Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2026/4993

30.9.2026

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2026/4993)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Λευκωσία»

Αριθ. αναφ. ΕΕ: PGI-CY-A1621-AM02 — 1.7.2026

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Λευκωσία»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☐ ΠΟΠ

☑ ΠΓΕ

3. **Τομέας**

☐ Γεωργικά προϊόντα

☑ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Κύπρος

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Όνομα

Υπουργείο Γεωργίας, Αγροτικής Ανάπτυξης και Περιβάλλοντος - Τμήμα Γεωργίας, Κλάδος Αμπελουργίας - Οινολογίας

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Οι τροποποιήσεις αφορούν (α) την περιγραφή των οίνων, (β) τις ταξινομημένες οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου από τις οποίες παράγονται οι οίνοι, και (γ) τις μέγιστες αποδόσεις ανά εκτάριο.

Οι εν λόγω συνήθεις τροποποιήσεις εμπίπτουν κάτω από το άρθρο 24(4) του Κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 2024/1143.

Με αυτές τις συνήθεις τροποποιήσεις προκύπτει βελτίωση των προδιαγραφών προϊόντων της Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ενδειξης (Π.Γ.Ε.) «Λευκωσία», χωρίς να προκύπτει κίνδυνος ακύρωσης του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή που αναφέρεται στο ενιαίο έγγραφο·ή συνεπάγεται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

Η τροποποίηση δεν περιλαμβάνει αλλαγή της ονομασίας ή της χρήσης της ονομασίας ή της κατηγορίας του προϊόντος» [όπως προβλέπεται για τον οίνο στο άρθρο 24 παράγραφος 3 στοιχείο α) σημείο ii) του Κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143].

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

Τίτλος

Περιγραφή των τροποποιήσεων

Περιγραφή

Οι συνήθεις τροποποιήσεις περιλαμβάνουν:

α) ορθότερη διατύπωση σύμφωνα με την ισχύουσα νομική βάση της Ε.Ε. ή / και της Κύπρου για τα αναλυτικά χαρακτηριστικά όπου συγκεκριμένα αντικαθίστανται οι μέσοι όροι με ελάχιστα και μέγιστα όρια στις απαιτούμενες παραμέτρους των λευκών οίνων, καθώς επίσης προστίθενται ελάχιστα και μέγιστα όρια στις απαιτούμενες παραμέτρους των ερυθρωπών και ερυθρών οίνων.

β) ορθότερη διατύπωση για τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά όπου συγκεκριμένα συμπληρώνονται / διορθώνονται με πλήρη περιγραφή οι παράμετροι «μάτι», «μύτη», «στόμα» για τους λευκούς οίνους, καθώς επίσης προστίθενται τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των ερυθρωπών και ερυθρών οίνων.

γ) επικαιροποίηση των εγκεκριμένων οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου όπου διορθώνονται οι ονομασίες σύμφωνα με τη νέα ισχύουσα εθνική ταξινόμηση και προστίθεται η ποικιλία «Βασίλισσα».

δ) τις μέγιστες αποδόσεις ανά εκτάριο οι οποίες διαφοροποιούνται / διορθώνονται ανάλογα του τύπου οίνου (λευκός, ερυθρωπός και ερυθρός).

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις του οίνου

«Λευκωσία»

Αριθ. αναφ. ΕΕ: PGI-CY-A1621-AM02 — 1.7.2026

1. **Ονομασία(ες)**

«Λευκωσία»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☐ ΠΟΠ

☑ ΠΓΕ

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Κύπρος

4. **Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143**

2204 - Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά. Μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

5. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων όπως απαριθμούνται στο παράρτημα VII μέρος II του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013**

1. Οίνος

6. **Περιγραφή του οίνου ή των οίνων**

Αμπελοοινικό προϊόν

Οίνος Λευκός

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Στο μάτι - διαυγές, χρώμα πρασινοκίτρινο το οποίο μπορεί να εξελιχθεί σε κιτρινωπό μετά από προζυμωτική εκχύλιση σε χαμηλή θερμοκρασία, κατόπιν ενδεχόμενης μεταζυμωτικής ωρίμασης πάνω στις οινολάσπες και ανάδευσης των οινολασπών (sur lies και batonnage), και / ή ωρίμασης σε ξύλινο βαρέλι ή στη φιάλη.

