C/2026/4993

30.9.2026

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2026/4993)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Λευκωσία»

N.º ref. UE: PGI-CY-A1621-AM02 de 1.7.2026

1. **Nombre del producto**

«Λευκωσία»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

3. **Sector**

☐ Productos agrícolas

☑ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Chipre

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Nombre

Ministerio de Agricultura, Desarrollo Rural y Medio Ambiente — Departamento de Agricultura — Sección de Viticultura y Enología

6. **Calificación de modificación normal**

Las modificaciones se refieren a) a la descripción del vino, b) a las variedades de uva de vinificación clasificadas a partir de las cuales se produce el vino, y c) a los rendimientos máximos por hectárea.

Las modificaciones normales en cuestión se rigen por el artículo 24, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143.

El objetivo de estas modificaciones normales es mejorar el pliego de condiciones de la indicación geográfica protegida (IGP) «Λευκωσία», sin que ello suponga poner en peligro el vínculo con la zona geográfica que figura en el documento único ni acarrear nuevas restricciones a la comercialización del producto.

La modificación no incluye un cambio en el nombre ni en el uso del nombre ni la categoría del producto [tal como se establece en el caso del vino en el artículo 24, apartado 3, letra a), inciso ii), del Reglamento (UE) 2024/1143].

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

Título

Descripción de las modificaciones

Descripción

Las modificaciones normales incluyen:

a) una nueva redacción de conformidad con la legislación nacional o de la UE en vigor en relación con las características analíticas, en concreto la sustitución de las medias por límites mínimos y máximos para los parámetros exigidos para los vinos blancos, así como la adición de límites mínimos y máximos para los parámetros exigidos para los vinos rosados y tintos;

b) la reformulación de las características organolépticas, en concreto los parámetros de «aspecto», «aroma» y «sabor» para los vinos blancos se completan/corrigen con descripciones completas, y se añaden las cualidades organolépticas de los vinos rosados y tintos;

c) la actualización de las variedades de uva de vinificación específicas, en particular la corrección de los nombres de conformidad con la nueva clasificación nacional en vigor, y la adición de la variedad *vasilissa*;

d) los rendimientos máximos por hectárea se diferencian/corrigen en función del tipo de vino (blanco, rosado y tinto).

☑ La modificación afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de vinos

«Λευκωσία»

N.º ref. UE: PGI-CY-A1621-AM02 de 1.7.2026

1. **Nombre(s)**

«Λεκωσία»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

3. **País al que pertenece la zona geográfica definida**

Chipre

4. **Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143**

2204 — Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

5. **Categorías de productos vitivinícolas enumeradas en el anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013**

1. Vino

6. **Descripción del vino o vinos**

Producto vitivinícola

Vino blanco

Características organolépticas

Apariencia visual

En la copa, el vino presenta un color amarillo claro con matices verdosos que puede volverse más amarillo tras la extracción previa a la fermentación a baja temperatura, seguida de un posible envejecimiento posfermentativo sobre lías y agitación (*sur lies* y *bâtonnage*), o de un envejecimiento en barrica de madera o en botella.

Aroma

El buqué se compone de aromas de fruta de pulpa blanca, fruta tropical y flores, en función de las variedades con las que se elabora y de la técnica de vinificación empleada, y puede presentar notas especiadas tras la maduración o el envejecimiento en barricas de madera.

Sabor

En boca, es un vino con cuerpo debido a su grado alcohólico natural, su mineralidad y su acidez viva, con un retrogusto aromático que persiste durante un tiempo moderado.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	20
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	10
Acidez total mínima:	46,6
Unidad de acidez total mínima:	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	200

Información adicional relativa a las características analíticas

—

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vino tinto

Características organolépticas

Apariencia visual

En la copa, el vino presenta un aspecto transparente con reflejos violáceos y diversos matices de rojo intenso, que pueden adquirir un tono rojo ladrillo tras el envejecimiento en botella.

Aroma

El buqué es complejo y se compone de aromas a frutos rojos y hierbas, en función de las variedades de uva con las que se ha elaborado y de la técnica de vinificación empleada, con posibles notas especiadas tras la maduración o el envejecimiento en barricas de madera.

