

Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(2022/C 143/10)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ⁽¹⁾.

COMUNICACIÓN DE MODIFICACIÓN NORMAL QUE MODIFICA EL DOCUMENTO ÚNICO

Άγιο Όρος / Agio Oros

PGI-GR-A0873-AM01

Fecha de comunicación: 31.12.2021

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. **Se añade una mención que especifica que, para la elaboración de vinos tintos y blancos pasificados, la uva debe dejarse secar durante un período de 10 a 15 días.**

Motivo: Se trata del tiempo necesario para que las uvas, ya sobremaduradas en el momento de la vendimia (contenido de azúcar superior a 270 g/l), alcancen el contenido de azúcar deseado (350-370 g/l), manteniendo al mismo tiempo otras características, como permanecer intactas, sanas y jugosas, que permitan un prensado fácil y la producción de una cantidad suficiente de zumo de uva.

Se modifica el apartado «Prácticas vitivinícolas».

2. **Sustitución de la letra b) del apartado «Prácticas vitivinícolas específicas»**

En el apartado «Prácticas vitivinícolas específicas», la letra b) se sustituye por el texto siguiente:

«b) La conducción de las vides se realiza en forma de vaso o de un cordón único o doble utilizando un cordón permanente o una vara de reposición».

Motivo: El cultivo de la vid en la zona del monte Athos se remonta al siglo X d.C., en el que los viticultores, en un primer momento, conducían las vides siguiendo las formas tradicionales, como vasos, pero también en formas libres (entre ellas, espalderas altas o enredaderas que crecen a nivel del suelo, etc.). Con el paso del tiempo, a medida que el cultivo de la vid se ha mecanizado, se han adoptado sistemas de conducción más modernos y eficientes, como el cordón de Royat, con un cordón permanente en zonas de secano más secas o de Guyot, con una vara de reposición en zonas más fértiles y de regadío. Naturalmente, dada la antigüedad de la tradición vitícola, la forma de vaso (aunque menos productiva) sigue utilizándose con éxito en varias zonas del monte Athos, también porque, habida cuenta de la particular vocación espiritual de la zona, el valor comercial no es la consideración principal.

Se modifica el punto «Prácticas vitivinícolas específicas» del apartado «Prácticas vitivinícolas».

3. **Se añaden nuevas variedades a la mezcla de variedades para el vino blanco y el vino pasificado**

- a) En el caso del vino blanco (seco, semisecco, dulce), se añaden a la mezcla, en cualquier proporción, las variedades de uva blanca malagouzia y moscatel de Alejandría.
- b) En el caso del vino pasificado, se añaden a la mezcla, en cualquier proporción, las variedades de uva blanca malagouzia y moscatel de Alejandría.

Motivo: Después de 1990, la malagouzia surgió como una variedad de vid cultivada de forma intensiva y, por primera vez, se plantó a gran escala en la península vecina de Sithonia. Pronto, se convirtió en una de las variedades más populares de los viñedos griegos y se cultiva en el monte Athos desde hace quince años. Se trata de una variedad vigorosa y productiva. Dado que es sensible a la botrytis y al exceso de humedad, se cultiva en los niveles medios y altos del viñedo, generalmente en terrenos en pendiente donde el drenaje es mejor. Estas condiciones son características del monte Athos, donde se cultiva con el máximo cuidado, incluso en lo que respecta a la fertilización, el riego y la defoliación realizada en verano (desbotonado, deshojado). Se utiliza como única variedad o en

⁽¹⁾ DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

combinación con otras variedades con características diferentes (p. ej., la asyrtiko) para producir vinos blancos secos, semisecos y dulces. Los vinos se caracterizan por una acidez moderada y aromas predominantes de lima y melocotón cuando las vides se cultivan en parcelas cercanas al mar, con notas verdes adicionales de albahaca y otras hierbas aromáticas cuando los viñedos están situados a altitudes más elevadas.

La variedad moscatel de Alejandría probablemente llegó al monte Athos después de 1922, cuando los refugiados trajeron consigo la variedad y la plantaron principalmente en el norte de Grecia y en Limnos. En 1934, Eulogios Kourilas, un sacerdote monje, escribió que el Monasterio de la Gran Laura tenía una «encantadora Alexandrina». El monasterio de Simonos Petra recibía no solo uvas procedentes de sus tierras de Limnos (en años en los que la vendimia en el monte Athos era insuficiente para satisfacer las necesidades de los monjes), sino también material de propagación. Finalmente, la variedad se registró oficialmente en 1960. Como se cultiva en la península del monte Athos desde hace unos cien años, se ha adaptado perfectamente al clima particular de la zona.

La variedad prospera en los suelos arcillosos y arenosos de textura media del monte Athos, que tienen un pH entre 6 y 8. Es moderadamente vigorosa, productiva y resistente a la sequía y produce uvas grandes de piel amarilla pálida. La vendimia comienza entre finales de agosto y el 10 de septiembre, dependiendo del año. Por término medio, la variedad madura ligeramente antes en los viñedos del monte Athos que en otras partes de Grecia en las que se cultiva.

La variedad moscatel de Alejandría produce vinos de color amarillo claro con reflejos dorados y verdes y con aromas en los que predominan la rosa, el jazmín, las frutas de hueso y la uva, con notas de menta. Son vinos de cuerpo y acidez medios con buen final (medio +) debido a su rico potencial aromático. Debido a su volumen y acidez medios, los vinos se utilizan en mezclas con otras variedades, como la asyrtiko, que tienen mayor acidez. Tienen un potencial de envejecimiento no superior a cuatro años, salvo en muy pocos casos, por lo que están destinados a ser consumidos jóvenes.

