Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(2022/C 143/10)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission ([1])

COMMUNICATION RELATIVE À UNE MODIFICATION STANDARD DU DOCUMENT UNIQUE

«Ἅγιο Ὄρος» (Agio Oros)

PGI-GR-A0873-AM01

Date de communication: 31.12.2021

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. **Établissement à 10 à 15 jours de la durée d'exposition des raisins au soleil pour la vinification des vins de paille blancs et des vins de paille rouges.**

   Motifs: cette durée d'exposition est nécessaire pour que les raisins, qui ont déjà été récoltés à surmaturité (teneur en sucre supérieure à 270 g/l), obtiennent la teneur en sucre souhaitée (350-370 g/l), tout en conservant certaines caractéristiques (à savoir, une quantité suffisante de jus, un caractère intact et sain) qui permettront un pressurage en douceur et la récupération d'une quantité suffisante de jus de raisin.

   Le chapitre «Pratiques œnologiques» est modifié.

2. **Remplacement du point b) sous la rubrique «Pratiques œnologiques spécifiques»**

   Au chapitre «Pratiques œnologiques», sous la rubrique «Pratiques œnologiques spécifiques», le point b) est remplacé par le texte suivant:

   «b) Les vignes sont soit conduites en gobelet, soit taillées en une forme à un bras ou à deux bras de chaque côté, fixes ou portant des coursons.»

   Motifs: la culture de la vigne dans la région du Mont Athos, qui remonte au 10e siècle après J-C, suivait initialement des formes traditionnelles telles que la conduite en gobelet et d'autres formations plus libres (en treille, pergola, etc.). Avec le temps et grâce à la mécanisation, des systèmes plus modernes et plus rentables ont été adoptés, tels que la taille à un bras fixe (Cordon de Royat) dans le cas des vignobles plus arides et non irrigués, ou avec un bras portant des coursons dans le cas des zones irriguées et plus fertiles (Guyot). Bien entendu, du fait d'une longue tradition, la forme en gobelet (bien qu'elle soit moins productive) est encore utilisée avec succès dans un certain nombre de zones du Mont Athos, car en raison du contexte spirituel spécifique de la région, le critère du résultat économique n'est pas le plus important.

   La rubrique intitulée «Pratiques œnologiques spécifiques» du chapitre intitulé «Pratiques œnologiques» est modifiée.

3. **Ajout de variétés à la composition variétale du vin blanc et du vin de paille**

   a) ajout à la composition variétale du vin blanc (sec, demi-sec, doux) des cépages blancs Malagousia et Moschato Alexandreias, en toutes proportions.

   b) ajout à la composition variétale du vin de paille blanc des cépages blancs Malagousia et Moschato Alexandreias, en toutes proportions.

   Motifs: le cépage Malagousia, exploité de manière intensive après 1990, a été initialement planté massivement dans la péninsule voisine de Sithonie. Il est ensuite devenu l'une des variétés les plus populaires du vignoble grec, tandis qu'il est cultivé dans la région du Mont Athos depuis 15 ans. Il s'agit d'un cépage vigoureux, productif, sensible au Botrytis et aux excès d'humidité, c'est pourquoi il est cultivé, aux niveaux moyen et supérieur de chaque vignoble, généralement sur des sols en pente permettant un meilleur drainage. Dans ces conditions, qui sont également spécifiques au Mont Athos, il est cultivé avec un soin et une attention particuliers apportés aux pratiques de

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

fertilisation et d'irrigation et fait l'objet d'une manipulation soigneuse en été (ébourgeonnage, effeuillage). Seul ou associé à des cépages présentant des caractéristiques différentes (par exemple l'Assyrtiko), ce cépage permet de produire des vins blancs secs, demi-secs et des vins de paille. Les vins se caractérisent par une acidité modérée et des arômes prédominants de cédrat, de pêche, pour les parcelles proches de la mer, tandis que pour celles qui se trouvent plus en hauteur, on retrouve en plus des notes de basilic et d'autres plantes aromatiques.

Le Moschato Alexandreias est probablement arrivé au Mont Athos après 1922, apporté par les réfugiés et planté principalement dans le nord de la Grèce et à Limnos. Le hiéromoine Evlogios Kourilas indique qu'en 1934, le monastère de la Grande Laure avait de «bons raisins d'Alexandrie». Le monastère de Simonos Petras s'approvisionnait auprès du métochion de Limnos — lorsque la récolte au Mont Athos n'était pas suffisante pour répondre aux besoins de consommation — mais aussi en matériel de multiplication. Enfin, ce cépage a été recensé une nouvelle fois en 1960. Grâce aux conditions climatiques particulières de la péninsule du Mont Athos, ce cépage cultivé depuis environ 100 ans, s'est parfaitement acclimaté.

Les sols sablo-argileux de texture moyenne du Mont Athos, au pH 6-8, permettent de développer ce cépage de manière exemplaire. Il est modérément vigoureux, productif et résistant à la sécheresse, donnant des raisins de grande taille à la peau jaune-blanche. Les vendanges, selon les années s'étendent de la fin août au 10 septembre. Dans le vignoble du Mont Athos, la variété mûrit un peu plus tôt que la moyenne enregistrée dans les autres régions de Grèce où elle est cultivée.

Le Moschato Alexandreias donne des vins à la robe jaune limpide, et aux reflets dorés et verts, où dominent les arômes de rose, de jasmin, de fruits à noyaux, de fruits du raisin, et des notes de menthe. Les vins présentent une acidité et un volume moyens avec une belle finale (moyenne +) du fait de leur fort potentiel aromatique. En raison de leur volume moyen et de leur acidité modérée, ces vins entrent dans certains mélanges avec des variétés ayant une acidité élevée comme l'Assyrtiko et destinés à une consommation immédiate avec un potentiel de vieillissement qui ne dépasse que très rarement quatre ans.

