Eiropas Savienības
Oficiālais Vēstnesis

LV
C sērija

C/2025/1678

11.3.2025.

Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 2. un 3. punktu

(C/2025/1678)

Šis paziņojums publicēts saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 5. punktu ([1]).

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

“Lanzarote”

PDO-ES-A0113-AM02

Paziņojuma datums: 2025. gada 13. janvāris

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

1. UZLABOTS SADAĻAS PAR SAIKNI FORMULĒJUMS

Apraksts

Iekļauti katras kategorijas saiknes apraksti.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 7. punktu un vienotā dokumenta 8. punktu.

Tas ir standarta grozījums, jo tas neietver nevienu no izmaiņām, kas izklāstītas Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm 24. panta 3. punktā.

Pamatojums

Mērķis ir stiprināt saikni, jo sākotnējā dokumentā saikne pa kategorijām nebija noteikta. Šis grozījums neapdraud saikni, bet drīzāk to stiprina. Turklāt ar to tiek novērsta neatbilstība tiesību aktiem, jo Īstenošanas regulas (ES) 2019/34 5. panta 2. punktā ir noteikts, ka, ja pieteikums attiecas uz dažādām vīnkopības produktu kategorijām, informāciju par cēlonisko saikni sniedz par katru no attiecīgajiem vīnkopības produktiem.

2. CITU IEPAKOJUMA VEIDU IEKĻAUŠANA

Apraksts

Paplašināts aptverto vīnu iepakojuma materiālu klāsts. Līdz šim ir bijušas atļautas tikai noteikta tilpuma stikla pudeles un “bag in box” [“maiss kastē”] iepakojums. Ar šo grozījumu tagad tiek ļauts izmantot jebkādu iepakojumu, kas atbilst vajadzīgajām veselības prasībām.

Šīs izmaiņas ietekmē produkta specifikācijas 8. punkta b) apakšpunkta 10. punktu, bet vienoto dokumentu neietekmē.

Tas ir standarta grozījums, jo tas neietver nevienu no izmaiņām, kas izklāstītas Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm 24. panta 3. punktā.

Pamatojums

Mērķis ir atcelt ierobežojumus produkta tirdzniecībai citā iepakojumā, kuram nav negatīvas ietekmes uz aizsargāto vīnu kvalitāti, tēlu vai prestižu, tādējādi apmierinot ar šo ACVN apzīmētā produkta ražojošo uzņēmēju pieprasījumu, atvieglojot produkta tirdzniecību un pielāgojot iepakojumu jaunajiem patērētāju ieradumiem.

([1]) OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

3. MAZĀKU ĢEOGRĀFISKO VIENĪBU IEKĻAUŠANA

Apraksts

Kā mazākas ģeogrāfiskās vienības ir iekļautas pašvaldības *Arrecife*, *Haría*, *San Bartolomé*, *Teguise*, *Tías*, *Tinajo* un *Yaiza*, reglamentējot prasības attiecībā uz to izmantošanu un to, kā tās jānorāda etiķetē.

Šīs izmaiņas ietekmē produkta specifikācijas 8. punkta c) apakšpunkta ii) punktu un vienotā dokumenta 9. punktu.

Tas ir standarta grozījums, jo tas neietver nevienu no izmaiņām, kas izklāstītas Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm 24. panta 3. punktā.

Pamatojums

Šis grozījums izdarīts saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 120. panta 1. punkta g) apakšpunktu un Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 55. pantu.

Mērķis ir apmierināt patērētāju prasības pēc informācijas par vīnu precīzu izcelsmes vietu un reaģēt uz ražotāju, vīnkopju un vīna darītavu interesi un prasībām saistībā ar salas dažādo apgabalu specifisko īpašību norādīšanu un izcelšanu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Nosaukums(-i)**

Lanzarote

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

3. Desertvīns

4. Dzirkstošais vīns

5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

16. Pārgatavu vīnogu vīns

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

— 22 – DZĒRIENI, ALKOHOLISKI ŠĶIDRUMI UN ETIĶIS

2204 – Svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 minēto

4. **Vīna(-u) apraksts**

1. *VĪNS: baltvīns, sārtvīns un sarkanvīns*

ĪSS APRAKSTS

Šajā kategorijā ietilpst gan ozolkoka mucās izturēti, gan ozolkoka mucās neizturēti baltvīni, sārtvīni un sarkanvīni. Vizuāli tie visi dzidri un spilgti. Baltvīni ir salmdzeltenā līdz zaļgandzeltenā krāsā. Sārtvīni un sarkanvīni var būt visu toņu sarkanā krāsā. Smaržas ziņā tie ir spēcīgi, ar vidēji intensīviem augļu un ziedu aromātiem. Garšas ziņā tie ir svaigi, līdzsvaroti un noturīgi. Mucās izturētos vīnos jūtamas vaniļas, garšvielu, balzama un grauzdējuma notis, un tiem ir intensīva un noturīga pēcgarša.