Los apartados «Variedades de uva de vinificación autorizadas» y «Vínculo con la zona geográfica» se modifican añadiendo información en «Datos de la zona geográfica», «Datos del producto» e «Interacción causal».

4. **Se añaden nuevas variedades a la mezcla de variedades para el vino tinto, el vino rosado, el vino tinto de licor y el vino pasificado**

- a) En el caso del vino tinto (seco, semiseco, dulce), a la mezcla de variedades se añaden, en cualquier proporción, las variedades de uva tinta merlot, cabernet franc, agiorgitiko y moscatel de Hamburgo.
- b) En el caso del vino rosado (seco, semiseco), a la mezcla de variedades se añaden, en cualquier proporción, las variedades de uva tinta merlot, cabernet franc, agiorgitiko y moscatel de Hamburgo.
- c) Respecto del vino tinto de licor, a la mezcla de variedades se añaden, en cualquier proporción, las variedades de uva tinta merlot, cabernet franc, agiorgitiko y moscatel de Hamburgo.
- d) En cuanto al vino pasificado, a la mezcla de variedades se añaden, en cualquier proporción, las variedades de uva tinta merlot, cabernet franc, agiorgitiko y moscatel de Hamburgo.

Motivo: Las variedades merlot y cabernet franc, que son variedades internacionales polivalentes, se cultivan en el monte Athos desde hace algunos años y, hasta ahora, se han adaptado de forma muy satisfactoria a sus condiciones edafológicas y climáticas. Las uvas maduran bien y adquieren un color uniforme y una buena concentración de azúcares. Los vinos elaborados a partir de uvas merlot son de color rojo intenso, con mucho cuerpo y de alto grado alcohólico, mientras que los vinos cabernet franc son tánicos, con un buen contenido de alcohol y adecuados para envejecer durante largos períodos. La uva agiorgitiko es una variedad griega polivalente. Empezó a cultivarse en el norte de Grecia hace relativamente poco tiempo y parece conservar bien sus características en Halkidiki y, en particular, en el monte Athos. Se trata de una variedad productiva y aromática que produce vinos con taninos suaves, enriqueciendo así (junto con la moscatel de Hamburgo) la mezcla de variedades utilizadas para la elaboración de los vinos tintos de la IGP «Agió Oros», en los que predominan variedades más robustas y tánicas. Por último, la uva moscatel de Hamburgo es una variedad que se cultiva en toda Grecia. Por último, la uva moscatel de Hamburgo es una variedad que se cultiva en toda Grecia. En el monte Athos, se utiliza principalmente en vinos rosados secos y semisecos y en tintos semisecos, dulces y pasificados. Los rendimientos son inferiores a los de las producciones típicas de esta zona, lo que da lugar a vinos especiales con un grado alcohólico elevado, taninos muy suaves y un final agradable y aromático.

Los apartados «Variedades de uva de vinificación autorizadas» y «Vínculo con la zona geográfica» se modifican añadiendo información en «Datos de la zona geográfica», «Datos del producto» e «Interacción causal».

5. Introducción del término tradicional «Nama»

Motivo: «Nama» es el nombre de un vino tinto dulce (pasificado o licor) utilizado tradicionalmente para la celebración de la misa. Se trata de un vino especialmente elaborado con baja acidez y un grado alcohólico bajo que, desde hace siglos, se produce tradicionalmente en la zona del monte Athos.

Se modifica el apartado de «Términos tradicionales».

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nombre

Άγιο Όρος / Agio Oros

2. Tipo de indicación geográfica

IGP - Indicación Geográfica Protegida

3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino
3. Vino de licor
15. Vino de uvas pasificadas

4. Descripción del/de los vino(s)

1. *Vino tinto seco*

DESCRIPCIÓN TEXTUAL CONCISA

Apariencia: color rojo oscuro con reflejos rubí.

Aroma: aroma intenso a frutas del bosque y especias, pero que también tiene notas de vainilla o tabaco dependiendo del tiempo de envejecimiento.

Sabor: lleno al paladar de excelente estructura, buena acidez y taninos suaves.

- Grado alcohólico mínimo total: 11 % vol.
- Grado alcohólico natural mínimo: 10,5 % vol.
- Contenido total de azúcar (g/l): máx. 9
- Acidez total máxima: 7 gramos por litro, expresada en ácido tartárico.
- El grado alcohólico máximo debe ajustarse a los valores establecidos en la normativa pertinente de la UE.
- Cuando el contenido de azúcar sea superior a 4 g/l, se aplicarán las condiciones establecidas en el anexo III, parte B, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión.

Características analíticas generales

Grado alcohólico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico adquirido mínimo (en % vol.)	11
Acidez total mínima	4,5 gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	20
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	150

2. *Vino tinto semiseco*

DESCRIPCIÓN TEXTUAL CONCISA

Apariencia: color rojo oscuro con reflejos rubí.

Aroma: aroma agradable de frutos rojos (cereza, guinda).

Sabor: afrutado y suave en el paladar con una textura aterciopelada y un final agradable.

- Grado alcohólico natural mínimo: 10,5 % vol.
- Contenido total de azúcar (g/l): mín. 4,5 - máx. 17,5
- Acidez total máxima: 7 gramos por litro, expresada en ácido tartárico.
- El grado alcohólico máximo debe ajustarse a los valores establecidos en la normativa pertinente de la UE.
- Cuando el contenido de azúcar sea superior a 12 g/l, se aplicarán las condiciones establecidas en el anexo III, parte B, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión.
- El contenido máximo autorizado de anhídrido sulfuroso es de 200 miligramos por litro en el caso de los vinos tintos cuyo contenido en azúcares, expresado como la suma de glucosa y fructosa, sea de al menos 5 gramos por litro [de conformidad con la excepción establecida en el anexo I, parte B del Reglamento Delegado (UE) 2019/934 de la Comisión].

