C/2026/4993

30.9.2026

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2026/4993)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Λευκωσία”

EU-viitenumero: PGI-CY-A1621-AM02 – 1.7.2026

1. **Tuotteen nimi**

”Λευκωσία”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☐ SAN

☑ SMM

3. **Ala**

☐ Maataloustuotteet

☑ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Kypros

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Nimi

Υπουργείο Γεωργίας, Αγροτικής Ανάπτυξης και Περιβάλλοντος – Τμήμα Γεωργίας, Κλάδος Αμπελουργίας – Οινολογίας (maataloudesta, maaseudun kehittämisestä ja ympäristöstä vastaava ministeriö – maatalous-, viininviljely- ja viiniasioiden osasto)

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Muutokset koskevat a) viinin kuvausta, b) viininvalmistukseen käytettäviksi luokiteltuja rypälelajikkeita ja c) enimmäistuotoksia hehtaaria kohden.

Kyseiset vakiomuutokset kuuluvat asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 4 kohdan soveltamisalaan.

Näiden vakiomuutosten tarkoituksena on parantaa suojatun maantieteellisen merkinnän (SMM) ”Λευκωσία” (Lefkosia) tuote-eritelmää vaarantamatta yhtenäisessä asiakirjassa esitettyä yhteyttä maantieteelliseen alueeseen tai lisäämättä rajoituksia tuotteen kaupan pitämiselle.

Muutos ei sisällä muutosta nimessä tai nimen käytössä taikka tuotteen luokassa (kuten asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdan a alakohdan ii alakohdassa on säädetty).

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

Otsikko

Muutosten kuvaus

Kuvaus

Vakiomuutoksia ovat seuraavat:

a) uudelleenmuotoilu analyyttisiä ominaisuuksia koskevan voimassa olevan EU:n ja/tai kansallisen lainsäädännön mukaisesti, erityisesti keskiarvojen korvaaminen vähimmäis- ja enimmäisrajoilla valkoviineille asetettujen parametrien osalta sekä vähimmäis- ja enimmäisrajojen lisääminen rosee- ja punaviineille asetettujen parametrien osalta

b) valkoviinien aistinvaraisten ominaisuuksien uudelleenmuotoilu niin, että erityisesti ulkonäköä, aromia ja makua koskevia parametreja on täydennetty tai korjattu täydellisillä kuvauksilla, minkä lisäksi rosee- ja punaviinien aistinvaraiset ominaisuudet on lisätty

c) erityisesti viininvalmistukseen käytettävät rypälelajikkeet on päivitetty (ml. nimien korjaaminen voimassa olevan uuden kansallisen luokituksen mukaisesti ja Vasilissa-lajikkeen lisääminen)

d) enimmäistuotokset hehtaaria kohden on eriytetty tai korjattu viinityypin (valkoviini, roseeviini ja punaviini) mukaan.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Viinien alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät

”Λευκωσία”

EU-viitenumero: PGI-CY-A1621-AM02 – 1.7.2026

1. **Nimi/nimet**

Λευκωσία

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☐ SAN

☑ SMM

3. **Maa, johon rajattu maantieteellinen alue kuuluu**

Kypros

4. **Maataloustuotteen luokitus asetuksen (EU) 2024/1143 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhdistetyn nimikkeistön nimikkeen ja koodin mukaisesti**

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

5. **Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevassa II osassa vahvistetut rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

6. **Viinin tai viinien kuvaus**

Rypäletuote

Valkoviini

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Lasissa viinin väri on kirkas ja vihertävän keltainen, ja se voi muuttua keltaisemmaksi käymistä edeltävän, alhaisessa lämpötilassa tapahtuvan uuton jälkeen, jota seuraa mahdollisesti käymisen jälkeinen sakkakypsytys ja sekoittaminen (*sur lies* ja *bâtonnage*), ja/tai puutynnyrissä tai pullossa kypsyttämisen seurauksena.

