C/2025/1678

2025.3.11.

A(EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele

(C/2025/1678)

Ezen értesítés közzétételére a (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ([1]) 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül sor.

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Lanzarote”

PDO-ES-A0113-AM02

Az értesítés időpontja: 2025. január 13.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. A KAPCSOLATRA VONATKOZÓ SZAKASZ MEGFOGALMAZÁSÁNAK JAVÍTÁSA

Leírás:

Az egyes kategóriák vonatkozásában a kapcsolat leírását tartalmazza.

Ez a módosítás a termékleírás 7. pontját és az egységes dokumentum 8. pontját érinti.

Ez egy standard módosítás, mivel a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott változtatások egyikének sem minősül.

Indokolás:

A módosítás célja a kapcsolat megerősítése, mivel az eredeti dokumentum nem állapított meg kategóriánkénti kapcsolatot. Ez nem veszélyezteti, hanem inkább megerősíti a kapcsolatot. Orvosolja továbbá a jogszabályoknak való megfelelés elmulasztását, mivel az (EU) 2019/34 végrehajtási rendelet 5. cikkének (2) bekezdése előírja, hogy amennyiben a kérelem a szőlőből készült termékek több különböző kategóriájára is kiterjed, a kapcsolatot igazoló adatokat valamennyi érintett, szőlőből készült termék vonatkozásában külön-külön fel kell tüntetni.

2. MÁS CSOMAGOLÁSI TÍPUSOK FELVÉTELE

Leírás:

Kibővült az érintett borok csomagolására szolgáló anyagok köre. A csomagolás eddig csak bizonyos térfogatú üvegpalackok és „bag in box” (kartondobozba csomagolt tasak és csap) formájában volt megengedett. Ez a módosítás lehetővé tesz minden olyan csomagolást, amely megfelel a szükséges egészségügyi követelményeknek.

Ez a módosítás a termékleírás 8. pontjának b) 10. alpontját érinti, az egységes dokumentumot viszont nem érinti.

Ez egy standard módosítás, mivel a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott változtatások egyikének sem minősül.

Indokolás:

A módosítás célja, hogy megszüntessék a termék olyan más típusú csomagolásban történő forgalmazására vonatkozó korlátozásokat, amely nem befolyásolja hátrányosan az oltalom alatt álló borok minőségét, imázsát vagy presztízsét, ezáltal kielégítve ezen OEM-ben érdekelt gazdasági szereplők igényeit, megkönnyítve a termék forgalmazását és hozzáigazítva a csomagolást az új fogyasztói szokásokhoz.

([1]) HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

3. KISEBB FÖLDRAJZI EGYSÉGEK FELVÉTELE

Leírás:

A terület kisebb földrajzi egységként az alábbi településeket foglalja magában: Arrecife, Haría, San Bartolomé, Teguise, Tías, Tinajo és Yaiza. Felhasználásra vonatkozó követelmények és a címkén való feltüntetésük módjának szabályozása.

Ez a módosítás a termékleírás 8. pontja c) ii. alpontját és az egységes dokumentum 9. pontját érinti.

Ez egy standard módosítás, mivel a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott változtatások egyikének sem minősül.

Indokolás:

Ez a módosítás összhangban van az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 120. cikke (1) bekezdésének g) pontjával és az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 55. cikkével.

A módosítás célja, hogy kielégítsék a fogyasztók azon igényét, hogy ismerjék a borok pontos származási helyét, valamint kielégítsék a termelők, bortermelők és borászatok azon igényét, hogy azonosítsák és kiemeljék a sziget különböző területeinek sajátos jellemzőit.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

Lanzarote

2. **A földrajzi árujelző típusa:**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

3. Likőrbor

4. Pezsgő

5. Minőségi pezsgő

16. Túlérett szőlőből készült bor

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

— 22 – ITALOK, SZESZES ITALOK ÉS ECET

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust, a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

4. **A bor(ok) leírása**

1. *BOROK – fehér-, rozé és vörösborok*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A borok kizárólag tölgyfahordóban vagy nem tölgyfahordóban érlelt fehér-, rozé és vörösborok lehetnek. Ezek megjelenése minden esetben áttetsző és élénk. A fehérborok színe a szalmasárgától zöldessárgáig terjed. A rozé és a vörösborok színe pedig a vörös minden árnyalatát felölelheti. Illatukat közepes intenzitású gyümölcsös és virágos aromák jellemzik. A szájban friss, kiegyensúlyozott és tartós érzetet keltenek. A hordóban érlelt borok vaníliás, fűszeres, balzsamos és pörkölt jegyekkel rendelkeznek, intenzív és tartós utóízzel.

