



### Sumario

#### II *Comunicaciones*

##### COMUNICACIONES PROCEDENTES DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

###### **Comisión Europea**

2022/C 143/01	Comunicación relativa a la publicación de las cantidades de producción de leche cruda a que hace referencia el artículo 149, apartado 5, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo .....	1
---------------	---	---

#### IV *Información*

##### INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

###### **Consejo**

2022/C 143/02	Decisión del Consejo, de 29 de marzo de 2022, por la que se nombra a los miembros titulares y suplentes del Comité Consultivo para la Seguridad y la Salud en el Trabajo de Chequia, Francia y Suecia .....	3
---------------	---	---

###### **Comisión Europea**

2022/C 143/03	Tipo de cambio del euro — 30 de marzo de 2022 .....	5
---------------	---	---

##### INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LOS ESTADOS MIEMBROS

2022/C 143/04	Actualización de los importes de referencia para el cruce de las fronteras exteriores, de conformidad con lo establecido en el artículo 6, apartado 4, del Reglamento (UE) 2016/399 del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establece un Código comunitario de normas para el cruce de personas por las fronteras (Código de fronteras Schengen) .....	6
---------------	--	---

## INFORMACIÓN RELATIVA AL ESPACIO ECONÓMICO EUROPEO

### **Órgano de Vigilancia de la AELC**

2022/C 143/05	Umbrales previstos en las Directivas 2014/23/UE, 2014/24/UE, 2014/25/UE y 2009/81/CE, expresados en las monedas nacionales de los Estados de la AELC .....	8
2022/C 143/06	Medida no constitutiva de ayuda estatal con arreglo al artículo 61, apartado 1, del Acuerdo EEE .....	9
2022/C 143/07	Ayuda estatal — Decisión de no formular objeciones .....	10
2022/C 143/08	Ayuda estatal - Decisión de no formular objeciones .....	11

---

### V *Anuncios*

#### OTROS ACTOS

### **Comisión Europea**

2022/C 143/09	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 .....	12
2022/C 143/10	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 .....	28

## II

(Comunicaciones)

## COMUNICACIONES PROCEDENTES DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

## COMISIÓN EUROPEA

**Comunicación relativa a la publicación de las cantidades de producción de leche cruda a que hace referencia el artículo 149, apartado 5, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo <sup>(1)</sup>**

(2022/C 143/01)

Datos anuales (1000 t) (\*)

**Cantidades de producción de leche cruda <sup>(\*\*)</sup> a que hace referencia el artículo 149, apartado 5, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013**

2020	Vaca	Oveja	Cabra	Búfalo
BE	4 449,00	0,00	45,00	0,00
BG	881,76	76,48	31,28	15,93
CZ	3 267,73	0,04 (***)	0,10 (***)	0,00
DK	5 666,00	0,00	0,00	0,00
DE	33 164,91	6,70	16,28	1,00
EE	848,30	0,00	0,70	0,00
IE	8 561,47	0,00	0,00	0,00
EL	683,46	945,43	361,35	0,09
ES	7 606,07	556,25	523,90	0,00
FR	25 147,31	325,50	679,30	0,00
HR	596,00	7,00	9,00	0,00
IT	12 712,48	481,97	61,24	253,83
CY	275,16	37,90	34,34	0,00
LV	988,20	0,00	1,90	0,00
LT	1 488,00	0,00	3,67	0,00
LU	447,34	0,12	3,08	0,00
HU	2 014,33	1,61	3,06	0,00 N
MT	42,11	1,91	0,92	0,00
NL	14 522,00	0,00	407,00	3,00
AT	3 815,47	11,42	25,37	0,00

(1) DO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

Datos anuales (1000 t) (\*)

**Cantidades de producción de leche cruda (\*\*) a que hace referencia el artículo 149, apartado 5, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013**

2020	Vaca	Oveja	Cabra	Búfalo
PL	14 821,82	0,54	8,51	0,00
PT	1 993,61	74,31	31,20	0,00
RO	3 679,60	426,00	240,80	16,10
SI	630,65	0,49	2,06	0,00
SK	917,69	11,39	0,46	0,00
FI	2 406,52	0,00	0,00	0,00
SE	2 772,74	0,00	0,00	0,00
UE-27	154 399,73	2 965,06	2 490,52	289,95

(\*) 0,00: cero o menos de 5 t.

(\*\*) Producción de leche en la explotación en 2020, EUROSTAT – *NewCronos, Productos obtenidos*.

(\*\*\*) Datos notificados por el Estado miembro o producción estimada o calculada.

## IV

(Información)

INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS Y  
ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

CONSEJO

**DECISIÓN DEL CONSEJO**

**de 29 de marzo de 2022**

**por la que se nombra a los miembros titulares y suplentes del Comité Consultivo para la Seguridad y la Salud en el Trabajo de Chequia, Francia y Suecia**

(2022/C 143/02)

EL CONSEJO DE LA UNIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Vista la Decisión del Consejo, de 22 de julio de 2003, relativa a la creación de un Comité Consultivo para la Seguridad y la Salud en el Trabajo <sup>(1)</sup>, y en particular su artículo 3,

Vistas las candidaturas presentadas al Consejo por los Gobiernos de los Estados miembros,

Considerando lo siguiente:

- (1) Mediante su Decisión de 24 de febrero de 2022 <sup>(2)</sup>, el Consejo nombró a los miembros titulares y suplentes del Comité Consultivo para la Seguridad y la Salud en el Trabajo para el período comprendido entre el 1 de marzo de 2022 y el 28 de febrero de 2025.
- (2) Los Gobiernos de Chequia, Francia y Suecia han presentado nuevas candidaturas para varios puestos vacantes.

HA ADOPTADO LA PRESENTE DECISIÓN:

*Artículo 1*

Se nombra a las siguientes personas miembros titulares y suplentes del Comité Consultivo para la Seguridad y la Salud en el Trabajo para el período que expira el 28 de febrero de 2025:

I. REPRESENTANTES DE LAS ADMINISTRACIONES

Estado miembro	Titulares	Suplentes
Francia	D. <sup>a</sup> Anne AUDIC	D. Nicolas BESSOT D. <sup>a</sup> Lucie MEDIAVILLA
Suecia	D. <sup>a</sup> Anne-Sofie DALENG	D. <sup>a</sup> Viktoria BERGSTRÖM D. Magnus FALK

<sup>(1)</sup> DO C 218 de 13.9.2003, p. 1.

<sup>(2)</sup> Decisión del Consejo, de 24 de febrero de 2022, por la que se nombra a los miembros titulares y suplentes del Comité Consultivo para la seguridad y salud en el trabajo (DO C 92 de 25.2.2022, p. 1).

## II. REPRESENTANTES DE LAS ORGANIZACIONES SINDICALES

Estado miembro	Titulares	Suplentes
Chequia	D. Jiří VAŇÁSEK	D. <sup>a</sup> Radka SOKOLOVÁ
Francia	D. Abderrafik ZAIGOUCHE	D. <sup>a</sup> Edwina LAMOUREUX D. Jean-Paul ZERBIB
Suecia	D. <sup>a</sup> Cyrene WAERN	D. <sup>a</sup> Karin FRISTEDT D. <sup>a</sup> Ulrika HAGSTRÖM

## III. REPRESENTANTES DE LAS ORGANIZACIONES PATRONALES

Estado miembro	Titulares	Suplentes
Chequia	D. Miroslav HORKÝ	D. Martin RÖHRICH D. <sup>a</sup> Martina KROUPOVÁ
Francia	D. Franck GAMBELLI	D. <sup>a</sup> Nathalie BUET D. Patrick LEVY
Suecia	D. <sup>a</sup> Cecilia ANDERSSON	D. <sup>a</sup> Malin NILSSON D. Tommy LARSSON

*Artículo 2*

El Consejo nombrará más adelante a los miembros titulares y suplentes que aún no han sido designados.

*Artículo 3*

La presente Decisión entrará en vigor el día de su adopción.

Hecho en Bruselas, el 29 de marzo de 2022.

Por el Consejo  
El Presidente  
A. TAQUET

---

## COMISIÓN EUROPEA

Tipo de cambio del euro <sup>(1)</sup>

30 de marzo de 2022

(2022/C 143/03)

## 1 euro =

Moneda	Tipo de cambio	Moneda	Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,1126	CAD	dólar canadiense	1,3891
JPY	yen japonés	135,47	HKD	dólar de Hong Kong	8,7081
DKK	corona danesa	7,4391	NZD	dólar neozelandés	1,5947
GBP	libra esterlina	0,84563	SGD	dólar de Singapur	1,5064
SEK	corona sueca	10,3498	KRW	won de Corea del Sur	1 346,97
CHF	franco suizo	1,0309	ZAR	rand sudafricano	16,1288
ISK	corona islandesa	142,20	CNY	yuan renminbi	7,0666
NOK	corona noruega	9,6398	HRK	kuna croata	7,5720
BGN	leva búlgara	1,9558	IDR	rupia indonesia	15 957,24
CZK	corona checa	24,450	MYR	ringit malayo	4,6779
HUF	forinto húngaro	368,13	PHP	peso filipino	57,906
PLN	esloti polaco	4,6679	RUB	rublo ruso	
RON	leu rumano	4,9477	THB	bat tailandés	37,144
TRY	lira turca	16,3296	BRL	real brasileño	5,2808
AUD	dólar australiano	1,4809	MXN	peso mexicano	22,1557
			INR	rupia india	84,3800

(<sup>1</sup>) Fuente: tipo de cambio de referencia publicado por el Banco Central Europeo.

## INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LOS ESTADOS MIEMBROS

### **Actualización de los importes de referencia para el cruce de las fronteras exteriores, de conformidad con lo establecido en el artículo 6, apartado 4, del Reglamento (UE) 2016/399 del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establece un Código comunitario de normas para el cruce de personas por las fronteras (Código de fronteras Schengen) <sup>(1)</sup>**

(2022/C 143/04)

La publicación de los importes de referencia en relación con el cruce de las fronteras exteriores, de conformidad con lo establecido en el artículo 6, apartado 4 del Reglamento (UE) 2016/399 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 9 de marzo de 2016, por el que se establece un Código comunitario de normas para el cruce de personas por las fronteras (Código de fronteras Schengen) <sup>(2)</sup>, se basa en la información notificada por los Estados miembros a la Comisión de conformidad con el artículo 39 del Código de fronteras Schengen (codificación).

Además de publicarse en el Diario Oficial, una actualización mensual está disponible en el sitio de internet de la Dirección General de Asuntos de Interior.

### **IMPORTES DE REFERENCIA ESTABLECIDOS POR LAS AUTORIDADES NACIONALES PARA EL CRUCE DE LAS FRONTERAS EXTERIORES**

#### ESPAÑA

*Sustitución de la información publicada en el DO C 486 de 3.12.2021, p. 26.*

El artículo 1 de la Orden del Ministerio de la Presidencia PRE/1282/2007, de 10 de mayo de 2007, sobre medios económicos cuya disposición habrán de acreditar los extranjeros para poder efectuar su entrada en España, establece que «la cantidad a acreditar deberá alcanzar una cantidad que represente en euros el 10 % del salario interprofesional mínimo bruto o su equivalente legal en moneda extranjera multiplicada por el número de días que pretendan permanecer en España y por el número de personas que viajen a su cargo».

El Real Decreto 152/2022, de 22 de febrero de 2022, por el que se fija el salario mínimo interprofesional, publicado en el Boletín Oficial del Estado Tel. 46, de 23 de febrero de 2022, establece la cuantía del salario mínimo interprofesional que deberá regir a partir del 1 de enero de 2022, fijándolo en 33,33 euros/día o 1 000 euros/mes, según el salario esté fijado por días o por meses.

De acuerdo con la actualización del salario mínimo interprofesional fijado en el Real Decreto 152/2022, de 22 de febrero de 2022, los extranjeros que pretendan entrar en el territorio nacional deben seguir acreditando que disponen de una cantidad mínima de 100 euros por persona y día, y aquellos que tengan la intención de permanecer en España una cantidad mínima de 900 euros o su equivalente legal en moneda extranjera, siempre que lo exijan los funcionarios responsables del control de entrada en territorio español, y en los términos establecidos en la citada Orden.

#### **Lista de publicaciones anteriores**

DO C 247 de 13.10.2006, p. 19.

DO C 77 de 5.4.2007, p. 11.

DO C 153 de 6.7.2007, p. 22.

DO C 164 de 18.7.2007, p. 45.

DO C 182 de 4.8.2007, p. 18.

DO C 57 de 1.3.2008, p. 38.

DO C 134 de 31.5.2008, p. 19.

DO C 331 de 31.12.2008, p. 13.

DO C 33 de 10.2.2009, p. 1.

DO C 36 de 13.2.2009, p. 100.

DO C 37 de 14.2.2009, p. 8.

DO C 98 de 29.4.2009, p. 11.

DO C 35 de 12.2.2010, p. 7.

DO C 304 de 10.11.2010, p. 5.

DO C 24 de 26.1.2011, p. 6.

DO C 157 de 27.5.2011, p. 8.

DO C 203 de 9.7.2011, p. 16.

DO C 11 de 13.1.2012, p. 13.

DO C 72 de 10.3.2012, p. 44.

DO C 199 de 7.7.2012, p. 8.

DO C 298 de 4.10.2012, p. 3.

DO C 56 de 26.2.2013, p. 13.

DO C 98 de 5.4.2013, p. 3.

DO C 269 de 18.9.2013, p. 2.

DO C 57 de 28.2.2014, p. 2.

DO C 152 de 20.5.2014, p. 25.

<sup>(1)</sup> Véase la lista de publicaciones anteriores al final de la presente actualización.

<sup>(2)</sup> DO L 77 de 23.3.2016, p. 1.



DO C 224 de 15.7.2014, p. 31.  
DO C 434 de 4.12.2014, p. 3.  
DO C 447 de 13.12.2014, p. 32.  
DO C 38 de 4.2.2015, p. 20.  
DO C 96 de 11.3.2016, p. 7.  
DO C 146 de 26.4.2016, p. 12.  
DO C 248 de 8.7.2016, p. 12.  
DO C 111 de 8.4.2017, p. 11.  
DO C 21 de 20.1.2018, p. 3.  
DO C 93 de 12.3.2018, p. 4.

DO C 153 de 2.5.2018, p. 8.  
DO C 186 de 31.5.2018, p. 10.  
DO C 264 de 26.7.2018, p. 6.  
DO C 366 de 10.10.2018, p. 12.  
DO C 459 de 20.12.2018, p. 38.  
DO C 140 de 16.4.2019, p. 7.  
DO C 178 de 28.5.2020, p. 3.  
DO C 102 de 24.3.2021, p. 8.  
DO C 486 de 3.12.2021, p. 26.

---

## INFORMACIÓN RELATIVA AL ESPACIO ECONÓMICO EUROPEO

## ÓRGANO DE VIGILANCIA DE LA AELC

**Umbrales previstos en las Directivas 2014/23/UE, 2014/24/UE, 2014/25/UE y 2009/81/CE, expresados en las monedas nacionales de los Estados de la AELC**

(2022/C 143/05)

Umbrales en EUR	Umbrales en NOK	Umbrales en CHF	Umbrales en ISK
80 000	835 914	86 501	12 023 995
140 000	1 462 850	151 377	21 041 991
215 000	2 246 520	232 472	32 314 487
431 000	4 503 489	466 025	64 779 274
750 000	7 836 697	810 949	112 724 954
1 000 000	10 448 930	1 081 265	150 299 939
5 382 000	56 236 143	5 819 373	808 914 275

**Medida no constitutiva de ayuda estatal con arreglo al artículo 61, apartado 1, del Acuerdo EEE**

(2022/C 143/06)

El Órgano de Vigilancia de la AELC considera que la siguiente medida no constituye ayuda estatal con arreglo al artículo 61, apartado 1, del Acuerdo EEE:

Fecha de adopción de la Decisión	15 de diciembre de 2021
N.º de expediente	87779
Decisión n.º	288/21/COL
Estado miembro de la AELC	Noruega
Denominación (y/o nombre del beneficiario)	Centro del Espacio Oceánico
Base jurídica	Presupuesto del Estado noruego para 2022
Tipo de medida	Carácter <i>ad hoc</i>
Objetivo	Investigación, desarrollo e innovación
Tipo de ayuda	Subvención
Presupuesto	Hasta 8 154 millones NOK (estimación P85)
Intensidad	100 %
Duración	2022-2029 (estimación)
Sectores económicos	P.85.4-Educación superior M.72.1-Investigación y desarrollo experimental en ciencias naturales y técnicas M.72.19-Otra investigación y desarrollo experimental en ciencias naturales e ingeniería
Nombre y dirección del organismo que concede la ayuda	Ministerio de Comercio, Industria y Pesca PO Box 8090 Dep 0032 Oslo, Noruega Ministerio de Administración Local y Modernización PO Box 8112 Dep 0032 Oslo, Noruega

El texto original de la Decisión, del que se han suprimido todos los datos confidenciales, puede consultarse en la página web del Órgano de Vigilancia de la AELC:

<http://www.eftasurv.int/state-aid/state-aid-register/decisions/>

**Ayuda estatal — Decisión de no formular objeciones**

(2022/C 143/07)

El Órgano de Vigilancia de la AELC no formula objeciones a la siguiente medida de ayuda estatal:

Fecha de adopción de la Decisión	14 de diciembre de 2021
N.º de expediente	87845
Decisión n.º	290/21/COL
Estado miembro de la AELC	Noruega
Denominación (y/o nombre del beneficiario)	COVID-19 - Prórroga y modificaciones del régimen general noruego de apoyo a la liquidez para las empresas de los municipios afectados por la pandemia de COVID-19
Base jurídica	Propuesta de presupuesto del Estado. Prop. 79 S (2020-2021) aprobada el 23 de febrero de 2021  Las condiciones de la medida se describen en las cartas de asignación a los municipios, emitidas por el Ministerio de Administración Local y Modernización  El capítulo 6 del Reglamento sobre la gestión económica de las autoridades nacionales sancionado por Real Decreto a partir del 12 de diciembre de 2003 es pertinente
Tipo de medida	Régimen
Objetivo	Garantizar el acceso a la liquidez a las empresas que se enfrentan a una súbita escasez o indisponibilidad de liquidez debido al impacto en la economía de la pandemia de COVID-19 y a las consiguientes medidas locales o nacionales de lucha contra la pandemia
Tipo de ayuda	Subvenciones directas
Presupuesto	El presupuesto máximo estimado es de 4 550 millones NOK
Intensidad	La medida ofrece a todos los municipios y condados un marco en el que pueden ayudar a las empresas locales que sufran mayores costes o pérdidas. Por lo tanto, la necesidad de fondos puede variar
Duración	Hasta el 30 de junio de 2022
Sectores económicos	Los sectores o empresas pueden variar en función de los distintos regímenes municipales o de los condados. La medida no se aplica a las empresas financiadas íntegramente por las autoridades públicas y, sin embargo, no está abierta al sector financiero
Nombre y dirección del organismo que concede la ayuda	El Ministerio de Administración Local y Modernización es la autoridad responsable de la medida y de la definición del marco en el que los municipios y los condados pueden adaptar y dar prioridad a los planes locales
Otros datos	

El texto original de la Decisión, del que se han suprimido todos los datos confidenciales, puede consultarse en la página web del Órgano de Vigilancia de la AELC: <http://www.eftasurv.int/state-aid/state-aid-register/decisions/>

