C/2026/4993

30.9.2026

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/4993)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Λευκωσία«

EU-referencenummer: PGI-CY-A1621-AM02 — 1.7.2026

1. **Produktets betegnelse**

»Λευκωσία«

2. **Type geografisk betegnelse**

☐ BOB

☑ BGB

3. **Sektor**

☐ Landbrugsprodukter

☑ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Cypern

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Navn

Ministeriet for landbrug, udvikling af landdistrikter og miljø – afdelingen for landbrug – sektionen for vindyrkning og ønologi

6. **Klassificering som standardændring**

Ændringerne vedrører a) beskrivelsen af vinen, b) de klassificerede druesorter, som vinen fremstilles af, og c) de maksimale udbytter pr. hektar.

De pågældende standardændringer falder ind under artikel 24, stk. 4, i forordning (EU) 2024/1143.

Formålet med disse standardændringer er at forbedre produktspecifikationen for den beskyttede geografiske betegnelse (BGB) »Λευκωσία«, uden at dette risikerer at ugyldiggøre tilknytningen til det geografiske område, der er fastsat i enhedsdokumentet, eller at medføre yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

Ændringen omfatter ikke en ændring af betegnelsen eller i anvendelsen af betegnelsen eller produktkategorien [som fastsat for vin i artikel 24, stk. 3, litra a), nr. ii), i forordning (EU) 2024/1143].

[1] Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Betegnelse

Beskrivelse af ændringerne

Beskrivelse

Standardændringerne omfatter:

a) omformulering i overensstemmelse med gældende EU-lovgivning og/eller national lovgivning om analytiske kendetegn, nærmere bestemt en erstatning af gennemsnittene med minimums- og maksimumsgrænser for de påkrævede parametre for hvidvine samt tilføjelse af minimums- og maksimumsgrænser for de påkrævede parametre for rosévine og rødvine

b) omformulering af de organoleptiske egenskaber, nærmere bestemt supplering/korrigering af parametrene »udseende«, »duft« og »smag« for hvidvine med fuldstændige beskrivelser samt tilføjelse af de organoleptiske egenskaber for rosévine og rødvine

c) ajourføring af de specifikke druesorter, herunder korrigering af navnene i overensstemmelse med den nye gældende nationale klassificering og tilføjelse af sorten »Vasilissa«

d) differentiering/korrigering af de maksimale udbytter pr. hektar efter vintype (hvidvin, rosévin og rødvin).

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for vin

»Λευκωσία«

EU-referencenummer: PGI-CY-A1621-AM02 — 1.7.2026

1. **Produktets betegnelse**

»Λευκωσία«

2. **Type geografisk betegnelse**

☐ BOB

☑ BGB

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Cypern

4. **Klassificering af landbrugsprodukter i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143**

2204 – Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

5. **Kategorier af vinavlsprodukter som opført i del II i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013**

1. Vin

6. **Beskrivelse af vinen(e)**

Vinavlsprodukt

Hvidvin

Organoleptiske egenskaber

Udseende

I glasset er vinen klar og har en grøngul farve, som kan blive mere gul efter ekstraktion inden gæring ved lav temperatur efterfulgt af en eventuel lagring på bærmen efter gæring og omrøring (*sur lies* og *bâtonnage*) og/eller lagring på træfade eller på flaske.

Duft

Bouqueten består af aromaer af frugter med hvidt frugtkød, tropiske frugter og blomster alt afhængigt af de sorter, som den er fremstillet af, og den anvendte vinfremstillingsteknik samt eventuelle noter af krydderier efter modning/lagring på træfade.

Smag

I munden er vinen fyldig som følge af det naturlige alkoholindhold, mineralitet og en livlig syrlighed, og den har en moderat vedvarende aromatisk eftersmag.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	20
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	10
Minimalt totalt syreindhold:	46,6
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i meq/l
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	200

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

—

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Rødvin

Organoleptiske egenskaber

Udseende

I glasset er vinen klar med violette reflekser og forskellige nuancer af en dybrød farve, der kan blive murstensrød efter lagring på flaske.

Duft

Bouqueten er kompleks og består af aromaer af røde frugter og urter alt afhængigt af de druesorter, som den er fremstillet af, og den anvendte vinfremstillingsteknik, samt eventuelle noter af krydderier efter modning/lagring på træfade.

Smag

I munden er vinen fyldig som følge af det naturlige alkoholindhold, en god struktur med robuste tanniner, et afbalanceret syreindhold og en mellemlang til lang aromatisk eftersmag.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	20
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	11
Minimalt totalt syreindhold:	46,6
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i meq/l
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	20
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	150

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

—

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Rosévin

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Vinen er klar med løgskalsfarvede, laksefarvede, rosa eller andre røde nuancer.