* A nem jelölt határértékek esetében a hatályos szabályozás érvényes.

* Maximális illósavtartalom

— a legalább 3 hónapot hordóban töltött borokban: fehér- és rozé borok esetében 1,08 g/l (18 meq/l), vörösborok esetében pedig 1,2 g/l (20 meq/l),

— a legalább két évig érlelt borokban legalább: 1,5 g/l (25 meq/l).

* Maximális kén-dioxid-tartalom:

Kevesebb, mint 5 g/l cukortartalomnál:

— 150 mg/l vörösborok esetében,

— 200 mg/l fehér- és rozé borok esetében.

Legalább 5 g/l cukortartalomnál:

— 200 mg/l vörösborok esetében,

— 250 mg/l fehér- és rozé borok esetében.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 9

— Minimális összes savtartalom: 3,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 13,33

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

2. *LIKŐRBOR*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A fehér likőrborok megjelenése áttetsző, színük pedig a szalmasárgától a zöldessárgáig terjed; a rozé likőrborok színe a hagymahéjszíntől a málnarózsaszínig terjed, akár ibolyás árnyalatokkal, a vörösborok színe pedig a vörös minden árnyalatát felöleli. Illatukat gyümölcsös és virágos aromák jellemzik. Érett, szárított és kandírozott gyümölcs. A szájban telt, ízgazdag, kiegyensúlyozott és testes érzetet keltenek.

* A nem jelölt határértékek esetében a hatályos szabályozás érvényes.

* Maximális kén-dioxid-tartalom:

— 150 mg/l, ha a cukortartalom kevesebb, mint 5 g/l;

— 200 mg/l, ha a cukortartalom legalább 5 g/l.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 15

— Minimális összes savtartalom: 3,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 25

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

3. *PEZSGŐ*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A pezsgők megjelenése áttetsző, valamint finom buborékokkal és tartós habbal rendelkeznek. Illatukra a friss gyümölcsök és a fehér virágok tiszta aromája jellemző. Frissen sült kenyérre emlékeztető jegyek. A rozé borok erőteljes, gyümölcsös aromájú borok. A szájban kellemes, finom és elegáns érzetet keltenek.

* A nem jelölt határértékek esetében a hatályos szabályozás érvényes.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 10

— Minimális összes savtartalom: 5,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 13,33

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 185

4. *MINŐSÉGI PEZSGŐ*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A minőségi pezsgők megjelenése áttetsző, valamint finom buborékokkal és tartós habbal rendelkeznek. Illatukra a fehér virágok tiszta, friss aromája jellemző. Frissen sült kenyérre emlékeztető jegyek. A rozé borok erőteljes, gyümölcsös aromájú borok. A szájban kellemes, finom és elegáns érzetet keltenek.

* A nem jelölt határértékek esetében a hatályos szabályozás érvényes.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 10

— Minimális összes savtartalom: 5,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 13,33

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 185

5. *TÚLÉRETT SZŐLŐBŐL KÉSZÜLT BOR*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A túlérett szőlőből készült borok megjelenése áttetsző és élénk; a fehér fajták színe aranysárga, a vörös fajták színe pedig bíborvörös. Illatukat erőteljes és intenzív aromák jellemzik. A szájban inkább telt és gyümölcsös érzetet keltenek.

* A nem jelölt határértékek esetében a hatályos szabályozás érvényes.

* Maximális kén-dioxid-tartalom:

Kevesebb, mint 5 g/l cukortartalomnál:

— 150 mg/l vörösborok esetében,

— 200 mg/l fehér- és rozé borok esetében.