Características analíticas generales

Grado alcohólico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico adquirido mínimo (en % vol.)	11
Acidez total mínima	3,5 gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	20
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	200

3. *Vino tinto dulce*

DESCRIPCIÓN TEXTUAL CONCISA

Apariencia: color rojo oscuro con reflejos púrpura, rubí, violeta o azulado, que a veces se vuelve rojo ladrillo con el envejecimiento.

Aroma: nariz compleja y muy aromática con notas predominantes de miel o frutas desecadas.

Sabor: rico y dulce en el paladar con una acidez equilibrada.

- Grado alcohólico mínimo total: 15 % vol.
- Grado alcohólico natural mínimo: 10,5 % vol.
- Contenido total de azúcar (g/l): mín. 45
- Acidez total máxima: 7,5 gramos por litro, expresada en ácido tartárico.
- El grado alcohólico máximo debe ajustarse a los valores establecidos en la normativa pertinente de la UE.
- El contenido máximo autorizado de anhídrido sulfuroso es de 300 miligramos por litro en el caso de los vinos dulces con un grado alcohólico volumétrico total del 15 % o superior y un contenido de azúcares de 45 g/l [de conformidad con la excepción establecida en el anexo I, parte B, del Reglamento Delegado (UE) 2019/934 de la Comisión].

Características analíticas generales	
Grado alcohólico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico adquirido mínimo (en % vol.)	11
Acidez total mínima	3,5 gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	20
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	300

4. *Vino rosado seco*

DESCRIPCIÓN TEXTUAL CONCISA

Apariencia: color rosa pálido, a veces con reflejos anaranjados.

Aroma: aromas de frutos rojos y de rosas, pero también con notas verdes (pimientos) dependiendo de la variedad utilizada.

Sabor: El aroma se traslada al sabor, que tiene un final largo, es agradable y afrutado en el paladar y tiene una acidez refrescante.

- Grado alcohólico mínimo total: 11 % vol.
- Grado alcohólico natural mínimo: 10 % vol.
- Contenido total de azúcar (g/l): máx. 9
- Acidez total máxima: 7,5 gramos por litro, expresada en ácido tartárico.
- El grado alcohólico máximo debe ajustarse a los valores establecidos en la normativa pertinente de la UE.
- Cuando el contenido de azúcar sea superior a 4 g/l, se aplicarán las condiciones establecidas en el anexo III, parte B, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico adquirido mínimo (en % vol.)	11
Acidez total mínima	3,5 gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	200

5. *Vino rosado semiseco*

DESCRIPCIÓN TEXTUAL CONCISA

Apariencia: color rosa o naranja intenso, según el grado de extracción.

Aroma: aromas característicos de frutos rojos dulces (fresa, frambuesa y cereza dulce).

Sabor: cuerpo medio caracterizado por la untuosidad, equilibrado en su conjunto debido a la suave acidez, compensada por el dulzor.

- Grado alcohólico natural mínimo: 10 % vol.
- Contenido total de azúcar (g/l): mín. 4,5 - máx. 17,5
- Acidez total máxima: 7,5 gramos por litro, expresada en ácido tartárico.
- El grado alcohólico máximo debe ajustarse a los valores establecidos en la normativa pertinente de la UE.
- Cuando el contenido de azúcar sea superior a 12 g/l, se aplicarán las condiciones establecidas en el anexo III, parte B, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión.
- El contenido máximo autorizado de anhídrido sulfuroso es de 250 miligramos por litro en el caso de los vinos rosados cuyo contenido en azúcares, expresado como la suma de glucosa y fructosa, sea de al menos 5 gramos por litro [de conformidad con la excepción establecida en el anexo I, parte B, del Reglamento Delegado (UE) 2019/934 de la Comisión].

Características analíticas generales

Grado alcohólico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico adquirido mínimo (en % vol.)	11
Acidez total mínima	3,5 gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	250

6. *Vino blanco seco*

DESCRIPCIÓN TEXTUAL CONCISA

Apariencia: cristalino, de color amarillo claro con reflejos verdes.

Aroma: aromas principalmente de frutas cítricas y de pulpa blanca (melocotones, manzanas).

Sabor: normalmente fresco y equilibrado, con un final largo.

- Grado alcohólico mínimo total: 11 % vol.
- Grado alcohólico natural mínimo: 10 % vol.
- Contenido total de azúcar (g/l): máx. 9
- Acidez total máxima: 7,5 gramos por litro, expresada en ácido tartárico.
- El grado alcohólico máximo debe ajustarse a los valores establecidos en la normativa pertinente de la UE.
- Cuando el contenido de azúcar sea superior a 4 g/l, se aplicarán las condiciones establecidas en el anexo III, parte B, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión.

Características analíticas generales

Grado alcohólico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico adquirido mínimo (en % vol.)	11
Acidez total mínima	3,5 gramos por litro expresada en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	200

7. *Vino blanco semiseco*

DESCRIPCIÓN TEXTUAL CONCISA

Apariencia: color amarillo dorado brillante.

Aroma: vivo y afrutado, con predominio de aromas florales.

Sabor: redondo, con una acidez pronunciada y una buena estructura en el paladar.

- Grado alcohólico natural mínimo: 10 % vol.
- Contenido total de azúcar (g/l): mín. 4,5 - máx. 17,5
- Acidez total máxima: 7,5 gramos por litro, expresada en ácido tartárico.
- El grado alcohólico máximo debe ajustarse a los valores establecidos en la normativa pertinente de la UE.
- Cuando el contenido de azúcar sea superior a 12 g/l, se aplicarán las condiciones establecidas en el anexo III, parte B, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión.
- El contenido máximo autorizado de anhídrido sulfuroso es de 250 miligramos por litro en el caso de los vinos blancos cuyo contenido en azúcares, expresado como la suma de glucosa y fructosa, sea de al menos 5 gramos por litro [de conformidad con la excepción establecida en el anexo I, parte B, del Reglamento Delegado (UE) 2019/934 de la Comisión].

