C/2026/5638

28.10.2026

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/2026/5638)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

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

«Πιτσιλιά»

N° réf. UE: PDO-CY-A1627-AM02 — 1.7.2026

1. **Dénomination du produit**

«Πιτσιλιά»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☑ Vins

☐ Boissons spiritueuses

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

Chypre

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

Nom

Ministère de l'agriculture, du développement rural et de l'environnement — Département de l'agriculture, section viticulture et œnologie

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

Les modifications concernent a) la description des vins, b) les variétés à raisins de cuve classées à partir desquelles les vins sont élaborés, c) les pratiques œnologiques et les restrictions relatives à la vinification et d) les rendements maximaux à l'hectare.

Les modifications relèvent de l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143.

Elles ont pour but d'améliorer le cahier des charges de l'appellation d'origine protégée (AOP) «Πιτσιλιά», sans risquer d'annihiler le lien avec la zone géographique délimitée dans le document unique ou d'entraîner de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

La modification n'inclut pas un changement de la dénomination ou de l'utilisation de la dénomination ou de la catégorie du produit [comme prévu pour le vin à l'article 24, paragraphe 3, point a), ii), du règlement (UE) 2024/1143].

[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

Description des modifications

Description

Les modifications standard comprennent:

a) une formulation plus conforme à la législation en vigueur de l'UE et/ou de Chypre pour les caractéristiques analytiques, notamment en remplaçant les moyennes par des limites minimales et maximales dans les paramètres requis pour les vins blancs, ainsi qu'en ajoutant des limites minimales et maximales dans les paramètres requis pour les vins rosés et rouges;

b) une formulation plus correcte pour les caractéristiques organoleptiques, dans laquelle les paramètres «Robe», «Nez», «Bouche» pour les vins blancs ont été complétés/corrigés par une description complète et les caractéristiques organoleptiques des vins rosés et rouges ont été ajoutées;

c) la mise à jour des variétés à raisins de cuve autorisées, qui ont été cultivées au fil du temps dans la zone géographique délimitée «Πιτσιλιά», conformément à la nouvelle classification nationale en vigueur;

d) les pratiques œnologiques spécifiques selon le type de vin (blanc, rosé et rouge) et les restrictions applicables à la vinification;

e) la correction/différenciation des rendements maximaux par hectare, en fonction du type de vin (blanc, rosé et rouge).

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour le vin

«Πιτσιλιά»

N° réf. UE: PDO-CY-A1627-AM02 — 1.7.2026

1. **Dénomination(s)**

Πιτσιλιά

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

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

Chypre

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) n° 1308/2013**

1. Vin

6. **Description du ou des vins**

Produit de la vigne

Vin blanc

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur jaune vert clair pouvant évoluer vers une couleur jaunâtre, voire dorée.

Nez

Arômes de fruits à chair blanche, d'agrumes et de fleurs en fonction de la technologie œnologique utilisée, et éventuellement notes d'épices après maturation facultative en fût de bois.

Bouche

Exubérance, acidité moyenne à élevée, minéralité et persistance aromatique limoneuse moyenne à longue.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	20
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	12
Acidité totale minimale:	53,3
Unité d'acidité totale minimale:	en milliéquivalents par litre
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

-

☑ 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

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Limpide, pelure d'oignon, saumon, rose ou autres nuances rosées.

Nez

Arômes de baies rouges, de rose, de grenade et d'herbes selon les cépages à partir desquels il est produit et la technologie œnologique utilisée.

Bouche

Exubérance, acidité moyenne à élevée, persistance aromatique moyenne.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	20
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	11
Acidité totale minimale:	53,3
Unité d'acidité totale minimale:	en milliéquivalents par litre
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

-

☑ 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

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Teintes claires, violettes et/ou pourpres ou rubis, autres nuances de rouge foncé et éventuellement de rouge brique après vieillissement en bouteille.

Nez

Bouquet complexe avec des arômes de baies rouges et d'herbes en fonction des variétés à partir desquelles il a été produit et de la technologie œnologique utilisée, avec d'éventuelles notes d'épices après maturation/vieillissement en fûts de bois.

Bouche

Exubérance, structure avec des tanins mûrs, charpenté avec une acidité moyenne à élevée, persistance aromatique, potentiel de vieillissement en bouteille.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	20
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	12
Acidité totale minimale:	46,6
Unité d'acidité totale minimale:	en milliéquivalents par litre
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

-

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

7. **Pratiques vitivinicoles**

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

Pratique vitivinicole

-

Type de pratique œnologique

Pratique œnologique spécifique

Description

A. Vins blancs

Produits exclusivement à partir du cépage Xynisteri (100 %), à l'aide de la technologie de pointe de fermentation à une température contrôlée ne dépassant pas 20 °C, avec ou sans extraction avant fermentation à une température basse inférieure à 12 °C, avec possibilité de maturation après fermentation sur lies et bâtonnage, et/ou de maturation en fûts de bois ou en bouteille.

