C/2025/1678

2025 3 11

Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 2 ir 3 dalyse nurodyto pranešimo apie vyno sektoriaus produkto specifikacijos standartinio pakeitimo patvirtinimą paskelbimas

(C/2025/1678)

Šis pranešimas skelbiamas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 ([1]) 17 straipsnio 5 dalį.

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

„Lanzarote“

PDO-ES-A0113-AM02

Pranešimo data: 2025 01 13

PATVIRTINTO PAKEITIMO APRAŠYMAS IR PAGRINDIMAS

1. PATOBULINAMA RYŠIO SU GEOGRAFINE VIETOVE FORMULUOTĖ

Aprašymas

Įtraukiami kiekvienos kategorijos produkto ryšio su geografine vietove aprašymai.

Šiuo pakeitimu keičiamas produkto specifikacijos 7 punktas ir bendrojo dokumento 8 punktas.

Tai – standartinis pakeitimas, nes juo nedaromas joks EUROPOS PARLAMENTO IR TARYBOS REGLAMENTO (ES) 2024/1143 dėl geografinių nuorodų 24 straipsnio 3 dalyje numatytas pakeitimas.

Pagrindimas

Pradiniame dokumente kiekvienos kategorijos produkto ryšys su geografine vietove nebuvo aprašytas. Taigi, šiuo pakeitimu siekiama šį ryšį sustiprinti. Dėl šio pakeitimo pavojaus, kad bus padarytas poveikis ryšiui su geografine vietove, nekyla, priešingai – juo šis ryšys sustiprinamas. Be to, juo pašalinama neatitiktis teisės aktams, nes Įgyvendinimo reglamento (ES) 2019/34 5 straipsnio 2 dalyje reikalaujama, kad tais atvejais, kai aptariami skirtingų kategorijų vynuogių produktai, ryšį su geografine vietove patvirtinantis aprašymas būtų pateikiamas dėl kiekvienos kategorijos produktų.

2. ĮTRAUKIAMA NUORODA Į KITŲ RŪŠIŲ PAKUOTES

Aprašymas

Išplečiamas pakuotėms, į kurias išpilstomi saugoma nuoroda žymimi vynai, naudojamų medžiagų asortimentas. Iki šiol vynus buvo leidžiama išpilstyti tik į stiklinę tarą ir į tam tikros talpos maišelius dėžutėse (angl. *bag in box*). Šiuo pakeitimu leidžiama naudoti bet kokias pakuotes, atitinkančias būtinus sveikatos saugos reikalavimus.

Šis pakeitimas turi poveikį produkto specifikacijos 8 skirsnio b dalies 10 punktui, bet neturi poveikio bendrajam dokumentui.

Tai – standartinis pakeitimas, nes juo nedaromas joks EUROPOS PARLAMENTO IR TARYBOS REGLAMENTO (ES) 2024/1143 dėl geografinių nuorodų 24 straipsnio 3 dalyje numatytas pakeitimas.

Pagrindimas

Šiuo pakeitimu siekiama panaikinti prekybos produktu, išpilstytu į kitų rūšių pakuotes, kurios nedaro neigiamo poveikio saugomų vynų kokybei, įvaizdžiui ar prestižui, apribojimus ir taip patenkinti su šia SKVN susijusios veiklos vykdytojų prašymą. Taigi, juo palengvinama prekyba produktu ir pakuotės pritaikomos prie naujų vartotojų įpročių.

([1]) OL L 9, 2019 1 11, p. 2.

3. ĮTRAUKIAMI MAŽESNI GEOGRAFINIAI VIENETAI

Aprašymas

Įtraukiamos šios mažesnius geografinius vienetus sudarančios savivaldybės: *Arrecife, Haría, San Bartolomé, Teguise, Tías, Tinajo* bei *Yaiza* ir reglamentuojami nuorodų į jas naudojimo bei pateikimo etiketėse reikalavimai.

Šis pakeitimas turi poveikį produkto specifikacijos 8 skirsnio c dalies ii punktui ir bendrojo dokumento 9 punktui.

Tai – standartinis pakeitimas, nes juo nedaromas joks EUROPOS PARLAMENTO IR TARYBOS REGLAMENTO (ES) 2024/1143 dėl geografinių nuorodų 24 straipsnio 3 dalyje numatytas pakeitimas.

Pagrindimas

Šis pakeitimas daromas laikantis Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 120 straipsnio 1 dalies g punkto ir Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 55 straipsnio.

