C/2025/1678

11.3.2025

Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση συνήθους τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

(C/2025/1678)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής ([1])

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«Lanzarote»

PDO-ES-A0113-AM02

Ημερομηνία της κοινοποίησης: 13 Ιανουαρίου 2025

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΤΗΣ ΔΙΑΤΥΠΩΣΗΣ ΤΗΣ ΕΝΟΤΗΤΑΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΟΝ ΔΕΣΜΟ

Περιγραφή:

Συμπεριλαμβάνονται οι περιγραφές του δεσμού για κάθε κατηγορία.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το σημείο 7 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 8 του ενιαίου εγγράφου.

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση, δεδομένου ότι δεν συνεπάγεται καμία από τις αλλαγές που αναφέρονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις.

Αιτιολόγηση:

Στόχος είναι η ενίσχυση του δεσμού, δεδομένου ότι στο πρωτότυπο έγγραφο δεν περιγραφόταν ο δεσμός ανά κατηγορία. Η τροποποίηση δεν θέτει σε κίνδυνο τον δεσμό, αλλά μάλλον τον ενισχύει. Επιπλέον, με την τροποποίηση διορθώνεται μια περίπτωση μη συμμόρφωσης με τη νομοθεσία, δεδομένου ότι το άρθρο 5 παράγραφος 2 του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) 2019/34 ορίζει ότι, όταν μια αίτηση καλύπτει διαφορετικές κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων, οι λεπτομέρειες σχετικά με τον δεσμό πρέπει να αποδεικνύονται για κάθε ένα από τα σχετικά αμπελοοινικά προϊόντα.

2. ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΑΛΛΩΝ ΤΥΠΩΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

Περιγραφή:

Επεκτείνεται το εύρος των υλικών για τη συσκευασία των καλυπτόμενων οίνων. Έως τώρα επιτρέπονταν μόνο γυάλινες φιάλες και συσκευασίες τύπου «ασκός σε κιβώτιο» για ορισμένες ποσότητες. Με την τροποποίηση αυτήν επιτρέπεται πλέον η χρήση οποιασδήποτε συσκευασίας που πληροί τις αναγκαίες υγειονομικές απαιτήσεις.

Η συγκεκριμένη αλλαγή αφορά το σημείο 8.b.10 των προδιαγραφών προϊόντος και όχι το ενιαίο έγγραφο.

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση, δεδομένου ότι δεν συνεπάγεται καμία από τις αλλαγές που αναφέρονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις.

Αιτιολόγηση:

Στόχος είναι να αρθούν οι περιορισμοί στην εμπορία του προϊόντος με άλλους τύπους συσκευασίας που δεν επηρεάζουν αρνητικά την ποιότητα, την εικόνα ή το κύρος των προστατευόμενων οίνων και να ικανοποιηθεί με τον τρόπο αυτόν η απαίτηση των επιχειρήσεων της εν λόγω ΠΟΠ να διευκολυνθεί η εμπορία του προϊόντος και να προσαρμοστεί η συσκευασία στις νέες καταναλωτικές συνήθειες.

([1]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

3. ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΜΙΚΡΟΤΕΡΩΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΩΝ ΕΝΟΤΗΤΩΝ

Περιγραφή:

Συμπεριλαμβάνονται οι ακόλουθοι δήμοι ως μικρότερες γεωγραφικές ενότητες: Arrecife, Haría, San Bartolomé, Teguise, Tías, Tinajo και Yaiza. Καθορίζονται οι απαιτήσεις για τη χρήση τους και ο τρόπος με τον οποίο πρέπει να εμφανίζονται στην ετικέτα.

Η συγκεκριμένη αλλαγή αφορά το σημείο 8.c.ii των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 9 του ενιαίου εγγράφου.

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση, δεδομένου ότι δεν συνεπάγεται καμία από τις αλλαγές που αναφέρονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις.

Αιτιολόγηση:

Η συγκεκριμένη τροποποίηση πραγματοποιείται σύμφωνα με το άρθρο 120 παράγραφος 1 στοιχείο ζ) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και με το άρθρο 55 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής.

