C/2026/4993

30.9.2026

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2026/4993)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Λευκωσία“

EU-Nr.: PGI-CY-A1621-AM02 — 1.7.2026

1. **Name des Erzeugnisses**

„Λευκωσία“

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ g.U.

☑ g.g.A.

3. **Sektor**

☐ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☑ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Zypern

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

Ministerium für Landwirtschaft, ländliche Entwicklung und Umwelt – Abteilung Landwirtschaft – Referat Weinbau und Önologie

6. **Einstufung als Standardänderung**

Die Änderungen betreffen a) die Beschreibung der Weine, b) die klassifizierten Keltertraubensorten, aus denen die Weine erzeugt werden, und c) die Höchsterträge je Hektar.

Die betreffenden Standardänderungen fallen unter Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2014/1143.

Ziel dieser Standardänderungen ist es, die Produktspezifikation der geschützten geografischen Angabe (g.g.A.) „Λευκωσία“ zu verbessern, ohne dass die Gefahr besteht, dass der im Einzigen Dokument angegebene Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht oder die Vermarktung des Erzeugnisses weiter eingeschränkt wird.

Die Änderung umfasst keine Änderung des Namens oder der Verwendung des Namens oder der Kategorie des Erzeugnisses (wie für Wein in Artikel 24 Absatz 3 Buchstabe a Ziffer ii der Verordnung (EU) 2024/1143 festgelegt).

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Titel

Beschreibung der Änderungen

Beschreibung

Die Standardänderungen umfassen:

a) Neuformulierung gemäß den geltenden EU- und/oder nationalen Rechtsvorschriften in Bezug auf die Analysemerkmale, insbesondere Ersetzung der Durchschnittswerte durch Mindest- und Höchstwerte für die erforderlichen Parameter für Weißweine sowie Hinzufügung von Mindest- und Höchstwerten für die erforderlichen Parameter für Rosé- und Rotweine;

b) Neuformulierung der organoleptischen Eigenschaften, insbesondere werden die Parameter „Aussehen", „Geruch" und „Geschmack" für Weißweine durch vollständige Beschreibungen ergänzt bzw. korrigiert, und die organoleptischen Eigenschaften von Rosé- und Rotweinen werden hinzugefügt;

c) Aktualisierung der spezifischen Keltertraubensorten, einschließlich der Berichtigung der Namen gemäß der geltenden neuen nationalen Klassifizierung, und Hinzufügung der Rebsorte „Vasilissa";

d) die Höchsterträge je Hektar wurden je nach Weinart (Weißwein, Roséwein, Rotwein) differenziert/korrigiert.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für Wein

„Λευκωσία"

EU-Nr.: PGI-CY-A1621-AM02 — 1.7.2026

1. **Name(n)**

„Λευκωσία"

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ g.U.

☑ g.g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Zypern

4. **Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143**

2204 – Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

5. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen gemäß Anhang VII Teil II der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013**

1. Wein

6. **Beschreibung des Weins/der Weine**

Weinbauerzeugnis

Weißwein

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Im Glas präsentiert sich der Wein klar und von grünlich-gelber Farbe, die nach einer präfermentativen Extraktion bei niedriger Temperatur, gefolgt von einer möglichen postfermentativen Reifung auf der Hefe und dem Umrühren (sur lies und Bâtonnage) und/oder einer Reifung im Holzfass oder in der Flasche, gelber werden kann.

Geruch

Das Bouquet beinhaltet Aromen von weißfleischigen Früchten, tropischen Früchten und Blüten, je nach den verwendeten Rebsorten und der angewandten Weinbereitungstechnik, sowie möglicherweise Gewürznoten nach der Reifung/Alterung in Holzfässern.

Geschmack

Am Gaumen ist der Wein aufgrund des natürlichen Alkoholgehalts, der Mineralität und der lebendigen Säure vollmundig, mit einem aromatischen Nachgeschmack, der mäßig lange anhält.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	20
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	10
Mindestgesamtsäure:	46,6
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Milliäquivalent pro Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	200

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

—

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Rotwein

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Im Glas ist der Wein klar mit violetten Reflexen und verschiedenen Tönen von tiefroter Farbe, die nach der Reifung in der Flasche ziegelrot werden können.

Geruch

Das Bouquet ist komplex und beinhaltet Aromen von roten Früchten und Kräutern, je nach den verwendeten Rebsorten und der angewandten Weinbereitungstechnik, möglicherweise mit Gewürznoten nach der Reifung/Alterung in Holzfässern.

Geschmack

Am Gaumen ist der Wein aufgrund des natürlichen Alkoholgehalts vollmundig und weist eine gute Struktur mit kräftigen Tanninen, eine ausgewogene Säure und einen mittleren bis langen, aromatischen Abgang auf.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	20
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	11
Mindestgesamtsäure:	46,6
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Milliäquivalent pro Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	20
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	150

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

—

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Roséwein

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Der Wein ist klar und weist zwiebelschalenfarbene, lachsfarbene oder rosafarbene Töne bis hin zu anderen Rottönen auf.

