C/2025/1678

11.3.2025

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina na podstawie art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(C/2025/1678)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ([1]).

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Lanzarote”

PDO-ES-A0113-AM02

Data przekazania informacji: 13 stycznia 2025 r.

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. POPRAWA BRZMIENIA PUNKTU DOTYCZĄCEGO ZWIĄZKU

Opis:

Zamieszczono opisy związku w rozbiciu na poszczególne kategorie.

Zmiana dotyczy pkt 7 specyfikacji produktu oraz pkt 8 jednolitego dokumentu.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie odpowiada żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych.

Uzasadnienie:

Celem jest silniejsze zaakcentowanie związku, ponieważ w oryginalnym dokumencie nie przedstawiono go w rozbiciu na kategorie. Nie odbywa się to ze szkodą dla związku, lecz raczej go umacnia. Ponadto koryguje się niezgodność z przepisami ponieważ w art. 5 ust. 2 rozporządzenia wykonawczego (UE) 2019/34 określono wymóg, aby w przypadku gdy wniosek obejmuje różne kategorie produktów sektora wina, szczegóły określające związek wykazywano w odniesieniu do każdego przedmiotowego produktu sektora wina.

2. DODANIE INNYCH RODZAJÓW OPAKOWAŃ.

Opis:

Rozszerzono zakres materiałów do pakowania win. Do tej pory w przypadku niektórych pojemności dozwolone były jedynie szklane butelki i opakowania typu „bag in box”. Zmiana ta umożliwi stosowanie wszelkich opakowań spełniających niezbędne wymogi związane ze zdrowiem.

Zmiana dotyczy pkt 8 lit. b) ppkt 10 specyfikacji produktu, a nie jednolitego dokumentu.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie odpowiada żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych.

Uzasadnienie:

Celem jest zniesienie ograniczeń dotyczących wprowadzania produktu do obrotu w innych rodzajach opakowań, które nie mają negatywnego wpływu na jakość, wizerunek ani prestiż win objętych chronioną nazwą pochodzenia, a tym samym wyjście naprzeciw oczekiwaniom podmiotów korzystających z tej ChNP oraz ułatwienie wprowadzania produktu do obrotu i dostosowanie opakowań do nowych nawyków konsumentów.

([1]) Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

3. PODAWANIE MNIEJSZYCH JEDNOSTEK GEOGRAFICZNYCH

Opis:

Mniejszymi jednostkami geograficznymi są następujące gminy: Arrecife, Haría, San Bartolomé, Teguise, Tías, Tinajo oraz Yaiza i uregulowaniu podlegają wymogi dotyczące podawania ich nazw oraz sposobu umieszczania ich na etykiecie.

Zmiana ta dotyczy pkt 8 lit. c) ppkt (ii) specyfikacji produktu oraz pkt 9 jednolitego dokumentu.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie odpowiada żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych.

Uzasadnienie:

Zmianę tę wprowadza się zgodnie z art. 120 ust. 1 lit. g) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 oraz art. 55 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33.

Stanowi ona wyjście naprzeciw oczekiwaniom konsumentów, którzy chcą znać dokładne miejsce pochodzenia win, oraz leży w interesie producentów, plantatorów winorośli i piwnic winiarskich i odpowiada na ich potrzeby, umożliwiając określenie i zaakcentowanie specyficznych cech poszczególnych obszarów wyspy.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Lanzarote

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino
3. Wino likierowe
4. Wino musujące
5. Gatunkowe wino musujące
16. Wino z przejrzałych winogron

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 22 – NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

4. **Opis wina lub win**

1. *WINA – białe, różowe i czerwone*

ZWIĘZŁY OPIS

Wina muszą być winami białymi, różowymi i czerwonymi, leżakowanymi i nieleżakowanymi w dębie. Wszystkie w ocenie wizualnej są klarowne i lśniące. Wina białe mają barwę od słomkowożółtej do zielonkawożółtej. Wina różowe i czerwone mogą być czerwone w całym zakresie tej barwy. W bukiecie są wyraziste, z wyczuwalnymi aromatami owocowymi i kwiatowymi o średniej intensywności. Na podniebieniu są świeże, zrównoważone i trwałe. Wina dojrzewające w beczkach mają nuty waniliowe, przyprawowe, balsamiczne i prażone, o intensywnym i trwałym posmaku.

