STAATSCOURANT
Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.
Nr. 37273
3 november 2026

Publicatie Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, goedgekeurde standaardwijziging van het productdossier van de naam "Λάρνακα" (BGA)

Gelet op artikel 18 van de Landbouwkwaliteitsregeling 2007 en artikel 2.22 van de Regeling dierlijke producten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie in Publicatieblad C/2026/4992 van 30 september 2026 van de Europese Unie bekend.

Met onderstaande bekendmaking wordt de goedkeuring van de standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding in het Unieregister van geografische aanduidingen bekendgemaakt.

C/2026/4992 30.9.2026

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie[1]

(C/2026/4992)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)
"Λάρνακα"
EU-referentienummer: PGI-CY-A1620-AM02 – 1.7.2026

1. Naam van het product

"Λάρνακα"

2. Type geografische aanduiding

☐ BOB
☒ BGA

3. Sector

☐ Landbouwproducten
☒ Wijnen
☐ Gedistilleerde dranken

4. Land waartoe het geografische gebied behoort

Cyprus

5. Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt

Naam

Ministerie van Landbouw, Plattelandsontwikkeling en Milieu – departement landbouw, wijnbouw en oenologie

6. Kwalificatie als standaardwijziging

De wijzigingen hebben betrekking op a) de beschrijving van de wijnen, b) de ingedeelde wijndruivenrassen waaruit de wijnen zijn verkregen en c) de maximumopbrengsten per hectare.

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Deze standaardwijzigingen vallen onder artikel 24, lid 4, van Verordening (EU) 2024/1143.
Deze standaardwijzigingen hebben tot doel het productdossier van de beschermde geografische aanduiding (BGA) "Λάρνακα" te verbeteren zonder het verband met het in het enig document omschreven afgebakende geografische gebied te verbreken en zonder te leiden tot verdere beperkingen voor de afzet van het product.
De wijziging omvat geen wijziging van de naam of van het gebruik van de naam of categorie van het product (zoals bepaald voor wijn in artikel 24, lid 3, punt a), ii), van Verordening (EU) 2024/1143).

7. Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)

Titel

Beschrijving van de wijzigingen

Beschrijving

De standaardwijzigingen omvatten:
a) een passender formulering die in overeenstemming is met de bestaande EU- en/of Cypriotische wetgeving met betrekking tot de analytische kenmerken, met name door de gemiddelde waarden te vervangen door minimum- en maximumwaarden voor de vereiste parameters voor witte wijnen en door minimum- en maximumwaarden voor de vereiste parameters voor rosé- en rode wijnen toe te voegen;
b) een passender formulering voor organoleptische kenmerken; met name zijn de parameters "uiterlijk", "aroma" en "smaak" voor witte wijnen aangevuld/gecorrigeerd met volledige beschrijvingen en zijn de organoleptische kenmerken van de rosé- en rode wijnen toegevoegd;
c) een actualisering van de toegestane wijndruivenrassen, waarbij de namen zijn gecorrigeerd overeenkomstig de nieuwe geldende nationale indeling en het ras "Βασίλισσα" is toegevoegd;
d) de maximumopbrengsten per hectare, gedifferentieerd/aangepast naargelang van de wijnsoort (wit, rosé en rood).
☒ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van wijn
"Λάρνακα"
EU-referentienummer: PGI-CY-A1620-AM02 – 1.7.2026

1. Naam van het product

"Λάρνακα"

2. Type geografische aanduiding

☐ BOB
☒ BGA

3. Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort

Cyprus

4. Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143

2204 – Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan die bedoeld bij post 2009

5. Categorieën wijnbouwproducten zoals vermeld in deel II van bijlage VII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013

1. Wijn

6. Beschrijving van de wijn(en)

Wijnbouwproduct

Witte wijn

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

Visueel aspect: helder, groengele kleur, die geelachtig kan worden na extractie vóór gisting bij lage temperatuur, na eventuele rijping na gisting (op wijnmoer en batonnage) en/of rijping in houten vaten of op fles.