Características analíticas generales

Grado alcohólico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico adquirido mínimo (en % vol.)	11
Acidez total mínima	3,5 gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	250

8. *Vino blanco dulce*

DESCRIPCIÓN TEXTUAL CONCISA

Apariencia: color amarillo con reflejos verdes, que puede volverse amarillo intenso con el envejecimiento.

Aroma: complejo e intenso en nariz, con notas afrutadas, florales o de especias dulces según las variedades utilizadas.

Sabor: equilibrado y dulce con cuerpo y un final largo y aromático.

- Grado alcohólico mínimo total: 15 % vol.
- Grado alcohólico natural mínimo: 10 % vol.
- Contenido total de azúcar (g/l): mín. 45
- Acidez total máxima: 7,5 gramos por litro, expresada en ácido tartárico.
- El grado alcohólico máximo debe ajustarse a los valores establecidos en la normativa pertinente de la UE.

- El contenido máximo autorizado de anhídrido sulfuroso es de 300 miligramos por litro y el grado alcohólico volumétrico total supera el 15 % [de conformidad con la excepción establecida en el anexo I, parte B, del Reglamento Delegado (UE) 2019/934 de la Comisión].

Características analíticas generales	
Grado alcohólico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico adquirido mínimo (en % vol.)	11
Acidez total mínima	3,5 gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	300

9. *Vino tinto de licor*

DESCRIPCIÓN TEXTUAL CONCISA

Apariencia: color púrpura intenso con reflejos rubí.

Aroma: aroma intenso de frutos secos, frutas rojas desecadas, miel, cera y chocolate negro.

Sabor: vivo, exuberante y con cuerpo, con un sabor dulce y equilibrado.

- Grado alcohólico adquirido máximo: 22 % vol.
- Grado alcohólico mínimo total: 17,5 % vol.
- Contenido mínimo de azúcar: mínimo 221 g/l en el mosto
- Acidez total máxima: 7,5 gramos por litro, expresada en ácido tartárico.
- El grado alcohólico máximo debe ajustarse a los valores establecidos en la normativa pertinente de la UE.
- El contenido máximo autorizado de anhídrido sulfuroso del vino de licor es de 200 miligramos por litro y el contenido de azúcar es de al menos 5 gramos por litro [de conformidad con la excepción establecida en el anexo I, parte B, del Reglamento Delegado (UE) 2019/934 de la Comisión].

Características analíticas generales	
Grado alcohólico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico adquirido mínimo (en % vol.)	15
Acidez total mínima	3,5 gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	20
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	200

10. *Vino blanco de uvas pasificadas*

DESCRIPCIÓN TEXTUAL CONCISA

Apariencia: color amarillo intenso con reflejos de color café, según el período de envejecimiento.

Aroma: complejo en nariz en el que las especias dulces, como la canela y la rosa, se combinan con frutas desecadas como los albaricoques y las uvas pasas.

Sabor: suave y dulce en el paladar, con una acidez crujiente y una estructura muy buena.

- Grado alcohólico natural mínimo: 16 % vol.
- Contenido mínimo total de azúcar (g/l): 45
- Acidez total máxima: 7,5 gramos por litro, expresada en ácido tartárico.
- El grado alcohólico máximo debe ajustarse a los valores establecidos en la normativa pertinente de la UE.
- El contenido máximo autorizado de anhídrido sulfuroso de los vinos dulces a base de uvas pasificadas es de 400 miligramos por litro y el contenido residual de azúcar, expresado en azúcares, es de al menos 45 gramos por litro [de conformidad con la excepción establecida en el anexo I, parte B, del Reglamento Delegado (UE) 2019/934 de la Comisión].

Características analíticas generales

Grado alcohólico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico adquirido mínimo (en % vol.)	9
Acidez total mínima	3,5 gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	30
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	400

11. *Vino tinto de uvas pasificadas*

DESCRIPCIÓN TEXTUAL CONCISA

Apariencia: color caramelo intenso con reflejos rojo coral.

Aroma: aroma complejo de frutas desecadas –higos, albaricoques, uvas pasas– y especias dulces.

Sabor: cuerpo complejo, con un sabor dulce equilibrado y aromas de frutas desecadas como albaricoques e higos.

- Grado alcohólico natural mínimo: 16 % vol.
- Contenido mínimo de azúcar: 140 g/l
- Acidez total máxima: 7,5 gramos por litro, expresada en ácido tartárico.
- El grado alcohólico máximo debe ajustarse a los valores establecidos en la normativa pertinente de la UE.
- El contenido máximo autorizado de anhídrido sulfuroso de los vinos dulces a base de uvas pasificadas es de 400 miligramos por litro y el contenido residual de azúcar, expresado en azúcares, es de al menos 45 gramos por litro [de conformidad con la excepción establecida en el anexo I, parte B, del Reglamento Delegado (UE) 2019/934 de la Comisión].

Características analíticas generales

Grado alcohólico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico adquirido mínimo (en % vol.)	9
Acidez total mínima	3,5 gramos por litro expresada en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	30
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	400

5. Prácticas vitivinícolas

5.1. Prácticas de vinificación específicas

1. Sistema de conducción de las vides

Técnica de cultivo

La conducción de las vides se realiza en forma de vaso o de un cordón único o doble, utilizando un cordón permanente o una vara de reposición.

