C/2026/5638

28.10.2026

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2026/5638)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Πιτσιλιά“

EU-Nr.: PDO-CY-A1627-AM02 — 1.7.2026

1. **Name des Erzeugnisses**

„Πιτσιλιά“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

3. **Sektor**

☐ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☑ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Zypern

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

Ministerium für Landwirtschaft, ländliche Entwicklung und Umwelt – Abteilung Landwirtschaft – Referat Weinbau und Önologie

6. **Einstufung als Standardänderung**

Die Änderungen betreffen a) die Beschreibung der Weine, b) die klassifizierten Keltertraubensorten, aus denen die Weine hergestellt werden, c) die önologischen Verfahren und die Einschränkungen für die Weinbereitung und d) die Höchsterträge je Hektar.

Die betreffenden Standardänderungen fallen unter Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143.

Ziel dieser Standardänderungen ist es, die Produktspezifikation der geschützten Ursprungsbezeichnung (g.U.) „Πιτσιλιά“ zu verbessern, ohne dass die Gefahr besteht, dass der im Einzigen Dokument angegebene Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht oder die Vermarktung des Erzeugnisses weiter eingeschränkt wird.

Die Änderung umfasst keine Änderung des Namens oder der Verwendung des Namens oder der Kategorie des Erzeugnisses (wie für Wein in Artikel 24 Absatz 3 Buchstabe a Ziffer ii der Verordnung (EU) 2024/1143 festgelegt).

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Titel

Beschreibung der Änderungen

Beschreibung

Die Standardänderungen umfassen:

a) Neuformulierung gemäß den geltenden EU- und/oder zyprischen Rechtsvorschriften in Bezug auf die Analysemerkmale, insbesondere Ersetzung der Durchschnittswerte durch Mindest- und Höchstwerte für die erforderlichen Parameter für Weißweine sowie Hinzufügung von Mindest- und Höchstwerten für die erforderlichen Parameter für Rosé- und Rotweine,

b) Neuformulierung der organoleptischen Eigenschaften, insbesondere werden die Parameter „Aussehen", „Geruch" und „Geschmack" für Weißweine durch vollständige Beschreibungen ergänzt bzw. korrigiert, und die organoleptischen Eigenschaften von Rosé- und Rotweinen werden hinzugefügt,

c) Aktualisierung der zugelassenen Keltertraubensorten, die seit Langem im abgegrenzten geografischen Gebiet „Πιτσιλιά" angebaut werden, gemäß der geltenden neuen nationalen Klassifizierung,

d) Spezifizierung der besonderen önologischen Verfahren je nach Weinsorte (weiß, rosé, rot) und der Einschränkungen für die Weinbereitung,

e) Differenzierung/Korrektur der Höchsterträge je Hektar nach Weinsorte (weiß, rosé und rot).

☑ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für Wein

„Πιτσιλιά"

EU-Nr.: PDO-CY-A1627-AM02 — 1.7.2026

1. **Name(n)**

„Πιτσιλιά"

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Zypern

4. **Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143**

2204 – Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

5. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen gemäß Anhang VII Teil II der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013**

1. Wein

6. **Beschreibung des Weins/der Weine:**

Weinbauerzeugnis

Weißwein

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Optik: klare, grünlich-gelbe Farbe, die mit der Zeit einen gelblichen oder sogar goldenen Ton annehmen kann.

Geruch

In der Nase: Aromen von weißfleischigen Früchten, Zitrusfrüchten und -blüten, je nach angewandter Weinbereitungstechnik, sowie möglicherweise Gewürznoten nach der optionalen Reifung in Holzfässern.

Geschmack

Am Gaumen: sehr lebendig, mittlere bis hohe Säure, Mineralität, mittlerer bis langer zitroniger Abgang.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	20
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	12
Mindestgesamtsäure:	53,3
Einheit der Mindestgesamtsäure:	in Milliäquivalent pro Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	200

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

—

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Roséwein

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Optik: klar, zwiebelschalenfarbene, lachsfarbene und rosafarbene Töne oder andere Rosé-Töne.

Geruch

In der Nase: Aromen von roten Beeren, Rosen, Granatäpfeln und Kräutern, je nach den für seine Erzeugung verwendeten Sorten und der angewandten Weinbereitungstechnik.

