C/2025/1678

11.3.2025.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2025/1678)

Ova obavijest objavljuje se u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

„Lanzarote”

PDO-ES-A0113-AM02

Datum obavijesti: 13. siječnja 2025.

OPIS I RAZLOZI ODOBRENE IZMJENE

1. POBOLJŠAN TEKST U ODJELJKU O POVEZANOSTI

Opis:

Dodani su opisi povezanosti za sve kategorije.

Izmjena se odnosi na točku 7. specifikacije proizvoda i točku 8. jedinstvenog dokumenta.

Izmjena je standardna jer se ne radi ni o jednoj od izmjena utvrđenih člankom 24. stavkom 3. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća o oznakama zemljopisnog podrijetla.

Razlog:

Cilj je pojačati povezanost jer u izvornom dokumentu nije utvrđena povezanost po kategorijama. Izmjenom se povezanost ne ugrožava, nego pojačava. Nadalje, izmjenom se uklanja neusklađenost sa zakonodavstvom, jer člankom 5. stavkom 2. Provedbene uredbe (EU) 2019/34 propisano je da se, ako su zahtjevom obuhvaćene različite kategorije proizvoda od vinove loze, detalji o povezanosti moraju navesti za svaki od predmetnih proizvoda od vinove loze.

2. DODAVANJE DRUGIH VRSTA AMBALAŽE

Opis:

Proširen je spektar materijala za pakiranje predmetnih vina. Dosad su bile odobrene samo staklene boce i „vrećice u kutiji” za određene količine. Ovom se izmjenom odobravaju sve vrste ambalaže koje ispunjavaju potrebne zdravstvene zahtjeve.

Izmjena se odnosi na točku 8.b.10 specifikacije proizvoda, a ne odnosi se na jedinstveni dokument.

Izmjena je standardna jer se ne radi ni o jednoj od izmjena utvrđenih člankom 24. stavkom 3. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća o oznakama zemljopisnog podrijetla.

Razlog:

Cilj je ukloniti ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište u drugim vrstama ambalaže koje ne utječu negativno na kvalitetu, ugled ili prestiž zaštićenih vina, a pritom udovoljiti zahtjevu gospodarskih subjekata koji proizvode vina s tim ZOI-jem, olakšati stavljanje proizvoda na tržište i prilagoditi ambalažu novim navikama potrošača.

([1]) SL L 9, 11.1.2019., str. 2.

3. DODAVANJE MANJIH ZEMLJOPISNIH JEDINICA

Opis:

Sljedeće općine dodane su kao manje zemljopisne jedinice: Arrecife, Haría, San Bartolomé, Teguise, Tías, Tinajo i Yaiza. Regulirani su zahtjevi za njihovu uporabu i način na koji se navode na etiketi.

Izmjena se odnosi na točku 8.c.ii specifikacije proizvoda i točku 9. jedinstvenog dokumenta.

Izmjena je standardna jer se ne radi ni o jednoj od izmjena utvrđenih člankom 24. stavkom 3. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća o oznakama zemljopisnog podrijetla.

Razlog:

Ova je izmjena uvedena u skladu s člankom 120. stavkom 1. točkom (g) Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća i člankom 55. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33.

Cilj je udovoljiti zahtjevu potrošača da znaju točno mjesto podrijetla vina i odgovoriti na interes i zahtjeve proizvođača, vinogradara i vinarija da se utvrde i istaknu posebne značajke različitih dijelova otoka.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv(i)**

Lanzarote

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino
3. Likersko vino
4. Pjenušavo vino
5. Kvalitetno pjenušavo vino
16. Vino od prezreloga grožđa

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIĆA, ALKOHOLI I OCAT

2204 – Vino od svježega grožđa, uključujući pojačano vino; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

4. **Opis vina**

1. *VINA – bijela, ružičasta i crna*

KRATAK OPIS

Vina moraju biti bijela, ružičasta ili crna, odležana ili neodležana. Sva su bistra i svijetla. Bijela vina su slamnatožute do zelenkastožute boje. Ružičasta i crna vina mogu biti svih nijansi crvene boje. Miris im je snažan s voćnim i cvjetnim aromama srednjeg intenziteta. Na nepcu ostavljaju svjež, uravnotežen i postojan okus. Vina koja dozrijevaju u bačvama imaju note vanilije, začina te balzamične note i note prženog, s intenzivnim i postojanim naknadnim okusom.

* Ako nisu utvrđena ograničenja, mora se poštovati zakonodavstvo koje je na snazi.

* Najveći sadržaj hlapljivih kiselina u vinima:

— nakon najmanje tri mjeseca dozrijevanja u bačvama: 1,08 g/l (18 meq/l) u bijelim i ružičastim vinima i 1,2 g/l (20 meq/l) u crnim vinima

— nakon najmanje dvije godine dozrijevanja: 1,5 g/l (25 meq/l).

* Najveći sadržaj sumpora:

S udjelom šećera manjim od 5 g/l:

— 150 mg/l za crna vina

— 200 mg/l za bijela i ružičasta vina.