Άρωμα

Στη μύτη - αρώματα λευκόσαρκων φρούτων, τροπικών φρούτων και ανθών αναλόγως των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και την τεχνολογία οίνου που χρησιμοποιήθηκε και ενδεχομένως νότες μπαχαρικών μετά από ωρίμαση / παλαίωση σε ξύλινο βαρέλι.

Γεύση

Στο στόμα - πληθωρικότητα από τη φυσική αλκοόλη, ορυκτότητα και οξύτητα με νεύρο, αρωματική επίγευση μέτριας διάρκειας.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	20
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	10
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	46,6
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	18
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	200

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

—

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα είναι εντός των ορίων που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

Οίνος Ερυθρός

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Στο μάτι - διαυγές, ιώδεις ανταύγειες και βαθύχρωμες ερυθρές διαβαθμίσεις και ενδεχομένως κεραμιδί αποχρώσεις μετά την παλαίωση στη φιάλη.

Άρωμα

Στη μύτη - πολυπλοκότητα με αρώματα ερυθρόσαρκων φρούτων και βοτάνων αναλόγως των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και την τεχνολογία οίνου που χρησιμοποιήθηκε και ενδεχομένως νότες μπαχαρικών μετά από ωρίμαση / παλαίωση σε ξύλινο βαρέλι.

Γεύση

Στο στόμα - πληθωρικότητα από τη φυσική αλκοόλη, καλή δομή με στιβαρές τανίνες, ισορροπημένη οξύτητα, αρωματική επίγευση μέτριας προς μακράς διάρκειας.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	20
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	11
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	46,6
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	20
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	150

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

—

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα είναι εντός των ορίων που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

Οίνος Ερυθρωπός

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Στο μάτι - διαυγές, χρώμα κρεμμυδιού, σολομού, τριανταφυλλί ή άλλες ερυθρές διαβαθμίσεις.

Άρωμα

Στη μύτη - αρώματα μικρών ερυθρόσαρκων φρούτων και βοτάνων αναλόγως των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και την τεχνολογία οίνου που χρησιμοποιήθηκε.

Γεύση

Στο στόμα - πληθωρικότητα από τη φυσική αλκοόλη, ορυκτότητα και οξύτητα με νεύρο, αρωματική επίγευση μέτριας διάρκειας.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	20
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	10
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	46,6
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	18
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	200

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

—

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα είναι εντός των ορίων που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

7. **Οινοποιητικές πρακτικές**

7.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του οίνου ή των οίνων, καθώς και σχετικοί περιορισμοί για την παραγωγή τους*

Οινοποιητική πρακτική

—

Τύπος οινολογικής πρακτικής

Περιορισμοί σχετικά με την οινοποίηση

Περιγραφή

Οι αμπελώνες πρέπει να είναι εγγεγραμμένοι στο Αμπελουργικό Μητρώο της αρμόδιας αρχής ηλικίας όχι μικρότερης των 4 ετών με τουλάχιστον 168 πρέμνα ανά δεκάριο.

Καλλιέργεια: μηχανικά ή χημικά μέσα κάθε αμπελουργική περίοδο.

Κλάδεμα: Κάθε αμπελουργική περίοδο.

Οινοποιητική πρακτική

—

Τύπος οινολογικής πρακτικής

Περιορισμοί σχετικά με την οινοποίηση

Περιγραφή

Η οινοποίηση να πραγματοποιείται στην ίδια ή σε άμεσα γειτνιάζουσα διοικητική περιοχή.