Les rubriques «Variétés à raisins de cuve autorisées», «Lien avec la zone géographique» ont été modifiées par l'ajout d'éléments dans les sections «renseignements concernant la région géographique», «informations détaillées sur le produit» et «interaction causale».

4. **Ajout de cépages à la composition variétale des vins rouges, rosés, du vin de liqueur rouge et du vin de paille**

a) ajout à la composition variétale des vins rouges (secs, demi-secs, doux) des cépages rouges Merlot, Cabernet Franc, Agiorgitiko et Moschato Amvourgou, en toutes proportions.

b) ajout à la composition variétale des vins rosés (secs et demi-secs) des cépages rouges Merlot, Cabernet Franc, Agiorgitiko et Moschato Amvourgou, en toutes proportions.

c) ajout à la composition variétale du vin de liqueur rouge des cépages rouges Merlot, Cabernet Franc, Agiorgitiko et Moschato Amvourgou, en toutes proportions.

d) ajout à la composition variétale du vin de paille (secs, demi-secs, doux) des cépages rouges Merlot, Cabernet Franc, Agiorgitiko et Moschato Amvourgou, en toutes proportions.

Motifs: les variétés Merlot, Cabernet Franc, cosmopolites et polyvalentes, adaptées ces dernières années aux conditions pédoclimatiques du Mont Athos, produisent jusqu'à présent des résultats très satisfaisants. Les raisins mûrissent bien et acquièrent une coloration uniforme et une concentration en sucres satisfaisante. Les vins issus du Merlot ont une robe rouge profond, un titre alcoométrique élevé et sont corsés, tandis que les vins de Cabernet Franc sont tanniques, alcooliques et peuvent faire l'objet d'un profond vieillissement. L'Agiorgitiko est une variété grecque polyvalente dont la culture a commencé relativement récemment dans le nord de la Grèce. Il semble conserver ses caractéristiques également en Chalcidique, et en particulier au Mont Athos. Il est productif, aromatique et donne des vins aux tannins moelleux, enrichissant ainsi (avec le Moschato Amvourgou) les cépages rouges utilisés dans la composition de l'IGP Agio Oros, où prédominent les cépages les plus intenses et les plus tanniques. Enfin, le Moschato Amvourgou est un cépage cultivé dans toute la Grèce et, au Mont Athos, il entre principalement dans la composition des vins rosés secs et demi-secs, et dans celle des vins rouges doux et passerillés. Les volumes de production sont plus restreints que ceux des vins typiques de la région, ce qui permet de produire des vins particuliers, caractérisés par un degré d'alcool élevé et des tannins très moelleux, et dotés d'une finale aromatique agréable.

Les rubriques «Variétés à raisins de cuve autorisées», «Lien avec la zone géographique» ont été modifiées par l'ajout d'éléments dans les sections «Renseignements concernant la région géographique», «informations détaillées sur le produit» et «interaction causale».

5. **Ajout de la mention traditionnelle «Nama»**

Motifs: le nom Nama désigne le vin rouge doux (vin de paille ou vin de liqueur) traditionnellement utilisé dans le Mystère de la Sainte Eucharistie. Il s'agit d'un type de vin spécialisé, dont l'acidité et le degré alcoolique sont faibles, traditionnellement produit depuis des siècles dans la région du Mont Athos.

Le chapitre «Pratiques œnologiques» a été modifié.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(S)**

Άγιο Όρος (Agio Oros)

2. **Type d'indication géographique:**

IGP - Indication géographique protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

3. Vin de liqueur

15. Vin de raisins passerillés

4. **Description du ou des vins**

1. *Vin rouge sec*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: robe pourpre aux reflets rubis.

Nez: arôme intense de fruits de la forêt, d'épices, mais aussi notes de vanille ou de tabac, selon de la durée du vieillissement.

Bouche: bouche pleine et d'une structure exceptionnelle avec une bonne acidité et des tanins moelleux.

— Titre alcoométrique total minimal: 11,0 % vol

— Titre alcoométrique naturel minimal: 10,5 % vol.

— Teneur totale en sucre (g/l): au maximum 9,0

— Acidité totale maximale: 7,0 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— En ce qui concerne le titre alcoométrique maximal, les valeurs fixées par la législation de l'Union en la matière s'appliquent.

— Lorsque la teneur en sucre est supérieure à 4 g/l, les prescriptions de l'annexe III, partie B, du règlement (UE) 2019/33 de la Commission s'appliquent.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11
Acidité totale minimale	4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	20
Teneur totale maximale anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	150

2. *Vin rouge demi-sec*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: couleur pourpre avec des reflets rubis.

Nez: arôme agréable de fruits rouges (cerises, cerises acides).

Bouche: la bouche est fruitée, moelleuse avec une texture veloutée et une finale agréable.

— Titre alcoométrique naturel minimal: 10,5 % vol.

— Teneur totale en sucre (g/l): 4,5 au minimum et 17,5 au maximum

— Acidité totale maximale: 7,0 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— En ce qui concerne le titre alcoométrique maximal, les valeurs fixées par la législation de l'Union en la matière s'appliquent.

— Lorsque la teneur en sucre est supérieure à 12 g/l, les prescriptions de l'annexe III, partie B, du règlement (UE) 2019/33 de la Commission s'appliquent.

