Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão

(C/2025/1678)

A presente comunicação é publicada nos termos do artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão ([1]).

COMUNICAÇÃO RELATIVA À APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«Lanzarote»

PDO-ES-A0113-AM02

Data da comunicação: 13.1.2025

DESCRIÇÃO E JUSTIFICAÇÃO DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. REVISÃO DO TEXTO RELATIVO À RELAÇÃO

Descrição:

Inclusão da descrição da relação para cada categoria.

Esta alteração diz respeito ao ponto 7 do caderno de especificações e ao ponto 8 do documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, uma vez que não implica nenhuma das alterações referidas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo às indicações geográficas.

Motivos:

Clarificar a relação, uma vez que o documento original não previa uma relação por categoria. A alteração não põe em causa a relação, antes reforça-a. Corrige igualmente uma situação de incumprimento da legislação, uma vez que, nos termos do artigo 5.º, n.º 2, do Regulamento de Execução 2019/34, se um pedido disser respeito a várias categorias de produtos vitivinícolas, os elementos justificativos da relação carecem de demonstração para cada um desses produtos.

2. INCLUSÃO DE OUTROS TIPOS DE ACONDICIONAMENTO

Descrição:

Alarga-se a gama de materiais utilizados para o acondicionamento de vinhos protegidos. Até agora, apenas eram autorizados o engarrafamento em vidro e o acondicionamento de saco em caixa em determinados recipientes. Esta alteração permite autorizar qualquer acondicionamento que cumpra os requisitos sanitários exigidos.

Esta alteração diz respeito ao ponto 8.b.10 do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, uma vez que não implica nenhuma das alterações referidas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo às indicações geográficas.

Motivos:

A alteração visa eliminar as restrições à comercialização do produto através de outros tipos de acondicionamento que não prejudiquem a qualidade, a imagem ou o prestígio dos vinhos protegidos. O objetivo é satisfazer a procura dos operadores abrangidos por esta DOP, facilitando a comercialização do produto e adaptando o acondicionamento aos novos hábitos de consumo da população.

([1]) JO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

3. INCLUSÃO DE UNIDADES GEOGRÁFICAS MAIS PEQUENAS

Descrição:

Incluem-se como unidades geográficas mais pequenas os seguintes municípios: Arrecife, Haría, San Bartolomé, Teguise, Tías, Tinajo e Yaiza. São aditados requisitos relativos à sua utilização e aos seus métodos de rotulagem.

Esta alteração diz respeito ao ponto 8.c.ii do caderno de especificações e ao ponto 9 do documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, uma vez que não implica nenhuma das alterações referidas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo às indicações geográficas.

Motivos:

Esta alteração é introduzida em conformidade com o artigo 120.º, n.º 1, alínea g), do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho e com o artigo 55.º do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão.

O objetivo é responder à procura, por parte dos consumidores, de informação sobre o local exato de origem dos vinhos, bem como ao interesse e à vontade dos produtores, viticultores e adegas em individualizar e valorizar as especificidades das diferentes zonas da ilha.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

Lanzarote

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP - Denominação de Origem Protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho
3. Vinho licoroso
4. Vinho espumante natural
5. Vinho espumante de qualidade
16. Vinho de uvas sobreamadurecidas

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

— 22 - BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINAGRES

2204 - Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

1. *VINHO - Vinhos brancos, rosados e tintos*

BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos são brancos, rosados e tintos, com e sem madeira. Todos são límpidos e brilhantes, sendo de cor amarelo-palha a esverdeada nos brancos e podendo apresentar todas as tonalidades de vermelho nos rosados e tintos. Apresentam um nariz franco e aromas frutados e florais de intensidade média. São frescos, equilibrados e persistentes na boca. Os vinhos envelhecidos em barrica apresentam notas de baunilha, especiarias, balsâmicas e tostadas, com um travo intenso e persistente.

* Os limites não especificados cumprem a regulamentação em vigor.

* Acidez volátil máxima dos vinhos:

— depois de pelo menos três meses em barrica: 1,08 g/l (18 meq/l) para os brancos e rosados e 1,2 g/l (20 meq/l) para os tintos;

— sujeitos a um período de envelhecimento de, pelo menos, dois anos: 1,5 g/l (25 meq/l).

* Teor máximo de dióxido de enxofre:

com um teor de açúcares inferior a 5 g/l:

— 150 mg/l para os tintos,

— 200 mg/l para os brancos e rosados;

com um teor de açúcares igual ou superior a 5 g/l:

— 200 mg/l para os tintos,

— 250 mg/l para os brancos e rosados.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): -

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 9.

