C/2025/1678

11.3.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(C/2025/1678)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ([1]).

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„Lanzarote“

PDO-ES-A0113-AM02

Дата на съобщението: 13 януари 2025 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. ПОДОБРЕНА ФОРМУЛИРОВКА В РАЗДЕЛА ЗА ВРЪЗКАТА

Описание:

Включени са описанията на връзките за всяка категория.

Изменението се отнася до точка 7 от продуктовата спецификация и до точка 8 от единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като не води до никоя от промените, предвидени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета относно географските означения.

Основание:

Целта е да се засили връзката, тъй като в първоначалния документ не е била включена връзка за всяка една от категориите. Това не излага връзката на риск, а по-скоро я засилва. Наред с това се коригира пропуск при спазването на законодателството, тъй като в съответствие с член 5, параграф 2 от Регламент за изпълнение (ЕС) 2019/34 когато дадено заявление обхваща различни категории лозаро-винарски продукти, данните, потвърждаващи връзката, трябва да бъдат доказани за всеки от засегнатите лозаро-винарски продукти.

2. ВКЛЮЧВАНЕ НА ДРУГИ ВИДОВЕ ОПАКОВКИ

Описание:

Разширява се гамата от материали за опаковане на вината. Досега бяха разрешени само стъклени бутилки и опаковките тип „торба в кутия“ („bag in box“) за определен обем. Благодарение на изменението се разрешават всички опаковки, които отговарят на необходимите здравни изисквания.

Изменението се отнася до точка 8.6.10 от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като не води до никоя от промените, предвидени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета относно географските означения.

Основание:

Целта е да се премахнат ограниченията пред пускането на продукта на пазара в други видове опаковки, които не оказват отрицателно въздействие върху качеството, популярността и престижа на защитените вина, като по този начин се отговаря на търсенето от страна на операторите, произвеждащи продуктите с това ЗНП, и се улесняват неговото предлагане на пазара и адаптирането на опаковката към новите навици на потребителите.

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

3. ВКЛЮЧВАНЕ НА ПО-МАЛКИ ГЕОГРАФСКИ ЕДИНИЦИ

Описание:

Включват се следните общини като по-малки географски единици: Arrecife, Haría, San Bartolomé, Teguise, Tías, Tinajo и Yaiza, като се уреждат изискванията за употреба на техните имена и начинът, по който те трябва да се поставят на етикета.

Изменението се отнася до точка 8.в.ii от продуктовата спецификация и точка 9 от единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като не води до никоя от промените, предвидени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета относно географските означения.

Основание:

Изменението се въвежда в съответствие с член 120, параграф 1, буква ж) от Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета и с член 55 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията.

Целта е да се задоволи изискването на потребителите да разполагат с информация за точното място на произход на вината и да се отговори на интереса и изискванията на производителите, лозарите и винарните за идентифициране и подчертаване на специфичните характеристики на различните райони на острова.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

Lanzarote

2. **Вид на географското означение:**

ЗНП — защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вина

3. Ликьорни вина

4. Пенливи вина

5. Качествени пенливи вина

16. Вино от презряло грозде

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

— 22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

4. **Описание на виното или вината**

1. *ВИНА — бяло вино, вино розе и червено вино*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Вината трябва да бъдат бели, розе или червени, подложени на стареене в дъбови бъчви и подложени на стареене извън дъбови бъчви. Видът на всички вина е бистър и с блясък. На цвят белите вина са сламеножълти до зеленикавожълти. Цветът на вината розе и червените вина може да бъде в целия диапазон на червеното. Те имат чист плодов и цветен аромат със средна наситеност. На вкус са свежи, балансирани и с продължителен послевкус. Подложените на стареене в бъчви вина имат нотки на ванилия, подправки, балсам и печени ядки, с наситен и продължителен послевкус.

* В случаите, когато допустимите стойности не са посочени, трябва да се спазва действащото законодателство.

* Максимално съдържание на летливи киселини във вината:

— с период на стареене в бъчви от най-малко три месеца: 1,08 g/l (18 meq/l) за белите вина и вината розе и 1,2 g/l (20 meq/l) за червените вина,

— с период на стареене от най-малко две години: 1,5 g/l (25 meq/l)

* Максимално съдържание на серен диоксид:

със съдържание на захар под 5 g/l:

— 150 mg/l за червените вина,

— 200 mg/l за белите вина и вината розе

със съдържание на захар, равно или по-високо от 5 g/l:

— 200 mg/l за червените вина,

— 250 mg/l за белите вина и вината розе

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 9

— Минимална обща киселинност: 3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина:

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 13,33

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

2. *ЛИКЬОРНИ ВИНА*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Белите ликьорни вина са бистри, със сламеножълт до зеленикавожълт цвят; цветът на ликьорните вина розе варира от „люспа от лук“ до малиновороз0во, като е възможно наличието на виолетови нюанси; цветът на червените вина може да бъде в целия диапазон на червеното. Ароматът е подчертан, с плодови и цветни нотки. Зрели, стафидирани и захаросани плодове. На вкус вината са плътни, ароматни, балансирани и много комплексни.