Sabor

En boca, el vino es de gran cuerpo gracias a su grado alcohólico natural y presenta una buena estructura, con taninos robustos, una acidez equilibrada y un final aromático de duración media a larga.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	20
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11
Acidez total mínima:	46,6
Unidad de acidez total mínima:	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	20
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	150

Información adicional relativa a las características analíticas

—

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vino rosado

Características organolépticas

Apariencia visual

El vino es transparente y presenta un color que va desde el tono de la piel de cebolla hasta el salmón o el rosado, pasando por otros matices de rojo.

Aroma

El buqué presenta aromas de frutos rojos y hierbas, en función de las variedades de uva con las que se elabora y de la técnica de vinificación empleada.

Sabor

En boca, es un vino con cuerpo debido a su grado alcohólico natural, su mineralidad y su acidez viva, con un retrogusto aromático que persiste durante un tiempo moderado.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	20
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	10
Acidez total mínima:	46,6
Unidad de acidez total mínima:	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	200

Información adicional relativa a las características analíticas

—

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

7. **Prácticas vitivinícolas**

7.1. *Prácticas enológicas específicas utilizadas para elaborar el vino o vinos y restricciones pertinentes impuestas a su elaboración*

Práctica vitivinícola

—

Tipo de práctica enológica

Restricciones a la vinificación

Descripción

Los viñedos deben estar inscritos en el registro vitícola de la autoridad competente y tener al menos 4 años, con un mínimo de 168 cepas por decárea.

Cultivo: por medios mecánicos o químicos cada campaña vitícola.

Poda: cada campaña vitícola

Práctica vitivinícola

—

Tipo de práctica enológica

Restricciones a la vinificación

Descripción

La vinificación debe tener lugar en la zona administrativa pertinente o en sus inmediaciones.

7.2. *Rendimientos máximos*

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Vino blanco

Rendimiento máximo

Rendimiento máximo:	14 000
Unidad de rendimiento máximo:	kilogramos de uvas por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Vino rosado

Rendimiento máximo

Rendimiento máximo:	10 500
Unidad de rendimiento máximo:	kilogramos de uvas por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Vino tinto

Rendimiento máximo

Rendimiento máximo:	10 500
Unidad de rendimiento máximo:	kilogramos de uvas por hectárea

8. **Indicación de la variedad o variedades de uva de las que se han obtenido el vino o vinos**

— 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. **Definición breve de la zona geográfica delimitada**

Límites administrativos del distrito de Nicosia

10. **Vínculo con la zona geográfica**

El vínculo causal con el origen geográfico se basa en:

☑ la reputación

☑ una calidad determinada

☑ otras características

Categoría de producto vitivinícola

1. Vino

Resumen del vínculo

En el caso de la indicación geográfica protegida (IGP) «Λευκωσία», el vínculo causal entre el origen geográfico de los productos vitivinícolas se debe a factores naturales y humanos específicos que influyen de manera significativa en las características organolépticas de los vinos elaborados, tal y como se describe en el apartado «Descripción de los vinos».

A. Factores naturales

El distrito de Nicosia está situado en la parte septentrional de los territorios de Chipre sobre los que la República de Chipre ejerce un control efectivo y limita con el distrito de Pafos al suroeste, con el distrito de Kirenia al norte, con el distrito de Lárnaca al sureste, con el distrito de Famagusta al este y con el distrito de Limassol al sur. Abarca una superficie de 2 717 kilómetros cuadrados y representa aproximadamente el 30 % de la superficie total de Chipre.

Relieve y características del suelo

Relieve montañoso, con pendientes naturales pronunciadas a altitudes que oscilan entre los 500 m y los 1 300 m, con una pendiente media de entre 20° y 40°, con numerosos barrancos y cordilleras, y suelos volcánicos, pedregosos e infértiles. El terreno suele estar dispuesto en terrazas y se sostiene mediante muros tradicionales de piedra seca, lo que permite plantar y cultivar viñedos.

