STAATSCOURANT
Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.
Nr. 39807
20 november 2026

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

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/2026/5638 van 28 oktober 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/2026/5638 28.10.2026

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/2026/5638)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

"Πιτσιλιά"
EU-referentienummer: PDO-CY-A1627-AM02 – 1.7.2026

1. Naam van het product

"Πιτσιλιά"

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 wijndruiven-

[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).

rassen waaruit de wijnen zijn verkregen, c) de specifieke oenologische procedés en de voor de wijnbereiding geldende beperkingen, en d) de maximumopbrengsten per hectare.
De wijzigingen vallen onder artikel 24, lid 4, van Verordening (EU) 2024/1143.
Ze hebben tot doel het productdossier van de beschermde oorsprongsbenaming (BOB) "Πιτσιλιά" te verbeteren zonder het verband met het afgebakende geografische gebied in het enig document te verbreken of verdere beperkingen voor de afzet van het product mee te brengen.
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 formulering die beter in overeenstemming is met de bestaande EU- en/of Cypriotische wetgeving met betrekking tot de analytische kenmerken, met name door de gemiddelden 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 juistere formulering voor de organoleptische kenmerken, waarbij de parameters "Uiterlijk", "Aroma" en "Smaak" voor witte wijnen zijn aangevuld met of vervangen door een volledige beschrijving, en de organoleptische kenmerken van de rosé- en rode wijnen zijn toegevoegd;
c) een actualisering van de toegestane wijndruivenrassen die in de loop der tijd in het afgebakende geografische gebied van "Πιτσιλιά" zijn geteeld, overeenkomstig de nieuwe nationale indeling die van kracht is;
d) specifieke oenologische procedés per wijnsoort (wit, rosé en rood) en voor de wijnbereiding geldende beperkingen;
e) correctie/differentiatie van de maximumopbrengsten per hectare per wijnsoort (wit, rosé en rood).
☒ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van wijn

"Πιτσιλιά"
EU-referentienummer: PDO-CY-A1627-AM02 – 1.7.2026

1. Naam/namen

Πιτσιλιά

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

Lichtgroengeel van kleur, soms neigend naar gelig of goudkleurig.

Aroma

Aroma's van fruit met wit vruchtvlees, citrusvruchten en bloemen, afhankelijk van de gebruikte oenologische technologie, soms met kruidige toetsen na facultatieve rijping in houten vaten.

Smaak

Uitbundig, gemiddelde tot hoge zuurgraad, mineraliteit en een gemiddelde tot lange, citroenachtige afdronk.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

–

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	20
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	12
Minimale totale zuurgraad	53,3
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

Roséwijn

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

Helder, "uienschil"-kleur, zalmkleur, roze of andere rozeachtige tinten.

Aroma

Aroma's van rode bessen, rozen, granaatappel en kruiden, afhankelijk van de gebruikte druivenrassen en oenologische technologie.

Smaak

Uitbundig, gemiddelde tot hoge zuurgraad, gemiddelde afdronk.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

–

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	20
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	11
Minimale totale zuurgraad	53,3
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

Lichte, paarse en/of purper- of robijnrode tinten, andere toetsen van donkerrood en soms baksteenrood na oudering op fles.

Aroma

Complex bouquet met aroma's van rode bessen en kruiden, afhankelijk van de gebruikte druivenrassen en oenologische technologie, soms met kruidige toetsen na rijping/oudering in houten vaten.

Smaak

Uitbundig, structuur met rijpe tanninen, volle body met een gemiddelde tot hoge zuurgraad, lange afdronk, potentieel voor oudering op fles.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

–

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	20
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	12
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

Specifiek oenologisch procedé

Beschrijving

A. Witte wijnen

Uitsluitend bereid uit het druivenras xynisteri (100%), met behulp van een geavanceerde technologie voor gisting bij een gecontroleerde temperatuur van maximaal 20 °C, al dan niet met extractie vóór de gisting bij een lage temperatuur van minder dan 12 °C. Na de gisting kan gebruik worden gemaakt van rijping op de wijnmoer en bâtonnage, en/of rijping in houten vaten of op fles.

B. Roséwijnen

Uitsluitend bereid uit de druivenrassen doppio mavro (100%), maratheftiko (100%) of giannoudhi (100%), of uit een mengsel dat voor ten minste 85% uit een of meer van deze druivenrassen bestaat, in combinatie met het druivenras ofthalmo, waarbij gebruik wordt gemaakt van de saignée-techniek, al dan niet in combinatie met het persen van het vruchtvlees van rode druiven en/of het assembleren van witte en rode wijn met dezelfde geografische aanduiding. Er wordt een moderne technologie toegepast voor gisting bij een gecontroleerde temperatuur van maximaal 20 °C. Na de gisting kan gebruik worden gemaakt van rijping op de wijnmoer en bâtonnage.

