C/2026/3788

15.7.2026

**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/2026/3788)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

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

**«Τύρναβος»**

**N° réf. UE: PGI-GR-A0122-AM02 — 19.4.2026**

1. **Dénomination du produit**

«Τύρναβος»

2. **Type d'indication géographique**

☐ AOP

☑ IGP

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*

Ajout du cépage Asyrtiko à la composition variétale des vins blancs et rosés de toutes les catégories et du vin pétillant rosé

*Description*

Le vin blanc «Τύρναβος» (Tyrnavos) IGP (sec, demi-sec et moelleux) est produit à partir de raisins des cépages Malagousia, Dempina, Muscat de Hambourg (Moschato Mavro Tyrnavou), Roditis, Savatiano, Chardonnay, Sauvignon blanc, Maccabeau, Batiki, Ugni blanc et Asyrtiko, en proportions variables.

Le vin rosé «Τύρναβος» (Tyrnavos) IGP (sec, demi-sec et moelleux) est produit à partir de raisins frais des variétés Muscat de Hamburg (Moschato Mavro Tyrnavou), Limnio, Roditis, Limniona, Cabernet Sauvignon, Grenache rouge, Merlot, Syrah et Asyrtiko, en proportions variables.

Le vin pétillant «Τύρναβος» (Tyrnavos) IGP (sec et demi-sec) est produit à partir de raisins frais des variétés Muscat de Hamburg (Moschato Mavro Tyrnavou), Limnio, Roditis, Limniona, Cabernet Sauvignon, Grenache rouge, Merlot, Syrah et Asyrtiko, en proportions variables.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

*Intitulé*

Suppression de la limite de 30 % pour les cépages Ugni Blanc, Batiki et Maccabeau dans la composition variétale du vin blanc de toutes les catégories.

*Description*

La vinification effectuée à partir des cépages susmentionnés a montré que le dépassement de la limite de 30 % n'entraîne pas de modification significative du profil des vins, de sorte que cette restriction n'est pas justifiée du point de vue œnologique et est donc inutile.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

*Intitulé*

Mise à jour du dossier technique de l'IGP «Τύρναβος» (Tyrnavos)

*Description*

i) amélioration de la description du chapitre «Lien avec la zone géographique»,

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

iii) 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**

**«Τύρναβος»**

**N° réf. UE: PGI-GR-A0122-AM02 — 19.4.2026**

1. **Dénomination(s)**

«Τύρναβος»

2. **Type d'indication géographique**

☐ AOP

☑ IGP

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) n° 1308/2013**

1. Vin

8. Vin pétillant

6. **Description du ou des vins**

*Produit de la vigne*

Vin blanc sec

*Caractéristiques organoleptiques*

Robe

Couleur jaune-vert.

Nez

Arômes rappelant la pomme verte et la poire mûre, arômes d'agrumes avec des notes subtiles de jasmin. Dans le cas du vin de muscat, on retrouve un arôme de muscat distinct avec des notes florales.

Bouche

Vin à la structure intense, caractérisé par une acidité faible et un arrière-goût persistant.

*Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques*

—

*Caractéristiques analytiques*

| | |
|---|---|
| Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): | — |
| Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): | 11,0 |
| 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 naturel minimal: 10,0 % vol.

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

— 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 jaune-vert.

Nez

Arômes rappelant la pomme verte et la poire mûre, arômes d'agrumes avec des notes subtiles de jasmin. Dans le cas du vin de muscat, on retrouve un arôme de muscat distinct avec des notes florales.

Bouche

Vin à la structure intense, caractérisé par un goût sucré rafraichissant, une acidité faible et un arrière-goût persistant.

*Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques*

—

*Caractéristiques analytiques*

| | |
|---|---|
| Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): | — |
| Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): | 11,0 |
| 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: 10,0 % vol.

— Teneur totale en sucre (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 jaune-vert.

Nez

Arômes rappelant la pomme verte et la poire mûre, arômes d'agrumes avec des notes subtiles de jasmin. Dans le cas du vin de muscat, un arôme de muscat se distingue, avec des notes miellées et florales.

Bouche

Vin à la structure intense, caractérisé par une acidité subtile et un arrière-goût sucré persistant.

*Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques*

—

*Caractéristiques analytiques*

| | |
|---|---|
| Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): | — |
| Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): | 11,0 |
| 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: 10,0 % vol.

— Teneur totale en sucre (g/l): minimale: 12,5 – maximale: 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 foncé avec des reflets violets.

Nez

Arômes de fruits rouges mûrs comme la cerise, la mûre et la prune, recouverts de notes de poivre noir et de clou de girofle. Dans le cas du vin de muscat, on retrouve un arôme de muscat distinct avec des notes florales.

Bouche

Vin à la structure intense, caractérisé par une bonne structure et par des tannins moelleux.

*Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques*

—

*Caractéristiques analytiques*

| | |
|---|---|
| Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): | — |
| Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): | 12,0 |
| 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): | 150 |

*Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques*

— Titre alcoométrique total minimal: 12,0 % vol.

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

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

— 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 foncé avec des reflets violets.

Nez

Arômes de fruits rouges mûrs comme la cerise, la mûre et la prune, recouverts de notes de poivre noir et de clou de girofle. Dans le cas du vin de muscat, on retrouve un arôme de muscat distinct avec des notes florales.

Bouche

Vin à la structure intense, caractérisé par une bonne structure, une douceur agréable et par des tannins moelleux.

*Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques*

—

*Caractéristiques analytiques*

| | |
|---|---|
| Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): | — |
| Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): | 12,0 |
| 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 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 pourpre foncé avec des reflets violets.

Nez

Arômes de fruits rouges surmûris comme la cerise, la mûre et la prune, recouverts de notes de poivre noir et de clou de girofle. Dans le cas du vin de muscat, un arôme de muscat se distingue, avec des notes miellées et florales.

Bouche

Vin à la structure intense, caractérisé par une bonne structure et par des tannins moelleux. Arrière-goût sucré.

*Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques*

—

*Caractéristiques analytiques*

| | |
|---|---|
| Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): | — |
| Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): | 12,0 |
| 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 naturel minimal: 10,5 % vol.

— Teneur totale en sucre (g/l): minimale: 12,5 – maximale: 45

— 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 doux

*Caractéristiques organoleptiques*

Robe

Couleur pourpre foncé avec des reflets violets.

Nez

Arômes de fruits surmûris comme la figue, accompagnés d'un arôme intense de muscat, recouverts de notes de miel et de confitures sucrées traditionnelles.

Bouche

Goût sucré en bouche, avec un caractère de muscat intense. Acidité satisfaisante, vin corsé avec un certain volume et un arrière-goût persistant.

*Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques*

—

*Caractéristiques analytiques*

| | |
|---|---|
| Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): | — |
| Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): | 12 |
| 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 naturel minimal: 10,5 % vol.

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

— 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 rosé sec

*Caractéristiques organoleptiques*

Robe

Couleur rose.

Nez

Vin fruité caractérisé par des arômes de cerise, de fraise et de roses rouges. Dans le cas du vin de muscat, on retrouve un arôme de muscat distinct.

Bouche

Acidité satisfaisante, vin complexe avec une bonne structure.

*Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques*

—

*Caractéristiques analytiques*

| | |
|---|---|
| Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): | — |
| Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): | 11,0 |
| 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 naturel minimal: 10,0 % vol.

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

— 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 rose.

Nez

Vin fruité caractérisé par des arômes de cerise, de fraise et de roses rouges. Dans le cas du vin de muscat, on retrouve un arôme de muscat distinct.

Bouche

Acidité satisfaisante, vin complexe caractérisé par une douceur agréable et une bonne structure.

*Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques*

—

*Caractéristiques analytiques*

| | |
|---|---|
| Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): | — |
| Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): | 11,0 |
| 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: 10,0 % vol.

— Teneur totale en sucre (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 rose.

Nez

Vin fruité caractérisé par des arômes de cerise, de fraise et de roses rouges. Dans le cas du vin de muscat, on retrouve un arôme de muscat distinct.

Bouche

Acidité satisfaisante, vin complexe avec une bonne structure. Arrière-goût sucré persistant.

*Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques*

—

*Caractéristiques analytiques*

| | |
|---|---|
| Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): | — |
| Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): | 11,0 |
| 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: 10,0 % vol.