Duft

Bouqueten består af aromaer af røde bær og urter alt afhængigt af de druesorter, som den er fremstillet af, og den anvendte vinfremstillingsteknik.

Smag

I munden er vinen fyldig som følge af det naturlige alkoholindhold, mineralitet og en livlig syrlighed, og den har en moderat vedvarende aromatisk eftersmag.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	20
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	10
Minimalt totalt syreindhold:	46,6
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i meq/l
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	200

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

—

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

7. **Vinfremstillingsmetoder**

7.1. *Særlige ønologiske fremgangsmåder, der anvendes til fremstilling af vinen/vinene, samt de relevante restriktioner for fremstillingen heraf*

Vinfremstillingsmetode

—

Type ønologisk fremgangsmåde

Restriktioner for vinfremstillingen

Beskrivelse

Vinmarkerne skal være opført i den kompetente myndigheds register over vindyrkningsarealer og skal være mindst fire år gamle med mindst 168 planter pr. dekar.

Dyrkning: med mekaniske eller kemiske midler i hver vindyrkningssæson.

Beskæring: hver vindyrkningssæson.

Vinfremstillingsmetode

—

Type ønologisk fremgangsmåde

Restriktioner for vinfremstillingen

Beskrivelse

Vinfremstillingen skal finde sted i det relevante administrative område eller i umiddelbar nærhed af dette område.

7.2. *Maksimale udbytter*

Alle vine/kategori/sort/type

Hvidvin

Maksimalt udbytte

Maksimalt udbytte:	14 000
Enhed for maksimalt udbytte:	kg druer pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Rosévin

Maksimalt udbytte

Maksimalt udbytte:	10 500
Enhed for maksimalt udbytte:	kg druer pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Rødvin

Maksimalt udbytte

Maksimalt udbytte:	10 500
Enhed for maksimalt udbytte:	kg druer pr. hektar

8. **Angivelse af den eller de druesorter, som vinen eller vinene fremstilles af**

— 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 [White Athiri]

— Athiri Mavro – Mavrathiro

— Assyrtiko

— Vasilissa – Vasilissa Morocanella

— Vertzami – Lefkada

— Vlouriko – Flouriko

— Giannoudi

— Thrapsathiri

— Canella

— Korinthiaki

— Limnio

— Mandilaria

— Maratheftiko – Vamvakada, Pampatzia

— Mavrodaphne

— Mavrotragano

— Mavro – Local Mavro Ambelisimo

— Morocanella

— Moschato Alexandreias – Malaga, Muscat of Alexandria

— Moschato Amvourgou – Black Muscat, Muscat Hamburg

— Moschato Aspro [White Muscat] – Muscat duotone, Moschato Samou [Muscat of Samos]

— Moschato Kyprou [Cyprus Muscat]

— Moschofilero

— Xinomavro

— Xynisteri

— Ophthalmo

— Promara

— Rhoditis/Roditis

— Sultanina/Soultanina – Soultana

— Spourtiko

9. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

De administrative grænser for distriktet Nicosia

10. **Tilknytning til det geografiske område**

Årsagssammenhængen med den geografiske oprindelse er baseret på:

☑ omdømme

☑ produktets kvalitet

☑ andre kendetegn

Kategori af vinavlsprodukter

1. Vin

Sammenfatning af tilknytningen

For den beskyttede geografiske betegnelse (BGB) »Λευκωσία« skyldes årsagssammenhængen med vinavlsprodukternes geografiske oprindelse specifikke naturlige og menneskelige faktorer, der har stor indvirkning på de fremstillede vines organoleptiske egenskaber, som beskrevet i afsnittet »Beskrivelse af vinen(e)«.

A. Naturlige faktorer

Distriktet Nicosia ligger i den nordlige del af de områder af Cypern, som Republikken Cypern udøver effektiv kontrol over, og det grænser op til distriktet Paphos mod sydvest, distriktet Kyrenia mod nord, distriktet Larnaca mod sydøst, distriktet Famagusta mod øst og distriktet Limassol mod syd. Det dækker et areal på 2 717 km^2 og udgør ca. 30 % af Cyperns samlede areal.

Terræn og jordbundsforhold

Et bjergrigt terræn, stejle naturlige skråninger i højder fra 500 m til 1 300 m over havet med en gennemsnitlig hældning på 20-40°, mange slugter og bjergkæder samt vulkansk, stenet og ufrugtbar jord. Jorden er normalt anlagt i terrasser og holdes på plads af traditionelle stengærder for at gøre det muligt at beplante og dyrke vinmarker.

