C/2025/1678

11.3.2025

Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)

(C/2025/1678)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 ([1]) 17 artiklan 5 kohdan mukaisesti.

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

”Lanzarote”

PDO-ES-A0113-AM02

Tiedonannon päivämäärä: 13.1.2025

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

1. SANAMUODON PARANTAMINEN TUOTTEEN JA MAANTIETEELLISEN ALUEEN YHTEYTTÄ KOSKEVASSA KOHDASSA

Kuvaus:

Kuhunkin luokkaan on lisätty yhteyden kuvaus.

Muutos koskee tuote-eritelmän 7 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 8 kohtaa.

Tätä pidetään vakiomuutoksena, koska siinä ei ole kyse mistään maantieteellisistä merkinnöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa tarkoitetuista muutoksista.

Perustelu:

Muutoksen tavoitteena on vahvistaa tuotteen ja maantieteellisen alueen yhteyttä, koska alkuperäisessä asiakirjassa yhteyttä ei ole määritetty luokittain. Muutos ei vaaranna yhteyttä vaan pikemminkin vahvistaa sitä. Lisäksi muutoksella korjataan lainsäädännön noudattamatta jättäminen, koska täytäntöönpanoasetuksen (EU) 2019/34 5 artiklan 2 kohdassa edellytetään, että jos hakemus koskee eri rypäletuotteiden luokkia, yhteyden todistavat tiedot on esitettävä kustakin asianomaisesta rypäletuotteesta.

2. MUIDEN PAKKAUSTYYPPIEN LISÄÄMINEN

Kuvaus:

Viinien pakkaamiseen käytettävien materiaalien valikoimaa on laajennettu. Tähän asti sallittuja ovat olleet vain tietyn kokoiset lasipullot ja hanapakkaukset. Muutoksella sallitaan kaikki pakkaukset, jotka täyttävät tarvittavat terveysvaatimukset.

Muutos vaikuttaa tuote-eritelmän 8 kohdan b alakohdan 10 alakohtaan. Se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Tätä pidetään vakiomuutoksena, koska siinä ei ole kyse mistään maantieteellisistä merkinnöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa tarkoitetuista muutoksista.

Perustelu:

Muutoksen tavoitteena on poistaa rajoitukset, jotka koskevat tuotteen pitämistä kaupan muun tyyppisissä pakkauksissa, jotka eivät vaikuta haitallisesti suojattujen viinien laatuun, imagoon tai arvostukseen. Näin voidaan vastata tämän suojatun alkuperänimityksen tuottajien vaatimuksiin ja helpottaa tuotteen kaupan pitämistä ja pakkausten mukauttamista uusiin kulutustottumuksiin.

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

3. PIENEMPIEN MAANTIETEELLISTEN YKSIKÖIDEN LISÄÄMINEN

Kuvaus:

Seuraavat kunnat lisätään tuote-eritelmään pienempinä maantieteellisinä yksiköinä: Arrecife, Haría, San Bartolomé, Teguise, Tías, Tinajo ja Yaiza. Lisäksi säännellään niiden käyttöä koskevia vaatimuksia ja sitä, miten ne ilmoitetaan etiketissä.

Muutos vaikuttaa tuote-eritelmän 8 kohdan c alakohdan ii alakohtaan ja yhtenäisen asiakirjan 9 kohtaan.

Tätä pidetään vakiomuutoksena, koska siinä ei ole kyse mistään maantieteellisistä merkinnöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa tarkoitetuista muutoksista.

Perustelu:

Muutos tehdään Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 120 artiklan 1 kohdan g alakohdan ja komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 55 artiklan mukaisesti.

Sen tavoitteena on vastata kuluttajien pyyntöihin saada tietoa viinien tarkasta alkuperästä sekä vastata tuottajien, viininviljelijöiden ja viininvalmistamojen kiinnostukseen ja pyyntöihin, jotka liittyvät saaren eri alueiden erityispiirteiden yksilöimiseen ja esiintuomiseen.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

Lanzarote

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi:**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

3. Väkevä viini

4. Kuohuviini

5. Laatukuohuviini

16. Ylikypsistä rypäleistä valmistettu viini

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 22 – JUOMAT, ETYYLIALKOHOLI (ETANOLI) JA ETIKKA

