C/2025/1678

11.3.2025

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína podle čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(C/2025/1678)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„Lanzarote“

PDO-ES-A0113-AM02

Datum oznámení: 13. 1. 2025

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. PŘESNĚJŠÍ ZNĚNÍ, POKUD JDE O SOUVISLOST

Popis:

Zařazují se popisy souvislosti pro každý druh.

Změna se týká oddílu 7 specifikace výrobku a bodu 8 jednotného dokumentu.

Změna je standardní, protože se nejedná o žádnou ze změn popisovaných v čl. 24 odst. 3 NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních.

Odůvodnění:

Cílem je posílit souvislost, neboť původní dokument nestanovil souvislosti podle druhu. Tato změna souvislost neohrožuje, ale spíše ji posiluje. Kromě toho napravuje nedodržení pravidel, neboť čl. 5 odst. 2 prováděcího nařízení 2019/34 vyžaduje, aby v případě, že jsou zahrnuty různé druhy výrobků z révy vinné, byl popis udávající tuto souvislost uveden pro každý z těchto druhů.

2. ZAŘAZENÍ DALŠÍCH TYPŮ OBALŮ

Popis:

Rozšiřuje se škála materiálů pro balení chráněných vín. Dosud bylo povoleno pouze plnění do skla a do obalu „bag in box“ určitého objemu. Tato změna nyní umožňuje jakékoli obaly, které splňují nezbytné zdravotní požadavky.

Tato změna se týká oddílu 8.b.10 specifikace výrobku. Jednotný dokument se nemění.

Změna je standardní, protože se nejedná o žádnou ze změn popisovaných v čl. 24 odst. 3 NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních.

Odůvodnění:

Důvodem je vypuštění omezení uvádění produktu na trh v jiných typech obalů, které nemají nepříznivý vliv na jakost, image nebo prestiž chráněných vín, čímž se uspokojí poptávka hospodářských subjektů po tomto CHOP, usnadní se uvádění výrobku na trh a balení se přizpůsobí novým spotřebním návykům obyvatelstva.

([1]) Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

3. ZAHRNUTÍ MENŠÍCH ZEMĚPISNÝCH JEDNOTEK

Popis:

Jako menší zeměpisné jednotky se zařazují tyto obce: Arrecife, Haría, San Bartolomé, Teguise, Tías, Tinajo a Yaiza. Regulují se požadavky na jejich používání a způsob jejich uvádění na etiketě.

Tato změna se týká oddílu 8.c.ii specifikace výrobku a bodu 9 jednotného dokumentu.

Změna je standardní, protože se nejedná o žádnou ze změn popisovaných v čl. 24 odst. 3 NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních.

Odůvodnění:

Tato změna se zavádí v souladu s čl. 120 odst. 1 písm. g) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 a článkem 55 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33.

Důvodem je uspokojení poptávky spotřebitelů po přesné informaci o místě původu vína a zájmu a poptávky producentů, vinařů a vinařství, aby se zdůraznily a ocenily zvláštnosti různých oblastí ostrova.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

Lanzarote

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno
3. Likérové víno
4. Šumivé víno
5. Jakostní šumivé víno
16. Víno z přezrálých hroznů

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

— 22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

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

4. **Popis vína (vín)**

1. *VÍNO – bílá, růžová a červená vína*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Jedná se o bílá, růžová a červená vína, s nádechem dřeva i bez něj. Vzhledově jsou čirá a jiskrná. Bílá vína jsou slámově žlutá až nazelenalá. Růžová a červená vína mohou mít všechny odstíny červené barvy. Ve vůni jsou plná, s ovocným a květinovým aroma střední intenzity. V chuti jsou svěží, vyvážená a přetrvávající. Vína zrající v sudech se vyznačují tóny vanilky, koření, balzamickými tóny a tóny pražení s intenzivní a přetrvávající dochutí.

* U parametrů, pro které nejsou limity stanoveny, musí být dodrženy platné předpisy.

* Maximální obsah těkavých kyselin ve vínech:

— která strávila nejméně tři měsíce v sudech: 1,08 g/l (18 meq/l) u bílých a růžových vín a 1,2 g/l (20 meq/l) u červených vín,

— která zrála nejméně dva roky: 1,5 g/l (25 meq/l).

* Maximální obsah oxidu siřičitého:

S obsahem cukru nižším než 5 g/l:

— 150 mg/l u červeného vína,

— 200 mg/l u bílého a růžového vína.

S obsahem cukru 5 g/l nebo vyšším:

— 200 mg/l u červeného vína,

— 250 mg/l u bílého a růžového vína.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 9

— Minimální celková kyselost: 3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 13,33

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

2. *LIKÉROVÉ VÍNO*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Likérová vína jsou vzhledově čirá, slámově žluté až jantarové barvy v případě bílých vín; cibulové až malinově růžové barvy s možným fialovým meniskem v případě růžových vín a červené barvy ve všech jejích odstínech v případě červených vín. Ve vůni jsou plná, s ovocným a květinovým aroma. Zralé, zaschlé a kandované ovoce. V chuti je toto víno hutné, lahodné, vyvážené a velmi komplexní.

