase, cu textură medie, ale Muntelui Athos, care au un pH cuprins între 6 și 8. Acest soi este moderat de viguros, productiv și rezistent la secetă și produce struguri mari cu o pieliță de culoare galben-pal. Recoltarea începe între sfârșitul lunii august și 10 septembrie, în funcție de an. În medie, soiul se maturează puțin mai devreme în plantațiile viticole de pe Muntele Athos decât în alte părți din Grecia unde este cultivat.

Din Muscatul de Alexandria se obțin vinuri de culoare galben deschis, cu reflexe aurii și verzi, și cu arome predominante de trandafir, iasomie, fructe sâmburoase și struguri, cu note de mentă. Acestea sunt vinuri cu corpolență și aciditate medii, cu un final bun (peste medie), datorită potențialului aromatic bogat al acestora. Grație corpolenței și acidității medii, vinurile sunt utilizate în amestecuri cu alte soiuri, cum ar fi Asyrtiko, care are o aciditate mai mare. Aceste vinuri au un potențial de învechire de cel mult 4 ani, cu excepția câtorva cazuri, și, prin urmare, sunt destinate consumului ca vinuri tinere.

Secțiunile „Soiuri de struguri de vin autorizate" și „Legătura cu arealul geografic" se modifică prin adăugarea de informații la subsecțiunile „Detalii privind arealul geografic", „Detalii despre produs" și „Interacțiune cauzală".

4. **Adăugarea de soiuri noi la amestecul de soiuri pentru vin roșu, vin roze, vin licoros roșu și vin din struguri stafidiți**

(a) Pentru vinul roșu (sec, demisec, dulce), se adăugă soiurile de struguri roșii Merlot, Cabernet Franc, Agiorgitiko și Muscat de Hamburg la amestecul de soiuri, indiferent de procent.

(b) Pentru vinul roze (sec și demisec), se adăugă soiurile de struguri roșii Merlot, Cabernet Franc, Agiorgitiko și Muscat de Hamburg la amestecul de soiuri, indiferent de procent.

(c) Pentru vinul roșu licoros, se adăugă soiurile de struguri roșii Merlot, Cabernet Franc, Agiorgitiko și Muscat de Hamburg la amestecul de soiuri, indiferent de procent.

(d) Pentru vinul din struguri stafidiți, se adăugă soiurile de struguri roșii Merlot, Cabernet Franc, Agiorgitiko și Muscat de Hamburg la amestecul de soiuri, indiferent de procent.

Motiv: Merlot și Cabernet Franc, soiuri internaționale polivalente, sunt cultivate pe Muntele Athos de mai mulți ani și, până în prezent, s-au adaptat foarte bine la condițiile pedoclimatice. Strugurii se coc bine, dezvoltând o culoare uniformă și o concentrație bună de zaharuri. Vinurile obținute din struguri Merlot sunt de culoare roșu-intens, corpolente și au o tărie alcoolică ridicată, în timp ce vinurile Cabernet Franc sunt tanice, au un conținut bun de alcool și pot fi învechite pe parcursul unor perioade lungi. Agiorgitiko este un soi grecesc polivalent. Acesta a început să fie cultivat relativ recent în nordul Greciei și pare să își păstreze bine caracteristicile în Halkidiki și, în special, pe Muntele Athos. Este un soi productiv și aromat care produce vinuri cu taninuri catifelate, îmbogățind astfel (împreună cu Muscat de Hamburg) amestecul de soiuri utilizate la obținerea vinurilor roșii cu IGP „Agio Oros", dominate de soiuri mai robuste și tanice. În sfârșit, Muscat de Hamburg este un soi cultivat pe întreg teritoriul Greciei. În sfârșit, Muscat de Hamburg este un soi cultivat pe întreg teritoriul Greciei. Pe Muntele Athos, acesta este utilizat în principal în vinurile roze seci și demiseci, precum și în vinurile roșii demiseci, dulci și din struguri stafidiți. Acest soi oferă randamente mai mici decât producțiile tipice din areal, ceea ce duce la vinuri speciale cu o tărie alcoolică ridicată, taninuri foarte catifelate și un final plăcut și aromat.

Secțiunile „Soiuri de struguri de vin autorizate" și „Legătura cu arealul geografic" se modifică prin adăugarea de informații la subsecțiunile „Detalii privind arealul geografic", „Detalii despre produs" și „Interacțiune cauzală".

5. **Introducerea mențiunii tradiționale „Nama”**

Motiv: „Nama” este denumirea vinului roșu dulce (din struguri stafidiți sau licoros), utilizat în mod tradițional la celebrarea Sfintei Liturghii. Acesta este un tip de vin produs în mod special cu aciditate scăzută și conținut scăzut de alcool, obținut în mod tradițional în zona Muntelui Athos de secole.

Se modifică secțiunea „Mențiuni tradiționale”.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea (denumirile)**

Ἅγιο Ὄρος / Agio Oros

2. **Tip de indicație geografică**

IGP – Indicație geografică protejată

3. **Categorii de produse vitivinicole**

1. Vin

3. Vin licoros

15. Vin din struguri stafidiți

4. **Descrierea vinului (vinurilor)**

1. *Vin roșu sec*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Aspect: culoare roșu-închis cu reflexe rubinii.

Miros: aromă intensă de fructe de pădure și de mirodenii, dar care prezintă, de asemenea, note de vanilie sau de tutun, în funcție de durata învechirii.