Aroma

Geur: aroma's van fruit met wit vruchtvlees, tropisch fruit en bloemen, afhankelijk van de rassen waaruit de wijnen worden geproduceerd, en de gebruikte wijnbereidingstechnologie, en eventueel kruidige toetsen na rijping/oudering in houten vaten.

Smaak

In de mond: vol door de natuurlijke alcohol, mineraliteit en levendige zuurheid, gemiddelde aromatische afdronk.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

–

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	20
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	10
Minimale totale zuurgraad	46,6
Eenheid minimale totale zuurgraad	in milli-equivalent per liter
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	200

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

–

☒ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Wijn, rosé

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

Visueel aspect: helder, "uienschil"-kleur, zalmkleur, roze of andere rode tinten.

Aroma

Geur: aroma's van klein rood fruit en kruiden, afhankelijk van de druivenrassen waaruit de wijnen worden geproduceerd, en de gebruikte wijnbereidingstechnologie.

Smaak

In de mond: vol door de natuurlijke alcohol, mineraliteit en levendige zuurheid, gemiddelde aromatische afdronk.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

–

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	20
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	10
Minimale totale zuurgraad	46,6
Eenheid minimale totale zuurgraad	in milli-equivalent per liter
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	200

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

–

☒ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Rode wijn

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

Visueel aspect: helder, paarsige weerschijn en toetsen van donkerrood en mogelijk baksteenrood na oudering op fles.

Aroma

Geur: complex met aroma's van rood fruit en kruiden, afhankelijk van de rassen waaruit de wijnen worden geproduceerd, en de gebruikte wijnbereidingstechnologie, en eventueel kruidige toetsen na rijping/oudering in houten vaten.

Smaak

In de mond: volle smaak door de natuurlijke alcohol, goede structuur met robuuste tanninen, evenwichtige zuurheid en gemiddelde tot lange aromatische afdronk.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

–

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	20
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	11
Minimale totale zuurgraad	46,6
Eenheid minimale totale zuurgraad	in milli-equivalent per liter
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	20
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	150

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

–

☒ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

7. Wijnbereidingsprocedés

7.1. Specifieke oenologische procedés die bij de productie van de wijn(en) worden gebruikt, en voor die productie geldende beperkingen

Wijnbereidingsprocedé

–

Soort oenologisch procedé

Voor de wijnbereiding geldende beperkingen

Beschrijving

De wijngaarden moeten zijn ingeschreven in het wijnbouwkadaster van de bevoegde autoriteit en moeten ten minste vier jaar oud zijn, met een minimum van 168 wijnstokken per decare.
Wijnbouw: met behulp van mechanische of chemische werkwijzen tijdens elk wijnoogstjaar.
Snoei: elk wijnoogstjaar.

Wijnbereidingsprocedé

–

Soort oenologisch procedé

Voor de wijnbereiding geldende beperkingen

Beschrijving

De vinificatie moet plaatsvinden in hetzelfde administratieve gebied of in de onmiddellijke nabijheid daarvan.

7.2. Maximumopbrengsten

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Witte wijn

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	14.000
Maximale opbrengsteenheid	kilogram druiven per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Wijn, rosé

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	10.500
Maximale opbrengsteenheid	kilogram druiven per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

rode wijn

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	10.500
Maximale opbrengsteenheid	kilogram druiven per hectare

