C/2025/1678

11.3.2025

Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(C/2025/1678)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission veröffentlicht ([1]).

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Lanzarote“

PDO-ES-A0113-AM02

Datum der Mitteilung. 13.1.2025

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. REDAKTIONELLE VERBESSERUNG DER AUSFÜHRUNGEN ZUM ZUSAMMENHANG

Beschreibung:

Es werden die Beschreibungen des Zusammenhangs für jede Kategorie aufgenommen.

Diese Änderung betrifft Nummer 7 der Produktspezifikation und Punkt 8 des Einzigen Dokuments.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung:

Mit dieser Änderung soll der Zusammenhang gestärkt werden, da in der ursprünglichen Fassung kein Nachweis des Zusammenhangs nach Kategorien vorgesehen war. Der Zusammenhang wird dadurch nicht gefährdet, sondern gestärkt. Darüber hinaus wird ein Verstoß gegen die Vorschriften behoben, da Artikel 5 Absatz 2 der Durchführungsverordnung (EU) 2019/34 vorschreibt, dass die Beschreibung zum Nachweis des Zusammenhangs für jede dieser Kategorien vorliegen muss, wenn verschiedene Kategorien von Weinbauerzeugnissen erfasst sind.

2. AUFNAHME WEITERER VERPACKUNGSARTEN

Beschreibung:

Die Auswahl an Verpackungsmaterialien für die geschützten Weine wird erweitert. Bisher waren nur Abfüllungen in Glasflaschen und Bag-in-Box-Verpackungen mit bestimmten Fassungsvermögen zulässig. Mit dieser Änderung werden nun alle Verpackungen zugelassen, die den einschlägigen Gesundheitsschutzvorschriften entsprechen.

Diese Änderung betrifft Nummer 8 Buchstabe b Ziffer 10 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung:

Durch diese Änderung sollen Beschränkungen für eine Vermarktung des Erzeugnisses in anderen Arten von Verpackungen, die der Qualität, dem Image oder dem Ansehen der geschützten Weine nicht schaden, beseitigt werden, um so der Nachfrage der Erzeuger dieser g. U. gerecht zu werden, die Vermarktung des Erzeugnisses zu erleichtern und die Verpackung an die neuen Konsumgewohnheiten der Bevölkerung anzupassen.

([1]) ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

3. AUFNAHME KLEINERER GEOGRAFISCHER EINHEITEN

Beschreibung:

Folgende Gemeinden werden als kleinere geografische Einheiten aufgenommen: Arrecife, Haría, San Bartolomé, Teguise, Tías, Tinajo und Yaiza. Die Anforderungen an ihre Verwendung und die Art und Weise, wie sie in der Kennzeichnung anzugeben sind, werden geregelt.

Diese Änderung betrifft Nummer 8 Buchstabe c Ziffer ii der Produktspezifikation und Punkt 9 des Einzigen Dokuments.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung:

Diese Änderung erfolgt im Einklang mit Artikel 120 Absatz 1 Buchstabe g der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates und mit Artikel 55 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission.

Ziel ist es, der Nachfrage der Verbraucher nach Informationen zum genauen Ursprungsort der Weine sowie den Interessen und Forderungen der Erzeuger, Winzer und Kellereien Rechnung zu tragen, die die spezifischen Merkmale der verschiedenen Gebiete der Insel herausstellen und sie dadurch aufwerten möchten.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Lanzarote

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein
3. Likörwein
4. Schaumwein
5. Qualitätsschaumwein
16. Wein aus überreifen Trauben

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 22 – GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

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

4. **Beschreibung des Weines/der Weine**

1. *WEIN – Weiß-, Rosé- und Rotweine*

KURZBESCHREIBUNG

Es handelt sich um Weiß-, Rosé- und Rotweine, deren Ausbau sowohl mit als auch ohne Holz erfolgen kann. Das Aussehen all dieser Weine ist klar und brillant. Die Weißweine weisen eine Farbe von strohgelb bis grünlich-gelb auf. Die Rosé- und die Rotweine können eine Vielzahl von Rottönen aufweisen. In der Nase sind sie kräftig, mit mittelintensiven fruchtigen und blumigen Aromen. Am Gaumen sind sie frisch, ausgewogen und persistent. Im Fass gereifte Weine weisen Noten von Vanille, Gewürzen, balsamische Noten und Röstaromen auf und zeichnen sich durch einen intensiven und anhaltenden Abgang aus.

