C/2025/1678

11.3.2025

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(C/2025/1678)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

»Lanzarote«

PDO-ES-A0113-AM02

Meddelelsesdato: 13. januar 2025

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING

1. FORBEDRET ORDLYD I AFSNITTET OM TILKNYTNING

Beskrivelse:

Der medtages beskrivelser af tilknytningen for de enkelte kategorier.

Denne ændring berører punkt 7 i produktspecifikationen og punkt 8 i enhedsdokumentet.

Der er tale om en standardændring, da den ikke udgør nogen af de ændringer, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 om geografiske betegnelser.

Begrundelse:

Formålet er at styrke tilknytningen, da det oprindelige dokument ikke medtog en tilknytning pr. kategori. Det bringer ikke tilknytningen i fare, men styrker den derimod. Med ændringen korrigeres der desuden for en manglende overholdelse af lovgivningen, eftersom det i artikel 5, stk. 2, i gennemførelsesforordning (EU) 2019/34 kræves, at hvis en ansøgning omfatter forskellige kategorier af vinavlsprodukter, skal oplysningerne til bekræftelse af sammenhængen dokumenteres for hvert af de pågældende vinavlsprodukter.

2. MEDTAGELSE AF ANDRE EMBALLAGETYPER

Beskrivelse:

Udvalget af materialer til emballering af de omfattede vine er blevet udvidet. Hidtil har kun glasflasker og »bag in box«-emballage med et vist rumfang været tilladt. Med denne ændring er det nu tilladt at anvende enhver emballage, der opfylder de nødvendige sundhedskrav.

Denne ændring berører punkt 8.b.10 i produktspecifikationen, men ikke enhedsdokumentet.

Der er tale om en standardændring, da den ikke udgør nogen af de ændringer, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 om geografiske betegnelser.

Begrundelse:

Formålet er at fjerne restriktionerne for markedsføring af produktet i andre emballagetyper, som ikke har en negativ indvirkning på de beskyttede vines kvalitet, omdømme eller anseelse, og dermed at imødekomme efterspørgslen fra producenterne af denne BOB og gøre det lettere at markedsføre produktet og tilpasse emballagen til nye forbrugervaner.

([1]) EUT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

3. MEDTAGELSE AF MINDRE GEOGRAFISKE ENHEDER

Beskrivelse:

Følgende kommuner medtages som mindre geografiske enheder: Arrecife, Haría, San Bartolomé, Teguise, Tías, Tinajo og Yaiza. Det reguleres, hvordan de skal anvendes, og hvordan de skal anføres på etiketten.

Denne ændring berører punkt 8.c.ii i produktspecifikationen og punkt 9 i enhedsdokumentet.

Der er tale om en standardændring, da den ikke udgør nogen af de ændringer, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 om geografiske betegnelser.

Begrundelse:

Denne ændring foretages i overensstemmelse med artikel 120, stk. 1, litra g), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 og artikel 55 i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33.

Formålet er at opfylde forbrugernes krav om at kende vinenes nøjagtige oprindelsessted og at imødekomme producenternes, vinavlernes og vingårdenes interesser og krav om at identificere og fremhæve de særlige kendetegn ved de forskellige områder på øen.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Produktets betegnelse**

Lanzarote

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB – beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin
3. Hedvin
4. Mousserende vin
5. Mousserende kvalitetsvin
16. Vin af overmodne druer

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

— 22 – DRIKKEVARER, ETHANOL (ETHYLALKOHOL) OG EDDIKE

2204 – Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

1. *VIN – hvidvin, rosévin og rødvin*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Vinene er hvidvine, rosévine og rødvine, med eller uden lagring på egetræsfade. De er alle synligt klare og skinnende. Hvidvinene har en stråguI til grøngul farve. Rosé- og rødvinene kan være røde i hele farvespektret. I næsen er de dristige med frugt- og blomsteragtige aromaer af moderat intensitet. I munden er de friske, afbalancerede og vedholdende. Vine, der lagres på fade, har vaniljenoter samt krydrede, balsamiske og ristede noter og en intens og vedholdende eftersmag.

* Hvis der ikke er fastsat nogen grænseværdier, skal gældende lovgivning overholdes.

* Maksimalt indhold af flygtige syrer i vinene:

— mindst 3 måneders lagring på fad: 1,08 g/l (18 meq/l) i hvidvine og rosévine og 1,2 g/l (20 meq/l) i rødvine.

— mindst to års lagring, som minimum: 1,5 g/l (25 meq/l).

* Maksimalt svovlindhold:

Med et sukkerindhold på under 5 g/l:

— 150 mg/l for rødvine

— 200 mg/l for hvidvine og rosévine.