Στόχος είναι να ικανοποιηθούν οι απαιτήσεις των καταναλωτών που επιθυμούν να γνωρίζουν τον ακριβή τόπο προέλευσης των οίνων και να καλυφθούν το ενδιαφέρον και οι απαιτήσεις των παραγωγών, των αμπελουργών και των οινοποιείων για τον προσδιορισμό και την ανάδειξη των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών των διαφόρων περιοχών του νησιού.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

Lanzarote

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

1. Οίνος
3. Οίνος λικέρ
4. Αφρώδης οίνος
5. Αφρώδης οίνος ποιότητας
16. Οίνος από υπερώριμα σταφύλια

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

— 22 — ΠΟΤΑ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΞΙΔΙ

2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά· μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

1. *ΟΙΝΟΙ — λευκοί, ερυθρωποί και ερυθροί οίνοι*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι οίνοι πρέπει να είναι λευκοί, ερυθρωποί και ερυθροί, παλαιωμένοι σε δρύινα βαρέλια και μη. Στην όψη είναι όλοι διαυγείς και λαμπεροί. Οι λευκοί οίνοι έχουν αχυροκίτρινο έως πρασινοκίτρινο χρώμα. Το χρώμα των ερυθρωπών και των ερυθρών οίνων μπορεί να καλύπτει όλο το φάσμα του ερυθρού. Στη μύτη, είναι έντονοι με φρουτώδη και ανθώδη αρώματα μέτριας έντασης. Στο στόμα, είναι δροσεροί, ισορροπημένοι και επίμονοι. Οι οίνοι που παλαιώνονται σε βαρέλια έχουν νότες βανίλιας, μπαχαρικών, βαλσαμικές νότες και νότες καβουρδισμένου, με έντονη και επίμονη επίγευση.

* Όταν δεν έχουν προσδιοριστεί όρια, πρέπει να τηρείται η ισχύουσα νομοθεσία.

* Μέγιστη πτητική οξύτητα σε οίνους:

— που έχουν παραμείνει τουλάχιστον 3 μήνες σε βαρέλια: 1,08 g/l (18 meq/l) για λευκούς και ερυθρωπούς οίνους και 1,2 g/l (20 meq/l) για ερυθρούς οίνους.

— που έχουν παλαιωθεί επί τουλάχιστον δύο έτη: 1,5 g/l (25 meq/l)

* Μέγιστη περιεκτικότητα σε θείο:

Με περιεκτικότητα σε σάκχαρα μικρότερη από 5 g/l:

— 150 mg/l για τους ερυθρούς οίνους

— 200 mg/l για τους λευκούς και τους ερυθρωπούς οίνους.

Με περιεκτικότητα σε σάκχαρα ίση με ή μεγαλύτερη από 5 g/l:

— 200 mg/l για τους ερυθρούς οίνους

— 250 mg/l για τους λευκούς και τους ερυθρωπούς οίνους.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 9

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 13,33

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

2. *ΟΙΝΟΣ ΛΙΚΕΡ*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι λευκοί οίνοι λικέρ είναι διαυγείς στην όψη με χρώμα αχυροκίτρινο έως πρασινοκίτρινο· οι ερυθρωποί οίνοι λικέρ έχουν χρώμα που κυμαίνεται από το χρώμα της φλούδας του κρεμμυδιού έως το ρόδινο του σμέουρου και μπορεί να έχουν ιώδεις αποχρώσεις, ενώ το χρώμα των ερυθρών οίνων καλύπτει όλο το φάσμα του ερυθρού. Στη μύτη, είναι έντονοι με φρουτώδη και ανθώδη αρώματα. Ώριμα, λιαστά και ζαχαρωμένα φρούτα. Στο στόμα, είναι πυκνοί, με γεμάτη γεύση, ισορροπημένοι και εξαιρετικά σύνθετοι.

* Όταν δεν έχουν προσδιοριστεί όρια, πρέπει να τηρείται η ισχύουσα νομοθεσία.