* Alle nicht aufgeführten Analyseparameter entsprechen den geltenden Vorschriften.

* Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure:

— Weine, die mindestens 3 Monate lang im Fass gereift sind: 1,08 g/l (18 meq/l) bei Weiß- und Roséweinen und 1,2 g/l (20 meq/l) bei Rotweinen

— Weine, die mindestens zwei Jahre gereift sind: 1,5 g/l (25 meq/l)

* Höchstgehalt an Schwefeldioxid:

Bei einem Zuckergehalt von weniger als 5 g/l:

— 150 mg/l bei Rotweinen

— 200 mg/l bei Weiß- und Roséweinen

Bei einem Zuckergehalt ab 5 g/l:

— 200 mg/l bei Rotwein

— 250 mg/l bei Weiß- und Roséweinen

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 9

— Mindestgesamtsäure: 3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 13,33

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

2. *LIKÖRWEIN*

KURZBESCHREIBUNG

Das Aussehen der Likörweine ist klar. Weiße Likörweine sind strohgelb bis bernsteinfarben, Rosélikörweine sind zwiebelhautfarben bis himbeerfarben mit möglichen violetten Reflexen, und rote Likörweine weisen in der Farbe eine Vielzahl von Rottönen auf. In der Nase sind sie kräftig mit fruchtigen und blumigen Aromen. Reife, eingetrocknete und kandierte Früchte. Am Gaumen sind die Weine vollmundig, aromatisch, ausgewogen und sehr komplex.

* Alle nicht aufgeführten Analyseparameter entsprechen den geltenden Vorschriften.

* Höchstgehalt an Schwefeldioxid:

— 150 mg/l bei einem Zuckergehalt von weniger als 5 g/l

— 200 mg/l bei einem Zuckergehalt ab 5 g/l

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 15

— Mindestgesamtsäure: 3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 25

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

3. *SCHAUMWEIN*

KURZBESCHREIBUNG

Die Schaumweine sind klar und zeichnen sich durch eine feine Perlage und eine anhaltende Mousse aus. In der Nase weisen sie ein reines Aroma von frischen Früchten und weißen Blüten auf. Aromen von Backwaren. Bei den Rosé-Schaumweinen handelt es sich um kräftige Weine mit fruchtigen Aromen. Am Gaumen sind sie angenehm, fein und elegant.

* Alle nicht aufgeführten Analyseparameter entsprechen den geltenden Vorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 10

— Mindestgesamtsäure: 5,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 13,33

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): 185

4. *QUALITÄTSSCHAUMWEIN*

KURZBESCHREIBUNG

Die Qualitätsschaumweine sind klar und zeichnen sich durch eine feine Perlage und eine anhaltende Mousse aus. In der Nase weisen sie ein reines Aroma von frischen Früchten und weißen Blüten auf. Aromen von Backwaren. Bei den Rosé-Schaumweinen handelt es sich um kräftige Weine mit fruchtigen Aromen. Am Gaumen sind sie angenehm, fein und elegant.

* Alle nicht aufgeführten Analyseparameter entsprechen den geltenden Vorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 10

— Mindestgesamtsäure: 5,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 13,33

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): 185

5. *WEIN AUS ÜBERREIFEN TRAUBEN*

KURZBESCHREIBUNG

Die Weine aus überreifen Trauben sind klar und brillant, sie sind von goldgelber Farbe bei weißen Rebsorten bzw. von violetter Farbe bei roten Rebsorten. In der Nase sind sie kräftig und haben eine starke aromatische Intensität. Am Gaumen sind sie eher geschmeidig und fruchtig.

* Alle nicht aufgeführten Analyseparameter entsprechen den geltenden Vorschriften.