— Teneur totale en sucre (g/l): minimale: 12,5 – maximale: 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 pétillant

*Caractéristiques organoleptiques*

Robe

Couleur rose.

Nez

Vin fruité caractérisé par des arômes de cerise, de fraise et de roses rouges. Dans le cas du vin de muscat, on retrouve un arôme de muscat distinct.

Bouche

Acidité satisfaisante, sensation de fraîcheur et bonne structure.

*Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques*

—

*Caractéristiques analytiques*

| | |
|---|---|
| Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): | — |
| Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): | 11,0 |
| 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: 10,0 % vol.

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

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

— Surpression égale ou supérieure à 1 bar mais inférieure ou égale à 2,5 bars en cas de conservation à une température de 20 °C dans des récipients fermés

☑ 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 pétillant

*Caractéristiques organoleptiques*

Robe

Couleur rose.

Nez

Vin fruité caractérisé par des arômes de cerise, de fraise et de roses rouges. Dans le cas du vin de muscat, on retrouve un arôme de muscat distinct.

Bouche

Acidité satisfaisante, sensation de fraîcheur et bonne structure.

*Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques*

—

*Caractéristiques analytiques*

| | |
|---|---|
| Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): | — |
| Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): | 11,0 |
| 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: 10,0 % vol.

— Teneur totale en sucre (g/l): minimale: 4,5 – maximale: 17,5

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

— Surpression égale ou supérieure à 1 bar mais inférieure ou égale à 2,5 bars en cas de conservation à une température de 20 °C dans des récipients fermés

☑ 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

Vinification des vins blancs secs, demi-sec et moelleux Restrictions applicables à la vinification

Type de pratique œnologique

Restrictions applicables à la fabrication du vin

Description

Les vins blancs sont élaborés selon des techniques modernes de production; la température durant la fermentation alcoolique ne dépasse pas 20 °C.

Pratique vitivinicole

Vinification des vins rouges secs, demi-secs, moelleux et doux

Type de pratique œnologique

Restrictions applicables à la fabrication du vin

Description

Les vins rouges sont élaborés selon la méthode classique de vinification en rouge.

Pratique vitivinicole

Vinification des vins rosés secs, demi-secs et moelleux

Type de pratique œnologique

Restrictions applicables à la fabrication du vin

Description

Les vins rosés sont élaborés selon des techniques modernes de production; la température durant la fermentation alcoolique ne dépasse pas 20 °C.

Pratique vitivinicole

Conduite de la vigne

Type de pratique œnologique

Pratique culturale

Description

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

Pratique vitivinicole

Pratiques œnologiques spécifiques utilisées pour fabriquer les 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.

b) Le vin pétillant est produit au moyen de la technique traditionnelle locale. Le dioxyde de carbone n'est pas ajouté, il est endogène.

7.2. *Rendements maximaux*

Tous les vins/catégorie/variété/type

Rendement maximal en kilogrammes de raisins par hectare (variétés rouges et blanches)

Rendement maximal:

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

Tous les vins/catégorie/variété/type

Rendement maximal en hectolitres de produit fini par hectare (vins rouges)

Rendement maximal:

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

Tous les vins/catégorie/variété/type

Rendement maximal en hectolitres de produit fini par hectare (vins blancs et vins rosés)

Rendement maximal:

| | |
|---|---|
| Rendement maximal: | 90 |
| Unité de rendement maximal: | hectolitre par hectare |

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

— Cabernet Sauvignon N

— Chardonnay B

— Grenache Rouge N

— Maccabeau B

— Merlot N

— Sauvignon Blanc B

— Syrah N

— Ugni Blanc B - Trebbiano

— Assyrtiko B

— Limnio N

— Limniona N

— Malagouzia B

— Muscat de Hambourg N - Moschato Mavro Tyrnavou

— Batiki B

— Dempina B

— Roditis Rs - Alepou

— Savvatiano B - Doumprena blanc, Kountoura blanc, Perachoritiko, Sakeiko

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

La zone délimitée pour la production de vins comprend les zones de la municipalité de Tyrnavos, en particulier la communauté municipale de Tyrnavos et ses communautés locales d'Argyropouleio, de Damasi et de Dendra Tyrnavou et la communauté municipale d'Ampelonas et ses communautés locales de Vriotopos, Deleria et Rodias dans l'unité régionale de Larissa.