2. Elaboración de vinos blancos y vinos blancos pasificados

Restricciones a la vinificación

a) Vinos blancos

El vino blanco de la IGP «Agio Oros» se elabora con técnicas de vinificación modernas. Durante la fermentación alcohólica, la temperatura no deberá superar los 20 °C.

b) Vinos blancos pasificados

Las uvas se vendimian cuando están sobremaduras (contenido de azúcar > 270 g/l) y se dejan secar al sol durante un período de 10 a 15 días hasta alcanzar el contenido de azúcar deseado de entre 350 y 370 g/l. A continuación, se prensan las uvas para recoger el mosto, seguido de una fermentación alcohólica a temperaturas controladas de entre 16 y 18 °C.

3. Elaboración de vinos tintos, vinos tintos pasificados, vinos tintos de licor y vinos rosados

Restricciones a la vinificación

a) Vinos tintos

El vino tinto de la IGP «Agio Oros» se elabora utilizando los métodos tradicionales de vinificación para el vino tinto.

b) Vinos tintos pasificados

Las uvas se vendimian cuando están sobremaduras (contenido de azúcar > 270 g/l) y se dejan secar al sol durante un período de 10 a 15 días hasta alcanzar el contenido de azúcar deseado de entre 350 y 370 g/l. A continuación, las uvas se prensan y se colocan en un tanque de fermentación en el que la fermentación alcohólica tiene lugar a temperaturas controladas de 20-22 °C.

c) Vinos tintos de licor

Las uvas, una vez despalladas y ligeramente prensadas, se colocan en un tanque de fermentación en el que se inicia la fermentación alcohólica. Esta fermentación se realiza a temperaturas controladas de entre 20 y 22 °C. El vino se separa del orujo una vez que ha adquirido las características organolépticas deseadas. Se añade alcohol neutro de origen vínico con un grado alcohólico mínimo de 96 % vol. para detener la fermentación alcohólica y se eliminan las levaduras mediante filtración.

d) Vinos rosados

El vino rosado de la IGP «Agio Oros» se elabora con técnicas de vinificación modernas. Durante la fermentación alcohólica, la temperatura no deberá superar los 20 °C.

4. Prácticas específicas de vinificación en la elaboración de los vinos

Prácticas de vinificación específicas

- a) Para la elaboración de los vinos semisecos, semidulces y dulces, se permite la edulcoración con arreglo a las disposiciones pertinentes [anexo I, parte D, del Reglamento Delegado (UE) 2019/934].
- b) El vino de licor se elabora a partir de mosto de uva parcialmente fermentado, con un grado alcohólico volumétrico natural de al menos el 12 %, o de vino, o de una mezcla de ambos, a los que se ha añadido alcohol neutro de origen vínico solo o mezclado, incluido el alcohol obtenido de la destilación de uvas pasas con un grado alcohólico volumétrico adquirido no inferior al 96 % vol., o de la destilación de vino o uvas pasas con un grado alcohólico volumétrico adquirido no inferior al 52 % ni superior al 86 %.
- c) El vino pasificado se elabora a partir de mosto de uva que se deja al sol o a la sombra para su deshidratación parcial durante un período de 10 a 15 días. Este mosto se vinifica sin añadir, antes, durante o después de la fermentación alcohólica, mosto o mosto concentrado rectificado o alcohol de origen agrícola o destilado, y sin concentrar en modo alguno el mosto procedente de uvas pasificadas. El contenido de azúcar y alcohol del producto final procede exclusivamente de las uvas vinificadas.

5.2. Rendimientos máximos

1. Rendimientos máximos en hectolitros del producto final por hectárea

96 hl por hectárea

2. Rendimiento máximo en kilogramos de uva por hectárea

12 000 kilogramos de uvas por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

La zona de producción delimitada de los vinos de la IGP «Agio Oros», situada a una altitud de entre 10 y 400 metros, comprende la zona administrativa del monte Athos y la localidad vecina de Ouranoupoli (municipio de Stageira-Akanthos) en la prefectura de Halkidiki.

7. Principales variedades de uvas de vinificación

Cabernet franc N

Cabernet sauvignon N

Chardonnay B

Garnacha tinta N

Merlot N

Sauvignon blanc B

Syrah N

Agiorgitiko N

Athiri B

Asyrtiko B

Limnio N

Malagouzia B

Moscatel de Alejandría B

Moscatel de Hamburgo N

Xinomavro N – Xinogaltso, Popolka, Mavro Naoussa

Roditis rs – Alepou

8. Descripción del/de los vínculo(s)

8.1. Vínculo histórico, cultural y social

1. Vínculo histórico

Los viñedos estaban bien desarrollados en la zona del monte Athos, como lo demuestran varios testimonios escritos de monjes. Existen numerosas referencias al cultivo de la vid en un libro escrito por Eulogios Kourilas Lauriotis, un sacerdote monje. La extensión del cultivo de la vid por parte de los monasterios del monte Athos, que hasta la fecha siguen teniendo sus propias bodegas, puede verse en los registros históricos. Cabe destacar que cada monasterio producía entre 80 y 100 toneladas de vino al año. Aparte de sus veinte monasterios, el monte Athos también alberga dependencias, conocidas como *skites* o asentamientos ascéticos, y celdas sagradas, con su propio cultivo de vid y consumo de vino. Las variedades tradicionalmente cultivadas son limnio, fokianos, mavroudi, roditis y moscatel de Alejandría. Desde la década de 1990 se cultivan variedades extranjeras como merlot, cabernet sauvignon y syrah. Además, en los últimos quince años se han producido varias plantaciones nuevas con las variedades malagouzia, agiorgitiko, moscatel de Hamburgo y cabernet franc. Parecen estar muy aclimatadas y han empezado a producir los excelentes vinos típicos de la zona.