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

4. **Viinin/viinien kuvaus**

1. *VIINIT – valko-, rosee- ja punaviini*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Viinien on oltava valko-, rosee- ja punaviinejä, ja ne voivat olla tammitynnyrissä kypsytettyjä tai kypsyttämättömiä. Kaikki viinit ovat ulkonäöltään kuulaita ja kirkkaita. Valkoviinien väri vaihtelee oljenkeltaisesta vihreänkeltaiseen. Rosee- ja punaviinit voivat olla minkä tahansa punaisen sävyisiä. Tuoksu on runsas, ja siinä on keskivoimakkaita hedelmäisiä ja kukkaisia aromeja. Maku on raikas, tasapainoinen ja viipyilevä. Tynnyreissä kypsytetyissä viineissä on vaniljaisia, mausteisia, balsamisia ja paahteisia vivahteita, ja niiden jälkimaku on voimakas ja viipyilevä.

* Niiden raja-arvojen, joita ei ole täsmennetty, on oltava voimassa olevan lainsäädännön mukaisia.

* Haihtuvien happojen pitoisuus enintään:

— viineissä, joita on kypsytetty tynnyrissä vähintään kolme kuukautta: 1,08 g/l (18 milliekvivalenttia/litra) valko- ja roseeviineissä ja 1,2 g/l (20 milliekvivalenttia/litra) punaviineissä

— viineissä, joita on kypsytetty vähintään kaksi vuotta: 1,5 g/l (25 milliekvivalenttia/litra)

* Rikkidioksidipitoisuus enintään:

kun sokeripitoisuus on pienempi kuin 5 g/l:

— 150 mg/l punaviineissä

— 200 mg/l valko- ja roseeviineissä

kun sokeripitoisuus on yhtä suuri tai suurempi kuin 5 g/l:

— 200 mg/l punaviineissä

— 250 mg/l valko- ja roseeviineissä

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 9

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 13,33

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l): —

2. *VÄKEVÄ VIINI*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väkevät valkoviinit ovat ulkonäöltään kirkkaita, ja niiden väri vaihtelee oljenkeltaisesta vihertävänkeltaiseen. Väkevien roseeviinien väri vaihtelee sipulinkuoren värisestä vadelmanpunaiseen, ja niissä voi olla violetteja sävyjä. Punaviinit voivat olla minkä tahansa punaisen sävyisiä. Tuoksu on runsas, ja siinä on hedelmäisiä ja kukkaisia sekä kypsien, kuivattujen ja kandeerattujen hedelmien aromeja. Maku on intensiivinen, maukas, tasapainoinen ja hyvin monivivahteinen.

* Niiden raja-arvojen, joita ei ole täsmennetty, on oltava voimassa olevan lainsäädännön mukaisia.

* Rikkidioksidipitoisuus enintään:

— 150 mg/l, jos sokeripitoisuus on pienempi kuin 5 g/l

— 200 mg/l, jos sokeripitoisuus on vähintään 5 g/l.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 15

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 25

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l): —

3. *KUOHUVIINI*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuohuviinit ovat ulkonäöltään kirkkaita. Niissä on pieniä kuplia, ja pintaan nousevat kuplat ovat tasaisia. Tuoksussa on tuoreiden hedelmien ja valkoisten kukkien selkeä aromi ja vastaleivotun leivän vivahteita. Roseeviinit ovat runsaita viinejä, joissa on hedelmäisiä aromeja. Niiden maku on miellyttävä, hienostunut ja elegantti.

* Niiden raja-arvojen, joita ei ole täsmennetty, on oltava voimassa olevan lainsäädännön mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 10

— Vähimmäishappopitoisuus: 5,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 13,33

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l): 185

4. *LAATUKUOHUVIINI*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Laatukuohuviinit ovat ulkonäöltään kirkkaita. Niissä on pieniä kuplia, ja pintaan nousevat kuplat ovat tasaisia. Maussa on selkeä, raikas aromi sekä valkoisten kukkien ja vastaleivotun leivän vivahteita. Roseeviinit ovat runsaita viinejä, joissa on hedelmäisiä aromeja. Niiden maku on miellyttävä, hienostunut ja elegantti.