* W przypadku gdy nie wskazano limitów, należy przestrzegać obowiązujących przepisów.

* Maksymalna kwasowość lotna:

— wina, które spędziły co najmniej 3 miesiące w beczkach: 1,08 g/l (18 meq/l) w przypadku win białych i różowych oraz 1,2 g/l (20 meq/l) w przypadku win czerwonych,

— wina leżakowane co najmniej przez dwa lata: 1,5 g/l (25 meq/l).

* Maksymalna zawartość dwutlenku siarki:

Przy zawartości cukru nieprzekraczającej 5 g/l:

— 150 mg/l w przypadku win czerwonych,

— 200 mg/l w przypadku win białych i różowych.

Przy zawartości cukru równej lub wyższej niż 5 g/l:

— 200 mg/l w przypadku win czerwonych,

— 250 mg/l w przypadku win białych i różowych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 9

— Minimalna kwasowość ogólna: 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 13,33

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

2. *WINO LIKIEROWE*

ZWIĘZŁY OPIS

Białe wina likierowe są w ocenie wizualnej klarowne, a ich barwa waha się od słomkowej do zielonkawożółtej; różowe wina likierowe mają barwę wahającą się od barwy „łupin cebuli" do malinoworóżowej, ewentualnie z fioletowymi odcieniami, a wina czerwone mają barwę czerwoną w całym zakresie tej barwy. W bukiecie są wyraziste, z aromatami owocowymi i kwiatowymi. Wyczuwalne są dojrzałe, suszone i kandyzowane owoce. Na podniebieniu wina te są gęste, bogate, zrównoważone i bardzo złożone.

* W przypadku gdy nie wskazano limitów, należy przestrzegać obowiązujących przepisów.

* Maksymalna zawartość dwutlenku siarki:

— 150 mg/l przy zawartości cukru mniejszej niż 5 g/l,

— 200 mg/l przy zawartości cukru nie mniejszej niż 5 g/l.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 15

— Minimalna kwasowość ogólna: 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 25

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

3. *WINO MUSUJĄCE*

ZWIĘZŁY OPIS

Wina musujące są w ocenie wizualnej klarowne z drobnymi bąbelkami tworzącymi trwałą koronę. W bukiecie wyczuwalny jest czysty aromat świeżych owoców i białych kwiatów. Wyczuwalne są nuty świeżo pieczonego chleba. Wina różowe są winami wyrazistymi o owocowych aromatach. Są przyjemne, finezyjne i eleganckie w ustach.

* W przypadku gdy nie wskazano limitów, należy przestrzegać obowiązujących przepisów.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 10

— Minimalna kwasowość ogólna: 5,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr:) 13,33

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 185

4. *GATUNKOWE WINO MUSUJĄCE*

ZWIĘZŁY OPIS

Gatunkowe wina musujące są w ocenie wizualnej klarowne, z drobnymi bąbelkami tworzącymi trwałą koronę. W bukiecie wyczuwalny jest wyraźny, świeży aromat i białe kwiaty. Wyczuwalne są nuty świeżo pieczonego chleba. Wina różowe są winami wyrazistymi o owocowych aromatach. Są przyjemne, finezyjne i eleganckie w ustach.

* W przypadku gdy nie wskazano limitów, należy przestrzegać obowiązujących przepisów.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 10

— Minimalna kwasowość ogólna: 5,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 13,33

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 185

5. *WINO Z PRZEJRZAŁYCH WINOGRON*

ZWIĘZŁY OPIS

Wina z przejrzałych winogron w ocenie wizualnej są klarowne i lśniące, mają barwę złotożółtą w przypadku odmian białych lub fioletową w przypadku odmian czerwonych. W bukiecie są pełne i intensywnie aromatyczne. Na podniebieniu dość gładkie i owocowe.