Gust: plin, cu structură excelentă, aciditate bună și taninuri catifelate.

— Tărie alcoolică totală minimă: 11,0 % vol.

— Tărie alcoolică naturală minimă: 10,5 % vol.

— Conținut total de zahăr (g/l): maximum 9,0

— Aciditate totală maximă: 7,0 grame pe litru, exprimată ca acid tartric.

— Tăria alcoolică maximă trebuie să respecte valorile prevăzute în legislația UE relevantă.

— În cazul în care conținutul de zahăr depășește 4 g/l, se aplică condițiile prevăzute în partea B din anexa III la Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % de volum)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % de volum)	11
Aciditatea totală minimă	4,5 grame pe litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	20
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru)	150

2. *Vin roșu demisec*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Aspect: culoare roșu-închis cu reflexe rubinii.

Miros: aromă plăcută de fructe roșii (cireșe, vișine).

Gust: fructat și moale, cu o textură catifelată și un final plăcut.

— Tărie alcoolică naturală minimă: 10,5 % vol.

— Conținut total de zahăr (g/l): minimum 4,5 – maximum 17,5

— Aciditate totală maximă: 7,0 grame pe litru, exprimată ca acid tartric.

— Tăria alcoolică maximă trebuie să respecte valorile prevăzute în legislația UE relevantă.

— În cazul în care conținutul de zahăr depășește 12 g/l, se aplică condițiile prevăzute în partea B din anexa III la Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei.

— Conținutul maxim admis de dioxid de sulf este de 200 de miligrame pe litru pentru vinurile roșii cu un conținut de zahăr, exprimat ca suma glucozei și a fructozei, mai mare sau egal cu 5 grame pe litru [în conformitate cu derogarea stabilită în partea B din anexa I la Regulamentul delegat (UE) 2019/934 al Comisiei].

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % de volum)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % de volum)	11
Aciditatea totală minimă	3,5 grame pe litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	20
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru)	200

3. *Vin roșu dulce*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Aspect: de culoare roșu-închis cu reflexe purpurii, rubinii, violet sau albăstrui, uneori devenind roșu-cărămiziu odată cu învechirea.

Miros: miros complex și intens aromat, cu note predominante de miere sau de fructe uscate.

Gust: bogat și dulce, cu aciditate echilibrată.

— Tărie alcoolică totală minimă: 15,0 % vol.

— Tărie alcoolică naturală minimă: 10,5 % vol.

— Conținut total de zahăr (g/l): minimum 45

— Aciditate totală maximă: 7,5 grame pe litru, exprimată ca acid tartric.

— Tăria alcoolică maximă trebuie să respecte valorile prevăzute în legislația UE relevantă.

— Conținutul maxim admis de dioxid de sulf este de 300 de miligrame pe litru pentru vinurile dulci cu o tărie alcoolică totală în volume de minimum 15 % vol. și cu un conținut de zahăr de 45 g/l [în conformitate cu derogarea stabilită în partea B din anexa I la Regulamentul delegat (UE) 2019/934 al Comisiei].

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % de volum)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % de volum)	11
Aciditatea totală minimă	3,5 grame pe litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	20
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru)	300

4. *Vin roze sec*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Aspect: culoare roz pal, uneori cu reflexe portocalii.

Miros: arome de fructe roșii și trandafiri, însă și cu note verzi (ardei), în funcție de soiul utilizat.

Gust: mirosul se traduce în gust, care are un final lung, este plăcut și fructat și are o aciditate răcoritoare.

— Tărie alcoolică totală minimă: 11,0 % vol.

— Tărie alcoolică naturală minimă: 10,0 % vol.

— Conținut total de zahăr (g/l): maximum 9,0

— Aciditate totală maximă: 7,5 grame pe litru, exprimată ca acid tartric.

— Tăria alcoolică maximă trebuie să respecte valorile prevăzute în legislația UE relevantă.

— În cazul în care conținutul de zahăr depășește 4 g/l, se aplică condițiile prevăzute în partea B din anexa III la Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % de volum)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % de volum)	11
Aciditatea totală minimă	3,5 grame pe litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	18
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru)	200

5. *Vin roze demisec*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Aspect: de culoare roz-închis sau portocaliu, în funcție de extracție.

Miros: arome caracteristice de fructe roșii dulci (căpșuni, zmeură și cireșe dulci).

Gust: corpolență medie caracterizată prin onctuozitate; echilibrat în ansamblu datorită aciditățiI scăzute echilibrate prin dulceață.

— Tărie alcoolică naturală minimă: 10,0 % vol.

— Conținut total de zahăr (g/l): minimum 4,5 – maximum 17,5

— Aciditate totală maximă: 7,5 grame pe litru, exprimată ca acid tartric.

— Tăria alcoolică maximă trebuie să respecte valorile prevăzute în legislația UE relevantă.

— În cazul în care conținutul de zahăr depășește 12 g/l, se aplică condițiile prevăzute în partea B din anexa III la Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei.

— Conținutul maxim admis de dioxid de sulf este de 250 de miligrame pe litru pentru vinurile roze cu un conținut de zahăr, exprimat ca suma glucozei și a fructozei, mai mare sau egal cu 5 grame pe litru [în conformitate cu derogarea stabilită în partea B din anexa I la Regulamentul delegat (UE) 2019/934 al Comisiei].

