C/2025/1678

11.3.2025

# Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(C/2025/1678)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission ([1]).

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

**«Lanzarote»**

**PDO-ES-A0113-AM02**

**Date de la communication: 13.01.2025**

## DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. AMÉLIORATION RÉDACTIONNELLE DE LA PARTIE CONSACRÉE AU LIEN

Description:

Inclusion des descriptions du lien pour chaque catégorie.

Le point 7 du cahier des charges et le point 8 du document unique sont modifiés en conséquence.

Il s'agit d'une modification standard, car elle n'entraîne aucune des modifications visées à l'article 24, paragraphe 3, du RÈGLEMENT (UE) 2024/1143 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL concernant les indications géographiques.

Motifs:

Il s'agit de préciser davantage le lien, car le document d'origine ne prévoyait pas de lien par catégorie. La modification ne met pas en péril le lien, mais le renforce. Elle rectifie en outre un manquement normatif, puisque l'article 5, paragraphe 2, du règlement d'exécution 2019/34 impose que, lorsque plusieurs catégories de produits de la vigne sont visées par une demande, les éléments corroborant le lien soient démontrés pour chacune d'entre elles.

2. INCLUSION D'AUTRES TYPES DE CONDITIONNEMENT

Description:

La gamme des matériaux utilisés pour le conditionnement des vins protégés est élargie. Jusqu'à présent, seul l'embouteillage en verre et le conditionnement en «bag in box» de certaines contenances étaient autorisés. Cette modification permet d'autoriser tout conditionnement répondant aux exigences sanitaires requises.

Le point 8.b.10 du cahier des charges est modifié en conséquence; le document unique reste inchangé.

Il s'agit d'une modification standard, car elle n'entraîne aucune des modifications visées à l'article 24, paragraphe 3, du RÈGLEMENT (UE) 2024/1143 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL concernant les indications géographiques.

Motifs:

La modification vise à supprimer les restrictions à la commercialisation du produit grâce à d'autres types de conditionnements qui ne nuisent ni à la qualité, ni à l'image ou au prestige des vins protégés. Il s'agit de répondre à la demande des opérateurs qui relèvent de cette AOP en facilitant la commercialisation du produit et en adaptant le conditionnement aux nouvelles habitudes de consommation de la population.

([1]) JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

3. INCLUSION D'UNITÉS GÉOGRAPHIQUES PLUS PETITES

Description:

Les communes suivantes sont incluses en tant qu'unités géographiques plus petites: Arrecife, Haría, San Bartolomé, Teguise, Tías, Tinajo et Yaiza. Des exigences applicables à leur utilisation et aux modalités d'étiquetage sont ajoutées.

Le point 8.c.ii du cahier des charges et le point 9 du document unique sont modifiés en conséquence.

Il s'agit d'une modification standard, car elle n'entraîne aucune des modifications visées à l'article 24, paragraphe 3, du RÈGLEMENT (UE) 2024/1143 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL concernant les indications géographiques.

Motifs:

Cette modification est introduite conformément à l'article 120, paragraphe 1, point g) du règlement (UE) nº 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil et à l'article 55 du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission.

Il s'agit de répondre à la demande des consommateurs de connaître le lieu précis d'origine des vins, ainsi qu'à l'intérêt et à la demande des producteurs, des viticulteurs et des caves de singulariser et de mettre en valeur les particularités des différentes zones de l'île.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Lanzarote

2. **Type d'indication géographique**

AOP – Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

3. Vin de liqueur

4. Vin mousseux

5. Vin mousseux de qualité

16. Vin de raisins surmûris

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

— 22 - BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

2204 - Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisins, autres que ceux du nº 2009

4. **Description du ou des vins**

1. *VIN — Vins blancs, rosés et rouges*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Les vins sont blancs, rosés et rouges, avec et sans bois. Tous ont une robe limpide et brillante, de couleur jaune paille à verdâtre pour les bancs et pouvant atteindre toutes les nuances de rouge pour les rosés et les rouges. Leur nez est franc et dégage des arômes fruités et floraux d'intensité moyenne. Ils sont frais, équilibrés et persistants en bouche. Les vins vieillis en fût présentent des notes de vanille, épicées, balsamiques et grillées, avec un arrière-goût intense et persistant.

* Pour ce qui est des valeurs limites non indiquées, la réglementation en vigueur devra être respectée.

* volatile maximale pour les vins:

— Acidité ayant passé au moins 3 mois en fût: 1,08 g/l (18 meq/l) pour les blancs et les rosés et 1,2 g/l (20 meq/l) pour les rouges;

— soumis à une période de vieillissement de deux ans au moins: 1,5 g/l (25 meq/l).

* Teneur maximale en anhydride sulfureux:

avec une teneur en sucres inférieure à 5 g/l:

— 150 mg/l pour les vins rouges,

— 200 mg/l pour les vins blancs et rosés;

avec une teneur en sucres égale ou supérieure à 5 g/l:

— 200 mg/l pour les vins rouges,

— 250 mg/l pour les vins blancs et rosés.