* W przypadku gdy nie wskazano limitów, należy przestrzegać obowiązujących przepisów.

* Maksymalna zawartość dwutlenku siarki:

Przy zawartości cukru nieprzekraczającej 5 g/l:

— 150 mg/l w przypadku win czerwonych,

— 200 mg/l w przypadku win białych i różowych.

Przy zawartości cukru równej lub wyższej niż 5 g/l:

— 200 mg/l w przypadku win czerwonych,

— 250 mg/l w przypadku win białych i różowych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 13

— Minimalna kwasowość ogólna: 3,5 miliekwiwalenta na litr

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 25

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

5. **Praktyki enologiczne**

5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

1. Szczególne praktyki enologiczne

Winogrona należy zbierać selektywnie, wykorzystując tylko zdrowe partie winogron, o minimalnej naturalnej zawartości alkoholu 10,5 % obj. w przypadku odmian przeznaczonych do produkcji win białych, różowych, czerwonych i musujących, 12 % obj. w przypadku win likierowych oraz 16 % obj. w przypadku win produkowanych z przejrzałych winogron. Do ekstrakcji moszczu i wina oraz ich oddzielenia od wytłoków stosuje się odpowiednie ciśnienie, przy maksymalnej wydajności 74 %.

2. Ograniczenie mające zastosowanie do produkcji wina

Do ekstrakcji świeżego moszczu winogronowego świeżych w procesie produkcji wina metodą fermentacji bez skórki lub w procesie produkcji wina czerwonego ze sfermentowanych wytłoków z winogron można wykorzystywać wyłącznie systemy zmechanizowane, które nie uszkadzają stałych części kiści. W szczególności zabrania się stosowania kruszarek z wirnikiem wysokoobrotowym oraz pras ciągłych, w których śruba Archimedesa wywiera nacisk na przeciwwagę. Wyraźnie zakazuje się również stosowania praktyk wstępnego podgrzewania moszczu lub wina przy obecności wytłoków w celu wymuszenia ekstrakcji pigmentu.

3. Praktyka uprawy

Stosuje się takie systemy i praktyki uprawy, które – choć nie są tradycyjne dla wyspy (warstwa piasku wulkanicznego i ochrona przed wiatrem za pomocą zagłębień w terenie lub kamiennych murków) – zachowują jakość produktu lub ją poprawiają. Gęstość nasadzeń: nie przekracza 3 000 krzewów winorośli/ha. Systemy prowadzenia winorośli to szpalery z cięciem nisko przy ziemi oraz *parral* (na pergoli). Dozwolone jest dodatkowe nawadnianie podczas prowadzenia winorośli oraz w winnicach produkujących winogrona, kiedy celem jest poprawa jakości.

5.2. *Maksymalna wydajność*

7 000 kilogramów winogron z hektara

51,80 hektolitra z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Obszar produkcji, przechowywania, dojrzewania i butelkowania tych win obejmuje całą wyspę Lanzarote.

7. **Odmiany winorośli**

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. **Opis związku lub związków**

8.1. *Wina białe, różowe i czerwone*

Na Lanzarote stosuje się system uprawy dostosowany do trudnych warunków pogodowych: niskich opadów deszczu, których średnie roczne sumy wynoszą mniej niż 150 mm, oraz wpływu prawie stałych pasatów wiejących niemal przez cały rok, co powoduje konieczność otaczania winnic kamiennymi murkami. Dzięki temu powstają świeże, mineralne wina białe o charakterystycznej słoności. Wina różowe charakteryzują się aromatami owocowymi o średniej intensywności i są zrównoważone pod względem kwasowości i zawartości alkoholu. Wina czerwone są lekkie, z charakterystycznym mineralnym charakterem.