B. Vins rosés

Produits exclusivement à partir des cépages Doppio Mavro (100 %) ou Maratheftiko (100 %) ou Giannoudi (100 %) ou à partir d'un mélange comprenant au moins 85 % d'un ou de plusieurs de ces cépages, en association avec le cépage Ofthalmo, en utilisant la technique de saignée avec ou sans pressage de la pulpe de raisin rouge et/ou assemblage de vin blanc/rouge de la même indication géographique, et en appliquant la technologie moderne de fermentation à une température contrôlée ne dépassant pas 20 °C, avec une éventuelle maturation après fermentation sur lies et bâtonnage.

C. Vins rouges

Produits exclusivement à partir des cépages Doppio Mavro (100 %) ou Maratheftiko (100 %) ou Giannoudi (100 %) ou à partir d'un mélange comprenant au moins 85 % d'un ou de plusieurs de ces cépages, en association avec le cépage Ofthalmo, en utilisant la technologie de vinification rouge classique à des températures ne dépassant pas 28 °C, avec ou sans extraction avant fermentation à une température inférieure à 12 °C, avec une éventuelle maturation après fermentation sur lies et bâtonnage.

Pratique vitivinicole

-

Type de pratique œnologique

Restrictions applicables à la fabrication du vin

Description

La vinification doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée.

Élevage obligatoire de six mois en fûts de bois pour les vins élaborés exclusivement à partir du cépage Maratheftiko (100 %) et du cépage Giannoudi (100 %).

Vieillissement (réduction) obligatoire en bouteille de six mois pour les vins élaborés exclusivement à partir du cépage Maratheftiko (100 %) et du cépage Giannoudi (100 %).

Pratique vitivinicole

-

Type de pratique œnologique

Restrictions applicables à la fabrication du vin

Description

Les vins sont produits à partir de raisins provenant de vignobles inscrits dans le casier viticole de l'autorité compétente, âgés d'au moins 5 ans et comptant au moins 220 plants par décare.

7.2. *Rendements maximaux*

Tous les vins/catégorie/variété/type

Vin blanc

Rendement maximal

Rendement maximal:	10 000
Unité de rendement maximal:	kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Vin rosé

Rendement maximal

Rendement maximal:	7 500
Unité de rendement maximal:	kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Vin rouge

Rendement maximal

Rendement maximal:	7 500
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**

— Giannoudi

— Maratheftiko - Vambacada, Pampatzia

— Mavro - Dopio Mavro Ampelisimo

— Xynisteri

— Ofthalmo

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

La zone géographique délimitée de Pitsilia comprend les communes suivantes:

Agia Eirini, Agios Ioannis, Agios Theodoros, Agridia, Argos, Alithinou, Aloma, Apliki, Askas, Gourri, Dymes, Kambi, Kannavia, Kato Mylos, Kourdali, Kyperounta, Lagoudera, Lazania, Livadia, Odou, Palaiochori, Pelendri, Platanistasa, Potamitissa, Polystypos, Saranti, Spilia, Sykopetra, Farmakas, Fikardou, Fterikoudi et Chandria.

10. **Lien avec l'aire géographique**

Catégorie de produit vitivinicole

1. Vin

Résumé du lien

Dans le cas de l'appellation d'origine protégée (AOP) «Πιτσιλιά», le lien causal avec l'origine géographique des produits de la vigne résulte de facteurs spécifiques naturels et humains qui ont une forte incidence sur les caractéristiques organoleptiques des vins de qualité produits, décrits au point «Description des vins».

A. Facteurs naturels

Pitsilia est une région montagneuse de Chypre située dans la partie centre-est du massif montagneux de Troodos. La région de Pitsilia se caractérise par son altitude élevée, son relief montagneux particulièrement escarpé, des basses températures, en particulier en hiver, et, en raison de sa situation géographique, sa biodiversité remarquable due à son mésoclimat et à ses altitudes variables. La riche végétation de Pitsilia se compose principalement de forêts de pins de Turquie, d'arbousiers, de lentisques, de chênes au kermès et d'autres arbustes, ainsi que de terres cultivées de vignes non greffées, de noyers, de pommiers, de cerisiers et d'amandiers. La faune locale comprend des espèces telles que le mouflon de Chypre protégé, le renard, le lièvre, le hérisson et des oiseaux sauvages tels que l'aigle de Bonelli (*Aquila fasciata*), le faucon et d'autres prédateurs, ainsi que la perdrix, qui trouvent refuge dans les forêts et les ravins isolés.