7.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Λευκός οίνος

Μέγιστη απόδοση

Μέγιστη απόδοση:	14 000
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Ερυθρωπός οίνος

Μέγιστη απόδοση

Μέγιστη απόδοση:	10 500
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Ερυθρός οίνος

Μέγιστη απόδοση

Μέγιστη απόδοση:	10 500
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

8. **Ένδειξη της/των οινοποιήσιμης/-ων ποικιλίας/-ών αμπέλου από την/τις οποία/-ες παράγεται ο οίνος ή οι οίνοι**

— 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

— Αγιωργίτικο

— Αθήρι - Αθήρι άσπρο

— Αθήρι Μαύρο - Μαυράθηρο

— Ασύρτικο

— Βασίλισσα - Βασίλισσα Μοροκανέλλα

— Βερτζαμί - Λευκάδα

— Βλούρικο - Φλούρικο

— Γιαννούδι

— Θραψαθήρι

— Κανέλλα

— Κορινθιακή

— Λημνιό

— Μανδηλαριά

— Μαραθεύτικο - Βαμβακαδα,Παμπατζιά

— Μαυροδάφνη

— Μαυροτράγανο

— Μαύρο - Ντόπιο Μαυρο Αμπελίσιμο

— Μοροκανέλλα

— Μοσχάτο Αλεξανδρείας - Μαλάγα,Muscat of Alexandria

— Μοσχάτο Αμβούργου - Black Muscat,Muscat Hamburg

— Μοσχάτο Ασπρο - Muscat Ottonel,Μοσχάτο Σάμου

— Μοσχάτο Κύπρου

— Μοσχοφίλερο

— Ξινόμαυρο

— Ξυνιστέρι

— Οφθαλμο

— Πρωμάρα

— Ροδίτης

— Σουλτανίνα - Soultana

— Σπούρτικο

9. **Συνοπτικός καθορισμός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής**

Διοικητικά όρια Επαρχίας Λευκωσίας.

10. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Η αιτιώδης σχέση με τη γεωγραφική προέλευση βασίζεται στο εξής:

☑ φήμη

☑ συγκεκριμένη ποιότητα

☑ άλλα χαρακτηριστικά

Κατηγορία αμπελοοινικού προϊόντος

1. Οίνος

Περίληψη του δεσμού

Στην περίπτωση της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης (Π.Γ.Ε.) «Λευκωσία», η αιτιώδης σχέση μεταξύ της γεωγραφικής προέλευσης των αμπελοοινικών προϊόντων αποδίδεται σε συγκεκριμένους φυσικούς και ανθρωπογενείς παράγοντες, οι οποίοι επιδρούν συνεκτικά στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των παραγόμενων οίνων που έχουν τύχει περιγραφής στο εδάφιο «περιγραφή των οίνων».

Α. Φυσικοί Παράγοντες

Η επαρχία Λευκωσίας βρίσκεται στο βόρειο τμήμα των περιοχών της Κύπρου που ασκεί αποτελεσματικό έλεγχο η Κυπριακή Δημοκρατία και συνορεύει με την επαρχία Πάφου στα νοτιοδυτικά, με την επαρχία Κερύνειας στα βόρεια, με την επαρχία Λάρνακας στα νοτιοανατολικά, με την επαρχία Αμμοχώστου στα ανατολικά και με την επαρχία Λεμεσού στα νότια. Η περιοχή Λευκωσίας καταλαμβάνει έκταση 2 717 τετρ. χιλιομέτρων και αντιπροσωπεύει το 30 % περίπου της συνολικής έκτασης της Κύπρου.

Ανάγλυφο / Εδαφολογικά Χαρακτηριστικά

Ορεινό εδαφικό ανάγλυφο έντονης φυσικής κλίσης σε υψόμετρα που κυμαίνονται από 500 μέχρι 1 300 μέτρα, με μέση κλίση από 20° έως 40°, με πολλές χαράδρες, οροσειρές, με ηφαιστιογενή, πετρώδη και άγονα εδάφη. Το έδαφος συνήθως διαμορφώνεται σε αναβαθμίδες και στηρίζεται με παραδοσιακούς τοίχους ξηρολιθιάς προκειμένου να είναι εφικτή η αμπελοκαλλιέργεια.