**Ayuda estatal - Decisión de no formular objeciones**

(2022/C 143/08)

El Órgano de Vigilancia de la AELC no formula objeciones a la siguiente medida de ayuda estatal:

Fecha de adopción de la Decisión	16 de diciembre de 2021
N.º de expediente	87895
Decisión n.º	294/21/COL
Estado miembro de la AELC	Noruega
Denominación (y/o nombre del beneficiario)	Renovación del régimen de garantía contra la COVID-19
Base jurídica	Forskrift om endring i forskrift 27. mars 2020 nr. 490 til lov om statlig garantiordning for lån til små og mellomstore bedrifter, FOR-2020-03-27-490 [Decreto por el que se modifica el Reglamento n.º 490, de , por el que se ejecuta la Ley de regímenes estatales de garantía de préstamos a pymes (FOR-2020-03-27-490)]
Tipo de medida	Régimen
Objetivo	Asegurar que las empresas que se enfrentan a una escasez repentina de liquidez debido a la pandemia de COVID-19 tengan acceso a liquidez
Tipo de ayuda	Garantías públicas
Presupuesto	50 000 millones NOK (para el régimen modificado)
Duración	Hasta el 30 de junio de 2022
Sectores económicos	Todos los sectores
Nombre y dirección del organismo que concede la ayuda	GIEK, Agencia Noruega de Garantía del Crédito a las Exportaciones Pb 1763 Vika N-0122 Oslo NORUEGA

El texto original de la Decisión, del que se han suprimido todos los datos confidenciales, puede consultarse en la página web del Órgano de Vigilancia de la AELC:

<http://www.eftasurv.int/state-aid/state-aid-register/decisions/>

## V

(Anuncios)

## OTROS ACTOS

## COMISIÓN EUROPEA

**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 143/09)

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

COMUNICACIÓN DE MODIFICACIÓN NORMAL QUE MODIFICA EL DOCUMENTO ÚNICO

«Σαντορίνη» (Santorini)

PDO-GR-A1065-AM01

Fecha de comunicación: 31 de enero de 2021

## DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. **En la elaboración de vino blanco seco con DOP Santorini, se ha aumentado el contenido mínimo de la variedad de uva assyrtiko del 75 al 85 %.**

El aumento del porcentaje de assyrtiko mejora la calidad del vino elaborado. En concreto, consigue vinos blancos muy concentrados, delicados y de carácter mineral. Los vinos Vinsanto elaborados a partir de uvas pasificadas, principalmente assyrtiko, son ricos, complejos e intensos. La mejora de la calidad y las diversas demandas del mercado actual han llevado a un mayor número de viticultores a utilizar la variedad assyrtiko en cantidades cada vez mayores. En la mayoría de los casos, supera el 90 %. Además, todos los viñedos recién plantados o reestructurados de Santorini son monovarietales y la gran mayoría son assyrtiko.

Se modifican los capítulos sobre «Prácticas enológicas» y «Variedades de uva autorizadas».

2. **El rendimiento máximo de los viñedos para el vino con DOP Santorini se ha reducido de 8 000 kilogramos por hectárea a 6 500 kilogramos por hectárea.**

Las estadísticas de producción de uva de los últimos años muestran que el rendimiento medio de los viñedos se sitúa en torno a los 3 000 kilogramos por hectárea y que, con las prácticas vitícolas modernas, los rendimientos máximos no superan los 6 500 kilogramos por hectárea. Con el fin de proteger y mejorar el producto, es necesario adaptar el rendimiento máximo por hectárea en vista de los nuevos datos, y reducirlo a 6 500 kilogramos por hectárea.

Se modifica el capítulo sobre «Rendimiento(s) máximo(s) por hectárea».

(1) DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

3. **El contenido de azúcar de los vinos blancos secos con DOP Santorini no debe exceder los 4 gramos por litro, o los 9 gramos por litro en determinadas condiciones.**

El contenido de azúcar de los vinos blancos secos con DOP Santorini se ha adaptado a lo dispuesto en el anexo III, parte B, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33. En concreto, no supera «4 gramos por litro, o 9 gramos por litro, cuando la acidez total expresada en gramos de ácido tartárico por litro no sea inferior en más de 2 gramos al contenido de azúcar residual». El pH extraordinariamente bajo de los vinos con DOP Santorini suele dar lugar a vinos desequilibrados en la cata. El contenido de azúcar propuesto, con la condición antes señalada, logra un equilibrio satisfactorio de azúcares y acidez.

Se modifica el capítulo sobre «Descripción de los vinos», concretamente el apartado sobre «Características analíticas y organolépticas del vino blanco seco».

4. **Se sustituye la forma del término tradicional «Νυκτέρι» en caracteres latinos por «Nykteri» - «NYKTERI»**

El artículo 13 de la Decisión Ministerial n.º 235309 de 7 de febrero de 2002, por la que se aprueban los términos tradicionales para los vinos, (*Diario Oficial de la República Helénica*, n.º 179, volumen 2, de 19 de febrero de 2002), establece las condiciones de utilización del término tradicional «NYXTEPI-Nyktery» para los vinos blancos secos con la «Denominación de origen de calidad superior Santorini». La modificación adapta el pliego de condiciones a la legislación nacional.

Se modifica el capítulo sobre «Requisitos aplicables», concretamente el apartado sobre «Términos tradicionales».

5. **Palabras suprimidas del capítulo sobre prácticas enológicas**

En el capítulo sobre prácticas enológicas del vino blanco seco, se elimina la siguiente descripción de un método de vinificación: «elaborado mediante estrujado previo a la fermentación, seguido del desfangado y la inoculación con levaduras puras seleccionadas que expresan la tipicidad aromática». Se elimina ya que no representa una práctica enológica específica.

Se modifica el capítulo sobre «Prácticas enológicas».

6. **Actualización del expediente técnico de la DOP Santorini**

En el marco de la actualización de los expedientes técnicos, se introducen las siguientes modificaciones al pliego de condiciones:

- i) se combina el vínculo con la zona geográfica del vino de licor de uvas pasificadas con el vínculo con la zona geográfica del vino naturalmente dulce o pasificado, ya que no existe una diferencia entre ellas;
- ii) se añaden y sustituyen disposiciones nacionales sobre los requisitos y los controles aplicables a los vinos con DOP e IGP;
- iii) se modifican los detalles de las autoridades de control competentes.

Se combinan los capítulos sobre «Vínculo con la zona geográfica del vino naturalmente dulce o pasificado» y «Vínculo con la zona geográfica del vino de licor de uvas pasificadas».

Se modifican los capítulos sobre «Requisitos aplicables» y «Datos de las autoridades y organismos de control».

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Σαντορίνη (Santorini)

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP - Denominación de origen 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 blanco seco*

###### DESCRIPCIÓN TEXTUAL CONCISA

Aspecto: color amarillo verdoso brillante.

Aroma: complejo en nariz con aromas de cítricos, notas de piel de naranja y limón y características notas aceradas.

Sabor: intenso con una acidez equilibrada que da estructura, lo que garantiza un regusto fresco.

Grado alcohólico natural mínimo: 12 %

Grado alcohólico total mínimo: 12 %

Contenido total de azúcar: Contenido total de azúcar: 0-4 gramos por litro, o hasta 9 gramos por litro, cuando la acidez total expresada en gramos de ácido tartárico por litro no sea inferior en más de 2 gramos al contenido de azúcar residencial.

En cuanto al grado alcohólico total máximo, se aplican los valores previstos en la legislación de la UE pertinente.

###### Características analíticas generales

Grado alcohólico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico adquirido mínimo (en % vol.)	12
Acidez total mínima	5,5 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

##### 2. *Vino de licor de uvas pasificadas*

###### DESCRIPCIÓN TEXTUAL CONCISA

Aspecto: amarillo anaranjado con tintes dorados que se tornan marrones con el envejecimiento. En los vinos que se someten a una larga crianza, el color se oscurece hasta alcanzar tonos de marrón rojizo.

Aroma: aroma intenso y complejo, con notas de especias, miel y pasas y notas posteriores de azahar. Durante el envejecimiento, los aromas se vuelven más complejos e intensos.

Sabor: sabor eficazmente equilibrado con la acidez de la variedad de uva. Vino equilibrado y aterciopelado, intenso con notas de miel y limón. El regusto es especialmente largo y aromático.

— Grado alcohólico total mínimo: 21 % volumen

— Grado alcohólico adquirido máximo: 22 % volumen

— El contenido máximo permitido de anhídrido sulfuroso es de 400 miligramos por litro para los vinos dulces elaborados a partir de uvas pasificadas con un contenido de azúcar residual, expresado en azúcar, equivalente o superior a 45 gramos por litro [de conformidad con 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	5,5 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

### 3. *Vino blanco naturalmente dulce o pasificado*

#### DESCRIPCIÓN TEXTUAL CONCISA

Aspecto: amarillo anaranjado con tintes dorados que se tornan marrones con el envejecimiento.

Aroma: aroma intenso y complejo, con notas de especias, miel y pasas y notas posteriores de azahar.

Sabor: sabor dulce eficazmente equilibrado con la acidez de la variedad de uva. Vino equilibrado y aterciopelado, intenso con notas de miel y limón. El regusto es especialmente largo y aromático.

— Grado alcohólico natural mínimo antes de la pasificación: 15 % volumen

— Grado alcohólico natural mínimo tras la pasificación: 21 % vol.

— Grado alcohólico total mínimo: 21 % volumen

— En cuanto al grado alcohólico total máximo, se aplican los valores previstos en la legislación de la UE pertinente.

