C/2026/4993

30.9.2026.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/4993)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Λευκωσία”

EU broj: PGI-CY-A1621-AM02 – 1.7.2026.

1. **Naziv proizvoda**

„Λευκωσία”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☐ ZOI

☑ ZOZP

3. **Sektor**

☐ poljoprivredni proizvodi

☑ vina

☐ jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Cipar

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Naziv

Ministarstvo poljoprivrede, ruralnog razvoja i okoliša – Odjel za poljoprivredu – Odsjek za vinogradarstvo i enologiju

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Izmjene se odnose na (a) opis vina, (b) klasificirane sorte vinove loze od kojih se vino proizvodi i (c) najveće prinose po hektaru.

Predmetne standardne izmjene obuhvaćene su člankom 24. stavkom 4. Uredbe (EU) 2024/1143.

Tim standardnim izmjenama poboljšava se specifikacija proizvoda zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla (ZOZP) „Λευκωσία”. Ne postoji rizik od gubitka povezanosti sa zemljopisnim područjem iz jedinstvenog dokumenta i ne podrazumijevaju daljnja ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

Izmjena ne uključuje promjenu naziva ili upotrebe naziva ili kategorije proizvoda (kako je utvrđeno za vino u članku 24. stavku 3. točki (a) podtočki ii. Uredbe (EU) 2024/1143).

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

Naslov

Opis izmjena

Opis

Standardne izmjene obuhvaćaju:

(a) preinake u skladu s važećim propisima EU-a i/ili nacionalnim propisima o analitičkim svojstvima. Konkretno, za propisane parametre za bijela vina prosjeci su zamijenjeni donjim i gornjim granicama, a za propisane parametre za ružičasta i crna vina dodane su donje i gornje granice;

(b) preinake organoleptičkih svojstava. Konkretno, parametri izgleda, mirisa i okusa bijelih vina dopunjeni su odnosno ispravljeni potpunim opisima te su dodana organoleptička svojstva ružičastih i crnih vina;

(c) ažuriranje određenih sorti vinove loze, uključujući ispravak nazivâ u skladu s novom nacionalnom klasifikacijom na snazi te dodavanje sorte „Vasilissa”;

(d) razdvajanje odnosno ispravak najvećih prinosa po hektaru prema vrsti vina (bijelo, ružičasto i crno).

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

Oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla vina

„Λευκωσία”

EU broj: PGI-CY-A1621-AM02 – 1.7.2026.

1. **Naziv(i)**

„Λευκωσία”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☐ ZOI

☑ ZOZP

3. **Zemlja kojoj pripada razgraničeno zemljopisno područje**

Cipar

4. **Klasifikacija poljoprivrednog proizvoda u skladu s tarifnim brojem i oznakom kombinirane nomenklature kako je navedeno u članku 6. stavku 1. Uredbe (EU) 2024/1143**

2204 – Vino od svježega grožđa, uključujući pojačano vino; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

5. **Kategorije proizvoda od vinove loze iz dijela II. Priloga VII. Uredbi (EU) br. 1308/2013**

1. Vino

6. **Opis vina**

Proizvod od vinove loze

Bijelo vino

Organoleptička svojstva

Vizualna obilježja

Vino je u čaši bistro i zelenkastožute je boje, koja može više naginjati žutoj nakon ekstrakcije pri niskoj temperaturi, koja se provodi prije fermentacije, nakon čega može slijediti odležavanje na talogu (*sur lies*) nakon fermentacije, miješanje (*batonnage*) i/ili odležavanje u drvenoj bačvi ili u boci.

Aroma

Buke se sastoji od aroma voća bijelog mesa, tropskog voća i cvijeća, ovisno o sortama od kojih se vino proizvodi i tehnici njegove proizvodnje, a nakon dozrijevanja/odležavanja u drvenim bačvama mogu se pojaviti i note začina.

Okus

Vino se odlikuje punim okusom koji proizlazi iz prirodnog alkohola, mineralnošću i živahnom kiselošću, uz aromatičan završni okus srednjeg trajanja.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	20
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	10
Najmanja ukupna kiselost	46,6
Jedinica najmanje ukupne kiselosti	u miliekvivalentima po litri
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	18
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	200

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

—

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima propisanima relevantnim propisima EU-a.

Proizvod od vinove loze

Crno vino

Organoleptička svojstva

Izgled

Vino je u čaši bistro, s ljubičastim odsjajima i različitim nijansama tamnocrvene boje koje nakon odležavanja u boci mogu prijeći u boju terakote.

Aroma

Buke je složen i sastoji se od mirisa crvenog voća i bilja, ovisno o sortama grožđa od kojih se vino proizvodi i tehnici njegove proizvodnje, a nakon dozrijevanja/odležavanja u drvenim bačvama mogu se pojaviti i note začina.