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % de volum)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % de volum)	11
Aciditatea totală minimă	3,5 grame pe litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	18
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru)	250

6. *Vin alb sec*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Aspect: cristalin, de culoare galben deschis cu reflexe verzi.

Miros: arome în principal de citrice și de fructe cu pulpă albă (piersici, mere).

Gust: de regulă, proaspăt și echilibrat, cu un final lung.

— Tărie alcoolică totală minimă: 11,0 % vol.

— Tărie alcoolică naturală minimă: 10,0 % vol.

— Conținut total de zahăr (g/l): maximum 9,0

— Aciditate totală maximă: 7,5 grame pe litru, exprimată ca acid tartric.

— Tăria alcoolică maximă trebuie să respecte valorile prevăzute în legislația UE relevantă.

— În cazul în care conținutul de zahăr depășește 4 g/l, se aplică condițiile prevăzute în partea B din anexa III la Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % de volum)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % de volum)	11
Aciditatea totală minimă	3,5 grame pe litru, exprimată ca acid tartric

Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	18
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru)	200

7. *Vin alb demisec*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Aspect: de culoare galben-auriu strălucitor.

Miros: vioi și fructat, cu arome predominant florale.

Gust: corpolent, cu aciditate pronunțată și structură bună.

— Tărie alcoolică naturală minimă: 10,0 % vol.

— Conținut total de zahăr (g/l): minimum 4,5 – maximum 17,5

— Aciditate totală maximă: 7,5 grame pe litru, exprimată ca acid tartric.

— Tăria alcoolică maximă trebuie să respecte valorile prevăzute în legislația UE relevantă.

— În cazul în care conținutul de zahăr depășește 12 g/l, se aplică condițiile prevăzute în partea B din anexa III la Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei.

— Conținutul maxim admis de dioxid de sulf este de 250 de miligrame pe litru pentru vinurile albe cu un conținut de zahăr, exprimat ca suma glucozei și a fructozei, mai mare sau egal cu 5 grame pe litru [în conformitate cu derogarea stabilită în partea B din anexa I la Regulamentul delegat (UE) 2019/934 al Comisiei].

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % de volum)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % de volum)	11
Aciditatea totală minimă	3,5 grame pe litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	18
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru)	250

8. *Vin alb dulce*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Aspect: de culoare galbenă cu reflexe verzui, care poate deveni galben-închis odată cu învechirea.

Miros: miros complex și intens cu note fructate, florale sau dulci și picante, în funcție de soiurile utilizate.

Gust: gust echilibrat și dulce, plin și cu un final aromatic lung.

— Tărie alcoolică totală minimă: 15,0 % vol.

— Tărie alcoolică naturală minimă: 10,0 % vol.

— Conținut total de zahăr (g/l): minimum 45

— Aciditate totală maximă: 7,5 grame pe litru, exprimată ca acid tartric.

— Tăria alcoolică maximă trebuie să respecte valorile prevăzute în legislația UE relevantă.

— Conținutul maxim admis de dioxid de sulf este de 300 de miligrame pe litru, iar tăria alcoolică totală în volume depășește 15 % [în conformitate cu derogarea stabilită în partea B din anexa I la Regulamentul delegat (UE) 2019/934 al Comisiei].

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % de volum)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % de volum)	11
Aciditatea totală minimă	3,5 grame pe litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	18
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru)	300

9. *Vin roșu licoros*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Aspect: culoare violet-închis cu reflexe rubinii.

Miros: miros intens de nuci, fructe roșii uscate, miere, ceară și ciocolată neagră.

Gust: vioi, exuberant și plin, echilibrat și dulce.

— Tărie alcoolică dobândită maximă: 22,0 % vol.

— Tărie alcoolică totală minimă: 17,5 % vol.

— Conținut minim de zahăr: minimum 221 g/l în must

— Aciditate totală maximă: 7,5 grame pe litru, exprimată ca acid tartric.

— Tăria alcoolică maximă trebuie să respecte valorile prevăzute în legislația UE relevantă.

— Conținutul maxim admis de dioxid de sulf al vinurilor licoroase este de 200 de miligrame pe litru, iar conținutul de zahăr este mai mare sau egal cu 5 grame pe litru [în conformitate cu derogarea stabilită în partea B din anexa I la Regulamentul delegat (UE) 2019/934 al Comisiei].

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % de volum)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % de volum)	15
Aciditatea totală minimă	3,5 grame pe litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	20
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru)	200

10. *Vin alb din struguri stafidiți*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Aspect: culoare galben-închis, cu reflexe de culoarea cafelei, în funcție de perioada de învechire.

Miros: miros complex, în care mirodeniile dulci, precum scorțișoara și trandafirul, se combină cu fructe uscate, precum caisele și stafidele.

Gust: catifelat și dulce, cu o aciditate revigorantă și o structură foarte bună.

— Tărie alcoolică naturală minimă: 16,0 % vol.

— Conținut total minim de zahăr (g/l): 45

— Aciditate totală maximă: 7,5 grame pe litru, exprimată ca acid tartric.

— Tăria alcoolică maximă trebuie să respecte valorile prevăzute în legislația UE relevantă.

— Conținutul maxim admis de dioxid de sulf al vinurilor dulci obținute din struguri stafidiți este de 400 de miligrame pe litru, iar conținutul de zahăr rezidual, exprimat ca zaharuri, este mai mare sau egal cu 45 g/l [în conformitate cu derogarea stabilită în partea B din anexa I la Regulamentul delegat (UE) 2019/934 al Comisiei].