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 13,33.

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): -

2. *VINHO LICOROSO*

BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos licorosos são límpidos, de cor amarelo-palha a âmbar no caso dos brancos; pele de cebola a rosa--framboesa, por vezes com reflexos violeta, no caso dos rosados; e todas as tonalidades de vermelho no caso dos tintos. Apresentam um nariz franco e aromas frutados, florais e de frutos maduros, passados e cristalizados. O vinho é denso, saboroso, equilibrado e muito complexo na boca.

* Os limites não especificados cumprem a regulamentação em vigor.

* Teor máximo de dióxido de enxofre:

— 150 mg/l se o teor de açúcares for inferior a 5 g/l,

— 200 mg/l se o teor de açúcares for igual ou superior a 5 g/l.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): -

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 15.

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 25.

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): -

3. *VINHO ESPUMANTE NATURAL*

BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos espumantes são límpidos, com bolhas finas e persistentes. Revelam um aroma puro de frutos frescos e flores brancas, com notas de pão. Os rosados são francos, com aromas frutados. Possuem um sabor agradável, fino e elegante na boca.

* Os limites não especificados cumprem a regulamentação em vigor.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): -

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 10.

— Acidez total mínima: 5,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 13,33.

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): 185.

4. *VINHO ESPUMANTE DE QUALIDADE*

BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos espumantes de qualidade são límpidos, com bolhas finas e persistentes. Revelam um aroma puro de frutos frescos e flores brancas, com notas de pão. Os rosados são francos, com aromas frutados. Possuem um sabor agradável, fino e elegante na boca.

* Os limites não especificados cumprem a regulamentação em vigor.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): -

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 10.

— Acidez total mínima: 5,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 13,33.

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): 185.

5. *VINHO DE UVAS SOBREAMADURECIDAS*

BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos de uvas sobreamadurecidas são límpidos e brilhantes, de cor amarelo-dourada ou dourada para as castas brancas e violeta para as castas tintas. Apresentam um nariz franco, com elevada intensidade aromática. São bastante untuosos e frutados na boca.

* Os limites não especificados cumprem a regulamentação em vigor.

* Teor máximo de dióxido de enxofre:

com um teor de açúcares inferior a 5 g/l:

— 150 mg/l para os tintos,

— 200 mg/l para os brancos e rosados;

com um teor de açúcares igual ou superior a 5 g/l:

— 200 mg/l para os tintos,

— 250 mg/l para os brancos e rosados.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): -

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 13.

— Acidez total mínima: 3,5 miliequivalentes por litro

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 25.

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): -

5. **Práticas vitivinícolas**

5.1. *Práticas enológicas essenciais*

1. Prática enológica essencial

As uvas são colhidas num processo seletivo, utilizando apenas lotes de uvas sãs, com um título alcoométrico natural mínimo de 10,5 % vol. para as castas destinadas à produção de vinhos brancos, rosados, tintos e espumantes; 12 % vol. para as castas destinadas à produção de vinhos licorosos; e 16 % vol. para as castas destinadas à produção de vinhos de uvas sobreamadurecidas. Graças às pressões adequadas aplicadas para a extração do mosto e do vinho e para a separação dos bagaços, o rendimento máximo é de 74 %.

2. Restrições aplicáveis à vinificação

Para a extração de mosto de uvas frescas vinificado com fermentação por película, ou de vinho a partir de bagaço de uvas fermentado na vinificação tinta, só podem utilizar-se sistemas mecanizados que não danifiquem as partes sólidas dos cachos. É proibida, em especial, a utilização de esmagadores centrífugos de alta velocidade e a utilização de prensas contínuas, em que a pressão é exercida por um parafuso de Arquimedes à frente através de um contrapeso. São também expressamente proibidas as práticas de pré-aquecimento do mosto ou do vinho em presença dos bagaços, uma vez que estes tendem a forçar a extração de matéria corante.

3. Prática de cultivo

Os sistemas e práticas de cultivo são aqueles que, embora não sejam tradicionais na ilha (camada de areia vulcânica e proteção contra o vento por depressões escavadas ou muros de pedra), respeitam ou melhoram a qualidade do produto. A densidade de plantação não deve exceder 3 000 cepas/ha. Os sistemas de formação e condução consistem em cepas e sarmentos ao nível do solo, com poda em forma rastejante e em ramada. A irrigação para apoiar a formação das vinhas e das vinhas em produção é permitida se for necessária para melhorar a respetiva qualidade.