**Caractéristiques analytiques générales**

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 9

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 13,33

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

2. *VIN DE LIQUEUR*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Les vins de liqueur ont une robe limpide, jaune paille à ambre pour les vins blancs; peau d'oignon à rose framboise pouvant présenter des rivets violacés pour les rosés; et toutes les nuances de rouge pour les rouges. Leur nez est franc et dégage des arômes fruités, floraux et de fruits mûrs, passerillés et confits. Le vin est dense, savoureux, équilibré et très complexe en bouche.

* Pour ce qui est des valeurs limites non indiquées, la réglementation en vigueur devra être respectée.

* Teneur maximale en anhydride sulfureux:

— 150 mg/l lorsque la teneur en sucres est inférieure à 5 g/l,

— 200 mg/l lorsque la teneur en sucres est supérieure ou égale à 5 g/l.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 15

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 25

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

3. *VIN MOUSSEUX*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Les vins mousseux ont une robe limpide, avec des bulles fines et persistantes. Leur nez dégage un arôme pur de fruits frais et de fleurs blanches, avec des notes boulangères. Les rosés sont francs avec des arômes fruités. Ils ont une saveur agréable, fine et élégante en bouche.

* Pour ce qui est des valeurs limites non indiquées, la réglementation en vigueur devra être respectée.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 10

— Acidité totale minimale: 5,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 13,33

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): 185

4. *VIN MOUSSEUX DE QUALITÉ*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Les vins mousseux de qualité ont une robe limpide, avec des bulles fines et persistantes. Leur nez dégage un arôme pur de fruits frais et de fleurs blanches, avec des notes boulangères. Les rosés sont francs avec des arômes fruités. Ils ont une saveur agréable, fine et élégante en bouche.

* Pour ce qui est des valeurs limites non indiquées, la réglementation en vigueur devra être respectée.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 10

— Acidité totale minimale: 5,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 13,33

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): 185

5. *VIN DE RAISINS SURMÛRIS*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Les vins de raisins surmûris ont une robe limpide et brillante, de couleur jaune or/doré pour les cépages blancs et violette pour les cépages rouges. Leur nez est franc, avec une forte intensité aromatique. Ils sont assez onctueux et fruités en bouche.

* Pour ce qui est des valeurs limites non indiquées, la réglementation en vigueur devra être respectée.

* Teneur maximale en anhydride sulfureux:

avec une teneur en sucres inférieure à 5 g/l:

— 150 mg/l pour les vins rouges,

— 200 mg/l pour les vins blancs et rosés;

avec une teneur en sucres égale ou supérieure à 5 g/l:

— 200 mg/l pour les vins rouges,

— 250 mg/l pour les vins blancs et rosés.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 13

— Acidité totale minimale: 3,5 milliéquivalents par litre

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 25

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques essentielles*

1. Pratique œnologique essentielle

La récolte des raisins obéit à un processus sélectif, en utilisant uniquement des lots de raisins sains, dont le titre alcoométrique naturel minimal est de 10,5 % vol. pour les cépages destinés à produire des vins blancs, rosés, rouges et mousseux; de 12 % vol. pour les cépages destinés à l'élaboration des vins de liqueur; et de 16 % vol. pour les cépages destinés à la production de vins de raisins surmûris. Grâce aux pressions adaptées appliquées pour l'extraction du moût et du vin et la séparation des marcs, le rendement maximal est de 74 %.

2. Restriction applicable à la fabrication du vin

Pour l'extraction du moût de raisins frais qui est transformé pour la première fois, ou si le vin est généré à partir du marc de raisin fermenté au cours de la production de vin rouge, l'emploi de systèmes mécaniques est autorisé uniquement s'ils n'endommagent pas les composantes solides des grappes. L'utilisation de fouloirs centrifuges à haute vitesse est notamment interdite, ainsi que l'utilisation de pressoirs continus, dans lesquels la pression est exercée par une vis d'Archimède à l'avant au moyen d'un contrepoids. Il est également expressément interdit de recourir à des pratiques de préchauffage du moût ou du vin en présence des marcs, ces dernières ayant tendance à forcer l'extraction de la matière colorante.

3. Pratique culturale

Les systèmes et pratiques de culture seront ceux qui, sans être traditionnels sur l'île (couche de sable volcanique et protection contre le vent à l'aide de dépressions creusées ou de murets en pierre), respectent ou améliorent la qualité du produit. La densité de plantation ne ne doit pas dépasser 3 000 pieds/ha. Les systèmes de formation et de conduite consistent en des pieds et sarments à ras du sol, avec une taille en chaintre et en treille. L'irrigation de soutien à la formation des vignes et des vignobles en production est autorisée, dès lors qu'elle s'avère nécessaire pour en améliorer la qualité.

5.2. *Rendements maximaux*

7 000 kilogrammes de raisins par hectare.