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % de volum)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % de volum)	9
Aciditatea totală minimă	3,5 grame pe litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	30
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru)	400

11. *Vin roșu din struguri stafidiți*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Aspect: culoare caramel-închis cu reflexe de roșu-coral.

Miros: miros complex de fructe uscate – smochine, caise, stafide – și de mirodenii dulci.

Gust: complex, plin, dulce și echilibrat, cu arome de fructe uscate, precum caise și smochine.

— Tărie alcoolică naturală minimă: 16,0 % vol.

— Conținut minim de zahăr: 140 g/l

— Aciditate totală maximă: 7,5 grame pe litru, exprimată ca acid tartric.

— Tăria alcoolică maximă trebuie să respecte valorile prevăzute în legislația UE relevantă.

— Conținutul maxim admis de dioxid de sulf al vinurilor dulci obținute din struguri stafidiți este de 400 de miligrame pe litru, iar conținutul de zahăr rezidual, exprimat ca zaharuri, este mai mare sau egal cu 45 g/l [în conformitate cu derogarea stabilită în partea B din anexa I la Regulamentul delegat (UE) 2019/934 al Comisiei].

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % de volum)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % de volum)	9
Aciditatea totală minimă	3,5 grame pe litru, exprimată ca acid tartric

Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	30
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru)	400

5. **Practici oenologice**

5.1. *Practici oenologice specifice*

1. Sistem de conducere a viței-de-vie

Tehnică de cultivare

Vița-de-vie este condusă fie în stil „gobelet", fie în cordon simplu sau dublu, utilizând un cordon permanent sau un element de înlocuire.

2. Producția de vinuri albe și vinuri albe din struguri stafidiți

Restricții în materie de vinificație

(a) Vinuri albe

Vinul alb cu IGP „Agio Oros" se obține cu ajutorul unor tehnici moderne de vinificație. În timpul fermentației alcoolice, temperatura nu trebuie să depășească 20 °C.

(b) Vinuri albe din struguri stafidiți

Strugurii sunt recoltați atunci când sunt supracopți (conținut de zahăr > 270 g/l) și apoi lăsați să se usuce la soare timp de 10-15 zile, până când se atinge conținutul de zahăr dorit, de 350-370 g/l. Strugurii sunt apoi presați pentru colectarea mustului, după care are loc fermentația alcoolică la temperaturi controlate, de 16-18 °C.

3. Producția de vinuri roșii, vinuri roșii din struguri stafidiți, vinuri roșii licoroase și vinuri roze

Restricții în materie de vinificație

(a) Vinuri roșii

Vinul roșu cu IGP „Agio Oros" se obține cu ajutorul unor practici tradiționale de vinificație pentru vinul roșu.

(b) Vinuri roșii din struguri stafidiți

Strugurii sunt recoltați atunci când sunt supracopți (conținut de zahăr > 270 g/l) și apoi sunt lăsați să se usuce la soare timp de 10-15 zile, până când se atinge conținutul de zahăr dorit, de 350-370 g/l. Strugurii sunt apoi presați și introduși într-o cuvă de fermentație în care are loc fermentația alcoolică la temperaturi controlate, de 20-22 °C.

(c) Vinuri roșii licoroase

După ce au fost desciorchinați și presați ușor, strugurii sunt introduși într-o cuvă de fermentație, în care începe fermentația alcoolică. Fermentația alcoolică are loc la temperaturi controlate, de 20-22 °C, iar vinul se separă de tescovină după ce a dobândit caracteristicile organoleptice dorite. Se adaugă alcool neutru de origine vinicolă cu o tărie alcoolică de cel puțin 96 % vol. pentru a opri fermentația alcoolică, iar drojdiile sunt eliminate prin filtrare.

(d) Vinuri roze

Vinul roze cu IGP „Agio Oros" se obține cu ajutorul unor tehnici moderne de vinificație. În timpul fermentației alcoolice, temperatura nu trebuie să depășească 20 °C.

4. Practici oenologice specifice pentru producerea vinurilor

Practică oenologică specifică

(a) În producția de vinuri demiseci, demidulci și dulci, se permite îndulcirea în conformitate cu dispozițiile relevante [partea D din anexa I la Regulamentul delegat (UE) 2019/934 al Comisiei].

(b) Vinul licoros se obține din must de struguri care a fost supus fermentației parțiale, cu o tărie alcoolică naturală în volume de cel puțin 12 %, din vin sau dintr-un amestec al celor două, la care s-a adăugat alcool neutru de origine vinicolă ca atare sau într-un amestec, inclusiv alcool obținut prin distilarea strugurilor stafidiți, cu o tărie alcoolică dobândită în volume de cel puțin 96 %, ori distilat de vin sau de struguri stafidiți, cu o tărie alcoolică dobândită în volume cuprinsă între 52 % și 86 %.

(c) Vinul din struguri stafidiți se obține din must de struguri lăsați la soare sau la umbră, pentru o deshidratare parțială, timp de 10-15 zile. Acest must se vinifică fără a se adăuga – înainte de fermentația alcoolică, în timpul acesteia sau după aceasta – must sau must de struguri concentrat rectificat ori alcool de origine agricolă sau distilat și fără a se concentra în niciun fel mustul obținut din struguri stafidiți. Conținutul de zahăr și de alcool al produsului final provine exclusiv din strugurii vinificați.

