C/2026/4993

30.9.2026

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2026/4993)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Λευκωσία»

Rif. n. UE: PGI-CY-A1621-AM02 — 1.7.2026

1. **Nome del prodotto**

«Λευκωσία»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☐ DOP

☑ IGP

3. **Settore**

☐ Prodotti agricoli

☑ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Cipro

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Nome

Ministero dell'Agricoltura, dello sviluppo rurale e dell'ambiente - Dipartimento dell'agricoltura - Sezione viticoltura e enologia

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Le modifiche riguardano a) la descrizione del vino, b) le varietà di uve classificate da cui il vino è ottenuto e c) le rese massime per ettaro.

Le modifiche ordinarie in questione rientrano nell'ambito di applicazione dell'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) n. 1143/2024.

Scopo di tali modifiche ordinarie è quello di migliorare il disciplinare dell'indicazione geografica protetta (IGP) «Λευκωσία», senza rischiare di annullare il legame con la zona geografica di cui al documento unico o comportare ulteriori restrizioni sulla commercializzazione del prodotto.

La modifica non comporta un cambiamento del nome, né dell'uso del nome o della categoria di prodotto [come previsto per il vino dall'articolo 24, paragrafo 3, lettera a), punto ii), del regolamento (UE) 2024/1143].

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Titolo

Descrizione delle modifiche

Descrizione

Le modifiche ordinarie comprendono:

a) la riformulazione in conformità della legislazione dell'UE e/o nazionale vigente in materia di caratteristiche analitiche, in particolare la sostituzione delle medie con limiti minimi e massimi per i parametri richiesti relativi ai vini bianchi, nonché l'aggiunta di limiti minimi e massimi per i parametri richiesti relativi ai vini rosati e rossi;

b) la riformulazione delle caratteristiche organolettiche, in particolare per i vini bianchi sono stati integrati/corretti i parametri «aspetto», «odore» e «sapore» con descrizioni complete mentre per i vini rosati e rossi sono state aggiunte le caratteristiche organolettiche;

c) l'aggiornamento delle varietà di uve da vino specifiche, compresa la correzione dei nomi in conformità della nuova classificazione nazionale in vigore e l'aggiunta della varietà «Vasilissa»;

d) la differenziazione/correzione delle rese massime per ettaro in base al tipo di vino (bianco, rosato e rosso).

☑ La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei vini

«Λευκωσία»

Rif. n. UE: PGI-CY-A1621-AM02 — 1.7.2026

1. **Nome o nomi**

«Λευκωσία»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☐ DOP

☑ IGP

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Cipro

4. **Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143**

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

5. **Categorie di prodotti vitivinicoli elencate all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013**

1. Vino

6. **Descrizione del vino o dei vini**

Prodotto vitivinicolo

Vino bianco

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Nel bicchiere il vino si presenta limpido, di colore giallo-verdolino, che può tendere maggiormente al giallo in seguito all'estrazione pre-fermentativa a bassa temperatura, seguita da un eventuale invecchiamento post-fermentativo sulle fecce e rimescolamento (*sur lies* e *bâtonnage*), e/o da un invecchiamento in botti di legno o in bottiglia.

Odore

Il bouquet presenta aromi di frutta a polpa bianca, frutta tropicale e fiori, a seconda delle varietà da cui il vino è ottenuto e della tecnica di vinificazione utilizzata, talvolta con note speziate a seguito di maturazione/invecchiamento in botti di legno.

Sapore

Al palato il vino si presenta corposo grazie all'alcole naturale, alla mineralità e alla vivace acidità, con un finale aromatico di media persistenza.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	20
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10
Acidità totale minima:	46,6
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	18
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	200

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

—

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vino rosso

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Nel bicchiere il vino si presenta limpido, con riflessi violacei e varie sfumature di rosso intenso, che possono assumere una tonalità rosso mattone dopo l'invecchiamento in bottiglia.

Odore

Il bouquet è complesso e presenta sentori di frutta rossa ed erbe aromatiche a seconda delle varietà di uve da cui è stato prodotto e della tecnica di vinificazione utilizzata, talvolta con note speziate a seguito di maturazione/invecchiamento in botti di legno.

