C/2026/4993

30.9.2026

# Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/4993)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

**(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)**

**”Λευκωσία”**

**Referensnummer: PGI-CY-A1621-AM02 – 1.7.2026**

1. **Produktens namn**

”Λευκωσία”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☐ SUB

☑ SGB

3. **Sektor**

☐ Jordbruksprodukter

☑ Viner

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Cypern

5. **Den myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

*Namn*

Ministeriet för jordbruk, landsbygdsutveckling och miljö – avdelningen för jordbruk – underavdelningen för vinodling och oenologi

6. **Klassificering som standardändring**

Ändringarna gäller a) beskrivningen av vinet, b) de klassificerade druvsorter som vinet framställs av och c) högsta avkastning per hektar.

Standardändringarna i fråga omfattas av artikel 24.4 i förordning (EU) 2024/1143.

Syftet med dessa standardändringar är att förbättra produktspecifikationen för den skyddade geografiska beteckningen (SGB) ”Λευκωσία”, utan att detta riskerar att upphäva det samband med det geografiska området som anges i det sammanfattande dokumentet eller medför ytterligare begränsningar avseende saluföringen av produkten.

Ändringen innebär inte en ändring i namnet eller användningen av namnet eller produktkategorin (enligt vad som fastställs för vin i artikel 24.3 a ii i förordning (EU) 2024/1143).

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

*Rubrik*

Beskrivning av ändringarna

*Beskrivning*

Standardändringarna omfattar följande:

a) Ny text i enlighet med gällande EU-lagstiftning och/eller nationell lagstiftning om de analytiska egenskaperna, särskilt ersättning av medelvärden med lägsta och högsta gränsvärden för de parametrar som krävs för vita viner samt tillägg av lägsta och högsta gränsvärden för de parametrar som krävs för roséviner och röda viner.

b) Ny text om de organoleptiska egenskaperna, där parametrarna ”utseende”, ”doft” och ”smak” för vita viner har kompletterats/korrigerats med fullständiga beskrivningar, och de organoleptiska egenskaperna för roséviner och röda viner har lagts till.

c) Uppdatering av de specifika druvsorterna, bland annat genom korrigering av namnen i enlighet med den nya gällande nationella klassificeringen och tillägg av druvsorten vasilissa.

d) Högsta avkastning per hektar har differentierats/korrigerats efter vintyp (vitt vin, rosévin och rött vin).

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

**Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för vinet**

**”Λευκωσία”**

**Referensnummer: PGI-CY-A1621-AM02 – 1.7.2026**

1. **Namn**

Λευκωσία

2. **Typ av geografisk beteckning**

☐ SUB

☑ SGB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Cypern

4. **Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143**

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

5. **Kategorier av vinprodukter som anges i del II i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013**

1. Vin

6. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

*Vinprodukt*

Vitt vin

*Organoleptiska egenskaper*

Utseende

Vinet har en klar, gröngul färg, som kan bli gulare efter extraktion före jäsning vid låg temperatur, följd av eventuell lagring på jästfällningen och omrörning av jästfällningen (*sur lies* och *bâtonnage*) och/eller lagring på träfat eller på flaska.

Doft

Bouqueten utgörs av aromer av frukter med vitt fruktkött, tropiska frukter och blommor beroende på de sorter som vinet framställs av och den vinframställningsmetod som används, samt eventuellt toner av kryddor efter mogning/lagring på träfat.

Smak

Smaken är fyllig på grund av den naturliga alkoholhalten, mineraliteten och den livliga syran med en aromatisk medellång eftersmak.

*Ytterligare information om organoleptiska egenskaper*

—

*Analytiska egenskaper*

| | |
|---|---|
| Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): | 20 |
| Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): | 10 |
| Lägsta totala syrahalt: | 46,6 |
| Enhet för lägsta totala syrahalt: | milliekvivalenter per liter |
| Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): | 18 |
| Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): | 200 |

*Ytterligare information om analytiska egenskaper*

—

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

*Vinprodukt*

Rött vin

*Organoleptiska egenskaper*

Utseende

Vinet är klart med violetta skiftningar och olika djupröda nyanser som kan bli tegelröda efter lagring på flaska.

Doft

Bouqueten är komplex och utgörs av dofter av röda bär och örter beroende på de druvsorter som vinet framställs av och den vinframställningsmetod som används, eventuellt med toner av kryddor efter mogning/lagring på träfat.

Smak

Vinet är fylligt på grund av den naturliga alkoholhalten och har en god struktur med robusta tanniner, balanserad syra och en medellång till lång aromatisk eftersmak.