Juo siekiama patenkinti vartotojų poreikį žinoti tikslią vynų kilmės vietą ir atsižvelgti į gamintojų, vynuogių augintojų ir vyninių norą ir prašymą, kad būtų išskirti ir įvertinti įvairių salos vietovių ypatumai.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Pavadinimas (-ai)**

Lanzarote

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

3. Likerinis vynas

4. Putojantis vynas

5. Rūšinis putojantis vynas

16. Pernokusių vynuogių vynas

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

— 22 – NEALKOHOLINIAI IR ALKOHOLINIAI GĖRIMAI BEI ACTAS

2204 – Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant pastiprintus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

1. *VYNAS. Baltieji, rožiniai ir raudonieji vynai*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Tai – baltieji, rožiniai ir raudonieji vynai, brandinti medinėse statinėse arba kitose talpyklose. Visi jie – skaidrūs ir tviskūs. Baltieji vynai būna nuo šiaudų atspalvio geltonos iki žalsvai geltonos spalvos. Rožiniai ir raudonieji vynai gali būti pačių įvairiausių atspalvių raudonos spalvos. Jų kvapas – stiprus su vidutinio intensyvumo vaisių ir gėlių aromatais. Skonis – gaivus, subalansuotas ir ilgai išliekantis. Statinėse brandintiems vynams būdingi vanilės, prieskonių, balzamo ir skrebučių poskoniai ir ilgai išliekantis stiprus skonis.

*Jei ribinės vertės nenurodytos, turi būti laikomasi galiojančių teisės aktų.

* Didžiausias lakusis rūgštingumas:

— vynų, laikytų ne trumpiau kaip 3 mėnesius statinėse: baltųjų ir rožinių – 1,08 g/l (18 mekv/l), o raudonųjų – 1,2 g/l (20 mekv/l);

— vynų, brandintų ne trumpiau kaip dvejus metus, – 1,5 g/l (25 mekv/l).

* Didžiausias sieros dioksido kiekis:

kai cukraus kiekis mažesnis kaip 5 g/l:

— 150 mg/l – raudonuosiuose vynuose,

— 200 mg/l – baltuosiuose ir rožiniuose vynuose;

kai cukraus kiekis ne mažesnis kaip 5 g/l:

— 200 mg/l – raudonuosiuose vynuose,

— 250 mg/l – baltuosiuose ir rožiniuose vynuose.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) – 9

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas – 3,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) – 13,33

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) —

2. *LIKERINIS VYNAS*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Likeriniai vynai būna skaidrūs, baltieji likeriniai vynai – nuo šiaudų iki gintaro atspalvio geltonos spalvos, rožiniai likeriniai vynai – nuo raudonųjų svogūnų lukšto iki aviečių atspalvio rausvos spalvos, kartais – su švelniais violetiniais atspalviais, raudonieji likeriniai vynai – pačių įvairiausių atspalvių raudonos spalvos. Jų kvapas stiprus, juntami vaisių ir gėlių, taip pat sunokusių bei džiovintų vaisių ir cukatų aromatai. Ragaujant juntamas tirštumas ir sodrus, subalansuotas ir labai daugialypis skonis.

* Jei ribinės vertės nenurodytos, turi būti laikomasi galiojančių teisės aktų.

* Didžiausias sieros dioksido kiekis:

— 150 mg/l, kai cukraus kiekis mažesnis kaip 5 g/l,

— 200 mg/l, kai cukraus kiekis ne mažesnis kaip 5 g/l.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) – 15

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas – 3,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) – 25

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) —

3. *PUTOJANTIS VYNAS*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Putojantys vynai būna skaidrūs su smulkiais burbuliukais ir tvirta puta. Uodžiant juntamas grynas šviežių vaisių ir baltųjų gėlių aromatas ir kepinių pokvapiai. Rožinių vynų kvapas būna stiprus su vaisių aromatais. Ragaujant juntamas malonus, švelnus ir subtilus skonis.

* Jei ribinės vertės nenurodytos, turi būti laikomasi galiojančių teisės aktų.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) – 10

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas – 5,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) – 13,33

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) – 185

4. *RŪŠINIS PUTOJANTIS VYNAS*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Rūšiniai putojantys vynai būna skaidrūs su smulkiais burbuliukais ir tvirta puta. Uodžiant juntamas grynas šviežių vaisių ir baltųjų gėlių aromatas ir kepinių pokvapiai. Rožinių vynų kvapas būna stiprus su vaisių aromatais. Ragaujant juntamas malonus, švelnus ir subtilus skonis.