* Μέγιστη περιεκτικότητα σε θείο:

— 150 mg/l, εφόσον η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι μικρότερη από 5 g/l·

— 200 mg/l, εφόσον η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι 5 g/l, ή μεγαλύτερη.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 15

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 25

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

3. *ΑΦΡΩΔΗΣ ΟΙΝΟΣ*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι αφρώδεις οίνοι είναι διαυγείς στην όψη με ένα σταθερό στέμμα από λεπτές φυσαλίδες. Στη μύτη, έχουν ένα δροσερό άρωμα φρέσκων φρούτων και λευκών ανθέων. Νότες φρεσκοψημένου ψωμιού. Οι ερυθρωποί είναι έντονοι οίνοι με φρουτώδη αρώματα. Ευχάριστοι, λεπτοί και κομψοί στο στόμα.

* Όταν δεν έχουν προσδιοριστεί όρια, πρέπει να τηρείται η ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 10

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 13,33

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 185

4. *ΑΦΡΩΔΗΣ ΟΙΝΟΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι αφρώδεις οίνοι ποιότητας είναι διαυγείς στην όψη με ένα σταθερό στέμμα από λεπτές φυσαλίδες. Στη μύτη, έχουν ένα διακριτό, δροσερό άρωμα φρέσκων φρούτων και λευκών ανθέων. Νότες φρεσκοψημένου ψωμιού. Οι ερυθρωποί είναι έντονοι οίνοι με φρουτώδη αρώματα. Ευχάριστοι, λεπτοί και κομψοί στο στόμα.

* Όταν δεν έχουν προσδιοριστεί όρια, πρέπει να τηρείται η ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 10

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 13,33

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 185

5. *ΟΙΝΟΣ ΑΠΟ ΥΠΕΡΩΡΙΜΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι οίνοι από υπερώριμα σταφύλια είναι διαυγείς και λαμπεροί στην όψη με χρυσοκίτρινο χρώμα για τις λευκές ποικιλίες ή ιώδες για τις ερυθρές ποικιλίες. Στη μύτη, είναι ισχυροί και έντονα αρωματικοί. Στο στόμα, είναι αρκετά λιπαροί και φρουτώδεις.

* Όταν δεν έχουν προσδιοριστεί όρια, πρέπει να τηρείται η ισχύουσα νομοθεσία.

* Μέγιστη περιεκτικότητα σε θείο:

Με περιεκτικότητα σε σάκχαρα μικρότερη από 5 g/l:

— 150 mg/l για τους ερυθρούς οίνους

— 200 mg/l για τους λευκούς και τους ερυθρωπούς οίνους.

Με περιεκτικότητα σε σάκχαρα ίση με ή μεγαλύτερη από 5 g/l:

— 200 mg/l για τους ερυθρούς οίνους

— 250 mg/l για τους λευκούς και τους ερυθρωπούς οίνους.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 13

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5 σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 25

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

1. Ειδική οινολογική πρακτική

Η συγκομιδή των σταφυλιών πρέπει να γίνεται επιλεκτικά, με τη χρήση μόνο υγιών παρτίδων σταφυλιών, με ελάχιστο φυσικό αλκοολικό τίτλο 10,5 % vol. για τις ποικιλίες που προορίζονται για την παραγωγή λευκών, ερυθρωπών, ερυθρών και αφρωδών οίνων· 12 % vol. για την παραγωγή οίνων λικέρ· και 16 % vol. για την παραγωγή των οίνων από υπερώριμα σταφύλια. Ασκείται πίεση στον κατάλληλο βαθμό για την εξαγωγή του γλεύκους και του οίνου και για τον διαχωρισμό τους από τα στέμφυλα, με μέγιστη απόδοση 74 %.

2. Περιορισμοί σχετικά με την οινοποίηση

Για την εξαγωγή νωπού γλεύκους σταφυλιών από νωπά σταφύλια κατά τη λευκή οινοποίηση ή την εξαγωγή οίνου από στέμφυλα σταφυλιών που έχουν υποστεί ζύμωση στην ερυθρή οινοποίηση μπορούν να χρησιμοποιούνται μόνο μηχανικά συστήματα που δεν καταστρέφουν τα συμπαγή μέρη των τσαμπιών. Ειδικότερα, απαγορεύεται η χρήση φυγοκεντρικών μηχανών υψηλής ταχύτητας και η χρήση συνεχών πιεστηρίων, όπου η πίεση ασκείται από κοχλία Αρχιμήδη με αντίβαρο. Απαγορεύεται επίσης ρητά η χρήση πρακτικών προθέρμανσης για το γλεύκος ή τον οίνο παρουσία στεμφύλων, με στόχο τον εξαναγκασμό της εξαγωγής χρωστικής ουσίας.

