C/2026/5638

28.10.2026

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/5638)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Πιτσιλιά“

Referenční číslo EU: PDO-CY-A1627-AM02 – 1. 7. 2026

1. **Název produktu**

„Πιτσιλιά“

2. **Druh zeměpisného označení:**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Odvětví**

☐ zemědělské produkty

☑ vína

☐ lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Kypr

5. **Orgán členského státu oznamující standardní změnu**

Název

Ministerstvo zemědělství, rozvoje venkova a životního prostředí – Odbor zemědělství – Sekce vinařství a enologie

6. **Důvod pro standardní změnu**

Změny se týkají a) popisu vín; b) klasifikovaných moštových odrůd, z nichž se vína vyrábějí; c) enologických postupů a omezení při výrobě vína a d) maximálních výnosů na hektar.

Standardní změny spadají do oblasti působnosti čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143.

Cílem těchto standardních změn je zlepšit specifikaci produktu s chráněným označením původu (CHOP) „Πιτσιλιά“, aniž by tím došlo k narušení souvislosti se zeměpisnou oblastí stanovenou v jednotném dokumentu nebo aniž by to vedlo k dalším omezením uvádění produktu na trh.

Změna nezahrnuje změnu v názvu nebo v používání názvu nebo v kategorii produktu [jak je stanoveno u vína v čl. 24 odst. 3 písm. a) bodě ii) nařízení (EU) 2024/1143].

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Popis schválené standardní změny (schválených standardních změn)**

Předmět změny

Popis změn

Popis

Standardní změny zahrnují:

a) přepracování v souladu s platnými právními předpisy EU a/nebo kyperskými právními předpisy týkajícími se analytických vlastností, konkrétně nahrazení průměrných hodnot minimálními a maximálními mezními hodnotami pro požadované parametry u bílých vín, jakož i doplnění minimálních a maximálních mezních hodnot pro požadované parametry u růžových a červených vín;

b) přepracování organoleptických vlastností; konkrétně byly parametry „vzhled“, „vůně“ a „chuť“ u bílých vín opraveny nebo doplněny o úplné popisy a dále byly doplněny organoleptické vlastnosti růžových a červených vín;

c) aktualizaci seznamu schválených moštových odrůd, které se již dlouhodobě pěstují ve vymezené zeměpisné oblasti „Πιτσιλιά“, v souladu s novou platnou vnitrostátní klasifikací;

d) stanovení konkrétních enologických postupů podle druhu vína (bílé, růžové, červené) a omezení při výrobě vína;

e) rozlišení/úpravu maximálních výnosů na hektar podle druhu vína (bílé, růžové a červené).

☑ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení pro víno

„Πιτσιλιά“

Referenční číslo EU: PDO-CY-A1627-AM02 – 1. 7. 2026

1. **Název (názvy)**

„Πιτσιλιά“

2. **Druh zeměpisného označení:**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Kypr

4. **Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143**

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

5. **Druhy výrobků z révy vinné uvedené v části II přílohy VII nařízení (EU) č. 1308/2013**

1. Víno

6. **Popis vína nebo vín**

Výrobek z révy vinné

Bílé víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Na pohled – čiré víno zelenožluté barvy, která se může rozvinout do mírně žluté, či dokonce zlatavé barvy.

Vůně

Vůně – aroma bílého dužnatého ovoce, citrusového ovoce a květin v závislosti na použité vinařské technologii, případně kořenité tóny po zrání v dřevěných sudech.

Chuť

Na patře – výrazné, se střední až vysokou kyselostí a mineralitou a středně dlouhým až dlouhým citronovým aromatickým závěrem.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

–

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	20
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	12
Minimální celková kyselost:	53,3
Jednotka minimální celkové kyselosti:	v miliekvivalentech na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	200

Doplňující informace o analytických vlastnostech

–

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Růžové víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Na pohled – čiré víno barvy cibulových slupek, lososové, růžové či v jiných odstínech růžové.

Vůně

Vůně – aromata červených bobulí, růže, granátového jablka a bylin v závislosti na odrůdách, z nichž bylo víno vyrobeno, a na použité vinařské technologii.