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 les vins et les vins pétillants

Lien historique

La viticulture est pratiquée dans la région de Tyrnavos depuis des siècles. Il existe des références écrites à l'histoire de la viticulture et du vin dans la région de Tyrnavos, même à l'époque byzantine, dans des lettres du gouverneur de la Thessalie occidentale, Michael Gabrielopoulos (1295), concernant entre autres un droit d'accises perçu sur le vin et l'huile d'olive (Tsopotos, 1896).

En 1880, S. Paganellis et Zosimas Esphigmenitis, l'éditeur de Prometheus, a décrit Tyrnavos de la manière suivante: «Tyrnavos produit des cocons, des melons et beaucoup de vin, bien que ce dernier soit fragile et ne peut être conservé au-delà du mois d'avril.».

Selon les informations publiées dans le magazine «Oenologie et Viticulture Héllenique» (1932), les variétés de vignes qui étaient cultivées dans la région étaient les suivantes: Roditis, Batiki, Koukouli, Limniona, Sideritis, Kartsiotis et Outmali. Les variétés susmentionnées ne sont plus cultivées dans la région de Tyrnavos, sauf Roditis, Batiki et Limniona. Le changement s'est opéré au cours de la période 1930-1936 en raison d'une épidémie de phylloxéra dans la région. Les vignes résistantes au phylloxéra ont principalement été réparties par l'école d'agriculture de Larissa, qui promouvait les variétés muscat de Hambourg, Batiki et Rozaki.

Actuellement, le **muscat de Hambourg** est le principal cépage cultivé dans 60 % de l'ensemble des vignobles de la région.

Ce cépage se rencontre en différents endroits dans le monde. Néanmoins, en Grèce, il va de pair avec la région de Tyrnavos étant donné qu'au niveau national, il est cultivé presque exclusivement dans les limites de la municipalité de Tyrnavos.

Le muscat de Hambourg a été créé par le croisement de la variété italienne Schiava Grossa (Trollinger ou Black Hambourg) et du muscat d'Alexandrie égyptien et a été cultivé dans presque toutes les régions du monde. Il est mélangé avec d'autres variétés pour produire du vin, mais, dans certains cas exceptionnels, comme dans celui de la zone de Tyrnavos, il est possible de trouver du vin produit exclusivement à partir de muscat de Hambourg.

Les producteurs de vin/viticulteurs locaux de Tyrnavos, qui cultivent la vigne depuis très longtemps, ont travaillé sur la base de la nouvelle situation créée par les variétés établies après le fléau du phylloxéra, et ont utilisé le muscat de nombreuses manières. Des vins aromatiques spéciaux sont produits, principalement des vins rouges légers, doux et moelleux. La célèbre IGP «Τσίπουρο Τυρνάβου» est produite par distillation. La grande surface de la culture du muscat de Hambourg, la bonne acclimatation de cette variété et les nombreuses manières de l'utiliser ont fait de la région de Tyrnavos un point de référence mondial, dans une mesure telle que le synonyme «**ΜΟΣΧΑΤΟ ΤΥΡΝΑΒΟΥ» (MOSCHATO TYRNAVOU)** est maintenant inclus dans la base de données VIVC (Vitis International Variety Catalogue). La réputation de Moschato Tyrnavou a ainsi été établie à l'échelle mondiale et, à la suite de la reconnaissance de l'appellation en février 2013 au niveau national, ce cépage peut officiellement porter sur ses étiquettes la dénomination «***Μοσχάτο Μαύρο Τυρνάβου***», pour les raisins cultivés au sein de la municipalité de Tyrnavos.