Sapore

Al palato il vino si presenta corposo grazie all'alcole naturale e presenta una buona struttura con tannicità marcata, acidità equilibrata e un finale aromatico di persistenza medio-lunga.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	20
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11
Acidità totale minima:	46,6
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	20
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	150

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

—

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vino rosato

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Il vino è limpido, color buccia di cipolla, salmone, rosa o altre sfumature di rosso.

Odore

Il bouquet presenta aromi di piccoli frutti rossi ed erbe aromatiche, a seconda delle varietà di uve da cui il vino è ottenuto e della tecnica di vinificazione utilizzata.

Sapore

Al palato il vino si presenta corposo grazie all'alcole naturale, alla mineralità e alla vivace acidità, con un finale aromatico di media persistenza.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	20
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10
Acidità totale minima:	46,6
Acidità totale minima:	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	18
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	200

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

—

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

7. **Pratiche di vinificazione**

7.1. *Pratiche enologiche specifiche utilizzate nell'elaborazione del vino o dei vini e relative restrizioni applicabili a detta elaborazione*

Pratica di vinificazione

—

Tipo di pratica enologica

Restrizioni relative alla vinificazione

Descrizione

I vigneti devono essere iscritti nello schedario viticolo dell'autorità competente e avere un'età non inferiore a 4 anni, con almeno 168 viti per dieci are.

Coltivazione: con mezzi meccanici o chimici ogni stagione vitivinicola.

Potatura: ogni stagione viticola

Pratica di vinificazione

—

Tipo di pratica enologica

Restrizioni relative alla vinificazione

Descrizione

La vinificazione deve avvenire nella pertinente zona amministrativa o nelle immediate vicinanze.

7.2. *Rese massime*

Tutti i vini/categoria/varietà/tipo

Vino bianco

Rese massime

Rese massime:	14 000
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini/categoria/varietà/tipo

Vino rosato

Rese massime

Rese massime:	10 500
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini/categoria/varietà/tipo

Vino rosso

Rese massime

Rese massime:	10 500
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

8. **Indicazione della o delle varietà di uve da cui il vino o i vini sono ottenuti**

— 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 – Dopio 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. **Definizione concisa della zona geografica delimitata**

Confini amministrativi del distretto di Nicosia

10. **Legame con la zona geografica**

Il legame causale con l'origine geografica si basa su:

☑ reputazione

☑ su una data qualità

☑ altre caratteristiche

Categoria di prodotto vitivinicolo

1. Vino

Sintesi del legame

Nel caso dell'indicazione geografica protetta (IGP) «Λευκωσία», il legame causale con l'origine geografica dei prodotti vitivinicoli è dovuto a specifici fattori naturali e umani che incidono in modo determinante sulle caratteristiche organolettiche dei vini ottenuti, come descritto nella sezione «Descrizione del vino o dei vini».

A. Fattori naturali

Il distretto di Nicosia è situato nella parte settentrionale delle zone di Cipro sulle quali la Repubblica di Cipro esercita un controllo effettivo e confina con il distretto di Pafos a sud-ovest, con il distretto di Kyrenia a nord, con il distretto di Larnaca a sud-est, con il distretto di Famagosta a est e con il distretto di Limassol a sud. Il suo territorio si estende su una superficie di 2 717 chilometri quadrati e rappresenta circa il 30 % della superficie totale di Cipro.

Caratteristiche pedologiche e orografiche

Rilievi montuosi, ripidi pendii naturali a quote comprese tra 500 m e 1 300 m, con una pendenza media compresa tra 20° e 40°, caratterizzati da numerosi valloni e catene montuose, nonché da terreni vulcanici, sassosi e sterili. Il terreno è solitamente terrazzato e sostenuto da tradizionali muretti a secco, per consentire l'impianto e la coltivazione dei vigneti.

