C/2026/4993

30.9.2026

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/4993)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Λευκωσία“

Referenční číslo EU: PGI-CY-A1621-AM02 – 1. 7. 2026

1. **Název produktu**

„Λευκωσία“

2. **Druh zeměpisného označení**

☐ CHOP

☑ CHZO

3. **Odvětví**

☐ Zemědělské produkty

☑ Vína

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Kypr

5. **Orgán členského státu oznamující standardní změnu**

Název

Ministerstvo zemědělství, rozvoje venkova a životního prostředí – Odbor zemědělství – Sekce vinařství a enologie

6. **Důvod pro standardní změnu**

Změny se týkají a) popisu vína, b) zařazených moštových odrůd, z nichž se víno vyrábí, a c) maximálních výnosů na hektar.

Standardní změny spadají do oblasti působnosti čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143.

Cílem těchto změn normy je zlepšit specifikaci produktu s chráněným zeměpisným označením (CHZO) „Λευκωσία“, aniž by tím došlo k narušení souvislosti se zeměpisnou oblastí stanovenou v jednotném dokumentu nebo aniž by to vedlo k dalším omezením uvádění produktu na trh.

Změna nezahrnuje změnu v názvu nebo v používání názvu nebo v kategorii produktu [jak je stanoveno u vína v čl. 24 odst. 3 písm. a) bodě ii) nařízení (EU) 2024/1143].

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Popis schválené standardní změny (schválených standardních změn)**

Předmět změny

Popis změn

Popis

Standardní změny zahrnují:

a) přepracování v souladu s platnými právními předpisy EU a/nebo vnitrostátními právními předpisy týkajícími se analytických vlastností, konkrétně nahrazení průměrných hodnot minimálními a maximálními mezními hodnotami pro požadované parametry u bílých vín, jakož i doplnění minimálních a maximálních mezních hodnot pro požadované parametry u růžových a červených vín;

b) přepracování organoleptických vlastností, konkrétně byly parametry „vzhled“, „vůně“ a „chuť“ u bílých vín opraveny/doplněny o úplné popisy a dále byly doplněny organoleptické vlastnosti růžových a červených vín;

c) aktualizace konkrétních moštových odrůd, včetně opravy názvů v souladu s novou platnou vnitrostátní klasifikací, a doplnění odrůdy „Vasilissa“;

d) maximální výnosy na hektar byly rozlišeny/upraveny podle druhu vína (bílé, růžové a červené).

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení pro víno

„Λευκωσία“

Referenční číslo EU: PGI-CY-A1621-AM02 – 1. 7. 2026

1. **Název (názvy)**

„Λευκωσία“

2. **Druh zeměpisného označení**

☐ CHOP

☑ CHZO

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Kypr

4. **Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143**

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

5. **Druhy výrobků z révy vinné uvedené v části II přílohy VII nařízení (EU) č. 1308/2013**

1. Víno

6. **Popis vína nebo vín**

Výrobek z révy vinné

Bílé víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Ve sklenici má víno čirou zelenožlutou barvu, která může přecházet do výraznější žluté po lisování před kvašením při nízké teplotě, následovaném případným zráním na kalech po kvašení a mícháním (*sur lies* a *bâtonnage*) a/nebo zráním v dřevěném sudu či v láhvi.

Vůně

Buket zahrnuje aroma bílého dužnatého ovoce, tropického ovoce a květin v závislosti na odrůdách, z nichž je víno vyrobeno, a na použité vinařské technologii, případně kořenité tóny po zrání v dřevěných sudech.

Chuť

Na patře má víno plné tělo díky přirozenému obsahu alkoholu, mineralitě a živé kyselince, s aromatickým závěrem, který přetrvává středně dlouhou dobu.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	20
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	10
Minimální celková kyselost:	46,6
Jednotka minimální celkové kyselosti:	v miliekvivalentech na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	200

Doplňující informace o analytických vlastnostech

—

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto bodě, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Červené víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Ve sklenici má víno čirou barvu s fialovými odlesky a různými odstíny sytě červené barvy, která se po zrání v láhvi může změnit na cihlově červenou.

Vůně

Buket je komplexní a skládá se z tónů červeného ovoce a bylin v závislosti na odrůdách, z nichž bylo víno vyrobeno, a na použité vinařské technologii, případně kořenité tóny po zrání v dřevěných sudech.

Chuť

Na patře má víno plné tělo díky přirozenému obsahu alkoholu a má dobrou strukturu s výraznými třísloviny, vyváženou kyselinkou a středně dlouhým až dlouhým aromatickým závěrem.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	20
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	11
Minimální celková kyselost:	46,6
Jednotka minimální celkové kyselosti:	v miliekvivalentech na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	20
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	150

Doplňující informace o analytických vlastnostech

—

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto bodě, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Růžové víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Víno je čiré a má barvu cibulové slupky, lososovou nebo růžovou barvu či jiné odstíny červené.

Vůně

Vůně se skládá z tónů červených bobulí a bylin, a to v závislosti na odrůdách hroznů, z nichž je víno vyrobeno, a na použitém způsobu výroby.

