Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2026/4993

2026 9 30

Geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtinto standartinio pakeitimo paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 [1] 5 straipsnio 4 dalį

(C/2026/4993)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Λευκωσία“

ES nuorodos numeris: PGI-CY-A1621-AM02 – 2026 7 1

1. **Produkto pavadinimas**

„Λευκωσία“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☐ SKVN

☑ SGN

3. **Sektorius**

☐ Žemės ūkio produktai

☑ Vynai

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Valstybė, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Kipras

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Pavadinimas

Žemės ūkio, kaimo plėtros ir aplinkos ministerijos Žemės ūkio departamento Vynuogininkystės ir vynininkystės skyrius

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

Pakeitimai susiję su a) vyno aprašymu, b) klasifikuojamomis vyninių vynuogių veislėmis, iš kurių gaminamas vynas, ir c) didžiausiu derliumi iš hektaro.

Aptariamiems standartiniams pakeitimams taikoma Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnio 4 dalis.

Jais siekiama patobulinti saugomos geografinės nuorodos (SGN) „Λευκωσία“ produkto specifikaciją, nekeliant rizikos, kad bus panaikintas ryšys su bendrajame dokumente nurodyta geografine vietove, ar nenustatant papildomų prekybos tuo produktu apribojimų.

Pakeitimu nekeičiamas produkto pavadinimas ar pavadinimo naudojimas arba produkto kategorija [kaip nustatyta vyno atveju Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnio 3 dalies a punkto ii papunktyje].

[1] 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Patvirtinto standartinio pakeitimo (-ų) aprašymas**

Pavadinimas

Pakeitimų aprašymas

Aprašymas

Atlikti šie standartiniai pakeitimai:

a) performuluota informacija, atsižvelgiant į galiojančius ES ir (arba) nacionalinės teisės aktus dėl analitinių savybių, t. y. vidutinės privalomų baltųjų vynų parametrų ribinės vertės pakeistos mažiausiomis ir didžiausiomis ribinėmis vertėmis, taip pat įtrauktos mažiausios ir didžiausios privalomų rožinių ir raudonųjų vynų parametrų ribinės vertės;

b) performuluotos juslinės savybės, t. y. baltųjų vynų išvaizdos, aromato ir skonio parametrai papildyti arba patikslinti išsamiais aprašymais, taip pat įtrauktos rožinių ir raudonųjų vynų juslinės savybės;

c) atnaujintos konkrečios vyninių vynuogių veislės, be kita ko, pagal naują galiojančią nacionalinę klasifikaciją pataisyti pavadinimai ir įtraukta veislė 'Vasilissa';

d) pataisytas didžiausio derliaus iš hektaro aprašymas, kad derlius būtų diferencijuojamas pagal vyno (baltojo, rožinio ir raudonojo) rūšį.

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

Vynų kilmės vietos nuorodos ir geografinės nuorodos

„Λευκωσία“

ES nuorodos numeris: PGI-CY-A1621-AM02 – 2026 7 1

1. **Pavadinimas (-ai)**

„Λευκωσία“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☐ SKVN

☑ SGN

3. **Valstybė, kuriai priklauso nustatyta geografinė vietovė**

Kipras

4. **Žemės ūkio produkto klasifikacija remiantis Kombinuotosios nomenklatūros pozicija ir kodu, kaip nurodyta Reglamento (ES) 2024/1143 6 straipsnio 1 dalyje**

2204 – Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant pastiprintus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai

5. **Vynuogių produktų kategorijos, nustatytos Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 VII priedo II dalyje**

1. Vynas

6. **Vyno (-ų) aprašymas**

Vynuogių produktas

Baltasis vynas

Juslinės savybės

Išvaizda

Taurėje vynas yra skaidrios, žalsvai gelsvos spalvos, kuri gali dar labiau pagelsti prieš rauginimą misą ekstrahuojant žemoje temperatūroje ir po to raugintą misą, jei taikoma, brandinant su nuosėdomis bei vis pamaišant (*sur lies* ir *bâtonnage*) ir (arba) brandinant medinėje statinėje ar butelyje.

