C/2025/1678

11.3.2025

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(C/2025/1678)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ([1])

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Lanzarote»

PDO-ES-A0113-AM02

Data della comunicazione: 13.1.2025

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. MIGLIORAMENTO REDAZIONALE RIGUARDANTE IL LEGAME

Descrizione

Sono aggiunte le descrizioni del legame per ciascuna categoria.

La modifica interessa il punto 7 del disciplinare di produzione e il punto 8 del documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non rientrante in nessuna delle tipologie di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alle indicazioni geografiche.

Motivazione

La modifica mira a rafforzare il legame, in quanto il documento originale non prevedeva tale descrizione per categoria. Essa non mette a rischio il legame, ma lo rinsalda. Ha inoltre lo scopo di rettificare una mancata conformità alla normativa in vigore, poiché l'articolo 5, paragrafo 2, del regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 dispone che, ove siano previste categorie diverse di prodotti vitivinicoli, gli elementi che dimostrano il legame devono essere illustrati per ciascuna di esse.

2. INCLUSIONE DI ALTRI TIPI DI RECIPIENTI

Descrizione

È ampliata la gamma dei materiali per il confezionamento dei vini protetti. Finora erano autorizzati solo l'imbottigliamento in recipienti di vetro e il confezionamento in contenitori del tipo «bag in box» di determinate capacità. La modifica consente l'utilizzo di qualsiasi recipiente che soddisfi i requisiti sanitari necessari.

La modifica interessa il punto 8.b.10 del disciplinare di produzione e non incide sul documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non rientrante in nessuna delle tipologie di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alle indicazioni geografiche.

Motivazione

La modifica intende eliminare le restrizioni alla commercializzazione del prodotto in altri tipi di recipienti che non pregiudichino la qualità, l'immagine o il prestigio dei vini protetti e rispondere così alla domanda degli operatori di questa DOP, facilitando la commercializzazione e adeguando il confezionamento del prodotto alle nuove abitudini dei consumatori.

([1]) GU L 9 del 11.1.2019, pag. 2.

3. INCLUSIONE DI UNITÀ GEOGRAFICHE MINORI

Descrizione

Sono inclusi come unità geografiche minori i comuni seguenti: Arrecife, Haría, San Bartolomé, Teguise, Tías, Tinajo e Yaiza. Sono disciplinati i relativi requisiti d'uso e le modalità di indicazione in etichetta.

La modifica interessa il punto 8.c.ii del disciplinare di produzione e il punto 9 del documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non rientrante in nessuna delle tipologie di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alle indicazioni geografiche.

Motivazione

La modifica è introdotta a norma dell'articolo 120, paragrafo 1, lettera g), del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio e dell'articolo 55 del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione.

Il motivo è soddisfare sia la richiesta dei consumatori di conoscere il luogo esatto di origine dei vini sia l'interesse e l'esigenza dei produttori, dei viticoltori e delle cantine di distinguere e valorizzare le peculiarità delle diverse zone dell'isola.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome del prodotto**

Lanzarote

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino
3. Vino liquoroso
4. Vino spumante
5. Vino spumante di qualità
16. Vino di uve stramature

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 22 - BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED ACETI

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

4. **Descrizione del vino (dei vini)**

1. *VINO - Vini bianchi, rosati e rossi*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Si tratta di vini bianchi, rosati e rossi, con e senza invecchiamento in botte. L'aspetto è per tutti limpido e brillante. Il colore va dal giallo paglierino al giallo verdolino per i bianchi e spazia su tutta la gamma del rosso per i rosati e i rossi. Al naso sono franchi, con aromi fruttati e floreali di intensità media. Al palato sono freschi, equilibrati e persistenti. I vini invecchiati in botte presentano note vanigliate, speziate, balsamiche e tostate, con un retrogusto intenso e persistente.

* Per i limiti non segnalati si applica la normativa in vigore.

* Acidità volatile massima:

— dei vini sottoposti a un periodo di invecchiamento in botte di almeno tre mesi: 1,08 g/l (18 meq/l) per i vini bianchi e rosati e 1,2 g/l (20 meq/l) per i vini rossi;

— dei vini sottoposti a un periodo di invecchiamento di almeno due anni: 1,5 g/l (25 meq/l).