Geschmack

Am Gaumen: sehr lebendig, mittlere bis hohe Säure, mittlerer aromatischer Abgang.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	20
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	11
Mindestgesamtsäure:	53,3
Einheit der Mindestgesamtsäure:	in Milliäquivalent pro Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	200

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

—

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Rotwein

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Optik: klar, violette und/oder lilafarbene oder rubinrote Farbtöne, andere dunkelrote Farbtöne und möglicherweise ziegelrote Reflexe nach der Flaschenreifung.

Geruch

In der Nase: komplexes Bukett, mit Aromen von roten Früchten und Kräutern, je nach den verwendeten Rebsorten und der angewandten Weinbereitungstechnik, möglicherweise mit Gewürznoten nach der Reifung/Alterung in Holzfässern.

Geschmack

Am Gaumen: sehr lebendig, Struktur mit reifen Tanninen, vollmundig mit mittlerer bis hoher Säure, langer aromatischer Abgang, Potenzial für eine weitere Reifung in der Flasche.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	20
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	12
Mindestgesamtsäure:	46,6
Einheit der Mindestgesamtsäure:	in Milliäquivalent pro Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	20
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	150

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

—

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

7. **Weinbereitungsverfahren**

7.1. *Spezifische önologische Verfahren zur Bereitung des Weins/der Weine, einschlägige Einschränkungen für die Weinbereitung*

Weinbereitungsverfahren

—

Art des önologischen Verfahrens

Spezifisches Weinbereitungsverfahren

Beschreibung

A. Weißweine

Erzeugung ausschließlich aus der Rebsorte Xynisteri (100 %) unter Verwendung des dem neuesten Stand der Technik entsprechenden Verfahrens der Gärung bei einer kontrollierten Temperatur von höchstens 20 °C, mit oder ohne Kaltmazeration bei unter 12 °C, mögliches Hefelager und Bâtonnage und/oder Reifung in Holzfässern oder in der Flasche.

B. Roséweine

Erzeugung ausschließlich aus den Rebsorten Doppio Mavro (100 %), Maratheftiko (100 %) oder Giannoudhi (100 %) oder aus einem Verschnitt, bei dem eine oder mehrere dieser Rebsorten mindestens 85 % ausmachen und der Rest aus Ofthalmo-Trauben besteht, unter Verwendung des Saignée-Verfahrens (Abziehen des roten Traubenmostes) mit oder ohne Pressung und/oder des Verfahrens des Verschneidens von Weiß-/Rotwein derselben geografischen Angabe und unter Anwendung des dem neuesten Stand der Technik entsprechenden Verfahrens der Gärung bei einer kontrollierten Temperatur von höchstens 20 °C, mit möglichem Hefelager und Bâtonnage.

C. Rotweine

Erzeugung ausschließlich aus den Rebsorten Doppio Mavro (100 %), Maratheftiko (100 %) oder Giannoudhi (100 %) oder aus einem Verschnitt, bei dem eine oder mehrere dieser Rebsorten mindestens 85 % ausmachen und der Rest aus Ofthalmo-Trauben besteht, unter Verwendung des klassischen Verfahrens der Rotweinbereitung bei Temperaturen von höchstens 28 °C, mit oder ohne Kaltmazeration bei unter 12 °C, und mit möglichem Hefelager und Bâtonnage.

Weinbereitungsverfahren

—

Art des önologischen Verfahrens

Einschränkungen für die Weinbereitung

Beschreibung

Die Weinbereitung findet innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets statt.

Obligatorischer sechsmonatiger Ausbau in Holzfässern bei Weinen, die ausschließlich aus der Rebsorte Maratheftiko (100 %) und der Rebsorte Giannoudhi (100 %) erzeugt werden.

Obligatorischer sechsmonatiger reduktiver Ausbau (in Flaschen) bei Weinen, die ausschließlich aus der Rebsorte Maratheftiko (100 %) und der Rebsorte Giannoudhi (100 %) erzeugt werden.

Weinbereitungsverfahren

—

Art des önologischen Verfahrens

Einschränkungen für die Weinbereitung

Beschreibung

Die Weine werden aus Trauben erzeugt, die von in der Weinbaukartei der zuständigen Behörde eingetragenen Rebflächen stammen; die Rebflächen müssen mindestens fünf Jahre alt und mit mindestens 220 Rebstöcken pro Dekar bepflanzt sein.