* В случаите, когато допустимите стойности не са посочени, трябва да се спазва действащото законодателство.

* Максимално съдържание на серен диоксид:

— 150 mg/l, когато съдържанието на захар е под 5 g/l,

— 200 mg/l, когато съдържанието на захар е под 5 g/l

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 15

— Минимална обща киселинност: 3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина:

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 25

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

3. *ПЕНЛИВО ВИНО*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Пенливите вина са бистри и с фини мехурчета, които са много устойчиви. Ароматът е чист, с нотки на свежи плодове и бели цветя. Нотки на прясно изпечен хляб. Вината розе са плътни с цветен аромат. На вкус те са приятни, фини и елегантни.

* В случаите, когато допустимите стойности не са посочени, трябва да се спазва действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 10

— Минимална обща киселинност: 5,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина:

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 13,33

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 185

4. *КАЧЕСТВЕНИ ПЕНЛИВИ ВИНА*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Качествените пенливи вина са бистри и с фини мехурчета, които са много устойчиви. Ароматът е чист и свеж, с нотки на бели цветя. Нотки на прясно изпечен хляб. Вината розе са плътни с цветен аромат. На вкус те са приятни, фини и елегантни.

* В случаите, когато допустимите стойности не са посочени, трябва да се спазва действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 10

— Минимална обща киселинност: 5,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина:

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 13,33

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 185

5. *ВИНО ОТ ПРЕЗРЯЛО ГРОЗДЕ*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Вината от презряло грозде са бистри и с блясък — златистожълти на цвят за белите сортове или пурпурни за червените сортове. Ароматът е подчертан и много интензивен. На вкус те са много маслени и плодови.

* В случаите, когато допустимите стойности не са посочени, трябва да се спазва действащото законодателство.

* Максимално съдържание на серен диоксид:

със съдържание на захар под 5 g/l:

— 150 mg/l за червените вина,

— 200 mg/l за белите вина и вината розе

със съдържание на захар, равно или по-високо от 5 g/l:

— 200 mg/l за червените вина,

— 250 mg/l за белите вина и вината розе

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 13

— Минимална обща киселинност: 3,5 meq/l

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 25

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

5. **Винопроизводствени практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

1. Специфична енологична практика

При беритба гроздето трябва да се подбира, като се използват само здрави гроздове, с минимално естествено алкохолно съдържание от 10,5 % об. за сортове, предназначени за производство на бели вина, вина розе, червени и пенливи вина; 12 % об. за ликьорни вина; и 16 % об. за вина, произведени от презряло грозде. За извличането на мъстта и виното и отделянето им от джибрите се прилага подходящ натиск, с максимален рандеман 74 %.

2. Приложимо ограничение при производството на вината

За извличане на прясна гроздова мъст от прясно грозде при производството на вино, включващо ферментация без ципите, или вино от ферментирали гроздови джибри при производството на червено вино, е разрешено да се използват само механични системи, които не увреждат твърдите части на гроздовете. По-специално се забранява използването на високоскоростни центробежни мелници и използването на преси с непрекъснато действие, при които натискът се упражнява от архимедов винт срещу противотежест. Също така изрично се забранява използването на практики за предварително загряване на мъст или вино в присъствието на джибри с цел принудително извличане на пигмента.

3. Агротехническа практика

Използваните агротехнически системи и практики — макар и да не са традиционни за острова (слой от вулканичен пясък и защита от вятъра чрез хралупи или каменни стени) — трябва да осигуряват или подобряват качеството на продукта. Гъстотата на насажденията не трябва да надвишава 3 000 лози/ha. Системите на формировка са свободно стоящи лози, подрязани ниско до земята, и *parral* (пергола). Разрешава се извършването на помощно напояване по време на формировката на лозите и в лозята за производство на грозде, при условие че е насочено към подобряване на качеството.

5.2. *Максимални добиви*

7 000 килограма грозде от хектар

51,80 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

Районът на производство, съхранение, стареене и бутилиране на тези вина включва целия остров Лансароте.