* Tenore massimo di anidride solforosa:

con un tenore di zuccheri inferiore a 5 g/l:

— 150 mg/l per i vini rossi;

— 200 mg/l per i vini bianchi e rosati;

con un tenore di zuccheri pari o superiore a 5 g/l:

— 200 mg/l per i vini rossi;

— 250 mg/l per i vini bianchi e rosati.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 9

— Acidità totale minima: 3,5 grammi per litro espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 13,33

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

2. *VINO LIQUOROSO*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini liquorosi hanno un aspetto limpido e un colore che va dal giallo paglierino all'ambrato nei bianchi e dal buccia di cipolla al rosa lampone, con possibili riflessi violacei, nei rosati; nei rossi il colore spazia su tutta la gamma del rosso. Al naso sono franchi, con aromi fruttati e floreali, di frutta matura, appassita e candita. Al palato sono densi, sapidi, equilibrati e molto complessi.

* Per i limiti non segnalati si applica la normativa in vigore.

* Tenore massimo di anidride solforosa:

— 150 mg/l se il tenore di zuccheri è inferiore a 5 g/l;

— 200 mg/l se il tenore di zuccheri è pari o superiore a 5 g/l.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 15

— Acidità totale minima: 3,5 grammi per litro espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 25

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

3. *VINO SPUMANTE*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini spumanti hanno un aspetto limpido e sono caratterizzati da bollicine fini e perlage persistente. Al naso l'aroma è pulito, di frutta fresca e fiori bianchi, con note di pane sfornato. I rosati si presentano come vini franchi con aromi fruttati. Al palato sono gradevoli, fini ed eleganti.

* Per i limiti non segnalati si applica la normativa in vigore.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 10

— Acidità totale minima: 5,5 grammi per litro espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 13,33

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): 185

4. *VINO SPUMANTE DI QUALITÀ*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini spumanti di qualità hanno un aspetto limpido e sono caratterizzati da bollicine fini e perlage persistente. Al naso l'aroma è pulito, di frutta fresca e fiori bianchi, con note di pane sfornato. I rosati si presentano come vini franchi con aromi fruttati. Al palato sono gradevoli, fini ed eleganti.

* Per i limiti non segnalati si applica la normativa in vigore.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 10

— Acidità totale minima: 5,5 grammi per litro espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 13,33

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): 185

5. *VINO DI UVE STRAMATURE*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini di uve stramature hanno un aspetto limpido e brillante; sono di colore giallo dorato se ottenuti da varietà bianche e porpora se ottenuti da varietà rosse. Al naso sono franchi, con un'elevata intensità aromatica. Al palato sono piuttosto untuosi e fruttati.

* Per i limiti non segnalati si applica la normativa in vigore.

* Tenore massimo di anidride solforosa:

con un tenore di zuccheri inferiore a 5 g/l:

— 150 mg/l per i vini rossi;

— 200 mg/l per i vini bianchi e rosati;

con un tenore di zuccheri pari o superiore a 5 g/l:

— 200 mg/l per i vini rossi;

— 250 mg/l per i vini bianchi e rosati.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 13

— Acidità totale minima: 3,5 in milliequivalenti per litro

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 25

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

1. Pratica enologica specifica

La vendemmia deve essere effettuata selettivamente utilizzando solo partite di uve sane, con un titolo alcolometrico naturale minimo di 10,5 % vol per le varietà destinate alla produzione dei vini bianchi, rosati, rossi e spumanti, 12 % vol per quelle destinate alla produzione dei vini liquorosi e 16 % vol per quelle destinate alla produzione dei vini di uve stramature. Per l'estrazione del mosto e del vino e la separazione dalle vinacce deve essere applicata una pressione adeguata, con una resa massima del 74 %.

2. Limitazione pertinente alla vinificazione

Per estrarre il mosto dalle uve fresche per la vinificazione in bianco o del vino dalle vinacce fermentate per la vinificazione in rosso si possono utilizzare sistemi meccanici solo se questi non danneggiano le componenti solide del grappolo. In particolare, è vietato l'uso di macchine centrifughe ad alta velocità e di presse cosiddette «continue», in cui la pressione è esercitata dall'azione di una vite di Archimede contro un contrappeso. È inoltre espressamente vietato il ricorso a pratiche di preriscaldamento del mosto o del vino in presenza delle vinacce per forzare l'estrazione di sostanze coloranti.

3. Pratica colturale

Devono essere utilizzati sistemi e pratiche colturali che, pur non essendo tradizionali dell'isola (strato di sabbia vulcanica e fosse o muretti di pietra a protezione dal vento), rispettino o migliorino la qualità del prodotto. La densità d'impianto è limitata ad un massimo di 3 000 ceppi per ettaro. I sistemi di allevamento e conduzione devono essere ad alberello basso strisciante e a pergola. È autorizzata l'irrigazione supplementare nell'allevamento della vigna e nel vigneto in produzione, purché sia destinata a migliorare la qualità.