Κλιματολογικά Χαρακτηριστικά

Το κλίμα της Λευκωσίας δεν ξεφεύγει από τα γενικότερα πλαίσια του μεσογειακού κλίματος που χαρακτηρίζει ολόκληρη την Κύπρο, με μεσοκλιματικές διακυμάνσεις ανάλογα με το εδαφικό ανάγλυφο και το υψόμετρο από τη θάλασσα. Τα κύρια χαρακτηριστικά του κλίματος αυτού είναι τα ζεστά και ξηρά καλοκαίρια από τα μέσα Μαΐου έως τα μέσα Σεπτεμβρίου και ο ήπιος χειμώνας από το Νοέμβριο μέχρι το Φεβρουάριο. Οι αμπελουργικές περιοχές της Λευκωσίας τοποθετούνται κυρίως στις βόρειες πλαγιές της οροσειράς του Τροόδους. Η μέση ημερήσια θερμοκρασία κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού κυμαίνεται μεταξύ είναι 23 - 26 °C ενώ το χειμώνα κυμαίνεται μεταξύ 7 - 8 °C. Η μέση ημερήσια διάρκεια ηλιοφάνειας ανέρχεται στις 8 ώρες. Η μέση ετήσια βροχόπτωση ανέρχεται μεταξύ 600 και 950 χιλιοστών με τους μήνες Δεκέμβριο, Ιανουάριο, Φεβρουάριο και Μάρτιο να παρουσιάζουν την πιο ψηλή βροχόπτωση, ενώ οι υπόλοιποι μήνες του χρόνου έχουν ελάχιστη βροχόπτωση. Χιόνια πέφτουν συνήθως σε περιοχές με υψόμετρο πάνω από 1 000 μέτρα κατά το δίμηνο Δεκεμβρίου - Ιανουαρίου.

Όλα τα προαναφερόμενα, δηλαδή τα σχετικά αβαθή και άγονα εδάφη, το θερμό κλίμα και η χαμηλή βροχόπτωση δημιουργούν συνθήκες υδατικής καταπόνησης στα φυτά της αμπέλου τα οποία παράγουν σχετικά μικρές ποσότητες σταφυλιών, με φυσική συμπύκνωση συστατικών προσδίδοντας τον αρωματικό χαρακτήρα και τη δομή στο στόμα που χαρακτηρίζει τους οίνους της συγκεκριμένης γεωγραφικής προέλευσης, η οποία έχει τύχει περιγραφής στο εδάφιο «περιγραφή των οίνων».

Β. Ανθρωπογενείς Παράγοντες

Οι αμπελώνες καταλαμβάνουν τις άγονες και επικλινείς περιοχές με αποτέλεσμα η διατήρηση τους να είναι εξαιρετικά δύσκολη. Συναντιούνται στην πλειοψηφία αμπελώνες με ακανόνιστη φύτευση. Η διαμόρφωση των αμπελώνων γίνεται κατά κύριο λόγω σε παραδοσιακό κυπελλοειδές σχήμα και το δυναμικό παραγωγής αποτελείται σε με μεγάλο βαθμό από το Μαύρο, το Ξυνιστέρι και το Μαραθεύτικο. Οι μέγιστες αποδόσεις καθορίστηκαν από τους ίδιους τους παραγωγούς - αμπελοκαλλιεργητές και οινοποιούς - στη βάση εμπειρικών στοιχείων που συλλέχθηκαν διαχρονικά και θεσμοθετήθηκαν το 2004 μέσω εθνικών διαταγμάτων. Η κατασκευή αναβαθμίδων και παραδοσιακών τοίχων ξηρολιθιάς αποτελούν σημαντική ανθρωπογενή παρέμβαση στην εν λόγω περιοχή. Οι επιτρεπόμενες οινολογικές πρακτικές είναι αυτές που ορίζονται στην Ενωσιακή νομοθεσία ενώ η εθνική νομοθεσία ορίζει τα ελάχιστα όρια φυσικών κατ' όγκο αλκοολικών τίτλων.