Chuť

Na patře má víno plné tělo díky přirozenému obsahu alkoholu, mineralitě a živé kyselince, s aromatickým závěrem, který přetrvává středně dlouhou dobu.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	20
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	10
Minimální celková kyselost:	46,6
Jednotka minimální celkové kyselosti:	v miliekvivalentech na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	200

Doplňující informace o analytických vlastnostech

—

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto bodě, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

7. **Enologické postupy**

7.1 *Zvláštní enologické postupy používané při výrobě vína nebo vín a příslušná omezení pro jejich výrobu*

Enologický postup

—

Druh enologického postupu

Omezení týkající se enologických postupů

Popis

Vinice musí být zapsány v registru vinic příslušného orgánu, musí být staré nejméně 4 roky a musí mít nejméně 168 keřů na deset arů.

Kultivace: mechanickými nebo chemickými prostředky v každé vinařské sezóně.

Prořezávání: každou vinařskou sezónu

Enologický postup

—

Druh enologického postupu

Omezení týkající se enologických postupů

Popis

Vinifikace musí proběhnout v příslušné správní oblasti nebo v jejím bezprostředním okolí.

7.2 *Maximální výnosy*

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Bílé víno

Maximální výnos

Maximální výnos:	14 000
Jednotka maximálního výnosu:	kilogramy hroznů na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Růžové víno

Maximální výnos

Maximální výnos:	10 500
Jednotka maximálního výnosu:	kilogramy hroznů na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Červené víno

Maximální výnos

Maximální výnos:	10 500
Jednotka maximálního výnosu:	kilogramy hroznů na hektar

8. **Označení moštové odrůdy nebo odrůd, ze kterých se dané víno nebo daná vína vyrábí**

— Alicante Bouschet

— Altesse

— Cabernet Franc

— Cabernet Sauvignon

— Carignan – Carignan Noir

— Chardonnay

— Chenin Blanc

— Cinsaut – Cinsault, Oeillade

— Gamay – Gamay Noir

— Gewürztraminer – Traminer (Tramín červený)

— Grenache – Grenache Noir

— Malbec

— Malvasia Bianca

— Malvasia Grossa

— Malvasia Lunga

— Malvasia di Candia – Malvasia Aromatica

— Merlot – Merlot Noir

— Mourvèdre – Mataro

— Mueller Thurgau – Muller Thurgau (Müller-Thurgau)

— Palomino

— Pinot Blanc (Rulandské bílé)

— Pinot Noir (Rulandské modré)

— Riesling – Rhine Riesling (Ryzlink – Ryzlink rýnský)

— Sangiovese

— Sauvignon Blanc

— Semillon

— Sylvaner (Sylvánské zelené)

— Syrah – Shiraz

— Ugni Blanc – Trebbiano

— Viognier

— Zinfandel – Primitivo

— Agiorgitiko

— Athiri – Athiri Aspro

— Athiri Mavro – Mavrathiro

— Assyrtiko

— Vasilissa – Vasilissa Morocanella

— Vertzami – Lefkada

— Vlouriko – Flouriko

— Giannoudi

— Thrapsathiri

— Canella

— Korinthiaki

— Limnio

— Mandilaria

— Maratheftiko – Vamakada, Pampatzia

— Mavrodaphne

— Mavrotragano

— Mavro – místní Mavro Ampelisimo

— Morocanella

— Moschato Alexandreias – Malaga, Muscat of Alexandria (Muškát alexandrijský)

— Moschato Amvourgou – Black Muscat, Muscat Hamburg (Muškát modrý, Hamburský muškát)

— Moschato Aspro (Muškát bílý) – Muscat duotone, Moschato Samou (Muškát z ostrova Samos)

— Moschato Kyprou (Kyperský muškát)

— Moschofilero (Filerové)

— Xinomavro

— Xynisteri

— Ophthalmo

— Promara

— Rhoditis / Roditis

— Sultanina / Soultanina – Soultana (Sultánka)

— Spourtiko

9. **Stručná definice vymezené zeměpisné oblasti**

Správní hranice okresu Nikósie

10. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Příčinná souvislost se zeměpisným původem je založena na:

☑ pověsti

☑ vynikající kvalitě

☑ ostatních vlastnostech

Druh výrobku z révy vinné

1. Víno

Shrnutí souvislosti

V případě chráněného zeměpisného označení (CHZO) „Λευκωσία“ je příčinná souvislost mezi zeměpisným původem výrobků z vinné révy dána specifickými přírodními a lidskými faktory, které mají výrazný vliv na organoleptické vlastnosti vyráběných vín, jak je popsáno v oddíle „Popis vín.

A. Přírodní faktory

Okres Nikósie se nachází v severní části území Kypru, nad nimiž Kyperská republika vykonává účinnou kontrolu, a na jihozápadě hraničí s okresem Pafos, na severu s okresem Kyrenia, na jihovýchodě s okresem Larnaka, na východě s okresem Famagusta a na jihu s okresem Limassol. Jeho rozloha činí 2 717 čtverečních kilometrů a představuje přibližně 30 % celkové rozlohy Kypru.