3. Καλλιεργητική πρακτική

Εφαρμόζονται συστήματα και πρακτικές καλλιέργειας που, παρότι δεν χρησιμοποιούνται παραδοσιακά στο νησί (στρώμα ηφαιστειακής άμμου και προστασία από τον άνεμο με διάτρητα ή πέτρινα τοιχώματα), σέβονται ή βελτιώνουν την ποιότητα του προϊόντος. Πυκνότητα φύτευσης: δεν υπερβαίνει τα 3 000 πρέμνα/εκτάριο. Τα συστήματα μόρφωσης είναι ελεύθερες άμπελοι που κλαδεύονται χαμηλά στο έδαφος και η χαμηλή προβατίνα (πέργκολα). Επιτρέπεται η άρδευση σε υποστηρικτική βάση κατά τη μόρφωση της αμπέλου και στους αμπελώνες που παράγουν αμπέλια, με στόχο τη βελτίωση της ποιότητας.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

7 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

51,80 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η περιοχή παραγωγής, αποθήκευσης, παλαίωσης και εμφιάλωσης των οίνων αυτών καλύπτει ολόκληρο το νησί Lanzarote.

7. **Οινοποιήσιμη/-ες ποικιλία/-ες αμπέλου**

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. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ών**

8.1. *Λευκοι, ερυθρωποι και ερυθροι οινοι*

Το σύστημα καλλιέργειας που εφαρμόζεται στο Lanzarote είναι κατάλληλο για αντίξοες καιρικές συνθήκες· οι χαμηλές βροχοπτώσεις με ετήσιο μέσο όρο κάτω των 150 mm και η επίδραση των σχεδόν σταθερών αληγών ανέμων καθ' όλη τη διάρκεια του έτους καθιστά αναγκαία την προστασία των αμπελώνων με πέτρινους τοίχους. Αυτό έχει ως αποτέλεσμα την παραγωγή δροσερών, ορυκτωδών λευκών οίνων με χαρακτηριστική αλατότητα. Οι ερυθρωποί οίνοι έχουν φρουτώδη αρώματα μέτριας έντασης και είναι ισορροπημένοι ως προς την οξύτητα και τον αλκοολικό τίτλο. Οι ερυθροί οίνοι είναι ελαφροί, με ιδιαίτερο ορυκτώδη χαρακτήρα.

8.2. *Οινοσ λικερ*

Παρά το μέγεθος και το ανάγλυφο, το νησί παρουσιάζει διαφορετικά μικροκλίματα και ποικιλία ως προς τις ώρες ηλιοφάνειας, με μέση ετήσια τιμή τις 7,8 ώρες/ημέρα. Ως εκ τούτου, οι παραγόμενοι οίνοι εμπλουτίζονται με αλκοόλη και έχουν υψηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα. Με την παλαίωση μετατρέπονται σε οίνους σημαντικής αρωματικής πολυπλοκότητας.

8.3. *Αφρωδησ οινοσ*

Παρά την εγγύτητά μας με την αφρικανική ήπειρο και χάρη στην επίδραση των αληγών ανέμων, η μέση θερμοκρασία του νησιού είναι 20 °C, με διακυμάνσεις θερμοκρασίας μεταξύ των ψυχρότερων και των θερμότερων μηνών, όπου η μέση διαφορά θερμοκρασίας μεταξύ Ιανουαρίου και Αυγούστου είναι περίπου 7 °C. Το στοιχείο αυτό καθιστά δυνατή την παραγωγή αρωματικών οίνων με υψηλή οξύτητα, η οποία τους προσδίδει φρεσκάδα στο στόμα.