Geruch

Das Bouquet beinhaltet Aromen von roten Beeren und Kräutern, je nach den verwendeten Rebsorten und der angewandten Weinbereitungstechnik.

Geschmack

Am Gaumen ist der Wein aufgrund des natürlichen Alkoholgehalts, der Mineralität und der lebendigen Säure vollmundig, mit einem aromatischen Nachgeschmack, der mäßig lange anhält.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	20
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	10
Mindestgesamtsäure:	46,6
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Milliäquivalent pro Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	200

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

—

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

7. **Weinbereitungsverfahren**

7.1. *Spezifische önologische Verfahren zur Bereitung des Weins/der Weine, einschlägige Einschränkungen für die Weinbereitung*

Weinbereitungsverfahren

—

Art des önologischen Verfahrens

Einschränkungen für die Weinbereitung

Beschreibung

Die Rebflächen müssen in die Weinbaukartei der zuständigen Behörde eingetragen werden, mindestens vier Jahre alt sein und mindestens 168 Rebstöcke pro Dekar aufweisen.

Anbau: mechanische oder chemische Maßnahmen in jeder Weinbausaison.

Rebschnitt: in jeder Weinbausaison

Weinbereitungsverfahren

—

Art des önologischen Verfahrens

Einschränkungen für die Weinbereitung

Beschreibung

Die Weinbereitung muss in dem betreffenden Verwaltungsgebiet oder in dessen unmittelbarer Umgebung erfolgen.

7.2. *Höchsterträge*

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Weißwein

Höchsterträge

Höchsterträge:	14 000
Einheit Höchstertrag:	Kilogramm Trauben pro Hektar

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Roséwein

Höchsterträge

Höchsterträge:	10 500
Einheit Höchstertrag:	Kilogramm Trauben pro Hektar

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Rotwein

Höchsterträge

Höchsterträge:	10 500
Einheit Höchstertrag:	Kilogramm Trauben pro Hektar

8. **Angabe der Keltertraubensorte oder -sorten, aus der bzw. denen der Wein/die Weine gewonnen wird bzw. werden**

— 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 [Weißer 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 [Weißer Muscat] - Muscat duotone, Moschato Samou [Muscat von Samos]

— Moschato Kyprou [Zyprischer Muscat]

— Moschofilero

— Xinomavro

— Xynisteri

— Ophthalmo

— Promara

— Rhoditis / Roditis

— Sultanina / Soultanina - Soultana

— Spourtiko

9. **Kurzbeschreibung des abgegrenzten geografischen Gebiets**

Verwaltungsgrenzen des Bezirks Nicosia

10. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der ursächliche Zusammenhang mit dem geografischen Ursprung stützt sich auf Folgendes:

☑ dem Ansehen;

☑ besonderer Qualität;

☑ sonstigen Eigenschaften.

Kategorie des Weinbauerzeugnisses

1. Wein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Im Falle der geschützten geografischen Angabe (g.g.A.) „Λευκωσία“ ist der ursächliche Zusammenhang zwischen der geografischen Herkunft und den Weinbauerzeugnissen auf spezifische natürliche und menschliche Faktoren zurückzuführen, die sich maßgeblich auf die organoleptischen Eigenschaften der erzeugten Weine auswirken, wie im Abschnitt „Beschreibung der Weine“ dargelegt.

A. Natürliche Faktoren

Der Bezirk Nikosia liegt im nördlichen Teil der Landesteile Zyperns, in denen die Republik Zypern die tatsächliche Kontrolle ausübt, und grenzt im Südwesten an den Bezirk Paphos, im Norden an den Bezirk Kyrenia, im Südosten an den Bezirk Larnaca, im Osten an den Bezirk Famagusta und im Süden an den Bezirk Limassol. Er erstreckt sich über eine Fläche von 2 717 km² und macht etwa 30 % der Gesamtfläche Zyperns aus.

Relief und Bodeneigenschaften

Bergiges Relief, steile natürliche Hänge in Höhenlagen zwischen 500 m und 1 300 m bei einer durchschnittlichen Neigung von 20° bis 40°, mit zahlreichen Schluchten und Gebirgszügen sowie vulkanischem, steinigem und unfruchtbarem Böden. Der Boden ist in der Regel terrassiert und wird durch traditionelle Trockenmauern gestützt, um die Anlage und Bewirtschaftung von Rebflächen zu ermöglichen.