Okus

Vino se odlikuje punim okusom koji proizlazi iz prirodnog alkohola, dobrom strukturom s intenzivnim taninima, uravnoteženom kiselošću i aromatičnim završnim okusom srednjeg do dugog trajanja.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	20
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	11
Najmanja ukupna kiselost	46,6
Jedinica najmanje ukupne kiselosti	u miliekvivalentima po litri
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	20
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	150

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

—

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima propisanima relevantnim propisima EU-a.

Proizvod od vinove loze

Ružičasto vino

Organoleptička svojstva

Izgled

Vino je bistro i boje je ljuske luka, lososa, ruže ili neke druge nijanse crvene boje.

Aroma

Buke se sastoji od aroma crvenog bobičastog voća i bilja, ovisno o sortama grožđa od kojih se vino proizvodi i tehnici njegove proizvodnje.

Okus

Vino se odlikuje punim okusom koji proizlazi iz prirodnog alkohola, mineralnošću i živahnom kiselošću, uz aromatičan završni okus srednjeg trajanja.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	20
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	10
Najmanja ukupna kiselost	46,6
Jedinica najmanje ukupne kiselosti	u miliekvivalentima po litri
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	18
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	200

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

—

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima propisanima relevantnim propisima EU-a.

7. **Postupci proizvodnje vina**

7.1. *Posebni enološki postupci koji se primjenjuju pri proizvodnji vina i relevantna ograničenja pri njihovoj proizvodnji*

Postupak proizvodnje vina

—

Vrsta enološkog postupka

Ograničenja u proizvodnji vina

Opis

Vinogradi moraju biti upisani u registar vinograda koji vodi nadležno tijelo, ne smiju biti stariji od četiri godine i moraju imati najmanje 168 trsova po dekaru.

Uzgoj: mehaničkim ili kemijskim sredstvima svake vinogradarske sezone.

Rezidba: svake vinogradarske sezone.

Postupak proizvodnje vina

—

Vrsta enološkog postupka

Ograničenja u proizvodnji vina

Opis

Vinifikacija se mora odvijati na odgovarajućem administrativnom području ili u neposrednoj blizini.

7.2. *Maksimalni prinosi*

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Bijelo vino

Maksimalni prinos

Maksimalni prinos	14 000
Jedinica maksimalnog prinosa	kilogrami grožđa po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Ružičasto vino

Maksimalni prinos

Maksimalni prinos	10 500
Jedinica maksimalnog prinosa	kilogrami grožđa po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Crno vino

Maksimalni prinos

Maksimalni prinos	10 500
Jedinica maksimalnog prinosa	kilogrami grožđa po hektaru

8. **Oznaka sorte ili sorti vinove loze od kojih se proizvodi vino**

— 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 (bijeli 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 (bijeli muškat) – Muscat duotone, Moschato Samou (muškat sa Samosa)

— Moschato Kyprou (muškat s Cipra)

— Moschofilero

— Xinomavro

— Xynisteri

— Ophthalmo

— Promara

— Rhoditis / Roditis

— Sultanina / Soultanina - Soultana

— Spourtiko

9. **Sažeta definicija razgraničenog zemljopisnog područja**

Administrativne granice okruga Nikozija

10. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Uzročna povezanost sa zemljopisnim podrijetlom temelji se na

☑ ugledu

☑ prepoznatljivoj kvaliteti

☑ drugim svojstvima

Kategorija proizvoda od vinove loze

1. Vino

Sažetak povezanosti

U slučaju zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla (ZOZP) „Λευκωσία” uzročna povezanost sa zemljopisnim podrijetlom proizvoda od vinove loze proizlazi iz karakterističnih prirodnih i ljudskih čimbenika koji uvelike utječu na organoleptička svojstva vina koja se proizvode, kako je opisano u odjeljku „Opis vina”.

A. Prirodni čimbenici

Okrug Nikozija nalazi se u sjevernom dijelu područja Cipra nad kojima Republika Cipar ima stvarnu kontrolu i graniči s okrugom Pafos na jugozapadu, okrugom Kerinia na sjeveru, okrugom Larnaka na jugoistoku, okrugom Famagusta na istoku i okrugom Limasol na jugu. Njegova površina iznosi 2 717 četvornih kilometara i čini oko 30 % ukupne površine Cipra.

Reljef i svojstva tla

Područje se odlikuje planinskim reljefom, sa strmim prirodnim padinama (prosječnog nagiba od 20° – 40°), obiluje klancima i planinskim lancima te se nalazi na nadmorskim visinama od 500 m – 1 300 m. Tlo je vulkansko, kamenito i neplodno. Tlo se obično oblikuje u terase i ograđuje tradicionalnim kamenim suhozidima kako bi ga se moglo obrađivati i kako bi se na njemu mogli zasaditi vinogradi.