* Jei ribinės vertės nenurodytos, turi būti laikomasi galiojančių teisės aktų.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) – 10

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas – 5,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) – 13,33

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) – 185

5. *VYNAS IŠ PERNOKUSIŲ VYNUOGIŲ*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Iš pernokusių vynuogių pagaminti vynai būna skaidrūs ir tviskūs; iš baltųjų vynuogių veislių uogų pagamintiems vynams būdinga aukso geltona spalva, o iš raudonųjų vynuogių veislių uogų – purpurinė spalva. Jų kvapas – stiprus, labai aromatingas. Ragaujant juntamas tirštumas ir vaisių skonis.

* Jei ribinės vertės nenurodytos, turi būti laikomasi galiojančių teisės aktų.

* Didžiausias sieros dioksido kiekis:

kai cukraus kiekis mažesnis kaip 5 g/l:

— 150 mg/l – raudonuosiuose vynuose,

— 200 mg/l – baltuosiuose ir rožiniuose vynuose;

kai cukraus kiekis ne mažesnis kaip 5 g/l:

— 200 mg/l – raudonuosiuose vynuose,

— 250 mg/l – baltuosiuose ir rožiniuose vynuose.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) – 13

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas – 3,5 miliekvivalento litre

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) – 25

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) —

5. **Vyno gamybos metodai**

5.1. *Specifiniai vynininkystės metodai*

1. Specifinis vynininkystės metodas

Vynuogių derlius turi būti nuimamas selektyviai: vynams gaminti naudojamos tik sveikos vynuogės. Baltiesiems, rožiniams, raudoniesiems ir putojantiems vynams naudojamų vynuogių mažiausia natūrali alkoholio koncentracija – 10,5 tūrio proc., likeriniams vynams naudojamų vynuogių – 12 tūrio proc., o vynams iš pernokusių vynuogių naudojamų vynuogių– 16 tūrio proc. Misa bei vynas spaudžiami ir jie nuo išspaudų atskiriami tinkamai presuojant, kad išeiga neviršytų 74 proc.

2. Atitinkami su vyno gamyba susiję apribojimai

Spaudžiant misą iš šviežių vynuogių (kai vynas gaminamas rauginimo be odelių būdu) arba vyną iš raugintų išspaudų (kai vynas gaminamas rauginimo su odelėmis būdu), mechanines sistemas leidžiama naudoti tik jei jos nepažeidžia kietųjų vynuogių kekių dalių. Visų pirma draudžiama naudoti didelių apsukų centrifuginius traiškytuvus ir vadinamuosius sraigtinius presus, kuriais spaudimas daromas Archimedo sraigtu naudojant atsvarą. Be to, aiškiai draudžiama naudoti misos arba vyno išankstinio kaitinimo su išspaudomis metodus, kuriais siekiama pagreitinti dažiosios medžiagos išsiskyrimą.

3. Auginimo metodas

Saloje naudojamos nors ir ne tradicinės, tačiau išlaikyti arba pagerinti produkto kokybę padedančios auginimo sistemos ir būdai (vulkaninio smėlio sluoksnis ir apsaugai nuo vėjo – duobės arba akmeninės sienelės). Sodinimo tankumas turi būti ne didesnis kaip 3 000 vynmedžių hektare. Naudotinos formavimo sistemos – laisvai augančių vynmedžių su žemomis šakomis, juos formuojant supinto kordono metodu (isp. *en rastra*) arba jiems suteikiant pergolės formą. Vynmedžių formavimo ir vynuogių auginimo etapais vynuogynus leidžiama drėkinti, jei tai reikalinga kokybei pagerinti.

5.2. *Didžiausia išeiga*

7 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

51,80 hektolitro iš hektaro.

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

Šių vynų gamybos, laikymo, brandinimo ir išpilstymo į butelius vietovė apima visą Lansarotės salą.

7. **Vyninių vynuogių veislė (-ės)**

„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. **Ryšys (-iai) su geografine vietove**

8.1. *Baltieji, rožiniai ir raudonieji vynai*

Lansarotėje naudojama auginimo sistema pritaikyta prie atšiaurių oro sąlygų: kadangi čia iškrenta nedidelis kritulių kiekis (metinis vidurkis nesiekia 150 mm) ir beveik visus metus praktiškai be perstojo pučia pasatai, vynuogynai turi būti apsaugomi akmeninėmis sienelėmis. Iš tokiomis sąlygomis išaugintų vynuogių gaunami gaivūs, mineralų skonio baltieji vynai, pasižymintys jiems būdingu druskingumu. Rožiniams vynams būdingi vidutinio stiprumo vaisių aromatai ir rūgštingumo ir alkoholio koncentracijos pusiausvyra. Raudonieji vynai būna lengvi ir išsiskiria savo mineralinėmis savybėmis.