5.2. *Randamente maxime*

1. Randament (randamente) maxim (maxime) în hectolitri de produs finit la hectar

96 hl la hectar

2. Randament maxim în kilograme de struguri la hectar

12 000 de kilograme de struguri la hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Arealul delimitat de producție a vinurilor cu IGP „Agio Oros”, situat la o altitudine cuprinsă între 10 și 400 de metri, cuprinde zona administrativă a Muntelui Athos și localitatea învecinată Ouranoupoli din comuna Stageira-Akanthos, prefectura Halkidiki.

7. **Soiurile de struguri de vin principale**

Cabernet Franc N

Cabernet Sauvignon N

Chardonnay B

Grenache Rouge N

Merlot N

Sauvignon Blanc B

Syrah N

Agiorgitiko N

Athiri B

Asyrtiko B

Limnio N

Malagouzia B

Muscat de Alexandria B

Muscat de Hamburg N

Xinomavro N – Xinogaltso, Popolka, Mavro Naoussa

Roditis Rs – Alepou

8. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

8.1. *Legătura istorică, culturală și socială*

1. Legătura istorică

Plantațiile viticole au fost bine dezvoltate în zona Muntelui Athos, după cum reiese din diversele mărturii scrise ale călugărilor. Există numeroase referiri la cultivarea viței-de-vie într-o carte scrisă de Eulogios Kourilas Lauriotis, un ieromonah. Din dovezile istorice se poate observa amploarea cultivării viței-de-vie de către mănăstirile de pe Muntele Athos, care dețin toate crame proprii, până și în prezent. Trebuie subliniat că fiecare mănăstire producea între 80 și 100 de tone de vin pe an. În afară de cele 20 de mănăstiri, pe Muntele Athos se găsesc și dependințe – cunoscute sub denumirea de schituri sau așezări ale pustnicilor, precum și chilii – cu culturi proprii de viță-de-vie și cu consum propriu de vin. Soiurile cultivate în mod tradițional aici sunt Limnio, Fokianos, Mavroudi, Roditis și Muscat de Alexandria, iar soiurile străine, precum Merlot, Cabernet Sauvignon și Syrah sunt cultivate încă din anii 1990. În plus, în ultimii 15 ani s-au efectuat mai multe plantări noi cu soiurile Malagouzia, Agiorgitiko, Muscat de Hamburg și Cabernet Franc. Acestea par să se fi aclimatizat foarte bine și au început să producă vinurile excelente caracteristice arealului.

Fondarea mănăstirilor de pe Muntele Athos a dus la o cultivare organizată a viței-de-vie și la producerea de vin pe scară largă. O „convenție" comercială care datează din 972 d. Hr. a stabilit inițial normele privind comercializarea vinului în limitele Muntelui Athos, însă vinurile mănăstirești au început rapid să fie comercializate și dincolo de aceste frontiere. În următorul mileniu, în multe părți ale Greciei, mănăstirile au perpetuat cultivarea viței-de-vie și, în acest context, au exploatat crame bine administrate.

2. Legătura istorică pentru vinurile licoroase și vinurile din struguri stafidiți

Vinurile licoroase și vinurile din struguri stafidiți au fost obținute în mod tradițional în acest areal încă de acum 1 000 de ani, când călugării produceau, pe lângă vinurile seci, și o cantitate de vin dulce. Acesta era un vin unic, utilizat pentru a însoți felurile de mâncare care marchează marile sărbători și festivaluri creștine.

Temperaturile ridicate și numărul mare de ore de expunere la soare din acest areal favorizează acumularea de zaharuri în struguri, ceea ce le conferă tăria alcoolică adecvată și componentele aromatice necesare pentru producerea vinurilor de calitate (licoroase și din struguri stafidiți).

În timp, aceste vinuri au devenit renumite chiar și în afara arealului de producție și au devenit celebre pe întreg teritoriul Greciei pentru calitatea lor și caracteristicile lor organoleptice unice.

În urmă cu aproximativ 20 de ani, cramele locale au început să producă și să distribuie în mod sistematic aceste vinuri, cu ajutorul unor tehnici tradiționale, combinate cu tehnologia modernă.

În această perioadă, renumele acestor vinuri a continuat să se răspândească, iar denumirile lor au devenit inseparabil legate de arealul de producție, deoarece își datorează caracteristicile specifice soiurilor utilizate, în combinație cu condițiile pedoclimatice și cu metoda de producție.

3. Legături culturale, sociale și economice

Încă din cele mai vechi timpuri, vița-de-vie și vinul au fost inseparabil legate de viețile culturale, sociale și economice ale oamenilor din zonă. Această legătură există încă și astăzi, după cum se poate vedea la evenimentele și conferințele organizate pentru promovarea vinului, dar și din tradițiile culturale locale. Vinurile din struguri stafidiți și vinurile licoroase joacă un rol unic în anumite evenimente sociale, culturale și religioase.

8.2. *Mediul geografic*

1. Mediul geografic și originea geografică

Arealul viticol din care se poate produce vinul cu IGP „Agio Oros" este situat în interiorul limitelor administrative ale peninsulei Athos. Plantațiile viticole sunt situate în cea mai mare parte în apropierea mării sau pe pante până la o altitudine de 400 de metri. Solurile au niveluri bune ale pH-ului și o textură medie, de obicei între argilă nisipoasă și nisip argilos și, în unele locuri, lut nisipos fără salinitate excesivă, cu un conținut ridicat de fier, cupru și magneziu și un conținut suficient de fosfor și mangan.