— La teneur maximale autorisée en anhydride sulfureux est de 200 milligrammes par litre pour les vins rouges dont la teneur en sucre, exprimée par la somme glucose + fructose, égale ou supérieure à 5 grammes par litre [conformément à la dérogation visée à l'annexe I, partie B, du règlement (UE) 2019/934 de la Commission].

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11
Acidité totale minimale	3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	20
Teneur totale maximale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	200

3. *Vin rouge doux*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: couleur rouge profond avec des reflets pourpres, rubis, violacés et azurés qui peuvent tourner au rouge-brique après vieillissement.

Nez: nez complexe et puissant où dominent des notes de miel ou de fruits secs.

Bouche: bouche caractérisée par une acidité équilibrée et un goût sucré riche.

— Titre alcoométrique total minimal: 15,0 % vol

— Titre alcoométrique naturel minimal: 10,5 % vol.

— Teneur totale en sucre (g/l): 45 au minimum

— Acidité totale maximale: 7,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— En ce qui concerne le titre alcoométrique maximal, les valeurs fixées par la législation de l'Union en la matière s'appliquent.

— La teneur maximale autorisée en anhydride sulfureux est de 300 milligrammes par litre pour les vins doux dont le titre alcoométrique volumique total est supérieur ou égal à 15 % vol., et la teneur en sucres est supérieure ou égale à 45 g/L [conformément à la dérogation visée à l'annexe I, partie B, du règlement (UE) 2019/934 de la Commission].

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11
Acidité totale minimale	3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	20
Teneur totale maximale en anhydride sulfureux(en milligrammes par litre)	300

4. *Vin rosé sec*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: robe légèrement rosée, parfois marquée par des reflets oranges.

Nez: arômes de fruits rouges, de rose et de notes botaniques (piment) selon la variété utilisée.

Bouche: les arômes du nez s'expriment également en bouche, avec une longue finale, agréable, fruitée, avec une acidité fraîche.

— Titre alcoométrique total minimal: 11,0 % vol

— Titre alcoométrique naturel minimal: 10,0 % vol.

— Teneur totale en sucre (g/l): au maximum 9,0

— Acidité totale maximale: 7,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— En ce qui concerne le titre alcoométrique maximal, les valeurs fixées par la législation de l'Union en la matière s'appliquent.

— Lorsque la teneur en sucre est supérieure à 4 g/l, les prescriptions de l'annexe III, partie B, du règlement (UE) 2019/33 de la Commission s'appliquent.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11
Acidité totale minimale	3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur totale maximale anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	200

5. *Vin rosé demi-sec*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: rosâtre, profonde, ou orange, en fonction de l'extraction.

Nez: arômes caractéristiques de fruits rouges sucrés, de fraises, de framboises violettes et de cerises guignes.

Bouche: ce vin présente une onctuosité moyenne, tandis que son acidité douce s'associe agréablement à une note sucrée qui donne un ensemble équilibré.

— Titre alcoométrique naturel minimal: 10,0 % vol.

— Teneur totale en sucre (g/l): 4,5 au minimum et 17,5 au maximum

— Acidité totale maximale: 7,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— En ce qui concerne le titre alcoométrique maximal, les valeurs fixées par la législation de l'Union en la matière s'appliquent.

— Lorsque la teneur en sucre est supérieure à 12 g/l, les prescriptions de l'annexe III, partie B, du règlement (UE) 2019/33 de la Commission s'appliquent.

— La teneur maximale autorisée en anhydride sulfureux est de 250 milligrammes par litre pour les vins rosés ayant une teneur en sucres exprimée par la somme glucose + fructose, égale ou supérieure à 5 grammes par litre [conformément à la dérogation visée à l'annexe I, partie B, du règlement (UE) 2019/934 de la Commission].

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11
Acidité totale minimale	3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur totale maximale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	250

6. *Vin blanc sec*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: couleur d'un jaune limpide et cristallin avec des reflets verts.

Nez: les arômes d'agrumes et de fruits à chair blanche (pêches, pommes) dominent.

Bouche: elle est caractérisée par une fraîcheur et un équilibre qui lui confèrent une longue finale.

— Titre alcoométrique total minimal: 11,0 % vol

— Titre alcoométrique naturel minimal: 10,0 % vol.

— Teneur totale en sucre (g/l): au maximum 9,0

— Acidité totale maximale: 7,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— En ce qui concerne le titre alcoométrique maximal, les valeurs fixées par la législation de l'Union en la matière s'appliquent.

— Lorsque la teneur en sucre est supérieure à 4 g/l, les prescriptions de l'annexe III, partie B, du règlement (UE) 2019/33 de la Commission s'appliquent.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11
Acidité totale minimale	3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur totale maximale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	200

7. *Vin blanc demi-sec*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: couleur jaune doré lumineux.

Nez: les notes florales dominent des arômes fruités vifs.

Bouche: acidité ronde, robuste et bonne structure en bouche.

— Titre alcoométrique naturel minimal: 10,0 % vol.

— Teneur totale en sucre (g/l): 4,5 au minimum et 17,5 au maximum

— Acidité totale maximale: 7,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— En ce qui concerne le titre alcoométrique maximal, les valeurs fixées par la législation de l'Union en la matière s'appliquent.

— Lorsque la teneur en sucre est supérieure à 12 g/l, les prescriptions de l'annexe III, partie B, du règlement (UE) 2019/33 de la Commission s'appliquent.

