C/2026/4992

30.9.2026

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/2026/4992)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

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

«Λάρνακα»

N° réf. UE: PGI-CY-A1620-AM02 — 1.7.2026

1. **Dénomination du produit**

«Λάρνακα»

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 obtenus et c) les rendements maximaux par hectare.

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

Ces modifications standard visent à améliorer le cahier des charges de l'indication géographique protégée (IGP) «Λάρνακα» sans risquer d'annihiler le lien avec l'aire géographique définie dans le document unique et sans 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 appropriée conforme à la législation en vigueur de l'UE et/ou de Chypre en ce qui concerne les caractéristiques analytiques, en remplaçant spécifiquement les valeurs moyennes par des limites minimales et maximales pour les paramètres requis pour les vins blancs, ainsi qu'en ajoutant des limites minimales et maximales pour les paramètres requis pour les vins rosés et rouges;

b) une formulation plus appropriée pour les caractéristiques organoleptiques; en particulier les paramètres de «robe», «nez» et «bouche» pour les vins blancs ont été complétés/corrigés par des descriptions complètes, et les qualités organoleptiques des vins rosés et rouges ont été ajoutées;

c) une mise à jour des variétés à raisins de cuve autorisées, dans laquelle les noms sont corrigés conformément au nouveau classement national en vigueur et la variété «Βασϊλισσα» est ajoutée;

d) les rendements maximaux à l'hectare, différenciés/corrigés 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

«Λάρνακα»

N° réf. UE: PGI-CY-A1620-AM02 — 1.7.2026

1. **Dénomination(s)**

Λάρνακα

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

Aspect: clair, couleur jaune verdâtre, qui peut devenir jaunâtre après extraction avant fermentation à basse température, après une éventuelle maturation après fermentation (sur lies et batonnage), et/ou une maturation en fût de bois ou en bouteille.

Nez

Arôme: arômes de fruits à chair blanche, de fruits tropicaux et de fleurs en fonction des variétés à partir desquelles les vins sont produits et de la technologie de vinification utilisée, et éventuellement notes d'épices après maturation/vieillissement en fûts de bois.

Bouche

En bouche: corsé en raison de l'alcool naturel, de la minéralité et de l'acidité vive, finale 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):	10
Acidité totale minimale:	46,6
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

Aspect: clair, pelure d'oignon, saumon, rose ou autres nuances de rouge.

Nez

Arôme: arômes de petits fruits rouges et d'herbes, en fonction des cépages à partir desquels les vins sont produits et de la technologie de vinification utilisée.

Bouche

En bouche: corsé en raison de l'alcool naturel, de la minéralité et de l'acidité vive, finale 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):	10
Acidité totale minimale:	46,6
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

Aspect: clair, reflets violacés et nuances de rouge foncé et éventuellement de rouge brique après vieillissement en bouteille.

Nez

Arôme: complexe avec des arômes de fruits rouges et d'herbes en fonction des variétés à partir desquelles les vins sont produits et de la technologie de vinification utilisée, et éventuellement notes d'épices après maturation/vieillissement en fûts de bois.

Bouche

En bouche: corsé en raison de l'alcool naturel, de bonne structure avec des tanins robustes, une acidité équilibrée et une finale aromatique 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):	11
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

Restrictions applicables à la vinification

Description

Les vignobles doivent être inscrits au casier viticole de l'autorité compétente et être âgés d'au moins 4 ans, avec un minimum de 168 pieds par décare.

Culture: avec des procédés mécaniques ou chimiques lors de chaque campagne viticole.

Taille: lors de chaque campagne viticole.

Pratique vitivinicole

—

Type de pratique œnologique

Restrictions applicables à la vinification

Description

La vinification doit avoir lieu dans la même région administrative ou à proximité immédiate de celle-ci.

7.2. *Rendements maximaux*

Tous les vins/catégorie/variété/type

Vin blanc

Rendement maximal

Rendement maximal:	14 000
Unité de rendement maximal:	kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Vin rosé

Rendement maximal

Rendement maximal:	10 500
Unité de rendement maximal:	kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

vin rouge

Rendement maximal

Rendement maximal:	10 500
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**

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

Limites administratives de la province de Larnaca

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

Dans le cas l'indication géographique protégée (IGP) «Λάρνακα», le lien causal avec l'origine géographique des produits de la vigne résulte de facteurs naturels et humains spécifiques qui ont une forte incidence sur les caractéristiques organoleptiques des vins produits, comme décrit dans la section «Description des vins».

