C/2026/4993

30.9.2026

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei ([1])

(C/2026/4993)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Λευκωσία”

Nr. ref. UE: PGI-CY-A1621-AM02 – 1.7.2026

1. **Denumirea produsului**

„Λευκωσία”

2. **Tipul indicației geografice**

☐ DOP

☑ IGP

3. **Sectorul**

☐ Produse agricole

☑ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține arealul geografic**

Cipru

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Nume

Ministerul Agriculturii, Dezvoltării Rurale și Mediului – Departamentul pentru Agricultură – Secția pentru Viticultură și Oenologie

6. **Calificarea drept modificare standard**

Modificările vizează: (a) descrierea vinului; (b) soiurile de struguri de vinificație clasificate din care se produce vinul și (c) randamentele maxime la hectar.

Modificările standard în cauză intră sub incidența articolului 24 alineatul (4) din Regulamentul (UE) 2024/1143.

Scopul acestor modificări standard este de a îmbunătăți caietul de sarcini al indicației geografice protejate (IGP) „Λευκωσία”, fără să riște să anuleze legătura cu arealul geografic prevăzută în documentul unic sau să presupună restricții suplimentare asupra comercializării produsului.

Modificarea nu include o modificare a denumirii sau a utilizării denumirii sau a categoriei de produs [astfel cum se prevede pentru vin la articolul 24 alineatul (3) litera (a) punctul (ii) din Regulamentul (UE) 2024/1143].

([1]) Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

Titlu

Descrierea modificărilor

Descriere

Modificările standard includ:

(a) reformularea în conformitate cu legislația UE și/sau națională în vigoare în legătură cu caracteristicile analitice, în special înlocuirea valorilor medii cu limite minime și maxime pentru parametrii necesari pentru vinurile albe, precum și adăugarea unor limite minime și maxime pentru parametrii necesari pentru vinurile roze și roșii;

(b) reformularea caracteristicilor organoleptice, mai precis completarea/corectarea parametrilor „aspect", „aromă" și „gust" cu descrieri complete în cazul vinurilor albe și adăugarea calităților organoleptice ale vinurilor roze și roșii;

(c) actualizarea soiurilor specifice de struguri de vinificație, inclusiv corectarea denumirilor în conformitate cu noua clasificare națională în vigoare, adăugându-se și soiul Vasilissa;

(d) randamentele maxime la hectar se diferențiază/corectează în funcție de tipul de vin (alb, roze și roșu).

☑ Modificarea vizează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

Denumiri de origine și indicații geografice pentru vin

„Λευκωσία"

Nr. ref. UE: PGI-CY-A1621-AM02 – 1.7.2026

1. **Denumirea (denumirile)**

„Λευκωσία"

2. **Tipul indicației geografice**

☐ DOP

☑ IGP

3. **Țara căreia îi aparține arealul geografic delimitat**

Cipru

4. **Clasificarea produsului agricol prin poziția și codul din Nomenclatura combinată, în conformitate cu articolul 6 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2024/1143**

2204 – Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

5. **Categoriile de produse viticole, astfel cum sunt enumerate în partea II din anexa VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013**

1. Vin

6. **Descrierea vinului sau a vinurilor**

Produs viticol

Vin alb

Caracteristici organoleptice

Aspect

În pahar, vinul este limpede, de culoare galben-verzui, putând să devină mai galben după extracția prefermentativă la temperatură scăzută, urmată, eventual, de învechirea pe drojdii, ulterioară fermentării, și de amestecare (*sur lies* și *bâtonnage*) și/sau învechirea într-un butoi de lemn sau în sticlă.

Aromă

Buchetul constă în arome de fructe cu pulpă albă, fructe tropicale și flori, în funcție de soiurile folosite pentru producție și de tehnica de vinificație utilizată, și eventuale note de mirodenii după maturare/învechirea în butoaie de lemn.

Gust

La degustare, vinul este corpolent datorită alcoolului natural, mineralității și acidității vioaie, prezentând un gust rezidual aromat cu o persistență moderată.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

—

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	20
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	10
Aciditatea totală minimă:	46,6
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în miliechivalenți per litru
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	18
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	200

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

—

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Vin roșu

Caracteristici organoleptice

Aspect

În pahar, vinul este limpede, cu reflexe violete și diverse nuanțe de roșu intens, care se pot transforma în roșu-cărămiziu după învechirea în sticlă.

Aromă

Buchetul este complex și constă în miresme de fructe roșii și ierburi aromatice, în funcție de soiurile folosite pentru producție și de tehnica de vinificație utilizată, cu eventuale note de condimente după maturare/învechirea în butoaie de lemn.

Gust

La degustare, vinul este corpolent datorită alcoolului natural și prezintă o structură bună, cu taninuri robuste, o aciditate echilibrată și un final aromatic mediu spre lung.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

—

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	20
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	11
Aciditatea totală minimă:	46,6
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în miliechivalenți per litru
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	20
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	150

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

—

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Vin roze

Caracteristici organoleptice

Aspect

Vinul este limpede și de culoarea cojii de ceapă, a somonului sau trandafiriu sau alte nuanțe de roșu.

