C/2026/4993

30.9.2026

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2026/4993)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Λευκωσία»

N.º de referência UE: PGI-CY-A1621-AM02 — 1.7.2026

1. **Nome do produto**

«Λευκωσία»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

3. **Setor**

☐ Produtos agrícolas

☑ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Chipre

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Nome

Ministério da Agricultura, Desenvolvimento Rural e Ambiente — Departamento de Agricultura — Secção Viticultura e Enologia

6. **Qualificação como alteração normalizada**

As alterações abrangem: a) descrição dos vinhos, b) castas de uva para vinho classificadas a partir das quais os vinhos são produzidos e c) rendimentos máximos por hectare.

A alteração normalizada em causa cumpre o disposto no artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143.

O objetivo desta alteração normalizada é aperfeiçoar o caderno de especificações da indicação geográfica protegida (IGP) «Λευκωσία». Não apresenta qualquer risco de anulação da relação com a área geográfica referida no documento único nem implica novas restrições à comercialização do produto.

A alteração também não implica a modificação do nome ou da utilização do nome, ou da categoria de produto [conforme previsto no artigo 24.º, n.º 3, alínea a), subalínea ii), do Regulamento (UE) 2024/1143].

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

Título

Descrição das alterações

Descrição

As alterações normalizadas incluem o seguinte:

a) uma adaptação da redação de acordo com a legislação da UE e/ou nacional em vigor no que respeita às características analíticas, nomeadamente, substituindo os valores médios por limites mínimos e máximos, no caso dos parâmetros a respeitar pelos vinhos brancos, e aditando limites mínimos e máximos, no caso dos parâmetros a respeitar pelos vinhos rosados e tintos;

b) uma adaptação da redação no que respeita às características organoléticas, nomeadamente complementando/ /corrigindo os parâmetros «aspeto visual», «aroma» e «sabor» a respeitar pelos vinhos brancos com descrições completas e aditando as qualidades organoléticas a apresentar pelos vinhos rosados e tintos;

c) uma atualização da lista de castas específicas de uva para vinho autorizadas, corrigindo os nomes de acordo com a nova classificação nacional em vigor e aditando a casta *vasilissa*;

d) a diferenciação/correção dos rendimentos máximos por hectare em função do tipo de vinho (branco, rosado e tinto).

☑ A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de vinhos

«Λευκωσία»

N.º de referência UE: PGI-CY-A1621-AM02 — 1.7.2026

1. **Nome(s)**

«Λευκωσία»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

Chipre

4. **Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143**

2204 — Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

5. **Categorias de produtos vitivinícolas enumeradas na parte II do anexo VII do Regulamento (UE) n.º 1308/2013**

1. Vinho

6. **Descrição do vinho ou dos vinhos**

Produto vitivinícola

Vinhos brancos

Características organoléticas

Aspeto visual/Cor

No copo, trata-se de vinhos límpidos, amarelo-esverdeados, que podem ganhar mais cor amarela após a extração pré-fermentação a baixa temperatura, após o eventual estágio pós-fermentação sobre borras e agitação das mesmas (*battonage*) e/ou o estágio em barrica de madeira ou em garrafa.

Aroma/Nariz

No plano olfativo, apresentam aromas de frutos de polpa branca, frutos tropicais e flores, consoante as castas a partir das quais são produzidos e a tecnologia vitivinícola utilizada e, eventualmente, notas especiadas após o estágio/envelhecimento em barrica de madeira.

Sabor/Boca

No palato, são vinhos encorpados, devido ao seu teor alcoólico natural, mineralidade e acidez viva, com final de boca médio.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	20
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	10
Acidez total mínima	46,6
Unidade de medida da acidez total mínima	em miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	18
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	200

Informações adicionais relativas às características analíticas

—

☑ As características analíticas não constantes da presente secção respeitam os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Vinhos tintos

Características organoléticas

Aspeto visual

No copo, trata-se de vinhos límpidos, com reflexos violeta e tons variados de vermelho-escuro, podendo ir até à cor de tijolo após o envelhecimento em garrafa.

Aroma/Nariz

No plano olfativo, são vinhos complexos, com aromas de frutos vermelhos e herbáceos, consoante as castas a partir das quais são produzidos e a tecnologia vitivinícola utilizada, eventualmente com notas especiadas após o estágio/envelhecimento em barrica de madeira.