Din punct de vedere geologic, peninsula Athos este o continuare a formațiunii geologice Rodopi, în care predomină roci cristalizate metamorfice (gnaisuri, roci verzi, calcar, calcar cristalin și marmură) și roci magmatice (granit, granodiorite și ofiolite).

În ceea ce privește morfologia, aceasta se distinge prin pante abrupte de-a lungul coastei, cute accidentate și prezența Muntelui Athos, care se ridică brusc ca o piramidă, până la o altitudine de 2 033 de metri. Clima peninsulei Athos este modelată de acest relief accidentat, împreună cu coasta abruptă și cu curenții marini de la vârful sudic al acesteia.

Conform datelor meteorologice furnizate de stațiile meteorologice din Arnaia, Neos Marmaras și Stratoni, clima din zona Muntelui Athos variază de la mediteraneeană de coastă în zonele joase până la mediteraneeană continentală la o altitudine mai mare și continentală umedă în munți. Această climă mediteraneeană de tranziție se caracterizează prin ierni blânde și veri răcoroase. Atât zonele de joasă altitudine, cât și cele de munte se bucură de un microclimat în care înghețurile dăunătoare și temperaturile excesiv de ridicate sunt rare.

Lunile cele mai călduroase sunt iulie și august, cu temperaturi maxime medii pe timp de zi de aproximativ 31 °C. Lunile cele mai reci sunt ianuarie și februarie, când temperaturile medii pe timp de zi sunt de aproximativ 8 °C, dar acest lucru nu cauzează probleme, deoarece temperaturile minime medii rămân peste 0 °C.

Precipitațiile medii anuale variază de la 470 mm (în câmpii) la 850 mm (în munți), perioada cea mai ploioasă fiind din octombrie până în aprilie.

Vânturile suflă în principal dinspre nord–nord-est, cu excepția verii, când predomină vânturile dinspre sud. O caracteristică excepțională a climei din Halkidiki este că, deși se află în nordul Greciei, se află pe aceleași curbe izoterme pentru temperaturi minime și maxime ca regiunile situate mai la sud, cum ar fi Messinia, Etoloakarnania și Attica, datorită liniei lungi de țărm a Mării Egee (630 de kilometri).

2. Mediul geografic și originea geografică – vin licoros și vin din struguri stafidiți

Solurile nisipoase în pantă, uscate și ușoare, combinate cu clima mediteraneeană locală, cu ierni răcoroase, curenți de aer rece și soare din abundență în timpul verii, creează condițiile ideale pentru cultivarea strugurilor de o calitate superioară, care se coc mai devreme, cu un conținut mai ridicat de zahăr și o culoare mai bună, maturare fenolică satisfăcătoare și un conținut ridicat de alcool, caracteristici oenologice esențiale pentru producerea vinului licoros sau a vinului din struguri stafidiți.

Temperaturile ridicate de la sfârșitul verii, care favorizează stafidirea strugurilor, se combină cu soarele din abundență pentru a crea condiții ideale pentru producerea de vinuri licoroase și din struguri stafidiți de o calitate excelentă și cu o valoare comercială ridicată.

8.3. *Detalii privind produsul*

1. Detalii privind produsul

Caracteristicile de calitate ale vinurilor cu IGP „Agio Oros” sunt rezultatul condițiilor climatice și al diferitelor tipuri de sol din areal, combinate cu soiurile de viță-de-vie cultivate, metodele utilizate pentru îngrijirea viței-de-vie și tehnicile de vinificație.

2. Detalii despre produs pentru categoria „vin”

Vinurile albe cu IGP „Agio Oros” sunt de culoare galben deschis, cu reflexe verzui, sau galben-auriu intens dacă vinul a fost învechit în butoaie de stejar. Aromele acestora variază în funcție de tip, soi și învechire, dar sunt caracterizate de note de fructe exotice și de vară, iasomie, citrice și vanilie. Vinurile sunt corpolente, cu o aciditate răcoritoare și au un gust complex, bogat și un final lung, în funcție de modul în care se obțin.

Vinurile roșii cu IGP „Agio Oros” sunt de culoare roșu-intens, cu reflexe albăstrui și arome de fructe roșii, mirodenii, fructe uscate și vanilie. Acestea au o corpolență structurată cu un gust echilibrat și taninuri catifelate datorită condițiilor climatice ideale din zonă, care asigură o bună maturare fiziologică și fenolică.

Vinurile roze cu IGP „Agio Oros” sunt de culoare trandafirie sau rubinie până la roșu-deschis, cu reflexe albăstrui sau portocalii și arome de fructe roșii. Acestea se caracterizează prin prospețime, gust echilibrat și aciditate.

3. Detalii despre produs pentru vinurile licoroase și vinurile din struguri stafidiți

În cazul vinurilor roșii și albe din struguri stafidiți cu IGP „Agio Oros”, strugurii sunt recoltați de pe vița-de-vie într-un stadiu avansat de coacere și apoi lăsați să se usuce la soare timp de 10-15 zile pentru a atinge o concentrație mai mare de zahăr. Fermentația alcoolică este lentă și se oprește de la sine, lăsând o cantitate suficientă de zahăr rezidual pentru a conferi vinului un gust dulce caracteristic. Vinul este maturat în butoaie de stejar timp de 1-2 ani, ceea ce îi conferă o corpolență bogată, catifelată și un gust complex. Aromele principale sunt de mirodenii, fructe uscate și nuci, smochine, stafide și caise.