— La teneur maximale autorisée en anhydride sulfureux est de 250 milligrammes par litre pour les vins blancs ayant une teneur en sucres exprimée par la somme glucose + fructose, égale ou supérieure à 5 grammes par litre [conformément à la dérogation visée à l'annexe I, partie B, du règlement (UE) 2019/934 de la Commission].

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11
Acidité totale minimale	3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur totale maximale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	250

8. *Vin blanc doux*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: jaune avec des reflets verts qui peuvent devenir jaune profond après vieillissement.

Nez: complexe et intense avec des notes fruitées, florales ou d'épices douces selon les variétés utilisées.

Bouche: saveur équilibrée et douce sucrée, avec une rondeur en bouche et une longue finale aromatique.

— Titre alcoométrique total minimal: 15,0 % vol

— Titre alcoométrique naturel minimal: 10,0 % vol.

— Teneur totale en sucre (g/l): 45 au minimum

— Acidité totale maximale: 7,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— En ce qui concerne le titre alcoométrique maximal, les valeurs fixées par la législation de l'Union en la matière s'appliquent.

— La teneur maximale autorisée en anhydride sulfureux est de 300 milligrammes par litre pour les vins dont le titre alcoométrique volumique total est supérieur ou égal à 15 % vol. [conformément à la dérogation visée à l'annexe I, partie B, du règlement (UE) 2019/934 de la Commission].

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11
Acidité totale minimale	3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur totale maximale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	300

9. *Vin de liqueur rouge*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: couleur pourpre foncé avec des reflets rubis.

Nez: nez intense de fruits secs, fruits rouges séchés, miel, cire et chocolat amer.

Bouche: vif en bouche, généreux et plein, avec une saveur douce et équilibrée.

— Titre alcoométrique total maximal: 22,0 % vol

— Titre alcoométrique total minimal: 17,5 % vol

— Teneur en sucre minimale: Minimum 221 (g/l)

— Acidité totale maximale: 7,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— En ce qui concerne le titre alcoométrique maximal, les valeurs fixées par la législation de l'Union en la matière s'appliquent.

— La teneur maximale autorisée en anhydride sulfureux est de 200 milligrammes par litre pour les vins de liqueur, lorsque la teneur en sucre est supérieure ou égale à 5 g/l) [conformément à la dérogation visée à l'annexe I, partie B, du règlement (UE) 2019/934 de la Commission].

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	15
Acidité totale minimale	3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	20
Teneur totale maximale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	200

10. *Vin blanc de raisins passerillés*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: couleur jaune foncé avec des reflets bruns en fonction de la période de vieillissement.

Nez: nez complexe combinant des épices douces telles que la cannelle et le rose, avec des fruits séchés tels que les abricots et les raisins secs.

Bouche: moelleux, doux en bouche, acidité mordante et très bonne structure.

— Titre alcoométrique naturel minimal: 16,0 % vol.

— Teneur totale en sucre (g/l): 45

— Acidité totale maximale: 7,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— En ce qui concerne le titre alcoométrique maximal, les valeurs fixées par la législation de l'Union en la matière s'appliquent.

— La teneur maximale autorisée en anhydride sulfureux est de 400 milligrammes par litre pour les vins doux issus de raisins passerillés, dont la teneur en sucres résiduels est égale ou supérieure à 45 g/L [conformément à la dérogation visée à l'annexe I, partie B, du règlement (UE) 2019/934 de la Commission].

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	9
Acidité totale minimale	3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	30
Teneur totale maximale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	400

11. *Vin rouge de raisins passerillés*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: couleur caramel foncé avec des reflets rouge corail.

Nez: bouquet complexe de fruits séchés — figue, abricot, raisins secs — et d'épices douces.

Bouche: généreuse et pleine avec un goût sucré équilibré et des arômes de fruits séchés tels que l'abricot et la figue.

— Titre alcoométrique naturel minimal: 16,0 % vol.

— Teneur en sucre minimale: 140 g/l

— Acidité totale maximale: 7,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— En ce qui concerne le titre alcoométrique maximal, les valeurs fixées par la législation de l'Union en la matière s'appliquent.

— La teneur maximale autorisée en anhydride sulfureux est de 400 milligrammes par litre pour les vins doux issus de raisins passerillés, dont la teneur en sucres résiduels est égale ou supérieure à 45 g/L [conformément à la dérogation visée à l'annexe I, partie B, du règlement (UE) 2019/934 de la Commission].

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	9
Acidité totale minimale	3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	30
Teneur totale maximale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	400

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

1. Conduite de la vigne

Pratique culturale

Les vignes sont soit conduites en gobelet, soit taillées en une forme à un bras ou à deux bras, fixes ou portant des coursons.

2. Vinification des vins blancs et des vins blancs passerillés

Restrictions applicables à la vinification

a. Vinification des vins blancs:

le vin blanc IGP Agio Oros est produit selon des techniques modernes de production; la température durant la fermentation alcoolique ne dépasse pas 20 °C

b. Vinification des vins blancs:

après la récolte, les raisins surmûris (plus de 270 g/t), sont «passerillés» pendant 10 à 15 jours jusqu'à obtention de la teneur en sucre souhaitée (350-370 g/l), puis ils sont pressés au pressoir pour extraire le moût. Vient ensuite la fermentation alcoolique, à des températures de fermentation contrôlées de 16 à 18 °C.

