



Índice

II *Comunicações*

COMUNICAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Comissão Europeia

2022/C 143/01	Comunicação sobre a publicação das quantidades da produção de leite cru referidas no artigo 149.º, n.º 5, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho	1
---------------	---	---

IV *Informações*

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Conselho

2022/C 143/02	Decisão do Conselho, de 29 de março de 2022, que nomeia os membros efetivos e os membros suplentes do Comité Consultivo para a Segurança e a Saúde no Local de Trabalho em representação da Chéquia, da França e da Suécia	3
---------------	--	---

Comissão Europeia

2022/C 143/03	Taxas de câmbio do euro — 30 de março de 2022	5
---------------	---	---

INFORMAÇÕES DOS ESTADOS-MEMBROS

2022/C 143/04	Atualização dos montantes de referência exigidos para a passagem das fronteiras externas, referidos no artigo 6.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2016/399 do Parlamento Europeu e do Conselho, que estabelece o código da União relativo ao regime de passagem de pessoas nas fronteiras (Código das Fronteiras Schengen)	6
---------------	--	---

INFORMAÇÕES RELATIVAS AO ESPAÇO ECONÓMICO EUROPEU

Órgão de Fiscalização da EFTA

2022/C 143/05	Limiares referidos nas Diretivas 2014/23/UE, 2014/24/UE, 2014/25/UE e 2009/81/CE, expressos nas moedas nacionais dos Estados da EFTA	8
2022/C 143/06	Inexistência de auxílio estatal na aceção do artigo 61.º, n.º 1, do Acordo EEE	9
2022/C 143/07	Auxílios estatais — Decisão de não levantar objeções	10
2022/C 143/08	Auxílios estatais — Decisão de não levantar objeções	11

V Avisos

OUTROS ATOS

Comissão Europeia

2022/C 143/09	Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola, a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão	12
2022/C 143/10	Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola, a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão	28

II

(Comunicações)

COMUNICAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

COMISSÃO EUROPEIA

Comunicação sobre a publicação das quantidades da produção de leite cru referidas no artigo 149.º, n.º 5, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾

(2022/C 143/01)

<i>Dados anuais (1000 t) (*)</i>				
Quantidades da produção de leite cru (**) referidas no artigo 149.º, n.º 5, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013				
2020	Vaca	Ovelha	Cabra	Búfala
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
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) JO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

Dados anuais (1000 t) (*)

Quantidades da produção de leite cru () referidas no artigo 149.º, n.º 5, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013**

2020	Vaca	Ovelha	Cabra	Búfala
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
EU-27	154 399,73	2 965,06	2 490,52	289,95

(*) 0,00: zero ou menos de 5 t.

(**) Produção das explorações leiteiras em 2020, base NewCronos do EUROSTAT, «Products Obtained» (produtos obtidos).

(***) Dados comunicados pelo Estado-Membro e/ou produção estimada/calculada.

IV

(Informações)

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

CONSELHO

DECISÃO DO CONSELHO

de 29 de março de 2022

que nomeia os membros efetivos e os membros suplentes do Comité Consultivo para a Segurança e a Saúde no Local de Trabalho em representação da Chéquia, da França e da Suécia

(2022/C 143/02)

O CONSELHO DA UNIÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta a Decisão do Conselho, de 22 de julho de 2003, relativa à criação de um Comité Consultivo para a Segurança e a Saúde no Local de Trabalho ⁽¹⁾, nomeadamente o artigo 3.º,

Tendo em conta as listas de candidaturas apresentadas ao Conselho pelos Governos dos Estados-Membros,

Considerando o seguinte:

- (1) Pela Decisão de 24 de fevereiro de 2022 ⁽²⁾, o Conselho nomeou os membros efetivos e os membros suplentes do Comité Consultivo para a Segurança e a Saúde no Local de Trabalho, para o período compreendido entre 1 de março de 2022 e 28 de fevereiro de 2025.
- (2) Os governos da Chéquia, da França e da Suécia apresentaram novas candidaturas para vários lugares a preencher,

ADOTOU A PRESENTE DECISÃO:

Artigo 1.º

São nomeados membros efetivos e membros suplentes do Comité Consultivo para a Segurança e a Saúde no Local de Trabalho, para o período que termina em 28 de fevereiro de 2025:

I. REPRESENTANTES DOS GOVERNOS

Estado-Membro	Membros efetivos	Membros suplentes
França	Anne AUDIC	Nicolas BESSOT Lucie MEDIAVILLA
Suécia	Anne-Sofie DALENG	Viktoria BERGSTRÖM Magnus FALK

⁽¹⁾ JO C 218 de 13.9.2003, p. 1.⁽²⁾ Decisão do Conselho de 24 de fevereiro de 2022 que nomeia os membros efetivos e os membros suplentes do Comité Consultivo para a Segurança e a Saúde no Local de Trabalho (JO C 92 de 25.2.2022, p. 1).

II. REPRESENTANTES DAS ORGANIZAÇÕES DE TRABALHADORES

Estado-Membro	Membros efetivos	Membros suplentes
Chéquia	Jiří VAŇÁSEK	Radka SOKOLOVÁ
França	Abderrafik ZAIGOUCHE	Edwina LAMOUREUX Jean-Paul ZERBIB
Suécia	Cyrene WAERN	Karin FRISTEDT Ulrika HAGSTRÖM

III. REPRESENTANTES DAS ORGANIZAÇÕES DAS ENTIDADES PATRONAIS

Estado-Membro	Membros efetivos	Membros suplentes
Chéquia	Miroslav HORKÝ	Martin RÖHRICH Martina KROUPOVÁ
França	Franck GAMBELLI	Nathalie BUET Patrick LEVY
Suécia	Cecilia ANDERSSON	Malin NILSSON Tommy LARSSON

Artigo 2.º

O Conselho nomeará posteriormente os membros efetivos e os membros suplentes ainda não designados.

Artigo 3.º

A presente decisão entra em vigor no dia da sua adoção.

Feito em Bruxelas, em 29 de março de 2022.

Pelo Conselho
O Presidente
A. TAQUET

COMISSÃO EUROPEIA

Taxas de câmbio do euro ⁽¹⁾

30 de março de 2022

(2022/C 143/03)

1 euro =

	Moeda	Taxas de câmbio		Moeda	Taxas de câmbio
USD	dólar dos Estados Unidos	1,1126	CAD	dólar canadiano	1,3891
JPY	iene	135,47	HKD	dólar de Hong Kong	8,7081
DKK	coroa dinamarquesa	7,4391	NZD	dólar neozelandês	1,5947
GBP	libra esterlina	0,84563	SGD	dólar singapurense	1,5064
SEK	coroa sueca	10,3498	KRW	won sul-coreano	1 346,97
CHF	franco suíço	1,0309	ZAR	rand	16,1288
ISK	coroa islandesa	142,20	CNY	iuane	7,0666
NOK	coroa norueguesa	9,6398	HRK	kuna	7,5720
BGN	lev	1,9558	IDR	rupia indonésia	15 957,24
CZK	coroa checa	24,450	MYR	ringgit	4,6779
HUF	forint	368,13	PHP	peso filipino	57,906
PLN	zlóti	4,6679	RUB	rublo	
RON	leu romeno	4,9477	THB	baht	37,144
TRY	lira turca	16,3296	BRL	real	5,2808
AUD	dólar australiano	1,4809	MXN	peso mexicano	22,1557
			INR	rupia indiana	84,3800

⁽¹⁾ Fonte: Taxas de câmbio de referência publicadas pelo Banco Central Europeu.

INFORMAÇÕES DOS ESTADOS-MEMBROS

Atualização dos montantes de referência exigidos para a passagem das fronteiras externas, referidos no artigo 6.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2016/399 do Parlamento Europeu e do Conselho, que estabelece o código da União relativo ao regime de passagem de pessoas nas fronteiras (Código das Fronteiras Schengen) ⁽¹⁾

(2022/C 143/04)

A publicação dos montantes de referência para a passagem das fronteiras externas, referidos no artigo 6.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2016/399 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 9 de março de 2016, que estabelece o código da União relativo ao regime de passagem de pessoas nas fronteiras (Código das Fronteiras Schengen) ⁽²⁾, baseia-se nas informações comunicadas pelos Estados-Membros à Comissão em conformidade com o disposto no artigo 39.º do Código das Fronteiras Schengen.

Para além da publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*, está disponível uma atualização mensal no sítio Web da Direção-Geral da Migração e dos Assuntos Internos.

MONTANTES DE REFERÊNCIA EXIGIDOS PARA A PASSAGEM DAS FRONTEIRAS EXTERNAS ESTABELECIDOS PELAS AUTORIDADES NACIONAIS

ESPANHA

Substituição das informações publicadas no JO C 486 de 3.12.2021, p. 26.

O artigo 1.º do Despacho do Ministério da Presidência, PRE/1282/2007, de 10 de maio de 2007, relativo aos meios financeiros que os cidadãos estrangeiros devem provar possuir para entrar em Espanha, especifica que o requerente deve provar que dispõe de um montante em euros correspondente a 10 % do salário mínimo legal bruto interprofissional ou o seu equivalente legal em moeda estrangeira multiplicado pelo número de dias que tenciona permanecer em Espanha e pelo número de pessoas a cargo que viajam a expensas suas.

O Decreto Real n.º 152/2022, de 22 de fevereiro de 2022, que fixa o salário mínimo interprofissional, publicado no Jornal Oficial n.º 46, de 23 de fevereiro de 2022, fixa o montante do salário mínimo interprofissional em vigor a partir de 1 de janeiro de 2022 em 33,33 euros por dia ou 1 000 euros por mês, consoante o salário seja fixado por dia ou por mês.

Em conformidade com a atualização do montante do salário mínimo interprofissional fixado pelo Decreto Real n.º 152/2022, de 22 de fevereiro de 2022, os cidadãos estrangeiros que pretendam entrar no território nacional devem continuar a provar que dispõem de um montante mínimo de 100 euros por pessoa e por dia, e os que tencionam permanecer em Espanha um montante mínimo de 900 euros ou o seu equivalente legal em moeda estrangeira, sempre que o exijam os funcionários encarregados do controlo da entrada no território espanhol, e nos termos estabelecidos no referido decreto.

