C/2026/4993

30.9.2026 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2026/4993)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Λευκωσία“

Референтен номер на ЕС: PGI-CY-A1621-AM02 — 1.7.2026 г.

1. **Наименование на продукта**

„Λευκωσία“

2. **Вид на географското означение**

☐ ЗНП

☑ ЗГУ

3. **Сектор**

☐ Селскостопански продукти

☑ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Кипър

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Име

Министерство на земеделието, развитието на селските райони и околната среда — Департамент по земеделие — Секция по лозарство и енология

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Измененията се отнасят до: а) описанието на виното, б) класифицираните винени сортове лози, от които се произвежда виното, и в) максималните добиви на хектар.

Въпросните стандартни изменения попадат в обхвата на член 24, параграф 4 от Регламент (ЕС) 2024/1143.

Целта на тези стандартни изменения е да се подобри продуктовата спецификация на защитеното географско указание (ЗГУ) „Λευκωσία“, без да се рискува заличаване на връзката с географската област, посочена в единния документ, или да се налагат допълнителни ограничения върху пускането на продукта на пазара.

Изменението не включва промяна в наименованието или в използването на наименованието, или в категорията на продукта [както е предвидено за виното в член 24, параграф 3, буква а), подточка ii) от Регламент (ЕС) 2024/1143].

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

Заглавие

Описание на измененията

Описание

Стандартните изменения включват:

а) преформулиране в съответствие с действащото законодателство на ЕС и/или националното законодателство относно аналитичните характеристики на лозаро-винарските продукти, по-конкретно замяна на средните стойности с минимални и максимални граници за изискваните параметри за белите вина, както и добавяне на минимални и максимални граници за изискваните параметри за вината розе и червените вина;

б) преформулиране на органолептичните характеристики, по-конкретно параметрите „външен вид“, „аромат“ и „вкус“ за белите вина са допълнени/коригирани с пълни описания и са добавени органолептичните качества на вината розе и червените вина;

в) актуализиране на специфичните винени сортове лози, включително коригиране на наименованията в съответствие с новата действаща национална класификация и добавяне на сорта Vasilissa;

г) максималните добиви от хектар са диференцирани/коригирани според вида вино (бяло, розе или червено).

☑ Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски означения за вина

„Λευκωσία“

Референтен номер на ЕС: PGI-CY-A1621-AM02 — 1.7.2026 г.

1. **Наименование/наименования**

„Λευκωσία“

2. **Вид на географското означение**

☐ ЗНП

☑ ЗГУ

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Кипър

4. **Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143**

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

5. **Категории лозаро-винарски продукти, посочени в част II от приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013**

1. Вино

6. **Описание на виното или вината**

Лозаро-винарски продукт

Бяло вино

Органолептични характеристики

Външен вид

В чашата виното е с бистър, зеленикавожълт цвят, който може да стане по-жълт след преферментационна екстракция при ниска температура, последвана от евентуално постферментационно отлежаване и разбъркване (*sur lies* и *bâtonnage*), и/или отлежаване в дървена бъчва или в бутилка.

Аромат

Букетът се състои аромати на плодове с бяла месеста част, тропически плодове и цветя в зависимост от сорта, от който е произведено, и използваната техника за винопроизводство, и евентуално нотки на подправки след отлежаване в дървени бъчви.

Вкус

На вкус виното е плътно поради естествения алкохол, минералността и енергичната киселинност, с ароматен послевкус, който се задържа умерено дълго.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	20
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	10
Минимална обща киселинност:	46,6
Единица за минимална обща киселинност:	в милиеквиваленти на литър (meq/l)
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	18
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	200

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

—

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Червено вино

Органолептични характеристики

Външен вид

В чашата виното е бистро, с виолетови отблясъци и различни нюанси на наситеночервено, които могат да преминат в теракотено червено след отлежаване в бутилка.

Аромат

Букетът се състои от сложен аромат с нотки на червени плодове и билки в зависимост от сортовете грозде, от които е произведено, и използваната техника за винопроизводство, възможно е да има нотки на подправки след отлежаване в дървени бъчви.

Вкус

На вкус виното е плътно поради естествения алкохол и има добра структура с изразени танини, балансирана киселинност и среден до дълъг ароматен послевкус.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	20
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	11
Минимална обща киселинност:	46,6
Единица за минимална обща киселинност:	в милиеквиваленти на литър (meq/l)
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	20
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	150

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

—

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Вино розе

Органолептични характеристики

Външен вид

Виното е бистро и е с цвят на лучена люспа, сьомга или розово до други нюанси на червеното.