3. Vinification de vins rouges, de vins de paille rouges, de vins de liqueur rouges, de vins rosés

Restrictions applicables à la vinification

a. Vinification des vins rouges:

le vin rouge IGP Agio Oros est produit conformément à la méthode de vinification traditionnelle du vin rouge.

b. Vinification des vins de paille blancs:

après la récolte les raisins surmûris (plus de 270 g/t), sont «passerillés» pendant 10 à 15 jours jusqu'à obtention de la teneur en sucre souhaitée (350-370 g/l), puis ils sont pressés au pressoir pour extraire le moût. Vient ensuite la fermentation alcoolique, à des températures de fermentation contrôlées de 20 à 22 °C.

c. Vinification des vins de liqueur rouges:

les raisins après éraflage et légère compression, les raisins sont transportés dans des exploitations vinicoles où commence la fermentation alcoolique. La fermentation alcoolique a lieu à des températures contrôlées de 20 à 22 °C. Quand le vin a acquis les caractéristiques organoleptiques souhaitées, il est séparé du marc. Pour interrompre la fermentation alcoolique, on ajoute de l'alcool neutre d'origine vitivinicole qui a un titre alcoométrique d'au moins 96° vol. et on élimine les levures par filtration.

d. Vinification des vins rouges:

Le vin rouge IGP Agio Oros est produit selon des techniques modernes de production; la température durant la fermentation alcoolique ne dépasse pas 20 °C

4. Pratiques œnologiques spécifiques utilisées pour fabriquer les vins

Pratique œnologique spécifique

a. En ce qui concerne la production de vins demi-secs, demi-doux et doux, l'édulcoration est autorisée conformément aux dispositions applicables [règlement (CE) nº 2019/934, annexe I].

b. Le vin de liqueur est élaboré à partir de moût de raisin ayant subi une fermentation partielle aboutissant à un titre alcoométrique volumique naturel d'au minimum 12 % vol., ou à partir de vin, ou encore d'un mélange des vins susmentionnés auxquels on a ajouté isolément ou en mélange de l'alcool neutre d'origine vitivinicole, et notamment de l'alcool provenant de la distillation de raisins ayant un titre alcoométrique acquis d'au minimum 96 % vol., ou des eaux-de-vie de vin ou de raisin d'un titre alcoométrique acquis égal au minimum à 52 % vol. et au maximum à 86 % vol.

c. Le vin de paille est produit à partir de moût de raisin laissé pendant 10 à 15 jours au soleil ou à l'ombre pour être partiellement déshydraté. Ces moûts sont vinifiés sans qu'il y ait ajout, avant, pendant ou après la fermentation alcoolique, de moûts, de moûts concentrés rectifiés, d'alcool d'origine agricole ou de distillats, et sans que le moût de raisin passerillé ait été concentré d'une quelconque manière. Les sucres et l'alcool contenus dans le produit final proviennent exclusivement des raisins qui ont été vinifiés.

5.2. *Rendements maximaux*

1. Rendement maximal en hectolitres de produit fini à l'hectare

96 hectolitres à l'hectare

2. Rendement maximal en kilogrammes de raisin à l'hectare

12 000 kilogrammes de raisin à l'hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La zone de production délimitée des vins IGP Agio Oros est située dans la région administrative du Mont Athos et dans le district municipal limitrophe d'Ouranopolis, dans la municipalité de Stagira – Akanthos, dans le nome de Chalcidique, à une altitude de 10 à 400 m.

7. **Cépages principaux**

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. **Description du ou des liens**

8.1. *Lien historique, culturel et social*

1. Lien historique

La viticulture dans la région du Mont Athos était développée, comme en témoignent plusieurs écrits rédigés par les moines. Le livre d'Evlogios Kourilas, hiéromoine à la Grande Laure, évoque longuement la culture de la vigne. Les exploitations vinicoles que possèdent aujourd'hui encore tous les monastères attestent l'importance de la culture de la vigne au Mont Athos. Qu'il suffise de mentionner que chaque monastère produisait entre 80 et 100 tonnes de vin par an. Par ailleurs, outre les vingt monastères du Mont Athos, les dépendances, les ermitages et des cellules cultivent également des vignes et produisent du vin. Les cépages anciens existants sont les suivants: Limnio, Fokiano, Mavroudi, Roditis, Moschato Alexandreias. Depuis 1990, les cépages étrangers Merlot, Cabernet Sauvignon et Syrah ont également commencé à être cultivés. En outre, au cours des quinze dernières années, plusieurs nouvelles plantations ont été réalisées à partir des variétés Malagousia, Agiorgitiko, Moschato Amvourgou et Cabernet Franc, qui semblent avoir été parfaitement acclimatées et ont commencé à produire d'excellents produits typiques de la région.

La fondation des monastères du Mont Athos a entraîné la culture systématique de la vigne et la production de vin à grande échelle. Un texte particulier, qui est le premier document «officiel» régissant le commerce du vin au Mont Athos (daté de 972), définit la procédure de commercialisation du vin dans le périmètre du Mont Athos. Très vite cependant, les monastères commencent à commercialiser les vins en dehors du Mont Athos également. Pendant les mille ans qui vont suivre, en de nombreux lieux de la Grèce, les monastères seront des foyers de préservation de la culture de la vigne au sein desquels fonctionneront des exploitations vinicoles organisées.

2. Lien historique pour les vins de liqueur et vins de paille

Les vins de liqueur et de paille sont produits de manière traditionnelle dans cette région depuis au moins mille ans, lorsque les moines produisaient, parallèlement aux vins secs, une certaine quantité de vin de paille ou de vin de liqueur. C'était le vin très particulier qui accompagnait les repas, lors des grandes fêtes chrétiennes.

