C/2025/1678

11.3.2025

Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni aasta delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3

(C/2025/1678)

Käesolev teade avaldatakse vastavalt komisjoni aasta delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõikele 5 ([1]).

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

„Lanzarote“

PDO-ES-A0113-AM02

Teate esitamise kuupäev: 13.1.2025

HEAKSKIIDETUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJUSED

1. SEOSTE KIRJELDUSE SÕNASTUSE PARANDAMINE

Kirjeldus

Lisatud on iga kategooria seose kirjeldused.

Muudetud on tootespetsifikaadi punkti 7 ja muudetakse koonddokumendi punkti 8.

Tegemist on standardmuudatusega, kuna sellega ei kaasne ühtki Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 (geograafiliste tähiste kohta) artikli 24 lõikes 3 osutatud muudatust.

Põhjendus

Eesmärk on seost tugevdada, kuna algdokument ei sisaldanud seost kategooriate kaupa. See ei ohusta seost, vaid pigem tugevdab seda. Lisaks korrigeeritakse õigusnormide rikkumist, kuna rakendusmääruse 2019/34 artikli 5 lõikega 2 on ette nähtud, et kui taotlus hõlmab eri viinamarjasaaduste kategooriaid, esitatakse seost kinnitav kirjeldus iga kategooria puhul eraldi.

2. MUUD LIIKI PAKENDITE LISAMINE

Kirjeldus

Kaitstud veinide pakendamiseks kasutatavate materjalide valikut on laiendatud. Seni oli lubatud ainult klaaspudelitesse villimine ja pakendamine teatava mahutavusega säilituskott-karbis-tüüpi pakenditesse. Selle muudatusega lubatakse nüüd kõiki pakendeid, mis vastavad vajalikele tervishoiunõuetele.

Muudetud on tootespetsifikaadi punkti 8 alapunkti b alapunkti 10 ja muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

Tegemist on standardmuudatusega, kuna sellega ei kaasne ühtki Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 (geograafiliste tähiste kohta) artikli 24 lõikes 3 osutatud muudatust.

Põhjendus

Eesmärk on kõrvaldada piirangud toote turustamiselt muud liiki pakendites, mis ei kahjusta kaitstud veinide kvaliteeti, kuvandit ega mainet, rahuldades seega selle kaitstud päritolunimetusega seotud ettevõtjate nõudmise, lihtsustades toote turustamist ja kohandades pakendi elanikkonna uutele tarbimisharjumustele.

([1]) ELT L 9, 11.1.2019, lk 2.

3. VÄIKSEMATE GEOGRAAFILISTE ÜKSUSTE LISAMINE

Kirjeldus

Väiksemate geograafiliste üksustena on lisatud järgmised kommuunid: Arrecife, Haría, San Bartolomé, Teguise, Tías, Tinajo ja Yaiza. Reguleerida nende kasutusnõudeid ja seda, kuidas neid etiketil esitada.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 8 alapunkti c alapunkti ii ja muudetakse koonddokumendi punkti 9.

Tegemist on standardmuudatusega, kuna sellega ei kaasne ühtki Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 (geograafiliste tähiste kohta) artikli 24 lõikes 3 osutatud muudatust.

Põhjendus

See muudatusettepanek lisatakse kooskõlas Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 120 lõike 1 punktiga g ja komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikliga 55.

Eesmärk on rahuldada tarbijate soovi teada veinide täpset päritolukohta ning tootjate, viinamarjakasvatajate ja veinitootjate huvi ja soovi teha kindlaks saare eri piirkondade eripärad ning tuua need esile.