Legalább 5 g/l cukortartalomnál:

— 200 mg/l vörösborok esetében,

— 250 mg/l fehér- és rozé borok esetében.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 13

— Minimális összes savtartalom: 3,5 milliekvivalens/liter

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 25

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Különleges borászati eljárások*

1. Különleges borászati eljárás

A szőlőt válogatva, kizárólag olyan egészséges szőlőtételek felhasználásával szabad szüretelni, amelyek minimális természetes alkoholtartalma a fehér-, a rozé és a vörösborok, valamint a pezsgők készítésére szánt fajták esetében 10,5 térfogatszázalék; a likőrborok esetében 12 térfogatszázalék; a túlérett szőlőből készült borok esetében pedig 16 térfogatszázalék. A must és bor kinyeréséhez és szőlőtörkölytől való elválasztásához kellő nyomást kell alkalmazni, legfeljebb 74 %-os hozam mellett.

2. A borkészítésre vonatkozó releváns korlátozás

A héj nélküli erjesztéssel történő borkészítés során a friss szőlőmust friss szőlőből való kinyeréséhez, illetve a vörösborkészítés során a bor erjesztett szőlőtörkölyből való kinyeréséhez csak olyan mechanikus rendszerek használhatók, amelyek nem károsítják a fürtök szilárd részeit. Különösen tilos a nagy sebességű centrifugális zúzógépek és az olyan folyamatos prések használata, amelyekben egy arkhimédészi csavar ellensúly ellenében fejt ki nyomást. A must vagy a bor esetében kifejezetten tilos továbbá a színezőanyag erővel való kivonása érdekében olyan eljárásokat alkalmazni, amelyek során szőlőtörköly jelenlétében előmelegítést végeznek.

3. Művelési gyakorlat

Olyan termesztési rendszereket és gyakorlatokat alkalmaznak, amelyek – bár nem hagyományosak a szigeten (vulkáni homokréteg, valamint mélyedések vagy kőfalak biztosította szél elleni védelem) – tiszteletben tartják vagy javítják a termék minőségét. Ültetvénysűrűség: legfeljebb 3 000 tőke/ha. Művelési rendszerek: szabadon álló, alacsony művelésű szőlőtőkék és parral (pergola). A szőlőművelés során a szőlőültetvényeken engedélyezett a kiegészítő öntözés, amennyiben a cél a minőség javítása.

5.2. *Maximális hozamok*

7 000 kilogramm szőlő hektáronként

51,80 hektoliter hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

E borok előállítási, tárolási, érlelési és palackozási területe Lanzarote egész szigetét magában foglalja.

7. **Borszőlőfajták**

ALBILLO CRIOLLO

BASTARDO NEGRO – BABOSO NEGRO

BREVAL

BURRABLANCA

CABERNET SAUVIGNON

GUAL

LISTAN BLANCO DE CANARIAS

LISTAN NEGRO – ALMUÑECO

MALVASÍA ROSADA

MALVASÍA VOLCÁNICA

MERLOT

ALEXANDRIAI MUSKOTÁLY

HAMBURGI MUSKOTÁLY

NEGRAMOLL

PEDRO XIMENEZ

PINOT NOIR

RUBY CABERNET

SYRAH

TEMPRANILLO

TINTILLA

TORRONTÉS

VERDELLO

VIJARIEGO BLANCO – DIEGO

VIJARIEGO NEGRO

8. **A kapcsolat(ok) leírása**

8.1. *Fehér-, Rozé és vörösborok*

Lanzarote a szélsőséges időjárási viszonyokhoz igazodó művelési rendszerrel rendelkezik; a csapadékmennyiség alacsony, éves átlagban 150 mm-nél kevesebb, és csaknem egész évben a szinte állandó passzátszelek éreztetik hatásukat, ami a szőlőültetvények kőfalakkal való védelmét teszi szükségessé. Ez friss, ásványos, jellegzetes sótartalommal rendelkező fehérborokat eredményez. A rozé borok közepes intenzitású gyümölcsös aromákkal rendelkeznek, a savtartalom és az alkoholtartalom tekintetében pedig kiegyensúlyozottak. A vörösborok könnyűek és jellegzetes ásványos karakterrel rendelkeznek.