Tuoksu

Bukee koostuu vaaleamaltoisten hedelmien, trooppisten hedelmien ja kukkien aromeista, jotka riippuvat viinin valmistukseen käytetyistä lajikkeista ja käytetystä viininvalmistustekniikasta. Lisäksi siinä voi olla mausteisia vivahteita puutynnyreissä tapahtuvan kypsytyksen tai vanhentamisen seurauksena.

Maku

Suutuntuma on täyteläinen luonnollisen alkoholipitoisuuden, mineraalisuuden ja eloisan happamuuden vuoksi, ja viinissä on aromaattinen, keskipitkään viipyvä jälkimaku.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	20
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	10
Vähimmäishappopitoisuus:	46,6
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	milliekvivalenttia/litra
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	18
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	200

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Punaviini

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Lasissa viini on kirkasta, ja siinä on violetin vivahteita ja erilaisia syvänpunaisen sävyjä. Väri voi muuttua tiilenpunaiseksi pullossa vanhentamisen jälkeen.

Tuoksu

Bukee on vivahteikas ja sisältää punaisten hedelmien ja yrttien tuoksuja, jotka määräytyvät viinin valmistukseen käytettyjen rypälelajikkeiden ja käytetyn valmistusmenetelmän mukaan. Lisäksi siinä voi olla mausteisia vivahteita puutynnyreissä tapahtuvan kypsytyksen tai vanhentamisen seurauksena.

Maku

Viinin suutuntuma on täyteläinen luonnollisen alkoholipitoisuuden ansiosta, ja viinissä on hyvä rakenne, johon kuuluvat selvästi havaittavissa olevat tanniinit, tasapainoinen hapokkuus ja keskipitkä tai pitkä aromaattinen jälkimaku.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	20
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	11
Vähimmäishappopitoisuus:	46,6
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	milliekvivalenttia/litra
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	20
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	150

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Roseeviini

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Viini on kirkasta, ja sen värissä on sipulinkuoren, lohen tai ruusun tai muita punaisen sävyjä.

Tuoksu

Bukee koostuu punaisten marjojen ja yrttien aromeista sen mukaan, mistä rypälelajikkeista viini valmistetaan ja mitä viininvalmistustekniikkaa käytetään.

Maku

Suutuntuma on täyteläinen luonnollisen alkoholipitoisuuden, mineraalisuuden ja eloisan happamuuden vuoksi, ja viinissä on aromaattinen, keskipitkään viipyvä jälkimaku.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	20
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	10
Vähimmäishappopitoisuus:	46,6
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	milliekvivalenttia/litra
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	18
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	200

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

7. **Viininvalmistusmenetelmät**

7.1 *Viinin tai viinien valmistuksessa käytettävät erityiset viininvalmistusmenetelmät ja valmistusta koskevat rajoitukset*

Viininvalmistusmenetelmä

—

Viininvalmistusmenetelmän tyyppi

Viininvalmistusta koskevat rajoitukset

Kuvaus

Viinitarhat on merkittävä toimivaltaisen viranomaisen viinitilarekisteriin, niiden on oltava vähintään neljä vuotta vanhoja ja niissä on oltava vähintään 168 viiniköynnöstä 10:tä aaria kohden.

Viljely: mekaaniset tai kemialliset menetelmät jokaisena viininviljelykautena.

Leikkaus: jokaisena viininviljelykautena.

Viininvalmistusmenetelmä

—

Viininvalmistusmenetelmän tyyppi

Viininvalmistusta koskevat rajoitukset

Kuvaus

Viiniyttämisen on tapahduttava asianomaisella hallinnollisella alueella tai sen välittömässä läheisyydessä.

