C/2026/4993

30.9.2026

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2026/4993)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Λευκωσία“

Ref. č. EÚ: PGI-CY-A1621-AM02 – 1. 7. 2026

1. **Názov výrobku**

„Λευκωσία“

2. **Druh zemepisného označenia**

☐ CHOP

☑ CHZO

3. **Sektor**

☐ Poľnohospodárske výrobky

☑ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Cyprus

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Názov

Ministerstvo poľnohospodárstva, vidieckeho rozvoja a životného prostredia – odbor poľnohospodárstva – sekcia vinohradníctva a enológie

6. **Dôvod na štandardnú zmenu**

Zmeny sa týkajú a) opisu vína, b) klasifikovaných muštových odrôd, z ktorých sa víno vyrába, a c) maximálnych hektárových výnosov.

Uvedené štandardné zmeny patria do pôsobnosti článku 24 ods. 4 nariadenia (EÚ) 2024/1143.

Cieľom týchto štandardných zmien je zlepšiť špecifikáciu výrobku s chráneným zemepisným označením (CHZO) „Λευκωσία“ bez toho, aby došlo k ohrozeniu súvislosti so zemepisnou oblasťou uvedenou v jednotnom dokumente alebo k zavedeniu ďalších obmedzení pri uvádzaní výrobku na trh.

Táto zmena nezahŕňa zmenu názvu ani spôsobu používania názvu či kategórie výrobku [ako sa stanovuje pre víno v článku 24 ods. 3 písm. a) bode ii) nariadenia (EÚ) 2024/1143].

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

Predmet zmeny

Opis zmien

Opis

Štandardná zmena zahŕňa:

a) prepracovanie v súlade s platnými právnymi predpismi EÚ a/alebo vnútroštátnymi právnymi predpismi týkajúcimi sa analytických vlastností, konkrétne nahradenie priemerných hodnôt minimálnymi a maximálnymi limitmi pre požadované parametre bielych vín, ako aj doplnenie minimálnych a maximálnych limitov pre požadované parametre ružových a červených vín;

b) pri prepracovaní organoleptických vlastností boli konkrétne parametre „vzhľad“, „aróma“ a „chuť“ v prípade bielych vín doplnené/opravené o úplné opisy a boli doplnené organoleptické vlastnosti ružových a červených vín;

c) aktualizácia konkrétnych muštových odrôd vrátane opravy názvov v súlade s novou platnou vnútroštátnou klasifikáciou, a bola pridaná odroda „Vasilissa“;

d) diferencovali/upravili sa maximálne hektárové výnosy podľa druhu vína (biele, ružové a červené).

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia vína

„Λευκωσία“

Ref. č. EÚ: PGI-CY-A1621-AM02 – 1. 7. 2026

1. **Názov (názvy)**

„Λευκωσία“

2. **Druh zemepisného označenia**

☐ CHOP

☑ CHZO

3. **Krajina, v ktorej sa vymedzená zemepisná oblasť nachádza**

Cyprus

4. **Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143**

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

5. **Kategórie vinárskeho výrobku uvedené v časti II prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013**

1. Víno

6. **Opis vína (vín)**

Vinársky výrobok

Biele víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

V pohári má víno číru, zelenkastožltú farbu, ktorá sa môže zmeniť na žltšiu po extrakcii pred fermentáciou pri nízkej teplote, po ktorej môže nasledovať postfermentačné vyzrievanie na kaloch a premiešavanie (*sur lies* a *bâtonnage*) a/alebo vyzrievanie v drevenom sude alebo vo fľaši.

Vôňa

Buket sa skladá z arómbieloplodého ovocia, tropického ovocia a kvetín v závislosti od odrôd, z ktorých je víno vyrobené, a použitej vinárskej techniky, prípadne s tónmi korenia po zrení/vyzrievaní v drevených sudoch.

Chuť

Pri ochutnaní je víno telnaté vďaka prirodzenému obsahu alkoholu, minerality a živej kyslosti, pričom aromatická dochuť pretrváva stredne dlho.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	20
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	10
Minimálna celková kyslosť:	46,6
Minimálna celková kyslosť:	v miliekvivalentoch na liter
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	200

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

—

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Červené víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

V pohári má víno číru farbu s fialovými odleskami a rôznymi odtieňmi tmavočervenej, ktorá sa po vyzrievaní vo fľaši môže zmeniť na tehlovočervenú.

Vôňa

Buket je komplexný a pozostáva z tónov červeného ovocia a byliniek v závislosti od muštových odrôd, z ktorých bolo víno vyrobené, a od použitej techniky výroby vína, prípadne s korenistými tónmi po zrení/vyzrievaní v drevených sudoch.