KOONDDOKUMENT

1. **Nimetus(ed)**

Lanzarote

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

3. Likööorvein

4. Vahuvein

5. Kvaliteetvahuvein

16. Üleküpsenud viinamarjadest valmistatud vein

3.1. *CN-kood*

— 22 – JOOGID, ALKOHOL JA ÄÄDIKAS

2204 – viinamarjaveinid värsketest viinamarjadest, k.a kangendatud veinid; viinamarjavirre, v.a rubriiki 2009 kuuluv

4. **Veini(de) kirjeldus**

1. *VEIN – valged, roosad ja punased veinid*

LÜHIKIRJELDUS

Veinid on valged, roosad ja punased, mis on puitvaadis laagerdunud või mitte. Kõik veinid on visuaalselt selged ja kirkad. Valged veinid on õlgkollase kuni roheka värvusega. Roosad ja punased veinid võivad olla punase värvusega, mis varieerub kogu punase värvigamma ulatuses. Veinidel on puuviljade ja lillede keskmise intensiivsusega värske lõhn. Maitselt on need värsked, tasakaalustatud ja püsivad. Vaatides laagerdunud veinides on tunda vanilli-, vürtside, palsami- ja röstimise nüansid, samuti on neil intensiivne ja püsiv järelmaitse.

* Piirnormid, mida ei ole täpsustatud, peavad olema kooskõlas kehtivate ELi eeskirjadega.

* Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus veinides:

— laagerdunud vaadis vähemalt kolm kuud: 1,08 g/l (18 meq/l) valgete ja roosade veinide puhul ning 1,2 g/l (20 meq/l) punaste veinide puhul.

— laagerdunud vähemalt kaks aastat: 1,5 g/l (25 meq/l)

* Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus:

suhkrusisaldusega alla 5 g/l:

— 150 mg/l punase veini puhul;

— 200 mg/l valge ja roosa veini puhul;

suhkrusisaldusega vähemalt 5 g/l:

— 200 mg/l punase veini puhul;

— 250 mg/l valge ja roosa veini puhul.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 9

— Minimaalne üldhappesus: 3,5 viinhappe grammi liitri kohta

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 13,33

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): —

2. *LIKÖÖRVEIN*

LÜHIKIRJELDUS

Valged likööorveinid on visuaalselt selged, õlgkollase kuni merevaigukollase värvusega; roosade likööorveinide värvus ulatub sibulakoorest kuni vaarikaroosani, milles võib esineda violetseid nüansse; punaste likööorveinide värvus varieerub kogu punase värvigamma ulatuses. Veinid on värsked ja neil on puuviljade ja lillede aroom. Küpsed, kuivatatud ja suhkrustatud puuviljad. Maitselt on tegemist tihedate, aromaatsete, tasakaalustatud ja väga komplekssete veinidega.

* Piirnormid, mida ei ole täpsustatud, peavad olema kooskõlas kehtivate ELi eeskirjadega.

* Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus:

— 150 mg/l, kui suhkrusisaldus on alla 5 g/l;

— 200 mg/l, kui suhkrusisaldus on vähemalt 5 g/l.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 15

— Minimaalne üldhappesus: 3,5 viinhappe grammi liitri kohta

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 25

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): —

3. *VAHUVEIN*

LÜHIKIRJELDUS

Vahuveinid on visuaalselt selged ja neis on näha peened püsivad mullid. Lõhnas on tunda värskete puuviljade ja valgete lillede puhas aroom. Pagarikoja noodid. Roosad veinid on selged ja puuviljaaroomiga. Maitse on meeldiv, peen ja elegantne.

* Piirnormid, mida ei ole täpsustatud, peavad olema kooskõlas kehtivate ELi eeskirjadega.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 10

— Minimaalne üldhappesus: 5,5 viinhappe grammi liitri kohta

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 13,33

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 185

4. *KVALITEETVAHUVEIN*

LÜHIKIRJELDUS

Kvaliteetvahuveinid on visuaalselt selged ja neis on näha peened püsivad mullid. Lõhnas on tunda värskete puuviljade ja valgete lillede puhas aroom. Pagarikoja noodid. Roosad veinid on selged ja puuviljaaroomiga. Maitse on meeldiv, peen ja elegantne.