7.2 *Enimmäistuotos*

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Valkoviini

Enimmäistuotos

Enimmäistuotos:	14 000
Enimmäistuotoksen yksikkö:	kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Roseeviini

Enimmäistuotos

Enimmäistuotos:	10 500
Enimmäistuotoksen yksikkö:	kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Punaviini

Enimmäistuotos

Enimmäistuotos:	10 500
Enimmäistuotoksen yksikkö:	kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

8. **Maininta rypälelajikkeesta tai -lajikkeista, joista viini tai viinit on valmistettu**

— 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

— 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 – Muscat Ottonel, Moschato Samou

— Moschato Kyprou

— Moschofilero

— Xinomavro

— Xynisteri

— Ophthalmo

— Promara

— Rhoditis / Roditis

— Soultanina – Soultana

— Spourtiko

9. **Rajatun maantieteellisen alueen tarkka määrittely**

Nikosian alueen hallinnolliset rajat

10. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Yhteys maantieteelliseen alkuperään perustuu

☑ maineeseen

☑ tiettyyn laatuun

☑ muuhun ominaisuuteen

Rypäletuotteen luokka

1. Viini

Tiivistelmä yhteydestä

Suojatun maantieteellisen merkinnän (SMM) ”Λευκωσία” (Lefkosia) osalta rypäletuotteiden maantieteelliseen alkuperään liittyvä syy-yhteys perustuu erityisiin luontoon liittyviin ja inhimillisiin tekijöihin, joilla on voimakas vaikutus tuotettujen viinien aistinvaraisiin ominaisuuksiin, kuten kohdassa ”Viinien kuvaus” on kuvattu.

A. Luontoon liittyvät tekijät

Nikosian alue sijaitsee Kyproksen pohjoisosassa, jota Kyproksen tasavalta tosiasiallisesti hallitsee. Se rajoittuu lounaassa Pafosin alueeseen, pohjoisessa Kyrenian alueeseen, kaakossa Larnakan alueeseen, idässä Famagustan alueeseen ja etelässä Limassolin alueeseen. Se kattaa 2 717 neliökilometriä ja on noin 30 prosenttia Kyproksen kokonaispinta-alasta.

Pinnanmuotojen ja maaperän ominaispiirteet

Vuoristoinen pinnanmuodostus, jyrkät luonnonrinteet 500–1 300 metrin korkeudessa, keskimääräinen kaltevuus 20–40°, paljon rotkoja ja vuorijonoja sekä vulkaaninen, kivinen ja niukkaravinteinen maaperä. Maaperä on yleensä pengerretty ja tuettu perinteisillä kylmäkivimuureilla, jotta viinitarhoja voidaan istuttaa ja viljellä.

Ilmastolliset erityispiirteet

Nikosian alueen ilmasto ei eroa yleisestä Välimeren ilmastosta, joka on ominainen koko Kyprokselle. Keskilämpötilat vaihtelevat maaston ja korkeuden mukaan. Tärkeimmät ilmastolliset erityispiirteet ovat kuumat ja kuivat kesät toukokuun puolivälistä syyskuun puoliväliin ja leudot talvet marraskuusta helmikuuhun. Nikosian viininviljelyalueet sijaitsevat pääasiassa Troodosvuorten pohjoisrinteillä. Päivittäinen keskilämpötila on kesällä 23–26 °C ja talvella 7–8 °C. Auringonpaistetta on keskimäärin kahdeksan tuntia vuorokaudessa. Keskimääräinen vuotuinen sademäärä on 600–950 millimetriä, ja eniten sadetta saadaan joulu-, tammi-, helmi- ja maaliskuussa, kun taas vuoden muina kuukausina sataa vain vähän tai ei lainkaan. Yli 1 000 metrin korkeudessa sijaitsevilla alueilla lunta sataa yleensä kahden kuukauden aikana joulu- ja tammikuussa.

Viiniköynnöksiin kohdistuu vesistressiä kaikkien edellä mainittujen tekijöiden vaikutuksesta. Erityisesti vesistressille altistavat alueen suhteellisen ohut ja niukkaravinteinen maaperä, lämmin ilmasto ja vähäinen sademäärä. Sadot ovat melko pieniä, ja rypäleisiin luontaisesti kertyvät yhdisteet antavat maantieteelliseltä alueelta peräisin oleville viineille kohdassa ”Viinien kuvaus” kuvatun mukaisen aromaattisen luonteen ja rakenteen.