8.2. *Likerinis vynas*

Nepaisant salos dydžio ir reljefo, jai būdingas įvairus mikroklimatas ir saulėtumas (vidutinis metinis saulės šviesos kiekis – 7,8 val. per dieną). Todėl čia gaminami spirituoti vynai, kuriems būdinga didelė cukraus koncentracija ir kurie bręsdami įgyja daugybę aromatų.

8.3. *Putojantis vynas*

Lansarotės sala yra netoli Afrikos žemyno, tačiau dėl joje vyraujančių pasatų vidutinė temperatūra (turint omenyje šalčiausių ir šilčiausių mėnesių temperatūrų skirtumus) siekia 20 °C. Sausio ir rugpjūčio mėnesių temperatūros vidutiniškai skiriasi apie 7 °C. Iš šiomis sąlygomis auginamų vynuogių gaunami aromatingi vynai, kuriems būdingas didelis rūgštingumas, suteikiantis burnoje gaivumo pojūtį.

8.4. *Rūšinis putojantis vynas*

Lansarotės sala yra netoli Afrikos žemyno, tačiau dėl joje vyraujančių pasatų vidutinė temperatūra (turint omenyje šalčiausių ir šilčiausių mėnesių temperatūrų skirtumus) siekia 20 °C. Sausio ir rugpjūčio mėnesių temperatūros vidutiniškai skiriasi apie 7 °C. Iš šiomis sąlygomis auginamų vynuogių gaunami aromatingi vynai, kuriems būdingas didelis rūgštingumas, suteikiantis burnoje gaivumo pojūtį.

Kad vynas įgytų šias savybes, labai svarbus žmogiškasis veiksnys: viršslėgis turi būti ne mažesnis kaip 3,5 baro, o kiuvė visuminė alkoholio koncentracija – ne mažesnė kaip 9 tūrio %. Šia savybe jis skiriasi nuo pirmiau aprašytos kategorijos vynų.

8.5. *Vynas iš pernokusių vynuogių*

Lansarotės klimato sąlygoms būdingos visus metus vyraujančios švelnios vidutinės temperatūros ir didesnis kaip 2 800 valandų vidutinis metinis saulėtumas. Augdamos šiomis sąlygomis ir kartu formuojamos pagal tradicines sistemas (taurės ir (arba) žemos pergolės forma), šios rūšies vynams gaminti naudojamų veislių vynuogės įgyja puikias cukraus ir alkoholio koncentracijos vertes, todėl vynai būna labai aromatingi ir pasižymi puikia rūgštingumo, saldumo ir alkoholio pusiausvyra.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos (išpilstymas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

Teisinė sistema –

nustatyta nacionalinės teisės aktuose.

Kitų sąlygų rūšis –

išpilstymas nustatytoje geografinėje vietovėje.

Sąlygos aprašymas

Atsižvelgiant į produkto savitumą ir būtinybę apsaugoti su kilmės vietos nuoroda susijusio pavadinimo reputaciją reikia, kad kilmės vietos nuoroda „Lanzarote“ žymimi vynai būtų išpilstomi į butelius tik įmonėse, įtrauktose į atitinkamą vyninių registrą. Priešingu atveju prarandama teisė vyną žymėti šia nuoroda.

Teisinė sistema –

nustatyta nacionalinės teisės aktuose.

Kitų sąlygų rūšis –

papildomos su ženklinimu susijusios nuostatos.

Sąlygos aprašymas

Saugomų vynų etiketėse turi būti aiškiai nurodyta kilmės vietos nuoroda „Lanzarote“.

Galima įtraukti nuorodą į mažesnius geografinius vienetus: *Arrecife, Haría, San Bartolomé, Teguise, Tías, Tinajo* ir *Yaiza*.

Kad etiketėje būtų galima nurodyti mažesnio geografinio vieneto pavadinimą, vynas turi būti pagamintas tik iš jame užaugintų vynuogių ir tame geografiniame vienete turi būti atlikti jo gamybos, brandinimo (jei taikoma) ir išpilstymo į butelius veiksmai.

Etiketėje nuoroda į mažesnį geografinį vienetą turi būti pateikiama tokio dydžio rašmenimis, kurie nebūtų didesni už rašmenis, kuriais pateikiama saugoma kilmės vietos nuoroda „Lanzarote“.

Visų rūšių pakuotės, į kurias išpilstytas vartoti skirtas vynas, turi būti pažymėtos valdymo institucijos išduotais garantiniais lipdukais, numeruotomis etiketėmis arba nugarinėmis etiketėmis – jie turi būti uždėti pačioje vyninėje taip, kad jų nebūtų galima pakartotinai panaudoti.

Nuoroda į produkto specifikaciją

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