8. Het wijndruivenras of de wijndruivenrassen waarvan de wijn of wijnen is of zijn verkregen

– Alicante Bouschet
– Altesse

– Cabernet Franc
– Cabernet Sauvignon
– Carignan – Carignan Noir
– Chardonnay
– Chenin Blanc
– Cinsaut – Cinsault, Oeillade
– Gamay – Gamay Noir
– Gewurztraminer – Traminer
– Grenache – Grenache Noir
– Malbec
– Malvasia Bianca
– Malvasia Grossa
– Malvasia Lunga
– Malvasia di Candia – Malvasia Aromatica
– Merlot – Merlot Noir
– Mourvedre – Mataro
– Mueller Thurgau – Muller Thurgau
– Palomino
– Pinot Blanc
– Pinot Noir
– Rielsing – Rhine Riesling
– Sangiovese
– Sauvignon Blanc
– Semillon
– Sylvaner
– Syrah – Shiraz
– Ugni Blanc – Trebbiano
– Viognier
– Zinfandel – Primitivo
– Agiorgitiko
– Athiri – Athiri aspro
– Athiri Mavro – Mavrathiro
– Assyrtiko
– Vasilissa – Vasilissa Morokanella
– Vertzami – Lefkada
– Vlouriko – Flouriko
– Giannoudi
– Thrapsathiri
– Kanella
– Korinthiaki
– Limnio
– Mandilaria
– Maratheftiko – Vamvacada, Pampatzia
– Mavrodafni
– Mavrotragano
– Mavro – Dopio Mavro Ampelisimo
– Morokanella
– Moschato Alexandrias – Malaga, Muscat d'Alexandrie
– Moschato Amvourgou – Muscat noir, Muscat de Hambourg
– Moschato Aspro – Muscat Ottonel, Moscato Samou
– Moschato Kyprou
– Moschofilero
– Xinomavro
– Xinisteri
– Ofthalmo
– Promara
– Roditis
– Soultanina – Soultana
– Spourtiko

9. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

De administratieve grenzen van het district Larnaca.

10. Verband met het geografische gebied

Het oorzakelijk verband met de geografische oorsprong is gebaseerd op:
☒ de faam;
☒ een bepaalde kwaliteit;
☒ overige kenmerken.

Categorie wijnproduct

1. Wijn

Samenvatting van het verband

In het geval van de beschermde geografische aanduiding (BGA) "Λάρνακα" is het oorzakelijk verband met de geografische oorsprong van de wijnbouwproducten het gevolg van specifieke natuurlijke en menselijke factoren die een grote invloed hebben op de organoleptische kenmerken van de geproduceerde wijnen, zoals beschreven in het deel "Beschrijving van de wijnen".

A. Natuurlijke factoren

Het district Larnaca ligt in het zuidoosten van Cyprus en grenst in het westen aan het district Limassol, in het noorden aan het district Nicosia en in het oosten aan het district Famagusta. Het district heeft een oppervlakte van 1.229 vierkante kilometer en beslaat ongeveer 13% van de totale oppervlakte van Cyprus. De wijngaarden bevinden zich voornamelijk in de dorpen Anafotida, Vavatsinia, Kato Drys, Mazotos, Pano Lefkara en Odou op zeer kalkhoudende bodems.

Topografische/bodemkenmerken

Het terrein is semibergachtig met een lichte natuurlijke helling op een hoogte tussen 100 en 700 meter, met een gemiddelde hellingsgraad tussen 0° en 20°, zeer kalkhoudende, weinig vruchtbare, geërodeerde en steenachtige bodems. Dit kalkhoudende profiel van de bodems geeft de wijnen van deze geografische oorsprong hun kenmerkende mineraliteit in de mond.

Klimaataspecten

Larnaca heeft een mediterraan klimaat, wat zorgt voor hete, droge zomers en zachte winters. De gemiddelde dagelijkse temperatuur in de zomer ligt tussen 25 °C en 27,6 °C en in de winter tussen 11,8 °C en 13,7 °C. Het gemiddelde dagelijkse aantal uren zonneschijn bedraagt 9,2 uur. De gemiddelde jaarlijkse neerslag bedraagt 351,5 mm. De regen valt voornamelijk in december, januari, februari en maart, terwijl in de andere maanden nauwelijks of geen regen valt. Alle bovenstaande factoren, namelijk de relatief ondiepe en weinig vruchtbare bodems, het warme klimaat en de geringe neerslag, creëren omstandigheden van waterstress voor de wijnstokken. Deze produceren dan ook relatief kleine hoeveelheden druiven, met een natuurlijke concentratie van bestanddelen, waaraan de wijnen met deze geografische aanduiding hun aromatische karakter en structuur in de mond ontlenen, zoals beschreven in het deel "Beschrijving van de wijnen".