* Höchstgehalt an Schwefeldioxid:

Bei einem Zuckergehalt von weniger als 5 g/l:

— 150 mg/l bei Rotwein

— 200 mg/l bei Weiß- und Roséweinen

Bei einem Zuckergehalt ab 5 g/l:

— 200 mg/l bei Rotwein

— 250 mg/l bei Weiß- und Roséweinen

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 13

— Mindestgesamtsäure: 3,5 in Milliäquivalent pro Liter

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 25

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

1. Spezifisches önologisches Verfahren

Die Weinlese erfolgt selektiv, d. h., es werden nur gesunde Trauben verwendet, die einen natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 10,5 % vol aufweisen bei Rebsorten, die für die Erzeugung von Weiß-, Rosé-, Rot- und Schaumweinen bestimmt sind, bzw. von mindestens 12 % vol bei Rebsorten, die für die Erzeugung von Likörweinen bestimmt sind, und von mindestens 16 % vol bei Rebsorten, die für die Erzeugung von Weinen aus überreifen Trauben bestimmt sind. Zur Most- und Weingewinnung und zur Trennung vom Trester wird der Druck so angepasst, dass ein Ertrag von maximal 74 % erzielt wird.

2. Einschlägige Einschränkung bei der Weinbereitung

Die Extraktion von Most aus frischen Trauben im Zuge der Weißweinbereitung oder von Wein aus gegorenen Traubentrestern bei der Rotweinbereitung darf nur unter Einsatz mechanischer Systeme erfolgen, bei denen die festen Bestandteile der Trauben nicht beschädigt werden. Insbesondere der Einsatz von Hochgeschwindigkeitszentrifugen ist verboten, ebenso wie die Verwendung von sogenannten „kontinuierlichen" Pressen, bei denen der Druck durch eine archimedische Schraube ausgeübt wird, die sich gegen ein Gegengewicht vorwärts bewegt. Verfahren, bei denen der Most oder der Wein mit dem Trester vorgewärmt wird, um die Farbstoffextraktion zu forcieren, sind ebenfalls ausdrücklich verboten.

3. Anbauverfahren

Bei den Anbausystemen und Verfahren muss es sich zwar nicht unbedingt um traditionelle Systeme und Verfahren der Insel handeln (Vulkansandschicht und Windschutz mit Steinkammern oder Steinmauern), sie müssen jedoch die Qualität des Erzeugnisses erhalten oder verbessern. Pflanzdichte: Die Pflanzdichte darf nicht mehr als 3 000 Rebstöcke je Hektar betragen. Als Reberziehungs- und Schnittmethoden kommen ein kurzer Schnitt und die Pergolaerziehung sowie die Erziehung in geflochtenen Rebästen zum Einsatz. Eine unterstützende Bewässerung bei der Reberziehung und auf den Ertragsrebflächen ist zulässig, sofern dies der Verbesserung der Qualität dient.

5.2. *Höchsterträge*

7 000 kg Trauben je Hektar

51,80 Hektoliter je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Das Gebiet zur Erzeugung, Lagerung, Reifung und Abfüllung dieser Weine umfasst die gesamte Insel Lanzarote.

7. **Keltertraubensorte(n)**

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. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

8.1. *WEIß-, ROSÉ- UND ROTWEINE*

Lanzarote verfügt über ein Anbausystem, das an raue Witterungsbedingungen angepasst ist. Aufgrund der geringen Niederschläge mit jährlichen Durchschnittsmengen von weniger als 150 mm und der fast konstant über nahezu das ganze Jahr hinweg wehenden Passatwinde, müssen die Rebflächen durch Steinmauern geschützt werden. Das Ergebnis sind frische, mineralische Weißweine mit einem charakteristischen Salzgehalt. Die erzeugten Roséweine weisen fruchtige Aromen von mittlerer Intensität auf und zeichnen sich durch ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Säure und Alkoholgehalt aus. Die Rotweine sind leicht und weisen einen besonderen mineralischen Charakter auf, durch den sie sich von anderen Weinen unterscheiden.

8.2. *Likörwein*

Trotz ihrer Größe und ihrer Orografie weist die Insel unterschiedliche Mikroklimata und unterschiedliche Sonnenstrahlungswerte auf, mit einem Jahresdurchschnittswert von 7,8 Stunden/Tag. So werden mit Alkohol angereicherte Weine mit einem hohen Zuckergehalt gewonnen, die in der Regel ausgebaut werden, wodurch Weinen mit sehr komplexen Aromen entstehen.