S udjelom šećera od 5 g/l ili većim:

— 200 mg/l za crna vina

— 250 mg/l za bijela i ružičasta vina.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 9

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti: 3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 13,33

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

2. *LIKERSKO VINO*

KRATAK OPIS

Bijela likerska vina su bistra, slamnatožute do zelenkastožute boje; ružičasta likerska vina su boje ljuske luka do boje maline i mogu imati ljubičaste nijanse, dok crna vina mogu biti svih nijansi crvene boje. Miris im je snažan s voćnim i cvjetnim aromama. Imaju i aromu zrelog, prosušenog i kandiranog voća. Na nepcu su ta vina gusta, bogata, uravnotežena i vrlo kompleksna.

* Ako nisu utvrđena ograničenja, mora se poštovati zakonodavstvo koje je na snazi.

* Najveći sadržaj sumpora:

— 150 mg/l ako je sadržaj šećera manji od 5 g/l

— 200 mg/l ako sadržaj šećera nije manji od 5 g/l.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 15

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti: 3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 25

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

3. *PJENUŠAVO VINO*

KRATAK OPIS

Pjenušava vina su bistra sa sitnim mjehurićima i postojanom pjenom. Imaju izraženu aromu svježeg voća i bijelog cvijeća. Imaju i note svježe pečenog kruha. Ružičasta vina su snažna vina s voćnim aromama. Imaju ugodan, profinjen i elegantan okus.

* Ako nisu utvrđena ograničenja, mora se poštovati zakonodavstvo koje je na snazi.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 10

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti: 5,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 13,33

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 185

4. *KVALITETNO PJENUŠAVO VINO*

KRATAK OPIS

Kvalitetna pjenušava vina su bistra sa sitnim mjehurićima i postojanom pjenom. Imaju izraženu svježu aromu i aromu bijelog cvijeća. Imaju i note svježe pečenog kruha. Ružičasta vina su snažna vina s voćnim aromama. Imaju ugodan, profinjen i elegantan okus.

* Ako nisu utvrđena ograničenja, mora se poštovati zakonodavstvo koje je na snazi.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 10

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti: 5,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 13,33

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 185

5. *VINO OD PREZRELOGA GROŽĐA*

KRATAK OPIS

Vina od prezreloga grožđa bistra su i svijetla. Bijele sorte su zlatnožute boje, a crne sorte ljubičaste boje. Miris im je snažan i intenzivan. Na nepcu ostavljaju bogat voćni okus.

* Ako nisu utvrđena ograničenja, mora se poštovati zakonodavstvo koje je na snazi.

* Najveći sadržaj sumpora:

S udjelom šećera manjim od 5 g/l:

— 150 mg/l za crna vina

— 200 mg/l za bijela i ružičasta vina.

S udjelom šećera od 5 g/l ili većim:

— 200 mg/l za crna vina

— 250 mg/l za bijela i ružičasta vina.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 13

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti: 3,5 miliekvivalenta po litri

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 25

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

5. **Postupci proizvodnje vina**

5.1. *Posebni enološki postupci*

1. Poseban enološki postupak

Grožđe se mora brati selektivno, tj. upotrebljavaju se samo zdravi grozdovi, s najmanjom prirodnom alkoholnom jakosti od 10,5 % vol. za sorte namijenjene proizvodnji bijelih, ružičastih, crnih i pjenušavih vina; 12 % vol. za likerska vina; i 16 % vol. za vina od prezreloga grožđa. Pri ekstrakciji mošta i vina i njihovu odvajanju od komine primjenjuju se odgovarajući pritisci, tako da prinos bude najviše 74 %.

2. Relevantna ograničenja u proizvodnji vina

Kad je riječ o ekstrakciji mošta iz svježega grožđa u proizvodnji vina koja uključuje fermentaciju bez kožice ili vina iz fermentirane komine od grožđa u proizvodnji crnog vina, dopušteni su samo mehanizirani sustavi koji ne oštećuju tvrde dijelove grozda. Posebno je zabranjena upotreba centrifugalnih muljača velike brzine i kontinuiranih preša u kojima se pritisak vrši Arhimedovim vijkom protiv protuteže. Također je izričito zabranjeno primjenjivati postupke prethodnog zagrijavanja mošta ili vina u prisutnosti komine kako bi se postigla prisilna ekstrakcija pigmenta.

3. Postupak uzgoja

Sustavi i postupci uzgoja bit će oni koji, iako nisu tradicionalni na otoku (sloj vulkanskog pijeska i zaštita od vjetra upotrebom rupa ili kamenih zidova), poštuju ili poboljšavaju kvalitetu proizvoda. Gustoća sadnje: ne smije biti veća od 3 000 trsova po hektaru. Sustavi uzgoja koji se upotrebljavaju su samostojeći trsovi orezani na razinu blizu tla i parral (pergola). Dodatno navodnjavanje dopušteno je u fazi formiranja oblika uzgoja vinove loze i u rodnim vinogradima, s ciljem poboljšanja kvalitete.