La fundación de los monasterios del monte Athos condujo al cultivo de la vid y a la producción de vino a gran escala. Una «convención» comercial que se remonta al 972 d.C. estableció en primer lugar las normas para el comercio del vino dentro de los límites del monte Athos, pero pronto los vinos del monasterio empezaron a comercializarse también más allá de sus fronteras. En el siguiente milenio, los monasterios desempeñaron en muchas zonas de Grecia el papel de custodios de la viticultura y, en el marco de este papel, gestionaron bodegas bien organizadas.

2. Vínculo histórico de los vinos de licor y los vinos pasificados

Los vinos de licor y los vinos pasificados se elaboran de forma tradicional en esta zona desde hace 1 000 años, época en que los monjes, además de vinos secos, también producían vino dulce. Se trataba de un vino único para acompañar las comidas que marcaban las principales celebraciones y festivales cristianos.

Las altas temperaturas y las muchas horas de sol en esta zona favorecen la acumulación de azúcares en las uvas, lo cual les confiere el grado alcohólico adecuado y los componentes aromáticos necesarios para producir vinos de calidad (licor y pasificados).

Con el tiempo, estos vinos se hicieron famosos incluso fuera de la zona de producción y adquirieron renombre en toda Grecia por su calidad y sus características organolépticas únicas.

Hace unos veinte años, las bodegas locales iniciaron la producción y la distribución sistemáticas de estos vinos, utilizando técnicas tradicionales junto con la tecnología moderna.

En este período, su fama siguió extendiéndose y sus nombres quedaron inseparablemente vinculados a la zona de producción, ya que deben sus características específicas a las variedades utilizadas junto con las condiciones edafológicas y climáticas y el método de producción.

3. Vínculos culturales, sociales y económicos

Los viñedos y el vino han estado inseparablemente ligados a la vida cultural, social y económica de la población local desde la antigüedad. Este vínculo sigue existiendo en la actualidad, como se desprende de los eventos y conferencias organizados para promover el vino, así como las tradiciones culturales locales. Los vinos pasificados y de licor desempeñan un papel único en determinados acontecimientos sociales, culturales y religiosos.

8.2. Medio geográfico

1. Medio geográfico y origen geográfico

La zona vitícola en la que se puede producir vino de la IGP «Agio Oros» está situada dentro de los límites administrativos de la península de Athos. Los viñedos están situados en su mayoría a nivel del mar o en pendientes de hasta 400 metros de altitud. Los suelos presentan buenos niveles de pH y son de textura media, normalmente, entre arcilla arenosa y arena arcillosa y, en algunos lugares, francos arenosos sin exceso de salinidad, con un alto contenido de hierro, cobre y magnesio y un contenido suficiente de fósforo y manganeso.

Desde el punto de vista geológico, la península de Athos es una continuación de la formación geológica de Ródope, con predominio de roca cristalizada metamórfica (gneis, piedra verdosa, piedra caliza, piedra caliza cristalina y mármol) y roca magmática (granito, granodioritas y ofiolitas).

Desde el punto de vista morfológico, se distingue por pendientes pronunciadas a lo largo de la costa, pliegues escarpados y la presencia del monte Athos, que surge bruscamente como una pirámide hasta una altitud de 2 033 metros. El clima de la península de Athos está condicionado por este relieve accidentado, junto con la costa abrupta y las corrientes marinas en su extremo meridional.

Según los datos meteorológicos de la estación meteorológica de Arnaia, Neos Marmaras y Stratoni, el clima de la zona del monte Athos va del Mediterráneo costero en las zonas bajas al Mediterráneo continental más alto y húmedo en las montañas. Este clima mediterráneo de transición se caracteriza por inviernos suaves y veranos frescos. Tanto las llanuras como las zonas montañosas disfrutan de un microclima en el que las heladas nocivas y las temperaturas excesivamente elevadas son raras.

Los meses más cálidos son los meses de julio y agosto, con temperaturas máximas medias durante el día de unos 31 ° C. Los meses más fríos son enero y febrero, cuando las temperaturas medias diurnas se sitúan en torno a los 8 °C, pero esto no plantea problemas, ya que las temperaturas mínimas medias se mantienen por encima de los 0 °C.

Las precipitaciones medias anuales oscilan entre los 470 mm (en las llanuras) y los 850 mm (en las montañas), y los meses de mayor lluvia se corresponden con el período de octubre a abril.

Los vientos son principalmente norte-nordeste, excepto en verano, en el que prevalecen los vientos del sur. Una característica excepcional del clima de Halkidiki es que, aunque está en el norte de Grecia, se encuentra en las mismas curvas isotérmicas de las temperaturas mínimas y máximas que las regiones más meridionales, como Mesinia, Etoloakarnania y Ática, debido a su larga línea costera del mar Egeo (630 kilómetros).

2. Medio geográfico y origen geográfico: licor y vino pasificado

Los suelos en pendiente, secos, ligeros y arenosos, junto con el clima mediterráneo local con sus inviernos frescos, las corrientes de aire frío y la abundante insolación en verano, crean las condiciones ideales para el cultivo de uvas de mayor calidad que maduran antes, con un mayor contenido de azúcar y un mejor color, una maduración fenólica satisfactoria y un contenido alcohólico elevado, que son características enológicas esenciales para elaborar licor o vino pasificado.

Las elevadas temperaturas de finales del verano, que favorecen la pasificación de las uvas, se unen a la abundante insolación para crear las condiciones idóneas para la elaboración de vinos pasificados y de licor de excelente calidad y alto valor comercial.

8.3. Datos del producto

1. Datos del producto

Las características cualitativas de los vinos de la IGP «Agio Oros» se deben a las condiciones climáticas de la zona y a los diferentes tipos de suelo, junto con las variedades de vid cultivadas, los métodos de cuidado de la vid y las técnicas de vinificación.