8.3. *Schaumwein*

Trotz der Nähe zum afrikanischen Kontinent und dank des Einflusses der Passatwinde liegt die Durchschnittstemperatur auf der Insel bei 20 °C, wobei es zwischen den kältesten und den wärmsten Monaten Temperaturschwankungen gibt und der durchschnittliche Temperaturunterschied zwischen Januar und August etwa 7 °C beträgt. Dadurch können aromatische Weine mit einem hohen Säuregehalt gewonnen werden, der ihnen ihre charakteristische Frische am Gaumen verleiht.

8.4. *Qualitätsschaumwein*

Trotz der Nähe zum afrikanischen Kontinent und dank des Einflusses der Passatwinde liegt die Durchschnittstemperatur auf der Insel bei 20 °C, wobei es zwischen den kältesten und den wärmsten Monaten Temperaturschwankungen gibt und der durchschnittliche Temperaturunterschied zwischen Januar und August etwa 7 °C beträgt. Dadurch können aromatische Weine mit einem hohen Säuregehalt gewonnen werden, der ihnen ihre charakteristische Frische am Gaumen verleiht.

Der menschliche Einfluss ist wesentlich, um die Eigenschaften dieses Weines zu erzielen, da der Überdruck mindestens 3,5 bar und der Gesamtalkoholgehalt des Grundweins mindestens 9 % vol betragen muss. Durch dieses Merkmal unterscheidet er sich von der vorherigen Kategorie.

8.5. *Wein aus überreifen trauben*

Lanzarote verzeichnet das ganze Jahr über milde Durchschnittstemperaturen und im Durchschnitt über 2 800 Sonnenstunden pro Jahr. Diese Bedingungen ermöglichen im Zusammenspiel mit der traditionellen Gobelet-Erziehung und/oder der niedrigen Pergola-Erziehung, dass die für diese Art der Weinbereitung verwendeten Sorten in Bezug auf den Zucker- und Alkoholgehalt ideale Parameter erreichen, wodurch sehr aromatische Weine mit einem ausgewogenen Verhältnis von Säure, Süße und Alkohol entstehen.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Bedingung:

Abfüllung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Die Besonderheit des Erzeugnisses und die Notwendigkeit, das Ansehen des mit der Ursprungsbezeichnung verbundenen Namens zu bewahren, machen es erforderlich, dass die Abfüllung der Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Lanzarote“ ausschließlich in den Kellereien zu erfolgen hat, die in dem entsprechenden Kellereiregister erfasst sind. Anderenfalls dürfte der Wein die Bezeichnung nicht länger führen.

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Auf den Etiketten der unter die geschützte Ursprungbezeichnung fallenden Weine muss deutlich sichtbar der Name der Ursprungsbezeichnung „Lanzarote“ angegeben sein.

Zusätzlich können die kleineren geografischen Einheiten angegeben werden: Arrecife, Haría, San Bartolomé, Teguise, Tías, Tinajo und Yaiza.

Damit der Name einer kleineren geografischen Einheit auf dem Etikett angegeben werden darf, muss der Wein ausschließlich aus Trauben stammen, die in der betreffenden kleineren geografischen Einheit erzeugt wurden. Darüber hinaus müssen Herstellung, etwaiger Ausbau und Abfüllung innerhalb dieser kleineren geografischen Einheit erfolgen.

Die Angaben bezüglich der kleineren geografischen Einheit müssen auf dem Etikett in einer Schriftgröße erscheinen, die nicht größer sein darf als die für die Angabe der geschützten Ursprungsbezeichnung „Lanzarote“ verwendete Schriftgröße.

Alle Arten von Verpackungen für Wein, der für den Endverbrauch bestimmt ist, müssen mit Gütesiegeln sowie nummerierten Etiketten oder Kontrolletiketten versehen sein, die von der Kontrollstelle ausgegeben werden und in der Kellerei so angebracht werden müssen, dass sie nicht wiederverwendet werden können.

Link zur produktspezifikation

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