7.2. *Höchsterträge*

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Weißwein

Höchstertrag

Höchstertrag:	10 000
Einheit des Höchstertrags:	Kilogramm Trauben pro Hektar

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Roséwein

Höchstertrag

Höchstertrag:	7 500
Einheit des Höchstertrags:	Kilogramm Trauben pro Hektar

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Rotwein

Höchstertrag

Höchstertrag:	7 500
Einheit des Höchstertrags:	Kilogramm Trauben pro Hektar

8. **Angabe der Keltertraubensorte oder -sorten, aus der bzw. denen der Wein/die Weine gewonnen wird bzw. werden**

— Giannoudhi

— Maratheftiko — Vambakadha, Pampatzia

— Mavro — Dopio Mavro Ampelisimo

— Xynisteri

— Ofthalmo

9. **Kurzbeschreibung des abgegrenzten geografischen Gebiets**

Das abgegrenzte geografische Gebiet Pitsilia umfasst die folgenden Gemeinden:

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 und Chandria.

10. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Kategorie des Weinbauerzeugnisses

1. Wein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Im Falle der geschützten Ursprungsbezeichnung (g.U.) „Πιτσιλιά“ ist der ursächliche Zusammenhang zwischen dem geografischen Ursprung und den Weinbauerzeugnissen auf spezifische natürliche und menschliche Faktoren zurückzuführen, die sich maßgeblich auf die organoleptischen Eigenschaften der erzeugten Qualitätsweine auswirken, wie im Abschnitt „Beschreibung der Weine“ erläutert.

A. Natürliche Faktoren

Pitsilia ist eine Bergregion in Zypern, die im zentralen/östlichen Teil des Troodos-Gebirges liegt. Die wichtigsten Merkmale von Pitsilia sind die Höhenlage des Gebiets, das dortige besonders steile Berggelände, die insbesondere im Winter niedrigen Temperaturen und die aufgrund der geografischen Lage bemerkenswerte biologische Vielfalt, die auf das Mesoklima und die Höhenunterschiede in dem Gebiet zurückzuführen sind. Die üppige Vegetation Pitsilias besteht hauptsächlich aus Wäldern mit Kalabrischen Kiefern, Erdbeerbäumen, Mastixsträuchern, Kermeseichen und anderen Gehölzen sowie bewirtschafteten Flächen mit wurzelechten Reben, Walnussbäumen, Apfelbäumen, Kirschbäumen und Mandelbäumen. Die lokale Fauna umfasst Arten wie das geschützte Mufflon, Füchse, Hasen, Igel und Wildvögel wie den Habichtsadler (*Aquila fasciata*), Falken, andere Raubtiere sowie Rebhühner, die in Wäldern und isolierten Schluchten Schutz finden.

Relief und Bodenbeschaffenheit

Pitsilia ist ein bergiges Gebiet mit natürlichen steilen Hängen in Höhenlagen zwischen 600 und 1 500 Metern, was bedeutet, dass die lokalen Rebflächen zu den höchsten in Europa gehören, mit einer durchschnittlichen Hangneigung von 20° bis 40°, vielen isolierten Schluchten, Bächen, steilen Hängen und Berggipfeln. Aufgrund seiner Nähe zum Zentrum des Troodos-Gebirges ist der Boden felsig und karg und besteht hauptsächlich aus plutonischem Gestein, nämlich Gabbro und Diabas. Pitsilia gehört zum geologischen Komplex des Troodos-Ophiolith, der reich an Erzen und Mineralien wie Kupfererzen ist, die in der Antike abgebaut wurden.

Klimatische Bedingungen

In Pitsilia herrscht ein mediterranes Bergklima mit kalten Wintern und kühlen Sommern. An den höchsten Punkten Pitsilias (über 1 000 Meter) fällt im Winter häufig Schnee. Die Tagestemperatur liegt im Jahresdurchschnitt bei 14 °C bis 16 °C. Die durchschnittliche Tagestemperatur liegt im Sommer bei 21,3 °C bis 24,5 °C, wobei die Höchsttemperaturen in der Regel bei 28 °C bis 30 °C liegen und die Nächte relativ kühl bleiben (17 °C bis 20 °C). Dieser Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht trägt dazu bei, dass der Säuregehalt der Trauben erhalten bleibt und sich Aromavorstufen entwickeln. Im Winter liegen die Temperaturen zwischen 5,1 °C und 6,8 °C. Nachts liegen die Temperaturen oft unter 5 °C, sodass es in vielen Gemeinden Pitsilias zu Frost kommt.

