C/2026/2625

8.5.2026

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2026/2625)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Μακεδονία»

N° réf. UE: PGI-GR-A1616-AM01 — 11.2.2026

1. **Dénomination du produit**

«Μακεδονία»

2. **Type d'indication géographique**

☐ AOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☑ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Grèce

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ-ΤΜΗΜΑ ΑΜΠΕΛΟΥ ΟΙΝΟΥ ΚΑΙ ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΩΝ ΠΟΤΩΝ (MINISTÈRE DU DÉVELOPPEMENT RURAL ET DE L'ALIMENTATION - DÉPARTEMENT DE LA VIGNE, DU VIN ET DES BOISSONS SPIRITUEUSES)

6. **Qualification en tant que modification standard**

Conformément à l'article 24, paragraphes 3 et 4, dudit règlement, la modification demandée relève de la catégorie des modifications standard, étant donné qu'elle:

a) n'inclut pas de changement de la dénomination ou de l'utilisation de la dénomination de l'indication géographique protégée;

b) n'inclut pas de modification, de suppression ni d'ajout de catégorie de produit vitivinicole portant l'indication géographique protégée;

c) n'annule ni ne modifie le lien avec l'aire géographique visée dans le document unique, et

d) n'entraîne pas de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) n° 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Intitulé

Modification du point d) de la rubrique «Pratiques œnologiques»

Description

Le point d) de la rubrique «Pratiques œnologiques» est modifié comme suit:

d) Vinification ou covinification de raisins et/ou de moûts provenant de zones viticoles où sont produits des vins locaux [vins bénéficiant d'une indication géographique protégée (IGP)] et/ou de zones viticoles où sont produits des vins «d'appellation d'origine» [vins bénéficiant d'une appellation d'origine protégée (AOP)], pour autant que celles-ci relèvent de la circonscription viticole concernée.

Au lieu de l'actuel «d) vinification de raisins et/ou de moûts provenant de zones viticoles où sont produits des vins AOP Macédoine».

☐ Cette modification concerne le document unique.

Intitulé

Mise à jour du dossier technique de l'IGP Macédoine.

Description

Dans le cadre de la mise à jour des dossiers techniques, les modifications suivantes ont été apportées au cahier des charges et au document unique:

a) amélioration de la description des rubriques «Description des vins» et «Lien avec l'aire géographique»;

b) ajout et remplacement de dispositions nationales relatives aux exigences et aux contrôles applicables aux vins AOP et IGP; et

c) modification des informations relatives aux autorités de contrôle compétentes.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour le vin

«Μακεδονία»

N° réf. UE: PGI-GR-A1616-AM01 — 11.2.2026

1. **Dénomination(s)**

Μακεδονία

2. **Type d'indication géographique**

☐ AOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

Grèce

4. **Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143**

2204 – Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisin, autres que ceux du n° 2009

5. **Catégories de produits de la vigne énoncées à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) nº 1308/2013**

1. Vin

3. Vin de liqueur

8. Vin pétillant

15. Vin de raisins passerillés

6. **Description du ou des vins**

Produit de la vigne

Vin blanc sec

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur ocre brillant et lumineux, avec de légers reflets de teinte verte. En vieillissant, le vin peut présenter des reflets dorés.

Nez

Nez puissant et riche, avec des arômes d'agrumes et des notes de fruits tropicaux.

Bouche

Corps plein, à l'équilibre et à la finesse exceptionnels. Saveur intense et persistante.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	10
Acidité totale minimale:	3,5
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	18
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	200

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

— Titre alcoométrique total minimal: 11,0 % vol.

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

— Teneur en sucres totaux (g/L): maximale: 9,0

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

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vin blanc demi-sec

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur ocre brillant et lumineux, avec de légers reflets de teinte verte. En vieillissant, le vin peut présenter des reflets dorés.

Nez

Nez puissant et riche, avec des arômes d'agrumes et des notes de fruits tropicaux.

Bouche

Corps plein, légèrement doux, à l'équilibre et à la finesse exceptionnels. Saveur intense et persistante.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	10
Acidité totale minimale:	3,5
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	18
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	250

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

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

— Teneur en sucres totaux (g/L): minimale: 4,5 – maximale: 17,5

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

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vin blanc moelleux

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur ocre brillant et lumineux, avec de légers reflets de teinte verte. En vieillissant, le vin peut présenter des reflets dorés.

Nez

Nez puissant et riche, avec des arômes d'agrumes et des notes de fruits tropicaux.

Bouche

Corps plein, douceur agréable, équilibre et finesse exceptionnels. Saveur intense et persistante.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	10
Acidité totale minimale:	3,5
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	18
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	250

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

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

— Teneur en sucres totaux (g/L): minimale: 12,5 – maximale: 45,0

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

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vin blanc liquoreux

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur ocre brillant et lumineux, avec de légers reflets de teinte verte. En vieillissant, le vin peut présenter des reflets dorés.

Nez

Nez puissant et riche, avec des arômes d'agrumes et des notes de fruits tropicaux.

