C/2026/4993

30.9.2026

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 ([1])

(C/2026/4993)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Λευκωσία”

Nr ref. UE: PGI-CY-A1621-AM02 – 1.07.2026 r.

1. **Nazwa produktu**

„Λευκωσία”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ ChNP

☑ ChOG

3. **Sektor**

☐ Produkty rolne

☑ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Cypr

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa

Ministerstwo Rolnictwa, Rozwoju Wsi i Środowiska – Departament Rolnictwa – Sekcja Uprawy Winorośli i Enologii

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Zmiany dotyczą a) opisu wina, b) sklasyfikowanych odmian winorośli, z których produkowane jest wino, oraz c) maksymalnej wydajności z hektara.

Przedmiotowe zmiany standardowe wchodzą w zakres art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143.

Celem tych standardowych zmian jest ulepszenie specyfikacji produktu objętego chronionym oznaczeniem geograficznym (ChOG) „Λευκωσία” bez ryzyka unieważnienia określonego w jednolitym dokumencie związku z obszarem geograficznym i bez wprowadzania dalszych ograniczeń we wprowadzaniu produktu do obrotu.

Zmiana nie obejmuje zmiany w nazwie ani stosowaniu nazwy, ani w kategorii produktu [jak określono w odniesieniu do wina w art. 24 ust. 3 lit. a) pkt (ii) rozporządzenia (UE) 2024/1143].

([1]) Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Tytuł

Opis zmian

Opis

Zmiany standardowe obejmują:

a) przeredagowanie zgodnie z obowiązującymi przepisami unijnymi lub krajowymi dotyczącymi do cech analitycznych, w szczególności zastąpienie wartości średnich minimalnymi i maksymalnymi limitami wymaganych parametrów dla win białych, a także dodanie minimalnych i maksymalnych limitów wymaganych parametrów dla win różowych i czerwonych;

b) przeredagowanie właściwości organoleptycznych, w szczególności uzupełnienie/skorygowanie parametrów „wygląd", „aromat" i „smak" win białych o pełne opisy oraz dodanie właściwości organoleptycznych dla win różowych i czerwonych;

c) aktualizację konkretnych odmian winorośli, w tym korektę nazw zgodnie z nową obowiązującą klasyfikacją krajową, oraz dodanie odmiany „Vasilissa";

d) zróżnicowanie/skorygowanie maksymalnej wydajności z hektara w zależności od rodzaju wina (białe, różowe i czerwone).

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne wina

„Λευκωσία"

Nr ref. UE: PGI-CY-A1621-AM02 – 1.07.2026 r.

1. **Nazwa lub nazwy**

„Λευκωσία"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ ChNP

☑ ChOG

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Cypr

4. **Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143**

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

5. **Kategorie produktów sektora wina wymienione w części II załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013**

1. Wino

6. **Opis wina lub win**

Produkt sektora wina

Wino białe

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

W kieliszku wino ma klarowny, zielonkawożółty kolor, który może stać się bardziej żółty po ekstrakcji przed fermentacją w niskiej temperaturze, po ewentualnym dojrzewaniu po fermentacji na osadzie i batonażu (*sur lies* i *bâtonnage*) lub dojrzewaniu w drewnianej beczce bądź butelce.

Aromat

W bukiecie obecne są aromaty owoców o białym miąższu, owoców tropikalnych i kwiatów w zależności od odmian, z których wina są produkowane, oraz zastosowanej technologii produkcji, a także ewentualnie nuty przypraw po dojrzewaniu/leżakowaniu w drewnianych beczkach.

Smak

Na podniebieniu wino jest cieliste dzięki naturalnej zawartości alkoholu, mineralne i o żywej kwasowości, z aromatycznym posmakiem, który utrzymuje się przez umiarkowanie długi czas.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

—

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	20
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	10
Minimalna kwasowość ogólna:	46,6
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w miliekwiwalentach na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	200

Dodatkowe informacje dotyczące cech analitycznych

—

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszym punkcie są zgodne z ograniczeniami określonymi w stosownych przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Wino czerwone

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

W kieliszku wino jest klarowne z fioletowymi refleksami i różnymi odcieniami głębokiej czerwieni, które mogą stać się ceglastoczerwone po dojrzewaniu w butelce.

Aromat

Bukiet jest złożony i składa się z aromatów czerwonych owoców i ziół w zależności od odmian winogron, z których wina są produkowane, oraz zastosowanej technologii produkcji, ewentualnie z nutami przypraw po dojrzewaniu/leżakowaniu w drewnianych beczkach.