Lista das publicações anteriores

JO C 247 de 13.10.2006, p. 19.	JO C 304 de 10.11.2010, p. 5.
JO C 77 de 5.4.2007, p. 11.	JO C 24 de 26.1.2011, p. 6.
JO C 153 de 6.7.2007, p. 22.	JO C 157 de 27.5.2011, p. 8.
JO C 164 de 18.7.2007, p. 45.	JO C 203 de 9.7.2011, p. 16.
JO C 182 de 4.8. 2007, p. 18.	JO C 11 de 13.1.2012, p. 13.
JO C 57 de 1.3.2008, p. 38.	JO C 72 de 10.3.2012, p. 44.
JO C 134 de 31.5.2008, p. 19.	JO C 199 de 7.7.2012, p. 8.
JO C 331 de 31.12.2008, p. 13.	JO C 298 de 04.10.2012, p. 3.
JO C 33 de 10.2.2009, p. 1.	JO C 56 de 26.2.2013, p. 13.
JO C 36 de 13.2.2009, p. 100.	JO C 98 de 05.04.2013, p. 3.
JO C 37 de 14.2.2009, p. 8.	JO C 269 de 18.09.2013, p. 2.
JO C 98 de 29.4.2009, p. 11.	JO C 57 de 28.2.2014, p. 2.
JO C 35 de 12.2.2010, p. 7.	JO C 152 de 20.5.2014, p. 25.

⁽¹⁾ No final da presente atualização figura a lista das publicações anteriores.

⁽²⁾ JO L 77 de 23.3.2016, p. 1.

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

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

INFORMAÇÕES RELATIVAS AO ESPAÇO ECONÓMICO EUROPEU

ÓRGÃO DE FISCALIZAÇÃO DA EFTA

Limiares referidos nas Diretivas 2014/23/UE, 2014/24/UE, 2014/25/UE e 2009/81/CE, expressos nas moedas nacionais dos Estados da EFTA

(2022/C 143/05)

Limiares em EUR	Limiares em NOK	Limiares em CHF	Limiares em 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

Inexistência de auxílio estatal na aceção do artigo 61.º, n.º 1, do Acordo EEE

(2022/C 143/06)

O Órgão de Fiscalização da EFTA considera que a medida seguinte não constitui um auxílio estatal na aceção do artigo 61.º, n.º 1, do Acordo EEE:

Data de adoção da decisão	15 de dezembro de 2021
Número do processo	87779
Número da decisão	288/21/COL
Estado da EFTA	Noruega
Denominação (e/ou nome do beneficiário)	The Ocean Space Centre
Base jurídica	Orçamento do Estado norueguês para 2022
Tipo de medida	Ad hoc
Objetivo	Investigação, desenvolvimento e inovação
Forma do auxílio	Subvenções
Orçamento	Até 8154 milhões de NOK (estimativa P85)
Intensidade	100 %
Período de vigência	2022-2029 (período estimado)
Setores económicos	P.85.4 - Ensino superior M.72.1 - Investigação e desenvolvimento experimental nos domínios das ciências naturais e da engenharia M.72.19 - Outra investigação e desenvolvimento experimental nos domínios das ciências naturais e da engenharia
Nome e endereço da entidade que concede as subvenções	The Ministry of Trade, Industry and Fisheries (Ministério do Comércio, da Indústria e das Pescas) PO Box 8090 Dep 0032 Oslo, Noruega The Ministry of Local Government and Modernisation (Ministério da Administração Local e da Modernização) Postboks 8112 Dep 0032 Oslo, Noruega

O texto da decisão na(s) língua(s) que faz(em) fé, omitidos os dados confidenciais, encontra-se disponível no sítio Web do Órgão de Fiscalização da EFTA:

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

Auxílios estatais — Decisão de não levantar objeções

(2022/C 143/07)

O Órgão de Fiscalização da EFTA não levanta objeções no que respeita à seguinte medida de auxílio estatal:

Data de adoção da decisão	14 de dezembro de 2021
Número do processo	87845
Número da decisão	290/21/COL
Estado da EFTA	Noruega
Denominação (e/ou nome do beneficiário)	COVID-19 - Prorrogação e alterações do regime-quadro norueguês de apoio à liquidez de empresas em municípios afetados pela pandemia de COVID-19
Base jurídica	Proposta de orçamento de Estado, Pro. 79 S (2020 - 2021) aprovada em 23 de fevereiro de 2021 As modalidades e condições da medida são descritas nas cartas de missão aos municípios emitidas pelo Ministério da Administração Local e da Modernização O capítulo 6 do regulamento relativo à gestão económica respeitante às autoridades nacionais, aprovado por decreto real de 12 de dezembro de 2003, merece especial atenção
Tipo de medida	Regime de auxílios
Objetivo	Assegurar o acesso à liquidez por parte das empresas que enfrentam uma escassez/indisponibilidade súbita de liquidez devido ao impacto da pandemia de COVID-19 na economia e às consequentes medidas locais ou nacionais de controlo das infeções
Forma do auxílio	Subvenções diretas
Orçamento	O orçamento máximo estimado eleva-se a 4,55 mil milhões de NOK
Intensidade	A medida proporciona a todos os municípios e distritos regionais um quadro no âmbito do qual podem ajudar as empresas locais confrontadas com um aumento dos custos ou com prejuízos. Por conseguinte, as necessidades de fundos podem variar
Período de vigência	Até 30 de junho de 2022
Setores económicos	Os setores e as empresas podem variar segundo os regimes, consoante sejam municipais ou distritais. No entanto, a medida não se aplica a empresas integralmente financiadas por autoridades públicas e não está aberta ao setor financeiro
Nome e endereço da entidade que concede as subvenções	O Ministério da Administração Local e da Modernização é a autoridade responsável pela medida e pela definição do quadro no âmbito do qual os municípios e os distritos regionais podem adaptar e hierarquizar os regimes locais
Outras informações	

O texto da decisão na(s) língua(s) que faz(em) fé, omitidos os dados confidenciais, encontra-se disponível no sítio Web do Órgão de Fiscalização da EFTA: <http://www.eftasurv.int/state-aid/state-aid-register/decisions/>

Auxílios estatais — Decisão de não levantar objeções

(2022/C 143/08)

O Órgão de Fiscalização da EFTA não levanta objeções no que respeita à seguinte medida de auxílio estatal:

Data de adoção da decisão	16 de dezembro de 2021
Número do processo	87895
Número da decisão	294/21/COL
Estado da EFTA	Noruega
Denominação (e/ou nome do beneficiário)	Renovação do regime de garantia no contexto da 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
Tipo de medida	Regime de auxílios
Objetivo	Assegurar o acesso a liquidez por parte das empresas que se deparam com uma escassez súbita de liquidez devido ao surto de COVID-19
Forma do auxílio	Garantias públicas
Orçamento	50 mil milhões de NOK (para o regime alterado)
Período de vigência	Até 30 de junho de 2022
Setores económicos	Todos os setores
Nome e endereço da autoridade que concede o auxílio	GIEK (organismo norueguês de garantia de créditos à exportação) Pb 1763 Vika N-0122 Oslo NORUEGA

O texto da decisão na(s) língua(s) que faz(em) fé, omitidos os dados confidenciais, encontra-se disponível no sítio Web do Órgão de Fiscalização da EFTA:

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

V

(Avisos)

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

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

(2022/C 143/09)

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

COMUNICAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO PADRÃO QUE ALTERA O DOCUMENTO ÚNICO

«Σαντορίνη» (Santorini)

PDO-GR-A1065-AM01

Data da comunicação: 31.1.2021

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. **Para a produção de vinho branco seco DOP Santorini, a proporção mínima da casta *assyrtiko* passa de 75 % para 85 %.**

A proporção mais elevada da casta *assyrtiko* implica um melhoramento da qualidade do vinho produzido. Permite nomeadamente obter vinhos brancos mais densos, com carácter delicado e mineral, enquanto os vinhos doces de passas à base de *assyrtiko* (Vinsanto) são vinhos ricos, complexos e intensos. O melhoramento da qualidade e as diferentes exigências do mercado atual levaram a maior parte dos viticultores a utilizar a casta *assyrtiko* em proporções cada vez mais altas, ultrapassando 90 % na maioria dos casos. Por outro lado, todas as novas plantações e reestruturações da vinha de Santorini são monovarietais e incluem uma percentagem esmagadora desta casta.

A presente alteração diz respeito às partes «Práticas enológicas» e «Castas de uvas de vinho autorizadas»

2. **O rendimento máximo das vinhas para a DOP Santorini é reduzido de 8 000 kg por hectare para 6 500 kg por hectare.**

As estatísticas relativas à produção de uva ao longo dos últimos anos demonstram que o rendimento médio das vinhas é de, em média, 3 000 kg por hectare e que os rendimentos máximos resultantes das práticas vitícolas modernas não ultrapassam os 6 500 kg por hectare. Para proteger e melhorar o produto, é necessário adaptar o rendimento máximo por hectare à nova situação, alterando-o para 6 500 kg/hectare.

A rubrica «rendimento máximo (rendimentos máximos) por hectare» foi alterada.

(1) JOL 9 de 11.1.2019, p. 2.

3. **O teor de açúcares dos vinhos brancos secos DOP Santorini não pode ultrapassar os 4 gramas por litro ou 9 gramas por litro, sujeito a condições.**

O teor de açúcares dos vinhos brancos secos DOP Santorini deve ser harmonizado de acordo com o anexo III, parte B, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33, ou seja, 4 gramas por litro, ou 9 gramas por litro, quando o teor de acidez total, expresso em gramas de ácido tartárico por litro, não for inferior em mais de 2 gramas por litro ao teor de açúcar residual. O pH extremamente baixo dos vinhos da DOP Santorini resulta frequentemente em vinhos desequilibrados. O teor de açúcares que recomendamos, sujeito à condição supramencionada, permite equilibrar açúcares e acidez.

A parte intitulada «Descrição dos vinhos» foi alterada, nomeadamente a rubrica «Características analíticas e organoléticas do vinho branco seco».

4. **Substituição da ortografia do termo tradicional «Νυκτέρι» em alfabeto latino por «Nykteri»/«NYKTERI»**

O n.º 13 do Decreto Ministerial n.º 235309, de 7 de fevereiro de 2002, relativo à aprovação das menções tradicionais para os vinhos (*Jornal Oficial da República Helénica* n.º 179, de 19 de fevereiro de 2002, 2.º vol.), define as condições de utilização da menção tradicional «NYXTEPI/Nykteri» para os vinhos brancos secos «Denominação de origem Santorini de qualidade superior». Esta alteração alinha o caderno de especificações com a legislação nacional.

O capítulo «Requisitos aplicáveis» foi alterado, em particular a secção «Menções tradicionais».

5. **Eliminação de uma descrição num capítulo sobre práticas enológicas.**

Nas práticas enológicas relativas ao vinho branco seco, deve-se retirar a descrição do método de vinificação «produzido de acordo com o método de extração antes da maceração, seguido de decantação estática e adição de leveduras puras selecionadas, que permitem ao vinho desenvolver as suas características aromáticas», porque não se trata de uma prática enológica específica.