Características climáticas

El clima del distrito de Nicosia no difiere del clima mediterráneo general que caracteriza a todo Chipre. Las temperaturas medias varían en función del terreno y la altitud. Las principales características climáticas son los veranos calurosos y secos, desde mediados de mayo hasta mediados de septiembre, y los inviernos suaves, desde noviembre hasta febrero. Las zonas vitivinícolas de Nicosia se encuentran principalmente en las laderas septentrionales de la cordillera de Troodos. La temperatura media diaria en verano oscila entre los 23 °C y los 26 °C y, en invierno, entre los 7 °C y los 8 °C. Hay una media de ocho horas de sol al día. La precipitación media anual oscila entre los 600 y los 950 milímetros, y las mayores precipitaciones se registran en los meses de diciembre, enero, febrero y marzo, mientras que el resto del año las precipitaciones son escasas o nulas. La nieve suele caer en zonas con altitudes superiores a 1 000 metros en el período de dos meses comprendido entre diciembre y enero.

Las condiciones de estrés hídrico se crean en las viñas por todos los factores mencionados, en concreto: los suelos relativamente poco profundos e infértiles, el clima cálido y las escasas precipitaciones. Los rendimientos son relativamente bajos, y la concentración natural de los componentes confiere el carácter aromático y la estructura en boca característicos de los vinos de la denominación de origen, tal como se describe en el apartado «Descripción de los vinos».

B. Factores humanos

Dado que los viñedos están plantados en terrenos poco fértiles y con pendiente, su mantenimiento resulta especialmente difícil. La mayoría de los viñedos se plantan de forma irregular. Las vides se cultivan, por lo general, según el método tradicional de *gobelet* [en vaso], y la gama de variedades producidas está compuesta principalmente por *mavro*, *xynisteri* y *maratheftiko*. Los propios productores (viticultores y vinicultores) fijaron los rendimientos máximos sobre la base de datos empíricos recopilados a lo largo del tiempo y fueron establecidos oficialmente en 2004 por la legislación nacional. La construcción de terrazas y muros tradicionales de piedra seca también constituyen importantes intervenciones humanas en esta zona. Las prácticas enológicas permitidas son las establecidas en la legislación de la UE, mientras que la legislación nacional determina los niveles mínimos del grado alcohólico volumétrico natural.

Interacción causal

Los factores humanos específicos, junto con las características del suelo y del clima, determinan cómo se manifiesta el vínculo con la IGP «Λευκωσία». En concreto, las características del suelo de origen volcánico —con rocas compuestas principalmente por gabro y diabasa—, el terreno montañoso y escarpado, la altitud relativamente elevada con desniveles y suelos poco profundos, la temperatura, la exposición solar, las precipitaciones más abundantes y la forma tradicional de conducción de las vides en *gobelet* o «en vaso» confieren a todos los vinos de esta zona geográfica su exuberante grado alcohólico y, a los tintos, su estructura con taninos robustos. Los factores humanos específicos, junto con las características del suelo y del clima, determinan cómo se manifiesta el vínculo con la IGP «Λευκωσία».

11. **Otros requisitos aplicables**

Título del requisito o la excepción

La vinificación debe realizarse en la propia zona delimitada o en sus inmediaciones.

Marco jurídico

Legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica definida

Descripción del requisito o la excepción

De conformidad con la legislación nacional [Ley administrativa reguladora (RAA) 536/2014], la vinificación se lleva a cabo en la propia zona delimitada o en sus inmediaciones.

Título del requisito o la excepción

Indicaciones obligatorias relativas al contenido de azúcar del vino

Marco jurídico

Legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción del requisito o la excepción

De conformidad con la legislación nacional (RAA 52/2016), las indicaciones relativas al contenido de azúcar del vino son ahora obligatorias.

Título del requisito o la excepción

La indicación del año de la cosecha es obligatoria

Marco jurídico

Legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción del requisito o la excepción

De conformidad con la legislación nacional (RAA 52/2016), la indicación del año de cosecha es ahora obligatoria. La obligación no se aplica a los envases con un volumen nominal igual o inferior a 200 mililitros, ni a los vinos que no cumplan los requisitos para la indicación opcional del año de cosecha, tal como se establece en el artículo 49 del Reglamento (UE) 2019/33.

Referencia electrónica (URL) a la publicación del pliego de condiciones

https://bit.ly/3SFwsM8