Procesul diferă puțin în cazul vinurilor licoroase cu IGP „Agio Oros”. În anii în care condițiile meteorologice sunt propice, strugurii sunt lăsați pe vița-de-vie până când devin supracopți, pentru a crește conținutul de zahăr al acestora, iar fermentația alcoolică este întreruptă prin adăugarea de alcool pentru a atinge tăria alcoolică dorită. Acestea sunt, de obicei, vinuri roșii cu tărie alcoolică de la scăzută până la moderată, dense, onctuoase și cu un miros bogat, cu arome în principal de stafide, ciocolată neagră și fructe uscate.

8.4. *Interacțiunea cauzală*

1. Interacțiunea cauzală

Caracterul unic al vinurilor cu IGP „Agio Oros” se datorează caracteristicilor distincte ale arealului (solul, clima și efectul vânturilor în timpul verii), precum și soiurilor cultivate și tehnicilor de cultivare întrebuințate.

2. Interacțiunea cauzală pentru categoria „vin”

Toate soiurile s-au adaptat perfect la zona Muntelui Athos, producând vinuri cu un buchet bogat de arome caracteristice arealului și cu un gust plin și echilibrat. Clima caldă și uscată predominantă în areal, combinată cu tipul de sol, permit maturarea strugurilor între jumătatea lunii august și jumătatea lunii septembrie, în funcție de soi.

În afară de soiurile tradiționale de struguri albi cultivate în zonă (Roditis, Asyrtiko, Athiri) și de soiurile străine testate cu succes (Chardonnay și Sauvignon Blanc), soiul Malagouzia introdus recent este, de asemenea, bine aclimatizat în areal. Fiind sensibil la excesul de umiditate, acesta este cultivat la nivelurile medii și superioare ale plantației viticole. Din strugurii care se coc la sfârșitul lunii august se produc vinuri cu o tărie alcoolică mai mare, o aciditate bună și arome de fructe tropicale, citrice (în principal limetă) și busuioc.

Soiurile de struguri roșii sunt cultivate în cele mai abrupte părți ale plantației viticole pentru o drenare mai bună. În consecință, vița-de-vie păstrează mai puțină apă, permițând o mai bună maturare alcoolică și fenolică a strugurilor. Din strugurii cultivați pe soluri nisipoase se produc vinuri cu arome delicate, în timp ce solurile în principal argiloase conferă vinurilor un caracter fenolic distinct.

Soiul de struguri roșii care este utilizat în mod tradițional pentru producția de vinuri „Agio Oros” este Limnio, care este considerat, de asemenea, cel mai vechi soi grecesc de struguri consemnat. Cu toate acestea, în afară de Limnio, și Xinomavro, Cabernet Sauvignon, Grenache Rouge și Syrah sunt cultivate la scară largă, oferind vinuri roșii tanice, de calitate ridicată, cu un conținut ridicat de alcool și un final lung. În ultimii ani au fost testate și alte soiuri, precum Merlot, Cabernet Franc, Agiorgitiko și Muscat de Hamburg. Din acestea se obțin vinuri cu o structură bună și cu arome intense de fructe roșii, specifice soiurilor. Strugurii încep să se coacă în a doua jumătate a lunii august în cazul soiurilor Merlot, Cabernet Sauvignon, Grenache Rouge și Cabernet Franc, în timp ce strugurii din soiurile Syrah, Limnio, Agiorgitiko, Xinomavro și Muscat de Hamburg se coc în primele zece zile ale lunii septembrie.

Din soiul Merlot se obțin vinuri cu o tărie alcoolică ridicată, cu taninuri catifelate și arome de cireșe și zmeură, în timp ce Cabernet Franc, care se coace mai târziu, conferă vinurilor o structură robustă, o culoare intensă și capacitatea de a putea fi învechite pe termen lung. Din soiul Cabernet Franc se obțin vinuri cu note picante și arome caracteristice (în special de fructe roșii mici, pe lângă ardei), cu o bună profunzime și concentrație și cu un conținut total de antociani deosebit de ridicat.

Din soiul Agiorgitiko se obțin vinuri cu o tărie alcoolică ridicată, cu arome catifelate de cireșe, ciocolată și mirodenii și cu capacitatea de a putea fi învechite pe termen mediu și lung.

Din soiul Muscat de Hamburg se obțin vinuri cu arome intense tipice soiului, care amintesc de trandafir. Acesta este cultivat în solurile cele mai fertile și adânci, în care strugurii își dezvoltă cel mai bine caracteristicile organoleptice, precum și culoarea, dimensiunea și mirosul.

3. Interacțiunea cauzală pentru vinurile licoroase și vinurile din struguri stafidiți

Vinurile licoroase și vinurile din struguri stafidiți produse pe Muntele Athos sunt unice datorită solului și, în special, condițiilor climatice din arealul în care sunt produse, care se combină pentru a crea un mediu ideal. Producția acestor vinuri reprezintă în prezent 10-15 % din producția totală de vin din areal.