Aromatas

Priklausomai nuo veislių, iš kurių vynuogių vynas pagamintas, ir taikyto vyno gamybos metodo, juntami vaisių baltu minkštimu, atogrąžų vaisių ir gėlių aromatai, o brandintas ar medinėje statinėje laikytas vynas gali įgauti prieskonių pokvapių.

Skonis

Vynas yra sodraus dėl natūraliai susidariusio alkoholio, minerališko ir gaiviai rūgštaus skonio ir vidutiniškai ilgai išliekančio aromatingo poskonio.

Papildoma informacija apie juslines savybes

—

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	20
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	10
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	46,6
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	miliekvivalentais viename litre
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	18
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	200

Papildoma informacija apie analitines savybes

—

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

Raudonasis vynas

Juslinės savybės

Išvaizda

Taurėje vynas yra skaidrios, violetinių ir įvairių tamsiai raudonų atspalvių spalvos, o butelyje brandintas vynas gali įgauti plytų raudonumo spalvą.

Aromatas

Priklausomai nuo veislių, iš kurių vynuogių vynas pagamintas, ir taikyto vyno gamybos metodo, juntamas kompleksiškas raudonųjų vaisių ir žalumynų aromatas, o brandintas ar medinėje statinėje laikytas vynas gali įgauti prieskonių pokvapių.

Skonis

Vynas yra sodraus dėl natūraliai susidariusio alkoholio, geros struktūros (aiškiai juntami taninai) ir subalansuotai rūgštaus skonio ir vidutiniškai ilgai arba ilgai išliekančio aromatingo poskonio.

Papildoma informacija apie juslines savybes

—

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	20
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	11
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	46,6
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	miliekvivalentais viename litre
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	20
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	150

Papildoma informacija apie analitines savybes

—

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

Rožinis vynas

Juslinės savybės

Išvaizda

Vynas yra skaidrios, svogūno lukšto, lašišos, rožinės ar kitų rausvų atspalvių spalvos.

Aromatas

Priklausomai nuo veislių, iš kurių vynuogių vynas pagamintas, ir taikyto vyno gamybos metodo, juntami raudonųjų uogų ir žalumynų aromatai.

Skonis

Vynas yra sodraus dėl natūraliai susidariusio alkoholio, minerališko ir gaiviai rūgštaus skonio ir vidutiniškai ilgai išliekančio aromatingo poskonio.

Papildoma informacija apie juslines savybes

—

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	20
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	10
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	46,6
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	miliekvivalentais viename litre
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	18
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	200

Papildoma informacija apie analitines savybes

—

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

7. **Vyno gamybos metodai**

7.1. *Konkretūs vynininkystės metodai, naudojami vynui ar vynams gaminti, atitinkami jų gamybos apribojimai*

Vyno gamybos metodas

—

Vynininkystės metodo rūšis

Vyno gamybos apribojimai

Aprašymas

Vynuogynai, kurie turi būti ne jaunesni kaip 4 metų ir ne mažesnio tankumo kaip 168 augalai vienam dekarui, įtraukiami į kompetentingos institucijos vynuogynų registrą.

Auginama mechaniniu būdu arba naudojant cheminius preparatus kiekvienais vynuogių auginimo metais.

Genima kiekvienais vynuogių auginimo metais.

Vyno gamybos metodas

—

Vynininkystės metodo rūšis

Vyno gamybos apribojimai

Aprašymas

Vynas turi būti gaminamas atitinkamoje administracinėje teritorijoje arba artimiausioje kaimynystėje esančioje teritorijoje.