Med et sukkerindhold på 5 g/l eller derover:

— 200 mg/l for rødvine

— 250 mg/l for hvidvine og rosévine.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 9

— Minimalt totalt syreindhold: 3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 13,33

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

2. *HEDVIN*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

De hvide hedvine er synligt klare og har en strågul til grøngul farve. De rosé hedvine er »løgskalsfarvede« til hindbærrosa og kan have violette nuancer, mens rødvinene er røde i hele farvespektret. I næsen er de dristige med frugt- og blomsteragtige aromaer. Noter af moden, tørret og kandiseret frugt. I munden er vinene fyldige, smagfulde, afbalancerede og meget komplekse.

* Hvis der ikke er fastsat nogen grænseværdier, skal gældende lovgivning overholdes.

* Maksimalt svovlindhold:

— 150 mg/l, hvis sukkerindholdet er under 5 g/l

— 200 mg/l, hvis sukkerindholdet er 5 g/l eller derover.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 15

— Minimalt totalt syreindhold: 3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 25

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

3. *MOUSSERENDE VIN*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

De mousserende vine er synligt klare med fine bobler og en stabil krone. I næsen har de en ren aroma af frisk frugt og hvide blomster. Noter af friskbagt brød. Rosévinene er dristige vine med frugtagtige aromaer. De er behagelige, fine og elegante i munden.

* Hvis der ikke er fastsat nogen grænseværdier, skal gældende lovgivning overholdes.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 10

— Minimalt totalt syreindhold: 5,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 13,33

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): 185

4. *MOUSSERENDE KVALITETSVIN*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

De mousserende kvalitetsvine er synligt klare med fine bobler og en stabil krone. I næsen har de en klar, frisk duft og en duft af hvide blomster. Noter af friskbagt brød. Rosévinene er dristige vine med frugtagtige aromaer. De er behagelige, fine og elegante i munden.

* Hvis der ikke er fastsat nogen grænseværdier, skal gældende lovgivning overholdes.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 10

— Minimalt totalt syreindhold: 5,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 13,33

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): 185

5. *VIN AF OVERMODNE DRUER*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Vinene af overmodne druer er synligt klare og skinnende. De hvide sorter har en gyldengul farve, og de røde sorter har en lilla farve. I næsen er de dristige og intenst aromatiske. I munden er de ret fede og frugtagtige.

* Hvis der ikke er fastsat nogen grænseværdier, skal gældende lovgivning overholdes.

* Maksimalt svovlindhold:

Med et sukkerindhold på under 5 g/l:

— 150 mg/l for rødvine

— 200 mg/l for hvidvine og rosévine.

Med et sukkerindhold på 5 g/l eller derover:

— 200 mg/l for rødvine

— 250 mg/l for hvidvine og rosévine.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 13

— Minimalt totalt syreindhold: 3,5 meq/l

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 25

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

1. Væsentlig ønologisk fremgangsmåde

Druerne skal høstes selektivt og udelukkende fra sunde partier af druer med et minimalt naturligt alkoholindhold på 10,5 % vol. for sorter beregnet til fremstilling af hvidvin, rosévin, rødvin og mousserende vin, 12 % vol. for hedvin og 16 % vol. for vin af overmodne druer. Der skal anvendes et passende tryk ved udvinding af mosten og vinen og dennes adskillelse fra presseresterne, med et maksimalt udbytte på 74 %.

2. Relevante restriktioner for vinfremstillingen

Kun mekaniske systemer, der ikke beskadiger klasernes faste dele, må anvendes til at udvinde frisk druemost af friske druer ved vinfremstilling, der omfatter gæring uden skaller, eller vin af gærede druepresserester ved fremstilling af rødvin. Det er navnlig forbudt at anvende højhastighedscentrifugalknusere og at anvende kontinuerlige presser, hvor trykket udøves af en transportsnegl mod en modvægt. Det er også udtrykkeligt forbudt at anvende forvarmningsmetoder for most eller vin med presserester for at fremtvinge udvindingen af pigment.

3. Dyrkningspraksis

De anvendte dyrkningssystemer og -praksis er dem, der, selv om de ikke er traditionelle for øen (vulkansk sandlag og vindbeskyttelse ved hjælp af huller eller stenmure), respekterer eller forbedrer produktets kvalitet. Beplantningstæthed: højst 3 000 vinstokke/ha. Opbindings- og beskæringssystemerne er fritstående vinstokke beskåret lavt til jorden og »parral« (pergola). Supplerende kunstvanding er tilladt i forbindelse med opbinding og beskæring af vinstokkene og på drueproducerende vindyrkningsarealer, hvor formålet er at forbedre kvaliteten.