Chuť

Na patře – výrazné, se střední až vysokou kyselostí a středně dlouhým aromatickým závěrem.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

–

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	20
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	11
Minimální celková kyselost:	53,3
Jednotka minimální celkové kyselosti:	v miliekvivalentech na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	200

Doplňující informace o analytických vlastnostech

–

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Červené víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Vzhled – čiré s fialovými a/nebo purpurovými či rubínovými odstíny, dalšími tmavě červenými odstíny a případně cihlově červenými nádechy po zrání v láhvi.

Vůně

Vůně – komplexní buket s aromaty červených bobulí a bylin v závislosti na odrůdách, z nichž bylo víno vyrobeno, a na použité vinařské technologii, případně kořenité tóny po zrání v dřevěných sudech.

Chuť

Na patře – výrazné, struktura s vyzrálými třísloviny, plné tělo se střední až vysokou kyselostí, dlouhotrvající aromatický závěr, potenciál k dalšímu zrání v láhvi.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

–

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	20
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	12
Minimální celková kyselost:	46,6
Jednotka minimální celkové kyselosti:	v miliekvivalentech na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	20
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	150

Doplňující informace o analytických vlastnostech

–

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

7. **Enologické postupy**

7.1 *Zvláštní enologické postupy používané při výrobě vína nebo vín a příslušná omezení pro jejich výrobu*

Enologický postup

–

Druh enologického postupu

Zvláštní enologický postup

Popis

A. Bílá vína

Vyrábí se výhradně z odrůdy Xynisteri (100 %) s využitím nejmodernější technologie kvašení při kontrolované teplotě nejvýše 20 °C, s extrakcí před začátkem kvašení při teplotě nižší než 12 °C nebo bez ní, s možností zrání na kalech po kvašení a batonáže a/nebo zrání v dřevěných sudech či v láhvi.

B. Růžová vína

Vyrábí se výhradně z odrůd Dopio Mavro (100 %), Maratheftiko (100 %) nebo Giannoudhi (100 %), případně ze směsi, v níž jedna či více z těchto odrůd tvoří alespoň 85 % a zbytek tvoří hrozny odrůdy Ofthalmo, a to metodou tzv. saignée spočívající v odčerpávání moštu z dužiny modrých hroznů s lisováním nebo bez něj, a/nebo scelováním bílého a červeného vína stejného zeměpisného označení; používá se nejmodernější technologie kvašení při kontrolované teplotě nejvýše 20 °C s možností zrání na kalech po kvašení a batonáže.

C. Červená vína

Vyrábí se výhradně z odrůd Dopio Mavro (100 %), Maratheftiko (100 %) nebo Giannoudhi (100 %), případně ze směsi, v níž jedna či více z těchto odrůd tvoří nejméně 85 % a zbytek tvoří hrozny odrůdy Ofthalmo, a to tradiční metodou výroby červeného vína při teplotách nejvýše 28 °C, s extrakcí před kvašením při teplotě nižší než 12 °C nebo bez ní, s možností zrání na kalech po kvašení a batonáže.

Enologický postup

–

Druh enologického postupu

Omezení týkající se enologických postupů

Popis

Vína se vyrábějí ve vymezené zeměpisné oblasti.

Povinné šestiměsíční zrání v dřevěných sudech u vín vyrobených výhradně z odrůdy Maratheftiko (100 %) a odrůdy Giannoudhi (100 %).

Povinné šestiměsíční reduktivní zrání (v lahvích) u vín vyrobených výhradně z odrůdy Maratheftiko (100 %) a odrůdy Giannoudhi (100 %).

Enologický postup

–

Druh enologického postupu

Omezení týkající se enologických postupů

Popis

Vína se vyrábějí z hroznů pěstovaných ve vinicích, které jsou zapsány v registru vinic příslušného orgánu; vinice musí být staré nejméně pět let a musí mít alespoň 220 keřů na deset arů.