— El contenido máximo permitido de anhídrido sulfuroso es de 400 miligramos por litro para los vinos dulces elaborados a partir de uvas pasificadas con un contenido de azúcar residual, expresado en azúcar, equivalente o superior a 45 gramos por litro [de conformidad con 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	5,5 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 enológicas específicas*

#### 1. *Elaboración de vinos blancos secos*

##### Restricciones relativas a la vinificación

El vino blanco seco con DOP Santorini se elabora con, al menos, un 85 % de uvas assyrtiko. El porcentaje restante se compone de uvas aidani y athiri. Se utiliza el método clásico de vinificación del vino blanco. La temperatura durante la fermentación alcohólica no debe superar los 20 °C.

#### 2. *Elaboración de vino de licor de uvas pasificadas*

##### Restricciones relativas a la vinificación

El vino de licor de uvas pasificadas con DOP Santorini se elabora a partir de vino naturalmente dulce o pasificado mediante la adición de:

- alcohol neutro de origen vínico, en particular el alcohol procedente de la destilación de pasas, con un grado alcohólico adquirido no inferior al 96 % vol.;
- destilado de vino o de pasas, con un grado alcohólico volumétrico adquirido no inferior al 52 % vol. y no superior al 86 % vol.;
- productos de los dos anteriores con la adición de mosto de uvas pasificadas de las mismas variedades que las utilizadas para la elaboración del vino naturalmente dulce;
- aguardiente de vino con un grado alcohólico volumétrico adquirido no inferior al 52 % vol. y no superior al 86 % vol.;
- aguardiente de pasas con un grado alcohólico volumétrico adquirido no inferior al 52 % vol. y no superior al 94,5 % vol.

Los productos mencionados se añaden a más tardar el 31 de mayo del año inmediatamente siguiente al de elaboración.

### 3. Sistemas de conducción de viñas

#### Práctica de cultivo

La conducción de viñas se lleva a cabo con las tradicionales formas de vaso de Santorini, el vaso enroscado, también denominado corona, y el vaso con sarmientos en forma de aro y rectas.

### 4. Vino blanco naturalmente dulce o pasificado

#### Restricciones relativas a la vinificación

El vino blanco naturalmente dulce o pasificado con DOP Santorini se elabora con, al menos, un 51 % de uvas de la variedad assyrtiko. La parte restante está compuesta por las variedades de uva aidani y athiri, con pequeñas cantidades de variedades blancas «extranjeras» cultivadas de forma tradicional en el grupo insular de Santorini y Thirasia. En concreto, estas variedades son gaidouria, katsano, moschato blanco, monemvassia, platani, potamissi y la variedad de uvas rojas roditis. Las uvas se vendimian sobremaduradas y se dejan al sol para que se sequen parcialmente. Antes de la pasificación, el contenido de azúcar del mosto de uva es de, al menos, 260 gramos por litro. Tras la pasificación, es de 370 gramos por litro. Los azúcares y el alcohol del vino final proceden en su totalidad de las uvas vinificadas. No se permitirá la adición, antes, durante o después de la fermentación, de lo siguiente: mosto de uva concentrado, mosto de uva concentrado rectificado, alcohol y productos de la destilación.

### 5. Prácticas enológicas específicas utilizadas para elaborar los vinos

#### Práctica enológica específica

- Para poder utilizar la indicación «Επιλεγμένος» o «Réserve» en los vinos blancos secos con DOP Santorini, estos deben haber sido sometidos a un proceso de envejecimiento total de al menos un año, del cual deben estar, al menos, seis meses en bodega de roble y tres meses en botella.
- Para poder utilizar la indicación «Ειδικά Επιλεγμένος» o «Grande Réserve» en los vinos blancos secos con DOP Santorini, estos deben haber sido sometido a un proceso de envejecimiento total de al menos dos años, de los cuales deben estar, al menos, doce meses en bodega de roble y seis meses en botella.
- En el caso de los vinos Vinsanto, es decir, «vino naturalmente dulce o pasificado» o «vino de licor de uvas pasificadas», existe un período mínimo obligatorio de veinticuatro meses para el envejecimiento oxidativo, que se produce mientras el vino está en bodega de roble. El período total de envejecimiento oxidativo, independientemente de los años que dure, se produce exclusivamente en las islas de Santorini y Thirasia.

Las indicaciones de envejecimiento de los vinos Vinsanto son:

- «Añada [año]», significa que la uva se vendimió exclusivamente en el año indicado y se cumple el requisito mínimo de dos años de envejecimiento oxidativo.
- «Envejecido durante x años», en la que la x se refiere al número de años de envejecimiento oxidativo mínimo opcional, establecido en cuatro, ocho, doce, dieciséis, etc., años, con cuatro años entre ellos.

#### 5.2. Rendimientos máximos

##### 1. Rendimiento máximo en hectolitros de producto final por hectárea

50 hectolitros por hectárea

2. Rendimiento máximo en kilogramos de uva por hectárea  
6 500 kilogramos de uvas por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La zona de producción delimitada para los vinos con DOP abarca las islas de Santorini y Thirasia.

7. **Principal(es) variedad(es) de uva de vinificación**

Adani aspro B

Athiri B

Asyrtiko B

Gidouria B

Ktsano B

Mnemvassia B – Monovassia, Monomvassitiko

Moschato Aspro B

Platani B

Potamissi B

Roditis Rs – Alepou

8. **Descripción del/de los vínculo(s)**

8.1. *Vínculo de calidad, histórico, cultural y social y entorno geográfico del vino blanco*

Calidad

Los viñedos de Santorini se encuentran entre los más antiguos de todo el mundo y se remontan a épocas prehistóricas. La tradición vitícola existe desde hace al menos 3 500 años. El singular clima, junto con la composición del suelo, hacen que las variedades de uva utilizadas en la vinificación produzcan vinos de carácter excepcional. Las descripciones de los viajeros del siglo XIX hablan de las extraordinarias características organolépticas del vino. Estas características se deben a los efectos del entorno natural en las uvas y, por extensión, en los vinos de Santorini. En aquel momento, el vino de Santorini era muy apreciado en el extranjero. Debido a su elevado grado alcohólico, durante muchos años se vendió para fortificar vinos procedentes de otras zonas de baja graduación alcohólica.

Además de su importancia histórica, los viñedos destacan hoy en día por producir vinos únicos y de gran calidad que, a medida que envejecen, dan expresión al propio suelo de Santorini, a esa tierra única de los viñedos de la isla.

En la actualidad, los productores de vino aprovechan al máximo las uvas locales, haciendo honor a sus características organolépticas. Elaboran vinos de calidad, reconocidos en competiciones internacionales, tanto en Grecia como en el extranjero.

Con el fin de salvaguardar el vínculo entre los vinos de la DOP Santorini y su calidad, los vinos se someten anualmente a un examen organoléptico realizado por un comité establecido. Los vinos que no cumplan las especificaciones pertinentes no pueden comercializarse como vinos de la DOP Santorini.

Un estudio de la Universidad Agrícola de Atenas demostró que los vinos de Santorini eran especialmente ricos en fenólicos bioactivos, debido al método de conducción único que utiliza la forma tradicional de cesta. Este método característico de cultivo de la vid se utiliza en Santorini desde la antigüedad, y es plenamente coherente con las demás características del cultivo, a saber: i) el suelo característico, arenoso, una mezcla de piedra pómez y ceniza, rico en magnesio, calcio y hierro, con una capacidad significativa de absorción de agua, ii) el clima mediterráneo, con inviernos suaves y veranos frescos, en los que la brisa marina del norte refresca los viñedos y iii) la importante diferencia de temperatura entre la noche y el día, junto con la niebla marina que desciende sobre los viñedos y que los mantiene frescos y los protege de la intensa luz solar, lo que beneficia el desarrollo de la calidad de la uva.

## 8.2. *Vínculo de calidad, histórico, cultural y social y entorno geográfico del vino blanco*

### Vínculo histórico

Siguiendo el rastro de la tradición vitícola de Santorini, viajamos en el tiempo al tercer milenio a. C. En las excavaciones de Akrotiri, los hallazgos, como el carbón vegetal procedente de madera de vid y los racimos de uvas utilizados como motivos decorativos en la pintura de vasijas de la época, muestran que la viticultura era una de las principales actividades de la población. Los viñedos prehistóricos fueron destruidos por la gran erupción del volcán, que tuvo lugar alrededor del 1650 a. C. y destruyó todo rastro de vida humana y vegetal de la isla durante unos tres siglos.

La viticultura y la producción de vino debieron haber sido un elemento importante de la economía de Akrotiri en el momento de su destrucción. Esto queda confirmado por la presencia física de carbón vegetal procedente de la madera de la vid y de pepitas de uvas, así como por el sistema especial para el pisado de las uvas y la recogida del mosto. El lagar y la cubeta situada en la parte inferior forman el equipo esencial. Una gran cesta llena de cal, encontrada en el lagar, llevó a los arqueólogos a pensar que la cal podría haber servido como un tipo de filtro para clarificar el mosto.

El vino se almacenaba en grandes *pithoi* (vasijas) que se sellaban con cera. De hecho, en el cuello de un recipiente de este tipo, se han identificado símbolos rayados en escritura lineal A relativos al vino. En general, la multitud de recipientes de almacenamiento, junto con las vasijas de estribo encontradas en Akrotiri sugieren no solo una producción significativa de vino, sino también un comercio desarrollado del mismo. Los racimos de uvas se utilizaron como motivos decorativos en la pintura de vasijas de la época. Existen pruebas de la elaboración y el comercio de vino en forma de determinados tipos de recipientes con pitorros cerca de sus estrechas bases, así como en la multitud de vasijas de estribo: vasijas diseñadas principalmente para transportar líquidos. Hasta la fecha, Santorini ha aportado, como mínimo, el 50 % de todos los ejemplos de este primer tipo de vasija encontrados en la región del Egeo.