Caratteristiche climatiche

Il clima del distretto di Nicosia non si discosta dal clima mediterraneo generale che caratterizza l'intera isola di Cipro. Le temperature medie variano a seconda del terreno e dell'altitudine. Le principali caratteristiche climatiche sono le estati calde e secche da metà maggio a metà settembre e gli inverni miti da novembre a febbraio. Le zone viticole di Nicosia si trovano principalmente sui versanti settentrionali della catena montuosa del Troodos. La temperatura media giornaliera in estate oscilla tra 23 °C e 26 °C, mentre in inverno tra 7 °C e 8 °C. Il soleggiamento diurno medio è di 8 ore. La pluviometria media annua è compresa tra 600 e 950 millimetri; le precipitazioni raggiungono il picco nei mesi di dicembre, gennaio, febbraio e marzo, mentre nei restanti mesi dell'anno le precipitazioni sono scarse o assenti. La neve cade solitamente nelle zone situate a quote superiori a 1 000 metri nel periodo di due mesi compreso tra dicembre e gennaio.

Le condizioni di stress idrico nei vigneti sono determinate da tutti i fattori sopra menzionati, in particolare: dai suoli relativamente poco profondi e sterili, dal clima caldo e dalle scarse precipitazioni. Le rese sono relativamente modeste e la concentrazione naturale dei componenti conferisce ai vini il carattere aromatico e la struttura al palato tipici dei vini di tale origine geografica, come indicato nella sezione «Descrizione del vino o dei vini».

B. Fattori umani

Poiché i vigneti sono situati su terreni sterili e in pendenza, la loro manutenzione risulta particolarmente difficile. La maggior parte dei vigneti è impiantata in modo irregolare. Le viti sono generalmente coltivate secondo il tradizionale metodo ad alberello e la gamma di varietà prodotte comprende principalmente Mavro, Xynisteri e Maratheftiko. Le rese massime sono state fissate dagli stessi produttori (viticoltori e vinificatori) sulla base di dati empirici raccolti nel corso del tempo e sono state stabilite ufficialmente nel 2004 nella legislazione nazionale. Anche la costruzione delle terrazze e dei tradizionali muretti a secco costituisce un intervento antropico significativo in questa zona. Le pratiche enologiche consentite sono quelle previste dalla legislazione dell'UE, mentre la legislazione nazionale stabilisce i livelli minimi di titolo alcolometrico volumico naturale.

Legame causale

I fattori umani specifici, unitamente alle caratteristiche pedoclimatiche, determinano le modalità con cui si esprime il legame con l'IGP «Λευκωσία». In particolare, le caratteristiche del suolo di origine vulcanica, costituito prevalentemente da rocce di gabbro e diabase, il terreno montuoso e scosceso, l'altitudine relativamente elevata, con pendenze e suoli poco profondi, la temperatura, il soleggiamento, le precipitazioni più abbondanti e il sistema di coltivazione tradizionale ad alberello conferiscono a tutti i vini di questa zona geografica il loro titolo alcolometrico esuberante e ai vini rossi la loro struttura con tannicità marcata. I fattori umani specifici, unitamente alle caratteristiche pedoclimatiche, determinano le modalità con cui si esprime il legame con l'IGP «Λευκωσία».

11. **Ulteriori requisiti applicabili**

Titolo del requisito / della deroga

La vinificazione deve avvenire nella zona geografica o nelle immediate vicinanze.

Quadro giuridico di riferimento

Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione del requisito / della deroga

In conformità della legislazione nazionale (atto normativo amministrativo 536/2014), la vinificazione avviene nella zona geografica o nelle immediate vicinanze.

Titolo del requisito / della deroga

Diciture obbligatorie riguardanti il tenore di zuccheri del vino

Quadro giuridico di riferimento

Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito / della deroga

In conformità della legislazione nazionale (atto normativo amministrativo 52/2016), le diciture relative al tenore di zuccheri del vino sono ora obbligatorie.

Titolo del requisito / della deroga

Indicazione obbligatoria dell'annata

Quadro giuridico di riferimento

Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito / della deroga

In conformità della legislazione nazionale (atto normativo amministrativo 52/2016), l'indicazione dell'annata è ora obbligatoria. Tale obbligo non si applica alle unità di confezionamento con volume nominale pari o inferiore a 200 millilitri, né ai vini che non soddisfano i requisiti per l'indicazione facoltativa dell'annata, come stabilito dall'articolo 49 del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione.

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

https://bit.ly/3SFwsM8