7.2 *Maximální výnosy*

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Bílé víno

Maximální výnos

Maximální výnos:	10 000
Jednotka maximálního výnosu:	kilogramy hroznů na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Růžové víno

Maximální výnos

Maximální výnos:	7 500
Jednotka maximálního výnosu:	kilogramy hroznů na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Červené víno

Maximální výnos

Maximální výnos:	7 500
Jednotka maximálního výnosu:	kilogramy hroznů na hektar

8. **Označení moštové odrůdy nebo odrůd, ze kterých se dané víno nebo daná vína vyrábí**

— Giannoudhi

— Maratheftiko – Vamakada, Pampatzia

— Mavro – Dopio Mavro Ampelisimo

— Xynisteri

— Ofthalmo

9. **Stručná definice vymezené zeměpisné oblasti**

Vymezená zeměpisná oblast Pitsilia zahrnuje tyto obce:

Agia Eirini, Agios Ioannis, Agios Theodoros, Agridia, Argos, Alithinou, Aloma, Apliki, Askas, Gourri, Dymes, Kambi, Kannavia, Kato Mylos, Kourdali, Kyperounta, Lagoudera, Lazania, Livadia, Odou, Palaiochori, Pelendri, Platanistasa, Potamitissa, Polystypos, Saranti, Spilia, Sykopetra, Farmakas, Fikardou, Fterikoudi a Chandria.

10. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Druh výrobku z révy vinné

1. Víno

Shrnutí souvislosti

V případě chráněného označení původu „Πιτσιλιά“ je příčinná souvislost se zeměpisným původem výrobků z révy vinné dána specifickými přírodními a lidskými faktory, které mají výrazný vliv na organoleptické vlastnosti vyráběných jakostních vín, jak je popsáno v oddíle „Popis vín“.

A. Přírodní faktory

Pitsilia je hornatá oblast na Kypru, která se rozkládá ve středovýchodní části pohoří Troodos. Mezi hlavní charakteristiky oblasti Pitsilia patří její vysoká nadmořská výška, mimořádně strmý horský terén, nízké teploty, zejména v zimě, a díky její zeměpisné poloze také pozoruhodná biologická rozmanitost, která je dána místním mezoklimatem a rozmanitostí nadmořských výšek. Bohatá vegetace oblasti Pitsilia se skládá především z lesů tvořených borovicí kalabrijskou, planikou, řečíkem lentiškem, dubem kermesovým a dalšími porosty a dále z obdělávané půdy s neroubovanou révou vinnou, ořešáky, jabloněmi, třešněmi a mandlovníky. Mezi místní faunu patří druhy jako chráněný divočák, lišky, zajíci, ježci a volně žijící ptáci, jako jsou orel jestřábí (*Aquila fasciata*), sokoli, další dravci a koroptve, které nacházejí bezpečné útočiště v lesích a izolovaných roklích.

Reliéf a vlastnosti půdy

Pitsilia se vyznačuje hornatým terénem, strmými přírodními svahy v nadmořských výškách od 600 do 1 500 metrů – díky čemuž patří zdejší vinice k nejvýše položeným v Evropě – s průměrným sklonem 20° až 40° a četnými izolovanými roklemi, potoky, strmými svahy a horskými vrcholy. Půda je kamenitá a neúrodná, tvořená převážně plutonickými horninami – gabrem a diabasem – vzhledem k blízkosti jádra masivu Troodos. Pitsilia geologicky patří k ofiolitovému komplexu masivu Troodos, který je bohatý na rudy a minerály, jako jsou například měděné rudy, které se zde těžily již v antice.

Podnební podmínky

V oblasti Pitsilia panuje středomořské horské podnebí s chladnými zimami a chladnými léty. V zimě se na nejvyšších místech oblasti Pitsilia (nad 1 000 metrů) poměrně často vyskytují sněhové srážky. Průměrná roční denní teplota se pohybuje od 14 °C do 16 °C. Průměrná denní teplota v létě se pohybuje od 21,3 °C do 24,5 °C, přičemž maximální teploty obvykle dosahují 28 °C až 30 °C a noci zůstávají relativně chladné (17 °C až 20 °C). Tento teplotní rozdíl mezi dnem a nocí přispívá k udržení kyselosti a k tvorbě aromatických prekurzorů v hroznech. V zimě se teplota se pohybuje od 5,1 °C do 6,8 °C. V noci je často pod 5 °C a v mnoha obcích oblasti Pitsilia mrzne.