* U parametrů, pro které nejsou limity stanoveny, musí být dodrženy platné předpisy.

* Maximální obsah oxidu siřičitého:

— 150 mg/l, pokud je obsah cukru nižší než 5 g/l,

— 200 mg/l, pokud je obsah cukru alespoň 5 g/l.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 15

— Minimální celková kyselost: 3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 25

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

3. *ŠUMIVÉ VÍNO*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Šumivá vína jsou vzhledově čirá a oceňuje se u nich jemná, stálá koruna bublinek. Ve vůni se vyznačují čistým aroma čerstvého ovoce a bílých květů. Tóny pečiva. Růžová vína jsou plná s ovocným aroma. V chuti příjemná, jemná a elegantní.

*U parametrů, pro které nejsou limity stanoveny, musí být dodrženy platné předpisy.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 10

— Minimální celková kyselost: 5,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 13,33

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 185

4. *JAKOSTNÍ ŠUMIVÉ VÍNO*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Jakostní šumivá vína jsou vzhledově čirá a oceňuje se u nich jemná, stálá koruna bublinek. Ve vůni se vyznačují čistým aroma čerstvého ovoce a bílých květů. Tóny pečiva. Růžová vína jsou plná s ovocným aroma. V chuti příjemná, jemná a elegantní.

* Uparametrů, pro které nejsou limity stanoveny, musí být dodrženy platné předpisy.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 10

— Minimální celková kyselost: 5,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 13,33

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 185

5. *VÍNO Z PŘEZRÁLÝCH HROZNŮ*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Vína z přezrálých hroznů jsou vzhledově čirá a jiskrná, mají jantarově zlatožlutou barvu v případě bílých odrůd nebo fialovou barvu v případě červených odrůd. Ve vůni jsou plná, s vysokou aromatickou intenzitou. V chuti jsou poměrně bohatá a ovocná.

* U parametrů, pro které nejsou limity stanoveny, musí být dodrženy platné předpisy.

* Maximální obsah oxidu siřičitého:

S obsahem cukru nižším než 5 g/l:

— 150 mg/l u červeného vína,

— 200 mg/l u bílého a růžového vína.

S obsahem cukru 5 g/l nebo vyšším:

— 200 mg/l u červeného vína,

— 250 mg/l u bílého a růžového vína.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 13

— Minimální celková kyselost: 3,5 v miliekvivalentech na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 25

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

5. **Enologické postupy**

5.1 *Zvláštní enologické postupy*

1. Zvláštní enologický postup

Hrozny se sklízejí selektivně, přičemž se používají pouze zdravé hrozny s minimálním přirozeným obsahem alkoholu 10,5 % obj. pro odrůdy určené k výrobě bílých, růžových, červených a šumivých vín; 12 % obj. pro odrůdy určené k výrobě likérových vín a 16 % obj. pro odrůdy určené k výrobě vín z přezrálých hroznů. Při extrakci moštu a vína a při jejich oddělení od matolin se použijí přiměřené tlaky s maximálním výnosem 74 %.

2. Relevantní omezení, pokud jde o vinifikaci

K extrakci moštu z čerstvých hroznů při výrobě panenského vína nebo z fermentovaných matolin při výrobě červeného vína lze použít pouze mechanické systémy, které nepoškozují pevné složky hroznu. Zejména je zakázáno používat vysokorychlostní odstředivky a lisy označované jako „kontinuální", v nichž je tlak vyvíjen Archimédovým šnekem, který se pohybuje proti protizávaží. Je rovněž výslovně zakázáno používat postupy předehřívání moštu nebo vína v přítomnosti matolin, které mají za cíl vynutit extrakci barviva.

3. Pěstební postupy

Používají se pěstební systémy a postupy, které respektují nebo zlepšují kvalitu produktu, i když nejsou tradičními systémy a postupy ostrova (vrstva vulkanického písku a ochrana proti větru pomocí jamek nebo kamenných zídek). Hustota výsadby: nesmí překročit 3 000 keřů/ha. Systémy tvarování a vedení se vyznačují nízkým kmenem a krátkými rameny, s vedením na šňůrách nebo na pergolách. Zavlažování je povoleno na podporu tvarování révy a produkce vinice za předpokladu, že cílem je zlepšení jakosti.

5.2 *Maximální výnosy*

7 000 kilogramů hroznů na hektar

51,80 hektolitru na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Oblast výroby, skladování, zrání a plnění těchto vín do lahví zahrnuje celý ostrov Lanzarote.