Bouche

Corps riche, équilibre et finesse exceptionnels. Saveur douce, intense et persistante.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

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

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

— Titre alcoométrique total minimal: 15,0 % vol.

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

— Teneur en sucres totaux (g/L): minimale: 45

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

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vin rouge sec

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur pourpre, avec des reflets rouge profond lorsque le vin est jeune et qui, dans une phase ultérieure de sa maturation, tourne au rouge-orangé.

Nez

Épices fortes (poivre noir), figue, fruits secs.

Bouche

Corps moyen à riche, selon l'année. Tanins bien structurés, équilibre exceptionnel avec une acidité relativement élevée.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

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

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

— Titre alcoométrique total minimal: 11,0 % vol.

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

— Teneur en sucres totaux (g/L): maximale: 9,0

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

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vin rouge demi-sec

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur pourpre, avec des reflets rouge profond lorsque le vin est jeune et qui, dans une phase ultérieure de sa maturation, tournent au rouge-orangé.

Nez

Épices fortes (poivre noir), figue, fruits secs.

Bouche

Corps moyen à riche, selon l'année. Tanins bien structurés, équilibre exceptionnel avec une légère douceur et une acidité relativement élevée.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

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

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

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

— Teneur en sucres totaux (g/L): minimale: 4,5 – maximale: 17,5

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

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vin rouge moelleux

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur rouge léger, avec des reflets rouge-brique tout au long de sa maturation.

Nez

Nez complexe et arôme de fruits secs, de pruneau, de figue, avec quelques notes de vanille.

Bouche

Corps riche, doté d'un équilibre exceptionnel dominé par l'acidité. Saveur douce et persistante.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	11
Acidité totale minimale:	3,5
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique

Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	20
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	200

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

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

— Teneur en sucres totaux (g/L): minimale: 12,5 – maximale: 45,0

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

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vin rouge liquoreux

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur rouge intense, avec des reflets brun-rouge.

Nez

Nez complexe, arôme de fruits à coque séchés et torréfiés, de figue, de cuir, avec quelques notes de vanille.

Bouche

Corps riche avec une saveur douce et doté d'un équilibre exceptionnel dominé par l'acidité.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

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

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

— Titre alcoométrique total minimal: 15,0 % vol.

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

— Teneur en sucres totaux (g/L): minimale: 45

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

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vin rosé sec

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur rosé vif, limpidité cristalline.

Nez

Arômes riches auxquels se mêlent les arômes caractéristiques de fruits rouges des bois, de fraise, de merise.

Bouche

Arômes riches auxquels se mêlent les arômes caractéristiques de fruits rouges des bois, de fraise, de merise.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	10,5
Acidité totale minimale:	3,5
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	18
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	200

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

— Titre alcoométrique total minimal: 11,0 % vol.

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

— Teneur en sucres totaux (g/L): maximale: 9,0

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

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vin rosé demi-sec

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur rosé léger, avec des reflets rouge-orangé.

Nez

Nez complexe, riche, arôme de baies rouges très mûres, de pruneau, avec quelques notes de vanille.

Bouche

Corps riche avec une douceur fraîche et doté d'un équilibre exceptionnel dominé par l'acidité.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	10,5
Acidité totale minimale:	3,5
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	18
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	250

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

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

— Teneur en sucres totaux (g/L): minimale: 4,5 – maximale: 17,5

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

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vin rosé moelleux

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur rosé léger, avec des reflets rouge-orangé.

Nez

Nez complexe où dominent les fruits secs et à coque, avec quelques notes de vanille.

Bouche

Corps riche, doté d'un équilibre exceptionnel dominé par l'acidité. Saveur douce et persistante.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	10,5
Acidité totale minimale:	3,5
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	18
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	250

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

— Titre alcoométrique volumique naturel minimal: 11,0 % vol.

— Teneur en sucres totaux (g/L): minimale: 12,5 – maximale: 45,0

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

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vin rosé liquoreux

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur rosé de limpidité moyenne, avec des reflets rouge-brique.

Nez

Nez complexe, arôme de fruits à coque séchés et torréfiés, de figue, de cuir, avec quelques notes de vanille.

Bouche

Corps particulier, saveur douce, structure riche et équilibre exceptionnel

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	10,5
Acidité totale minimale:	3,5
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	18
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	300

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

— Titre alcoométrique total minimal: 15,0 % vol.

— Teneur en sucres totaux (g/L): minimale: 45

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

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vin de liqueur blanc

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur jaune profond avec des reflets dorés qui peuvent virer à l'orange en vieillissant.

Nez

Nez complexe et puissant, avec des notes de fruits secs.

Bouche

Saveur équilibrée, douce. Bouche pleine et saveur aromatique persistante.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	15
Acidité totale minimale:	3,5
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	30
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	200

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

— Titre alcoométrique volumique acquis: 15,0 – 22,0 % Vol

— Titre alcoométrique total minimal: 17,5 % vol.