51,80 hectolitres par hectare.

6. **Zone géographique délimitée**

La zone d'élaboration, de stockage, de vieillissement et de mise en bouteille de ces vins comprend la totalité de l'île de Lanzarote.

7. **Cépages principaux**

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 XIMENEZ

PINOT NOIR

RUBY CABERNET

SYRAH

TEMPRANILLO

TINTILLA

TORRONTÉS

VERDELLO

VIJARIEGO BLANCO - DIEGO

VIJARIEGO NEGRO

8. **Description du ou des liens**

8.1. *Vins blancs, rosés et rouges*

Lanzarote dispose d'un système de culture adapté à des conditions météorologiques difficiles; la faible pluviométrie, avec des moyennes annuelles inférieures à 150 mm, et l'influence des alizés, qui se fait ressentir presque constamment toute l'année, nécessitent de protéger le vignoble à l'aide de murets en pierre. Il en résulte des vins blancs frais, minéraux et présentant leur salinité caractéristique. Les rosés élaborés dégagent des arômes fruités d'intensité moyenne, à l'acidité et au titre alcoométrique équilibrés. Les vins rouges sont légers et se distinguent par leur caractère minéral.

8.2. *Vin de liqueur*

En dépit de sa taille et de son relief, l'île dispose de microclimats variés et de différentes valeurs de rayonnement solaire, avec une valeur moyenne sur l'année de 7,8 heures/jour. Il en résulte des vins à forte teneur en alcool avec une teneur élevée en sucres, qui sont généralement vieillis, ce qui donne des vins aux arômes très complexes.

8.3. *Vin mousseux*

Malgré la proximité avec le continent africain et grâce à l'influence des alizés, la température moyenne de l'île est de 20 °C, avec quelques variations thermiques entre les mois les plus froids et les mois les plus chauds, l'écart moyen de température entre janvier et août étant d'environ 7 °C. Cela permet d'obtenir des vins aromatiques avec une acidité élevée, ce qui leur confère leur fraîcheur en bouche caractéristique.

8.4. *Vin mousseux de qualité*

Malgré la proximité avec le continent africain et grâce à l'influence des alizés, la température moyenne de l'île est de 20 °C, avec quelques variations thermiques entre les mois les plus froids et les mois les plus chauds, l'écart moyen de température entre janvier et août étant d'environ 7 °C. Cela permet d'obtenir des vins aromatiques avec une acidité élevée, ce qui leur confère leur fraîcheur en bouche caractéristique.

Le facteur humain est essentiel pour conférer à ce vin ses caractéristiques: la surpression doit être supérieure ou égale à 3,5 bar, et le titre alcoométrique total minimal du vin de base doit être de 9 % vol. Cette caractéristique le distingue de la catégorie précédente.

8.5. *Vin de raisins surmûris*

Les conditions climatiques de Lanzarote se caractérisent par des températures moyennes douces tout au long de l'année et un ensoleillement annuel supérieur à 2 800 heures. Ce climat, associé aux modes de conduite traditionnels en gobelet (*vaso*) ou en treille basse (*parral bajo*), permet aux cépages utilisés pour ce type d'élaboration d'obtenir des paramètres de concentration en sucres et de titre alcoométrique idoines pour ce type de vin, aboutissant à des vins très aromatiques et présentant un bon équilibre entre acidité, moelleux et alcool.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

Cadre juridique:

dans la législation nationale

Type de condition supplémentaire:

conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

la spécificité du produit et la nécessité de protéger la réputation de la dénomination liée à l'appellation d'origine exigent que l'embouteillage des vins protégés par l'appellation d'origine «Lanzarote» soit réalisé exclusivement dans les caves inscrites au registre des caves correspondant, faute de quoi le vin perd le droit d'utiliser l'appellation.

Cadre juridique:

dans la législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

Le nom de l'appellation d'origine «Lanzarote» figure de manière bien visible sur les étiquettes des vins protégés.

Il peut être fait mention des unités géographiques plus petites: Arrecife, Haría, San Bartolomé, Teguise, Tías, Tinajo et Yaiza.

Pour que le nom d'une unité géographique plus petite puisse être mentionné sur l'étiquetage, le vin doit provenir exclusivement de raisins produits dans l'unité géographique plus petite concernée et il est obligatoire que son élaboration, son vieillissement le cas échéant, et sa mise en bouteille aient lieu en son sein.

Les mentions relatives à l'unité géographique plus petite doivent figurer sur l'étiquetage; en caractères dont la taille ne dépasse pas celle utilisée pour indiquer l'appellation d'origine protégée.

Tous les types de conditionnements des vins destinés à la consommation doivent être munis de scellés de garantie, d'étiquettes ou de contre-étiquettes numérotées, délivrés par l'organisme de gestion, qui doivent être apposés dans la cave elle-même et toujours de manière à empêcher leur réutilisation.

**Lien vers le cahier des charges**

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