Sabor/Boca

No palato, são vinhos encorpados, devido ao seu teor alcoólico natural, com boa estrutura e taninos robustos, de acidez equilibrada e final aromático médio a longo.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	20
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	11
Acidez total mínima	46,6
Unidade de medida da acidez total mínima	em miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	20
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	150

Informações adicionais relativas às características analíticas

—

☑ As características analíticas não constantes da presente secção respeitam os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Vinhos rosados

Características organoléticas

Aspeto visual

São vinhos límpidos, cor de casca-de-cebola, salmão ou rosa, podendo ir até outros tons de vermelho.

Aroma/Nariz

No plano olfativo, apresentam aromas de frutos vermelhos e herbáceos, consoante as castas de uvas a partir das quais são produzidos e a tecnologia vitivinícola utilizada.

Sabor/Boca

No palato, são vinhos encorpados, devido ao seu teor alcoólico natural, mineralidade e acidez viva, com final de boca médio.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	20
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	10
Acidez total mínima	46,6
Unidade de medida da acidez total mínima	em miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	18
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	200

Informações adicionais relativas às características analíticas

—

☑ As características analíticas não constantes da presente secção respeitam os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

7. **Práticas de vinificação**

7.1. *Práticas enológicas específicas utilizadas na vinificação e restrições aplicáveis*

Práticas de vinificação

—

Tipo de prática enológica

Restrições aplicáveis à vinificação

Descrição

As vinhas devem estar inscritas no cadastro vitícola da autoridade competente, ter no mínimo 4 anos de idade e incluir pelo menos 168 pés por hectare.

Cultivo: utilização de meios mecânicos ou químicos em todas as campanhas vitícolas

Poda: todas as campanhas vitícolas

Práticas de vinificação

—

Tipo de prática enológica

Restrições aplicáveis à vinificação

Descrição

A fase de vinificação deve ter lugar na área administrativa delimitada ou na zona de proximidade imediata.

7.2. *Rendimentos máximos*

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Vinhos brancos

Rendimento máximo

Rendimento máximo	14 000
Unidade de medida do rendimento máximo	quilogramas de uvas por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Vinhos rosados

Rendimento máximo

Rendimento máximo	10 500
Unidade de medida do rendimento máximo	quilogramas de uvas por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Vinhos tintos

Rendimento máximo

Rendimento máximo	10 500
Unidade de medida do rendimento máximo	quilogramas de uvas por hectare

8. **Indicação da casta ou castas de uva de vinho a partir das quais o vinho ou vinhos são obtidos**

— 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

— Rielsing — 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,* moscatel-de-alexandria

— *Moschato-amvourgou* — moscatel-tinto, moscatel-de-hamburgo

— *Moschato-aspro — muscat-duotone, moschato-samou*

— Moschato-kyprou

— Moschofilero

— Xinomavro

— Xynisteri

— Ophthalmo

— Promara

— Rhoditis/roditis

— *Sultanina* / *soultanina — soultana*

— Spourtiko

9. **Definição sucinta da área geográfica delimitada**

Limites administrativos do distrito de Nicósia

10. **Relação com a área geográfica**

A relação causal com a origem geográfica assenta nos seguintes elementos:

☑ Reputação

☑ Qualidade determinada

☑ Outras características

Categoria de produtos vitivinícolas

1. Vinho

Resumo da relação

No caso da indicação geográfica protegida (IGP) «Λευκωσία», a relação causal com a origem geográfica dos produtos vitivinícolas deve-se a fatores naturais e humanos específicos com grande impacto nas características organoléticas dos vinhos produzidos, conforme indicado na secção «Descrição dos vinhos».

A. Fatores naturais

O distrito de Nicósia situa-se na zona norte, na parte sob controlo efetivo da República de Chipre, e faz fronteira com o distrito de Paphos a sudoeste, o distrito de Kyrenia a norte, o distrito de Larnaca a sudeste, o distrito de Famagusta a leste e o distrito de Limassol a sul. Abrange uma superfície de 2 717 quilómetros quadrados e representa cerca de 30 % da superfície total de Chipre.

Relevo e características dos solos

Esta zona de relevo acidentado apresenta declive natural acentuado, com altitudes que vão dos 500 aos 1 300 metros, inclinação média entre 20º e 40º, muitas ravinas e maciços montanhosos, solos vulcânicos, pedregosos e pouco férteis. O terreno, geralmente em socalcos, é sustentado pelos tradicionais muros de pedra seca para permitir a plantação e o cultivo da vinha.