* Piirnormid, mida ei ole täpsustatud, peavad olema kooskõlas kehtivate ELi eeskirjadega.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 10

— Minimaalne üldhappesus: 5,5 viinhappe grammi liitri kohta

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 13,33

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 185

5. *ÜLEKÜPSENUD VIINAMARJADEST VALMISTATUD VEIN*

LÜHIKIRJELDUS

Üleküpsenud viinamarjadest valmistatud veinid on visuaalselt selged ja heledad, valgete sortide puhul kuldkollase värvusega ja punaste sortide puhul lillakaspunase värvusega. Lõhn on suure intensiivsusega ja värske. Maitselt on veinid üsna õlised ja puuviljased.

* Piirnormid, mida ei ole täpsustatud, peavad olema kooskõlas kehtivate ELi eeskirjadega.

* Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus:

suhkrusisaldusega alla 5 g/l:

— 150 mg/l punase veini puhul;

— 200 mg/l valge ja roosa veini puhul;

suhkrusisaldusega vähemalt 5 g/l:

— 200 mg/l punase veini puhul;

— 250 mg/l valge ja roosa veini puhul.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 13

— Minimaalne üldhappesus: 3,5 milliekvivalenti liitri kohta

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 25

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): —

5. **Veinivalmistustavad**

5.1. *Veinivalmistuse eritavad*

1. Veinivalmistuse eritava

Viinamarjad tuleb koristada valikuliselt, kasutades ainult terveid viinamarjapartiisid, mille minimaalne naturaalne alkoholisisaldus on 10,5 mahuprotsenti valgete, roosade, punaste ja vahuveinide valmistamiseks ette nähtud sortide puhul, 12 mahuprotsenti liköörveinide valmistamiseks ette nähtud sortide puhul ning 16 mahuprotsenti üleküpsenud viinamarjadest valmistatud veini valmistamiseks ette nähtud sortide puhul. Viinamarjavirde ja veini ekstraheerimisel ning nende pressimisjääkidest eraldamisel rakendatakse asjakohast survet, kusjuures maksimaalne saagikus on 74 %.

2. Veinivalmistamise kohta kehtestatud piirangud

Virde ekstraheerimisel värsketest viinamarjadest või kääritatud pressimisjääkidest punaste veinide valmistamiseks on lubatud kasutada ainult selliseid mehaanilisi süsteeme, mis ei kahjusta ega purusta viinamarjakobarate tahkeid osi. Eelkõige on keelatud kasutada kiirtsentrifugaalpurusteid ja tigukonveieriga varustatud pidevpresse. Samuti on sõnaselgelt keelatud kasutada virde või veini eelsoojendamist koos pressimisjääkidega värvaine ekstraheerimiseks.

3. Viljelustavad

Kasutatavad viljelussüsteemid ja -tavad ei ole küll saarel traditsioonilised (vulkaaniline liivakiht ja tuulekaitse süvendite või kiviseinte abil), kuid järgivad või parandavad toote kvaliteeti. Istutustihedus: ei tohi ületada 3 000 viinapuud hektari kohta. Viinapuude võrasid kujundatakse vabas vormis, kasutatakse tugivõrestikke ja lehtrikujuliseks pügamist. Niisutamine on lubatud, et toetada viinapuude arengut ja viinamarjade kasvatamiseks lubatud kasvatusalasid, tingimusel et see on vajalik kvaliteedi parandamiseks.

5.2. *Maksimaalne saagikus*

7 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

51,80 hektoliitrit hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Nende veinide tootmis-, ladustamis-, laagerdamis- ja villimispiirkond hõlmab kogu Lanzarote saart.

7. **Veiniviinamarjasordid**

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. **Seos(t)e kirjeldus**

8.1. *Valge, roosa ja punane vein*

Lanzarote viljelussüsteem on kohanenud raskete ilmastikutingimustega. Aastas sajab keskmiselt vähem kui 150 mm ja passaattuulte mõju on kogu aastal vältel üsna pidev, mistõttu on viinamarjaistandusi vaja kivimüüridega kaitsta. Selle tulemusena saadakse värskeid mineraalseid valgeid veine, millel on iseloomulik soolsus. Toodetud roosadel veinidel on keskmise intensiivsusega puuviljane aroom ning happesus ja alkoholisisaldus on tasakaalus. Punased veinid on kerged ja neid eristavad mineraalne nüanss.