7.2. *Didžiausias derlius*

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

Baltasis vynas

Didžiausias derlius

Didžiausias derlius	14 000
Didžiausio derliaus vienetas	kilogramai vynuogių iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

Rožinis vynas

Didžiausias derlius

Didžiausias derlius	10 500
Didžiausio derliaus vienetas	kilogramai vynuogių iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

Raudonasis vynas

Didžiausias derlius

Didžiausias derlius	10 500
Didžiausio derliaus vienetas	kilogramai vynuogių iš hektaro

8. **Nuoroda į vyninių vynuogių veislę arba veisles, iš kurios (-ių) gaminamas vynas arba vynai**

— ‘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. **Glaustas nustatytų ribų geografinės vietovės apibūdinimas**

Nikosijos apskrities administracinės ribos.

10. **Ryšys su geografine vietove**

Priežastinis ryšys su geografine kilme grindžiamas:

☑ geru vardu

☑ tam tikra kokybe

☑ kitomis savybėmis

Vynuogių produkto kategorija

1. Vynas

Ryšio santrauka

Saugoma geografine nuoroda (SGN) „Λευκωσία“ žymimų vynuogių produktų geografinės kilmės priežastinį ryšį lemia specifiniai gamtiniai ir žmogiškieji veiksniai, turintys didelį poveikį gaminamų vynų juslinėms savybėms, kaip aprašyta dalyje „Vyno (-ų) aprašymas“.

A. Gamtiniai veiksniai

Kipro šiaurinėje dalyje, kontroliuojamoje Kipro Respublikos, esanti Nikosijos apskritis pietvakariuose ribojasi su Pafo, šiaurėje – su Kirenijos, pietryčiuose – su Larnakos, rytuose – su Famagustos, o pietuose – su Limasolio apskritimis. Ji užima 2 717 kvadratinių kilometrų plotą, kuris sudaro apie 30 % visos Kipro teritorijos.

Reljefas ir dirvožemio savybės

Reljefas čia kalnuotas, 500–1 300 metrų aukštyje natūraliai šlaitingas (vidutinis nuolydis – 20–40°), gausu daubų ir kalnų grandinių, jam būdingas vulkaninės kilmės, akmeningas ir nederlingas dirvožemis. Kad būtų galima sodinti ir auginti vynuogynus, paprastai formuojamos terasos, kurios įtvirtinamos nemūryto akmens sienomis.

Klimato savybės

Nikosijos apskrities klimatas niekuo nesiskiria nuo bendro visam Kiprui būdingo Vidužemio jūros klimato. Vidutinės temperatūra skiriasi priklausomai nuo reljefo ir aukščio virš jūros lygio. Pagrindiniai klimato bruožai: nuo gegužės mėn. vidurio iki rugsėjo mėn. vidurio vyrauja karštos ir sausos vasaros, o lapkričio–vasario mėnesiais – švelnios žiemos. Nikosijoje vynuogės auginamos daugiausia Troodo kalnų grandinės šiauriniuose šlaituose. Vidutinė dienos temperatūra vasarą gali siekti 23–26 °C, o žiemą – 7–8 °C. Vidutiniškai per dieną saulė šviečia 8 valandas. Per metus vidutiniškai iškrenta 600–950 mm kritulių, daugiausia gruodžio, sausio, vasario ir kovo mėnesiais, o likusiais mėnesiais lietaus iškrenta labai mažai arba jo visai nesulaukiama. Paprastai prisninga aukštesnėse nei 1 000 metrų vietovėse per dviejų mėnesių laikotarpį (gruodžio–sausio mėn.).

Vynuogynuose vandens stygiaus sąlygos susidaro dėl visų minėtų veiksnių, t. y. dėl palyginti negilaus ir nederlingo dirvožemio, šilto klimato ir nedidelio kritulių kiekio. Nuimamas palyginti nedidelis derlius, todėl gaunama natūrali sudedamųjų dalių koncentracija, suteikianti geografinės kilmės vynams būdingą aromatingumą ir skonio struktūrą, kaip aprašyta dalyje „Vyno (-ų) aprašymas“.