* Niiden raja-arvojen, joita ei ole täsmennetty, on oltava voimassa olevan lainsäädännön mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 10

— Vähimmäishappopitoisuus: 5,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 13,33

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l): 185

5. *YLIKYPSISTÄ RYPÄLEISTÄ VALMISTETTU VIINI*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ylikypsistä rypäleistä valmistetut viinit ovat ulkonäöltään kuulaita ja kirkkaita. Valkoisista lajikkeista valmistetut viinit ovat väriltään kullankeltaisia, punaisista lajikkeista valmistetut puolestaan purppuranpunaisia. Tuoksu on runsas ja voimakkaan aromikas. Maku on melko täyteläinen ja hedelmäinen.

* Niiden raja-arvojen, joita ei ole täsmennetty, on oltava voimassa olevan lainsäädännön mukaisia.

* Rikkidioksidipitoisuus enintään:

kun sokeripitoisuus on pienempi kuin 5 g/l:

— 150 mg/l punaviineissä

— 200 mg/l valko- ja roseeviineissä

kun sokeripitoisuus on yhtä suuri tai suurempi kuin 5 g/l:

— 200 mg/l punaviineissä

— 250 mg/l valko- ja roseeviineissä

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 13

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5 milliekvivalenttia/litra

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 25

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l): —

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1 *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

1. Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Korjattavat rypäleet on valikoitava siten, että käytetään vain terveitä rypäle-eriä. Valko-, rosee-, puna- ja kuohuviinien valmistukseen tarkoitettujen lajikkeiden luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus on 10,5 tilavuusprosenttia, väkevien viinien 12 tilavuusprosenttia ja ylikypsistä rypäleistä valmistettujen viinien 16 tilavuusprosenttia. Rypälemehun tai viinin uuttamiseen ja niiden erottamiseen puristejäämästä on käytettävä asianmukaista painetta niin, että enimmäisuutos on 74 prosenttia.

2. Viinien valmistusta koskevat rajoitukset

Uutettaessa ilman kuoria käyttämisen yhteydessä saatua tuoreiden rypäleiden rypälemehua tai punaviinin valmistuksen yhteydessä käyneestä puristejäännöksestä saatua viiniä sallittuja ovat ainoastaan sellaiset mekaaniset järjestelmät, jotka eivät vahingoita terttujen kiinteitä osia. Viininvalmistuksessa kiellettyjä ovat erityisesti suuritehoiset keskipakopuristimet ja jatkuvatoimiset puristimet, joissa paine aiheutetaan Arkhimedeen ruuvilla vastapainoa käyttämällä. Lisäksi nimenomaisesti kiellettyä on rypälemehun tai viinin esikuumentaminen puristejäämän kanssa väriaineen uuttamisen edistämiseksi.

3. Viljelykäytäntö

Viljelyjärjestelmien ja -käytäntöjen on säilytettävä tuotteiden laatu tai parannettava sitä. Niiden ei kuitenkaan tarvitse olla saarella perinteisesti käytettyjä (tuliperäisen hiekan kerros ja tuulensuojana käytettävät kuopat tai kivimuurit). Istutustiheys on enintään 3 000 köynnöstä hehtaarilla. Kasvatustapoja ovat lähelle maata leikatut tukemattomat köynnökset ja pergolamenetelmä (parral). Lisäkastelu on sallittu viiniköynnösten kasvatuksen aikana ja rypäleitä tuottavissa viinitarhoissa, kun tavoitteena on parantaa laatua.

5.2 *Enimmäistuotos*

7 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

51,80 hehtolitraa hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Viinien valmistus-, varastointi-, kypsytys- ja pullotusalueena on koko Lanzaroten saari.

7. **Rypälelajike/rypälelajikkeet**

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. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

8.1 *Valko-, Rosee- Ja punaviinit*

Lanzaroten viljelyjärjestelmä soveltuu ankariin sääolosuhteisiin: sademäärä on alhainen, keskimäärin alle 150 mm vuodessa, ja pasaatituulet puhaltavat saarella lähes tauotta melkein läpi vuoden, minkä vuoksi viinitarhat on tarpeen suojata kivimuureilla. Viljelyjärjestelmä tuottaa raikkaita, mineraalisia valkoviinejä, joille on ominaista suolaisuus. Roseeviineissä on keskivoimakkaita hedelmäisiä aromeja, ja ne ovat happo- ja alkoholipitoisuudeltaan tasapainoisia. Punaviinit ovat kevyitä, ja niille on ominaista mineraalisuus.