Průměrná doba slunečního svitu činí 7,6 hodiny denně. Roční srážky se pohybují v rozmezí od 600 do 1 200 milimetrů v závislosti na nadmořské výšce a poloze. Většina srážek připadá na období od listopadu do března; v ostatních měsících jsou srážky minimální.

B. Lidské faktory

Zemina je upravená do teras a zpevněná tradičními suchými kamennými zídkami, aby na ní bylo možné vysazovat a obhospodařovat vinice. Ideální plodinou pro půdy v oblasti Pitsilia byla neroubovaná réva vinná, která vyžaduje minimum vody a živin, zatímco poněkud úrodnější a lépe přístupné půdy byly vyhrazeny pro plodiny s vyššími nároky (peckoviny).

Vinaři z oblasti Pitsilia využívají základní nástroje, které mají k dispozici, k provádění pěstitelských prací nezbytných pro údržbu vinic. Rostliny jsou vysazovány převážně v nepravidelných rozestupech kvůli členitému horskému terénu této oblasti. Odstraňování plevele se většinou provádí ručně. Některé vinice se zavlažují metodou přirozeného povrchového zavlažování.

Réva je vedena převážně v tradičním tvaru „gobelet“. Produkční potenciál tvoří především odrůdy Dopio Mavro a Xynisteri a v menší míře také odrůdy Maratheftiko, Giannoudhi a Ofthalmo. Maximální výnosy na hektar stanovili sami producenti (pěstitelé a vinaři) na základě empirických údajů shromážděných v průběhu času; oficiálně byly výnosy zakotveny ve vnitrostátních právních předpisech v roce 2004.

Povolené enologické postupy jsou ty, které jsou stanoveny v právních předpisech Evropské unie. Tradičně používané postupy a procesy se však týkají především zvyšování či snižování kyselosti, přidávání siřičitanů, čiření a stabilizace vín vyráběných v oblasti Pitsilia.

Na základě empirických údajů producenti zjistili, za jakých podmínek hrozny dozrávají nejlépe, a na základě toho byly stanoveny hodnoty minimálního přirozeného obsahu alkoholu (v % obj.) uvedené v oddíle „Popis vín".

Příčinná souvislost:

Výše popsané půdní a klimatické podmínky spolu s lidským faktorem sehrály rozhodující roli při výběru tradičních kyperských původních odrůd určených k pěstování v oblasti Pitsilia, přičemž organoleptické vlastnosti vín vyráběných v rámci stejnojmenného chráněného označení původu (CHOP) jsou ovlivněny podmínkami horského prostředí. Většina neroubovaných vinic se nachází na svazích orientovaných na jih; tato skutečnost má spolu s klimatickými podmínkami vliv rovněž na vývoj a řádné zrání vinných hroznů v oblasti Pitsilia. Vlastnosti půdy jako nedílná součást místního terroiru propůjčují vínům z oblasti Pitsilia osobité na organoleptické vlastnosti, které se odrážejí v tomto horském CHOP Kypru.

11. **Další použitelné požadavky**

Název požadavku/odchylky

Povinné uvedení ročníku sklizně

Právní rámec

vnitrostátní právní předpisy

Druh dalšího požadavku / další odchylky

Další ustanovení týkající se označování

Popis požadavku / odchylky

V souladu s vnitrostátními právními předpisy (správní nařízení RAA 52/2016) je nyní uvedení ročníku sklizně povinné. Balení se jmenovitým objemem 200 ml nebo menším je od tohoto požadavku osvobozeno.

Název požadavku/odchylky

Povinné údaje týkající se obsahu cukru ve víně

Právní rámec

vnitrostátní právní předpisy

Druh dalšího požadavku / další odchylky

Další ustanovení týkající se označování

Popis požadavku / odchylky

V souladu s vnitrostátními právními předpisy (RAA 52/2016) jsou nyní údaje týkající se obsahu cukru ve víně povinné.

Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace produktu

https://bit.ly/4eRoRS7