Según Heródoto, los fenicios fueron los primeros en instalarse en la isla tras la catástrofe. Tanto ellos como los que les siguieron tuvieron que hacer frente a un entorno extremo para sobrevivir. Con el fin de satisfacer sus necesidades nutricionales, intentaron cultivar diferentes especies de plantas que traían consigo y con las que estaban familiarizados. Solo la vid consiguió sobrevivir a lo largo de los siglos en el entorno hostil de Santorini. Es una planta adaptable y especialmente resistente a las condiciones cálidas y secas de la isla, con un sistema radicular fuerte y bien desarrollado que penetra en el suelo de Santorini. La población local denomina *aspa* al suelo duro y compacto formado por múltiples capas de material volcánico: ceniza, lava, piedra pómez y escombros. Este *aspa* cubrió el subsuelo de caliza y pizarra a lo largo de sucesivas erupciones volcánicas. Siglos de trabajo humano han quedado grabados en el paisaje de la isla y atestiguan los esfuerzos realizados por el pueblo de Santorini a lo largo del tiempo para dominar su tierra.

Desde los períodos arcaico y clásico no tenemos pruebas directas del cultivo de la vid. Pero resultaría extraño que los habitantes de Santorini no lo practicaran en un terreno tan ideal. Resulta difícil imaginar la presencia de ricos propietarios de tierras en Santorini a no ser que cultivasen un producto que les reportara grandes beneficios. Y, hasta la fecha, tal producto ha resultado ser nada menos que el vino.

Del siglo XII al XVII, los venecianos gobernaron la isla de Santorini. Desde el principio, los europeos apreciaron los vinos griegos, no solo por su calidad, sino también porque podían resistir largos viajes por mar. Por lo tanto, los buques francos y venecianos empezaron a transportar cada vez más vino de Santorini. La edad de oro de los vinos de Santorini bajo el dominio veneciano acabaría con la conquista final de los turcos. Los vinos habían tenido una trayectoria extraordinaria, con momentos ilustres, como su fama en París.

## 8.3. *Vínculo de calidad, histórico, cultural y social y entorno geográfico del vino blanco*

### Vínculos culturales, sociales y económicos

La vid y el vino han estado inseparablemente ligados a la vida cultural, social y económica de la población de Santorini desde la antigüedad.

Santorini siempre ha combinado una gran productividad con la calidad y una disposición orientada al exterior. Bajo dominio turco, la falta de extensas tierras agrícolas impidió que las poblaciones musulmanas se asentaran. La población de Santorini organizó sus comunidades de forma democrática y, aprovechando al máximo la paz reinante en el Egeo tras la conquista otomana, desarrollaron el comercio y el transporte marítimo, como en tiempos prehistóricos. Alejandría, Taganrog y Constantinopla fueron los principales centros de exportación de grandes cantidades de vino de Santorini. Se sabe que, históricamente, se realizaron exportaciones a Rusia desde, al menos, 1786. De hecho, la economía de Santorini se contrajo cuando se interrumpieron las exportaciones a Rusia como consecuencia de la Revolución de Octubre.

Hoy en día se conservan pruebas del pasado remoto de la isla en los yacimientos arqueológicos de Akrotiri y Mesa Vouno, en los museos arqueológicos de Santorini y Atenas y en el Centro Cultural Megaron Gyzi. De hecho, toda la isla, con su caldera, rocas volcánicas, asentamientos tradicionales, torres y cuevas, es un monumento a la historia viva.

En la actualidad, encontramos bodegas con equipos de alta tecnología, plenamente dedicados a la elaboración de vinos de calidad.

Este vínculo cultural, social y económico ha quedado confirmado en los últimos años por una serie de eventos celebrados en la isla, como los simposios Ampelos («Viña»). Santorini fue elegida como lugar de celebración de estos simposios internacionales de la vid, ya que, además de estar entre los lugares más hermosos y únicos del mundo, tiene una tradición de cultivo de la vid y vitícola de 3 500 años. Esta tradición se ha nutrido del ecosistema único de esta isla volcánica del mar Egeo.

El objetivo del primer simposio «Ampelos 2003» (5-7 de junio), era contribuir de manera significativa al establecimiento de una orientación adecuada para la viticultura de Grecia, y proporcionar a los viticultores el mayor número posible de «herramientas» para una viticultura moderna y eficaz. Los organizadores invitaron a viticultores, vitivinicultores, expertos, investigadores y directivos de empresas del sector para que compartieran sus conocimientos y opiniones sobre el tema. También se les invitó a disfrutar del amplio programa social del simposio en el entorno perfecto: la famosa isla de Santorini.

El objetivo del segundo simposio, «Ampelos 2006» (1-3 de junio), era presentar a los participantes los últimos avances científicos y técnicos, junto con las últimas noticias del mercado. Este permitió entablar un fructífero debate entre expertos de todo el mundo, junto con representantes de la industria vitivinícola, periodistas especializados en vino y enófilos que asistieron al simposio. Un objetivo básico del simposio era evaluar la combinación de suelo, clima y variedad de uva en el caso de cada vid, así como estudiar cómo aprovechar al máximo la materia prima utilizando toda la gama de técnicas de vinificación. Esto contribuiría a desarrollar aromas específicos y deseables, así como el sabor, de los vinos de cada región. Por último, se prestó especial atención a las estrategias de mercado que podrían adoptarse.

El tercer simposio internacional, «Ampelos 2013», se celebró en Santorini los días 30 y 31 de mayo de 2013. Los objetivos eran: los avances en la adaptación de la viticultura en el contexto del cambio climático; los avances e innovaciones en la vinificación; nuevas estrategias para la promoción de los productos vinícolas en las nuevas condiciones económicas que han entrado en vigor a escala mundial; y nuevas tendencias en la aplicación de buenas prácticas en la viticultura y la vinificación.

El tema del cuarto simposio «Ampelos 2017» (12-14 de mayo) fue «El viñedo mediterráneo y el cambio climático». Las presentaciones confirmaron el importante efecto del cambio climático, y especialmente el aumento de las temperaturas medias atmosféricas, en el desarrollo fenológico, la fisiología y los períodos de maduración de las uvas. Se señaló que, en los últimos cuarenta años, se ha observado una tendencia en los viñedos europeos. Dependiendo de la región y de la variedad de uva, la apertura de las yemas, la floración y la maduración de las uvas se ha adelantado entre dos y tres semanas. Al mismo tiempo, las uvas están madurando completamente a temperaturas muy superiores. Los principales parámetros climáticos son la temperatura, las precipitaciones y la luz solar. Se señaló que, independientemente de los modelos predictivos de estos parámetros, el mapa europeo de la vid y el vino cambiará significativamente. El cambio afectará tanto al patrón de las variedades de uva, como a los elementos estructurales del mapa. Los resultados serán bastante negativos para la calidad de los vinos, especialmente los elaborados a partir de variedades de uva blanca.

#### 8.4. *Vínculo de calidad, histórico, cultural y social y entorno geográfico del vino blanco*

##### Entorno y origen geográfico

En la zona de elaboración de vinos con DOP Santorini, los viñedos cubren alrededor de 12 000 *stremmata*. Desde el nivel del mar, se extienden en terrazas hasta los 300 metros de altura.

La región tiene un clima mediterráneo típico con una fuerte insolación, veranos calurosos y secos e inviernos suaves. La temperatura media anual máxima es de 23 °C, mientras que la mínima es de 14 °C. La precipitación media anual total oscila entre 250 y 370 milímetros.

Santorini está formada principalmente por depósitos de suelo local del período terciario, piedra pómez y lava. El suelo de Santorini es arenoso con cantidades muy pequeñas de arcilla. También tiene un bajo contenido en materia orgánica y, a excepción de una pequeña superficie alrededor del monte Profitis Ilias, no contiene carbonato cálcico. Por ello, a pesar de que el suelo es rico en potasio, las plantas no pueden absorber las cantidades necesarias para neutralizar el ácido tartárico en un grado apreciable. De ahí el alto nivel de acidez de los vinos de Santorini. El clima, con su escasez de lluvias, también contribuye a la baja absorción del potasio, así como el hecho de que los viñedos no estén irrigados.

La isla es excepcionalmente seca. Durante los meses de verano, en los que la uva está madurando, las temperaturas diurnas son muy elevadas. Durante este largo período seco, las necesidades de hidratación de las plantas se suplen con las nieblas provocadas por la evaporación del mar. Estas se alzan desde la caldera y cubren la isla.

Al mismo tiempo, durante los meses de verano, la isla es azotada sin piedad por vientos del norte, conocidos como *meltemi*, que evitan la acumulación de humedad en las uvas durante el día. Sin embargo, durante la noche, cuando caen las temperaturas y las condiciones climáticas se vuelven relativamente húmedas, el suelo volcánico de la isla absorbe la humedad y, de este modo, nutre las viñas.

En los lugares en los que el suelo tiene una fuerte pendiente, el pueblo de Santorini ha construido los famosos *pezoules* (escalones). Es decir, han modelado el terreno en terrazas para facilitar el cultivo y limitar la pérdida de agua.

Gracias a esta combinación única de clima y suelo, las uvas de Santorini maduran rápidamente y mantienen su acidez.

Como todo lo demás en una Santorini azotada por el viento, hasta las viñas tienen una forma única. Las plantas están muy espaciadas y bajas respecto al suelo. Para proteger las uvas de los implacables vientos que azotan la isla en invierno, el pueblo de Santorini utiliza un método de poda de las viñas en forma de coronas en cuyo interior crecen las uvas.

Las afecciones graves por insectos y enfermedades son raras. La única intervención fitosanitaria consiste en una o dos aplicaciones preventivas de azufre en primavera.

Los viñedos de Santorini son los más antiguos de toda Grecia. Algunas viñas podrían tener hasta trescientos años. Las viñas tienen sus propias raíces. No están injertadas en portainjertos americanos. Esto se debe a que la filoxera, el dañino insecto que sigue destruyendo viñedos en todo el mundo, nunca llegó a la isla. Afortunadamente, el suelo volcánico de la isla, con su escasez de arcilla y muy alto contenido de arena (93-97 %), no lo favorece.