8.2. *Likőrbor*

Mérete és domborzata ellenére a sziget olyan eltérő mikroklímájú területekkel rendelkezik, ahol változó a napsütéses órák száma, amelyek átlagos értéke az év során 7,8 óra/nap. Az előállított borokat ezért alkohollal dúsítják, és azok magas cukorkoncentrációval rendelkeznek. Érésük során meglehetősen aromás, testes borokká válnak.

8.3. *Pezsgő*

Az afrikai kontinenshez való közelségünk ellenére, és a passzátszelek hatásának köszönhetően a sziget átlaghőmérséklete 20 °C, a leghidegebb és legmelegebb hónapok közötti hőmérséklet-ingadozásokkal; a január és augusztus közötti átlagos hőmérséklet-különbség 7 °C körül van. Ez lehetővé teszi a magas savtartalmú, így a szájban friss érzetet keltő aromás borok előállítását.

8.4. *Minőségi pezsgő*

Az afrikai kontinenshez való közelségünk ellenére, és a passzátszelek hatásának köszönhetően a sziget átlaghőmérséklete 20 °C, a leghidegebb és legmelegebb hónapok közötti hőmérséklet-ingadozásokkal; a január és augusztus közötti átlagos hőmérséklet-különbség 7 °C körül van. Ez lehetővé teszi a magas savtartalmú, így a szájban friss érzetet keltő aromás borok előállítását.

E bor jellemzőinek eléréséhez nélkülözhetetlen az emberi tényező, mivel a túlnyomásnak 3,5 bar vagy nagyobb értékűnek kell lennie, az alapbor összes alkoholtartalma pedig minimum 9 tömegszázalékra állítandó be. Ez a tulajdonság különbözteti meg az előző kategóriától.

8.5. *Túlérett szőlőből készült bor*

Ami az éghajlatot illeti, Lanzarote szigetét egész évben enyhe átlaghőmérséklet jellemzi, és évente átlagosan több mint
2 800 órányi napsütésnek van kitéve. Ez a hagyományos művelési rendszerekkel – bakműveléssel és/vagy alacsony parrallal – együtt lehetővé teszi, hogy az ilyen típusú borkészítéshez használt fajták a cukorkoncentrációt és az alkoholtartalmat illetően elérjék a szükséges paramétereket, ami nagyon aromás, a savasság, az édesség és az alkohol tekintetében pedig kiegyensúlyozott borokat eredményez.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

Csomagolás a körülhatárolt földrajzi területen belül

A feltétel leírása:

A termék különleges jellemzői miatt és az oltalom alatt álló eredetmegjelölés hírnevének védelme érdekében a „Lanzarote” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borokat kizárólag a megfelelő borászati nyilvántartásba bejegyzett borászatokban szabad palackozni. A követelmények be nem tartása esetén a bor a továbbiakban nem jogosult az elnevezés használatára.

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A „Lanzarote” szót az eredetmegjelölés neveként fel kell tüntetni az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok címkéjén.

Kisebb földrajzi egységek is megemlíthetők: Arrecife, Haría, San Bartolomé, Teguise, Tías, Tinajo és Yaiza.

Ahhoz, hogy a címkén fel lehessen tüntetni a kisebb földrajzi egység nevét, a bor kizárólag az adott kisebb földrajzi egységben termelt szőlőből készülhet. Az előállítást, adott esetben az érlelést, valamint a palackozást szintén a földrajzi egységen belül kell végezni.

A címkén a kisebb földrajzi egység neve nem szerepelhet a „Lanzarote” oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez használtnál nagyobb betűkkel.

A fogyasztásra szánt bor csomagolásának minden típusát az irányító szerv által kibocsátott garanciazárjeggyel, címkével vagy számozott hátcímkével kell ellátni. Ezeket az ismételt felhasználást lehetetlenné tevő módon kell rögzíteni magában a borászatban.

A termékleíráshoz vezető link

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