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

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vin de liqueur rouge

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur pourpre profond, avec des reflets violacés qui peuvent tourner au rouge-brique après vieillissement.

Nez

Nez complexe et puissant. Arôme de fruits rouges secs.

Bouche

En bouche, le vin est vif, généreux et plein, avec une saveur douce et équilibrée. On distingue un arôme de fruits secs et de marmelade de cerise.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	15
Acidité totale minimale:	3,5
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	30
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	200

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

— Titre alcoométrique volumique acquis: 15,0 – 22,0 % Vol

— Titre alcoométrique total minimal: 17,5 % vol.

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

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vin de raisins passerillés

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur jaune profond avec des reflets bruns.

Nez

Nez complexe et puissant, avec des notes de fruits secs.

Bouche

Saveur équilibrée, douce. Bouche pleine et saveur aromatique persistante.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	10
Acidité totale minimale:	3,5
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	30
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	400

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

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

— Teneur minimale en sucres totaux (g/L): 45

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

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vin blanc sec pétillant

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur jaune éclatant.

Nez

Nez fruité et riche.

Bouche

Bouche harmonieuse dotée d'une longue persistance.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	11
Acidité totale minimale:	3,5
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	18
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	200

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

— Titre alcoométrique naturel minimal: 11,0 % vol.

— Teneur maximale en sucres totaux (g/L): 9,0

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

— Surpression dans la bouteille: 1 à 2,5 bar

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vin blanc demi-sec pétillant

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur jaune éclatant.

Nez

Nez fruité et riche.

Bouche

Bouche harmonieuse, avec une légère douceur harmonieusement équilibrée par l'acidité rafraîchissante, longue persistance.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	11
Acidité totale minimale:	3,5

Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	18
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	250

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

— Titre alcoométrique naturel minimal: 11,0 % vol.

— Teneur en sucres totaux (g/L): minimale: 4,5 – maximale: 17,5

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

— Surpression dans la bouteille: 1 à 2,5 bar

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

7. **Pratiques vinicoles**

7.1. *Pratiques œnologiques spécifiques employées pour élaborer le ou les vins concernés ainsi que les restrictions applicables à cette élaboration*

Pratique vitivinicole

Vinification des vins rouges

Type de pratique œnologique

Restrictions applicables à la fabrication du vin

Description

Le **vin rouge** est produit suivant la méthode classique de vinification en rouge. Les cépages utilisés pour produire le vin doivent être cultivés dans les régions viticoles de **Macédoine** visées par les arrêtés ministériels correspondants.

Pratique vitivinicole

Vinification des vins rosés

Type de pratique œnologique

Restrictions applicables à la fabrication du vin

Description

Le **vin rosé** est produit conformément à la technologie moderne de vinification en rosé, et la température pendant la fermentation alcoolique ne dépasse pas 20 °C. Les cépages utilisés pour produire le vin doivent être cultivés dans les régions viticoles de **Macédoine** visées par les arrêtés ministériels correspondants.

Pratique vitivinicole

Vinification des vins de raisins passerillés

Type de pratique œnologique

Restrictions applicables à la fabrication du vin

Description

Le **vin de raisins passerillés** est produit à base de moûts de raisins qui ont été laissés au soleil ou à l'ombre pour une déshydratation partielle. Ces moûts sont vinifiés sans qu'avant, pendant ou après la fermentation alcoolique, ne soient rajoutés de moûts, de moûts concentrés et rectifiés (MCR), d'alcool d'origine agricole ou de produits de la distillation, ni sans que le moût de raisin séché au soleil n'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. Les cépages utilisés pour produire le vin de raisins passerillés doivent être cultivés dans les régions viticoles de **Macédoine** (Siatista, Kastoria, Drama), visées par les arrêtés ministériels correspondants, où ledit vin est produit.

Pratique vitivinicole

Vinification des vins de liqueur

Type de pratique œnologique

Restrictions applicables à la fabrication du vin

Description

Le **vin de liqueur** est produit soit à base de moût de raisin qui a subi une fermentation partielle, avec un titre alcoométrique volumique naturel minimal d'au moins de 12 % vol., soit à base de vin, soit encore à base d'un mélange de moût et de vin, auquel a été rajouté, seul ou en mélange, soit de l'alcool neutre d'origine vinique, y compris l'alcool issu de la distillation de raisins secs, ayant un titre alcoométrique acquis non inférieur à 96 % vol., soit du distillat de vin ou de raisins secs, ayant un titre alcoométrique acquis situé entre 52 % vol. et 86 % vol. Les cépages utilisés pour produire le vin de liqueur doivent être cultivés dans les régions viticoles de Macédoine (Piérie, Évros) visées par les arrêtés ministériels correspondants.

Pratique vitivinicole

Vinification des vins pétillants

Type de pratique œnologique

Restrictions applicables à la fabrication du vin

Description

Le **vin pétillant** est produit selon la technique locale traditionnelle et le CO2 endogène est dissous dans le vin. Les cépages utilisés pour produire le vin pétillant doivent être cultivés dans les régions viticoles de **Macédoine** (Florina), visées par les arrêtés ministériels correspondants, où ledit vin est produit.