O capítulo «Práticas enológicas» foi alterado.

6. **Atualização da ficha técnica da DOP Santorini**

No âmbito da atualização dos arquivos técnicos, o caderno de especificações foi alterado da seguinte forma:

- i) Integração da relação do vinho licoroso elaborado a partir de uvas passas com a sua área geográfica na relação do vinho naturalmente doce/*liastos* com a sua área geográfica, uma vez que estas não diferem;
- ii) Aditamento e substituição das disposições nacionais relativas aos requisitos e controlos aplicáveis aos vinhos DOP e IGP; e
- iii) Alteração dos dados relativos às autoridades de controlo competentes.

Os capítulos «Relação com a área geográfica do vinho naturalmente doce/*liastos*» e «Relação com a área geográfica do vinho licoroso elaborado a partir de uvas passas» são reagrupados.

Os capítulos «Requisitos aplicáveis» e «Dados sobre as autoridades e organismos de controlo» são alterados.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Denominação(ções)**

Σαντορίνη (Santorini)

2. **Tipo de indicação geográfica:**

DOP – Denominação de origem protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

3. Vinho licoroso

15. Vinho proveniente de uvas passas

4. Descrição do(s) vinho(s)

1. Vinho branco seco

DESCRIÇÃO RESUMIDA

Cor: amarelo-esverdeado brilhante.

Nariz: complexo, com aromas de frutos amarelos, notas de casca de laranja e de limão e um final mineral característico.

Boca: vinho rico na boca, caracterizado pela acidez, que lhe confere equilíbrio e estrutura e assegura o final fresco.

Título alcoométrico natural mínimo: 12 %

Título alcoométrico total mínimo: 12 %

Teor total em açúcares: Teor total em açúcares: 0-4 g/l a 9 g/l, quando o teor de acidez total, expresso em gramas de ácido tartárico por litro, não for inferior em mais de 2 gramas por litro ao teor de açúcar residual.

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

Características analíticas gerais

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	12
Acidez total mínima	5,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	18
Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro)	200

2. Vinho licoroso proveniente de uvas passas

DESCRIÇÃO RESUMIDA

Cor: amarelo-alaranjado com reflexos dourados, tornando-se castanhos com o envelhecimento. No caso de um envelhecimento prolongado, a cor escurece ainda mais, conferindo-lhe matizes de vermelho e castanho.

Nariz: aroma intenso e complexo, com notas de especiarias, mel, uvas passas e, acessoriamente, de flores de limoeiro. Durante o envelhecimento, os aromas tornam-se mais intensos e complexos.

Boca: sabor em perfeito equilíbrio com a acidez da casta. Vinho redondo, aveludado, rico, com notas de mel e de limão. Final de boca particularmente persistente e aromático.

— Título alcoométrico total mínimo: 21 % vol

— Título alcoométrico adquirido máximo: 22 % vol

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

Características analíticas gerais

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	15
Acidez total mínima	5,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

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

3. Vinho branco naturalmente doce proveniente de uvas passas

DESCRIÇÃO RESUMIDA

Cor: amarelo-alaranjado com reflexos dourados, tornando-se castanhos com o envelhecimento.

Nariz: aroma intenso e complexo, com notas de especiarias, mel, uvas passas e, acessoriamente, de flores de limoeiro.

Boca: sabor doce, em perfeito equilíbrio com a acidez da casta. Vinho redondo, aveludado, rico com notas de mel e de limão. Sabor particularmente prolongado e aromático.

— Título alcoométrico natural mínimo antes da secagem das uvas: 15 % vol

— Título alcoométrico natural mínimo depois da secagem das uvas: 21 % vol

— Título alcoométrico total mínimo: 21 % vol

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

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

Características analíticas gerais

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

5. Práticas vitivinícolas

5.1. Práticas enológicas específicas

1. Vinificação dos vinhos brancos secos

Restrições aplicáveis à elaboração dos vinhos

Pelo menos 85 % do vinho branco seco DOP Santorini é produzido a partir da casta *assyrtiko*, o restante é produzido a partir das castas *aidani* e *athiri* e de acordo com o método tradicional de vinificação dos vinhos brancos. A temperatura durante a fermentação alcoólica não ultrapassa os 20 °C.

2. Vinificação do vinho licoroso proveniente de uvas passas

Restrições aplicáveis à vinificação

O vinho licoroso proveniente de uvas passas DOP Santorini é produzido a partir do vinho naturalmente doce de uvas passas, ao qual se adiciona:

- álcool neutro de origem vitícola, incluindo o álcool obtido por destilação de uvas passas, com um título alcoométrico volúmico adquirido não inferior a 96 % vol;
- destilado de vinho ou de uvas passas, com um título alcoométrico volúmico adquirido não inferior a 52 % vol e não superior a 86 % vol;
- produtos dos dois casos atrás referidos aos quais foi adicionado mosto de uvas passas provenientes das mesmas castas que as utilizadas para a produção de vinho naturalmente doce.
- destilado de vinho, com um título alcoométrico volúmico adquirido não inferior a 52 % vol e não superior a 86 % vol;
- destilado de uvas passas, com um título alcoométrico volúmico adquirido não inferior a 52 % vol e não superior a 94,5 % vol.

Os produtos acima mencionados são adicionados o mais tardar a 31 de maio do ano imediatamente seguinte à produção.

3. Sistemas de preparação das vinhas

Prática de cultivo

As vinhas das castas são podadas em cesto, de acordo com um sistema tradicional de Thira chamado «taça em coroa», que consiste numa curvatura e num entrelaçado em coroa dos sarmentos da videira

4. Vinificação de vinho branco naturalmente doce de uvas passas

Restrições aplicáveis à elaboração dos vinhos

O vinho branco naturalmente doce de uvas passas DOP Santorini é produzido a partir de uvas da casta *assyrtiko* em parte, até pelo menos 51 % e, para o restante, das castas *aidani*, *athiri*, e quantidades menores de castas brancas «estrangeiras» tradicionalmente cultivadas nas ilhas de Thira e Thirasia, nomeadamente as castas *gaidouria*, *katsano*, *moschato* branco, *monemvasia*, *platani*, *potamisi* e *roditis* rosé. As uvas são colhidas maduras e deixadas ao sol para desidratação parcial. O mosto de uva tem um teor mínimo de açúcar de 260 g/l antes da secagem da uva e 370 g/l depois da secagem da uva. Os açúcares e o álcool contidos no vinho acabado são obtidos exclusivamente a partir de uvas que foram vinificadas sem adição, antes, durante ou após a fermentação alcoólica, de mosto concentrado, mosto concentrado retificado, de álcool ou de destilados.

5. Práticas enológicas específicas utilizadas para fabricos os vinhos

Prática enológica específica

- Para utilização da menção «Επιλεγμένος» ou «Réserve» para os vinhos brancos secos DOP Santorini, os vinhos deverão ter uma duração total de envelhecimento de pelo menos um ano, do qual pelo menos seis meses em barricas de carvalho e três meses em garrafas.
- Para utilização da menção «Ειδικά Επιλεγμένος» ou «Grande Réserve» para os vinhos brancos secos DOP Santorini, os vinhos deverão ter uma duração total de envelhecimento de pelo menos dois anos, dos quais pelo menos doze meses em barricas de carvalho e seis meses em garrafas.
- No caso dos vinhos VINSANTO, nomeadamente o «οίνο φυσικός γλυκύ λιαστό» (vinho naturalmente doce de uvas passas) e o «οίνο λικέρ από λιασμένα σταφύλια» (vinho licoroso de uvas passas), o período mínimo obrigatório de envelhecimento oxidativo é de pelo menos 24 meses. Toda a fase de envelhecimento oxidativo, independentemente da sua duração, ocorre exclusivamente nas ilhas de Thira e Thirasia.

As menções relativas ao envelhecimento dos vinhos Vinsanto são indicadas como se segue:

- colheita Y, quando se trata de uma única colheita do ano Y e desde que tenha decorrido o período mínimo obrigatório de envelhecimento oxidativo de dois anos
- X anos de envelhecimento, X representa o número de anos de envelhecimento oxidativo mínimo facultativo, que pode ser de 4, 8, 12, 16 e mais, sendo cada intervalo de quatro anos.

5.2. Rendimentos máximos

1. Rendimento máximo em hectolitros de produto acabado por hectare

50 hectolitros por hectare

2. Rendimento máximo em quilogramas de uvas por hectare

6 500 quilogramas de uvas por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A zona de produção delimitada para os vinhos DOP compreende as ilhas de Thira e Thirasia.

7. **Principais castas**

Aidani-aspro B

Athiri B

Assyrtiko B

Gaidouria B

Katsano B

Monemvasia B – *monovasia*, *monomvasitiko*

Moschato-aspro B

Platani B

Potamissi B

Roditis Rs – *alepou*

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

8.1. *Qualidade, relação histórica, cultural e social e meio geográfico do vinho branco*

Qualidade

Santorini tem uma das vinhas mais antigas do mundo, cuja origem remonta à pré-história. A tradição da viticultura existe na ilha há quase 3 500 anos. O clima único da ilha, aliado à composição do solo, permite que as castas utilizadas para a vinificação obtenham vinhos com um caráter único. As descrições dos viajantes do século XIX mencionam o caráter organolético particular do vinho, resultante do impacto do ambiente natural nas uvas e, por conseguinte, nos vinhos de Santorini. Naquela época o vinho de Santorini era muito apreciado no estrangeiro e durante muitos anos foi comercializado devido ao seu alto teor alcoólico, para enriquecer outros vinhos de qualidade inferior.

Para além da sua dimensão histórica, esta vinha produz hoje em dia, vinhos únicos e de alta qualidade que, à medida que envelhecem, refletem a excepcional terra de Santorini, a sua região única da vinha de Santorini.

Hoje em dia, as uvas produzidas são exploradas ao máximo por todos os produtores de vinho, respeitando as suas características organoléticas, e resultando em vinhos de qualidade premiados em concursos internacionais, tanto na Grécia como no estrangeiro.

Para garantir a relação entre os vinhos DOP Santorini e a qualidade, os vinhos são submetidos todos os anos a um exame organolético por um comité institucionalizado. Os vinhos que não estejam em conformidade com o caderno de especificações, não podem ser comercializados como vinhos DOP Santorini.