Аромат

Букетът се състои от аромати на червени горски плодове и билки в зависимост от лозовите сортове, от които е произведено, и използваната техника за винопроизводство.

Вкус

На вкус виното е плътно поради естествения алкохол, минералността и енергичната киселинност, с ароматен послевкус, който се задържа умерено дълго.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	20
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	10
Минимална обща киселинност:	46,6
Единица за минимална обща киселинност:	в милиеквиваленти на литър (meq/l)
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	18
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	200

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

—

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

7. **Практики за производство на лозаро-винарски продукти**

7.1. *Специфични енологични практики, използвани за производството на виното или вината, и съответни ограничения, приложили при това производство*

Винопроизводствена практика

—

Вид енологична практика

Ограничения на винопроизводството

Описание

Лозята трябва да бъдат вписани в лозарския регистър на компетентния орган и да са на възраст не по-малко от 4 години, с най-малко 168 растения на декар.

Отглеждане на селскостопански култури: механични или химични средства през всеки лозарски сезон.

Резитба: през всеки лозарски сезон.

Винопроизводствена практика

—

Вид енологична практика

Ограничения на винопроизводството

Описание

Винификацията трябва да се извършва в съответния административен район или в непосредствена близост до него.

7.2. *Максимални добиви*

Всички вина/категория/сорт/вид

Бяло вино

Максимален добив

Максимален добив:	14 000
Единица за максимален добив:	килограми грозде от хектар

Всички вина/категория/сорт/вид

Вино розе

Максимален добив

Максимален добив:	10 500
Единица за максимален добив:	килограми грозде от хектар

Всички вина/категория/сорт/вид

Червено вино

Максимален добив

Максимален добив:	10 500
Единица за максимален добив:	килограми грозде от хектар

8. **Посочване на винения сорт (сортове) лозя, от които е получено виното (вината)**

— 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

— Riesling - Rhine Riesling

— Sangiovese

— Sauvignon Blanc

— Semillon

— Sylvaner

— Syrah - Shiraz

— Ugni Blanc - Trebbiano

— Viognier

— Zinfandel - Primitivo

— Agiorgitiko

— Athiri - Athiri Aspro [бяло Athiri]

— Athiri Mavro - Mavrathiro

— Assyrtiko

— Vasilissa - Vasilissa Morocanella

— Vertzami - Lefkada

— Vlouriko - Flouriko

— Giannoudi

— Thrapsathiri

— Canella

— Korinthiaki

— Limnio

— Mandilaria

— Maratheftiko - Vamvakada, Pampatzia

— Mavrodaphne

— Mavrotragano

— Mavro – местно Mavro Ambelisimo

— Morocanella

— Moschato Alexandreias - Malaga, Muscat of Alexandria

— Moschato Amvourgou - Black Muscat, Muscat Hamburg

— Moschato Aspro [Бял Мускат] - Muscat duotone, Moschato Samou [Мускат от Самос]

— Moschato Kyprou [Мускат от Кипър]

— Moschofilero

— Xinomavro

— Xynisteri

— Ophthalmo

— Promara

— Rhoditis / Roditis

— Sultanina / Soultanina - Soultana

— Spourtiko

9. **Кратко определение на определения географски район**

Административни граници на област Nicosia

10. **Връзка с географския район**

Причинно-следствената връзка с географския произход се основава на:

☑ репутация

☑ отличително качество

☑ други характеристики

Категория на лозаро-винарския продукт

1. Вино

Обобщено описание на връзката

В случая със защитеното географско указание (ЗГУ) „Λευκωσία“ причинно-следствената връзка между географския произход на лозаро-винарските продукти се дължи на специфични природни и човешки фактори, които оказват силно влияние върху органолептичните характеристики на произвежданите вина, както е описано в раздела „Описание на вината“.

А. Природни фактори

Област Nicosia се намира в северната част на районите на Кипър, върху които Република Кипър упражнява ефективен контрол, и граничи с област Paphos на югозапад, област Kyrenia на север, област Larnaca на югоизток, област Famagusta на изток и област Limassol на юг. Тя обхваща площ от 2 717 квадратни километра и представлява около 30 % от общата площ на Република Кипър.