Pratique vitivinicole

Pratiques œnologiques spécifiques utilisées pour l'élaboration des vins

Type de pratique œnologique

Pratique œnologique spécifique

Description

a) Pour la production de vins demi-secs, moelleux et doux, l'édulcoration des vins est autorisée conformément aux dispositions de l'UE en vigueur.

b) Le vin de liqueur: est produit soit à base de moût de raisin qui a subi une fermentation partielle, avec un titre alcoométrique volumique naturel minimal d'au moins de 12 % vol., soit à base de vin, soit encore à base d'un mélange de moût et de vin, auquel a été rajouté, seul ou en mélange, soit de l'alcool neutre d'origine vinique, y compris l'alcool issu de la distillation de raisins secs, ayant un titre alcoométrique acquis non inférieur à 96 % vol., soit du distillat de vin ou de raisins secs, ayant un titre alcoométrique acquis situé entre 52 % vol. et 86 % vol.

c) Le vin Liastos (passerillé): est produit à partir de moûts de raisin qui ont été laissés au soleil ou à l'ombre pour une déshydratation partielle. Ces moûts sont vinifiés sans qu'avant, pendant ou après la fermentation alcoolique, ne soient rajoutés de moûts, de moûts concentrés et rectifiés (MCR), d'alcool d'origine agricole ou de produits de la distillation, ni sans que le moût de raisin séché au soleil n'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.

d) La production de vins pétillants suit la technique locale traditionnelle, le CO2 endogène est dissous dans le vin.

Pratique vitivinicole

Modes de conduite de la vigne

Type de pratique œnologique

Pratique œnologique spécifique

Description

Les vignes sont préparées conformément aux techniques culturales typiques utilisées localement.

Pratique vitivinicole

Vinification des vins blancs

Type de pratique œnologique

Restrictions applicables à la fabrication du vin

Description

Le **vin blanc** est produit conformément à la technologie moderne de vinification en blanc, et la température pendant la fermentation alcoolique ne dépasse pas 20 °C. Les cépages utilisés pour produire le vin doivent être cultivés dans les régions viticoles de **Macédoine** visées par les arrêtés ministériels correspondants.

7.2. *Rendements maximaux*

Tous les vins/catégorie/variété/type

Rendement maximum en hectolitres de produit final par hectare

Rendement maximal:

Rendement maximal:	96
Unité de rendement maximal:	hectolitre par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Rendement maximal en kilogrammes de raisin par hectare

Rendement maximal:

Rendement maximal:	12 000
Unité de rendement maximal:	kilogrammes de raisins par hectare

8. **Indication de la variété ou des variétés de raisin à partir desquelles le ou les vins sont obtenus**

— Barbera N

— Cabernet Franc N

— Cabernet Sauvignon N

— Chardonnay B

— Cinsaut N

— Gewurztraminer Rs

— Grenache Rouge N

— Merlot N

— Montepulciano N

— Mourvedre N

— Nebbiolo N

— Negro Amaro N

— Refosco N

— Reisling B

— Sangiovese N

— Sauvignon Blanc B

— Semillon B

— Syrah N

— Tannat N

— Tempranillo N

— Ugni Blanc B - Trebbiano

— Viognier B

— Αγιωργίτικο N (Agiorgitiko N)

— Αγούμαστος B (Agoumastos B)

— Αθήρι B (Athiri B)

— Ασπρούδα Σερρών B (Asprouda Serron B)

— Ασύρτικο B (Assyrtiko B)

— Ζουμιάτικο B - Δαμιάτης (Zoumiatiko B - Damiatis)

— Κοϊνιάρικο N (Koïniariko N)

— Λημνιό N (Limnio N)

— Λημνιώνα N (Limniona N)

— Μαλαγουζιά B (Malagouzia B)

— Μοσχάτο Αλεξανδρείας B (Muscat d'Alexandrie B)

— Μοσχόμαυρο N (Moschomavro N)

— Μπατίκι B (Batiki B)

— Νεγκόσκα N (Negoska N)

— Ξινόμαυρο N - Ξινόγκαλτσο, Ποπόλκα, Μαύρο Ναούσης (Xinomavro N - Xinogaltso, Popolka, Mavro Naousas)

— Παμίδι N (Pamidi N)

— Πρικνάδι B (Priknadi B)

— Ροδίτης Rs - Αλεπού (Roditis Rs - Alepou)

— Ρομπόλα B (Robola B)

— Σέφκα N (Shefka N)

— Σαββατιανό B - Δουμπραίνα άσπρη, Κουντούρα άσπρη, Περαχωρίτικο, Σακέικο (Savvatiano B - Doubraina aspri, Kountoura aspri, Perachoritiko, Sakeiko)

— Χονδρόμαυρο N (Chondromavro N)

9. **Description succincte de l'aire géographique délimitée**

La zone de production viticole délimitée comprend toutes les régions de Macédoine pour lesquelles des vins IGP et AOP ont été reconnus et qui sont décrites de manière précise dans les arrêtés ministériels et les décrets présidentiels respectifs.