Pesquisas realizadas pela universidade agrícola de Atenas demonstraram que os vinhos de Santorini são particularmente ricos em polifenóis bioativos, o que se deve ao método de poda único, em cesto, que é um método particular de cultivo da vinha, praticado em Santorini desde a Antiguidade e que é totalmente consistente com os outros elementos de cultivo mencionados: I) o solo muito particular, arenoso, uma mistura de escória, cinzas e pedra-pomes, enriquecido com magnésio, cálcio e ferro, com elevada capacidade de absorção de água, II) o clima mediterrânico, com invernos amenos e verões frescos, em que os ventos de norte arrefecem as vinhas com a brisa marinha, e III) a notável diferença de temperatura entre o dia e a noite, que, juntamente com as neblinas marinhas, proporciona frescura às vinhas e proteção contra o sol intenso, o que tem um efeito positivo no desenvolvimento qualitativo das uvas.

8.2. *Qualidade, relação histórica, cultural e social e meio geográfico do vinho branco*

Relação histórica

Remontando à tradição vitícola de Santorini, viajamos no tempo, até ao terceiro milénio antes de Cristo. Nas escavações de Akrotiri, descobertas como carvão de videira e desenhos com temas de cachos de uva decorando a cerâmica da época, testemunham que a viticultura era uma das principais atividades dos habitantes. Esta vinha pré-histórica foi destruída pela grande erupção vulcânica, por volta de 1650 a.C., que eliminou todos os vestígios de vida humana e vegetação na ilha durante cerca de três séculos.

A viticultura e a produção de vinho seriam o principal setor da economia de Akrotiri no momento da sua destruição. Este facto é confirmado tanto pela presença de carvão de vinha e sementes de uva, como pelos artefactos especiais para a prensagem das uvas e a recolha do mosto. A prensa e a cuba por baixo são equipamentos essenciais. No entanto, uma cesta cheia de cal encontrada dentro de uma prensa leva os arqueólogos a pensar que a cal poderia ter sido usada como filtro para a limpeza do mosto.

O vinho era armazenado em grandes jarros (*pithos*) selados com cera. Uma inscrição, gravada em Linear A na borda de um desses jarros, representa uma combinação reconhecida como simbolizando o vinho. De um modo geral, a abundância de *pithoi* e ânforas de armazenamento encontradas em Akrotiri sugere não apenas uma importante produção de vinho mas também um comércio de vinho bem desenvolvido. Cachos de uvas foram usados como temas decorativos na cerâmica desta época. A existência de explorações vitícolas e de comércio de vinho é corroborada pela presença de certos tipos de jarros com bico, junto à base do seu fundo estreito, e uma infinidade de ânforas de estribo, recipientes concebidos principalmente para o transporte de produtos líquidos. Pelo menos 50 % de todos esses recipientes encontrados em toda a região do mar Egeu são provenientes de Thira.

Segundo Heródoto, os Fenícios foram os primeiros colonos após a catástrofe. Tal como aqueles que os seguiram, tiveram de enfrentar um ecossistema extremo para sobreviver. Para suprir as suas necessidades alimentares, tentaram cultivar plantas de diferentes espécies que tinham trazido e conheciam bem. Apenas a videira conseguiu sobreviver ao longo dos séculos no ambiente hostil de Santorini. É uma planta adaptável e particularmente resistente às condições quentes e secas da ilha, que possui raízes ricas e fortes que penetram no solo de Thira. «Aspa» é o nome dado pelas populações locais ao solo duro e compacto criado pelas sucessivas camadas de materiais vulcânicos: cinzas, lava, pedra-pomes e escórias, que cobriram o subsolo de origem calcária e xistosa durante as sucessivas erupções. Séculos de trabalho humano refletem-se na paisagem insular e testemunham os esforços feitos pelos habitantes de Santorini ao longo do tempo para domar as suas terras.

Não há provas diretas da existência da viticultura nos tempos arcaicos e clássicos. No entanto, seria surpreendente que os habitantes de Thira não a praticassem em solos particularmente adequados para isso. É difícil imaginar a presença de proprietários de terras ricos em Thira, se não cultivassem um produto que lhes permitisse obter margens de lucro significativas. Até aos nossos dias, nenhum produto além do vinho pode reivindicar esse título.

Do século XII ao XVII, os venezianos ocuparam a ilha de Santorini. Os europeus sempre apreciaram os vinhos gregos, não só pela qualidade dos mesmos, mas também por resistirem às longas viagens marítimas. Deste modo, os navios francos e venezianos começaram a transportar cada vez mais vinhos de Santorini. A idade de ouro dos vinhos de Santorini sob a ocupação veneziana terminará com o domínio otomano, após um percurso notável comprovado, nomeadamente, pela reputação dos vinhos de Santorini em Paris.

8.3. *Qualidade, relação histórica, cultural e social e meio geográfico do vinho branco*

Relação cultural, social e económica

Desde a Antiguidade que a vinha e o vinho estão indissociavelmente ligados à vida cultural, social e económica dos habitantes de Thira.

Santorini associou sempre uma produção abundante à qualidade e à exportação. Durante a ocupação otomana, a ausência de grandes áreas aráveis na ilha, contribuiu para que as populações muçulmanas não se instalassem ali. Os habitantes de Santorini organizaram democraticamente as suas comunidades e, aproveitando a calma que reinava no mar Egeu após a conquista otomana, desenvolveram, como na época pré-histórica, o comércio e a navegação. Alexandria, Taganrog e Constantinopla foram os centros mais importantes para os quais foram exportadas grandes quantidades de vinhos de Santorini. Historicamente, sabe-se que houve exportações para a Rússia pelo menos a partir de 1786. De facto, a economia de Santorini entrou em declínio quando as exportações para aquele país cessaram após a Revolução de Outubro.

Testemunhos da longa história da ilha estão atualmente preservados nos sítios arqueológicos de Akrotiri e de Mesa Vouno, nos museus arqueológicos de Thira e de Atenas e no museu Megaron Gyzi. Mas a ilha no seu conjunto, com a sua caldeira, as suas rochas vulcânicas, as suas aldeias tradicionais, as suas torres e as suas «canaves» (grutas que servem de caves tradicionais para a produção de vinho local), é um testemunho histórico vivo.

Hoje em dia, podem-se encontrar estabelecimentos vitivinícolas que dispõem de equipamento tecnológico perfeito e fazem um esforço sistemático e integrado para produzir vinhos de qualidade.

Esta relação (cultural, social e económica) foi confirmada nos últimos anos com uma série de eventos organizados na ilha, como as conferências «ΑΜΠΕΛΟΣ» (Ampelos). Santorini foi escolhida para acolher estas conferências internacionais sobre a vinha porque, além de ser um dos lugares mais belos do mundo, tem uma tradição de 3 500 anos de viticultura e de produção vinícola, fomentada pelo ecossistema único desta terra vulcânica do mar Egeu.

O objetivo da primeira conferência «Ampelos 2003» (5 a 7 de junho) foi dar uma contribuição substancial para determinar a orientação correta da viticultura na Grécia e fornecer aos viticultores o maior número possível de ferramentas para uma viticultura moderna e eficiente. Os organizadores desta conferência convidaram viticultores, enólogos, cientistas, investigadores e empresários do setor para partilharem os seus conhecimentos e pontos de vista sobre o assunto e desfrutar do rico programa social da conferência num ambiente idílico... a famosa ilha de Santorini!

O objetivo do segundo simpósio «Ampelos 2006» (1 a 3 de junho) foi apresentar aos participantes os mais recentes desenvolvimentos científicos e técnicos, bem como as últimas novidades do mercado, dando-lhes a oportunidade de uma discussão frutífera com cientistas de todo o mundo, representantes do setor vitivinícola, jornalistas do setor vitivinícola e amantes do vinho presentes no simpósio. O principal objetivo do simpósio foi avaliar a combinação solo-clima-casta em cada vinha e explorar/melhorar a matéria-prima através de todas as técnicas de vinificação que contribuirão para o desenvolvimento dos aromas e sabores específicos e desejáveis dos vinhos em cada região. Por fim, foi dada especial atenção às estratégias de mercado que poderiam ser adotadas.

O 3.º Simpósio Internacional Ampelos 2013 foi realizado em Santorini de 30 a 31 de maio de 2013. Durante este simpósio abordou-se a evolução da viticultura no contexto das alterações climáticas, o progresso e alterações inovadoras na vinificação, as novas estratégias de promoção dos produtos vitivinícolas nas novas condições económicas que surgiram a nível global, as mudanças institucionais e novas tendências na implementação de boas práticas vitícolas e vinícolas.

O 4.º Simpósio internacional de Ampelos (12 a 14 de maio) teve como tema as vinhas do Mediterrâneo e as alterações climáticas. Os trabalhos apresentados confirmaram o impacto significativo das alterações climáticas, em particular o aumento da temperatura média do ar, no crescimento fenológico, fisiologia e tempo de maturação das uvas. Constatou-se durante este simpósio que nos últimos 40 anos, dependendo da região e da casta, a germinação, a floração e a maturação das uvas das vinhas europeias ocorreram 2 a 3 semanas mais cedo, enquanto a plena maturação das uvas ocorreu a temperaturas muito mais altas. Salientou-se que, independentemente dos padrões preditivos da evolução dos principais parâmetros climáticos (temperatura, precipitação, insolação), o mapa do vinho europeu irá alterar-se significativamente, tanto do ponto de vista da estrutura varietal como dos componentes estruturais, com consequências bastante negativas na qualidade dos vinhos, especialmente nas castas brancas.

8.4. *Qualidade, relação histórica, cultural e social e meio geográfico do vinho branco*

Meio e origem geográfica

Na área de produção do vinho DOP Santorini, a superfície da vinha é de cerca de 1 200 hectares. Começa suavemente a partir do mar, e termina em socacos, até uma altura de 300 metros.

O clima da região é típico do Mediterrâneo, com sol forte, verões quentes e secos e invernos amenos. A temperatura média máxima anual é de 23 °C e a temperatura mínima, de 14 °C. A pluviosidade total anual varia entre 250 e 370 mm.

Santorini é composta quase totalmente por depósitos terciários de solo vulcânico, pedra-pomes e lava. O solo de Santorini é arenoso com uma proporção muito baixa de argila. É também pobre em matéria orgânica e, à exceção de uma pequena área em redor de Profitis Ilias, é isento de carbonato de cálcio. Por estas razões, embora o solo seja rico em potássio, a planta não consegue absorver as quantidades necessárias para neutralizar grande parte do ácido tartárico, responsável pelo aumento da acidez dos vinhos de Santorini. A baixa pluviosidade e o facto de as vinhas não serem irrigadas contribuem para a baixa absorção de potássio.