Αιτιώδης Αλληλοεπίδραση

Τα συγκεκριμένα δεδομένα όσον αφορά τους ανθρωπογενείς παράγοντες σε σχέση με τα εδαφολογικά / κλιματολογικά χαρακτηριστικά, καθορίζουν την έκφραση του δεσμού με την Π.Γ.Ε. «Λευκωσία». Ιδιαιτέρως, τα εδαφολογικά χαρακτηριστικά ηφαιστειακής προέλευσης με πετρώματα κυρίως γάβρου και διαβάση, το έντονο ορεινό ανάγλυφο, το σχετικά μεγάλο υψόμετρο με κλίσεις και αβαθές έδαφος, η θερμοκρασία, η ηλιοφάνεια, η μεγαλύτερη βροχόπτωση και η διαμόρφωση των φυτών σε παραδοσιακό κύπελλο, προσδίδουν την πληθωρικότητα σε αλκοόλη για όλους τους οίνους καθώς και τη δομή με στιβαρές τανίνες στους ερυθρούς οίνους που προέρχονται από τη συγκεκριμένη γεωγραφική περιοχή. Τα συγκεκριμένα δεδομένα όσον αφορά τους ανθρωπογενείς παράγοντες σε σχέση με τα εδαφολογικά / κλιματολογικά χαρακτηριστικά, καθορίζουν την έκφραση του δεσμού με την Π.Γ.Ε. «Λευκωσία».

11. **Περαιτέρω εφαρμοστέες απαιτήσεις**

Τίτλος της απαίτησης/παρέκκλισης

Η οινοποίηση πραγματοποιείται στην ίδια ή σε άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή.

Νομικό πλαίσιο

Στην εθνική νομοθεσία

Είδος της περαιτέρω απαίτησης/παρέκκλισης

Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της απαίτησης/παρέκκλισης

Σύμφωνα με πρόνοια στην εθνική νομοθεσία (Κ.Δ.Π. 536/2014), η οινοποίηση πραγματοποιείται στην ίδια ή σε άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή.

Τίτλος της απαίτησης/παρέκκλισης

Υποχρεωτικές ενδείξεις που αφορούν την περιεκτικότητα του οίνου σε σάκχαρα

Νομικό πλαίσιο

Στην εθνική νομοθεσία

Είδος της περαιτέρω απαίτησης/παρέκκλισης

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της απαίτησης/παρέκκλισης

Σύμφωνα με πρόνοια στην εθνική νομοθεσία (Κ.Δ.Π. 52/2016), οι ενδείξεις που αφορούν την περιεκτικότητα του οίνου σε σάκχαρα καθίστανται υποχρεωτικές.

Τίτλος της απαίτησης/παρέκκλισης

Υποχρεωτική ένδειξη του έτους συγκομιδής

Νομικό πλαίσιο

Στην εθνική νομοθεσία

Είδος της περαιτέρω απαίτησης/παρέκκλισης

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της απαίτησης/παρέκκλισης

Σύμφωνα με πρόνοια στην εθνική νομοθεσία (Κ.Δ.Π. 52/2016), η ένδειξη που αφορά το έτος συγκομιδής καθίσταται υποχρεωτική. Από την υποχρέωση απαλλάσσονται οι συσκευασίες με ονομαστικό όγκο ίσο ή μικρότερο των 200 ml, καθώς και οι οίνοι που δεν πληρούν την προαιρετική ένδειξη του έτους συγκομιδής ως αναφέρεται στο άρθρο 49 του Κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 2019/33.

Ηλεκτρονικά στοιχεία αναφοράς (URL) της δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος

https://bit.ly/3SFwsM8