Smak

Na podniebieniu wino jest cieliste dzięki naturalnej zawartości alkoholu, ma dobrą strukturę z mocnymi taninami, zrównoważoną kwasowość i aromatyczny średni lub długi finisz.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

—

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	20
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	11
Minimalna kwasowość ogólna:	46,6
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w miliekwiwalentach na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	150

Dodatkowe informacje dotyczące cech analitycznych

—

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszym punkcie są zgodne z ograniczeniami określonymi w stosownych przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Wino różowe

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Wino jest klarowne, ma barwę skórki cebuli, łososiową, różową lub inne odcienie czerwieni.

Aromat

W bukiecie obecne są aromaty czerwonych jagód i ziół w zależności od odmian winogron, z których wina są produkowane, oraz zastosowanej technologii produkcji.

Smak

Na podniebieniu wino jest cieliste dzięki naturalnej zawartości alkoholu, mineralne i o żywej kwasowości, z aromatycznym posmakiem, który utrzymuje się przez umiarkowanie długi czas.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

—

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	20
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	10
Minimalna kwasowość ogólna:	46,6
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w miliekwiwalentach na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	200

Dodatkowe informacje dotyczące cech analitycznych

—

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszym punkcie są zgodne z ograniczeniami określonymi w stosownych przepisach unijnych.

7. **Praktyki enologiczne**

7.1. *Szczególne praktyki enologiczne stosowane przy produkcji wina lub win, stosowne ograniczenia obowiązujące w przypadku produkcji wina lub win*

Praktyki enologiczne

—

Rodzaj praktyki enologicznej

Ograniczenia dotyczące produkcji wina

Opis

Winnice muszą być wpisane do rejestru winnic prowadzonego przez właściwy organ i mieć nie mniej niż 4 lata, z co najmniej 168 roślinami na dekar.

Uprawa: środki mechaniczne lub chemiczne w każdym sezonie uprawy winorośli.

Cięcie: w każdym roku uprawy winorośli.

Praktyki enologiczne

—

Rodzaj praktyki enologicznej

Ograniczenia dotyczące produkcji wina

Opis

Winifikacja musi odbywać się na danym obszarze administracyjnym lub w jego bezpośrednim sąsiedztwie.

7.2. *Maksymalna wydajność*

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Wino białe

Maksymalna wydajność

Maksymalna wydajność:	14 000
Jednostka maksymalnej wydajności:	kilogramy winogron z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Wino różowe

Maksymalna wydajność

Maksymalna wydajność:	10 500
Jednostka maksymalnej wydajności:	kilogramy winogron z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Wino czerwone

Maksymalna wydajność

Maksymalna wydajność:	10 500
Jednostka maksymalnej wydajności:	kilogramy winogron z hektara

8. **Wskazanie odmiany lub odmian winorośli, z których otrzymywane jest wino lub wina**

— 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

— Sultanina / Soultanina – Soultana

— Spourtiko

9. **Zwięzłe określenie wyznaczonego obszaru geograficznego**

Granice administracyjne dystryktu Nikozja

10. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek przyczynowy z pochodzeniem geograficznym opiera się na:

☑ renomie

☑ określonej jakości

☑ innych właściwościach

Kategoria produktów sektora wina

1. Wino

Streszczenie związku

W przypadku chronionego oznaczenia geograficznego (ChOG) „Λευκωσία” związek przyczynowy z pochodzeniem geograficznym produktów sektora wina opiera się na szczególnych czynnikach naturalnych i ludzkich, które mają duży wpływ na właściwości organoleptyczne produkowanych win, jak opisano w punkcie „Opis wina lub win”.

A. Czynniki naturalne

Dystrykt Nikozja znajduje się w północnej części obszaru Cypru, nad którym Republika Cypryjska sprawuje efektywną kontrolę, i graniczy z dystryktem Pafos na południowym zachodzie, dystryktem Kirenia na północy, dystryktem Larnaka na południowym wschodzie, dystryktem Famagusta na wschodzie oraz dystryktem Limassol na południu. Obejmuje on obszar 2 717 km² i stanowi około 30 % całkowitej powierzchni Cypru.

Rzeźba terenu i właściwości gleby

Rzeźba terenu ma charakter górski, ze stromymi naturalnymi zboczami położnymi na wysokości od 500 m do 1 300 m n.p.m., o średnim nachyleniu od 20° do 40°, i cechuje się licznymi wąwozami oraz pasmami górskimi; gleby mają charakter wulkaniczny, kamienisty i nieurodzajny. Podłoże jest zazwyczaj uformowane w tarasy i utrzymywane na miejscu za pomocą tradycyjnych murów kamiennych, aby umożliwić zakładanie i uprawę winnic.