A ilha é extremamente seca e durante os meses de verão, quando as uvas amadurecem, as temperaturas diurnas são muito altas. Durante esta seca prolongada, as necessidades hídricas das plantas são supridas pelas brumas produzidas pela evaporação do mar e que cobrem a ilha, subindo a partir da caldeira.

Ao mesmo tempo, durante os meses de verão, a ilha é impiedosamente açoitada pelos ventos de norte, designados *meltemi*, que impedem a acumulação de humidade nas uvas durante o dia. À noite, contudo, quando as temperaturas caem e as condições climáticas se tornam relativamente húmidas, o solo vulcânico da ilha absorve a humidade que nutre as vinhas.

Em áreas íngremes, os habitantes de Santorini construíram os seus famosos socialcos de pedra, chamados «pezoules». Por outras palavras, eles moldaram o solo em níveis que facilitam o cultivo e limitam a perda de água.

Graças a esta combinação única de clima e solo, as uvas Santorini amadurecem rapidamente e conservam a sua acidez.

Como tudo o que se encontra em Santorini e que é varrido pelo vento, as vinhas são únicas no seu género. São podadas em formas baixas, rentes ao solo. Para proteger as uvas dos fortes ventos que açoitam a ilha no inverno, os habitantes de Santorini podam as vinhas em coroas, no interior das quais crescem as uvas.

Geralmente não há infestações graves de insetos ou doenças. A única intervenção fitossanitária é de 1 a 2 sulfatações preventivas na primavera.

A vinha de Santorini é a mais antiga da Grécia. Algumas cepas têm 300 anos. As vinhas são plantadas em pé franco e não são enxertadas em porta-enxertos provenientes de plantas americanas. De facto, a filoxera, a praga que continua a destruir as vinhas em todo o mundo, nunca chegou aqui. Felizmente, o solo vulcânico da ilha, caracterizado pela falta de argila e alto teor em areia (93-97 %), não o favorece.

Estão presentes, portanto, uma série de fatores que criam um microclima único no mundo, favorecendo o pleno amadurecimento das uvas e conferindo-lhes características específicas, como acidez refrescante e alto teor alcoólico.

8.5. *Qualidade, relação histórica, cultural e social e meio geográfico do vinho branco*

Informações relativas ao produto

As vinhas das ilhas de Thira e Thirasia formam verdadeiras «varandas» sobre o mar Egeu. Durante o verão, os ventos de norte, designados *meltemi*, impedem o desenvolvimento de altas temperaturas, criando um microclima particular que contribui para a boa maturação das uvas e para o seu equilíbrio na fase de «maturação tecnológica» (acidez, cor, aromas, açúcares, etc.), o que resulta em vinhos de excelente qualidade. Os vinhos Santorini DOP são elaborados a partir das castas locais *assyrtiko*, *athiri* e *aidani*.

Concretamente, o vinho branco seco Santorini DOP é produzido a partir da casta *assyrtiko* em pelo menos 85 %, sendo o restante produzido a partir das castas *aidani* e *athiri*.

Estas condições climáticas, aliadas à composição dos solos das ilhas, às castas aí cultivadas, aos cuidados dispensados à viticultura e às técnicas de vinificação conferem as suas características particulares aos vinhos DOP Santorini, dando-lhes a oportunidade de envelhecer e melhorar as suas características ao longo do tempo. O vinho branco seco envelhecido apresenta uma cor amarela intensa a dourada com reflexos alaranjados. As suas características aromáticas são principalmente mel de flores, pomóideas como o marmelo e outras frutas cristalizadas em calda. Encontramos também aromas de frutos de casca rijá, como amêndoas torradas e avelãs. Frequentemente denotamos igualmente aromas de especiarias como cominho e coentro, aromas de plantas como gerânio, tomilho, sálvia, camomila e, por fim, figos secos. Esses aromas encontram-se também no paladar, com notas de mel e frutos secos. Os vinhos envelhecidos apresentam também um sabor amanteigado. É, portanto, um vinho com um corpo rico e complexo, que perdura na boca.

8.6. *Qualidade, relação histórica, cultural e social e meio geográfico do vinho branco*

Interações causais

Os vinhos Santorini DOP devem a sua especificidade, conforme detalhado nas subsecções anteriores, às características da ilha e às técnicas vitícolas utilizadas. Mais especificamente:

1. Poda em cesto (*kouloura*). Este método particular de cultivo da vinha, usado em Santorini, é uma técnica grega ancestral que se mantém até aos dias de hoje. Para dar forma ao «cesto», os experientes viticultores de Santorini entrelaçam os sarmentos das vinhas, de modo a formar uma grande coroa, como um cesto natural, que repousa sobre o solo vulcânico da ilha. As uvas amadurecem ali protegidas, sem perigo para a produção, e, por sua vez, a vinha pode fazer face às condições climáticas e de solo particularmente difíceis de Santorini, que podem ser resumidas da seguinte forma:
 - ventos muito fortes, especialmente na primavera, época do abrolhamento,
 - projeções violentas de areia vulcânica, impulsionadas pelo vento,
 - sol escaldante no verão,
 - falta de água (exceto humidade noturna vinda do mar);
2. O solo arenoso muito particular, composto por uma mistura de escória, cinza e pedra-pomes, enriquecido com magnésio, cálcio e ferro, com alta capacidade de absorção de água;
3. O clima mediterrânico com invernos amenos e verões frescos durante os quais os ventos de norte refrescam as vinhas com a brisa marítima;
4. A notável diferença de temperatura entre o dia e a noite, que, associada às neblinas marítimas, confere às vinhas frescura e proteção contra o sol intenso, o que tem um efeito positivo no desenvolvimento qualitativo das uvas.

O microclima específico das ilhas da área demarcada interage com o relevo do solo e as castas da zona, o que confere aos vinhos um nariz de grande complexidade. Predominância de notas cítricas, e em particular das suas flores, como cidra, limão, toranja e laranja sanguínea. Os frutos de polpa branca estão particularmente presentes, assim como frutos verdes, como peras e maçãs verdes. Em seguida vêm os frutos de caroço, como o pêssego, o damasco e a nêspera. Seguidamente, encontramos frutos tropicais, como manga, ananás, líchia e melão. Na boca, a primeira impressão gustativa é a intensa sensação de acidez, equilibrada pela sensação quente e doce de um alto teor alcoólico. Os citrinos, e principalmente as suas flores, predominam, como cidra, limão, lima, toranja e laranja sanguínea, além de frutos de polpa branca, como pera (principal característica do *assyrtiko*) e maçã verde, e frutos de caroço, como pêssego branco, damasco e pomóideas (líchia, nêspera). Dependendo das quantidades de *atheri* e *aidani*, também podem estar presentes aromas de frutos tropicais como manga e ananás. Outra característica do vinho Santorini é o seu intenso sabor salgado, que nada tem a ver com a casta, mas sim com a proximidade das vinhas do mar. A mineralidade, ou seja, o sabor de pedra molhada, constitui uma outra característica gustativa forte.

Os vinhos de Santorini apresentam um corpo rico e um final muito persistente.

- 8.7. *Qualidade, relação histórica, cultural, meio geográfico do vinho naturalmente doce e do vinho licoroso elaborado a partir de uvas passas.*

Qualidade

Santorini tem uma das vinhas mais antigas do mundo, cuja origem remonta à pré-história. A tradição da viticultura existe na ilha há quase 3 500 anos. O clima único da ilha, aliado à composição do solo, permite que as castas utilizadas para a vinificação obtenham vinhos com um caráter único. As descrições dos viajantes do século XIX mencionam o caráter organolético particular do vinho, resultante do impacto do ambiente natural nas uvas e, por conseguinte, nos vinhos de Santorini. Naquela época o vinho de Santorini era muito apreciado no estrangeiro e durante muitos anos foi comercializado devido ao seu alto teor alcoólico, para enriquecer outros vinhos de qualidade inferior.

Para além da sua dimensão histórica, esta vinha produz hoje em dia, vinhos únicos e de alta qualidade que, à medida que envelhecem, refletem a excepcional terra de Santorini, a sua região única da vinha de Santorini.

Hoje em dia, as uvas produzidas são exploradas ao máximo por todos os produtores de vinho, respeitando as suas características organoléticas, e resultando em vinhos de qualidade premiados em concursos internacionais, tanto na Grécia como no estrangeiro.

Para garantir a relação entre os vinhos DOP Santorini e a qualidade, os vinhos são submetidos todos os anos a um exame organolético por um comité institucionalizado. Os vinhos que não estejam em conformidade com o caderno de especificações, não podem ser comercializados como vinhos DOP Santorini.

Pesquisas realizadas pela universidade agrícola de Atenas demonstraram que os vinhos de Santorini são particularmente ricos em polifenóis bioativos, o que se deve ao método de poda único, em cesto, que é um método particular de cultivo da vinha, praticado em Santorini desde a Antiguidade e que é totalmente consistente com os outros elementos de cultivo mencionados:

- I) o solo muito particular, arenoso, composto por uma mistura de escória, cinzas e pedra-pomes, enriquecido com magnésio, cálcio e ferro, com elevada capacidade de absorção de água,
- II) o clima mediterrânico, com invernos amenos e verões frescos, em que os ventos de norte arrefecem as vinhas com a brisa marinha, e
- III) a notável diferença de temperatura entre o dia e a noite, que, juntamente com as neblinas marinhas, proporciona frescura às vinhas e proteção contra o sol intenso, o que tem um efeito positivo no desenvolvimento qualitativo das uvas.

8.8. *Qualidade, relação histórica, cultural, meio geográfico do vinho naturalmente doce e do vinho licoroso elaborado a partir de uvas passas.*

Relação histórica

Remontando à tradição vitícola de Santorini, viajamos no tempo, até ao terceiro milénio antes de Cristo. Nas escavações de Akrotiri, descobertas como carvão de videira e desenhos com temas de cachos de uva decorando a cerâmica da época, testemunham que a viticultura era uma das principais atividades dos habitantes. Esta vinha pré-histórica foi destruída pela grande erupção vulcânica, por volta de 1650 a.C., que eliminou todos os vestígios de vida humana e vegetação na ilha durante cerca de três séculos.

A viticultura e a produção de vinho seriam o principal setor da economia de Akrotiri no momento da sua destruição. Este facto é confirmado tanto pela presença de carvão de vinha e sementes de uva, como pelos artefactos especiais para a prensagem das uvas e a recolha do mosto. A prensa e a cuba por baixo são equipamentos essenciais. No entanto, uma cesta cheia de cal encontrada dentro de uma prensa leva os arqueólogos a pensar que a cal poderia ter sido usada como filtro para a limpeza do mosto.