* Ja robežvērtības nav norādītas, jāievēro spēkā esošie ES tiesību akti.

* Vīnu maksimālais gaistošais skābums:

— vīniem, kas vismaz 3 mēnešus izturēti mucās: 1,08 g/l (18 mekv./l) baltvīniem un sārtvīniem un 1,2 g/l (20 mekv./l) sarkanvīniem,

— vīniem, kas izturēti vismaz divus gadus, ne mazāk kā 1,5 g/l (25 mekv./l).

* Maksimālais sēra saturs:

vīniem, kuru cukuru saturs ir mazāks nekā 5 g/l:

— 150 mg/l sarkanvīniem,

— 200 mg/l baltvīniem un sārtvīniem;

vīniem, kuru cukuru saturs ir 5 g/l vai lielāks:

— 200 mg/l sarkanvīniem,

— 250 mg/l baltvīniem un sārtvīniem.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %): —

— Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %): 9

— Minimālais kopējais skābums: 3,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 13,33

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

2. *DESERTVĪNS*

ĪSS APRAKSTS

Baltie desertvīni ir vizuāli dzidri, salmdzeltenā līdz zaļgandzeltenā krāsā; sārtie desertvīni ir sīpolmizas līdz aveņu sārtā krāsā, un tiem var būt violeta nokrāsa, savukārt sarkanvīni ir visu toņu sarkanā krāsā. Smaržas ziņā tie ir spēcīgi, ar augļu un ziedu aromātiem. Jūtami gatavi, žuvuši un cukuroti augļi. Garšas ziņā tie ir blīvi, aromātiski, līdzsvaroti un ļoti sarežģīti.

* Ja robežvērtības nav norādītas, jāievēro spēkā esošie ES tiesību akti.

* Maksimālais sēra saturs:

— 150 mg/l, ja cukuru saturs ir mazāks nekā 5 g/l,

— 200 mg/l, ja cukuru saturs ir vismaz 5 g/l.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %): —

— Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %): 15

— Minimālais kopējais skābums: 3,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 25

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

3. *DZIRKSTOŠAIS VĪNS*

ĪSS APRAKSTS

Dzirkstošie vīni vizuāli ir dzidri, ar smalkiem burbulīšiem un noturīgu putu "kroni". To smaržai raksturīgs tīrs svaigu augļu un baltu ziedu aromāts. Jūtamas svaigi ceptas maizes notis. Sārtvīni ir spēcīgi, ar augļainu aromātu. Tiem ir patīkama, izsmalcināta un eleganta garša.

* Ja robežvērtības nav norādītas, jāievēro spēkā esošie ES tiesību akti.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %): —

— Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %): 10

— Minimālais kopējais skābums: 5,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 13,33

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 185

4. *KVALITATĪVS DZIRKSTOŠAIS VĪNS*

ĪSS APRAKSTS

Kvalitatīvie dzirkstošie vīni vizuāli ir dzidri, ar smalkiem burbulīšiem un noturīgu putu "kroni". To smaržai raksturīgs tīrs, svaigs aromāts un baltu ziedu nianses. Jūtamas svaigi ceptas maizes notis. Sārtvīni ir spēcīgi, ar augļainu aromātu. Tiem ir patīkama, izsmalcināta un eleganta garša.

* Ja robežvērtības nav norādītas, jāievēro spēkā esošie ES tiesību akti.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %): —

— Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %): 10

— Minimālais kopējais skābums: 5,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 13,33

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 185

5. *PĀRGATAVU VĪNOGU VĪNS*

ĪSS APRAKSTS

Pārgatavu vīnogu vīni vizuāli ir dzidri un spilgti, no baltogu šķirnēm gatavotie vīni ir zeltaini dzeltenā krāsā, bet no sarkanogu šķirnēm gatavotie – violetā krāsā. Smaržas ziņā tie ir spēcīgi un ļoti aromātiski. Garšas ziņā tie ir diezgan krēmīgi un augļaini.

* Ja robežvērtības nav norādītas, jāievēro spēkā esošie ES tiesību akti.