Klimatska obilježja

U okrugu Nikoziji vlada ista opća sredozemna klima kao i u ostatku Cipra. Prosječne temperature variraju ovisno o reljefu i nadmorskoj visini. Glavna obilježja klime su vruća i suha ljeta, koja traju od sredine svibnja do sredine rujna, te blage zime, koje traju od studenog do veljače. Vinogradarska područja Nikozije uglavnom se nalaze na sjevernim padinama gorja Troodos. Prosječna dnevna temperatura ljeti kreće se od 23 °C do 26 °C, a zimi od 7 °C do 8 °C. Prosječan broj sunčanih sati dnevno iznosi 8. Prosječna godišnja količina padalina iznosi 600 – 950 milimetara. Padalina je najviše u prosincu, siječnju, veljači i ožujku, dok ih u preostalim mjesecima ima malo ili ih uopće nema. Snijeg obično pada na područjima nadmorske visine veće od 1 000 metara u prosincu i siječnju.

Zbog svih tih čimbenika vinova loza izložena je nestašici vode, konkretno zbog relativno plitkog i neplodnog tla, tople klime i male količine padalina. Prinosi su relativno mali, s prirodnom koncentracijom sastojaka od kojih potječu aromatska svojstva i struktura okusa vina s oznakom zemljopisnog podrijetla, kako je opisano u odjeljku „Opis vina”.

B. Ljudski čimbenici

Održavanje vinograda posebno je teško jer su zasađeni na neplodnom zemljištu s velikim nagibom. Raspored sadnje u većini je vinograda nepravilan. Vinova loza općenito se uzgaja tradicionalnom metodom račvastog oblika, a proizvode se uglavnom sorte Mavro, Ksinisteri i Marateftiko. Najveće prinose odredili su sami proizvođači (vinogradari i vinari) na temelju empirijskih podataka prikupljenih tijekom godina, a službeno su utvrđeni 2004. nacionalnim propisima. Značajna ljudska intervencija na tom području je i izgradnja terasa i tradicionalnih kamenih suhozida. Dopušteni enološki postupci utvrđeni su propisima EU-a, dok su najniže razine prirodne volumne alkoholne jakosti utvrđene nacionalnim propisima.

Uzročna veza

Uz pedoklimatska obilježja, povezanost sa ZOZP-om „Λάρνακα” očituje se u karakterističnim ljudskim čimbenicima. Konkretno, svojstva tla vulkanskog podrijetla, u kojem prevladavaju stijene gabro i dijabaz, strmi planinski teren, relativno velika nadmorska visina, nagibi i plitko tlo, temperatura, osunčanost, veća količina padalina i tradicionalni račvasti oblik uzgoja vinove loze čimbenici su zbog kojih sva vina s tog zemljopisnog područja imaju iznimno visok sadržaj alkohola, a crna vina imaju strukturu s intenzivnim taninima. Uz pedoklimatska obilježja, povezanost sa ZOZP-om „Λάρνακα” očituje se u karakterističnim ljudskim čimbenicima.

11. **Dodatni primjenjivi zahtjevi**

Naslov zahtjeva/odstupanja

Vinifikacija se mora odvijati na samom razgraničenom području ili u neposrednoj blizini.

Pravni okvir

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog zahtjeva/odstupanja

Odstupanje u pogledu proizvodnje na razgraničenom zemljopisnom području

Opis zahtjeva/odstupanja

U skladu s nacionalnim propisima (Regulatorni upravni akt (RAA) 536/2014), vinifikacija se odvija na samom razgraničenom području ili u neposrednoj blizini.

Naslov zahtjeva/odstupanja

Obvezni podaci o sadržaju šećera u vinu

Pravni okvir

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog zahtjeva/odstupanja

Dodatne odredbe o označivanju

Opis zahtjeva/odstupanja

U skladu s nacionalnim propisima (RAA 52/2016) podaci o sadržaju šećera u vinu sad su obvezni.

Naslov zahtjeva/odstupanja

Obvezno navođenje godine berbe

Pravni okvir

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog zahtjeva/odstupanja

Dodatne odredbe o označivanju

Opis zahtjeva/odstupanja

U skladu s nacionalnim propisima (RAA 52/2016) navođenje godine berbe sad je obvezno. Ta se obveza ne primjenjuje na ambalažu nazivne zapremnine jednake ili manje od 200 mililitara ni na vina koja ne ispunjavaju zahtjeve za neobvezno navođenje godine berbe, kako je utvrđeno u članku 49. Uredbe (EU) 2019/33.

Upućivanje na elektroničku objavu specifikacije proizvoda (URL)

https://bit.ly/3SFwsM8