7. **Moštová odrůda (odrůdy)**

ALBILLO CRIOLLO

BASTARDO NEGRO – BABOSO NEGRO

BREVAL

BURRABLANCA

CABERNET SAUVIGNON

GUAL

LISTAN BLANCO DE CANARIAS

LISTAN NEGRO – ALMUÑECO

MALVASÍA ROSADA

MALVASÍA VOLCÁNICA

MERLOT

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

MOSCATEL NEGRO

NEGRAMOLL

PEDRO XIMÉNEZ

PINOT NOIR

RUBY CABERNET

SYRAH

TEMPRANILLO

TINTILLA

TORRONTÉS

VERDELLO

VIJARIEGO BLANCO – DIEGO

VIJARIEGO NEGRO

8. **Popis souvislostí**

8.1 *Bílá, růžová a červená vína*

Lanzarote má pěstební systém přizpůsobený nepříznivým povětrnostním podmínkám; nízké srážky s ročním průměrem méně než 150 mm a vliv v podstatě konstantních pasátových větrů téměř po celý rok, což znamená ochranu vinic kamennými zídkami. Výsledkem jsou svěží, minerální bílá vína s charakteristickou slaností. Vyráběná růžová vína se vyznačují středně intenzivním ovocným aroma a vyváženým poměrem kyselosti a obsahu alkoholu. Červená vína jsou lehká, s minerálním charakterem, který je odlišuje.

8.2 *Likérové víno*

Navzdory své velikosti a terénu má ostrov různá mikroklimata a různé hodnoty slunečního záření, přičemž průměrná hodnota za rok činí 7,8 hodiny/den. Získávají se tak vína obohacovaná alkoholem s vysokou koncentrací cukrů, která se obvykle nechávají zrát, což ve výsledku vede k vysoce aromatickým vínům.

8.3 *Šumivé víno*

Navzdory blízkosti afrického kontinentu a díky vlivu pasátových větrů je průměrná teplota na ostrově 20 °C, s teplotními rozdíly mezi nejchladnějšími a nejteplejšími měsíci, přičemž průměrný teplotní rozdíl mezi lednem a srpnem se pohybuje kolem 7 °C. Díky tomu lze získat aromatická vína s vysokou kyselostí, která jim v chuti dodává svěžest.

8.4 *Jakostní šumivé víno*

Navzdory blízkosti afrického kontinentu a díky vlivu pasátových větrů je průměrná teplota na ostrově 20 °C, s teplotními rozdíly mezi nejchladnějšími a nejteplejšími měsíci, přičemž průměrný teplotní rozdíl mezi lednem a srpnem se pohybuje kolem 7 °C. Díky tomu lze získat aromatická vína s vysokou kyselostí, která jim v chuti dodává svěžest.

Lidský faktor má zásadní význam pro dosažení vlastností tohoto vína, jelikož přetlak musí být alespoň 3,5 baru nebo vyšší a celkový obsah alkoholu základního vína minimálně 9 % obj. Tato charakteristika jej odlišuje od předchozího druhu.

8.5 *Víno z přezrálých hroznů*

Klimatické podmínky ostrova Lanzarote s mírnými průměrnými teplotami po celý rok a s průměrným slunečním svitem více než 2 800 hodin ročně. To spolu s tradičními pěstebními systémy s vedením typu gobelet a/nebo nízkým vedením na pergolách umožňuje odrůdám používaným pro tento typ vinifikace dosáhnout ideálních parametrů koncentrace cukru a obsahu alkoholu pro daný účel, což vede k tomu, že vína jsou velmi aromatická a vykazují vysoce vyvážený poměr kyselosti, sladkosti a obsahu alkoholu.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ další podmínky:

Balení ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínky:

Specifičnost produktu a potřeba chránit pověst názvu spojeného s označením původu vyžaduje, aby bylo plnění vín s označením původu „Lanzarote“ prováděno výhradně ve vinařstvích zapsaných do příslušného rejstříku vinařství, přičemž v opačném případě víno ztrácí právo používat toto označení.

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ další podmínky:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínky:

Na etiketách chráněných vín musí být zřetelně uveden název označení původu „Lanzarote“.

Mohou být uvedeny i menší zeměpisné jednotky: Arrecife, Haría, San Bartolomé, Teguise, Tías, Tinajo a Yaiza.

Aby bylo možné použít na etiketě název menší zeměpisné jednotky, musí víno pocházet výhradně z hroznů vypěstovaných v této menší zeměpisné jednotce, kde musí probíhat i jeho výroba a případné zrání a plnění do lahví.

Údaje vztahující se k menší zeměpisné jednotce musí být na etiketě uvedeny písmem, jehož velikost nesmí být větší než velikost písma použitého pro uvedení chráněného označení původu „Lanzarote“.

Všechny druhy obalů vína určeného ke spotřebě musí být opatřeny záručními pečetěmi, očíslovanými etiketami nebo zadními etiketami vydanými řídicím orgánem, které musí být připevněny přímo ve vinařství a takovým způsobem, aby nemohly být opětovně použity.

Odkaz na specifikaci

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