Plus précisément, les vins avec indication géographique protégée Macédoine sont produits à partir de raisins provenant de vignobles situés:

1) dans l'unité régionale de Grevena;

2) dans l'unité régionale de Drama;

3) dans l'unité régionale de Thessalonique et à une altitude entre 50 et 800 mètres;

4) dans l'unité régionale d'Imathia et à une altitude supérieure à 80 mètres;

5) dans l'unité régionale de Kavala et à une altitude supérieure à 50 mètres;

6) dans l'unité régionale de Florina;

7) dans l'unité régionale de Kastoria et à une altitude entre 600 et 1 000 mètres;

8) dans l'unité régionale de Kozani et à une altitude de 250 mètres ou plus;

9) dans l'unité régionale de Pella;

10) dans l'unité régionale de Serres;

11) dans l'unité régionale de Piérie et à une altitude supérieure à 50 mètres;

12) dans l'unité régionale de Chalcidique;

13) dans l'unité régionale de Kilkis.

a) dans les limites administratives de la communauté municipale de Goumenissa et des communautés locales de Griva, Karpi, Pentalofos, Stathi, Filyria, de l'unité municipale de Goumenissa dans la municipalité de Paionia, et de la communauté locale de Polypetro de l'unité municipale d'Europos dans la même municipalité.

b) dans la communauté locale de Gorgopi de l'unité municipale d'Axioupoli, situées à plus de 150 mètres d'altitude, ainsi que de parcelles viticoles de la communauté municipale d'Europos et de la communauté locale de Toumba, de l'unité municipale d'Europos, dans la municipalité de Paionia, à une altitude supérieure à 80 mètres.

10. **Lien avec l'aire géographique**

Le lien de causalité avec l'origine géographique est fondé sur:

☑ la réputation;

☐ une qualité déterminée;

☐ d'autres caractéristiques.

Catégorie de produit vitivinicole

1. Vin

Résumé du lien

Détails de la zone géographique pour le vin, le vin de liqueur, le vin pétillant et le vin de raisins passerillés

Lien historique

La culture de la vigne était particulièrement répandue dans la Grèce antique. Dans la région de la Macédoine tout particulièrement, le vin a une longue histoire.

Les premières indications attestant de la culture de la vigne ont été découvertes en Macédoine orientale. En effet, près de la ville de Krinides, dans le nome de Kavala, des fouilles récentes ont permis de mettre à jour des pépins de raisin qui remontent à la fin de la période préhistorique. On considère que la ville de Philippes, en Macédoine orientale, est la première région vinicole de Grèce. En effet, cette activité y est exercée depuis la période de 2800-2200 avant JC.

Selon les informations disponibles, il y avait des vignobles en Chalcidique (à Mendi, à Skioni, à Acanthos et dans la péninsule du Mont Athos), à Thassos, à Pella et à Stagire, où Aristote lui-même possédait un vignoble.

Le vin des régions de la Macédoine et surtout de Thassos se vendait dans tout le monde connu d'alors, dans des amphores qui voyageaient à bord de bateaux de commerce.

Du fait des nombreux monastères du Mont Athos, bien plus nombreux qu'aujourd'hui, et de la place fondamentale du vin dans l'alimentation des moines, presque toute la Chalcidique, tant au Sud qu'au Nord-Ouest et jusqu'au site actuel de Kalamaria, était couverte de vignes servant à la production de vin. Au X^{e} siècle, la culture systématique de la vigne permit que le vin abonde au Mont Athos, que sa commercialisation commence, tout d'abord par Thessalonique et qu'il soit ensuite transporté par bateau vers d'autres régions de Macédoine, Constantinople et d'autres pays.

Après la conquête de Constantinople par les Croisés, le vin retrouva ses lettres de noblesse en Europe grâce aux Vénitiens et aux Gênois.

Néanmoins, la culture de la vigne en Macédoine fut sérieusement ébranlée vers la fin du XIX^{e} et le début du XX^{e} siècle. En effet, pour la première fois en 1898, la maladie du phylloxéra s'abattit sur les vignobles de Pylaia, près de Thessalonique et, au cours des décennies suivantes, se répandit aussi dans les vignobles du reste de la Macédoine et de la Thrace. La progression de la maladie fut rapide et destructrice.

Bien entendu, des efforts furent tentés pour faire face au déclin en effectuant des croisements avec des variétés originaires de France, de Bulgarie et d'autres pays européens, mais les résultats furent peu probants. Les vignobles furent sauvés mais les superficies cultivées diminuèrent fortement et la qualité des vins produits chuta de façon spectaculaire.