Характеристики на релефа и почвата

Планински релеф, стръмен и естествено хълмист терен с надморска височина от 500 m до 1 300 m, със среден наклон от 20 ° до 40 °, с много клисури и планински вериги, както и вулканични, каменисти и неплодородни почви. Земята обикновено е оформена на тераси и се поддържа от традиционни сухи каменни зидове, за да се създаде възможност за засаждане и култивиране на лозя.

Климатични характеристики

Климатът на област Nicosia не се различава от обичайния средиземноморски климат, характерен за Кипър като цяло. Средните температури варират в зависимост от терена и надморската височина. Основните характеристики на климата са горещото и сухо лято от средата на май до средата на септември и меката зима от ноември до февруари. Лозарските райони на Nicosia са разположени главно по северните склонове на планинската верига Troodos. Средната дневна температура през лятото варира между 23 °C и 26 °C, а през зимата — между 7 °C и 8 °C. Наблюдават се средно 8 часа слънцегреене на ден. Средното годишно количество на валежите е между 600 и 950 mm, като най-големи са валежите през месеците декември, януари, февруари и март, докато през останалите месеци от годината валежите са малко или липсват. Сняг обикновено вали в райони с надморска височина над 1 000 метра през двумесечния период от декември до януари.

Условията за недостиг на вода при лозите се създават от всички гореспоменати фактори, по-конкретно: сравнително плитките и неплодородни почви, топлия климат и ниските валежи. Добивите са сравнително малки, с естествена концентрация на компонентите, придаващи ароматния характер и структурата във вкуса, характерни за вината от този географски произход, както е описано в раздела „Описание на вината“.

Б. Човешки фактори

Тъй като лозята са засадени върху неплодородни земи с хълмист релеф, тяхната поддръжка е особено трудна. По-голямата част от лозята са засадени без специфична подредба. Лозите обикновено се подрязват в традиционната чашовидна форма [*goblet*], а гамата от сортове, които се произвеждат, се състои основно от Mavro, Xynisteri и Maratheftiko. Максималните добиви са определени от самите производители — лозари и винари — въз основа на емпирични данни, събирани с течение на времето, и са официално установени през 2004 г. чрез националното законодателство. Изграждането на тераси и традиционни сухи каменни зидове също представлява значителна човешка интервенция в този район. Разрешените енологични практики са тези, установени в законодателството на ЕС, докато в националното законодателство се определят минималните равнища на естественото алкохолно съдържание в обемни проценти.

Причинно-следствена връзка

Специфичните човешки фактори, заедно с характеристиките на почвата и климата, определят начина, по който се изразява връзката със ЗГУ „Λευκωσία“. По-специално характеристиките на почвата с вулканичен произход, предимно с габрови и диабазови скали, стръмният планински терен, сравнително голямата надморска височина с наклони и плитка почва, температурата, слънчевата светлина, по-обилните валежи и начинът на подрязване на лозите в традиционната *чашовидна* форма придават на всички вина от този географски район тяхното изобилно алкохолно съдържание, а на червените вина — тяхната структура с изразени танини. Специфичните човешки фактори, заедно с характеристиките на почвата и климата, определят начина, по който се изразява връзката със ЗГУ „Λευκωσία“.

11. **Други приложими изисквания**

Заглавие на изискването/дерогацията

Винификацията трябва да се извършва в самия определен географски район или в непосредствена близост до него.

Правна уредба

Национално законодателство

Вид на допълнително изискване/дерогация

Дерогация относно производството в определения географски район

Описание на изискването/дерогацията

В съответствие с националното законодателство (Нормативен административен акт 536/2014) винификацията се извършва в самия определен географски район или в непосредствена близост до него.

Заглавие на изискването/дерогацията

Задължителни данни относно захарното съдържание на виното

Правна уредба

Национално законодателство

Вид на допълнително изискване/дерогация

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на изискването/дерогацията

В съответствие с националното законодателство (RAA 52/2016), посочването на захарното съдържание във виното вече е задължително.

Заглавие на изискването/дерогацията

Задължително е обозначаването на годината на реколтата

Правна уредба

Национално законодателство

Вид на допълнително изискване/дерогация

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на изискването/дерогацията

В съответствие с националното законодателство (RAA 52/2016), указването на годината на реколтата вече е задължително. Задължението не се прилага за опаковки с номинален обем, равен на или по-малък от 200 милилитра, или за вина, които не отговарят на изискванията за незадължително указване на годината на реколтата, както е предвидено в член 49 от Регламент (ЕС) 2019/33.

Електронна препратка (URL) към публикацията на продуктовата спецификация

https://bit.ly/3SFwsM8