Chuť

Pri ochutnaní je víno telnaté vďaka prirodzenému obsahu alkoholu a má dobrú štruktúru s výraznými tanínmi, vyváženému obsahu kyselín a stredne dlhou až dlhou aromatickou koncovkou.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	20
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	11
Minimálna celková kyslosť:	46,6
Minimálna celková kyslosť:	v miliekvivalentoch na liter
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	20
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	150

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

—

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Ružové víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Víno je číre a má farbu cibuľovej šupky, lososovú alebo ružovú až po iné odtiene červenej.

Vôňa

Buket sa skladá z arómy červeného ovocia a byliniek, a to v závislosti od muštových odrôd, z ktorých sa víno vyrába, a od použitej techniky výroby.

Chuť

Pri ochutnaní je víno telnaté vďaka prirodzenému obsahu alkoholu, minerality a živej kyslosti, pričom aromatická dochuť pretrváva stredne dlho.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	20
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	10
Minimálna celková kyslosť:	46,6
Minimálna celková kyslosť:	v miliekvivalentoch na liter
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	200

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

—

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

7. **Vinárske výrobné postupy**

7.1. *Osobitné enologické postupy použité pri výrobe vína alebo vín, príslušné obmedzenia týkajúce sa výroby daného vína alebo vín*

Vinárske výrobné postupy

—

Typ enologického postupu

Obmedzenia výroby vína

Opis

Vinohrady musia byť zapísané v registri vinohradov príslušného orgánu, musia mať najmenej 4 roky a musia mať hustotu výsadby najmenej 168 krov na desať árov.

Pestovanie: mechanickými alebo chemickými prostriedkami v každej vinohradníckej sezóne.

Rez: každá vinárska sezóna

Vinárske výrobné postupy

—

Typ enologického postupu

Obmedzenia výroby vína

Opis

Vinifikácia sa musí uskutočniť v príslušnej administratívnej oblasti alebo v jej bezprostrednom okolí.

7.2. *Maximálne výnosy*

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Biele víno

Maximálne výnosy

Maximálne výnosy:	14 000
Jednotka maximálneho výnosu:	kilogramy hrozna na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Ružové víno

Maximálne výnosy

Maximálne výnosy:	10 500
Jednotka maximálneho výnosu:	kilogramy hrozna na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Červené víno

Maximálne výnosy

Maximálne výnosy:	10 500
Jednotka maximálneho výnosu:	kilogramy hrozna na hektár

8. **Zoznam muštových odrôd alebo odrôd, z ktorých sa víno/vína vyrábajú**

— 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. **Stručná vymedzenie vymedzenej zemepisnej oblasti**

Administratívne hranice okresu Nikózia

10. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Príčinná súvislosť so zemepisným pôvodom je založená na týchto faktoroch:

☑ Povesť

☑ Daná kvalita

☑ Iná vlastnosť

Kategória vinárskych výrobkov

1. Víno

Zhrnutie súvislosti

V prípade chráneného zemepisného označenia (CHZO) „Λευκωσία“ vyplýva príčinná súvislosť medzi zemepisným pôvodom produktov z viniča zo špecifických prírodných a ľudských faktorov, ktoré majú výrazný vplyv na organoleptické vlastnosti vyrábaných vín, ako sa opisujú v časti „Opis vín“

A) Prírodné faktory

Okres Nikózia sa nachádza v severnej časti území Cypru, nad ktorými Cyperská republika vykonáva účinnú kontrolu, a na juhozápade hraničí s okresom Pafos, na severe s okresom Kyrenia, na juhovýchode s okresom Larnaka, okresom Famagusta na východe a s okresom Limassol na juhu. Rozprestiera sa na ploche 2 717 štvorcových kilometrov a tvorí približne 30 % celkovej rozlohy Cypru.

Reliéf a vlastnosti pôdy

Horský reliéf, strmé prírodné svahy v nadmorských výškach od 500 m do 1 300 m, s priemerným sklonom 20 ° až 40 °, s množstvom roklín a horských hrebeňov, ako aj s vulkanickou, kamenistou a neúrodnou pôdou. Pôda je zvyčajne upravená do terás a spevnená tradičnými suchými kamennými múrmi, aby bolo možné vysádzať a obrábať vinohrady.