Il convient de noter que le vin macédonien a été reconnu comme vin d'appellation d'origine dès **1932**, par la décision ministérielle conjointe n^{o} 110822 du 16.9.1932 «relative à la désignation des vins typiques et de leurs appellations d'origine» (Journal officiel de la République hellénique, série 87, deuxième partie, du 20.9.1932) (ci-joint), fait qui atteste de la réputation et de la qualité de ce vin de manière constante dans le temps.

Au XX^{e} siècle, l'établissement en Macédoine de grandes sociétés vinicoles privées, qui réalisent des investissements en équipement, contribue au développement de la viticulture et à la production de vins de bonne qualité qui connaissent un succès commercial.

Lien culturel, social et économique pour le vin et le vin pétillant

La culture de la vigne, la fabrication de vin à base de raisin et les effets de la consommation d'alcool sur le corps humain ont de tous temps inspiré une certaine crainte à l'homme. C'est pourquoi il les associa au divin. Dans l'Antiquité, Dyonisos était le dieu du vin. C'était un dieu rural, adoré tout particulièrement en Macédoine et en Thrace, où les douze dieux de l'Olympe n'étaient pas vénérés autant que dans le Sud de la Grèce.

Dans la religion chrétienne, Dieu est présenté sous les traits d'un viticulteur et l'Église est son vignoble. Lors de la Sainte Communion, les chrétiens utilisent le vin pour symboliser le sang de Dieu. Pour l'Église Orthodoxe, Saint Tryphon est le protecteur des vignes et des viticulteurs, intégrant ainsi des conceptions extrêmement archaïques liées à la végétation et à la fertilité. Saint Tryphon était particulièrement connu et vénéré dans les régions viticoles de Macédoine, dès les siècles précédents.

Aujourd'hui, alors que les gens se tournent vers la tradition et recherchent leurs racines, le lien entre le vin et la culture se renforce de plus en plus. Tous les festivals, toutes les fêtes faisant revivre des us et coutumes populaires, impliquent le fait de boire du vin. Les musées du vin créés à Naoussa, à Rapsani et à Amyndaio essaient de montrer l'évolution dans le temps du vin, dans nos vies, dans la région de la Macédoine. Par ailleurs, les visites d'unités de production de vin ambitionnent de modifier l'image du vin et de faire d'un produit qui est au départ un produit de consommation, un élément fondamental de l'alimentation.

L'«**Union des vignerons et des viniculteurs de Macédoine**» est créée peu avant la fin du XX^{e} siècle (1993). Il s'agit d'une organisation qui, jusqu'à ce jour, maintient toute son importance dans le secteur vitivinicole.

À l'initiative des membres de l'Union et grâce à leur soutien exclusif, deux institutions puissantes et reconnues ont été créées:

1. Les «Routes du vin de Macédoine», devenues les «Routes du vin de la Grèce du Nord», constituent un programme intégré de tourisme viticole.

2. Le Concours international du vin de Thessalonique.

En outre, l'association «Vins de la Grèce du Nord» organise tous les ans un évènement de dégustation de vins et distillats, intitulé «Les vins du Nord» (Ta VorOina).

Environnement et origine géographiques

Le territoire de la Macédoine est en majeure partie montagneux. Au total, son relief peut être décrit comme suit: relief de plaines: 34,7 %, relief semi-montagneux: 25,9 % et relief montagneux: 39,4 %.

La Macédoine est couverte de nombreuses grandes plaines fertiles.

La partie occidentale de la Macédoine est aussi la plus montagneuse. On y trouve des plateaux qui s'étendent entre les chaînes montagneuses.

En Macédoine, les forêts recouvrent plus de 25 % de la superficie.

Sur les côtes de la Macédoine, le climat est doux et présente les caractéristiques du climat méditerranéen. Au fur et à mesure que l'on progresse vers l'intérieur des terres et que les hautes montagnes nous isolent de l'influence bénéfique de la mer Égée, le climat devient continental.

Détails du produit pour le vin

La combinaison des conditions climatiques décrites ci-dessus avec la diversité des sols de la région, les cépages cultivés, et les techniques de culture de la vigne et de production du vin, contribue aux caractéristiques qualitatives, organoleptiques et analytiques des vins IGP Macédoine décrits ci-dessus.

Interaction causale pour le vin

Le caractère unique des vins IGP Macédoine est dû aux caractéristiques particulières de la région. Le sol, le climat modéré, les vents frais en été, les forêts et les fleuves sont les éléments naturels de la région qui favorisent dans une très large mesure le raisin produit et, par conséquent, le vin de Macédoine. Les parfaites conditions climatiques, pédologiques et morphologiques de la région de la Macédoine, combinées aux variétés cultivées et aux techniques de culture utilisées, garantissent la production de ce vin IGP Macédoine unique. L'augmentation des investissements des entreprises vinicoles opérant dans la région en termes de technologie de production et de commercialisation des vins IGP Macédoine, le nombre de marchés à l'intérieur et à l'extérieur de l'UE où les vins IGP Macédoine sont commercialisés ou exportés respectivement, l'organisation d'événements au cours desquels les vins IGP Macédoine sont dégustés («Les Routes des vins de la Grèce du Nord», le Concours international des vins de Thessalonique, «Ta VorOina») et la participation du public à ces événements soulignent la réputation et la reconnaissance des vins IGP Macédoine et en font des produits véritablement uniques.