Lien culturel, social et économique

La vie sociale et économique de la région de Tyrnavos est étroitement liée à la viticulture, au vin et au tsipouro. La tradition existe depuis des siècles dans la ville de Tyrnavos et la région qui l'entoure. Néanmoins, c'est vers le milieu du XIX$^{e}$ siècle que les habitants de Tyrnavos ont exercé de plus en plus d'activités viticoles et que des produits tels que le vin, le tsipouro et l'ouzo ont commencé à jouer un rôle majeur dans l'économie de la ville. Selon plusieurs traces écrites, outre la nature, c'était également la bonne disposition des résidents de Tyrnavos qui a contribué à l'expansion de la vigne et de ses produits: «Les résidents de Tyrnavos sont des bons vivants pieux, à un degré tel qu'il est improbable de trouver même un seul résident de la ville qui ne soit pas amateur de vin», avait écrit Ioannis Economou Logiotatou, un savant de Larissa, en 1817. Nikolaos Georgiadis a affirmé ce qui suit en 1880: «Et les résidents de la ville sont joviaux, dynamiques, bons vivants et sont de loyaux adorateurs de Bacchus». Selon Achilleas Tzartzanos (1873-1946), la viticulture extensive est considérée comme le facteur clé de la croissance économique de Tyrnavos, à laquelle il convient d'ajouter la culture du coton et de nombreux vergers fruitiers (poire et pêche). À l'époque, les habitants de Tyrnavos cultivaient un grand nombre de muriers pour l'industrie de la soie, produisant chaque année de grandes quantités de cocons et les exportant vers l'Europe.

La vigne et ses produits constituent désormais l'épine dorsale de l'économie locale. Le vin et le tsipouro jouent un rôle dans l'ensemble des activités sociales dans la région de Tyrnavos, notamment ses coutumes, ses célébrations et cérémonies, et font partie intégrante de la vie quotidienne des habitants. La coutume la plus caractéristique, observée uniquement à Tyrnavos, est le «Bourani» ou le «Lundi pur», une célébration ancrée dans les festivités dionysiaques et le culte de Dionysos. Il s'agit d'un festival folklorique avec des chansons obscènes et des taquineries, des danses et beaucoup d'ivresse; en réalité, il s'agit d'une célébration du phallus, symbole de la reproduction et de la fertilité.

Environnement et origine géographiques

Les vignobles du terroir des vins de «Τύρναβος» (Tyrnavos) (IGP) sont situés à une altitude de 70 à 250 mètres. L'étendue de ces vignobles où les variétés recommandées et autorisées sont cultivées est de 17 000 ha, et le muscat de Hambourg occupe environ 10 000 ha de cette superficie.

Le terrain de la commune de Tyrnavos, où s'étend le vignoble, varie d'un relief doux à des pentes allant jusqu'à 12 % (région de Damasi). On trouve des sols alluviaux adaptés à l'agriculture intensive. En particulier, le matériel géologique se compose de matériaux argileux alluviaux, de dépôts fluviaux, de cônes de déjection, de cônes alluviaux, de dunes, de roches volcaniques avec des agglomérats de sable, d'argile, de galets et d'éboulis.

Le microclimat de la région est caractérisé par des températures relativement basses en hiver, des épisodes fréquents de gel et de faibles précipitations, tandis que les étés sont généralement chauds et secs. Plus précisément, la température moyenne est de 16,5 °C, tandis que la température minimale moyenne en hiver est d'environ 7,7 °C et en été d'environ 40,1 °C. Les précipitations annuelles moyennes sont de 518 mm, tandis que l'humidité moyenne est de 72,59 %.

Les vins «Τύρναβος» (Tyrnavos) (IGP) doivent leurs caractéristiques qualitatives aux caractéristiques locales (sol et climat), aux variétés cultivées et aux pratiques culturales et vitivinicoles utilisées.

En ce qui concerne la variété de muscat de Hambourg «Moschato Mavro Tyrnavou», le microclimat local optimise le caractère aromatique intense de la variété, qui ressemble à celui de la rose, contribuant à la production de vins de muscat uniques qui constituent une catégorie à part. La variété de muscat de Hambourg «Moschato Mavro Tyrnavou» est cultivée dans les sols les plus fertiles et profonds, où les caractéristiques organoleptiques des raisins (couleur, taille, arôme) se développent de manière optimale. Par ailleurs, il a été démontré qu'il s'agit de la variété la plus résistante au gel (au cours de l'hiver 2001, la température a chuté à −24,8 °C).

Les variétés grecques (aussi bien les rouges que les blanches), dont les grappes sont grosses et homogènes (comme Malagouzia et Roditis) sont cultivées dans des sols affichant des taux d'humidité faibles en raison du risque d'infections causées par des champignons, comme le botrytis.