O vinho era armazenado em grandes jarros (*pithos*) selados com cera. Uma inscrição, gravada em Linear A na borda de um desses jarros, representa uma combinação reconhecida como simbolizando o vinho. De um modo geral, a abundância de *pithoi* e ânforas de armazenamento encontradas em Akrotiri sugere, não apenas uma importante produção de vinho, mas também um comércio de vinho bem desenvolvido. Cachos de uvas foram usados como temas decorativos na cerâmica desta época. A existência de explorações vitícolas e de comércio de vinho é corroborada pela presença de certos tipos de jarros com bico, junto à base do seu fundo estreito, e uma infinidade de ânforas de estribo, recipientes concebidos principalmente para o transporte de produtos líquidos. Pelo menos 50 % de todos esses recipientes encontrados em toda a região do mar Egeu são provenientes de Thira.

Segundo Heródoto, os Fenícios foram os primeiros colonos após a catástrofe. Tal como aqueles que os seguiram, tiveram de enfrentar um ecossistema extremo para sobreviver. Para suprir as suas necessidades alimentares, tentaram cultivar plantas de diferentes espécies que tinham trazido e conheciam bem. Apenas a videira conseguiu sobreviver ao longo dos séculos no ambiente hostil de Santorini. É uma planta adaptável e particularmente resistente às condições quentes e secas da ilha, que possui raízes ricas e fortes que penetram no solo de Thira. «Aspa» é o nome dado pelas populações locais ao solo duro e compacto criado pelas sucessivas camadas de materiais vulcânicos: cinzas, lava, pedra-pomes e escórias, que cobriram o subsolo de origem calcária e xistosa durante as sucessivas erupções. Séculos de trabalho humano refletem-se na paisagem insular e testemunham os esforços feitos pelos habitantes de Santorini ao longo do tempo para domar as suas terras.

Não há provas diretas da existência da viticultura nos tempos arcaicos e clássicos. No entanto, seria surpreendente que os habitantes de Thira não a praticassem num solo particularmente adequado para isso. É difícil imaginar a presença de proprietários de terras ricos em Thira, se não cultivassem um produto que lhes permitisse obter margens de lucro significativas. Até aos nossos dias, nenhum produto além do vinho pode reivindicar esse título.

Do século XII ao XVII, os venezianos ocuparam a ilha de Santorini. Os europeus sempre apreciaram os vinhos gregos, não só pela qualidade dos mesmos, mas também por resistirem às longas viagens marítimas. Deste modo, os navios francos e venezianos começaram a transportar cada vez mais vinhos de Santorini. A idade de ouro dos vinhos de Santorini sob a ocupação veneziana terminará com o domínio otomano, após um percurso notável comprovado, nomeadamente, pela reputação dos vinhos de Santorini em Paris.

- 8.9. *Qualidade, relação histórica, cultural, meio geográfico do vinho naturalmente doce e do vinho licoroso elaborado a partir de uvas passas.*

Relação cultural, social e económica

Desde a Antiguidade que a vinha e o vinho estão indissociavelmente ligados à vida cultural, social e económica dos habitantes de Thira.

O Vinsanto é considerado o sucessor dos «passos», os vinhos de uvas passas da Antiguidade pelos quais as ilhas do mar Egeu são famosas.

Poucos vinhos hoje mantêm a mesma forma e métodos de produção como na época da Grécia antiga. Com este sabor doce na boca, Hesíodo escreveu no século VII a.C.: «Ponha as uvas ao sol por dez dias e dez noites. Mantenha-as à sombra durante cinco dias», revelando assim a antiga receita da sua vinificação.

O Vinsanto chega até nós com o mesmo sabor doce dos vinhos dos simpósios de Platão e de Sócrates, que originalmente eram bebidos não filtrados.

No século XII, os conquistadores venezianos da ilha rebatizaram este vinho dando-lhe o nome, escrito em caracteres latinos, de «vino di Santorini». Este nome transformou-se em «vino santo», depois «Vinsanto» (vinho de santo-Santorini). Foi sob este nome que o Vinsanto viajou até aos portos de Constantinopla, da Rússia, de Trieste, de Ancona e de Veneza. Este famoso vinho doce, que exprime o caráter único de Santorini, embelezou os sumptuosos banquetes dos soberanos medievais. Por muitos séculos foi o vinho usado para a comunhão divina da Igreja Ortodoxa de todas as Rússias.

A primeira menção conhecida do termo «Vinsanto» remonta a 1729. Numa carta endereçada ao Bispo católico da ilha, os barqueiros escreveram que um navio pirata saqueou dois navios de Santorini e levou dez barris de vinho e cinco de Vinsanto.

Santorini associou sempre uma produção abundante à qualidade e à exportação. As exportações de Vinsanto atingiram o seu pico sob o domínio veneziano e otomano e, depois, no século XIX, quando o volume das exportações de vinho de Santorini excedeu o volume de todas as restantes exportações da Grécia. Durante a ocupação otomana, a ausência de grandes áreas aráveis na ilha, contribuiu para que as populações muçulmanas não se instalassem ali. Os habitantes de Santorini organizaram democraticamente as suas comunidades e, aproveitando a calma que reinava no mar Egeu após a conquista otomana, desenvolveram, como na época pré-histórica, o comércio e a navegação. Alexandria, Taganrog e Constantinopla foram os centros mais importantes para os quais foram exportadas grandes quantidades de vinhos de Santorini. Historicamente, sabe-se que houve exportações de Vinsanto para a Rússia pelo menos a partir de 1786. De facto, a economia de Santorini entrou em declínio quando as exportações de Vinsanto para aquele país cessaram após a Revolução de Outubro.

Testemunhos da longa história da ilha estão atualmente preservados nos sítios arqueológicos de Akrotiri e de Mesa Vouno, nos museus arqueológicos de Thira e de Atenas e no museu Megaron Gyzi. Mas a ilha no seu conjunto, com a sua caldeira, as suas rochas vulcânicas, as suas aldeias tradicionais, as suas torres e as suas «canaves» (grutas que servem de caves tradicionais para a produção de vinho local), é um testemunho histórico vivo.

Hoje em dia, podem-se encontrar estabelecimentos vitivinícolas que dispõem de equipamento tecnológico perfeito e fazem um esforço sistemático e integrado para produzir vinhos de qualidade.

Esta relação (cultural, social e económica) foi confirmada nos últimos anos com uma série de eventos organizados na ilha, como as conferências «ΑΜΠΕΛΟΣ» (Ampelos). Santorini foi escolhida para acolher estas conferências internacionais sobre a vinha porque, além de ser um dos lugares mais belos do mundo, tem uma tradição de 3 500 anos de viticultura e de produção vinícola, fomentada pelo ecossistema único desta terra vulcânica do mar Egeu.

- 8.10. *Qualidade, relação histórica, cultural, meio geográfico do vinho naturalmente doce e do vinho licoroso elaborado a partir de uvas passas.*

Meio e origem geográfica

Na área de produção do vinho DOP Santorini, a superfície da vinha é de cerca de 1 200 hectares. Começa suavemente a partir do mar, e termina em socalcos, até uma altura de 300 metros.

O clima da região é típico do Mediterrâneo, com sol forte, verões quentes e secos e invernos amenos. A temperatura média máxima anual é de 23 °C e a temperatura mínima, de 14 °C. A pluviosidade total anual varia entre 250 e 370 mm.

Santorini é composta quase totalmente por depósitos terciários de solo vulcânico, pedra-pomes e lava. O solo de Santorini é arenoso com uma proporção muito baixa de argila. É também pobre em matéria orgânica e, à exceção de uma pequena área em redor de Profitis Ilias, é isento de carbonato de cálcio. Por estas razões, embora o solo seja rico em potássio, a planta não consegue absorver as quantidades necessárias para neutralizar grande parte do ácido tartárico, responsável pelo aumento da acidez dos vinhos de Santorini. A baixa pluviosidade e o facto de as vinhas não serem irrigadas contribuem para a baixa absorção de potássio.

A ilha é extremamente seca e durante os meses de verão, quando as uvas amadurecem, as temperaturas diurnas são muito altas. Durante esta seca prolongada, as necessidades hídricas das plantas são supridas pelas brumas produzidas pela evaporação do mar e que cobrem a ilha, subindo a partir da caldeira.

Ao mesmo tempo, durante os meses de verão, a ilha é impiedosamente açoitada pelos ventos de norte, designados *meltemi*, que impedem a acumulação de humidade nas uvas durante o dia. À noite, contudo, quando as temperaturas caem e as condições climáticas se tornam relativamente húmidas, o solo vulcânico da ilha absorve a humidade que nutre as vinhas.

Em áreas íngremes, os habitantes de Santorini construíram os seus famosos socalcos de pedra, chamados «pezoules». Por outras palavras, eles moldaram o solo em níveis que facilitam o cultivo e limitam a perda de água.

Graças a esta combinação única de clima e solo, as uvas Santorini amadurecem rapidamente e conservam a sua acidez.

Como tudo o que se encontra em Santorini e que é varrido pelo vento, as vinhas são únicas no seu género. São podadas em formas baixas, rentes ao solo. Para proteger as uvas dos fortes ventos que açoitam a ilha no inverno, os habitantes de Santorini podam as vinhas em coroas, no interior das quais crescem as uvas.

Geralmente não há infestações graves de insetos ou doenças. A única intervenção fitossanitária é de 1 a 2 sulfatações preventivas na primavera.

A vinha de Santorini é a mais antiga da Grécia. Algumas cepas poderão ter 300 anos. As vinhas são plantadas em pé franco e não são enxertadas em porta-enxertos provenientes de plantas americanas. De facto, a filoxera, a praga que continua a destruir as vinhas em todo o mundo, nunca chegou aqui. Felizmente, o solo vulcânico da ilha, caracterizado pela falta de argila e alto teor em areia (93-97 %), não o favorece.

Estão presentes, portanto, um certo número de fatores, que criam um microclima único no mundo, favorecendo o pleno amadurecimento das uvas. Aliados aos efeitos da exposição solar e do envelhecimento, estes fatores resultam em vinhos doces com características concentradas e sabor aveludado.

8.11. *Qualidade, relação histórica, cultural, meio geográfico do vinho naturalmente doce e do vinho licoroso elaborado a partir de uvas passas.*

Informações relativas ao produto

As vinhas das ilhas de Thira e Thirasia formam verdadeiras «varandas» sobre o mar Egeu. Durante o verão, os ventos de norte, designados *meltemi*, impedem o desenvolvimento de altas temperaturas, criando um microclima particular que contribui para a boa maturação das uvas e para o seu equilíbrio na fase de «maturação tecnológica» (acidez, cor, aromas, açúcares, etc.), o que resulta em vinhos de excelente qualidade.