Catégorie de produit vitivinicole

3. Vin de liqueur

Résumé du lien

Lien culturel, social et économique

Le vin de liqueur est produit de manière traditionnelle en Macédoine depuis de longues décennies, lorsque les viticulteurs commencèrent à produire non seulement des vins secs, mais aussi une quantité de vin de liqueur à usage familial. Il s'agissait pour eux d'un vin spécial qui accompagnait les repas de fête, les célébrations et les fêtes populaires.

Détails concernant le produit

La combinaison des conditions climatiques décrites ci-dessus avec la diversité des sols de la région, les variétés de vigne cultivées, et les techniques de culture de la vigne et de production du vin, contribue aux caractéristiques qualitatives, organoleptiques et analytiques des vins IGP Macédoine décrits ci-dessus.

Interaction causale

Les hautes températures prolongées de la région et l'ensoleillement abondant, même après la fin de la maturation normale des raisins, permettent l'accumulation de sucres dans les raisins, qui acquièrent ainsi le titre alcoométrique approprié. De plus, de cette manière, ils acquièrent les composants aromatiques nécessaires à la production de vins (passerillés ou de liqueur) de qualité.

Au fil du temps, ces vins commencèrent à jouir d'une réputation dépassant les limites 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 ils ont commencé à être distribués par les caves de la région, qui suivaient les techniques de production traditionnelles, tout en les combinant avec la technologie moderne.

Leur nom est indissociable de leur zone de production. Leurs zones de production se caractérisent par des sols pauvres et caillouteux à haute altitude, avec un climat doux et relativement sec. Les cépages utilisés sont adaptés à la production de ces vins, en raison de leurs caractéristiques spécifiques.

Très souvent, ils participent à des foires des vins, nationales ou internationales, et il n'est pas rare qu'ils obtiennent des prix et des distinctions.

Catégorie de produit vitivinicole

8. Vin pétillant

Résumé du lien

Détails concernant le produit

La combinaison des conditions climatiques décrites ci-dessus avec la diversité des sols de la région, les variétés de vigne cultivées, et les techniques de culture de la vigne et de production du vin, contribue aux caractéristiques qualitatives, organoleptiques et analytiques des vins IGP Macédoine décrits ci-dessus.

Interaction causale

Les vins pétillants produits en Macédoine sont uniques et leur singularité est due à l'excellente combinaison du sol, du climat ainsi qu'à la participation à leur composition variétale de variétés locales telles que le Xinomavro. Aujourd'hui, leur production représente une part importante de la production totale de vin de la région et répond pleinement aux demandes sans cesse croissantes des consommateurs.

Ces vins participent à des foires, nationales ou internationales, et il n'est pas rare qu'ils obtiennent des prix et des distinctions.

Catégorie de produit vitivinicole

15. Vin de raisins passerillés

Résumé du lien

Lien culturel, social et économique

Le vin de raisin séché au soleil est produit de manière traditionnelle en Macédoine depuis de longues décennies, lorsque les viticulteurs commencèrent à produire non seulement des vins secs, mais aussi une quantité de vin de liqueur à usage familial. Il s'agissait pour eux d'un vin spécial qui accompagnait les repas de fête, les célébrations et les fêtes populaires.

Les hautes températures prolongées de la région et l'ensoleillement abondant permettent l'accumulation de sucres dans les raisins qui acquièrent ainsi le titre alcoométrique approprié ainsi que les composants aromatiques nécessaires conduisant à la production de vins (passerillés ou de liqueur) de qualité.

Au fil du temps, ces vins commencèrent à jouir d'une réputation dépassant les limites de leur région de production et à être connus dans toute la Grèce pour leur qualité et leurs caractéristiques organoleptiques particulières.

Au cours de la dernière décennie du XX^{e} siècle, leur production est devenue systématique et ces vins ont commencé à être distribués par les caves de la région, qui suivaient les techniques de production traditionnelles, tout en les combinant avec la technologie moderne.

Au cours de cette période, leur renommée s'est davantage répandue et leur nom s'est indissociablement lié à leur région de production, le mariage des cépages, des caractéristiques du sol et du climat et de leur mode de production leur conférant leurs caractéristiques spécifiques.

Très souvent, ils participent à des foires de vins, organisées au niveau national ou international, et il n'est pas rare qu'ils obtiennent des prix et des distinctions.

Détails concernant le produit

La combinaison de ces conditions climatiques, de la variété des sols de la zone, des cépages cultivés, des méthodes de culture et des techniques de vinification utilisées contribue aux caractéristiques qualitatives des vins issus de raisins passerillés.