Klimatické vlastnosti

Podnebie okresu Nikózia sa nelíši od všeobecnej stredomorskej klímy, ktorá je charakteristická pre celý Cyprus. Priemerné teploty sa líšia v závislosti od terénu a nadmorskej výšky. Hlavnými klimatickými charakteristikami sú horúce a suché letá od polovice mája do polovice septembra a mierne zimy od novembra do februára. Vinohradnícke oblasti v Nikózii sa nachádzajú prevažne na severných svahoch pohoria Troodos. Priemerná denná teplota v lete sa pohybuje v rozmedzí od 23 °C do 26 °C a v zime od 7 °C do 8 °C. Priemerne je tu 8 hodín slnečného svitu denne. Priemerné ročné zrážky sa pohybujú v rozmedzí 600 až 950 milimetrov, pričom najviac zrážok spadne v mesiacoch december, január, február a marec, zatiaľ čo v ostatných mesiacoch roka sa zrážky takmer alebo vôbec nevyskytujú. Sneh zvyčajne padá v oblastiach s nadmorskou výškou nad 1 000 metrov v dvojmesačnom období od decembra do januára.

Všetky už uvedené faktory vytvárajú vo vinohradoch podmienky pre vodný stres, a to konkrétne: relatívne plytké a neúrodné pôdy, teplé podnebie a nízke zrážky. Výnosy sú pomerne nízke, pričom prirodzená koncentrácia zložiek dodáva vínam aromatické vlastnosti a štruktúru na jazyku, ktoré sú typické pre vína tohto zemepisného pôvodu, ako sa uvádza v časti „Opis vín“.

B) Ľudské faktory

Keďže vinohrady sú vysadené na neúrodnej a svahovitej pôde, ich údržba je obzvlášť náročná. Väčšina vinohradov je vysadená nepravidelne. Vinič sa všeobecne vedie tradičnou metódou „*Gobelet*“ [kalich] a sortiment pestovaných odrôd tvoria hlavne odrody Mavro, Xynisteri a Maratheftiko. Maximálne výnosy stanovili samotní výrobcovia – pestovatelia viniča a výrobcovia vína – na základe empirických údajov zhromaždených v priebehu času a v roku 2004 boli oficiálne stanovené vo vnútroštátnych právnych predpisoch. Významnými zásahmi človeka v tejto oblasti je aj výstavba terás a tradičných suchých kamenných múrov. Povolené enologické postupy sú tie, ktoré sú stanovené v právnych predpisoch EÚ, zatiaľ čo vnútroštátne právne predpisy stanovujú minimálne hodnoty prirodzeného obsahu alkoholu.

Príčinný vzťah

Konkrétne ľudské faktory v spojení s pôdnymi a klimatickými charakteristikami určujú, ako sa prejavuje súvislosť s CHZO „Λευκωσία“. Predovšetkým pôdne vlastnosti vulkanického pôvodu, kde prevládajú gabrové a diabázové horniny, strmý horský terén, relatívne vysoká nadmorská výška s prevýšením a plytkou pôdou, teplota, slnečný svit, vyššie zrážky a spôsob vedenia viniča do tradičného tvaru „*gobelet*“, teda kalicha, dodávajú všetkým vínam z tejto geografickej oblasti ich bohatý obsah alkoholu a červeným vínam ich štruktúru s robustnými tanínmi. Konkrétne ľudské faktory v spojení s pôdnymi a klimatickými charakteristikami určujú, ako sa prejavuje súvislosť s CHZO „Λευκωσία“.

11. **Ďalšie uplatniteľné požiadavky**

Predmet požiadavky/výnimky

Vinifikácia sa musí uskutočniť v samotnej vymedzenej oblasti alebo v jej bezprostrednom okolí.

Právny rámec

vnútroštátne právne predpisy

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

výnimka pre výrobu vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis požiadavky/výnimky

V súlade s vnútroštátnymi právnymi predpismi [Regulačný správny akt (RAA) 536/2014] sa vinifikácia uskutočňuje priamo vo vymedzenej oblasti alebo v jej bezprostrednom okolí.

Predmet požiadavky/výnimky

Povinné údaje týkajúce sa obsahu cukru vo víne

Právny rámec

vnútroštátne právne predpisy

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

dodatočné ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis požiadavky/výnimky

V súlade s vnútroštátnymi právnymi predpismi (RAA 52/2016) sú teraz povinné údaje týkajúce sa obsahu cukru vo víne.

Predmet požiadavky/výnimky

Povinné uvádzanie ročníka

Právny rámec

vnútroštátne právne predpisy

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

dodatočné ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis požiadavky/výnimky

V súlade s vnútroštátnymi právnymi predpismi (RAA 52/2016) je teraz uvádzanie ročníka povinné. Táto povinnosť sa nevzťahuje na obaly s menovitým objemom 200 mililitrov alebo menším, ani na vína, ktoré nespĺňajú požiadavky na dobrovoľné uvedenie ročníka, ako sa stanovuje v článku 49 nariadenia (EÚ) 2019/33.

Elektronický odkaz (URL) na uverejnenie špecifikácie výrobku

https://bit.ly/3SFwsM8