* Maksimālais sēra saturs:

vīniem, kuru cukuru saturs ir mazāks nekā 5 g/l:

— 150 mg/l sarkanvīniem,

— 200 mg/l baltvīniem un sārtvīniem;

vīniem, kuru cukuru saturs ir 5 g/l vai lielāks:

— 200 mg/l sarkanvīniem,

— 250 mg/l baltvīniem un sārtvīniem.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %): —

— Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %): 13

— Minimālais kopējais skābums: 3,5 miliekvivalenti uz litru

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 25

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

5. **Vīndarības metodes**

5.1. *Īpašās vīndarības metodes*

1. Īpašā vīndarības metode

Vīnogu raža jānovāc izlases veidā, un jāizmanto tikai tādu veselīgu vīnogu partijas, kuru minimālā dabiskā spirta koncentrācija ir 10,5 tilp. % šķirnēm, kas paredzētas baltvīnu, sārtvīnu, sarkanvīnu un dzirkstošo vīnu gatavošanai, 12 tilp. % šķirnēm, kuras paredzētas desertvīnu gatavošanai, un 16 tilp. % šķirnēm, kuras paredzētas pārgatavu vīnogu vīnu gatavošanai. Misas un vīna ekstrakcijai un to atdalīšanai no čagām izmanto attiecīgu spiedienu, lai ražas iznākums nepārsniegtu 74 %.

2. Attiecīgais ierobežojums vīnu gatavošanā

Lai vīndarības procesā, kas ietver raudzēšanu bez mizām, ekstrahētu misu no svaigām vīnogām, vai sarkanvīna darīšanas procesā ekstrahētu vīnu no raudzētām vīnogu čagām, drīkst izmantot tikai tādas mehanizētas sistēmas, kas nebojā ķekaru cietās daļas. Konkrēti, aizliegts izmantot ātrgaitas centrifugālās darbības smalcinātājus un nepārtrauktas darbības spiedes, kurās Arhimēda gliemezis izdara spiedienu uz pretsvaru. Tāpat ir skaidri aizliegta misas vai vīna iepriekšēja uzsildīšana kopā ar čagām, lai pastiprinātu pigmenta ekstrakciju.

3. Audzēšanas metode

Audzēšanas sistēmas un metodes ir tādas, kas, lai arī salā nav tradicionālas (vulkāniskas izcelsmes smilšu slānis un aizsardzība pret vēju, izmantojot dobumus vai akmens sienas), nodrošina vai uzlabo produkta kvalitāti. Stādījumu biezība nepārsniedz 3 000 vīnogulāju uz hektāru. Vīnogulāju veidošanas sistēmas: brīvi stāvoši vīnogulāji, kas zemu apgriezti līdz zemei, un *parral* (pergola). Atbalsta apūdeņošana, kuras mērķis ir kvalitātes uzlabošana, ir atļauta vīnogulāju veidošanas laikā un vīndārzos, kuros ražo vīnogas.

5.2. *Maksimālais ražas iznākums*

7 000 kilogramu vīnogu no hektāra

51,80 hektolitri no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Šo vīnu ražošanas, glabāšanas, izturēšanas un pudelēs pildīšanas apgabals ir visa Lansarotes [*Lanzarote*] sala.

7. **Vīna vīnogu šķirnes**

“ALBILLO CRIOLLO”

“BASTARDO NEGRO” – “BABOSO NEGRO”

“BREVAL”

“BURRABLANCA”

“CABERNET SAUVIGNON”

“GUAL”

“LISTAN BLANCO DE CANARIAS”

“LISTAN NEGRO” – “ALMUÑECO”

“MALVASÍA ROSADA”

“MALVASÍA VOLCÁNICA”

“MERLOT”

“MUSCAT OF ALEXANDRIA”

“MOSCATEL NEGRO”

“NEGRAMOLL”

“PEDRO XIMENEZ”

“PINOT NOIR”

“RUBY CABERNET”

“SYRAH”

“TEMPRANILLO”

“TINTILLA”

“TORRONTÉS”

“VERDELLO”

“VIJARIEGO BLANCO” – “DIEGO”

“VIJARIEGO NEGRO”

8. **Saiknes apraksts**

8.1. *Baltvīns, sārtvīns un sarkanvīns*

Lansarotē izmantotā audzēšanas sistēma ir piemērota bargiem laikapstākļiem, nelielam nokrišņu daudzumam, kas vidēji ir mazāks nekā 150 mm gadā, un pastāvīgai pasātu ietekmei gandrīz visa gada garumā, kuru dēļ vīndārzi ir jāaizsargā ar akmens sienām. Iegūtie baltvīni ir svaigi, minerāli, ar raksturīgu sāļumu. Sārtvīniem piemīt vidēji intensīvs augļu aromāts, un tie ir līdzsvaroti skābuma un spirta koncentrācijas ziņā. Sarkanvīni ir viegli, ar savdabīgu mineralitāti.