Aromă

Buchetul constă în arome de bace roșii și de ierburi aromatice, în funcție de soiurile de struguri folosite pentru producție și de tehnica de vinificație utilizată.

Gust

La degustare, vinul este corpolent datorită alcoolului natural, mineralității și acidității vioaie, prezentând un gust rezidual aromat cu o persistență moderată.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

—

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	20
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	10
Aciditatea totală minimă:	46,6
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în miliechivalenți per litru
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	18
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	200

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

—

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

7. **Practici vitivinicole**

7.1. *Practici oenologice specifice utilizate la elaborarea vinului sau a vinurilor și restricții relevante aplicabile elaborării respective*

Practică vitivinicolă

—

Tipul practicii oenologice

Restricții privind vinificarea

Descriere

Plantațiile viticole trebuie să fie înscrise în registrul viticol al autorității competente, să aibă o vechime de cel puțin 4 ani și să prezinte cel puțin 168 de butuci per decar.

Cultivare: mijloace mecanice sau chimice, în fiecare sezon vitivinicol.

Tăiere: în fiecare sezon vitivinicol.

Practică vitivinicolă

—

Tipul practicii oenologice

Restricții privind vinificarea

Descriere

Vinificarea trebuie să se realizeze în zona administrativă relevantă sau în imediata vecinătate a acesteia.

7.2. *Randamente maxime*

Toate vinurile/categoria/soiul/tipul

Vin alb

Randament maxim

Randament maxim:	14 000
Unitatea de măsură pentru randamentul maxim:	kilograme de struguri la hectar

Toate vinurile/categoria/soiul/tipul

Vin roze

Randament maxim

Randament maxim:	10 500
Unitatea de măsură pentru randamentul maxim:	kilograme de struguri la hectar

Toate vinurile/categoria/soiul/tipul

Vin roșu

Randament maxim

Randament maxim:	10 500
Unitatea de măsură pentru randamentul maxim:	kilograme de struguri la hectar

8. **Indicarea soiului sau a soiurilor de struguri de vin din care este produs vinul sau din care sunt produse vinurile**

— 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 Alb]

— Athiri Mavro – Mavrathiro

— Assyrtiko

— Vasilissa – Vasilissa Morocanella

— Vertzami – Lefkada

— Vlouriko – Flouriko

— Giannoudhi

— Thrapsathiri

— Canella

— Korinthiaki

— Limnio

— Mandilaria

— Maratheftiko – Vamvakada, Pampatzia

— Mavrodaphne

— Mavrotragano

— Mavro – Local Mavro Ambelisimo

— Morocanella

— Moschato Alexandreias – Malaga, Muscat de Alexandria

— Moschato Amvourgou – Muscat Negru, Muscat de Hamburg

— Moschato Aspro [Muscat Alb] – Muscat Duotone, Moschato Samou [Muscat de Samos]

— Moschato Kyprou [Muscat de Cipru]

— Moschofilero

— Xinomavro

— Xynisteri

— Ophthalmo

— Promara

— Rhoditis/Roditis

— Sultanina/Soultanina – Soultana

— Spourtiko

9. **Descrierea concisă a arealului geografic delimitat**

Limitele administrative ale districtului Nicosia

10. **Legătura cu arealul geografic**

Legătura cauzală cu originea geografică se bazează pe

☑ reputație

☑ o calitate distinctivă

☑ alte caracteristici

Categoria de produse viticole

1. Vin

Rezumatul legăturii

În cazul indicației geografice protejate (IGP) „Λευκωσία”, legătura cauzală cu originea geografică a produselor vitivinicole se datorează unor factori naturali și umani specifici care au un impact puternic asupra caracteristicilor organoleptice ale vinurilor produse, astfel cum sunt descrise în secțiunea „Descrierea vinurilor”.

A. Factori naturali

Districtul Nicosia este situat în partea de nord a zonelor din Cipru asupra cărora Republica Cipru exercită un control efectiv și se învecinează cu districtul Paphos la sud-vest, cu districtul Kyrenia la nord, cu districtul Larnaca la sud-est, cu districtul Famagusta la est și cu districtul Limassol la sud. Se întinde pe o suprafață de 2 717 kilometri pătrați și reprezintă aproximativ 30 % din suprafața totală a Ciprului.

Relieful și caracteristicile solului

Relief muntos, pante naturale abrupte la altitudini cuprinse între 500 m și 1 300 m, cu o declivitate medie cuprinsă între 20° și 40°, cu multe ravene și lanțuri muntoase și cu un sol vulcanic, pietros și infertil. Terenul este, de obicei, modelat în terase și este fixat de ziduri tradiționale din piatră fără mortar pentru a permite plantarea și cultivarea plantațiilor viticole.