5.2. *Rendimentos máximos*

7 000 quilogramas de uvas por hectare

51,80 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A área de produção, armazenagem, envelhecimento e engarrafamento destes vinhos é constituída por toda a ilha de Lanzarote.

7. **Principais castas**

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. **Descrição da(s) relação(ões)**

8.1. *Vinhos brancos, rosados e tintos*

Lanzarote dispõe de um sistema de cultivo adaptado a condições meteorológicas adversas; a baixa precipitação, com médias anuais inferiores a 150 mm, e a influência dos ventos alísios, que se faz sentir de forma quase constante ao longo do ano, exigem que a vinha seja protegida por muros de pedra. Os vinhos resultantes são brancos frescos e minerais, com a sua salinidade característica. Os vinhos rosados produzidos apresentam aromas frutados de intensidade média, com acidez e título alcoométrico equilibrados. Os tintos são leves e distinguem-se pelo seu caráter mineral.

8.2. *Vinho licoroso*

Apesar da sua dimensão e do seu relevo, a ilha tem microclimas diversificados e valores de radiação solar diferentes, com um valor médio anual de 7,8 horas/dia. Obtêm-se assim vinhos com elevado título alcoométrico e elevado teor de açúcares, geralmente envelhecidos, o que lhes confere aromas muito complexos.

8.3. *Vinho espumante natural*

Apesar da proximidade do continente africano, e devido à influência dos ventos alísios, a temperatura média da ilha é de 20 °C, com algumas variações de temperatura entre os meses mais frios e mais quentes, sendo a diferença média de temperatura entre janeiro e agosto de cerca de 7 °C, o que permite obter vinhos aromáticos com elevada acidez, o que lhes confere a frescura característica na boca.

8.4. *Vinho espumante de qualidade*

Apesar da proximidade do continente africano, e devido à influência dos ventos alísios, a temperatura média da ilha é de 20 °C, com algumas variações de temperatura entre os meses mais frios e mais quentes, sendo a diferença média de temperatura entre janeiro e agosto de cerca de 7 °C, o que permite obter vinhos aromáticos com elevada acidez, o que lhes confere a frescura característica na boca.

O fator humano é essencial para conferir a este vinho as suas características: a sobrepressão deve ser igual ou superior a 3,5 bar e o título alcoométrico total mínimo do vinho de base deve ser de 9 % vol. Esta característica distingue-o da categoria anterior.

8.5. *Vinho de uvas sobreamadurecidas*

As condições climáticas de Lanzarote caracterizam-se por temperaturas médias amenas ao longo do ano e uma insolação anual superior a 2 800 horas. Este clima, combinado com os sistemas tradicionais de condução em taça (*vaso*) ou em ramada baixa (*parral bajo*), permite que as castas utilizadas neste tipo de produção obtenham parâmetros de concentração de açúcares e de título alcoométrico adequados para este tipo de vinho, o que resulta em vinhos muito aromáticos com um bom equilíbrio entre acidez, corpo e álcool.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Engarrafado na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

A especificidade do produto e a necessidade de proteger a reputação do nome associado à denominação de origem exigem que o engarrafamento dos vinhos protegidos pela denominação de origem «Lanzarote» seja exclusivamente efetuado em adegas inscritas no registo de adegas correspondente, sob pena de o vinho perder o direito à denominação.

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

O nome da denominação de origem «Lanzarote» figura de forma bem visível nos rótulos dos vinhos protegidos.

Podem ser mencionadas as unidades geográficas mais pequenas: Arrecife, Haría, San Bartolomé, Teguise, Tías, Tinajo e Yaiza.

Para que o nome de uma unidade geográfica mais pequena possa ser mencionado na rotulagem, o vinho deve provir exclusivamente de uvas produzidas na unidade geográfica mais pequena em causa e é obrigatório que seja produzido, envelhecido, se for caso disso, e engarrafado nessa unidade.

As menções relativas à unidade geográfica mais pequena devem constar da rotulagem, em carateres de dimensão não superior à utilizada para indicar a denominação de origem protegida.

Todos os tipos de embalagens de vinhos destinados ao consumo devem ter selos de garantia, rótulos ou contrarrótulos numerados, emitidos pelo órgão de gestão, que devem ser apostos na própria adega e sempre de forma a impedir a sua reutilização.

Hiperligação para o caderno de especificações

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