2. Detalles del producto para la categoría «vino»

Los vinos blancos de la IGP «Agio Oros» son de color amarillo claro con reflejos verdosos, o amarillo dorado intenso si el vino ha sido envejecido en barricas de roble. Sus aromas varían en función del tipo, la variedad y el envejecimiento, pero se caracterizan por notas de frutas exóticas y de verano, jazmín, cítricos y vainilla. Los vinos son redondos en el paladar con una acidez refrescante, un sabor complejo y rico y un final largo, dependiendo de cómo se elaboren.

Los vinos tintos de la IGP «Agio Oros» presentan un color intenso y rojo con reflejos azules y aromas a frutos rojos, especias, frutas desecadas y vainilla. Tienen un cuerpo estructurado con un sabor equilibrado y taninos suaves gracias a las condiciones climáticas ideales predominantes en la zona, que garantizan una buena madurez fisiológica y fenólica.

Los vinos rosados de la IGP «Agio Oros» son de color rosa o rubí a rojo claro con reflejos azulados o naranjas y aromas a frutos rojos. Se caracterizan por su frescura, su sabor equilibrado y su acidez.

3. Datos del producto para los vinos de licor y pasificados

En el caso de los vinos pasificados tintos y blancos de la IGP «Agio Oros», las uvas se vendimian cuando las vides están en una fase avanzada de maduración y se dejan secar al sol durante un período de 10 a 15 días para alcanzar una concentración de azúcares más elevada. La fermentación alcohólica es lenta y se detiene por sí sola, dejando una cantidad suficiente de azúcares residuales para dar al vino su sabor dulce característico. El vino madura en barricas de roble durante 1 o 2 años, lo cual le confiere un cuerpo rico y suave y un sabor complejo. Los principales aromas son especias, frutas desecadas y frutos secos, higos, uvas pasas y albaricoques.

El proceso es ligeramente diferente en el caso de los vinos de licor de la IGP «Agio Oros». En los años en que las condiciones climáticas son propicias, se deja que las uvas sobremaduren en la vid con el fin de aumentar su contenido en azúcar y la fermentación alcohólica se interrumpe mediante la adición de alcohol para alcanzar el grado alcohólico deseado. En general, se trata de vinos tintos con un grado alcohólico entre bajo y moderado, un paladar denso, untuoso y nariz rica con aromas principalmente de uvas pasas, chocolate negro y frutas desecadas.

8.4. Interacción causal

1. Interacción causal

La singularidad de los vinos de la IGP «Agio Oros» se debe a las características propias de la zona (suelo, clima y efecto de los vientos en verano), así como a las variedades cultivadas y a las técnicas de cultivo utilizadas.

2. Interacción causal para la categoría «vino»

Todas las variedades se han adaptado perfectamente a la zona del monte Athos y producen vinos con un rico buqué de aromas característico de la zona y un sabor equilibrado y con cuerpo. Las condiciones cálidas y secas de la zona, junto con el tipo de suelo, permiten que las uvas maduren entre mediados de agosto y mediados de septiembre, dependiendo de la variedad.

Aparte de las variedades tradicionales de uva blanca cultivadas en la zona (roditis, asyrtiko, athiri) y de las variedades extranjeras que se han probado con éxito (chardonnay y sauvignon blanc), la recientemente introducida variedad malagouzia también se ha aclimatado bien a la zona. Como es sensible al exceso de humedad, se cultiva en los niveles medios y altos del viñedo. Las uvas maduran a finales de agosto, produciendo vinos con un grado alcohólico más alto, buena acidez y aromas de frutas tropicales, cítricos (principalmente lima) y albahaca.

Las variedades de uva roja se cultivan en las partes más empinadas de los viñedos para un mejor drenaje. Como consecuencia de ello, las viñas retienen menos agua, lo que permite una mejor maduración alcohólica y fenólica de las uvas. Las uvas cultivadas en suelos arenosos producen vinos con aromas delicados, mientras que los suelos principalmente arcillosos dan lugar a vinos con un carácter fenólico marcado.

La variedad de uva tinta tradicionalmente utilizada para la elaboración del «Agio Oros» es la limnio, considerada también la variedad de uva griega más antigua registrada. Sin embargo, aparte de la limnio, también se cultivan a gran escala xinomavro, cabernet sauvignon, garnacha tinta y syrah, que producen vinos tintos tánicos de alta calidad, con un grado alcohólico alto y un final largo. En los últimos años también se han probado otras variedades como merlot, cabernet franc, agiorgitiko y moscatel de Hamburgo. Con ellas se obtienen vinos de buena estructura y e intensos aromas varietales de frutos rojos. Las uvas empiezan a madurar en la segunda quincena de agosto en el caso de merlot, cabernet sauvignon, garnacha tinta y cabernet franc, mientras que syrah, limnio, agiorgitiko, xinomavro y moscatel de Hamburgo maduran durante los primeros diez días de septiembre.

La variedad merlot proporciona vinos con un grado alcohólico alto, taninos suaves y aromas de cereza y frambuesa, mientras que la cabernet franc, que madura más tarde, produce vinos con una estructura sólida, un color intenso y que son aptos para un envejecimiento de larga duración. La cabernet franc produce vinos con notas especiadas y aromas característicos (principalmente, de pequeños frutos rojos, además de pimientos) con buena profundidad y concentración y un contenido total de antocianina particularmente elevado.

La agiorgitiko produce vinos con un alto grado alcohólico, aromas suaves de cereza, chocolate y especias y aptitud para un envejecimiento medio y largo.

La moscatel de Hamburgo produce vinos con aromas intensos típicos de la variedad, que recuerdan a la rosa. Se cultiva en los suelos más fértiles y profundos, donde las uvas desarrollan mejor sus características organolépticas, así como su color, tamaño y aroma.