Caractéristiques topographiques/pédologiques:

Pitsilia présente un relief montagneux avec une pente naturelle prononcée à des altitudes comprises entre 600 et 1 500 mètres, ce qui fait du vignoble local l'un des plus hauts vignobles d'Europe, avec une déclivité moyenne de 20 à 40° et de nombreux ravins et gorges isolés, des pentes escarpées et des pics montagneux. Le sol est rocheux et infertile, principalement plutonique, avec gabbro et diabase, en raison de la proximité du cœur du massif de Troodos. Pitsilia appartient au complexe géologique de Troodos Ophiolite, riche en minerais et minéraux tels que les minerais de cuivre, qui y étaient extraits dans l'Antiquité.

Caractéristiques climatiques:

Pitsilia bénéficie d'un climat de montagne méditerranéen, avec des hivers froids et des étés frais. Les chutes de neige sont assez fréquentes en hiver aux endroits les plus élevés de la région (plus de 1 000 mètres). La température journalière moyenne annuelle est comprise entre 14 et 16 °C. La température journalière moyenne en été est comprise entre 21,3 et 24,5 °C, avec des températures maximales atteignant généralement 28 à 30 °C, tandis que les nuits restent relativement fraîches entre 17 et 20 °C. Cette différence de température entre le jour et la nuit contribue à préserver l'acidité et à développer des précurseurs aromatiques dans les raisins. En hiver, la température varie entre 5,1 °C et 6,8 °C. Elle est souvent inférieure à 5 °C la nuit, avec des gelées dans de nombreuses communautés de Pitsilia.

La durée moyenne d'ensoleillement est de 7,6 heures par jour. Les précipitations annuelles varient entre 600 et 1 200 millimètres en fonction de l'altitude et de la localisation. Les précipitations se concentrent entre novembre et mars et sont minimales au cours des autres mois.

B. Facteurs humains

Le sol est formé de terrasses et maintenu par des murs traditionnels en pierre sèche afin de permettre la plantation et la gestion du vignoble. Les vignes non greffées ayant de faibles besoins en eau et en nutriments étaient la culture idéale sur les sols de Pitsilia, tandis que les sols légèrement plus fertiles et accessibles étaient destinés à des cultures ayant des besoins plus élevés (fruits à noyau).

Les viticulteurs de Pitsilia utilisent les outils de base à leur disposition pour effectuer les travaux de culture nécessaires à l'entretien du vignoble. Les plants sont disposés à des distances de plantation principalement irrégulières en raison du relief montagneux accidenté de la zone. La lutte contre les mauvaises herbes se fait principalement manuellement. Certains vignobles sont irrigués selon la méthode naturelle d'irrigation de surface.

Les vignobles sont principalement conduits en gobelet traditionnel et le potentiel de production se compose principalement des cépages locaux Dopio Mavro et Xynisteri et, dans une moindre mesure, Maratheftiko, Giannoudi et Ofthalmo. Les rendements maximaux par hectare ont été fixés par les producteurs eux-mêmes (viticulteurs et producteurs de vin) sur la base de données empiriques collectées au fil du temps, et ont été établis officiellement en 2004 par des décrets nationaux.

Les pratiques œnologiques autorisées sont celles prévues par la législation de l'Union européenne, mais les pratiques et procédés traditionnellement appliqués concernent principalement l'augmentation ou la diminution de l'acidité, l'ajout de sulfites, la clarification et la stabilisation des vins produits dans la région de Pitsilia.

Sur la base de données empiriques, les producteurs ont constaté qu'ils obtenaient une meilleure maturation des raisins et, par conséquent, les titres alcoométriques volumiques naturels minimaux (en % du volume) visés dans la rubrique «Description des vins» ont été introduits.

Interaction causale:

Les caractéristiques pédoclimatiques décrites ci-dessus, associées au facteur humain, ont joué un rôle déterminant dans la sélection des cépages chypriotes autochtones traditionnels à utiliser dans la région de Pitsilia, et les caractéristiques organoleptiques des vins produits sous l'AOP du même nom sont influencées par les conditions du milieu montagneux. La plupart des vignobles non greffés sont situés sur des coteaux orientés au sud, ce qui, combiné au climat, a également une incidence sur le développement et la bonne maturation des raisins de cuve de Pitsilia. En tant que partie intégrante du terroir local, les caractéristiques pédologiques ont un effet distinctif sur les caractéristiques organoleptiques des vins de Pitsilia, qui se reflètent dans cette AOP de montagne chypriote.

11. **Exigences applicables supplémentaires**

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Indication obligatoire de l'année de récolte

Cadre législatif

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

Conformément à la législation nationale (acte administratif réglementaire KDP 52/2016), l'indication de l'année de récolte est obligatoire. Cette obligation ne s'applique pas aux conditionnements d'un volume nominal inférieur ou égal à 200 ml.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Indications secondaires relatives à la teneur en sucre du vin

Cadre législatif

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

Conformément à la législation nationale (acte administratif réglementaire KDP 52/2016), les indications relatives à la teneur en sucre du vin sont obligatoires.

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

https://bit.ly/4eRoRS7