Caracteristici climatice

Clima districtului Nicosia nu este diferită de clima mediteraneeană generală, care caracterizează întregul Cipru. Temperaturile medii variază în funcție de relief și de altitudine. Principalele caracteristici climatice sunt verile calde și uscate, de la jumătatea lunii mai până la jumătatea lunii septembrie, și iernile blânde, din noiembrie până în februarie. Arealele viticole din Nicosia sunt situate în principal pe versanții nordici ai lanțului muntos Troodos. Temperatura medie zilnică în timpul verii variază între 23 °C și 26 °C, iar în timpul iernii între 7 °C și 8 °C. În medie, se înregistrează 8 ore însorite pe zi. Precipitațiile medii anuale sunt cuprinse între 600 și 950 milimetri, cele mai mari valori înregistrându-se în lunile decembrie, ianuarie, februarie și martie, în timp ce, în celelalte luni ale anului, precipitațiile sunt reduse sau inexistente. Ninsorile se înregistrează de obicei în zone cu altitudini de peste 1 000 de metri, în perioada de două luni formată din decembrie și ianuarie.

Condițiile de stres hidric la care este supusă vița-de-vie sunt create de toți factorii menționați mai sus, și anume: solurile nu prea adânci și infertile, clima caldă și precipitațiile reduse. Randamentele sunt relativ mici, iar concentrația naturală a componentelor conferă caracterul aromatic și structura gustativă care caracterizează vinurile cu această origine geografică, în conformitate cu descrierea din secțiunea „Descrierea vinurilor”.

B. Factori umani

Întrucât plantațiile viticole sunt pe terenuri infertile și înclinate, întreținerea lor este deosebit de dificilă. Majoritatea plantațiilor viticole sunt plantate într-o manieră neregulată. Vița-de-vie este condusă, în general, prin metoda tradițională *gobelet*, iar gama de soiuri produsă cuprinde în principal soiurile Mavro, Xynisteri și Maratheftiko. Randamentele maxime au fost stabilite chiar de producători – viticultori și vinificatori – pe baza datelor empirice colectate de-a lungul timpului, fiind consacrate în mod oficial prin legislația națională în 2004. Construirea de terase și ziduri tradiționale din piatră fără mortar constituie, de asemenea, intervenții umane semnificative în acest areal. Practicile oenologice permise sunt cele prevăzute în legislația UE, în timp ce legislația națională stabilește nivelurile minime ale tăriei alcoolice naturale în volume.

Interacțiunea cauzală

Factorii umani specifici determină, împreună cu caracteristicile pedoclimatice, modul în care este exprimată legătura cu IGP „Λευκωσία”. În special, caracteristicile solului de origine vulcanică, ale cărui roci principale sunt gabrourile și diabazele, relieful muntos abrupt, altitudinea relativ înaltă, cu pante și un sol puțin adânc, temperatura, lumina soarelui, precipitațiile mai ridicate și modul în care vița-de-vie este condusă în forma tradițională *gobelet* sau sferică le conferă tuturor vinurilor din acest areal geografic conținutul lor exuberant de alcool, iar vinurilor roșii structura caracteristică, cu taninuri robuste. Factorii umani specifici determină, împreună cu caracteristicile pedoclimatice, modul în care este exprimată legătura cu IGP „Λευκωσία”.

11. **Alte cerințe aplicabile**

Titlul cerinței/derogării

Vinificarea trebuie să se realizeze în arealul delimitat în sine sau în imediata vecinătate a acestuia.

Cadrul juridic

Legislația națională

Tipul cerinței suplimentare/derogării

Derogare pentru producția în arealul geografic delimitat

Descrierea cerinței/derogării

În conformitate cu legislația națională [Actul administrativ cu caracter normativ (Regulatory Administrative Act – RAA) 536/2014], vinificarea se realizează în arealul delimitat în sine sau în imediata vecinătate a acestuia.

Titlul cerinței/derogării

Mențiuni obligatorii privind conținutul de zahăr al vinului

Cadrul juridic

Legislația națională

Tipul cerinței suplimentare/derogării

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea cerinței/derogării

În conformitate cu legislația națională (RAA 52/2016), mențiunile referitoare la conținutul de zahăr al vinului sunt acum obligatorii.

Titlul cerinței/derogării

Indicarea obligatorie a anului de recoltă

Cadrul juridic

Legislația națională

Tipul cerinței suplimentare/derogării

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea cerinței/derogării

În conformitate cu legislația națională (RAA 52/2016), indicarea anului de recoltă este acum obligatorie. Obligația nu se aplică ambalajelor cu un volum nominal mai mic sau egal cu 200 de mililitri sau vinurilor care nu îndeplinesc cerințele pentru indicarea opțională a anului de recoltă, în conformitate cu articolul 49 din Regulamentul (UE) 2019/33.

Trimitere electronică (URL) la publicarea caietului de sarcini

https://bit.ly/3SFwsM8