8.4. *Αφρωδησ οινοσ ποιοτητασ*

Παρά την εγγύτητά μας με την αφρικανική ήπειρο και χάρη στην επίδραση των αληγών ανέμων, η μέση θερμοκρασία του νησιού είναι 20 °C, με διακυμάνσεις θερμοκρασίας μεταξύ των ψυχρότερων και των θερμότερων μηνών, όπου η μέση διαφορά θερμοκρασίας μεταξύ Ιανουαρίου και Αυγούστου είναι περίπου 7 °C. Το στοιχείο αυτό καθιστά δυνατή την παραγωγή αρωματικών οίνων με υψηλή οξύτητα, η οποία τους προσδίδει φρεσκάδα στο στόμα.

Ο ανθρώπινος παράγοντας είναι αποφασιστικός για την επίτευξη των χαρακτηριστικών του εν λόγω οίνου, καθώς η υπερπίεση πρέπει να είναι ίση ή ανώτερη των 3,5 bar, ενώ ο συνολικός αλκοολικός τίτλος του οίνου βάσης πρέπει να είναι τουλάχιστον 9 % vol. Το χαρακτηριστικό αυτό είναι η ειδοποιός διαφορά του από τον οίνο της προηγούμενης κατηγορίας.

8.5. *Οινοσ απο υπερωριμα σταφυλια*

Όσον αφορά το κλίμα, το Lanzarote έχει ήπιες μέσες θερμοκρασίες καθ' όλη τη διάρκεια του έτους και κατά μέσο όρο πάνω από
2 800 ώρες ηλιακής έκθεσης ετησίως. Αυτό, σε συνδυασμό με τα παραδοσιακά συστήματα καλλιέργειας κυπελλοειδούς μόρφωσης και/ή μόρφωσης χαμηλής προβατίνας, παρέχει τη δυνατότητα στις ποικιλίες που χρησιμοποιούνται για τον συγκεκριμένο τύπο οινοποίησης να επιτυγχάνουν ιδανικές για τον σκοπό αυτόν παραμέτρους όσον αφορά τη συγκέντρωση σακχάρων και τον αλκοολικό τίτλο, με αποτέλεσμα οίνους που είναι πολύ αρωματικοί και άρτια ισορροπημένοι ως προς την οξύτητα, τη γλυκύτητα και την αλκοόλη.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, λοιπές απαιτήσεις)**

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συσκευασία στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του προϊόντος και η ανάγκη προστασίας της φήμης της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης απαιτούν οι οίνοι ΠΟΠ «Lanzarote» να εμφιαλώνονται αποκλειστικά σε οινοποιεία καταχωρισμένα στο κατάλληλο μητρώο οινοποιείων. Η μη συμμόρφωση έχει ως αποτέλεσμα την απώλεια του δικαιώματος χρήσης της ονομασίας για τον συγκεκριμένο οίνο.

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η ένδειξη «Lanzarote» πρέπει να αναγράφεται στις ετικέτες των οίνων ΠΟΠ ως ονομασία προέλευσης.

Μπορούν επίσης να αναφέρονται μικρότερες γεωγραφικές ενότητες: Arrecife, Haría, San Bartolomé, Teguise, Tías, Tinajo και Yaiza.

Για να είναι δυνατόν να χρησιμοποιείται το όνομα της μικρότερης γεωγραφικής ενότητας στην ετικέτα, ο οίνος πρέπει να παρασκευάζεται αποκλειστικά από σταφύλια που παράγονται στην εν λόγω μικρότερη γεωγραφική ενότητα. Η παραγωγή, η παλαίωση, κατά περίπτωση, και η εμφιάλωση πρέπει επίσης να εκτελούνται εντός της γεωγραφικής ενότητας.

Στην ετικέτα, το μέγεθος των χαρακτήρων των ενδείξεων για τη μικρότερη γεωγραφική ενότητα δεν επιτρέπεται να υπερβαίνει το μέγεθος των χαρακτήρων που χρησιμοποιούνται για την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Lanzarote».

Όλοι οι τύποι συσκευασίας οίνου που προορίζεται για κατανάλωση πρέπει να φέρουν σφραγίδες εγγύησης, ετικέτες ή αριθμημένες συμπληρωματικές ετικέτες, οι οποίες εκδίδονται από τον οργανισμό διαχείρισης. Η τοποθέτησή τους πρέπει να εκτελείται στο οινοποιείο με τρόπο ώστε να είναι αδύνατη η επαναχρησιμοποίησή τους.

Συνδεσμος προς τις προδιαγραφες προϊοντος

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