Características climáticas

O clima do distrito de Nicósia é, tal como nas outras regiões de Chipre, do tipo mediterrânico, com temperaturas médias que variam em função do relevo do terreno e da altitude. Caracteriza-se essencialmente por verões quentes e secos, entre meados de maio e meados de setembro, e invernos amenos, entre novembro e fevereiro. As áreas vitícolas de Nicósia situam-se principalmente nas encostas setentrionais da cadeia montanhosa de Troodos. As temperaturas médias diárias oscilam entre 23 °C e 26 °C no verão e entre 7 °C e 8 °C no inverno, com uma média de 8 horas de sol por dia. A precipitação média anual, entre 600 e 950 milímetros, é mais elevada nos meses de dezembro, janeiro, fevereiro e março, com chuvas raras ou inexistentes nos restantes meses do ano. As quedas de neve, geralmente nas zonas com altitudes superiores a 1 000 metros, ocorrem durante o período de dois meses de dezembro a janeiro.

O conjunto de fatores descritos *supra*, a saber, os solos relativamente pouco profundos e pouco férteis, o clima quente e a reduzida pluviosidade criam condições de estresse hídrico nas cepas. Os rendimentos são relativamente baixos, com uma concentração natural de componentes, o que confere aos vinhos desta origem geográfica o seu caráter aromático e estrutura em boca, especificados na secção «Descrição dos vinhos».

B. Fatores humanos

Situados em terrenos pouco férteis e em declive, os vinhedos são particularmente difíceis de trabalhar. A maioria das plantações tem forma irregular. As vinhas são geralmente podadas seguindo a forma tradicional em taça; a gama de castas produzidas é principalmente constituída por *mavro*, *xynisteri* e *maratheftiko*. Os rendimentos máximos foram fixados pelos próprios produtores (viticultores e vinicultores), com base em dados empíricos recolhidos com o tempo, e estabelecidos oficialmente na legislação nacional em 2004. A construção dos terraços e dos tradicionais muros de pedra seca é outra das importantes intervenções humanas realizadas nesta região. As práticas enológicas autorizadas são as estabelecidas na legislação da UE. A legislação nacional, por seu lado, fixa os níveis mínimos do teor alcoólico natural em volume.

Nexo causal

Os fatores humanos específicos, combinados com os fatores edafoclimáticos, determinam a relação com a IGP «Λευκωσία». Em especial, as características dos solos de origem vulcânica, principalmente de gabro e diábase, o relevo montanhoso pronunciado, a altitude relativamente elevada, com declives e solos pouco profundos, a temperatura, o grau de insolação, o nível de precipitações mais elevado e a poda tradicional em taça conferem aos vinhos desta área geográfica o teor alcoólico exuberante e, no caso dos tintos, a estrutura tânica robusta. Os fatores humanos específicos, combinados com os fatores edafoclimáticos, determinam a relação com a IGP «Λευκωσία».

11. **Outros requisitos aplicáveis**

Título do requisito/derrogação

A vinificação tem de ocorrer na própria área demarcada ou na zona de proximidade imediata.

Quadro jurídico

Legislação nacional

Tipo de requisito/derrogação adicional

Derrogação relativa à produção na área geográfica delimitada

Descrição do requisito/derrogação

Em conformidade com a legislação nacional (Despacho normativo 536/2014), a vinificação tem lugar na própria área demarcada ou na proximidade imediata.

Título do requisito/derrogação

Indicações obrigatórias relativas ao teor de açúcares do vinho

Quadro jurídico

Legislação nacional

Tipo de requisito/derrogação adicional

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição do requisito/derrogação

Em conformidade com a legislação nacional (Despacho normativo 52/2016), é obrigatório indicar o teor de açúcares dos vinhos.

Título do requisito/derrogação

Indicação obrigatória do ano de colheita

Quadro jurídico

Legislação nacional

Tipo de requisito/derrogação adicional

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição do requisito/derrogação

Em conformidade com a legislação nacional (Despacho normativo 52/2016), o rótulo deve obrigatoriamente incluir o ano de colheita. Esta obrigação não se aplica aos acondicionamentos de volume nominal igual ou inferior a 200 mililitros, nem aos vinhos que não cumpram os requisitos para a indicação facultativa do ano de colheita, conforme estabelecido no artigo 49.º do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão.

Referência eletrónica (URL) da publicação do caderno de especificações

https://bit.ly/3SFwsM8