5.2. *Maksimalni prinosi*

7 000 kilograma grožđa po hektaru

51,80 hektolitara po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Područje proizvodnje, skladištenja, dozrijevanja i punjenja tih vina u boce obuhvaća cijeli otok Lanzarote.

7. **Sorte vinove loze**

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. **Opis povezanosti**

8.1. *Bijela, Ružičasta i crna vina*

Lanzarote ima sustav uzgoja prilagođen teškim vremenskim uvjetima. Male količine padalina s godišnjim prosjekom manjim od 150 mm i utjecaj vjetrova pasata koji pušu gotovo stalno tijekom skoro cijele godine stvaraju potrebu za zaštitom vinograda kamenim zidovima. Zahvaljujući tome dobivaju se svježa, mineralna bijela vina karakteristične slanosti. Ružičasta vina imaju voćne arome srednjeg intenziteta i uravnotežene su kiselosti i alkoholne jakosti. Crna vina su lagana i imaju prepoznatljivu mineralnost.

8.2. *Likersko vino*

Unatoč njegovoj veličini i terenu, otok ima različite mikroklime i broj sunčanih sati od mjesta do mjesta varira, s godišnjim prosjekom od 7,8 sati dnevno. Zbog toga se dobivaju vina pojačana alkoholom i s visokom koncentracijom šećera. Dozrijevaju u vina s vrlo kompleksnom kombinacijom aroma.

8.3. *Pjenušavo vino*

Unatoč blizini afričkog kontinenta, a zahvaljujući utjecaju vjetrova pasata, prosječna temperatura na otoku iznosi 20 °C, s temperaturnim varijacijama između najhladnijih i najtoplijih mjeseci te prosječnom razlikom u temperaturi između siječnja i kolovoza od oko 7 °C. To omogućuje dobivanje aromatičnih vina visoke kiselosti, koja im daje svjež okus.

8.4. *Kvalitetno pjenušavo vino*

Unatoč blizini afričkog kontinenta, a zahvaljujući utjecaju vjetrova pasata, prosječna temperatura na otoku iznosi 20 °C, s temperaturnim varijacijama između najhladnijih i najtoplijih mjeseci te prosječnom razlikom u temperaturi između siječnja i kolovoza od oko 7 °C. To omogućuje dobivanje aromatičnih vina visoke kiselosti, koja im daje svjež okus.

Ljudski čimbenici od ključne su važnosti za postizanje svojstava tog vina – tlak mora biti najmanje 3,5 bara, a ukupna alkoholna jakost osnovnog vina najmanje 9 % vol. To ga obilježje razlikuje od prethodne kategorije vina.

8.5. *Vino od prezreloga grožđa*

Kad je riječ o klimi, Lanzarote ima umjerene prosječne temperature tijekom cijele godine i prosječno više od 2 800 sunčanih sati godišnje. To, u kombinaciji s tradicionalnim sustavima uzgoja, a to su niski račvasti uzgoj i/ili niski parral, omogućava da sorte koje se upotrebljavaju za tu vrstu proizvodnje vina postižu idealnu koncentraciju šećera i alkoholnu jakost, što rezultira vrlo aromatičnim vinima koja su uravnotežena u pogledu kiselosti, slatkoće i sadržaja alkohola.

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali uvjeti)**

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Pakiranje se obavlja na razgraničenom zemljopisnom području

Opis uvjeta:

Zbog posebnih značajki proizvoda i potrebe za zaštitom ugleda zaštićene oznake izvornosti, vina sa ZOI-jem „Lanzarote” moraju se puniti u boce isključivo u vinarijama upisanima u odgovarajući registar vinarija. U slučaju neispunjavanja tog uvjeta, predmetno vino gubi pravo na upotrebu zaštićene oznake izvornosti.

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe o označivanju

Opis uvjeta:

Na etiketama vinâ sa ZOI-jem izraz „Lanzarote” mora biti naveden kao naziv oznake izvornosti.

Mogu se navesti i sljedeće manje zemljopisne jedinice: Arrecife, Haría, San Bartolomé, Teguise, Tías, Tinajo i Yaiza

Da bi se na etiketi smjelo navesti naziv manje zemljopisne jedinice, vino mora biti proizvedeno isključivo od grožđa proizvedenog na području dotične manje zemljopisne jedinice. Proizvodnja, dozrijevanje, ako je primjenjivo, i punjenje u boce također se moraju provoditi na području te zemljopisne jedinice.

Naziv manje zemljopisne jedinice na etiketi ne smije biti napisan većim slovima nego naziv zaštićene oznake izvornosti „Lanzarote”.

Sve vrste ambalaže vina za konzumaciju moraju imati zaštitne pečate, etikete ili numerirane sekundarne etikete koje izdaje upravno tijelo. One se stavljaju u samoj vinariji, na takav način da se ne mogu ponovno upotrijebiti.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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