5.2. *Rese massime*

7 000 chilogrammi di uve per ettaro

51,80 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La zona di produzione, stoccaggio, invecchiamento e imbottigliamento dei vini di questa DOP si estende all'intera isola di Lanzarote.

7. **Varietà principale/i di uve da vino**

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. **Descrizione del legame/dei legami**

8.1. *Vini bianchi, rosati e rossi*

Il sistema di coltivazione in uso a Lanzarote si è adattato a condizioni meteorologiche avverse caratterizzate da una scarsa piovosità, con medie annuali inferiori ai 150 mm, e dall'influenza pressoché costante dei venti alisei per quasi tutto l'anno, che rende necessario proteggere i vigneti con muretti di pietra. Si ottengono così dei vini bianchi freschi, minerali e con una salinità caratteristica. I vini rosati presentano aromi fruttati di intensità media e risultano equilibrati a livello di acidità e titolo alcolometrico. I vini rossi sono leggeri e si distinguono per il loro carattere minerale.

8.2. *Vino liquoroso*

Nonostante la sua estensione e la sua orografia, l'isola presenta microclimi diversi e valori di soleggiamento variabili, con una media annuale di 7,8 ore di sole al giorno. I vini che vi si ottengono hanno perciò un elevato tenore di alcol e un'alta concentrazione di zuccheri e vengono solitamente sottoposti a invecchiamento, dando origine a vini dall'aroma molto complesso.

8.3. *Vino spumante*

Nonostante la vicinanza al continente africano e grazie all'influenza dei venti alisei, la temperatura media dell'isola è di 20 °C, con escursioni termiche tra i mesi più freddi e quelli più caldi e una differenza media di temperatura tra gennaio e agosto di circa 7 °C. Queste condizioni consentono di ottenere vini aromatici e con un'elevata acidità, con conseguente freschezza al palato.

8.4. *Vino spumante di qualità*

Nonostante la vicinanza al continente africano e grazie all'influenza dei venti alisei, la temperatura media dell'isola è di 20 °C, con escursioni termiche tra i mesi più freddi e quelli più caldi e una differenza media di temperatura tra gennaio e agosto di circa 7 °C. Queste condizioni consentono di ottenere vini aromatici e con un'elevata acidità, con conseguente freschezza al palato.

Il fattore umano è essenziale per conferire a questo tipo di vino le sue caratteristiche distintive: la sovrapressione esercitata deve essere infatti pari o superiore a 3,5 bar, mentre il titolo alcolometrico totale del vino di base deve essere pari ad almeno 9 % vol. Tale caratteristica distingue questo vino dalla categoria precedente.

8.5. *Vino di uve stramature*

Il clima di Lanzarote è contraddistinto da temperature medie miti per tutto l'arco dell'anno e una media di oltre 2 800 ore di soleggiamento annue. Queste condizioni, unite all'impiego di sistemi di coltivazione tradizionali ad alberello basso e/o a pergola bassa, fanno sì che dalle varietà utilizzate per questo tipo di vinificazione si ottengano i parametri di concentrazione di zuccheri e il titolo alcolometrico ideali per la produzione di vini molto aromatici e con un grande equilibrio tra acidità, dolcezza e gradazione alcolica.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale.

Tipo di condizione supplementare

Condizionamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione

Viste la specificità del prodotto e la necessità di tutelare la reputazione del nome legato alla denominazione di origine protetta, l'imbottigliamento dei vini tutelati dalla denominazione di origine protetta «Lanzarote» deve essere realizzato esclusivamente presso le cantine iscritte nel registro delle cantine corrispondente, pena la perdita del diritto di utilizzare tale denominazione.

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale.

Tipo di condizione supplementare

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura.

Descrizione della condizione

Nelle etichette dei vini protetti deve figurare in modo visibile il nome della denominazione di origine «Lanzarote».

Può esservi inclusa l'indicazione delle unità geografiche minori: Arrecife, Haría, San Bartolomé, Teguise, Tías, Tinajo e Yaiza.

Per poter utilizzare in etichetta il nome di un'unità geografica minore, il vino deve essere ottenuto esclusivamente da uve prodotte in tale unità geografica e la produzione, l'affinamento (se del caso) e l'imbottigliamento devono aver luogo al suo interno.

La dimensione dei caratteri utilizzati per l'indicazione dell'unità geografica minore che figura in etichetta non deve essere superiore a quella dei caratteri utilizzati per indicare la denominazione di origine protetta «Lanzarote».

Tutti i tipi di recipienti dei vini destinati al consumo devono recare sigilli di garanzia, etichette o controetichette numerate rilasciati dall'organo di gestione, che devono essere apposti nella cantina stessa e sempre in modo da non poter essere riutilizzati.

Link al disciplinare del prodotto

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