Les vins originaires des variétés blanches cultivées principalement dans des sols du sud-est de Tyrnavos ont un goût saumâtre, qui peut être attribué aux sols limoneux affichant une concentration élevée en silex.

Les précipitations faibles pendant l'été et les températures élevées dans cette région affectent l'acidité, la couleur et la teneur en sucre des vins rouges.

Outre les caractéristiques de la région (sol, climat) et les variétés cultivées, les pratiques vitivinicoles constituent également un facteur important pour la production de vins de qualité. Diverses méthodes et pratiques vitivinicoles peuvent être utilisées pour améliorer la qualité des vins produits à partir de la variété Malagouzia. Selon la parcelle viticole et ses caractéristiques, les œnologues locaux choisissent soit de refroidir les raisins dans de grands réfrigérateurs, soit d'utiliser de la glace sèche pour faire baisser leur température.

L'usage de fûts en bois est moins répandu pour obtenir du vin vieilli. Les vignobles à maturation tardive peuvent produire des vins secs qui mûrissent dans une cuve ou dans un fût.»

Détails du produit pour le vin

L'association du climat, des types de sol, des cépages cultivés et des techniques d'élevage et des pratiques vitivinicoles utilisées contribue également aux caractéristiques qualitatives des vins «Τύρναβος» (Tyrnavos) (IGP).

Les vins rouges sont de couleur pourpre foncé, avec des reflets violets et des arômes tels que des arômes de figue et de fruits rouges mûrs comme la cerise, la mûre et la prune, avec des notes de poivre noir et de clou de girofle et un arôme musqué intense, auxquels s'ajoutent des notes de miel et de confitures sucrées traditionnelles, en fonction de la variété. Dans le cas du vin de muscat, on retrouve un arôme de muscat distinct avec des notes florales. Ces vins sont caractérisés par des tannins moelleux.

Les vins rosés sont de couleur rose, avec des arômes divers (cerise, fraise et rose rouge, par exemple). Dans le cas du vin de muscat, on retrouve un arôme de muscat distinct.

Les vins blancs présentent divers arômes (pomme verte, poire mûre et arôme d'agrumes, par exemple accompagnés de notes subtiles de jasmin), en fonction de la variété. Dans le cas du vin de muscat, on retrouve un arôme de muscat distinct avec des notes florales. Ces vins sont caractérisés par une acidité subtile et une structure intense.

En raison de leur potentiel aromatique, les vins produits à partir des cépages Malagouzia, Chardonnay et Sauvignon Blanc peuvent améliorer l'arôme et le goût d'autres cépages de la région de Tyrnavos, telles que Roditis, Savatiano et Batiki, qui présentent un arôme neutre et une acidité moyenne.

Dans la région de Tyrnavos, l'Asyrtiko est un cépage recommandé et autorisé depuis très longtemps, et la superficie des vignobles qui le produisent ne cesse de croître.

L'Asyrtiko est un cépage idéal pour les zones où les précipitations sont faibles et le climat sec. L'adaptabilité de ce cépage particulier dans la région de Tyrnavos est considérée comme excellente pour deux raisons principales. La première raison est la faible pluviométrie et la seconde la composition du sol. En outre, la forte concentration de sable et un bon drainage aident le cépage Asyrtiko à s'enraciner profondément afin de mieux résister aux pénuries d'eau.

Les vins issus du cépage Asyrtiko peuvent être assemblés avec de nombreux cépages participant déjà à l'IGP «Τύρναβος» (Tyrnavos) (par exemple Malagouzia), ce qui permet d'obtenir des vins de qualité. L'un d'entre eux est le cépage Μοσχάτο μαύρο Τυρνάβου. Ce mélange présente un grand intérêt, Asyrtiko contribuant par sa très bonne acidité et Μοσχάτο μαύρο Τυρνάβου par son profil aromatique explosif et multidimensionnel (en vinification de blanc). Un autre mélange intéressant d'Asyrtiko avec les cépages Malagouzia et Chardonnay, présent sur le marché grec depuis plusieurs années, connaît un grand succès commercial.