C. Rode wijnen

Uitsluitend bereid uit de druivenrassen doppio mavro (100%), maratheftiko (100%) of giannoudhi (100%), of uit een mengsel dat voor ten minste 85% uit een of meer van deze druivenrassen bestaat, in combinatie met het druivenras ofthalmo, met behulp van de conventionele technologie voor de bereiding van rode wijn bij temperaturen van maximaal 28 °C, al dan niet met extractie vóór de gisting bij een temperatuur van minder dan 12 °C. Na de gisting kan gebruik worden gemaakt van rijping op de wijnmoer en bâtonnage.

Wijnbereidingsprocedé

–

Soort oenologisch procedé

Toepasselijke beperkingen op de wijnbereiding

Beschrijving

De vinificatie moet plaatsvinden in het afgebakende geografische gebied.
Wijnen die uitsluitend zijn bereid uit het ras maratheftiko (100%) of giannoudhi (100%), moeten zes maanden worden opgevoed in houten vaten.
Wijnen die uitsluitend zijn bereid uit het ras maratheftiko (100%) of giannoudhi (100%), moeten zes maanden ouderen op fles (reductie).

Wijnbereidingsprocedé

–

Soort oenologisch procedé

Toepasselijke beperkingen op de wijnbereiding

Beschrijving

De wijnen worden bereid uit druiven van wijngaarden die zijn ingeschreven in het wijnbouwkadaster van de bevoegde autoriteit en die ten minste vijf jaar oud zijn en ten minste 220 wijnstokken per wijngaard hebben.

7.2. Maximumopbrengsten

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Witte wijn

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	10.000
Eenheid maximumopbrengst	kilogram druiven per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Roséwijn

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	7.500
Eenheid maximumopbrengst	kilogram druiven per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Rode wijn

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	7.500
Eenheid maximumopbrengst	kilogram druiven per hectare

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

- Giannoudhi
- Maratheftiko – Vambacada, Pampatzia
- Mavro – Dopio Mavro Ampelisimo
- Xynisteri
- Ofthalmo

9. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het afgebakend geografisch gebied van Pitsilia komt overeen met de volgende gemeenten:
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 en Chandria.

10. Verband met het geografische gebied

Categorie wijnproduct

1. Wijn

Samenvatting van het verband

In het geval van de beschermde oorsprongsbenaming (BOB) "Πιτσιλιά" 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 geprodu-

ceerde kwaliteitswijnen, zoals beschreven in het deel “Beschrijving van de wijnen”.

A. Natuurlijke factoren

Pitsilia is een bergachtig gebied op Cyprus, gelegen in het centraal-oostelijke deel van het Troodos-gebergte. Het gebied wordt gekenmerkt door zijn hoogte, het bijzonder steile berglandschap, lage temperaturen – vooral in de winter – en een opmerkelijke biodiversiteit dankzij het mesoklimaat en de uiteenlopende hoogten vanwege zijn geografische ligging. De rijke vegetatie van Pitsilia bestaat voornamelijk uit bossen met Turkse dennen, aardbeibomen, mastiekbomen, kermeseiken en andere struiken, evenals akkers met niet-geënte wijnstokken, walnootbomen, appelbomen, kersenbomen en amandelbomen. De lokale fauna omvat soorten als de beschermde Cyprus moeflon, de vos, de haas, de egel en wilde vogels als de havikarend (*Aquila fasciata*), de valk en andere roofdieren, evenals de patrijs, die zich schuilhouden in de bossen en afgelegen ravijnen.
Topografische/bodemkenmerken:
Pitsilia heeft een bergachtig reliëf met steile natuurlijke hellingen op 600 tot 1.500 meter hoogte. De lokale wijngaarden behoren daardoor tot de hoogstgelegen wijngaarden van Europa, met een gemiddelde hellingsgraad van 20 tot 40° en talrijke afgelegen ravijnen en kloven, steile gebieden en bergtoppen. De bodem is rotsachtig en onvruchtbaar, voornamelijk plutonisch, met gabbro en diabaas, vanwege de nabijheid van het hart van het Troodos-gebergte. Pitsilia maakt deel uit van het geologische complex van de Troodos-ofioliet, dat rijk is aan ertsen en mineralen zoals koperertsen, die er in de oudheid werden gewonnen.
Klimaataspecten:
Pitsilia heeft een mediterraan bergklimaat, met koude winters en koele zomers. In de winter valt er op de hoogste punten van het gebied (boven de 1.000 meter) vrij vaak sneeuw. De gemiddelde dagelijkse temperatuur ligt tussen de 14 en 16 °C. In de zomer bedraagt de gemiddelde dagelijkse temperatuur 21,3 tot 24,5 °C, met maximumtemperaturen die doorgaans 28 tot 30 °C bereiken, terwijl de nachten relatief koel blijven (tussen de 17 en 20 °C). Dit temperatuurverschil tussen dag en nacht draagt bij tot het behoud van de zuurgraad en de ontwikkeling van aromatische stoffen in de druiven. In de winter bedraagt de temperatuur 5,1 tot 6,8 °C. Vaak is het ’s nachts kouder dan 5 °C, met vorst in veel gemeenten in Pitsilia.
Gemiddeld is er 7,6 uur zon per dag. De jaarlijkse neerslag loopt uiteen van 600 tot 1.200 millimeter, afhankelijk van de hoogte en ligging. De neerslag valt vooral tussen november en maart, en is in de andere maanden minimaal.