3. Interacción causal para los vinos de licor y pasificados

Los vinos de licor y pasificados producidos en el monte Athos son únicos debido al suelo y, especialmente, a las condiciones climáticas de la zona de producción, que se combinan para crear un entorno ideal. La producción de estos vinos representa actualmente entre el 10 y el 15 % de la producción total de vino de la zona.

Para la elaboración de estos vinos, pueden utilizarse distintas variedades, en función de las características organolépticas que los productores quieren resaltar en su producto. Las variedades más utilizadas son las más aromáticas, como malagouzia y moscatel de Hamburgo, mientras que, tradicionalmente, las variedades de uva tinta como merlot, limnio, xinomavro y garnacha tinta se utilizarían normalmente, produciendo vinos de licor o pasificados con un color entre caramelo y rojo, un final rico y un complejo aroma a frutas desecadas y especias dulces.

Estos vinos se presentan a concursos de vino nacionales e internacionales.

9. Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)

Excepciones

Marco jurídico:

La legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Excepción a la producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

El artículo 4, letra c), de la Decisión ministerial conjunta n.º 392169 del 20 de octubre de 1999 por la que se establecen las normas generales relativas a la utilización del término «vino local» en la descripción del vino de mesa (Boletín Oficial, Serie II, n.º 1985/8.11.99), modificada por la Decisión Ministerial Conjunta n.º 321813, de 29 de agosto de 2007, establece lo siguiente:

«El término “vino local” podrá utilizarse con una indicación geográfica que se refiera a una provincia, prefectura o zona vitícola más pequeña que una prefectura respecto de los vinos de mesa producidos en bodegas que operen en dicha prefectura o en prefecturas vecinas».

Excepciones

Marco jurídico:

La legislación de la UE

Tipo de condición complementaria:

Excepción a la producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

Artículo 5, apartado 1, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión, de 17 de octubre de 2018, por el que se completa el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a las solicitudes de protección de denominaciones de origen, indicaciones geográficas y términos tradicionales del sector vitivinícola, al procedimiento de oposición, a las restricciones de utilización, a las modificaciones del pliego de condiciones, a la cancelación de la protección, y al etiquetado y la presentación.

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado del vino

Marco jurídico:

La legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

A. Términos relativos a determinados métodos de elaboración

En los artículos 3 y 4 de la Decisión Ministerial n.º 280557, de 9 de junio de 2005, sobre definición de los períodos de crianza, envejecimiento y comercialización de los vinos con denominación de origen de calidad superior y los vinos locales, así como de los términos utilizados en el etiquetado relativos a la modalidad o método de producción (*Diario Oficial de la República Helénica*, Serie II, n.º 818, de 15 de junio de 2005), se establecen las condiciones para el uso de las siguientes indicaciones:

- «ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» / «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ» (vino nuevo);
- «ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» / «ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» (crianza en bodega);
- «ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ο «ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» (envejecimiento en bodega);
- «ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» / «ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» (vinificación y crianza en bodega);
- «ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» / «ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» (vinificación en bodega).

B. Impresión de la añada de la cosecha en el etiquetado

Cuando en el etiquetado de los vinos se utilicen los términos «ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» / «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ» («vino nuevo»), debe imprimirse la añada, de conformidad con el artículo 1, apartado 2, de la Decisión Ministerial n.º 280557, de 9 de junio de 2005, sobre definición de los períodos de crianza, envejecimiento y comercialización de los vinos con denominación de origen de calidad superior y los vinos locales, así como de los términos utilizados en el etiquetado relativos a la modalidad o método de producción (*Diario Oficial de la República Helénica*, Serie II, n.º 818, de 15 de junio de 2005).

C. Términos tradicionales

- Términos tradicionales de conformidad con la Decisión Ministerial n.º 235309, de 7 de febrero de 2002, relativa a la aprobación de los términos tradicionales utilizados para los vinos (Boletín Oficial, Serie II, n.º 179, de 19 de febrero de 2002) vinculados a la denominación de origen o la indicación geográfica.

Con arreglo a la citada Decisión Ministerial, los términos tradicionales que pueden utilizarse en el etiquetado de los vinos con IGP «Agio Oros» son:

ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ/Blanc de blancs (blanco a partir de uvas blancas), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de noir (blanco a partir de uvas negras), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de gris (blanco a partir de uvas rosadas o de uvas grises), ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ/kokineli (Kokineli), ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines (vino de colinas), ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux (vino de pendientes).

- Términos tradicionales con arreglo al artículo 112 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 que están vinculados a esta denominación de origen o indicación geográfica.

De conformidad con el artículo 113 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, y tal como se definen y registran en la base de datos electrónica «eAmbrosia», se pueden utilizar y proteger los siguientes términos tradicionales en relación con la IGP «Agio Oros», siempre que se cumplan las condiciones pertinentes de la legislación nacional y de la UE:

Τοπικός Οίνος (vino local) en lugar de la IGP

Αγρέπαιλη (Agrepavlis), Αμπέλι (Ampeli), Αμπελώνας (εσ) (Ampelonas), Αρχοντικό (Archontiko), Κάβα (cava), Κάστρο (Kastro), Κτήμα (Ktima), Μετόχι (Metochi), Μοναστήρι (Monastiri), Πύργος (Pyrgos), y Νάμα (Nama) para los vinos dulces, los vinos elaborados con uvas pasificadas y los vinos de licor.

Enlace al pliego de condiciones

http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/ΤΕΧΝΙΚΟΙ%20ΦΑΚΕΛΟΙ%20ΟΙΝΟΝ%20POP-PGE%20ENGLISH/PGI%202/prodiagrafi_PGEAgio_Oros_201221.pdf