Pentru producerea acestor vinuri pot fi utilizate mai multe soiuri, în funcție de caracteristicile organoleptice pe care vinificatorii doresc să le evidențieze în produsul lor. Printre soiurile utilizate cel mai frecvent se numără cele foarte aromate, precum Malagouzia și Muscat de Hamburg, în timp ce, în mod tradițional, s-ar utiliza de obicei soiuri de struguri roșii precum Merlot, Limnio, Xinomavro și Grenache Rouge, având drept rezultat obținerea de vinuri licoroase sau din struguri stafidiți de culoare caramel până la roșie, cu un final amplu și cu un miros complex de fructe uscate și mirodenii dulci.

Aceste vinuri sunt înscrise la concursurile naționale și internaționale de vinuri.

9. **Condiții suplimentare esențiale (ambalare, etichetare, alte cerințe)**

Derogări

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul de condiție suplimentară:

Derogări privind producția în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

Articolul 4 litera (c) din Decizia ministerială comună nr. 392169/20.10.1999 de stabilire a normelor generale referitoare la utilizarea mențiunii „Τοπικός Οίνος” (vin local) în descrierea vinului de masă (Monitorul Oficial, seria II, nr. 1985/8.11.99), astfel cum a fost modificată prin Decizia ministerială comună nr. 321813/29.8.2007, precizează:

„Mențiunea «vin local» poate fi utilizată împreună cu o indicație geografică referitoare la o provincie, o prefectură sau un areal de cultivare a viței-de-vie care este mai mic decât o prefectură pentru vinurile de masă produse în crame care își desfășoară activitatea în prefectura respectivă sau în prefecturile învecinate.”

Derogări

Cadrul juridic:

În legislația UE

Tipul de condiție suplimentară:

Derogare privind producerea în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

Articolul 5 alineatul (1) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei din 17 octombrie 2018 de completare a Regulamentului (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului în ceea ce privește cererile de protecție a denumirilor de origine, a indicațiilor geografice și a mențiunilor tradiționale din sectorul vitivinicol, procedura de opoziție, restricțiile de utilizare, modificările caietelor de sarcini ale produselor, anularea protecției și etichetarea și prezentarea.

Dispoziții suplimentare privind etichetarea vinului

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul de condiție suplimentară:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

A. Mențiuni referitoare la anumite metode de producție

Articolele 3 și 4 din Decizia ministerială nr. 280557/9.6.2005 de stabilire a duratei maturării, învechirii și a momentului introducerii pe piață a vinurilor cu denumire de origine de calitate superioară și a vinurilor locale, precum și a mențiunilor utilizate pe etichetele acestora pentru a preciza metoda de producție sau metodele de preparare (Monitorul Oficial, seria II, nr. 818/15.6.2005) stabilesc condițiile pentru utilizarea următoarelor mențiuni:

— „ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ” sau „ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ” (vin nou);

— „ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” sau „ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (maturat în butoi);

— „ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” sau „ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (învechit în butoi);

— „ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” sau „ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (vinificat și maturat în butoi);

— „ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” sau „ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (vinificat în butoi);

B. Tipărirea anului de recoltă pe etichete

În cazul în care pe etichetele vinurilor se utilizează mențiunea „ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ” / „ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ” („vin nou”), menționarea anului de recoltă este obligatorie, în conformitate cu articolul 1 alineatul (2) din Decizia ministerială nr. 280557/9.6.2005 de stabilire a duratei maturării, învechirii și a momentului introducerii pe piață a vinurilor cu denumire de origine de calitate superioară și a vinurilor locale, precum și a mențiunilor utilizate pe etichetele acestora pentru a preciza metoda de producție sau metodele de preparare (Monitorul Oficial, seria II, nr. 818/15.6.2005).

C. Mențiuni tradiționale

— Mențiuni tradiționale în conformitate cu Decizia ministerială nr. 235309/7.2.2002 privind aprobarea mențiunilor tradiționale utilizate pentru vinuri (Monitorul Oficial, seria II, nr. 179/19.2.2002) care au legătură cu denumirea de origine sau indicația geografică.

În conformitate cu decizia ministerială menționată anterior, mențiunile tradiționale care pot fi utilizate pe eticheta vinurilor cu IGP „Agio Oros” sunt:

ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs (Alb din struguri albi), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de noirs (Alb din struguri roșii), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de gris (Alb din struguri roze sau alb din struguri gri), ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ / kokineli (Kokineli), ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines (Vin de pe dealuri), ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux (Vin de pe versanți).

— Mențiunile tradiționale, în conformitate cu articolul 112 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 care au legătură cu denumirea de origine sau indicația geografică.

În conformitate cu articolul 113 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 și astfel cum sunt definite și înregistrate în baza de date electronică „e-Ambrosia”, următoarele mențiuni tradiționale pot fi utilizate și protejate în legătură cu IGP „Agio Oros”, cu condiția respectării condițiilor relevante ale legislației UE și naționale:

Τοπικός Οἶνος (vin local) în loc de IGP

Αγρέπαυλη (Agrepavlis), Αμπέλι (Ampeli), Αμπελώνας (ες) [Ampelonas(es)], Αρχοντικό (Archontiko), Κάβα (Cava), Κάστρο (Kastro), Κτήμα (Ktima), Μετόχι (Metochi), Μοναστήρι (Monastiri), Πύργος (Pyrgos) și Νάμα (Nama) pentru vinurile dulci, vinurile obținute din struguri stafidiți și vinurile licoroase.

Link către caietul de sarcini al produsului

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