Interaction causale pour le vin

Le caractère unique des vins est lié au potentiel aromatique des variétés à partir desquels ces vins sont produits, en association avec le type de sol et les conditions climatiques observées pendant la maturation. Les pratiques vitivinicoles utilisées sont également importantes.

Les variétés blanches associées au type de sol approprié produisent des vins caractérisés par une acidité subtile et un arôme de fruits et d'agrumes et des notes florales.

En ce qui concerne la variété Malagouzia en particulier, nous pouvons citer un exemple de deux types de sols différents. Dans le premier cas, les sols à proximité de la rivière Titarisios sont sableux et limono-sableux, et riches en silex. Dans ces sols, la maturation se produit plus tôt et la variété concernée produit des vins présentant un arôme de jasmin et de poire mûre. Dans le second cas, les sols à proximité du Mont Melouna sont argileux. Dans ces sols, la maturation se produit 10 à 15 jours plus tard que dans le premier cas et la variété concernée produit des vins présentant un arôme qui rappelle la pomme verte et les agrumes. Les vins affichant une acidité très satisfaisante sont caractéristiques des deux zones.

Les variétés rouges associées au type de sol approprié (argileux ou sableux) produisent des vins présentant des arômes de fruits et de fleurs et un arôme musqué intense avec des notes de miel et de confitures sucrées traditionnelles et des tannins moelleux dans le cas des vins rouges. En raison des faibles précipitations durant l'été et des températures élevées dans la région, les vins ont une acidité et une couleur moyennes et présentent une teneur élevée en sucre. La variété Limniona locale, qui mûrit entre le 20 septembre et le 10 octobre, est également très intéressante. Cette variété produit des vins affichant une acidité intense, une couleur moyenne et des tannins moelleux.

Les vins rosés sont caractérisés par une acidité satisfaisante, une complexité et une bonne structure.

*Catégorie de produit vitivinicole*

8. Vin pétillant

*Résumé du lien*

Détails du produit pour les vins pétillants

Les vins présentant une maturation tardive peuvent produire d'excellents vins pétillants dotés de caractéristiques qualitatives uniques. Les vins pétillants présentent de grandes caractéristiques organoleptiques et, en particulier, ils sont de couleur rose, avec des arômes de fruits, comme la cerise et la fraise, et de fleurs, comme la rose rouge. Dans le cas du vin pétillant de muscat, on retrouve un arôme de muscat distinct. Les vins pétillants IGP «Τύρναβος» (Tyrnavos) sont caractérisés par une acidité satisfaisante, une sensation de fraîcheur et une bonne structure.

Interaction causale pour les vins pétillants

Le caractère unique des vins pétillants portant l'IGP «Τύρναβος» (Tyrnavos) est lié au potentiel aromatique des variétés à partir desquels ces vins sont produits, en association avec le type de sol et les conditions climatiques observées pendant la maturation. Les pratiques vitivinicoles utilisées sont également importantes. La grande diversité des sols offre de nombreuses possibilités de conservation des vins pétillants de haute qualité. Cette combinaison de facteurs contribue à la production de vins pétillants présentant des caractéristiques organoleptiques exceptionnelles, telles que des arômes de fruit et de fleurs, ainsi qu'une acidité satisfaisante, une sensation de fraîcheur et une bonne structure.»

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

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. Plus précisément, les vins bénéficiant de l'IGP «Τύρναβος» (Tyrnavos) peuvent être produits dans des caves situées dans l'unité régionale de Larissa ou dans les unités régionales voisines de Magnesia, Fthiotida, Karditsa, Trikala, Grevena, Kozani et Pieria.

*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

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. Indications d'étiquetage conformément à la législation nationale

— Les indications qui peuvent être utilisées dans l'étiquetage des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée (IGP) Tyrnavos sont les 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).

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

«Τοπικός Οίνος» (vin local) au lieu de l'IGP

Αγρέπαυλη (Agrepavli), Αμπέλι (Ampeli), Αμπελώνας (ες) (Ambelonas(es)), Αρχοντικό (Archontiko), Κάβα (Kava), Κάστρο (Kastro), Κτήμα (Ktima), Μετόχι (Metochi), Μοναστήρι (Monastiri), Πύργος (Pyrgos).

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

https://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/2021/prodiagrafes_tyrnavos080925.pdf