Estas condições climáticas, aliadas à composição dos solos das ilhas, às castas aí cultivadas, aos cuidados dispensados à viticultura e às técnicas de vinificação conferem as suas características particulares aos vinhos DOP Santorini.

O vinho branco naturalmente doce de uvas passas e o vinho licoroso de uvas passas DOP Santorini são produzidos a partir de uvas da casta *assyrtiko* em parte, até pelo menos 51 % e, para o restante, das castas *aidani*, *athiri*, e quantidades menores de castas brancas «estrangeiras» tradicionalmente cultivadas nas ilhas de Thira e Thirasia, nomeadamente as castas *gaidouria*, *katsano*, *moschato* branco, *monemvasia*, *platani*, *potamisi* e *roditis* rosé.

Uma vez colhidas, as uvas destinadas à produção de Vinsanto são espalhadas sob os raios quentes do sol do mar Egeu, para serem desidratadas, e protegidas do apodrecimento pelas propriedades drenantes do solo. Após 7 a 12 dias, as uvas perderam uma grande parte da água, concentrando-se assim cada uma das suas características apreciadas. As uvas são então cuidadosamente esmagadas e prensadas e inicia-se a fermentação lenta, que é controlada diariamente. O alto teor de açúcares encurta o período de fermentação, o que resulta num vinho naturalmente doce sem adição de álcool. O vinho é então envelhecido em barricas de carvalho durante pelo menos 24 meses. O tempo é um aliado incomparável do Vinsanto, que lhe confere aromas e sabores inestimáveis, enquanto este repousa tranquilamente nas escuras caves da ilha. O tempo concentra as características do Vinsanto, conferindo-lhe uma maravilhosa suavidade na boca e tornando o envelhecimento uma parte integrante da sua produção.

Para a produção de Vinsanto são necessários cerca de 6 quilos de uvas por litro, ou mesmo 10 quilos, devido à evaporação durante o longo período de envelhecimento. É um vinho de grande raridade, o que o torna extremamente precioso.

As castas locais acima mencionadas usadas para a produção de Vinsanto contribuem, cada uma à sua maneira, para a sua qualidade excepcional. A *assyrtiko* contribui com acidez, nobreza e notas minerais, a *aidani* dá corpo e aroma profundo e cativante, a *atheri* subtilidade e delicadeza de caráter. Todas juntas contribuem para a complexidade do Vinsanto.

8.12. *Qualidade, relação histórica, cultural, meio geográfico do vinho naturalmente doce e do vinho licoroso elaborado a partir de uvas passas.*

Interações causais

Os vinhos Santorini DOP devem a sua especificidade, conforme detalhado nas subsecções anteriores, às características das ilhas e às técnicas vitícolas utilizadas. Mais especificamente:

1. Poda em cesto (*kouloura*). Este método particular de cultivo da vinha, usado em Santorini, é uma técnica grega ancestral que foi mantida até hoje. Para dar forma ao «cesto», os experientes viticultores de Santorini entrelaçam os sarmentos das vinhas, de modo a formar uma grande coroa, como um cesto natural, que repousa sobre o solo vulcânico da ilha. As uvas amadurecem ali protegidas, sem perigo para a produção, e, por sua vez, a vinha pode fazer face às condições climáticas e de solo particularmente difíceis de Santorini, que podem ser resumidas da seguinte forma:
 - ventos muito fortes, especialmente na primavera, época do abrolhamento,
 - projeções violentas de areia vulcânica, impulsionadas pelo vento,
 - sol escaldante no verão,
 - falta de água (exceto humidade noturna vinda do mar);
2. O solo arenoso muito particular, composto por uma mistura de escória, cinza e pedra-pomes, enriquecido com magnésio, cálcio e ferro, com alta capacidade de absorção de água;
3. O clima mediterrânico com invernos amenos e verões frescos durante os quais os ventos de norte refrescam as vinhas com a brisa marítima;
4. A notável diferença de temperatura entre o dia e a noite, que, associada às neblinas marítimas, confere às vinhas frescura e proteção contra o sol intenso, o que tem um efeito positivo no desenvolvimento qualitativo das uvas.

A interação de todos estes fatores, aliada ao efeito da exposição das uvas ao sol, confere aos vinhos aromas intensos e complexos. Encontramos notas de especiarias, passas, chocolate, café, chá, ginja, ameixa e figo seco. Durante o envelhecimento, os aromas tornam-se mais intensos e complexos. É rico no palato, com acidez impressionante que equilibra a doçura. Vinho redondo, aveludado, rico com notas de mel e limão. Um vinho de complexidade aromática e gustativa única, que apresenta uma estrutura notável e longa duração.

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

Disposições adicionais relativas à rotulagem dos vinhos

Quadro jurídico:

legislação nacional

Tipo de condição suplementar:

disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da menção:

1. Menções referentes a certos métodos de produção

O artigo 1.º do Decreto Ministerial n.º 280557, de 9 de junho de 2005, «Definição dos períodos de estágio, de envelhecimento e de comercialização dos vinhos com denominação de origem de qualidade superior e dos vinhos regionais, bem como das menções a utilizar nos rótulos no que respeita ao seu modo ou método de produção» (*Jornal Oficial da República Helénica*, n.º 818, 2.º volume, de 15 de junho de 2005), estabelece as condições de utilização das seguintes menções:

- «ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» ou «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ» (vinho novo)
- «ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ou «ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» (estágio em barrica)
- «ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ou «ΠΑΛΑΙΩΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» (envelhecido em barrica)

2. Rotulagem com indicação do ano de colheita

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

3. Menções tradicionais

- As menções tradicionais utilizadas estão em conformidade com o disposto no Decreto Ministerial n.º 235309, de 7 de fevereiro de 2002, «Aprovação das menções tradicionais para os vinhos» (*Jornal Oficial da República Helénica*, n.º 179, de 19 de fevereiro de 2002, e a sua relação com a denominação de origem ou origem geográfica.

Nos termos do supracitado decreto ministerial, as menções tradicionais que poderão ser utilizadas na rotulagem dos vinhos Santorini DOP são as seguintes: ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ/Blanc de blancs [Branco de uvas brancas], ΑΠΟ ΝΗΣΙΩΤΙΚΟ(ΟΥΣ) ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ)/Vin de vignoble(s) insulaire(s) [Vinho de vinha(s) insular(es)], ΑΠΟ ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) ΣΕ ΠΕΖΟΥΛΕΣ/Vin de vignobles en terrasses [Vinho de vinhas em socalcos], ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ/Vin de collines [Vinho das colinas], ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ/Vin de coteaux [Vinho das encostas], Λιαστός, VINSANTO, ΝΥΧΤΕΡΙ/Nykteri.

- Indicações das menções tradicionais referidas no 112.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 relacionadas com a denominação de origem ou origem geográfica.

Nos termos do artigo 113.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013, as menções tradicionais, tal como definidas e listadas na base de dados eletrónica «e-Ambrosia», que podem ser utilizadas para a rotulagem de vinhos com denominação de origem protegida (DOP) Santorini, desde que sejam cumpridas as disposições previstas pela legislação nacional e da União Europeia, são as seguintes:

Denominação de origem de qualidade superior (DOQS), em vez de DOP Αγρέπαυλη (Agrepavlis), Αμπέλι (Ampeli), Αμπελώνας (Αμπελώνες) [Ampelonas (Ampelones)], Αρχοντικό (Archontiko), Ειδικά επιλεγμένος (Grande Réserve), Επιλογή ή Επιλεγμένος (Réserve), Κάστρο (Kastro), Κτήμα (Ktima), Μετόχι (Metochi), Μοναστήρι (Monastiri), Πύργος (Pyrgos), Λιαστός (Liaustos).

E ainda:

Νυχτέρι (Nykteri): denominação tradicional reservada aos vinhos brancos secos da DOP Santorini com um título alcoométrico natural mínimo de 13,5 % vol., vinificados em cuba ou em casco de madeira e que estagiam durante pelo menos três meses.

Vinsanto: denominação tradicional utilizada para os vinhos doces produzidos a partir de uvas passas da DOP Santorini.

Derrogações

Quadro jurídico:

Legislação da União

Tipo de condição suplementar:

Derrogação relativa à produção na área geográfica delimitada

Descrição da menção:

Artigo 5.º, n.º 1, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33

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

Hiperligação para o caderno de especificações do produto

http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/TEXNIKOI%20FAKELOI%20OINON%20POP-PGE%20ENGLISH/PDO%2031/prodiagrafi_POPSantorini_201221.pdf

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

(2022/C 143/10)

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

COMUNICAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA DO DOCUMENTO ÚNICO

«Άγιο Όρος» (Agio Oros)

PGI-GR-A0873-AM01

Data da comunicação: 31.12.2021

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

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

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

O capítulo «Práticas enológicas» foi alterado.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

(1) JOL 9 de 11.1.2019, p. 2.

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

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

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

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

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

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

- a) Adição à composição varietal dos vinhos tintos (secos, meio-secos, doces) das castas tintas *merlot*, *cabernet-franc*, *agiorgitiko* e *moschato-amvourgou*, em todas as proporções.
- b) Adição à composição varietal dos vinhos rosés (secos, meio-secos, doces) das castas tintas *merlot*, *cabernet-franc*, *agiorgitiko* e *moschato-amvourgou*, em todas as proporções.
- c) Adição à composição varietal do vinho licoroso tinto das castas tintas *merlot*, *cabernet-franc*, *agiorgitiko* e *moschato-amvourgou*, em todas as proporções.
- d) Adição à composição varietal dos vinhos de uvas-passas (secos, meio-secos, doces) das castas tintas *merlot*, *cabernet-franc*, *agiorgitiko* e *moschato-amvourgou*, em todas as proporções.

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

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

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

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

O capítulo «Práticas enológicas» foi alterado.

DOCUMENTO ÚNICO

a. **Denominação(ções)**

Άγιο Όρος (Agio Oros)

2. **Tipo de indicação geográfica**

IGP – Indicação Geográfica Protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho
3. Vinho licoroso
15. Vinho proveniente de uvas passas

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

1. *Vinho Tinto Seco*

DESCRIÇÃO RESUMIDA

Cor: púrpura com reflexos rubi.

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

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

- Título alcoométrico total mínimo: 11,0 % vol.
- Título alcoométrico natural mínimo: 10,5 % vol.
- Teor total em açúcares (g/l): no máximo 9,0
- Acidez total máxima: 7,0 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
- No que diz respeito ao título alcoométrico máximo, aplicam-se os valores fixados pela legislação da União na matéria.
- Se o teor de açúcares for superior a 4 g/l, aplicam-se os requisitos do anexo III, parte B, do Regulamento (UE) 2019/33 da Comissão.