Por lo tanto, una serie de factores crean un microclima único en el mundo. Ayuda a que las uvas maduren completamente, lo que les confiere características especiales como la refrescante alta acidez y la alta graduación alcohólica.

#### 8.5. *Vínculo de calidad, histórico, cultural y social y entorno geográfico del vino blanco*

##### Datos del producto

Los viñedos de las islas de Santorini y Thirasia son verdaderos miradores sobre el mar Egeo. Durante el verano, los vientos del norte, los famosos *meltemi*, evitan las altas temperaturas, lo que crea un microclima particular. Esto mejora la maduración de las uvas y su composición durante la fase de maduración «analítica», es decir, la que tiene en cuenta la acidez, el color, el aroma, los azúcares, etc. El resultado son unos vinos de calidad excepcional. Los vinos con DOP Santorini se elaboran a partir de las variedades locales de uva *assyrtiko*, *athiri* y *aidani*.

En particular, el vino blanco seco con DOP Santorini se elabora con, al menos, un 85 % de uvas *assyrtiko*. El porcentaje restante se compone de uvas *aidani* y *athiri*.

La combinación del clima, la composición de los suelos de las islas, las variedades de uva cultivadas, el cuidado de las viñas y las técnicas de vinificación utilizadas, contribuyen a las características cualitativas de los vinos con DOP Santorini. Esta combinación les permite envejecer y mejorar sus características a lo largo del tiempo. El vino blanco seco envejecido tiene un color amarillo dorado intenso con tintes anaranjados. Sus aromas son principalmente florales, de frutas verdes como el membrillo y de diversas frutas confitadas. También presenta notas de frutos secos, como las almendras y las avellanas tostadas. A menudo se encuentran notas especiadas, como el comino y el cilantro, hierbas aromáticas como el geranio, el tomillo, la salvia y la camomila, y un final de higo seco. Los aromas también están presentes en los sabores, junto a la miel y los frutos secos. Los vinos envejecidos también tienen una textura mantecosa. Como consecuencia de lo anterior, estos vinos son ricos y complejos, con cuerpo y un regusto aún más prolongado.

#### 8.6. *Vínculo de calidad, histórico, cultural y social y entorno geográfico del vino blanco*

##### Interacción causal

Como se ha detallado en las secciones anteriores, la singularidad de los vinos con DOP Santorini se debe a las características concretas de la isla y a las técnicas específicas de cultivo. Entre ellas se encuentran:

1. Formación en «cesta». El método característico de cultivo de la vid utilizado en Santorini es una práctica local que ha sobrevivido desde la antigüedad hasta nuestros días. Para formar las «cestas», los viticultores experimentados de Santorini retuercen los sarmientos hasta formar grandes coronas, como cestas naturales, que descansan sobre el suelo volcánico de la isla. Las uvas maduran dentro la protección de las cestas, donde no corren peligro. Mientras, las viñas son capaces de resistir las condiciones edafológicas y climáticas especialmente difíciles de Santorini. Estas son las siguientes:
  - vientos muy fuertes, especialmente en primavera, estación en la que aparecen los nuevos brotes;
  - arenas del suelo volcánico que, impulsadas por el viento, azotan fuertemente las viñas;
  - sol abrasador durante todo el verano;
  - falta de agua (salvo por las nieblas marinas durante la noche);
2. El suelo característico, arenoso, una mezcla de piedra pómez y ceniza, rico en magnesio, calcio y hierro, con una capacidad significativa de absorción de agua;
3. El clima mediterráneo, con inviernos suaves y veranos frescos, en los que la brisa marina del norte enfría los viñedos; y
4. La importante diferencia de temperatura entre el día y la noche, junto con la niebla marina que desciende sobre los viñedos y los mantiene frescos y protegidos de la fuerte insolación, que favorece el desarrollo de la calidad de la uva.

El microclima característico de las islas de la zona delimitada interactúa con el relieve del terreno, y las variedades de uva de la zona producen vinos de gran complejidad aromática. Predominan los cítricos, especialmente sus flores, como la cidra, el limón, el pomelo y la sanguina. También son especialmente frecuentes las frutas de pulpa blanca, así como frutas verdes como la pera y la manzana verde. Tras ellas están las frutas con hueso, como el melocotón blanco, el albaricoque y el níspero del Japón. A continuación, encontramos las frutas tropicales, por ejemplo, el mango, la piña, el litchi y el melón. En boca, la primera impresión es la fuerte sensación de acidez equilibrada con la cálida y dulce sensación del alto grado de alcohol. Los cítricos, especialmente las flores, predominan, como la cidra, el limón, la lima, el pomelo y la sanguina, junto con las frutas de pulpa blanca como la pera, una característica principal de la assyrtiko, y la manzana verde, y frutas de hueso como el melocotón blanco, el albaricoque y los frutos verdes (litchi y níspero del Japón). Dependiendo de las cantidades de athiri y aidani, también podemos encontrar frutas tropicales como el mango y las piñas. Otra característica que se da en Santorini es el intenso sabor salado. Este no está relacionado con la variedad de uva, sino con la proximidad de los viñedos al mar. Otro sabor intenso característico es la mineralidad, es decir, el sabor a piedras húmedas.

Como resultado de lo anterior, los vinos de Santorini son ricos, tienen cuerpo y su regusto se prolonga durante varios segundos.

#### 8.7. *Vínculo de calidad, histórico y cultural con el entorno geográfico del vino naturalmente dulce o pasificado y el vino de licor de uvas pasificadas*

##### Calidad

Los viñedos de Santorini se encuentran entre los más antiguos de todo el mundo y se remontan a épocas prehistóricas. La tradición vitícola existe desde hace al menos 3 500 años. El singular clima, junto con la composición del suelo, hacen que las variedades de uva utilizadas en la vinificación produzcan vinos de carácter excepcional. Las descripciones de los viajeros del siglo XIX hablan de las extraordinarias características organolépticas del vino. Estas características se deben a los efectos del entorno natural en las uvas y, por extensión, en los vinos de Santorini. En aquel momento, el vino de Santorini era muy apreciado en el extranjero. Debido a su elevado grado alcohólico, durante muchos años se vendió para fortificar vinos procedentes de otras zonas de baja graduación alcohólica.

Además de su importancia histórica, los viñedos destacan hoy en día por producir vinos únicos y de gran calidad que, a medida que envejecen, dan expresión al propio suelo de Santorini, a esa tierra única de los viñedos de la isla.

En la actualidad, los productores de vino aprovechan al máximo las uvas locales, haciendo honor a sus características organolépticas. Elaboran vinos de calidad, reconocidos en competiciones internacionales, tanto en Grecia como en el extranjero.

Con el fin de salvaguardar el vínculo entre los vinos de la DOP Santorini y su calidad, los vinos se someten anualmente a un examen organoléptico realizado por un comité establecido. Los vinos que no cumplan las especificaciones pertinentes no pueden comercializarse como vinos de la DOP Santorini.

Un estudio de la Universidad Agrícola de Atenas demostró que los vinos de Santorini eran especialmente ricos en fenólicos bioactivos, debido al método de conducción único que utiliza la forma tradicional de cesta. Este método característico de cultivo de la vid se utiliza en Santorini desde la antigüedad, y es plenamente coherente con las demás características del cultivo, del modo siguiente:

- I) el suelo característico, arenoso, una mezcla de piedra pómez y ceniza, rico en magnesio, calcio y hierro, con una capacidad significativa de absorción de agua;
- II) el clima mediterráneo, con inviernos suaves y veranos frescos, en los que la brisa marina del norte enfría los viñedos;
- III) la importante diferencia de temperatura entre el día y la noche, junto con la niebla marina que desciende sobre los viñedos y los mantiene frescos y protegidos de la fuerte insolación, que favorece el desarrollo de la calidad de la uva.

#### 8.8. *Vínculo de calidad, histórico y cultural con el entorno geográfico del vino naturalmente dulce o pasificado y el vino de licor de uvas pasificadas*

##### Vínculo histórico

Siguiendo el rastro de la tradición vitícola de Santorini, viajamos en el tiempo al tercer milenio a. C. En las excavaciones de Akrotiri, los hallazgos, como el carbón vegetal procedente de madera de vid y los racimos de uvas utilizados como motivos decorativos en la pintura de vasijas de la época, muestran que la viticultura era una de las principales actividades de la población. Los viñedos prehistóricos fueron destruidos por la gran erupción del volcán, que tuvo lugar alrededor del 1650 a. C. y destruyó todo rastro de vida humana y vegetal de la isla durante unos tres siglos.

La viticultura y la producción de vino debieron haber sido un elemento importante de la economía de Akrotiri en el momento de su destrucción. Esto queda confirmado por la presencia física de carbón vegetal procedente de la madera de la vid y de pepitas de uvas, así como por el sistema especial para el pisado de las uvas y la recogida del mosto. El lagar y la cubeta situada en la parte inferior forman el equipo esencial. Mientras tanto, una gran cesta llena de cal, encontrada en el lagar, llevó a los arqueólogos a pensar que la cal podría haber servido como un tipo de filtro para clarificar el mosto.

El vino se almacenaba en grandes *pithoi* (vasijas) que se sellaban con cera. De hecho, en el cuello de un recipiente de este tipo, se han identificado símbolos rayados en escritura lineal A relativos al vino. En general, la multitud de recipientes de almacenamiento, junto con las vasijas de estribo encontradas en Akrotiri sugieren no solo una producción significativa de vino, sino también un comercio desarrollado del mismo. Los racimos de uvas se utilizaron como motivos decorativos en la pintura de vasijas de la época. La elaboración y el comercio de vino quedan demostrados por la forma de determinados tipos de recipientes, con pitorros cerca de la base de su fondo estrecho, así como por la multitud de ánforas de estribo: vasijas diseñadas principalmente para transportar líquidos. Hasta la fecha, de Santorini proceden más de la mitad de los hallazgos de este primitivo tipo de vasija encontrados en la región del Egeo.