5.2. *Maksimale udbytter*

7 000 kg druer pr. hektar

51,80 hektoliter pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Produktions-, opbevarings-, lagrings- og aftapningsområdet for disse vine omfatter hele øen Lanzarote.

7. **Druesort(er)**

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. **Tilknytning til det geografiske område**

8.1. *Hvidvin, rosévin og rødvin*

Lanzarote har et dyrkningssystem, der er velegnet til hårde vejrforhold, samt en lav nedbørsmængde med et årligt gennemsnit på under 150 mm og påvirkning fra de stort set konstante passatvinde næsten året rundt, hvilket gør det nødvendigt at beskytte vinmarkerne med stenmure. Dette resulterer i friske, mineralske hvidvine med en typisk saltagtig karakter. Rosévinene har frugtagtige aromaer af moderat intensitet og er afbalancerede med hensyn til syre- og alkoholindhold. Rødvinene er lette med en særlig mineralsk karakter.

8.2. *Hedvin*

På trods af sin størrelse og sit terræn har øen forskellige mikroklimaer og et varierende antal solskinstimer, med en gennemsnitlig årlig værdi på 7,8 timer om dagen. De fremstillede vine bliver derfor beriget med alkohol og har en høj sukkerkoncentration. Efter lagringen bliver de til vine med en betydelig aromatisk kompleksitet.

8.3. *Mousserende vin*

På trods af øens nærhed til det afrikanske kontinent og takket være påvirkningen fra passatvindene er øens gennemsnitstemperatur 20 °C med temperatursvingninger mellem de koldeste og varmeste måneder, idet den gennemsnitlige temperaturforskel mellem januar og august er omkring 7 °C. Dette gør det muligt at opnå aromatiske vine med et højt syreindhold, der gør dem friske i munden.

8.4. *Mousserende kvalitetsvin*

På trods af øens nærhed til det afrikanske kontinent og takket være påvirkningen fra passatvindene er øens gennemsnitstemperatur 20 °C med temperatursvingninger mellem de koldeste og varmeste måneder, idet den gennemsnitlige temperaturforskel mellem januar og august er omkring 7 °C. Dette gør det muligt at opnå aromatiske vine med et højt syreindhold, der gør dem friske i munden.

Den menneskelige faktor er væsentlig for at opnå de særlige egenskaber ved denne vin, idet overtrykket skal være på mindst 3,5 bar, samt det totale alkoholindhold i basisvinen, der som minimum skal være på 9 % vol. Det er denne egenskab, der adskiller den fra den foregående kategori.

8.5. *Vin af overmodne druer*

Hvad klimaet angår, har Lanzarote milde gennemsnitstemperaturer året rundt og et gennemsnit på over 2 800 timers soleksponering om året. Sammen med de traditionelle dyrkningssystemer med gobeletbeskæring og/eller lav »parral« gør dette det muligt for de sorter, der anvendes til denne type vinfremstilling, at opnå en ideel sukkerkoncentration og ideelle alkoholindholdsparametre til dette formål, hvilket resulterer i vine, der er meget aromatiske og velafbalancerede med hensyn til syreindhold, sødme og alkohol.

9. **Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning, supplerende krav)**

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type yderligere betingelse:

Emballering i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Produktets særlige kendetegn og behovet for at værne om den beskyttede oprindelsesbetegnelses omdømme betyder, at vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Lanzarote« udelukkende må aftappes på vingårde, der er registreret i det relevante register over vingårde. Manglende overholdelse vil medføre, at retten til at anvende betegnelsen fortabes.

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type yderligere betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

»Lanzarote« skal anføres på etiketterne på vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse som navnet på oprindelsesbetegnelsen.

Mindre geografiske enheder kan også nævnes: Arrecife, Haría, San Bartolomé, Teguise, Tías, Tinajo og Yaiza.

For at navnet på den mindre geografiske enhed kan anføres på etiketten, skal vinen udelukkende være fremstillet af druer, der er produceret i denne mindre geografiske enhed. Fremstilling, lagring, hvor det er relevant, og aftapning skal også finde sted i den geografiske enhed.

På etiketten må navnet på den mindre geografiske enhed ikke anføres med større skrifttegn end dem, der anvendes til den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Lanzarote«.

Alle typer emballage til vin til konsum skal være forsynet med garantisegl, etiketter eller nummererede sekundære etiketter, der er udstedt af forvaltningsorganet. De skal påsættes på vingården på en sådan måde, at de ikke kan genbruges.

Link til produktspecifikationen

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