B. Žmogiškieji veiksniai

Kadangi vynuogynai auginami nederlingose ir šlaitingose vietose, juos prižiūrėti ypač sunku. Dauguma vynuogynų sodinami netaisyklingomis eilėmis. Vynmedžiai paprastai formuojami tradiciniu *gobelet* (taurės forma) būdu, o auginamų veislių asortimentą daugiausia sudaro veislės ‘Mavro’, ‘Xynisteri’ ir ‘Maratheftiko’. Patys gamintojai (vynuogių augintojai ir vyndariai), remdamiesi ilgainiui surinktais empiriniais duomenimis, nustatė, koks turi būti didžiausias derlius, kuris oficialiai nacionalinės teisės aktais įtvirtintas 2004 m. Svarbiu žmogaus veiklos pėdsaku šioje vietovėje taip pat laikoma terasų ir tradicinių nemūryto akmens sienų statyba. Leidžiami vynininkystės metodai nustatyti ES teisės aktuose, o nacionalinės teisės aktuose nustatytos mažiausios natūralios alkoholio koncentracijos tūrio procentais ribinės vertės.

Priežastinis ryšys

Konkretūs žmogiškieji veiksniai, kartu su dirvožemio ir klimato savybėmis, nulemia, kaip atsiskleidžia ryšys su SGN „Λευκωσία“. Konkrečiai, vulkaninės kilmės dirvožemio (kurio sudėtį daugiausia sudaro gabro ir diabazo uolienos) savybės, status kalnuotas reljefas, palyginti didelis aukštis virš jūros lygio su nuolydžiais ir negiliu dirvožemiu, temperatūra, saulėtumas, didesnis kritulių kiekis ir vynmedžių formavimas tradicine *gobelet* (taurės) forma – visa tai suteikia visiems šios geografinės vietovės vynams didelę alkoholio koncentraciją, o raudoniesiems vynams – aiškiai juntamų taninų struktūrą. Konkretūs žmogiškieji veiksniai, kartu su dirvožemio ir klimato savybėmis, nulemia, kaip atsiskleidžia ryšys su SGN „Λευκωσία“.

11. **Kiti taikytini reikalavimai**

Reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos pavadinimas

Vynas turi būti gaminamas pačioje nustatytoje teritorijoje arba artimiausioje kaimynystėje esančioje teritorijoje.

Teisinis pagrindas

Nacionalinės teisės aktai

Papildomo reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos rūšis

Su gamyba nustatytoje geografinėje vietovėje susijusi nukrypti leidžianti nuostata

Reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos aprašymas

Pagal nacionalinės teisės aktą (Norminį administracinį aktą (RAA) 536/2014) vynas gaminamas pačioje nustatytoje teritorijoje arba artimiausioje kaimynystėje esančioje teritorijoje.

Reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos pavadinimas

Privaloma informacija apie cukraus kiekį vyne

Teisinis pagrindas

Nacionalinės teisės aktai

Papildomo reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos rūšis

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo

Reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos aprašymas

Pagal nacionalinės teisės aktą (RAA 52/2016) nuo šiol privaloma nurodyti informaciją apie cukraus kiekį vyne.

Reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos pavadinimas

Privalomas derliaus metų nurodymas

Teisinis pagrindas

Nacionalinės teisės aktai

Papildomo reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos rūšis

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo

Reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos aprašymas

Pagal nacionalinės teisės aktą (RAA 52/2016) nuo šiol privaloma nurodyti derliaus metus. Ši pareiga netaikoma 200 mililitrų arba mažesnio nominalaus tūrio tarai arba vynams, kurie neatitinka Reglamento (ES) 2019/33 49 straipsnyje nustatytų neprivalomo derliaus metų nurodymo reikalavimų.

Elektroninė nuoroda (URL) į paskelbtą produkto specifikaciją

https://bit.ly/3SFwsM8.