Según Heródoto, los fenicios fueron los primeros en instalarse en la isla tras la catástrofe. Tanto ellos como los que les siguieron tuvieron que hacer frente a un entorno extremo para sobrevivir. Con el fin de satisfacer sus necesidades nutricionales, intentaron cultivar diferentes especies de plantas que traían consigo y con las que estaban familiarizados. Solo la vid consiguió sobrevivir a lo largo de los siglos en el entorno hostil de Santorini. Es una planta adaptable y especialmente resistente a las condiciones cálidas y secas de la isla, con un sistema radicular fuerte y bien desarrollado que penetra en el suelo de Santorini. La población local denomina *aspa* al suelo duro y compacto formado por múltiples capas de material volcánico: ceniza, lava, piedra pómez y escombros. Este *aspa* cubrió el subsuelo de caliza y pizarra a lo largo de sucesivas erupciones volcánicas. Siglos de trabajo humano han quedado grabados en el paisaje de la isla y atestiguan los esfuerzos realizados por el pueblo de Santorini a lo largo del tiempo para dominar su tierra.

Desde los períodos arcaico y clásico no tenemos pruebas directas del cultivo de la vid. Pero resultaría extraño que los habitantes de Santorini no lo practicaran en un terreno tan ideal. Resulta difícil imaginar la presencia de ricos propietarios de tierras en Santorini a no ser que cultivasen un producto que les reportara grandes beneficios. Y, hasta la fecha, tal producto ha resultado ser nada menos que el vino.

Del siglo XII al XVII, los venecianos gobernaron la isla de Santorini. Desde el principio, los europeos apreciaron los vinos griegos, no solo por su calidad, sino también porque podían resistir largos viajes por mar. Por lo tanto, los buques francos y venecianos empezaron a transportar cada vez más vino de Santorini. La edad de oro de los vinos de Santorini bajo el dominio veneciano acabaría con la conquista final de los turcos. Los vinos habían tenido una trayectoria extraordinaria, con momentos ilustres, como su fama en París.



8.9. *Vínculo de calidad, histórico y cultural con el entorno geográfico del vino naturalmente dulce o pasificado y el vino de licor de uvas pasificadas*

Vínculos culturales, sociales y económicos

La vid y el vino han estado inseparablemente ligados a la vida cultural, social y económica de la población de Santorini desde la antigüedad.

Se considera que Vinsanto continúa la tradición del *passos*, nombre del vino pasificado de la antigüedad por el que eran famosas las islas del mar Egeo.

En la actualidad, existen unos pocos vinos que han mantenido la misma forma y métodos de elaboración que en la antigua Grecia. Con un sabor dulce en la lengua, Hesíodo, en el siglo VII a. C., escribió: «Pon las uvas al sol durante diez días y diez noches, y déjalas a la sombra durante cinco». Con ello nos da la antigua receta para la elaboración del vino.

El Vinsanto nos deleita con el mismo sabor de los vinos que se bebían sin diluir en los simposios de Platón y Sócrates.

En el siglo XII, los conquistadores venecianos de la isla rebautizaron este vino, llamándolo «Vino di Santorini» (vino de Santorini). Este se transformó en «Vino Santo» y, posteriormente, en «Vinsanto». Con el nombre «Vinsanto», llegó a los puertos de Constantinopla, Rusia, Trieste, Ancona y Venecia. Este famoso vino dulce, que pone de manifiesto la singularidad de Santorini, complementaba los suntuosos banquetes de los gobernantes medievales. Durante muchos siglos, fue el vino de comunión de los cálices de la Iglesia ortodoxa de toda Rusia.

La primera referencia conocida al nombre «Vinsanto» data de 1729. En una carta dirigida al obispo católico de la isla, algunos capitanes de barco relataron que un buque pirata había saqueado dos buques procedentes de Santorini y se había llevado diez barriles de vino y cinco de Vinsanto.

Santorini siempre ha combinado una gran productividad con la calidad y una disposición orientada al exterior. Las exportaciones de Vinsanto alcanzaron un máximo durante la dominación veneciana y turca, y, de nuevo, en el siglo XIX, cuando Santorini exportó más vinos que el resto de Grecia junta. Bajo dominio turco, la falta de extensas tierras agrícolas impidió que las poblaciones musulmanas se asentaran allí. La población de Santorini organizó sus comunidades de forma democrática y, aprovechando al máximo la paz reinante en el Egeo tras la conquista otomana, desarrollaron el comercio y el transporte marítimo, como en tiempos prehistóricos. Alejandría, Taganrog y Constantinopla fueron los principales centros de exportación de grandes cantidades de vino de Santorini. Se sabe que, históricamente, se exportaba Vinsanto a Rusia desde, al menos, 1786. De hecho, la economía de Santorini se contrajo cuando se interrumpieron las exportaciones de Vinsanto a Rusia como consecuencia de la Revolución de Octubre.

Hoy en día se conservan pruebas del pasado remoto de la isla en los yacimientos arqueológicos de Akrotiri y Mesa Vouno, en los museos arqueológicos de Santorini y Atenas y en el Centro Cultural Megaron Gyzi. De hecho, toda la isla, con su caldera, rocas volcánicas, asentamientos tradicionales, torres y cuevas, es un monumento a la historia viva.

En la actualidad, encontramos bodegas con equipos de alta tecnología, plenamente dedicados a la elaboración de vinos de calidad.

Este vínculo cultural, social y económico ha quedado confirmado en los últimos años por una serie de eventos celebrados en la isla, como los simposios Ampelos («Viña»). Santorini fue elegida como lugar de celebración de estos simposios internacionales de la vid, ya que, además de estar entre los lugares más hermosos y únicos del mundo, tiene una tradición de cultivo de la vid y vitícola de 3 500 años. Esta tradición se ha nutrido del ecosistema único de esta isla volcánica del mar Egeo.

8.10. *Vínculo de calidad, histórico y cultural con el entorno geográfico del vino naturalmente dulce o pasificado y el vino de licor de uvas pasificadas*

Entorno y origen geográfico

En la zona de elaboración de vinos con DOP Santorini, los viñedos cubren alrededor de 12 000 *stremmata*. Desde el nivel del mar, se extienden en terrazas hasta los 300 metros de altura.

La región tiene un clima mediterráneo típico con una fuerte insolación, veranos calurosos y secos e inviernos suaves. La temperatura media anual máxima es de 23 °C, mientras que la mínima es de 14 °C. La precipitación media anual total oscila entre 250 y 370 milímetros.

Santorini está formada principalmente por depósitos de suelo local del período terciario, piedra pómez y lava. El suelo de Santorini es arenoso con cantidades muy pequeñas de arcilla. También tiene un bajo contenido en materia orgánica y, a excepción de una pequeña superficie alrededor del monte Profitis Ilias, no contiene carbonato cálcico. Por ello, a pesar de que el suelo es rico en potasio, las plantas no pueden absorber las cantidades necesarias para neutralizar el ácido tartárico en un grado apreciable. De ahí el alto nivel de acidez de los vinos de Santorini. El clima, con su escasez de lluvias, también contribuye a la baja absorción del potasio, así como el hecho de que los viñedos no estén irrigados.

La isla es excepcionalmente seca. Durante los meses de verano, en los que la uva está madurando, las temperaturas diurnas son muy elevadas. Durante este largo período seco, las necesidades de hidratación de las plantas se suplen con las nieblas provocadas por la evaporación del mar. Estas se alzan desde la caldera y cubren la isla.

Al mismo tiempo, durante los meses de verano, la isla es azotada sin piedad por vientos del norte, conocidos como *meltemi*, que evitan la acumulación de humedad en las uvas durante el día. Sin embargo, durante la noche, cuando caen las temperaturas y las condiciones climáticas se vuelven relativamente húmedas, el suelo volcánico de la isla absorbe la humedad y, de este modo, nutre las viñas.

En los lugares en los que el suelo tiene una fuerte pendiente, el pueblo de Santorini ha construido los famosos *pezoules* (escalones). Es decir, han modelado el terreno en terrazas para facilitar el cultivo y limitar la pérdida de agua.

Gracias a esta combinación única de clima y suelo, las uvas de Santorini maduran rápidamente y mantienen su acidez.

Como todo lo demás en una Santorini azotada por el viento, hasta las viñas tienen una forma única. Las plantas están muy espaciadas y bajas respecto al suelo. Para proteger las uvas de los implacables vientos que azotan la isla en invierno, el pueblo de Santorini utiliza un método de poda de las viñas en forma de coronas en cuyo interior crecen las uvas.

Las afecciones graves por insectos y enfermedades son raras. La única intervención fitosanitaria consiste en una o dos aplicaciones preventivas de azufre en primavera.

Los viñedos de Santorini son los más antiguos de toda Grecia. Algunas viñas podrían tener hasta trescientos años. Las viñas tienen sus propias raíces. No están injertadas en portainjertos americanos. Esto se debe a que la filoxera, el dañino insecto que sigue destruyendo viñedos en todo el mundo, nunca llegó a la isla. Afortunadamente, el suelo volcánico de la isla, con su escasez de arcilla y su elevadísimo contenido de arena (93-97 %), no favorece su proliferación.

Así, una serie de factores crean un microclima único en el mundo, que ayuda a la plena maduración de las uvas. Unidos a los efectos de la exposición al sol y del envejecimiento, estos factores dan lugar a la elaboración de vinos dulces con sus características concentradas y una maravillosa sensación aterciopelada en boca.