Klimaforhold

Klimaet i distriktet Nicosia adskiller sig ikke fra det generelle middelhavsklima, der kendetegner Cypern som helhed. Gennemsnitstemperaturerne varierer alt efter terræn og højde over havet. De vigtigste klimaforhold er de varme og tørre somre fra midten af maj til midten af september og de milde vintre fra november til februar. Nicosias vindyrkningsområder ligger hovedsagelig på bjergkæden Trodos' nordlige skråninger. Den gennemsnitlige dagtemperatur ligger om sommeren på mellem 23 °C og 26 °C og om vinteren på mellem 7 °C og 8 °C. Der er i gennemsnit otte solskinstimer pr. dag. Den gennemsnitlige årlige nedbørsmængde ligger på mellem 600 mm og 950 mm, og den største nedbørsmængde falder i månederne december, januar, februar og marts, mens der i årets resterende måneder kun falder lidt eller ingen nedbør. Der falder normalt sne i de områder, der ligger i højder på mere end 1 000 m over havet, i tomånedersperioden fra december til januar.

Alle de ovennævnte faktorer skaber betingelser for vandstress i vinstokkene, nemlig den relativt tynde og ufrugtbare jordbund, det varme klima og den lave nedbørsmængde. Udbytterne er forholdsvis små, og den naturlige koncentration af bestanddelene giver den aromatiske karakter og struktur i munden, der er karakteristisk for vine med denne geografiske oprindelse, som beskrevet i afsnittet »Beskrivelse af vinen(e)«.

B. Menneskelige faktorer

Eftersom vinmarkerne er plantet på ufrugtbar og skrånende jord, er vedligeholdelsen af dem særlig vanskelig. Størstedelen af vinmarkerne er uregelmæssigt anlagt. Vinstokkene beskæres generelt efter den traditionelle *gobelet*-metode [bægerform], og udvalget af producerede sorter omfatter hovedsagelig Mavro, Xynisteri og Maratheftiko. De maksimale udbytter blev fastsat af producenterne selv – vinavlere og vinproducenter – på grundlag af empiriske data indsamlet over tid, og de blev officielt fastlagt i 2004 i den nationale lovgivning. Anlæggelsen af terrasser og traditionelle stengærder udgør også et væsentligt menneskeligt indgreb i dette område. De tilladte ønologiske fremgangsmåder er dem, der er fastsat i EU-lovgivningen, mens national lovgivning fastsætter minimumsniveauerne for det naturlige alkoholindhold i volumen.

Årsagssammenhæng

De specifikke menneskelige faktorer bestemmer sammen med jordbunds- og klimaforholdene, hvordan tilknytningen til den beskyttede geografiske betegnelse »Λευκωσία« kommer til udtryk. Navnlig egenskaberne ved jordbunden af vulkansk oprindelse med overvejende gabbro- og diabasbjergarter, det stejle bjergterræn, den relativt store højde over havet med skråninger og tynd jord, temperaturen, sollyset, den større nedbørsmængde og den måde, som vinstokkene beskæres i traditionel *gobelet*- eller bægerform på, giver alle vinene fra dette geografiske område deres udtalte alkoholindhold og rødvinene deres struktur med robuste tanniner. De specifikke menneskelige faktorer bestemmer sammen med jordbunds- og klimaforholdene, hvordan tilknytningen til den beskyttede geografiske betegnelse »Λευκωσία« kommer til udtryk.

11. **Yderligere gældende krav**

Kravets/undtagelsens betegnelse

Vinfremstillingen skal finde sted i selve det afgrænsede område eller i umiddelbar nærhed af dette område.

Retsgrundlag

National lovgivning

Type yderligere krav/undtagelse

Undtagelse vedrørende produktion i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

I overensstemmelse med national lovgivning (administrativ retsakt (RAA) 536/2014) finder vinfremstillingen sted i selve det afgrænsede område eller i umiddelbar nærhed af dette område.

Kravets/undtagelsens betegnelse

Obligatoriske oplysninger om vinens sukkerindhold

Retsgrundlag

National lovgivning

Type yderligere krav/undtagelse

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

I overensstemmelse med national lovgivning (RAA 52/2016) er oplysninger om vinens sukkerindhold nu obligatoriske.

Kravets/undtagelsens betegnelse

Obligatorisk angivelse af årgangen

Retsgrundlag

National lovgivning

Type yderligere krav/undtagelse

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

I overensstemmelse med national lovgivning (RAA 52/2016) er angivelse af årgangen nu obligatorisk. Kravet finder ikke anvendelse på emballager med en nominel volumen på højst 200 milliliter eller på vine, der ikke opfylder kravene til den fakultative angivelse af årgangen, jf. artikel 49 i forordning (EU) 2019/33.

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

https://bit.ly/3SFwsM8