*Ytterligare information om organoleptiska egenskaper*

—

*Analytiska egenskaper*

| | |
|---|---|
| Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): | 20 |
| Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): | 11 |
| Lägsta totala syrahalt: | 46,6 |
| Enhet för lägsta totala syrahalt: | milliekvivalenter per liter |
| Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): | 20 |
| Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): | 150 |

*Ytterligare information om analytiska egenskaper*

—

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

*Vinprodukt*

Rosévin

*Organoleptiska egenskaper*

Utseende

Vinet har en klar, lökskalsfärgad, laxrosa eller rosa färg och kan skifta i andra röda nyanser.

Doft

Bouqueten utgörs av aromer av röda bär och örter beroende på de druvsorter vinet framställs av och den vinframställningsmetod som används.

Smak

Smaken är fyllig på grund av den naturliga alkoholhalten, mineraliteten och den livliga syran med en aromatisk medellång eftersmak.

*Ytterligare information om organoleptiska egenskaper*

—

*Analytiska egenskaper*

| | |
|---|---|
| Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): | 20 |
| Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): | 10 |
| Lägsta totala syrahalt: | 46,6 |
| Enhet för lägsta totala syrahalt: | milliekvivalenter per liter |
| Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): | 18 |
| Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): | 200 |

*Ytterligare information om analytiska egenskaper*

—

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

7. **Vinframställningsmetoder**

7.1 *Särskilda oenologiska metoder som använts för att framställa vinet eller vinerna samt de relevanta restriktionerna för denna framställning*

Vinframställningsmetod

—

Typ av oenologisk metod

Restriktioner för vinframställningen

Beskrivning

Vinodlingarna ska ha införts i den behöriga myndighetens vinodlingsregister och vara minst fyra år gamla, med minst 168 plantor per dekar.

Odling: med mekaniska eller kemiska metoder varje vinodlingssäsong.

Beskärning: varje vinodlingssäsong.

Vinframställningsmetod

—

Typ av oenologisk metod

Restriktioner för vinframställningen

Beskrivning

Vinframställningen ska äga rum i det berörda administrativa området eller i det omedelbara närområdet.

7.2 *Högsta avkastning*

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Vitt vin

Högsta avkastning

| | |
|---|---|
| Högsta avkastning: | 14 000 |
| Enhet för högsta avkastning: | kg druvor per hektar |

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Rosévin

Högsta avkastning

| | |
|---|---|
| Högsta avkastning: | 10 500 |
| Enhet för högsta avkastning: | kg druvor per hektar |

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Rött vin

Högsta avkastning

| | |
|---|---|
| Högsta avkastning: | 10 500 |
| Enhet för högsta avkastning: | kg druvor per hektar |

8. **Uppgifter om den eller de druvsorter som vinet eller vinerna framställs av**

— 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 – rhen riesling

— Sangiovese

— Sauvignon blanc

— Semillon

— Sylvaner

— Syrah – shiraz

— Ugni blanc – trebbiano

— Viognier

— Zinfandel – primitivo

— Agiorgitiko

— Athiri – athiri aspro [vit 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 [vit muscat] – muscat duotone, moschato samou [muscat från Samos]

— Moschato kyprou [cypriotisk muscat]

— Moschofilero

— Xinomavro

— Xynisteri

— Opthalmo

— Promara

— Rhoditis/Roditis

— Sultanina/Soultanina – soultana

— Spourtiko

9. **Kort beskrivning av det avgränsade geografiska området**

Administrativa gränser för distriktet Nicosia

10. **Samband med det geografiska området**

Orsakssambandet med det geografiska ursprunget baseras på

☑ anseende

☑ en viss kvalitet

☑ andra egenskaper

*Kategori av vinprodukt*

1. Vin

*Sammanfattning av sambandet*

När det gäller den skyddade geografiska beteckningen (SGB) ”Λευκωσία” bygger orsakssambandet med vinprodukternas geografiska ursprung på specifika naturliga och mänskliga faktorer som har stor inverkan på de framställda vinernas organoleptiska egenskaper, enligt vad som beskrivs i avsnittet ”Beskrivning av vinerna”.

## A. Naturliga faktorer

Distriktet Nicosia ligger i den norra delen av de områden på Cypern där Republiken Cypern utövar faktisk kontroll och gränsar till distriktet Pafos i sydväst, distriktet Kyrenia i norr, distriktet Larnaca i sydost, distriktet Famagusta i öster och distriktet Limassol i söder. Det sträcker sig över en yta på 2 717 kvadratkilometer och utgör omkring 30 % av Cyperns totala yta.

### Terräng och jordmånsegenskaper

Bergig terräng, branta naturliga sluttningar på höjder som sträcker sig från 500 m till 1 300 m, med en genomsnittlig lutning på 20° till 40° och med många raviner och bergskedjor, samt vulkanisk, stenig och mager jord. Marken har vanligtvis anlagts i terrasser och hålls på plats av traditionella stenmurar för att göra det möjligt att anlägga vinodlingar.