A. Facteurs naturels

La province de Larnaca est située dans le sud-est de Chypre, délimitée par la province de Limassol à l'ouest, la province de Nicosie au nord et la province de Famagouste à l'est. Elle couvre une superficie de 1 229 kilomètres carrés et représente environ 13 % de la superficie totale de Chypre. Les vignobles se trouvent principalement dans les villages d'Anafotida, de Vavatsinia, Kato Drys, Mazotos, Pano Lefkara et d'Odou sur des sols très calcaires.

Caractéristiques topographiques/pédologiques

Terrain semi-montagneux présentant une légère pente naturelle à des altitudes comprises entre 100 et 700 mètres, avec une déclivité moyenne comprise entre 0° et 20°, aux sols très calcaires, peu fertiles, érodés et pierreux. C'est ce profil calcaire des sols qui donne la minéralité en bouche caractéristique des vins de cette origine géographique.

Caractéristiques climatiques

Larnaca bénéficie d'un climat méditerranéen, chaud et sec en été et doux en hiver. La température moyenne journalière en été est comprise entre 25 °C et 27,6 °C et, en hiver, entre 11,8 °C et 13,7 °C. La durée moyenne journalière d'ensoleillement est de 9,2 heures. La moyenne annuelle des précipitations est de 351,5 mm. Les précipitations sont les plus importantes en décembre, janvier, février et mars, tandis qu'elles sont rares voire inexistantes pendant les autres mois. Tout ce qui précède, à savoir les sols relativement peu profonds et peu fertiles, le climat chaud et les faibles précipitations, crée des conditions de stress hydrique pour les plants de vigne, qui produisent des quantités relativement faibles de raisins, avec une concentration naturelle des composants, ce qui confère aux vins de cette origine géographique leur caractère aromatique et leur structure en bouche, décrits dans la section «Description des vins».

B. Facteurs humains

La majorité des variétés à raisins de cuve sont les cépages autochtones que l'on trouve dans la région depuis l'Antiquité, qui ont été sélectionnés par les producteurs. Les cépages tels que Mavro, Xinisteri et Soultanina sont les principales productions dans la province de Larnaca. Les rendements maximaux 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 établies en 2004 par voie de décrets nationaux. Les pratiques œnologiques autorisées sont fixées par la législation de l'Union; toutefois, les pratiques traditionnellement en usage consistent principalement en l'acidification, l'ajout de sulfites, la clarification et la stabilisation des vins. Se fondant sur des preuves empiriques, les producteurs ont constaté que les raisins mûrissent mieux avec une teneur en sucre plus élevée; par conséquent, les limites minimales du titre alcoométrique volumique naturel ont été introduites puis établies officiellement.

La taille traditionnelle en gobelet est prédominante pour la conduite des vignes; toutefois, la conduite en espalier est utilisée pour les vignobles du cépage Soultanina. Le relief calcaire de la zone joue un rôle important dans le choix du système de conduite de la vigne, tout comme la rareté de l'eau dans le sol. La culture se fait généralement à l'aide de moyens mécaniques (motoculteur) et les vignobles ne sont pas irrigués. Les raisins sont toujours récoltés manuellement, dans de petites caisses en plastique. La majorité des vignobles se trouvent sur un terrain calcaire plat.

Interaction causale

Les facteurs humains combinés aux facteurs pédoclimatiques déterminent le lien avec l'IGP «Λάρνακα». Les sols fortement calcaires, le relief relativement doux, la faible altitude, la température, l'ensoleillement, les précipitations limitées et la taille traditionnelle en gobelet des plants ont un effet positif sur les caractéristiques qualitatives et aident les raisins à bien mûrir sans maladies cryptogamiques. De même, cet effet est perceptible dans le vin produit, lui conférant principalement une teneur importante en alcool naturel et des tanins mûrs équilibrés dans le cas des vins rouges. Les facteurs humains spécifiques, associés aux caractéristiques pédoclimatiques, expriment le lien avec l'IGP «Λάρνακα».

11. **Exigences applicables supplémentaires**

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

La vinification doit avoir lieu dans la même région administrative ou à proximité immédiate.

Cadre juridique

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

Conformément à la législation nationale (acte administratif normatif – KDP nº 536/2014), la vinification s'effectue sur place ou à proximité immédiate.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Indication obligatoire de l'année de récolte.

Cadre juridique

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 normatif – KDP nº 52/2016), l'indication de l'année de récolte est à présent obligatoire. Cette obligation ne s'applique pas aux conditionnements d'un volume nominal inférieur ou égal à 200 ml et aux vins qui ne remplissent pas les conditions de l'étiquetage facultatif de l'année de récolte, conformément à l'article 49 du règlement (UE) 2019/33.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Mentions obligatoires concernant la teneur en sucre du vin

Cadre juridique

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 normatif – KDP nº 52/2016), l'indication des éléments relatifs à la teneur en sucre du vin est à présent obligatoire.

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

https://bit.ly/443vN9O