Les températures élevées de la région ainsi que l'ensoleillement important permettent d'obtenir une concentration importante de sucres dans les raisins qui acquièrent ainsi le degré d'alcool adéquat mais aussi les composants aromatiques nécessaires pour produire des vins de qualité (vins de raisin passerillés ou vins de liqueur).

Au fil du temps, ces vins ont commencé à acquérir une réputation au-delà de leur région de production et à être connus dans toute la Grèce pour leur qualité et leurs caractéristiques organoleptiques particulières.

Il y a vingt ans environ, leur production est devenue systématique et ces vins ont commencé à être distribués par les établissements vinicoles de la région, qui appliquaient les techniques de production traditionnelles, tout en les associant à la technologie moderne.

Au cours de cette période, leur réputation n'a fait que croître et leur nom est devenu indissociable de leur région de production, puisque c'est la combinaison des cépages, des conditions pédo-climatiques et de leur mode de production qui leur confère leurs caractéristiques particulières.

3. Lien culturel, social et économique

Depuis l'Antiquité, la vigne et le vin sont indissociablement liés à la vie culturelle, sociale et économique des habitants de la région. Ce lien perdure de nos jours, avec l'organisation de manifestations et de conférences visant à promouvoir le vin, mais aussi la tradition culturelle de la région. Les vins de paille et les vins de liqueur occupent une place de choix (notamment lors d'évènements sociaux d'une importance particulière).

8.2. *Environnement géographique*

1. Environnement et origine géographiques

La zone viticole dans laquelle le vin IGP Agio Oros peut être produit se situe sur le territoire administratif de la péninsule de l'Athos. Il s'agit en général de vignobles qui s'étendent soit à côté de la mer, soit sur des coteaux s'élevant au maximum à 400 m. Les sols des vignobles sont de texture moyenne, avec un PH aux niveaux voulus. Ils se définissent comme des sols sablo-argileux à argilo-sablonneux, tandis qu'ailleurs ils sont sablo-limoneux, ne présentant pas de problème de salinité, avec une teneur élevée en fer, cuivre et magnésium et une teneur satisfaisante en phosphore et manganèse.

Sur le plan géologique, la péninsule de l'Athos rencontre la formation géologique des Rodopes, où prédominent des roches métamorphiques - quartzo-schistiques (gneiss, prasiolithes, calcaires cristallins — marbres) et des roches ignées (granites, granodiorites et ophiolites).

Elle se distingue morphologiquement par des pentes escarpées le long de la côte, un plissement marqué et la présence du mont Athos, qui s'élève subitement comme une pyramide à une hauteur de plus de 2000 mètres (2 033 m). Le climat de la péninsule du Mont Athos est façonné par ce relief marqué, conjugué aux côtes escarpées et aux courants marins à son extrémité méridionale.

Sur la base des données de la station météorologique d'Arnaia, de Neos Marmaras et de Stratoni, le climat de la région du Mont Athos présente une transition entre un climat méditerranéen maritime dans les zones basses, méditerranéen continental dans les zones plus élevées et continental humide dans les zones élevées. Le climat méditerranéen transitoire de la région se caractérise par des hivers doux et des étés frais. Le microclimat des zones de plaine tout comme des zones de montagne se caractérise par l'absence de gelées dangereuses ou de températures excessivement élevées.

Les mois les plus chauds sont ceux de juillet et d'août, avec des températures maximales moyennes quotidiennes se situant autour de 31° C. Janvier et février sont les mois les plus froids, avec des températures moyennes quotidiennes se situant autour de 8° C, sans que cela ne soit problématique puisque la moyenne des températures les plus basses se situe au-dessus de 0° C.

La pluviométrie moyenne annuelle varie entre 470 mm (en plaine) et 850 mm (en montagne). Les plus fortes précipitations sont enregistrées entre octobre et avril

La région est principalement soumise à des vents du nord – nord-est, tandis que les vents du sud prédominent en été. Le climat de la Chalcidique présente une originalité exceptionnelle: bien que située dans le nord de la Grèce, grâce à son important front de mer sur la mer Égée (630 km de côtes), la Chalcidique se situe sur les mêmes courbes isothermes de températures minimales et maximales que des régions plus au sud comme la Messénie, l'Étoloacarnanie ou l'Attique.

2. Environnement et provenance géographique pour les vins de liqueur et les vins de paille

Des sols légèrement inclinés, secs et sablonneux, associés au climat méditerranéen local, aux hivers froids, aux courants d'air frais et à l'ensoleillement généreux durant l'été, créent les conditions nécessaires à la production de raisins à maturation plus précoce et de meilleure qualité, d'une teneur en sucre supérieure, d'une plus belle couleur, avec une bonne maturation phénolique et des titres alcoométriques élevés, c'est-à-dire des caractéristiques œnologiques indispensables à la production d'un vin de paille ou d'un vin de liqueur.

Les températures élevées de la fin de l'été ont un effet favorable sur le passerillage des raisins et, associées à un ensoleillement important, contribuent à la production de vins de paille et de vins de liqueur de haute qualité et d'une grande valeur commerciale.

8.3. *Informations sur le produit*

1. Informations sur le produit

La combinaison des conditions climatiques, de la diversité des sols de la région, des vignes qui y sont cultivées, ainsi que les soins portés à la culture de la vigne et les techniques de vinification, confèrent leurs caractéristiques particulières aux vins IGP Agio Oros.

2. Informations relatives au produit pour la catégorie «vin»

Les vins blancs IGP Agio Oros possèdent une couleur jaune clair limpide avec des reflets verts ou une couleur jaune doré intense après le vieillissement du vin en fûts de chêne. Leurs arômes varient selon le type, la variété et la durée du vieillissement, et les vins se caractérisent par des notes de fruits exotiques et de fruits d'été, de jasmin, d'agrumes et de vanille. Ils présentent une rondeur, une acidité fraîche et une bouche complexe, riche, avec une longue finale, en fonction de leur mode d'élaboration.