Características analíticas gerais

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

2. *Vinho tinto meio-seco*

DESCRIÇÃO RESUMIDA

Cor: púrpura com reflexos rubi.

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

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

- Título alcoométrico natural mínimo: 10,5 % vol.
- Teor total em açúcares (g/l): 4,5 no mínimo e 17,5 no máximo
- Acidez total máxima: 7,0 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
- No que diz respeito ao título alcoométrico máximo, aplicam-se os valores fixados pela legislação da União na matéria.
- Se o teor de açúcares for superior a 12 g/l, aplicam-se os requisitos do anexo III, parte B, do Regulamento (UE) 2019/33 da Comissão.
- O teor máximo de dióxido de enxofre autorizado é de 200 miligramas por litro para os vinhos tintos com um teor de açúcares expresso pela soma de glucose + frutose igual ou superior a 5 gramas por litro [em conformidade a derrogação referida no anexo I, parte B, do Regulamento (UE) 2019/934 da Comissão].

Características analíticas gerais

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

3. *Vinho tinto doce*

DESCRIÇÃO RESUMIDA

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

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

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

- Título alcoométrico total mínimo: 15,0 % vol.
- Título alcoométrico natural mínimo: 10,5 % vol.
- Teor total em açúcares (g/l): 45 no mínimo
- Acidez total máxima: 7,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
- No que diz respeito ao título alcoométrico máximo, aplicam-se os valores fixados pela legislação da União na matéria.
- O teor máximo de dióxido de enxofre autorizado é de 300 miligramas por litro para os vinhos doces com um título alcoométrico volúmico total superior a 15 % vol., e um teor de açúcares superior ou igual a 45 g/L [em conformidade a derrogação referida no anexo I, parte B, do Regulamento (UE) 2019/934 da Comissão].

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

4. *Vinho rosé seco*

DESCRIÇÃO RESUMIDA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5. *Vinho rosé meio-seco*

DESCRIÇÃO RESUMIDA

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

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

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

- Título alcoométrico natural mínimo: 10,0 % vol.
- Teor total em açúcares (g/l): 4,5 no mínimo e 17,5 no máximo
- Acidez total máxima: 7,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
- No que diz respeito ao título alcoométrico máximo, aplicam-se os valores fixados pela legislação da União na matéria.
- Se o teor de açúcares for superior a 12 g/l, aplicam-se os requisitos do anexo III, parte B, do Regulamento (UE) 2019/33 da Comissão.
- O teor máximo de dióxido de enxofre autorizado é de 250 miligramas por litro para os vinhos rosés com um teor de açúcares expresso pela soma de glucose + frutose igual ou superior a 5 gramas por litro [em conformidade a derrogação referida no anexo I, parte B, do Regulamento (UE) 2019/934 da Comissão].

Características analíticas gerais

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

6. *Vinho branco seco*

DESCRIÇÃO RESUMIDA

Cor: amarela límpida e cristalina com reflexos verdes.

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

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

- Título alcoométrico total mínimo: 11,0 % vol.
- Título alcoométrico natural mínimo: 10,0 % vol.
- Teor total em açúcares (g/l): no máximo 9,0
- Acidez total máxima: 7,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
- No que diz respeito ao título alcoométrico máximo, aplicam-se os valores fixados pela legislação da União na matéria.
- Se o teor de açúcares for superior a 4 g/l, aplicam-se os requisitos do anexo III, parte B, do Regulamento (UE) 2019/33 da Comissão.

Características analíticas gerais

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

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

7. Vinho branco meio-seco

DESCRIÇÃO RESUMIDA

Cor: amarelo-dourado brilhante.

Nariz: notas florais com aromas frutados vivos.

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

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

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

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

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

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

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

Características analíticas gerais

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

8. Vinho branco doce

DESCRIÇÃO RESUMIDA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9. Vinho licoroso tinto

DESCRIÇÃO RESUMIDA

Cor: púrpura escura com reflexos rubi.

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

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

- Título alcoométrico total máximo: 22,0 % vol.
- Título alcoométrico total mínimo: 17,5 % vol
- Teor em açúcares mínimo: Mínimo 221 (g/l)
- Acidez total máxima: 7,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
- No que diz respeito ao título alcoométrico máximo, aplicam-se os valores fixados pela legislação da União na matéria.
- O teor máximo de dióxido de enxofre autorizado é de 200 miligramas por litro para os vinhos licorosos, quando o teor de açúcares é superior ou igual a 5 g/l [em conformidade a derrogação referida no anexo I, parte B, do Regulamento (UE) 2019/934 da Comissão].

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

10. Vinho branco de uvas passas

DESCRIÇÃO RESUMIDA

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

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

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

- Título alcoométrico natural mínimo: 16,0 % vol.
- Teor total em açúcares (g/l): 45
- Acidez total máxima: 7,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
- No que diz respeito ao título alcoométrico máximo, aplicam-se os valores fixados pela legislação da União na matéria.
- O teor máximo de dióxido de enxofre autorizado é de 400 miligramas por litro para os vinhos doces elaborados a partir de uvas passas com um teor de açúcares residuais, igual ou superior a 45 g/l [em conformidade a derrogação referida com o anexo I, parte B, do Regulamento (UE) 2019/934 da Comissão].

Características analíticas gerais

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

11. Vinho tinto de uvas passas

DESCRIÇÃO RESUMIDA

Cor: caramelo escuro, com reflexos vermelho-coral.

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

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

- Título alcoométrico natural mínimo: 16,0 % vol.
- Teor em açúcares mínimo: 140 g/l
- Acidez total máxima: 7,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
- No que diz respeito ao título alcoométrico máximo, aplicam-se os valores fixados pela legislação da União na matéria.
- O teor máximo de dióxido de enxofre autorizado é de 400 miligramas por litro para os vinhos doces elaborados a partir de uvas passas com um teor de açúcares residuais, igual ou superior a 45 g/l [em conformidade a derrogação referida com o anexo I, parte B, do Regulamento (UE) 2019/934 da Comissão].

Características analíticas gerais

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

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

5. Práticas vitivinícolas

5.1. Práticas enológicas específicas

1. Condução da vinha

Prática de cultivo

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

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

Restrições aplicáveis à vinificação

a. Vinificação dos vinhos brancos:

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

b. Vinificação dos vinhos brancos:

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

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

Restrições aplicáveis à vinificação

a. Vinificação dos vinhos tintos:

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

b. Vinificação dos vinhos de uvas-passas brancos:

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

c. Vinificação dos vinhos licorosos tintos:

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

d. Vinificação dos vinhos tintos:

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

4. Práticas enológicas específicas utilizadas para fabricar os vinhos

Prática enológica específica

- a. No que diz respeito à produção de vinhos meio-secos, meio-doces e doces, a edulcoração é autorizada em conformidade com as disposições aplicáveis [Regulamento (UE) 2019/934, anexo I].
- b. O vinho licoroso é produzido a partir de mosto de uvas que sofreram uma fermentação parcial, resultando num título alcoométrico volúmico natural mínimo de 12 % vol., ou a partir de vinho, ou ainda de uma mistura dos vinhos acima mencionados, aos quais é adicionado isoladamente ou numa mistura com álcool neutro de origem vitivinícola e, em especial, álcool proveniente da destilação de uvas com um título alcoométrico adquirido mínimo de 96 % vol., ou aguardentes de vinho ou de uva com um título alcoométrico adquirido mínimo de 52 % vol. e máximo de 86 % vol.
- c. O vinho de uvas-passas é produzido a partir de mosto de uvas deixado durante 10 a 15 dias ao sol ou à sombra para ser parcialmente desidratado. Estes mostos são vinificados sem adição, antes, durante ou depois da fermentação alcoólica, de mostos, de mostos concentrados retificados, de álcool de origem agrícola ou destilado, e sem que o mosto de uvas passas tenha sido concentrado de alguma forma. Os açúcares e o álcool contidos no produto final provêm exclusivamente das uvas vinificadas.

5.2. Rendimentos máximos

1. Rendimento máximo em hectolitros de produto acabado por hectare

96 hectolitros por hectare

2. Rendimento máximo em quilogramas de uvas por hectare

12 000 quilogramas de uvas por hectare

6. Área geográfica delimitada

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

7. Principais castas

Cabernet-franc N

Cabernet-sauvignon N

Chardonnay B

Grenache-rouge N

Merlot N

Sauvignon-blanc B

Syrah N

Agiorgitiko N

Athiri B

Assyrtiko B

Limnio N

Malagousia B

Moschato-alexandreias B

Moschato-amvourgou N

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

Roditis Rs – *alepou*

8. Descrição da(s) relação(ões)

8.1. Relação histórica, cultural e social

1. Relação histórica

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

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

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

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

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

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

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

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

3. Relação cultural, social e económica

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

8.2. Meio geográfico

1. Meio e origem geográficos

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8.3. Informações sobre o produto

1. Informações sobre o produto

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

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

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

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

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

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

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

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

8.4. Interação causal

1. Interação causal

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

2. Interação causal para a categoria «vinho»

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Estes vinhos participam em concursos nacionais e internacionais.

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

Derrogações

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição suplementar:

Derrogação relativa à produção na área geográfica delimitada

Descrição da menção:

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

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

Derrogações

Quadro jurídico:

Legislação da UE

Tipo de condição suplementar:

Derrogação relativa à produção na área geográfica delimitada

Descrição da menção:

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

Disposições adicionais relativas à rotulagem dos vinhos

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição suplementar:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da menção:

A. Menções referentes a certos métodos de produção

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

- «ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» ou «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ» (vinho novo)
- «ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ou «ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» (estágio em barrica)
- «ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ou «ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» (envelhecimento em barrica)
- «ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ou «ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» (fermentação e estágio em barrica)
- «ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ou «ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» (fermentado em barrica).

B. Rotulagem com indicação do ano de colheita

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

C. Menções tradicionais

- As menções tradicionais utilizadas estão em conformidade com o disposto no Decreto Ministerial n.º 235309 de 7 de fevereiro de 2002, «Aprovação das menções tradicionais para os vinhos» (*FEK JORH*, n.º 179, 2.º volume, de 19 de fevereiro de 2002), e a sua relação com a denominação de origem ou origem geográfica.

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

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

- Indicações das menções tradicionais referidas no artigo 112.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 relacionadas com esta denominação de origem ou origem geográfica.

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

Τοπικός Οίνος (Vinho regional), em vez da IGP

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

Hiperligação para o caderno de especificações

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

ISSN 1977-1010 (edição eletrónica)
ISSN 1725-2482 (edição em papel)