Klimatische Bedingungen

Das Klima im Bezirk Nikosia unterscheidet sich nicht von dem allgemeinen Mittelmeerklima, das für ganz Zypern charakteristisch ist. Die Durchschnittstemperaturen variieren je nach Gelände und Höhenlage. Die wichtigsten Klimamerkmale sind die heißen und trockenen Sommer von Mitte Mai bis Mitte September sowie die milden Winter von November bis Februar. Die Weinbaugebiete von Nikosia liegen hauptsächlich an den Nordhängen des Troodos-Gebirges. Die durchschnittliche Tagestemperatur liegt im Sommer zwischen 23 °C und 26 °C und im Winter zwischen 7 °C und 8 °C. Es gibt durchschnittlich 8 Sonnenstunden pro Tag. Die durchschnittliche jährliche Niederschlagsmenge liegt zwischen 600 und 950 mm, wobei die höchsten Niederschlagsmengen in den Monaten Dezember, Januar, Februar und März zu verzeichnen sind, während es in den übrigen Monaten des Jahres kaum oder gar nicht regnet. In Höhenlagen von über 1 000 m fällt in den Monaten Dezember und Januar üblicherweise Schnee.

Wasserstress in den Rebstöcken wird durch das Zusammenspiel aller oben genannten Faktoren begünstigt, insbesondere durch: die relativ flachen und unfruchtbaren Böden, das warme Klima und die geringen Niederschläge. Die Erträge fallen vergleichsweise gering aus. Gleichzeitig führt die natürliche Konzentration der Inhaltsstoffe zu dem für die Weine dieses geografischen Ursprungs charakteristischen aromatischen Profil und der typischen Struktur am Gaumen, wie in Abschnitt „Beschreibung der Weine“ dargelegt.

B. Menschliche Faktoren

Da die Rebflächen auf unfruchtbarem und abschüssigem Gelände angelegt sind, ist ihre Pflege besonders schwierig. Die meisten Rebflächen sind unregelmäßig bepflanzt. Die Reben werden in der Regel nach der traditionellen Gobelet-Methode erzogen und das Sortenspektrum umfasst hauptsächlich Mavro, Xynisteri und Maratheftiko. Die Höchsterträge wurden von den Erzeugern selbst – Weinbauern und Winzern – auf der Grundlage im Laufe der Zeit gesammelter empirischer Daten festgelegt und 2004 in nationalen Rechtsvorschriften offiziell verankert. Auch die Anlage von Terrassen und traditionellen Trockenmauern stellt in diesem Gebiet einen bedeutenden menschlichen Eingriff dar. Die zulässigen önologischen Verfahren sind in den EU-Rechtsvorschriften geregelt, während die nationalen Rechtsvorschriften die Mindestwerte für den natürlichen Alkoholgehalt (in % vol) festlegen.

Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

Der Zusammenhang mit der g.g.A. „Λευκωσία“ wird durch das Zusammenwirken der spezifischen menschlichen und pedoklimatischen Faktoren zum Ausdruck gebracht. Insbesondere die Bodeneigenschaften vulkanischen Ursprungs, vor allem Gabbro- und Diabasgestein, das steile gebirgige Gelände, die relativ hohe Lage mit Steigungen und flachen Böden, die Temperatur, die Sonneneinstrahlung, die höheren Niederschläge und die Art und Weise, wie die Reben in der traditionellen Gobelet-Erziehung zur Goblet-Form gezogen werden, verleihen allen Weinen aus diesem geografischen Gebiet ihren üppigen Alkoholgehalt und den Rotweinen ihre Struktur mit kräftigen Tanninen. Der Zusammenhang mit der g.g.A. „Λευκωσία“ wird durch das Zusammenwirken der spezifischen menschlichen und pedoklimatischen Faktoren zum Ausdruck gebracht.

11. **Weitere geltende Anforderungen**

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Die Weinbereitung muss in dem abgegrenzten Gebiet oder in dessen unmittelbarer Umgebung erfolgen.

Rechtsrahmen

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Abweichung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Gemäß den nationalen Rechtsvorschriften (Verwaltungsvorschrift RAA 536/2014) erfolgt die Weinbereitung in dem abgegrenzten Gebiet oder in dessen unmittelbarer Umgebung.

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Obligatorische Angaben zum Zuckergehalt des Weins

Rechtsrahmen

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Gemäß den nationalen Rechtsvorschriften (RAA 52/2016) sind Angaben zum Zuckergehalt des Weins nun obligatorisch.

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Obligatorische Angabe des Erntejahres

Rechtsrahmen

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Gemäß den nationalen Rechtsvorschriften (RAA 52/2016) ist die Angabe des Erntejahres nun verpflichtend. Diese Verpflichtung gilt nicht für Verpackungen mit einem Nennvolumen von 200 ml oder weniger sowie für Weine, die die Anforderungen an die fakultative Angabe des Erntejahres gemäß Artikel 49 der Verordnung (EU) 2019/33 nicht erfüllen.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

https://bit.ly/3SFwsM8