C/2025/1678

11.3.2025

Publicarea unei comunicări privind aprobarea unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, menționată la articolul 17 alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei

(C/2025/1678)

Prezenta comunicare este publicată în conformitate cu articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei ([1]).

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

„Lanzarote”

PDO-ES-A0113-AM02

Data comunicării: 13.1.2025

DESCRIEREA ȘI MOTIVELE MODIFICĂRII APROBATE

1. ÎMBUNĂTĂȚIREA FORMULĂRII SECȚIUNII REFERITOARE LA LEGĂTURĂ

Descriere:

Sunt incluse descrierile legăturii pentru fiecare categorie în parte.

Această modificare vizează punctul 7 din caietul de sarcini al produsului și punctul 8 din documentul unic.

Aceasta este o modificare standard, deoarece nu reprezintă niciuna dintre modificările prevăzute la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului privind indicațiile geografice.

Motiv:

Scopul este consolidarea legăturii, întrucât documentul original nu a stabilit o legătură în funcție de categorie. Modificarea nu pune în pericol legătura, ci o consolidează. În plus, modificarea corectează o situație de nerespectare a legislației, întrucât articolul 5 alineatul (2) din Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2019/34 prevede că, dacă o cerere vizează diferite categorii de produse vitivinicole, detaliile care confirmă legătura trebuie prezentate pentru fiecare dintre produsele vitivinicole în cauză.

2. INCLUDEREA ALTOR TIPURI DE AMBALAJE

Descriere:

Se extinde gama de materiale pentru ambalarea vinurilor vizate. Până în prezent, au fost permise numai recipientele de sticlă și ambalajele de tip „bag-in-box” cu anumite volume. Prin această modificare, se permite acum orice ambalaj care îndeplinește cerințele sanitare necesare.

Această modificare vizează punctul 8.b.10 din caietul de sarcini și nu vizează documentul unic.

Aceasta este o modificare standard, deoarece nu reprezintă niciuna dintre modificările prevăzute la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului privind indicațiile geografice.

Motiv:

Scopul este de a se elimina restricțiile asupra comercializării produsului în alte tipuri de ambalaje care nu afectează în mod negativ calitatea, imaginea sau prestigiul vinurilor protejate, răspunzând astfel cererii din partea operatorilor acestei DOP, facilitând comercializarea produsului și adaptând ambalajele la noile obiceiuri ale consumatorilor.

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

3. INCLUDEREA UNOR UNITĂȚI GEOGRAFICE MAI RESTRÂNSE

Descriere:

Următoarele comune sunt incluse ca unități geografice mai restrânse: Arrecife, Haría, San Bartolomé, Teguise, Tías, Tinajo și Yaiza, reglementându-se cerințele pentru utilizarea acestora și modul în care acestea trebuie să apară pe etichetă.

Această modificare vizează punctul 8.c.ii din caietul de sarcini și punctul 9 din documentul unic.

Aceasta este o modificare standard, deoarece nu reprezintă niciuna dintre modificările prevăzute la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului privind indicațiile geografice.

Motiv:

Această modificare se realizează în conformitate cu articolul 120 alineatul (1) litera (g) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului și cu articolul 55 din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei.

Scopul este de a satisface cerințele consumatorilor, care doresc să cunoască locul exact de origine al vinurilor, și de a răspunde interesului și cerințelor din partea producătorilor, a viticultorilor și a unităților de vinificație legate de identificarea și evidențierea caracteristicilor specifice diferitelor zone ale insulei.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea (Denumirile)**

Lanzarote

2. **Tipul indicației geografice**

DOP – Denumire de origine protejată

3. **Categoriile de produse viticole**

1. Vin
3. Vin licoros
4. Vin spumant
5. Vin spumant de calitate
16. Vin din struguri supramaturați

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

— 22 – BĂUTURI, LICHIDE ALCOOLICE ȘI OȚET

2204 – Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

4. **Descrierea vinului (vinurilor)**

1. *VINURI – Vinuri albe, roze și roșii*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Vinurile trebuie să fie albe, roze sau roșii și învechite sau nu în butoaie de stejar. Din punct de vedere vizual, toate sunt limpezi și strălucitoare. Culoarea vinurilor albe variază de la galben-pai la galben-verzui. Vinurile roze și roșii pot avea orice nuanță de roșu. Mirosul vinurilor este pregnant, cu arome fructate și florale de intensitate medie. La degustare, vinurile sunt proaspete, echilibrate și persistente. Vinurile învechite în butoaie prezintă note de vanilie, de condimente, balsamice și de prăjit, cu un gust rezidual intens și persistent.

* În cazul în care valorile-limită nu au fost specificate, trebuie respectată legislația în vigoare.