Es gibt durchschnittlich 7,6 Sonnenstunden pro Tag. Die jährliche Niederschlagsmenge beträgt je nach Höhe und Lage zwischen 600 und 1 200 mm. Der meiste Niederschlag fällt von November bis März. In den übrigen Monaten regnet es kaum.

B. Menschliche Faktoren

Der Boden ist terrassiert und wird durch traditionelle Trockenmauern gestützt, um die Anlage und Bewirtschaftung von Rebflächen zu ermöglichen. Wurzelechte Reben mit minimalem Wasser- und Nährstoffbedarf waren für die Böden in Pitsilia die ideale Kulturpflanze, während die etwas fruchtbareren und besser zugänglichen Böden Kulturen mit höheren Ansprüchen (Steinobst) vorbehalten waren.

Die Winzer von Pitsilia nutzen die ihnen zur Verfügung stehenden grundlegenden Werkzeuge zur Durchführung der für die Pflege der Rebflächen erforderlichen Kulturmaßnahmen. Die Pflanzabstände zwischen den Reben sind aufgrund des zerklüfteten bergigen Geländes, von dem das Gebiet geprägt ist, überwiegend unregelmäßig. Die Unkrautbekämpfung erfolgt meist manuell. Die Bewässerung einiger Rebflächen erfolgt durch natürliche Oberflächenbewässerung.

Die Reberziehung erfolgt überwiegend nach dem traditionellen Gobelet-System. Die Sorten, die das größte Erzeugungspotenzial bieten, sind die Sorten Doppio Mavro und Xynisteri und in geringerem Maße auch die Sorten Maratheftiko, Giannoudhi und Ofthalmo. Die Höchsterträge pro Hektar wurden von den Erzeugern selbst (Weinbauern und Winzer) auf der Grundlage von im Laufe der Zeit gesammelten empirischen Daten festgelegt und 2004 wurden die Erträge offiziell in nationalen Rechtsvorschriften verankert.

Die zugelassenen önologischen Verfahren sind die im EU-Recht festgelegten Verfahren. Bei den traditionell angewandten Methoden und Verfahren handelt es sich jedoch hauptsächlich um Verfahren zur Erhöhung oder Verringerung des Säuregehalts, zum Zusatz von Sulfiten sowie zur Klärung und Stabilisierung der in der Region Pitsilia erzeugten Weine.

Die Erzeuger haben auf der Grundlage empirischer Daten ermittelt, wie die Trauben am besten reifen, weshalb die im Abschnitt „Beschreibung der Weine“ genannten natürlichen Mindestalkoholgehalte (in % vol) festgelegt wurden.

Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

Die oben beschriebenen Boden- und Klimaverhältnisse haben zusammen mit dem „Faktor Mensch“ eine entscheidende Rolle bei der Auswahl der in Pitsilia verwendeten traditionellen, in Zypern heimischen Sorten gespielt, und die organoleptischen Eigenschaften der unter der gleichnamigen g.U. erzeugten Weine werden von den in der Bergregion herrschenden Bedingungen beeinflusst. Die mit wurzelechten Reben bepflanzten Weinberge befinden sich mehrheitlich an nach Süden ausgerichteten Hängen, was zusammen mit dem Klima zur Entwicklung und guten Reifung der in Pitsilia angebauten Keltertrauben beiträgt. Als integraler Bestandteil des lokalen Terroirs prägen die Bodenmerkmale auch die organoleptischen Eigenschaften der Pitsilia-Weine, die in diesem zyprischen Bergerzeugnis mit g.U. zum Ausdruck kommen.

11. **Weitere geltende Anforderungen**

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Obligatorische Angabe des Erntejahres

Rechtsrahmen

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Gemäß den nationalen Rechtsvorschriften (Verwaltungsvorschrift (Regulatory Administrative Act – RAA) 52/2016) ist die Angabe des Erntejahres nun verpflichtend. Verpackungen mit einem Nennvolumen von 200 ml oder weniger sind von dieser Anforderung ausgenommen.

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Obligatorische Angaben zum Zuckergehalt des Weins

Rechtsrahmen

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Gemäß den nationalen Rechtsvorschriften (RAA 52/2016) sind Angaben zum Zuckergehalt des Weins nun verpflichtend.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

https://bit.ly/4eRoRS7