Reliéf a vlastnosti půdy

Horský reliéf, strmé přírodní svahy v nadmořských výškách od 500 m do 1 300 m s průměrným sklonem 20° až 40°, četnými roklemi a horskými hřebeny a s vulkanickou, kamenitou a neúrodnou půdou. Zemina je obvykle upravená do teras a zpevněná tradičními suchými kamennými zídkami, aby na ní bylo možné vysazovat a obhospodařovat vinice.

Podnební podmínky

Podnebí v okrese Nikósie se neliší od obecného středomořského podnebí, které je typické pro celý Kypr. Průměrné teploty se liší v závislosti na terénu a nadmořské výšce. Mezi hlavní klimatické rysy patří horká a suchá léta od poloviny května do poloviny září a mírné zimy od listopadu do února. Vinařské oblasti v Nikósii se nacházejí převážně na severních svazích pohoří Troodos. Průměrná denní teplota se v létě pohybuje mezi 23 °C a 26 °C a v zimě mezi 7 °C a 8 °C. Průměrná doba slunečního svitu činí 8 hodin denně. Průměrné roční srážky se pohybují mezi 600 a 950 milimetry, přičemž nejvíce prší v prosinci, lednu, únoru a březnu, zatímco ve zbývajících měsících roku se srážky téměř nevyskytují nebo vůbec neprší. Sníh obvykle padá v oblastech s nadmořskou výškou nad 1 000 metrů v období dvou měsíců od prosince do ledna.

Podmínky pro vznik vodního stresu ve vinicích jsou způsobeny všemi výše uvedenými faktory, konkrétně: relativně mělkými a neúrodnými půdami, teplým podnebím a nízkými srážkami. Výnosy jsou poměrně nízké, přičemž přirozená koncentrace složek dodává vínům aromatický charakter a strukturu v chuti, které jsou typické pro vína z dané zeměpisné oblasti, jak je popsáno v oddíle „Popis vín“.

B. Lidské faktory

Vzhledem k tomu, že vinice jsou vysázeny na neúrodné a svažité půdě, je jejich obdělávání obzvláště náročné. Většina vinic je vysazena nepravidelně. Vinná réva se zde obvykle pěstuje tradiční metodou *gobelet* a mezi pěstované odrůdy patří především Mavro, Xynisteri a Maratheftiko. Maximální výnosy stanovili sami producenti – pěstitelé a vinaři – na základě empirických údajů shromážděných v průběhu času; oficiálně byly zakotveny v národní legislativě v roce 2004. Významným zásahem člověka v této oblasti je také výstavba teras a tradičních suchých kamenných zídek. Mezi povolené enologické postupy patří postupy stanovené v právních předpisech EU, zatímco vnitrostátní právní předpisy stanovují minimální hodnoty přirozeného objemového obsahu alkoholu.

Příčinná souvislost

Specifické lidské faktory, ve spojení s půdními a klimatickými charakteristikami, vyjadřují souvislost s chráněným zeměpisným označením „Λευκωσία“. Zejména půdní podmínky sopečného původu, tvořené převážně gabrem a diabasem, strmý horský terén, relativně vysoká nadmořská výška se sklonem a mělkou půdou, teplota, sluneční záření, vyšší srážky a způsob vedení révy do tradičního tvaru *gobelet* (pohár) dodávají všem vínům z této zeměpisné oblasti jejich výrazný obsah alkoholu a červeným vínům jejich strukturu s robustními třísloviny. Specifické lidské faktory, ve spojení s půdními a klimatickými charakteristikami, vyjadřují souvislost s chráněným zeměpisným označením „Λευκωσία“.

11. **Další použitelné požadavky**

Popis požadavku/odchylky

Vinifikace musí proběhnout ve vymezené oblasti nebo v jejím bezprostředním okolí.

Právní rámec

vnitrostátní právní předpisy

Druh dalšího požadavku / další odchylky

Odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis požadavku / odchylky

V souladu s vnitrostátními právními předpisy (správní nařízení (RAA) 536/2014) probíhá vinifikace ve vymezené oblasti nebo v jejím bezprostředním okolí.

Popis požadavku/odchylky

Povinné údaje týkající se obsahu cukru ve víně

Právní rámec

vnitrostátní právní předpisy

Druh dalšího požadavku / další odchylky

Další ustanovení týkající se označování

Popis požadavku / odchylky

V souladu s vnitrostátními právními předpisy (RAA 52/2016) jsou nyní údaje týkající se obsahu cukru ve víně povinné.

Popis požadavku/odchylky

Povinné uvedení ročníku sklizně

Právní rámec

vnitrostátní právní předpisy

Druh dalšího požadavku / další odchylky

Další ustanovení týkající se označování

Popis požadavku / odchylky

V souladu s vnitrostátními právními předpisy (RAA 52/2016) je nyní uvedení ročníku sklizně povinné. Tato povinnost se nevztahuje na balení o jmenovitém objemu 200 mililitrů nebo menším, ani na vína, která nesplňují požadavky na dobrovolné uvedení ročníku sklizně, jak je stanoveno v článku 49 nařízení (EU) 2019/33.

Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace

https://bit.ly/3SFwsM8