8.2. *Desertvīns*

Neraugoties uz salas lielumu un reljefu, tajā vērojami atšķirīgi mikroklimatiskie apstākļi un dažāds saulesgaismas stundu skaits (gada vidējā vērtība ir 7,8 stundas dienā). Tāpēc iegūtie vīni tiek stiprināti ar spirtu un tajos ir augsta cukuru koncentrācija. Izturēšanas laikā tajos veidojas ievērojama aromātu sarežģītība.

8.3. *Dzirkstošais vīns*

Neraugoties uz to, ka atrodamies tuvu Āfrikas kontinentam, un pateicoties pasātu ietekmei, vidējā temperatūra salā ir 20 °C, un temperatūra aukstākajā mēnesī (janvārī) un siltākajā mēnesī (augustā) vidēji atšķiras par aptuveni 7 °C. Tas ļauj iegūt aromātiskus vīnus ar augstu skābuma saturu, kas tiem piešķir svaigu garšu.

8.4. *Kvalitatīvs dzirkstošais vīns*

Neraugoties uz to, ka atrodamies tuvu Āfrikas kontinentam, un pateicoties pasātu ietekmei, vidējā temperatūra salā ir 20 °C, un temperatūra aukstākajā mēnesī (janvārī) un siltākajā mēnesī (augustā) vidēji atšķiras par aptuveni 7 °C. Tas ļauj iegūt aromātiskus vīnus ar augstu skābuma saturu, kas tiem piešķir svaigu garšu.

Lai izveidotos šā vīna īpašības, svarīgs ir cilvēkfaktors: pārspiedienam jābūt 3,5 bar vai lielākam, un bāzes vīna kopējai spirta koncentrācijai jābūt vismaz 9 tilp. %. Tieši šī īpašība to atšķir no iepriekšējās kategorijas vīna.

8.5. *Pārgatavu vīnogu vīns*

Klimata ziņā vidējā temperatūra Lansarotē visu gadu ir mērena, bet saule spīd vidēji vairāk nekā 2 800 stundu gadā. Minētie apstākļi kopā ar tradicionālajām audzēšanas sistēmām (kausveida forma un/vai zema *parral*) nodrošina, ka šā veida vīna gatavošanā izmantoto šķirņu vīnogās var izveidoties ideāla cukuru un spirta koncentrācija, un no šādām vīnogām iegūtie vīni ir ļoti aromātiski un labi līdzsvaroti skābuma, salduma un spirta satura ziņā.

9. **Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķējums, citas prasības)**

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids:

iepakošana noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts:

ņemot vērā produkta specifiskās īpašības un vajadzību aizsargāt šā ACVN reputāciju, ar ACVN "Lanzarote" apzīmētos vīnus drīkst pildīt pudelēs tikai vīna darītavās, kas reģistrētas attiecīgajā vīna darītavu reģistrā. Neievērojot šo nosacījumu, minēto nosaukumu vīnam izmantot nevarēs.

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu.

Nosacījuma apraksts:

ar ACVN apzīmēto vīnu etiķetēs kā cilmes vietas nosaukums jānorāda "Lanzarote".

Var minēt arī šādas mazākas ģeogrāfiskās vienības: *Arrecife*, *Haría*, *San Bartolomé*, *Teguise*, *Tías*, *Tinajo* un *Yaiza*.

Lai etiķetē varētu norādīt mazākas ģeogrāfiskās vienības nosaukumu, vīnam jābūt gatavotam tikai no vīnogām, kas audzētas attiecīgajā mazākā ģeogrāfiskajā vienībā. Arī vīna ražošanai, attiecīgā gadījumā izturēšanai un pildīšanai pudelēs jānotiek norādītajā ģeogrāfiskajā vienībā.

Mazākas ģeogrāfiskās vienības nosaukumam izmantotās rakstzīmes etiķetē nedrīkst būt lielākas par aizsargātajam cilmes vietas nosaukumam "Lanzarote" izmantotajām rakstzīmēm.

Uz visu veidu patēriņam paredzētā vīna iepakojuma jābūt pārvaldes struktūras izdotiem garantijas zīmogiem, etiķetēm vai numurētām papildetiķetēm. Tiem jābūt piestiprinātiem vīna darītavā tā, lai tos nevarētu izmantot atkārtoti.

Saite uz produkta specifikāciju

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