Les vins rouges IGP Agio Oros ont une robe rouge intense avec des reflets bleutés et des arômes de fruits rouges, d'épices, de fruits séchés et de vanille. Le corps est structuré, avec un goût équilibré et des tanins moelleux, en raison des conditions climatiques idéales qui règnent dans la région et qui favorisent une bonne maturité technologique et phénolique.

Les vins rosés de l' IGP Agio Oros ont une robe rose, rubis à rouge légèrement clair, avec des nuances de bleu ou d'orange et des arômes de fruits rouges. Ils se caractérisent par leur fraîcheur, leur goût et leur acidité équilibrés.

3. Informations relatives aux produits pour les vins de liqueur et les vins de paille

Pour les vins de paille (IGP) Agio Oros blancs ou rouges, les raisins sont récoltés à un stade avancé de maturité puis passerillés pendant 10 à 15 jours afin de concentrer davantage les sucres. La fermentation alcoolique est lente et s'arrête d'elle-même, laissant un pourcentage suffisant de sucres non fermentés pour conférer au vin son goût sucré caractéristique. L'affinage s'effectue en fûts de chêne pendant 1 à 2 ans, ce qui donne des vins à un corps moelleux riche et un goût généreux. Le nez est dominé par les épices, les fruits séchés et les fruits à coque, les figues, les raisins secs et les abricots.

Pour les vins de liqueur bénéficiant de l'IGP Agio Oros, le processus est légèrement différent, en ce sens que pendant les années bénéficiant de conditions climatiques favorables, les raisins sont laissés sur la vigne pour y surmûrir de façon à augmenter leur teneur en sucre; la fermentation alcoolique qui s'ensuit est ultérieurement interrompue au titre alcoométrique souhaité, par addition d'alcool. Il s'agit généralement de vins rouges ayant un titre alcoométrique faible à moyen, une bouche dense et grasse et un nez riche où dominent des arômes de raisins secs, de chocolat amer et de fruits secs.

8.4. *Interaction causale*

1. Interaction causale

Le caractère unique des vins IGP Agio Oros est dû à l'association des caractéristiques particulières de la région (sol, climat, influence des vents durant l'été), des cépages cultivés et des techniques de culture utilisées.

2. Interaction causale pour la catégorie «vin»

Tous les cépages se sont adaptés idéalement à la région du Mont Athos et produisent des vins au bouquet riche, typique de la région, au goût plein et équilibré. Les conditions xérothermiques qui règnent dans la région, conjuguées au type des sols, ont pour conséquence la maturation des raisins entre la mi-août et la mi-septembre, selon la variété.

Outre les cépages blancs traditionnels cultivés dans la région (Roditi, Assyrtiko, Athiri) et les cépages étrangers Chardonnay et Sauvignon Blanc cultivés avec succès, le cépage Malagousia, nouvellement introduit, s'est bien acclimaté à la région. Sensible à l'humidité excessive, il est cultivé aux niveaux moyen et élevé de chaque vignoble. Les raisins sont affinés à la fin du mois d'août et donnent des vins ayant un titre alcoométrique élevé, une bonne acidité et des arômes de fruits tropicaux, d'agrumes (principalement de cédrat) et de basilic.

Les variétés rouges sont cultivées dans les zones des vignobles présentant les plus fortes inclinaisons des sols afin d'obtenir un meilleur drainage. Ainsi, les retenues d'eau sont plus faibles et le vignoble peut atteindre une meilleure maturité alcoolique et phénolique. Les vins produits sur des sols sableux ont des arômes délicats, tandis que les vins produits sur des sols à fort taux d'argile ont un caractère phénolique prononcé.

La variété rouge traditionnelle du Mont Athos est la variété Limnio, qui est également considérée comme la variété de raisin grec la plus ancienne qui ait été recensée. Toutefois, outre le Limnio, les cépages Xinomavro, Cabernet Sauvignon, Grenache Rouge et Syrah sont cultivés sur une surface considérable, et donnent des vins rouges tanniques de haute qualité à forte teneur en alcool et à la finale longue. Toutefois, ces dernières années, la nécessité d'expérimentation a conduit à la plantation de variétés supplémentaires telles que le Merlot, le Cabernet Franc, l'Agiorgitiko et le Moschato Amvourgou, qui produisent des vins présentant une bonne structure et des arômes variétaux intenses de fruits rouges. La maturation des raisins commence au cours de la seconde moitié du mois d'août avec les variétés Merlot, Cabernet Sauvignon, Grenache Rouge et Cabernet Franc et se poursuit dès les dix premiers jours du mois de septembre pour les variétés Syrah, Limnio, Agiorgitiko, Xinomavro et Moschato Amvourgou.

Le Merlot donne des vins riches en alcool, doux, aux arômes de cerises et de framboises, tandis que les vins de Cabernet Franc, plus tardifs, se caractérisent par une structure forte, une couleur intense et un potentiel de vieillissement long. La variété Cabernet Franc donne des vins épicés aux caractères aromatiques particuliers (principalement des notes de fruits rouges mais aussi de piment), avec beaucoup de volume, très concentrés, et des taux particulièrement élevés d'anthocyanes totaux.

La variété Agiorgitiko donne des vins riches en alcool, moelleux, aux arômes de cerise, de chocolat et d'épices présentant un potentiel de vieillissement à moyen et à long terme.