Cechy charakterystyczne klimatu

Klimat dystryktu Nikozja nie różni się od ogólnego klimatu śródziemnomorskiego, którym charakteryzuje się cały Cypr. Średnie temperatury różnią się w zależności od terenu i wysokości. Główne cechy klimatyczne to gorące i suche lata od połowy maja do połowy września oraz łagodne zimy od listopada do lutego. Obszary uprawy winorośli w dystrykcie Nikozja znajdują się głównie na północnych zboczach pasma górskiego Troodos. Średnia temperatura w dzień wynosi od 23 °C do 26 °C w lecie i od 7 °C do 8 °C w zimie. Średnie dzienne nasłonecznienie wynosi 8 godzin. Średnie roczne opady deszczu wynoszą między 600 a 950 milimetrów, przy czym najwyższe opady odnotowuje się w grudniu, styczniu, lutym i marcu, natomiast w pozostałych miesiącach roku opady są niewielkie lub nie występują wcale. Śnieg występuje zazwyczaj na obszarach o wysokości powyżej 1 000 m n.p.m. w okresie dwóch miesięcy od grudnia do stycznia.

Warunki deficytu wody w winnicach wynikają ze wszystkich wyżej wymienionych czynników, a mianowicie: stosunkowo płytkich i nieurodzajnych gleb, ciepłego klimatu i małych opadów deszczu. Wydajność jest stosunkowo niewielka, a naturalna koncentracja składników nadaje aromatyczny charakter i strukturę w ustach charakterystyczne dla win objętych pochodzeniem geograficznym, jak opisano w punkcie „Opis wina lub win”.

B. Czynniki ludzkie

Ponieważ winnice zakłada się na nieurodzajnych i nachylonych gruntach, ich utrzymanie jest szczególnie trudne. Większość winnic jest zakładana w sposób nieregularny. Winorośl prowadzi się zazwyczaj przy użyciu tradycyjnej formy głowy (*gobelet*), a gama produkowanych odmian obejmuje głównie odmiany Mavro, Xynisteri i Maratheftiko. Maksymalna wydajność została ustalona przez samych producentów (plantatorów winorośli i producentów wina) na podstawie danych empirycznych zebranych z biegiem czasu i oficjalnie ustanowiona w 2004 r. na mocy przepisów krajowych. Budowa tarasów i tradycyjnych murów kamiennych stanowi również istotną interwencję człowieka na tym obszarze. Dozwolonymi praktykami enologicznymi są praktyki określone w przepisach UE, natomiast w przepisach krajowych określono minimalne poziomy naturalnej objętościowej zawartości alkoholu.

Zależności przyczynowe

Szczególne czynniki ludzkie w połączeniu z właściwościami glebowymi i klimatycznymi określają charakter związku z ChOG „Λευκωσία”. W szczególności cechy gleby pochodzenia wulkanicznego, głównie skały gabro i diabazy, stromy, górzysty teren, stosunkowo duża wysokość nad poziomem morza z nachyleniami i płytką glebą, temperatura, światło słoneczne, większe opady deszczu oraz sposób prowadzenia winorośli przy użyciu tradycyjnej formy głowy (*gobelet*) nadają wszystkim winom z tego obszaru geograficznego wyjątkową zawartość alkoholu, a winom czerwonym – strukturę z mocnymi taninami. Szczególne czynniki ludzkie w połączeniu z właściwościami glebowymi i klimatycznymi określają charakter związku z ChOG „Λευκωσία”.

11. **Dalsze obowiązujące wymogi**

Tytuł wymogu/odstępstwa

Winifikacja musi odbywać się na wyznaczonym obszarze lub w jego bezpośrednim sąsiedztwie.

Ramy prawne

przepisy krajowe

Rodzaj dalszego wymogu/odstępstwa

Odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu/odstępstwa

Zgodnie z przepisami krajowymi (akt wykonawczy (RAA) 536/2014) winifikacja odbywa się na wyznaczonym obszarze lub w bezpośrednim sąsiedztwie.

Tytuł wymogu/odstępstwa

Obowiązkowe dane szczegółowe dotyczące zawartości cukru w winie

Ramy prawne

przepisy krajowe

Rodzaj dalszego wymogu/odstępstwa

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu/odstępstwa

Zgodnie z przepisami krajowymi (RAA 52/2016) dane szczegółowe dotyczące zawartości cukru w winie są obecnie obowiązkowe.

Tytuł wymogu/odstępstwa

Obowiązkowe wskazanie rocznika

Ramy prawne

przepisy krajowe

Rodzaj dalszego wymogu/odstępstwa

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu/odstępstwa

Zgodnie z przepisami krajowymi (RAA 52/2016) wskazanie rocznika jest obecnie obowiązkowe. Obowiązek ten nie ma zastosowania do opakowań o pojemności nominalnej nie większej niż 200 mililitrów ani do win, które nie spełniają wymogów dotyczących fakultatywnego wskazania rocznika, jak określono w art. 49 rozporządzenia (UE) 2019/33.

Elektroniczne odesłanie (URL) do publikacji specyfikacji produktu

https://bit.ly/3SFwsM8