B. Menselijke factoren

Het merendeel van de wijndruivenrassen zijn inheemse rassen die sinds de oudheid in de regio voorkomen en die door de producenten zijn geselecteerd. Druivenrassen als mavro, xinisteri en soultanina vormen de belangrijkste producties in het district Larnaca. De maximumopbrengsten zijn door de producenten zelf (wijnbouwers en wijnmakers) vastgelegd op basis van in de loop der tijd verzamelde empirische gegevens en werden in 2004 officieel vastgesteld bij nationale wetgeving. De toegestane oenologische procedés zijn vastgesteld in de wetgeving van de Unie; de traditionele werkwijzen bestaan echter voornamelijk uit aanzuring, toevoeging van sulfieten, klaring en stabilisatie van de wijnen. Op basis van empirisch bewijs hebben de producenten geconstateerd dat druiven met een hoger suikergehalte beter rijpen. Daarom zijn minimumwaarden voor het natuurlijke alcoholvolumegehalte ingevoerd en vervolgens officieel vastgesteld.
De voornaamste snoeiwijze voor het leiden van de wijnstokken is de traditionele gobeletsnoei, maar voor wijngaarden van het ras soultanina wordt de spaliermethode gebruikt. Het kalkhoudende terrein van het gebied speelt een belangrijke rol bij de keuze van het systeem voor het leiden van de wijnstokken, evenals de waterschaarste in de bodem. De teelt gebeurt over het algemeen met mechanische middelen (tweewielige trekker) en de wijngaarden worden niet geïrrigeerd. De druiven worden altijd handmatig geoogst in plastic kratjes. De meeste wijngaarden bevinden zich op vlakke kalksteengronden.

Causaal verband

Menselijke factoren bepalen samen met bodem- en klimaatfactoren het verband met de BGA "Λάρνακα". De sterk kalkhoudende bodems, het relatief glooiende reliëf, de lage hoogte, de temperatuur, de zonneschijn, de beperkte neerslag en de traditionele gobeletsnoei van de planten hebben een positief effect op de kwaliteitskenmerken en helpen de druiven goed te rijpen, zonder dat er schimmelziekten ontstaan. Dit effect is ook merkbaar in de geproduceerde wijn, waardoor deze in het geval van rode wijnen voornamelijk een hoog natuurlijk alcoholgehalte en evenwichtige rijpe tanninen heeft. Specifieke menselijke factoren brengen samen met de bodem- en klimaatkenmerken het verband met de BGA "Λάρνακα" tot uitdrukking.

11. Verdere toepasselijke vereisten

Titel van de vereiste/afwijking

De vinificatie moet plaatsvinden in hetzelfde administratieve gebied of in de onmiddellijke nabijheid.

Rechtskader

Nationale wetgeving

Type verdere vereiste/afwijking

Afwijking betreffende de productie in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de vereiste/afwijking

Overeenkomstig de nationale wetgeving (normatieve administratieve handeling – KDP nr. 536/2014) vindt de vinificatie ter plaatse of in de onmiddellijke nabijheid plaats.

Titel van de vereiste/afwijking

Verplichte vermelding van het oogstjaar.

Rechtskader

Nationale wetgeving

Type verdere vereiste/afwijking

Aanvullende bepalingen betreffende de etikettering

Beschrijving van de vereiste/afwijking

Overeenkomstig de nationale wetgeving (normatieve administratieve handeling – KDP nr. 52/2016) is de vermelding van het oogstjaar voortaan verplicht. Deze verplichting geldt niet voor verpakkingen met een nominaal volume van 200 ml of minder en voor wijnen die niet voldoen aan de voorwaarden voor facultatieve etikettering van het oogstjaar overeenkomstig artikel 49 van Verordening (EU) 2019/33.

Titel van de vereiste/afwijking

Verplichte vermeldingen betreffende het suikergehalte van de wijn

Rechtskader

Nationale wetgeving

Type verdere vereiste/afwijking

Aanvullende bepalingen betreffende de etikettering

Beschrijving van de vereiste/afwijking

Overeenkomstig de nationale wetgeving (normatieve administratieve handeling – KDP nr. 52/2016) is de vermelding van de onderdelen met betrekking tot het suikergehalte van de wijn voortaan verplicht.

Elektronische verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier (URL)

https://bit.ly/443vN9O