Les vins issus de raisins passerillés sont produits selon la méthode traditionnelle de l'étalage des raisins. Plus précisément, l'étalage et le séchage des raisins au soleil, pour la production du vin passerillé, suivent la procédure traditionnelle. Après une sélection soigneuse, les raisins sont disposés sur de grandes claies (grillages), également appelées «liastres» (séchoirs au soleil). Celles-ci sont placées dans une zone couverte, ce qui garantit leur protection de la pluie, tout en permettant l'influence favorable des vents qui soufflent en permanence dans la région. La période d'étalage est choisie en fonction de la maturité et de l'état sanitaire des raisins, tandis que sa durée peut atteindre, à titre indicatif, trois mois, traditionnellement d'octobre à janvier.

Les vins produits sont extrêmement aromatiques et présentent une structure complexe de fruits secs et doux. Un équilibre exceptionnel entre sucres, alcool, acidité et polyphénols, offrant une grande persistance, une finale remarquable et un important potentiel de vieillissement.

Interaction causale

Le caractère unique des vins issus de raisins passerillés est dû aux caractéristiques particulières de la région (sol, climat, influence des vents durant l'été), combinées avec les cépages cultivés et les techniques de culture utilisées.

Les vins issus de raisins passerillés sont produits dans des zones présentant des conditions pédoclimatiques et des sols particuliers.

Le climat est doux, avec des étés chauds, atténués par l'altitude et les vents du nord.

Les sols sont généralement caillouteux, de texture moyenne à lourde, avec un bon drainage dû à la présence de pierres en surface ainsi qu'en profondeur. Ils sont principalement alcalins à une altitude supérieure à 680 m et avec une exposition sud.

En ce qui concerne l'étalage et le séchage des raisins au soleil, pour produire le vin passerillé, la procédure traditionnelle est suivie. Après une sélection soigneuse, les raisins sont disposés sur de grandes claies (grillages), également appelées «liastres» (séchoirs au soleil). Celles-ci sont placées dans une zone couverte, ce qui garantit leur protection de la pluie, tout en permettant l'influence favorable des vents qui soufflent en permanence dans la région. La période d'étalage est choisie en fonction de la maturité et de l'état sanitaire des raisins, tandis que sa durée peut atteindre, à titre indicatif, trois mois, traditionnellement d'octobre à janvier.

11. **Exigences applicables supplémentaires**

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Dérogation à l'obligation de produire dans la zone délimitée

Cadre législatif

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de l'exigence/de la dérogation

A. Cadre juridique: législation de l'Union

B. Cadre juridique: législation de la République hellénique

Vins de table pour lesquels la mention «Vin de pays» peut être utilisée:

— ceux portant une indication géographique d'une circonscription viticole sont produits dans des établissements vinicoles situés à l'intérieur de la circonscription viticole.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Dispositions complémentaires concernant l'étiquetage des vins

Cadre législatif

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

A. Mentions relatives à certaines méthodes de production

Cadre législatif: législation de l'Union

Cadre législatif: législation de la République hellénique

L'utilisation des mentions suivantes est autorisée, conformément aux conditions prévues par la législation nationale:

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

— «ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ou «ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» (maturation en fût ou ayant subi une maturation en fût)

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

— «ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «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

Cadre législatif: législation de la République hellénique

Lorsque les mentions «ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» ou «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ» (vin jeune) sont utilisées sur l'étiquetage des vins, il est obligatoire d'indiquer l'année de récolte des raisins.

C. Mentions traditionnelles

— Les indications qui peuvent être utilisées dans l'étiquetage des vins bénéficiant d'une indication géographique protégée (IGP) Macédoine sont les suivantes:

ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ (vin blanc à partir de raisins blancs) / Blanc de blancs, ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ (vin blanc à partir de raisins noirs) / Blanc de noirs, ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ ou ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ (vin blanc à partir de raisins rosés ou de raisins gris) / Blanc de gris, ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ (Kokinelli), ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ (vin de collines), ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ (vin de coteaux), ΟΡΕΙΝΩΝ ΑΜΠΕΛΩΝΩΝ ou ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΑ ΚΡΑΣΑΜΠΕΛΑ (vin de vignobles montagneux), ΠΑΛΑΙΩΝ ΑΜΠΕΛΩΝΩΝ ou ΑΠΟ ΠΑΛΙΑ ΚΡΑΣΑΜΠΕΛΑ (vin de vieux vignobles ou de vielles vignes), ΛΙΑΣΤΟΣ / LIASTOS (vin de paille).

— Les indications traditionnelles qui peuvent être utilisées et protégées pour l'indication géographique protégée (IGP) **Macédoine** et à condition que les exigences pertinentes de la législation de l'Union et de la législation nationale soient respectées, sont:

Vin de pays

Agrépavli, Ambéli, Ambélonas(es), Archondiko, Sélection ou Sélectionné Cava, Castro, Ktima, Métochi, Monastiri, Pyrgos, Domaine de montagne, Vignobles de montagne, Vin de raisin séché au soleil.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

https://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/2021/PGE_tropo_prodiagrafes_makedonia110825new.pdf