8.2. *Wino likierowe*

Na wyspie pomimo jej wielkości i ukształtowania terenu występują różne mikroklimaty i różna liczba godzin nasłonecznienia, przy czym średnia wartość w ciągu roku wynosi 7,8 godziny dziennie. Otrzymane wina są zatem wzmacniane alkoholem i charakteryzują się wysoką zawartością cukru. Następnie leżakują, aby stać się winami o znacznej złożoności aromatycznej.

8.3. *Wino musujące*

Pomimo bliskości kontynentu afrykańskiego oraz dzięki wpływowi pasatów średnia temperatura na wyspie wynosi 20 °C, a średnia różnica temperatur między styczniem a sierpniem, przy uwzględnieniu wahań temperatury między najzimniejszymi a najcieplejszymi miesiącami, wynosi około 7 °C. Warunki te pozwalają uzyskać aromatyczne wina o wysokiej kwasowości, charakteryzujące się świeżym smakiem.

8.4. *Gatunkowe wino musujące*

Pomimo bliskości kontynentu afrykańskiego oraz dzięki wpływowi pasatów średnia temperatura na wyspie wynosi 20 °C, a średnia różnica temperatur między styczniem a sierpniem, przy uwzględnieniu wahań temperatury między najzimniejszymi a najcieplejszymi miesiącami, wynosi około 7 °C. Warunki te pozwalają uzyskać aromatyczne wina o wysokiej kwasowości, charakteryzujące się świeżym smakiem.

Dla uzyskania charakterystycznych cech tego wina, w którym ciśnienie musi wynosić co najmniej 3,5 bara, a całkowita zawartość alkoholu w winie bazowym co najmniej 9 % obj., decydujący jest czynnik ludzki. To właśnie ta cecha odróżnia je od poprzedniej kategorii.

8.5. *Wino z przejrzałych winogron*

Jeśli chodzi o klimat, na Lanzarote przez cały rok są łagodne średnie temperatury, a średnie nasłonecznienie wynosi ponad
2 800 godzin rocznie. Klimat ten, w połączeniu z tradycyjnymi systemami prowadzenia w formie głowy (*gobelet*) lub niskiej pergoli, umożliwia odmianom wykorzystywanym do tego rodzaju produkcji wina osiągnięcie idealnych parametrów stężenia cukru i zawartości alkoholu, dzięki czemu powstają wina bardzo aromatyczne i dobrze zrównoważone pod względem kwasowości, słodyczy i alkoholu.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

pakowanie w obrębie wyznaczonego obszaru geograficznego

Opis wymogu

Szczególne cechy charakterystyczne produktu oraz konieczność ochrony renomy chronionej nazwy pochodzenia powodują, że wina objęte ChNP „Lanzarote" muszą być butelkowane wyłącznie w piwnicach winiarskich wpisanych do odpowiedniego rejestru. W przypadku nieprzestrzegania tego wymogu traci się prawo do posługiwania się nazwą w odniesieniu do danego wina.

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Na etykietach win objętych ChNP należy umieścić określenie „Lanzarote" jako nazwę pochodzenia.

Można również wymienić mniejsze jednostki geograficzne: Arrecife, Haría, San Bartolomé, Teguise, Tías, Tinajo oraz Yaiza.

Aby na etykiecie można było zamieścić nazwę mniejszej jednostki geograficznej, wino musi być uzyskane wyłącznie z winogron wyprodukowanych w tej mniejszej jednostce geograficznej. Produkcja, dojrzewanie, w stosownych przypadkach, i butelkowanie muszą również odbywać się w obrębie tej jednostki geograficznej.

Na etykiecie nazwa mniejszej jednostki geograficznej nie może być wydrukowana czcionką większą niż czcionka użyta do wydrukowania chronionej nazwy pochodzenia „Lanzarote".

Wszystkie rodzaje opakowań wina przeznaczonego do spożycia należy opatrzyć pieczęciami gwarancji, etykietami lub numerowanymi etykietami dodatkowymi wydanymi przez organ zarządzający. Etykiety należy nanieść bezpośrednio w piwnicy winiarskiej w sposób uniemożliwiający ich ponowne wykorzystanie.

Link do specyfikacji produktu

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