B. Menselijke factoren

De bodem bestaat uit terrassen met traditionele breukstenen muren, zodat de wijngaarden kunnen worden aangeplant en beheerd. Niet-geënte wijnstokken, die weinig water en voedingsstoffen nodig hebben, waren de ideale teelt op de bodems van Pitsilia. De iets vruchtbaardere en beter bereikbare bodems waren bestemd voor gewassen die meer water en voedingsstoffen nodig hebben (steenvruchten).
De wijnbouwers van Pitsilia gebruiken de eenvoudige gereedschappen die zij tot hun beschikking hebben, om de teeltwerkzaamheden uit te voeren die nodig zijn voor het onderhoud van de wijngaard. De plantafstand tussen de wijnstokken is meestal onregelmatig vanwege het bergachtige reliëf van het gebied. Onkruidbestrijding gebeurt voornamelijk handmatig. Sommige wijngaarden worden geïrrigeerd volgens de natuurlijke methode van oppervlakte-irrigatie.
Er wordt voornamelijk gebruikgemaakt van de traditionele gobeletsnoei en het productiepotentieel bestaat hoofdzakelijk uit de lokale druivenrassen doppio mavro en xynisteri en, in mindere mate, maratheftiko, giannoudhi en ofthalmo. De maximumopbrengsten per hectare zijn door de producenten zelf (wijnbouwers en wijnmakers) vastgelegd op basis van in de loop der tijd verzamelde empirische gegevens en zijn in 2004 officieel vastgesteld bij nationale wetgeving.
De toegestane oenologische procedés zijn die welke zijn vastgelegd in de wetgeving van de Europese Unie, maar de traditioneel toegepaste procedés en praktijken hebben voornamelijk betrekking op het verhogen of verlagen van de zuurgraad, het toevoegen van sulfieten, het klaren en het stabiliseren van de wijnen die in de regio Pitsilia worden geproduceerd.
Op basis van empirische gegevens hebben de producenten vastgesteld dat hun druiven een betere rijpingsgraad bereikten. Daarom zijn de minimale natuurlijke alcoholvolumegehalten (in volumeprocent) in het gedeelte “Beschrijving van de wijnen” toegevoegd.
Causaal verband:
De bovengenoemde bodem- en klimaatkenmerken hebben, samen met de menselijke factoren, een doorslaggevende rol gespeeld bij de selectie van de traditionele inheemse Cypriotische druivenrassen die in de regio Pitsilia worden gebruikt. Ook zijn de bergachtige omstandigheden van de omgeving van invloed op de organoleptische kenmerken van wijnen met de gelijknamige BOB. De meeste niet-geënte wijngaarden bevinden zich op zuidhellingen, wat in combinatie met het klimaat ook van invloed is op de ontwikkeling en de goede rijping van de wijndruiven in Pitsilia. Als integraal onderdeel van het lokale terroir hebben de bodemkenmerken een aanzienlijke invloed op de organolepti-

sche kenmerken van de Pitsilia-wijnen, die tot uiting komen in deze BOB uit de Cypriotische bergen.

11. Verdere toepasselijke vereisten

Titel van de vereiste/afwijking

Verplichte vermelding van het oogstjaar

Wetgevingskader

Nationale wetgeving

Type verdere vereiste/afwijking

Aanvullende bepalingen betreffende de etikettering

Beschrijving van de vereiste/afwijking

Overeenkomstig de nationale wetgeving (regelgevende administratieve handeling KDP 52/2016) is de vermelding van het oogstjaar verplicht. Verpakkingen met een nominaal volume van 200 ml of minder zijn vrijgesteld van deze vereiste.

Titel van de vereiste/afwijking

Secundaire aanduidingen betreffende het suikergehalte van de wijn

Wetgevingskader

Nationale wetgeving

Type verdere vereiste/afwijking

Aanvullende bepalingen betreffende de etikettering

Beschrijving van de vereiste/afwijking

Overeenkomstig de nationale wetgeving (regelgevende administratieve handeling KDP 52/2016) zijn aanduidingen met betrekking tot het suikergehalte van de wijn verplicht.

Elektronische verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier (URL)

https://bit.ly/4eRoRS7

ELI: http://data.europa.eu/eli/C/2026/5638/oj
ISSN 1977-0995 (electronic edition)