### Klimatförhållanden

Klimatet i distriktet Nicosia skiljer sig inte från det allmänna medelhavsklimat som kännetecknar Cypern som helhet. Medeltemperaturen varierar beroende på terräng och höjd. De mest framträdande klimatförhållandena är de varma och torra somrarna från mitten av maj till mitten av september och de milda vintrarna från november till februari. Nicosias vinodlingsområden ligger huvudsakligen på bergskedjan Troodos norra sluttningar. Den genomsnittliga dagstemperaturen på sommaren varierar mellan 23 °C och 26 °C, och på vintern mellan 7 °C och 8 °C. Det genomsnittliga antalet soltimmar per dag är 8. Den genomsnittliga årsnederbörden uppgår till mellan 600 och 950 millimeter, med de största nederbördsmängderna i december, januari, februari och mars. Under årets resterande månader faller lite eller ingen nederbörd. Snöfall förekommer främstpå över 1 000 meters höjd under tvåmånadersperioden från december till januari.

Ovannämnda faktorer skapar förutsättningar för vattenstress i vinstockarna, i synnerhet de relativt grunda och magra jordarna, det varma klimatet och de låga nederbördsmängderna. Avkastningen är relativt liten, med en naturlig koncentration av de beståndsdelar som ger vinerna den aromatiska karaktär och smakstruktur som beskrivs i avsnittet ”Beskrivning av vinerna”.

## B. Mänskliga faktorer

Eftersom vinodlingarna ligger på mager och sluttande mark är de mycket svåra att underhålla. De flesta vinodlingar är anlagda på ett oregelbundet sätt. Vinstockarna beskärs i allmänhet med den traditionella gobeletmetoden, och de druvsorter som huvudsakligen odlas är mavro, xynisteri och maratheftiko. Den högsta avkastningen fastställdes av producenterna själva – vinodlare och vintillverkare – utifrån empiriska uppgifter som samlats in över tid och införlivades officiellt i nationell lagstiftning 2004. Uppförandet av terrasser och traditionella stenmurar utgör också betydande mänskliga ingrepp i detta område. De tillåtna oenologiska metoderna är de som fastställs i EU-lagstiftningen, medan de lägsta gränsvärdena för den naturliga alkoholhalten i volymprocent fastställs i den nationella lagstiftningen.

### Orsakssamband

De särskilda mänskliga faktorerna i kombination med jordmåns- och klimatförhållandena ligger till grund för sambandet med den skyddade geografiska beteckningen ”Λευκωσία”. Jordmånen av vulkaniskt ursprung som huvudsakligen består av gabbro- och diabasbergarter, den branta bergiga terrängen, den relativt höga höjden med olika lutningar och grunda jordar, temperaturen, solljuset, de stora nederbördsmängderna och det sätt på vilket vinstockarna binds upp enligt den traditionella gobeletmetoden ger alla viner från detta geografiska område en generös alkoholhalt och de röda vinerna en struktur med kraftiga tanniner. De särskilda mänskliga faktorerna i kombination med jordmåns- och klimatförhållandena ligger till grund för sambandet med den skyddade geografiska beteckningen ”Λευκωσία”.

11. **Ytterligare tillämpliga krav**

*Rubrik för kravet/undantaget*

Vinframställningen måste äga rum i det avgränsade området eller i det omedelbara närområdet.

*Rättslig ram*

Nationell lagstiftning

*Typ av ytterligare krav/undantag*

Undantag för produktion i det avgränsade geografiska området

*Beskrivning av kravet/undantaget*

I enlighet med nationell lagstiftning (föreskrift RAA 536/2014) äger vinframställningen rum i det avgränsade området eller i det omedelbara närområdet.

*Rubrik för kravet/undantaget*

Obligatoriska uppgifter om vinets sockerhalt

*Rättslig ram*

Nationell lagstiftning

*Typ av ytterligare krav/undantag*

Kompletterande bestämmelser om märkning

*Beskrivning av kravet/undantaget*

I enlighet med nationell lagstiftning (RAA 52/2016) är angivelse av vinets sockerhalt nu obligatorisk.

*Rubrik för kravet/undantaget*

Årgången måste anges

*Rättslig ram*

Nationell lagstiftning

*Typ av ytterligare krav/undantag*

Kompletterande bestämmelser om märkning

*Beskrivning av kravet/undantaget*

I enlighet med nationell lagstiftning (RAA 52/2016) är det nu obligatoriskt att ange årgång. Kravet gäller inte förpackningar med en nominell volym på högst 200 milliliter eller viner som inte uppfyller villkoren för frivillig angivelse av uppgift om årgång enligt artikel 49 i förordning (EU) 2019/33.

**Länk till offentliggörandet av produktspecifikationen**

https://bit.ly/3SFwsM8