#### 8.11. *Vínculo de calidad, histórico y cultural con el entorno geográfico del vino naturalmente dulce o pasificado y el vino de licor de uvas pasificadas*

##### Datos del producto

Los viñedos de las islas de Santorini y Thirasia son verdaderos miradores sobre el mar Egeo. Durante el verano, los vientos del norte, los famosos *meltemi*, evitan las altas temperaturas, lo que crea un microclima particular. Esto mejora la maduración de las uvas y su composición durante la fase de maduración «analítica», es decir, la que tiene en cuenta la acidez, el color, el aroma, los azúcares, etc. El resultado son unos vinos de calidad excepcional.

Además, la combinación del clima, la composición de los suelos de las islas, las variedades de uva cultivadas, el cuidado de las viñas y las técnicas de vinificación utilizadas, contribuyen a las características cualitativas de los vinos con DOP Santorini.

El vino blanco naturalmente dulce o pasificado y el vino de licor de uvas pasificadas con DOP Santorini se elabora con, al menos, un 51 % de uvas de la variedad assyrtiko. La parte restante está compuesta por las variedades de uva aidani y athiri, con pequeñas cantidades de variedades blancas «extranjeras» cultivadas de forma tradicional en el grupo insular de Santorini y Thirasia. En concreto, estas variedades son gaidouria, katsano, moschato blanco, monemvassia, platani, potamissi y la variedad de uvas rojas roditis.

Tras la vendimia, las uvas destinadas a la producción de Vinsanto se dejan secar bajo el ardiente sol del Egeo, mientras que las propiedades del suelo las protegen de la podredumbre. Al cabo de siete a doce días, las uvas han perdido la mayor parte de su humedad y se han concentrado todas sus características. A continuación, las uvas se trituran y prensan cuidadosamente y se inicia la fermentación lenta, que se controla diariamente. Debido al elevado contenido de azúcar, la fermentación se detiene prematuramente. El resultado es un vino naturalmente dulce, sin adición de alcohol fuerte. A continuación, el vino se envejece en barricas de roble durante, al menos, veinticuatro meses. El tiempo favorece al Vinsanto, y tiene un valor incalculable a la hora de otorgarle aromas y sabor mientras el vino descansa serenamente en las oscuras bodegas de las islas. El tiempo concentra las características del Vinsanto, lo que le confiere un maravilloso tacto aterciopelado en boca, y que hace que el envejecimiento sea una parte integral de su elaboración.

La elaboración del Vinsanto requiere unos seis kilos de uva por litro. Esta cantidad puede aumentar hasta los diez kilos, dependiendo de la evaporación durante la larga crianza. Por tanto, es extremadamente raro, como todo lo que merece la pena.

Las variedades de uva locales anteriormente mencionadas, utilizadas para producir Vinsanto, contribuyen a su manera a su grandeza. Assyrtiko aporta la acidez vigorizante, la nobleza y las notas minerales; aidani, el cuerpo y la profundidad; y athiri la finura y delicadeza de carácter. Juntas, todas ellas contribuyen a la complejidad de Vinsanto.

#### 8.12. *Vínculo de calidad, histórico y cultural con el entorno geográfico del vino naturalmente dulce o pasificado y el vino de licor de uvas pasificadas*

##### Interacción causal

Como se ha detallado en las secciones anteriores, la singularidad de los vinos con DOP Santorini se debe a las características concretas de las islas y a las técnicas específicas de cultivo. Más concretamente:

1. Formación en «cesta». El método característico de cultivo de la vid utilizado en Santorini es una práctica local que ha sobrevivido desde la antigüedad hasta nuestros días. Para formar las «cestas», los viticultores experimentados de Santorini retuercen los sarmientos hasta formar grandes coronas, como cestas naturales, que descansan sobre el suelo volcánico de la isla. Las uvas maduran dentro la protección de las cestas, donde no corren peligro. Mientras, las viñas son capaces de resistir las condiciones edafológicas y climáticas especialmente difíciles de Santorini. Estas son las siguientes:
  - vientos muy fuertes, especialmente en primavera, estación en la que aparecen los nuevos brotes;
  - arenas del suelo volcánico que, impulsadas por el viento, azotan fuertemente las viñas;
  - sol abrasador durante todo el verano;
  - falta de agua (salvo por las nieblas marinas durante la noche);
2. El suelo característico, arenoso, una mezcla de piedra pómez y ceniza, rico en magnesio, calcio y hierro, con una capacidad significativa de absorción de agua;
3. El clima mediterráneo, con inviernos suaves y veranos frescos, en los que la brisa marina del norte enfría los viñedos; y
4. La importante diferencia de temperatura entre el día y la noche, junto con la niebla marina que desciende sobre los viñedos, los mantiene frescos y los protege de la fuerte insolación, que favorece el desarrollo de la calidad de la uva.

La interacción de todos estos factores, combinada con el efecto de exponer las uvas al sol, produce vinos con un aroma intenso y complejo. Hay notas de especias, sirope de pasas, chocolate, café, té, guinda, ciruelas e higos, confituras de cereza y guinda, y panal de miel. Durante el envejecimiento, los aromas se vuelven más complejos e intensos. En boca, el vino es rico, con una acidez sorprendente que equilibra el dulzor. Vino equilibrado y aterciopelado, rico con notas de miel y limón. Vino con una complejidad aromática y gustativa única, de excelente estructura y larga duración.

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

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado del vino

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

1. Términos referentes a determinados métodos de elaboración

En la Decisión Ministerial n.º 280557 de 9 de junio de 2005 sobre definición de los períodos de crianza, envejecimiento y despacho al consumo de los vinos con denominación de origen de calidad superior y los vinos locales, así como de las referencias necesarias en el etiquetado relativas a la modalidad o método de producción (*Diario Oficial de la República Helénica*, n.º 818, volumen 2, de 15 de junio de 2005), el artículo 1 hace referencia a las condiciones para el uso de las siguientes indicaciones:

- «ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» o «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ» (VINO NUEVO)
- «ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» o «ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» (CRIANZA EN BARRICA)
- «ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» o «ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» (ENVEJECIDO EN BARRICA O ENVEJECIMIENTO EN BARRICA)

2. Indicación de la añada en el etiquetado

Cuando en el etiquetado de los vinos se utilicen los términos «ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» o «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 despacho al consumo de los vinos con denominación de origen de calidad superior y los vinos locales, así como de las referencias necesarias en el etiquetado relativas a la modalidad o método de producción (*Diario Oficial de la República Helénica*, n.º 818, volumen 2, de 15 de junio de 2005).

3. Términos tradicionales

- Términos tradicionales de conformidad con la Decisión Ministerial n.º 235309 de 7 de febrero de 2002 sobre la aprobación de los términos tradicionales utilizados para los vinos vinculados a la denominación de origen o a la indicación geográfica (*Diario Oficial de la República Helénica*, n.º 179, volumen 2, de 15 de junio de 2005).

Conforme a la citada Decisión Ministerial, los términos tradicionales que pueden utilizarse en el etiquetado de los vinos con DOP Santorini son: ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs, ΑΠΟ ΝΗΣΙΩΤΙΚΟ(ΟΥΣ) ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) / Vin de vignoble(s) insulaire(s) [Vinos de viñedos insulares], ΑΠΟ ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) ΣΕ ΠΕΖΟΥΛΕΣ / Vin de vignobles en terrasses [Vino de viñedos en terrazas], ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines [Vino de las colinas], ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΠΙΩΝ / Vin de coteaux [Vino de las laderas], Λιαστός [Pasificado], VINSANTO, ΝΥΧΤΕΡΙ/Nykteri.

- Indicación de los términos tradicionales a que se refiere el 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 eAmbrosia, los términos tradicionales que pueden utilizarse en el etiquetado de vinos con DOP Santorini, a condición de que cumplan la legislación nacional y de la UE pertinente, son los siguientes:

Όνομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ) [ denominación de origen de calidad superior] en lugar de la DOP, Αγρέπαυλη (Agrepanlis), Αμπέλι (Ampeli), Αμπελώνας (εσ) [Ampelonas(es)], Αρχοντικό (Archontiko), Ειδικά επιλεγμένος (Especialmente seleccionado), Επιλογή ή Επιλεγμένος (Selección o seleccionado), Κάστρο (Kastro), Κτήμα (Ktima), Μετόχι (Metochi), Μοναστήρι (Monastiri), Πύργος (Pyrgos) y Λιαστός (Pasificado).

Además:

Νυχτέρι (Nykteri): denominación tradicional reservada para los vinos blancos secos con DOP Santorini, con un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 13,5 %, fermentado en cisternas o barricas, que se deja madurar en barricas de madera durante, al menos, tres meses.

Vinsanto: denominación tradicional reservada a los vinos dulces con DOP Santorini elaborados a partir de uvas pasificadas.

Excepciones

Marco jurídico:

En la legislación de la UE

Tipo de condición complementaria:

Excepción al requisito de producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

Artículo 5, apartado 1, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión,

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

**Enlace al pliego de condiciones**

[http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/TEXNIKOI%20FAKELOI%20OINON%20POP-PGE%20ENGLISH/PDO%2031/prodiagrafi\\_POPSantorini\\_201221.pdf](http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/TEXNIKOI%20FAKELOI%20OINON%20POP-PGE%20ENGLISH/PDO%2031/prodiagrafi_POPSantorini_201221.pdf)

---

**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 <sup>(1)</sup>.**

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

<sup>(1)</sup> 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, semisecco, 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, semisecco), 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 despalilladas 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](http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/ΤΕΧΝΙΚΟΙ%20ΦΑΚΕΛΟΙ%20ΟΙΝΟΝ%20POP-PGE%20ENGLISH/PGI%202/prodiagrafi_PGEAgio_Oros_201221.pdf)



ISSN 1977-0928 (edición electrónica)  
ISSN 1725-244X (edición papel)



Oficina de Publicaciones  
de la Unión Europea  
L-2985 Luxemburgo  
LUXEMBURGO

ES