Le Moschato Amvourgou produit des vins au caractère aromatique intense évoquant la rose. Il est cultivé sur les sols les plus fertiles et profonds où il développe le plus largement les caractéristiques organoleptiques des baies de raisin, leur couleur, leur taille et leur arôme.

3. Interaction causale pour les vins de liqueur et les vins de paille

Les vins de liqueur et vins de paille produits au Mont Athos sont uniques et leur singularité tient à la combinaison exceptionnelle des caractéristiques du sol et surtout du climat de la région où ils sont cultivés. À l'heure actuelle, leur production représente entre 10 et 15 % de la production vinicole totale de la région.

Différentes variétés peuvent intervenir dans la production de ces types de vins en fonction des caractéristiques organoleptiques souhaitées du produit. Des cépages plus aromatiques tels que la variété Malagousia ou Moschato Amvourgou, etc., sont généralement utilisés, mais ce sont plus traditionnellement les variétés rouges telles que le Merlot, le Limnio, le Xinomavro, la Grenache Rouge, etc., qui sont utilisées, donnant des vins de liqueur ou de paille, à la robe caramel à rouge, avec une finale riche et un bouquet complexe de fruits séchés et d'épices douces.

Ces vins participent à des concours nationaux et internationaux.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

Dérogations

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la mention:

L'arrêté ministériel conjoint n° 392169 du 20 octobre 1999, «Règles générales applicables à l'utilisation de la mention "Τοπικός Οἶνος" (vin de pays) pour décrire un vin de table» (JORH n° 1985, 2e volume, du 8 novembre 1999), tel que modifié par l'arrêté ministériel conjoint n° 321813 du 29 août 2007, dispose en son article 4, point c):

«Les vins de table autorisés à utiliser la mention "vin de pays" avec l'indication géographique d'une région, d'un nome ou d'une région viticole plus petite que le nome, sont produits dans des établissements vinicoles situés dans le nome ou dans des nomes limitrophes.»

Dérogations

Cadre juridique:

Législation de l'UE

Type de condition supplémentaire:

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la mention:

Article 5, paragraphe 1, du règlement (UE) 2019/33 de la Commission du 17 octobre 2018«complétant le règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les demandes de protection des appellations d'origine, des indications géographiques et des mentions traditionnelles dans le secteur vitivinicole, la procédure d'opposition, les restrictions d'utilisation, les modifications du cahier des charges, l'annulation de la protection, l'étiquetage et la présentation».

Dispositions complémentaires concernant l'étiquetage des vins

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires concernant l'étiquetage

Description de la mention:

A. Mentions relatives à certaines méthodes de production

L'arrêté ministériel n° 280557 du 9 juin 2005, «Définition des durées d'élevage, de vieillissement et de mise à la consommation des vins à appellation d'origine de qualité supérieure et des vins de pays, ainsi que des mentions à utiliser pour leur étiquetage en ce qui concerne leur mode ou méthode de production» (JORH n° 818, 2e volume, du 15 juin 2005) énonce, dans ses articles 3 et 4, les conditions préalables à l'utilisation des indications suivantes:

— «ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» ou «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ» (vin nouveau)

— «ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ou «ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» (élevage en fût ou élevé en fût)

— «ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ou «ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» (vieilli en fût ou vieillissement en fût)

— «ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ou «ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» (fermenté et élevé en fût ou fermentation et élevage en fût)

— «ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ou «ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» (fermentation en fût ou fermenté en fût).

B. Étiquetage avec l'année de récolte

Si la mention «ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» ou «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ» (vin nouveau) figure sur l'étiquette des vins, il est obligatoire de mentionner l'année de récolte des raisins comme le prévoit l'article 1er, paragraphe 2, de l'arrêté ministériel n° 280557 du 9 juin 2005, «Définition des durées d'élevage, de vieillissement et de mise à la consommation des vins à appellation d'origine de qualité supérieure et des vins de pays, ainsi que des mentions à utiliser pour leur étiquetage en ce qui concerne leur mode ou méthode de production» (JORH n° 818, 2e volume, du 15 juin 2005).

C. Mentions traditionnelles

— Les mentions traditionnelles utilisées sont conformes aux dispositions de l'arrêté ministériel no 235309 du 7 février 2002, «Approbation des mentions traditionnelles pour les vins» (FEK JORH n°179, 2e volume, du 19 février 2002), et sont liées à l'appellation d'origine ou à l'indication géographique.

Conformément à cet arrêté ministériel, les mentions traditionnelles pouvant être apposées sur l'étiquette des vins avec indication géographique protégée (IGP) Bénéficient de l'indication géographique protégée (IGP) Agio Oros les variétés suivantes:

ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ/Blanc de blancs, ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ/Blanc de noirs, ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ Η ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ/Blanc de gris, ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ/Kokkineli, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ/Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ/Vin de coteaux.

— Indication des mentions traditionnelles visées à l'article 112 du règlement (UE) n° 1308/2013, liées à cette appellation d'origine ou indication géographique.

Conformément à l'article 113 du règlement (UE) n°1308/2013, les mentions traditionnelles, telles que définies et répertoriées dans la base de données électronique «e-ambrosia», qui peuvent être utilisées et protégées pour l'indication géographique protégée (IGP) Agio Oros, pour autant que soient respectées les dispositions prévues par la législation nationale et le droit de l'UE, sont les suivantes:

Τοπικός Οίνος (Vin de pays), à la place de l'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) (pour les vins doux, les vins de raisins passerillés et les vins de liqueur)

Lien vers le cahier des charges

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