7. **Винени сортове грозде**

ALBILLO CRIOLLO

BASTARDO NEGRO — BABOSO NEGRO

BREVAL

BURRABLANCA

CABERNET SAUVIGNON

GUAL

LISTAN BLANCO DE CANARIAS

LISTAN NEGRO — ALMUÑECO

MALVASÍA ROSADA

MALVASÍA VOLCÁNICA

MERLOT

MUSCAT OF ALEXANDRIA

MOSCATEL NEGRO

NEGRAMOLL

PEDRO XIMENEZ

PINOT NOIR

RUBY CABERNET

SYRAH

TEMPRANILLO

TINTILLA

TORRONTÉS

VERDELLO

VIJARIEGO BLANCO — DIEGO

VIJARIEGO NEGRO

8. **Описание на връзката или връзките**

8.1. *Бели вина, вина розе и червени вина*

Агротехническите системи, използвани в Лансароте, са подходящи за тежки климатични условия — оскъдни валежи със средни годишни стойности под 150 mm и влияние на почти целогодишни пасати, което налага лозята да бъдат предпазвани с каменни стени. Тези условия обуславят производството на свежи и минерални бели вина с характерна соленост. Вината розе имат плодови аромати със средна наситеност и са балансирани от гледна точка на киселинността и алкохолното съдържание. Червените вина са леки, с подчертан минерален характер.

8.2. *Ликьорни вина*

Въпреки своя размер и терен островът има различен микроклимат и различен брой часове слънцегреене, като средната стойност за годината е 7,8 часа на ден. Следователно получените вина са обогатени с алкохол и имат висока концентрация на захар. В процеса на стареенето винатa развиват значителна комплексност на ароматите.

8.3. *Пенливи вина*

Въпреки близостта до африканския континент и благодарение на влиянието на пасатите средната температура на острова е 20 °C, с температурни разлики между най-студения и най-топлия месец, като средната разлика между януари и август е около 7 °C. Това дава възможност за получаване на ароматни вина с висока киселинност, която им придава свеж вкус.

8.4. *Качествени пенливи вина*

Въпреки близостта до африканския континент и благодарение на влиянието на пасатите средната температура на острова е 20 °C, с температурни разлики между най-студения и най-топлия месец, като средната разлика между януари и август е около 7 °C. Това дава възможност за получаване на ароматни вина с висока киселинност, която им придава свеж вкус.

От съществено значение за постигане на характеристиките на тези вина е човешкият фактор, тъй като свръхналягането трябва да бъде по-голямо или равно на 3,5 бара, а общото алкохолно съдържание на ферментационната смес трябва да е най-малко 9 % об. Тази характеристика отличава съответните вина от предишната категория.

8.5. *Вино от презряло грозде*

По отношение на климата Лансароте има умерени средни температури през цялата година и средно над 2 800 часа слънчево греене годишно. Това, заедно с традиционните агротехнически системи на чашовидна формировка и/или нисък *parral*, позволява на сортовете, използвани за този вид винопроизводство, да постигнат оптимална концентрация на захар и параметри на алкохолно съдържание, в резултат на което се получават много ароматни вина с добър баланс между киселинност, сладост и алкохол.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Правна рамка:

В националното законодателство

Вид на допълнителното условие:

Опаковане в определения географски район

Описание на условието:

Поради специалните характеристики на продукта и необходимостта от защита на репутацията на защитеното наименование за произход вината със ЗНП „Lanzarote“ трябва да се бутилират изключително във винарски изби, вписани в съответния регистър. Неспазването на изискванията води до загуба на правото за използване на обозначението на виното.

Правна рамка:

В националното законодателство

Вид на допълнителното условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Наименованието за произход, което трябва да бъде посочено върху етикетите на вината със ЗНП, е „Lanzarote“.

Могат да бъдат посочени и по-малките географски единици — Arrecife, Haría, San Bartolomé, Teguise, Tías, Tinajo и Yaiza.

За да може при етикетирането да се използва името на по-малката географска единица, виното трябва да е произведено изключително от грозде, произведено на нейната територия. Производството, стареенето (когато е приложимо) и бутилирането също трябва да се извършват в рамките на географската единица.

При етикетирането името на по-малката географска единица не трябва да бъде изписано с шрифт, чийто размер е по-голям от този на шрифта, използван за защитеното наименование за произход „Lanzarote“.

Всички видове опаковки на вината, предлагани на пазара, трябва да имат гаранционни печати, етикети или номерирани контраетикети, издадени от управляващия орган. Тези етикети трябва да бъдат поставени във винарната по такъв начин, че да не могат да бъдат използвани повторно.

Връзка към продуктовата спецификация

https://www.gobiernodecanarias.org/cmsgob2/export/sites/agpsa/icca/galerias/doc/calidad/v/lz/pliego.pdf