8.2 *Väkevä viini*

Saarella on koostaan ja maastostaan huolimatta eri mikroilmastoja, ja auringonvalon määrä vaihtelee. Aurinkoa saadaan vuoden aikana keskimäärin 7,8 tuntia päivässä. Saatujen viinien alkoholi- ja sokeripitoisuudet ovat siksi korkeita. Kun viinit kypsyvät, niistä tulee aromeiltaan huomattavan monivivahteisia.

8.3 *Kuohuviini*

Afrikan mantereen läheisyydestä huolimatta saaren keskilämpötila on pasaatituulten vaikutuksesta 20 celsiusastetta. Lämpötilassa on kuitenkin eroja kylmimpien ja lämpimimpien kuukausien välillä: tammikuun ja elokuun välinen lämpötilaero on keskimäärin noin 7 celsiusastetta. Tämän ansiosta saarella voidaan valmistaa aromikkaita viinejä, joiden korkea happopitoisuus tuo niiden makuun raikkautta.

8.4 *Laatukuohuviini*

Afrikan mantereen läheisyydestä huolimatta saaren keskilämpötila on pasaatituulten vaikutuksesta 20 celsiusastetta. Lämpötilassa on kuitenkin eroja kylmimpien ja lämpimimpien kuukausien välillä: tammikuun ja elokuun välinen lämpötilaero on keskimäärin noin 7 celsiusastetta. Tämän ansiosta saarella voidaan valmistaa aromikkaita viinejä, joiden korkea happopitoisuus tuo niiden makuun raikkautta.

Ihmisen osuus on olennaisen tärkeä tämän viinin ominaisuuksien saavuttamiseksi, sillä ylipaineen on oltava vähintään 3,5 baaria ja perusviinin kokonaisalkoholipitoisuuden vähintään 9 tilavuusprosenttia. Tämä ominaisuus erottaa laatukuohuviinin kuohuviinistä.

8.5 *Ylikypsistä rypäleistä valmistettu viini*

Lanzaroten ilmastolle ovat ominaisia leudot keskilämpötilat läpi vuoden, ja auringonpaisteen määrä on keskimäärin yli 2 800 tuntia vuodessa. Ilmasto ja perinteiset viljelyjärjestelmät eli Goblet-leikkaus ja/tai matala pergolakasvatus mahdollistavat sen, että tämäntyyppiseen viininvalmistukseen käytetyt lajikkeet saavat tähän tarkoitukseen ihanteellisen sokeripitoisuuden ja alkoholipitoisuutta koskevat arvot. Näin saadaan hyvin aromikkaita, happo-, sokeri- ja alkoholipitoisuudeltaan tasapainoisia viinejä.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Pakkaaminen rajatulla maantieteellisellä alueella

Edellytyksen kuvaus:

Tuotteen erityisyys ja tarve suojattuun alkuperänimitykseen liitetyn nimen maineen suojaamiseen edellyttävät, että suojatulla alkuperänimityksellä ”Lanzarote” suojatut viinit on pullotettava yksinomaan asianmukaiseen viininvalmistamorekisteriin rekisteröidyssä viininvalmistamossa. Muussa tapauksessa viinissä ei saa käyttää tätä nimitystä.

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus:

Alkuperänimityksen nimeksi on SAN-viinien etiketeissä merkittävä ”Lanzarote”.

Etiketissä voidaan mainita myös seuraavat pienemmät maantieteelliset yksiköt: Arrecife, Haría, San Bartolomé, Teguise, Tías, Tinajo ja Yaiza.

Jotta etiketissä voidaan käyttää pienemmän maantieteellisen yksikön nimeä, viinin on oltava peräisin yksinomaan kyseisessä pienemmässä maantieteellisessä yksikössä tuotetuista rypäleistä. Viini on myös valmistettava, kypsytettävä (soveltuvissa tapauksissa) ja pullotettava kyseisessä maantieteellisessä yksikössä.

Etiketissä olevat pienempää maantieteellistä yksikköä koskevien merkintöjen kirjaimet eivät saa olla suurempia kuin suojattua alkuperänimitystä ”Lanzarote” koskevien merkintöjen kirjaimet.

Kulutukseen tarkoitettujen viinien kaiken tyyppisissä pakkauksissa on oltava hallintoelimen myöntämät takuusinetit, etiketit tai numeroidut takaetiketit. Ne on kiinnitettävä viininvalmistamossa siten, että niitä ei voi käyttää uudelleen.

Linkki tuote-eritelmään

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