8.2. *Liköörvein*

Saare suurusele ja maastikule vaatamata leidub seal erinevat mikrokliimat ja erinevaid päikesekiirguse väärtusi, mille keskmine on aasta vältel 7,8 tundi päevas. Seega kangendatakse veine alkoholiga ja neil on suur suhkrusisaldus. Tavaliselt neid veine laagerdatakse, mille tulemusena saadakse väga aromaatsed veinid.

8.3. *Vahuvein*

Hoolimata Aafrika mandri lähedusest on saare keskmine temperatuur passaattuulte mõjust tulenevalt 20 °C, kusjuures temperatuurierinevused kõige külmema (jaanuar) ja soojema (august) kuu vahel on umbes 7 °C. See võimaldab saada suure happesusega aromaatseid veine, mis annab neile suus värskuse.

8.4. *Kvaliteetvahuvein*

Hoolimata Aafrika mandri lähedusest on saare keskmine temperatuur passaattuulte mõjust tulenevalt 20 °C, kusjuures temperatuurierinevused kõige külmema (jaanuar) ja soojema (august) kuu vahel on umbes 7 °C. See võimaldab saada suure happesusega aromaatseid veine, mis annab neile suus värskuse.

Veinile iseloomulike omaduste saavutamisel on tähtsal kohal inimtegur, sest veini ülerõhk peab olema vähemalt 3,5 baari ning baasveini üldalkoholisisaldus vähemalt 9 mahuprotsenti. See omadus eristab seda veini eelmisest kategooriast.

8.5. *Üleküpsenud viinamarjadest valmistatud vein*

Lanzarote kliimatingimused: sealne keskmine temperatuur on kogu aasta jooksul mahe ja aastas on üle 2 800 tunni päikesepaistet. Sellised tingimused koos traditsioonilise lehtrikujuliseks tagasilõikamisega ja/või madalalt toestatuna kasvatamisega võimaldavad seda tüüpi veinivalmistamiseks kasutatavatel sortidel saavutada selleks ideaalse suhkrusisalduse ja alkoholisisalduse näitajad. Tulemuseks on väga aromaatsed veinid, mille happesus, magusus ja alkohol on hästi tasakaalus.

9. **Muud olulised tingimused (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)**

Õigusraamistik:

siseriiklikud õigusaktid.

Lisatingimuse liik:

pakendamine määratletud geograafilises piirkonnas.

Tingimuse kirjeldus:

Toote eripära ja kaitstud päritolunimetusega seotud nime maine kaitsmise vajadus nõuavad, et kaitstud päritolunimetusega veinide „Lanzarote“ villimine peab toimuma eranditult vastavasse veinitootjate registrisse kantud veinitehastes, vastasel juhul kaotatakse õigus seda nimetust kasutada.

Õigusraamistik:

siseriiklikud õigusaktid.

Lisatingimuse liik:

täiendavad märgistusnõuded.

Tingimuse kirjeldus:

kaitstud päritolunimetusega veinide etiketil peab olema selgesti eristatav päritolunimetus „Lanzarote“.

Lisada võib ka märke järgmiste väiksemate geograafiliste üksuste kohta: Arrecife, Haría, San Bartolomé, Teguise, Tías, Tinajo ja Yaiza.

Selleks et etiketil oleks võimalik kasutada väiksema geograafilise üksuse nime, peab vein olema valmistatud üksnes asjaomases väiksemas geograafilises üksuses kasvatatud viinamarjadest ning vein peab olema selles piirkonnas ka valmistatud, laagerdatud ja pudelisse villitud.

Väiksema geograafilise üksusega seotud andmed peavad etiketil olema esitatud väiksemate tähtedega kui kaitstud päritolunimetus „Lanzarote“.

Tarbimiseks mõeldud veini eri liiki pakenditel peavad olema haldusasutuse väljastatud garantiiplommid, nummerdatud etiketid või lisaetiketid, mis tuleb kinnitada veinitehases nii, et neid ei saaks uuesti kasutada.

Link tootespetsifikaadile

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