B. Inhimilliset tekijät

Koska viinitarhat istutetaan niukkaravinteiseen ja kaltevaan maahan, niiden hoitaminen on erityisen vaikeaa. Suurin osa viinitarhoista istutetaan epäsymmetrisesti. Viiniköynnösten kasvatustapa on yleensä perinteinen goblet, ja pääasiallisia lajikkeita ovat Mavro, Xynisteri ja Maratheftiko. Tuottajat (viininviljelijät ja -valmistajat) ovat itse määrittäneet enimmäistuotokset ajan mittaan kertyneiden empiiristen tietojen perusteella, ja enimmäistuotokset vahvistettiin virallisesti kansallisessa lainsäädännössä vuonna 2004. Myös penkereiden ja perinteisten kylmäkivimuurien rakentaminen on merkittävä ihmisen aiheuttama muutos tällä alueella. Sallittuja viininvalmistusmenetelmiä ovat EU:n lainsäädännössä säädetyt viininvalmistusmenetelmät, kun taas kansallisessa lainsäädännössä säädetään luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina.

Syy-seuraussuhde

Erityiset inhimilliset tekijät yhdessä maaperään ja ilmastoon liittyvien ominaispiirteiden kanssa määrittävät, miten yhteys suojattuun maantieteelliseen merkintään ”Λευκωσία” (Lefkosia) ilmenee. Erityisesti alkuperältään vulkaanisen maaperän ominaispiirteet, pääasiassa gabro- ja diabaasikivet, jyrkkä vuoristoinen maasto, suhteellisen suuri sijaintikorkeus sekä kaltevuuserot ja ohut maaperä, lämpötila, auringonvalo, suurempi sademäärä ja goblet perinteisenä viiniköynnösten kasvatustapana antavat kaikille tämän maantieteellisen alueen viineille niiden korkean alkoholipitoisuuden ja punaviineille niiden voimakkaan tanniinisen rakenteen. Erityiset inhimilliset tekijät yhdessä maaperään ja ilmastoon liittyvien ominaispiirteiden kanssa määrittävät, miten yhteys suojattuun maantieteelliseen merkintään ”Λευκωσία” (Lefkosia) ilmenee.

11. **Muut sovellettavat vaatimukset**

Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko

Viiniyttämisen on tapahduttava rajatulla alueella tai sen välittömässä läheisyydessä.

Oikeudellinen kehys

Kansallinen lainsäädäntö

Vaatimuksen/poikkeuksen tyyppi

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus

Kansallisen lainsäädännön (hallinnollinen määräys RAA 536/2014) mukaan viiniyttäminen tapahtuu rajatulla alueella tai sen välittömässä läheisyydessä.

Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko

Viinin sokeripitoisuutta koskevat pakolliset merkinnät

Oikeudellinen kehys

Kansallinen lainsäädäntö

Vaatimuksen/poikkeuksen tyyppi

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus

Kansallisen lainsäädännön (RAA 52/2016) mukaan viinin sokeripitoisuutta koskevat merkinnät ovat nyt pakollisia.

Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko

Vuosikerran pakollinen ilmoittaminen

Oikeudellinen kehys

Kansallinen lainsäädäntö

Vaatimuksen/poikkeuksen tyyppi

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus

Kansallisen lainsäädännön (RAA 52/2016) mukaan vuosikerran ilmoittaminen on nyt pakollista. Tätä velvoitetta ei sovelleta pakkauksiin, joiden nimellistilavuus on enintään 200 millilitraa, eikä viineihin, jotka eivät täytä asetuksen (EU) 2019/33 49 artiklassa vahvistettuja vaatimuksia vuosikerran vapaaehtoisesta ilmoittamisesta.

Tuote-eritelmän sähköinen julkaisuviite (URL)

https://bit.ly/3SFwsM8