* Aciditatea volatilă maximă a vinurilor:

— care au petrecut cel puțin 3 luni în butoaie: 1,08 g/l (18 meq/l) în cazul vinurilor albe și roze și 1,2 g/l (20 meq/l) în cazul vinurilor roșii;

— învechite cel puțin doi ani, ca valoare minimă: 1,5 g/l (25 meq/l).

* Conținutul maxim de sulf:

la un conținut de zahăr sub 5 g/l:

— 150 mg/l în cazul vinurilor roșii;

— 200 mg/l în cazul vinurilor albe și roze;

la un conținut de zahăr mai mare sau egal cu 5 g/l:

— 200 mg/l în cazul vinurilor roșii;

— 250 mg/l în cazul vinurilor albe și roze.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume) —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 9

— Aciditatea totală minimă: 3,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 13,33

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

2. *VIN LICOROS*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Din punct de vedere vizual, vinurile licoroase albe sunt limpezi, iar culoarea lor variază de la galben-pai la galben-verzui; vinurile licoroase roze sunt de o culoare roz care variază de la nuanța cojii de ceapă la zmeuriu și pot prezenta reflexe violet, în timp ce vinurile roșii au orice nuanță de roșu. Mirosul vinurilor este pregnant, cu arome fructate și florale. Fructe coapte, stafidite și confiate. La degustare, sunt vinuri dense, aromate, echilibrate și foarte complexe.

* În cazul în care valorile-limită nu au fost specificate, trebuie respectată legislația în vigoare.

* Conținutul maxim de sulf:

— 150 mg/l în cazul în care conținutul de zahăr este mai mic de 5 g/l;

— 200 mg/l în cazul în care conținutul de zahăr este de minimum 5 g/l.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 15

— Aciditatea totală minimă: 3,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 25

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

3. *VIN SPUMANT*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Din punct de vedere vizual, vinurile spumante sunt limpezi, cu bule fine și o spumă constantă. Mirosul lor prezintă o aromă curată de fructe proaspete și de flori albe. Note de pâine proaspăt coaptă. Vinurile roze sunt vinuri îndrăznețe, cu arome fructate. Plăcute, fine și elegante la degustare.

* În cazul în care valorile-limită nu au fost specificate, trebuie respectată legislația în vigoare.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 10

— Aciditatea totală minimă: 5,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 13,33

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): 185

4. *VIN SPUMANT DE CALITATE*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Din punct de vedere vizual, vinurile spumante de calitate sunt limpezi, cu bule fine și o spumă constantă. Mirosul lor prezintă o aromă pură, proaspătă și note de flori albe. Note de pâine proaspăt coaptă. Vinurile roze sunt vinuri îndrăznețe, cu arome fructate. Plăcute, fine și elegante la degustare.

* În cazul în care valorile-limită nu au fost specificate, trebuie respectată legislația în vigoare.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 10

— Aciditatea totală minimă: 5,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 13,33

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): 185

5. *VIN DIN STRUGURI SUPRAMATURAȚI*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Din punct de vedere vizual, vinurile din struguri supramaturați sunt limpezi și strălucitoare, având o culoare galbenă-aurie în cazul soiurilor albe sau mov în cazul soiurilor roșii. Mirosul lor este pregnant și caracterizat de arome intense. La degustare, vinurile sunt destul de onctuoase și fructate.

* În cazul în care valorile-limită nu au fost specificate, trebuie respectată legislația în vigoare.

* Conținutul maxim de sulf:

la un conținut de zahăr sub 5 g/l:

— 150 mg/l în cazul vinurilor roșii;

— 200 mg/l în cazul vinurilor albe și roze;

la un conținut de zahăr mai mare sau egal cu 5 g/l:

— 200 mg/l în cazul vinurilor roșii;

— 250 mg/l în cazul vinurilor albe și roze.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 13

— Aciditatea totală minimă: 3,5 miliechivalenți per litru

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 25

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

5. **Practici vitivinicole**

5.1. *Practici oenologice specifice*

1. Practică oenologică specifică

Strugurii trebuie recoltați selectiv, fiind utilizate numai loturile sănătoase de struguri, cu o tărie alcoolică naturală minimă de 10,5 % vol. pentru soiurile destinate obținerii de vinuri albe, roze, roșii și spumante; 12 % vol. pentru vinurile licoroase și 16 % vol. pentru vinurile obținute din struguri supramaturați. Se aplică o presiune adecvată la extracția mustului și a vinului și la separarea acestora de tescovină, randamentul maxim fiind de 74 %.

2. Restricție relevantă privind producerea vinurilor

Pentru extragerea mustului din struguri proaspeți în procesul de vinificație care implică fermentarea fără pieliță sau extragerea vinului din tescovina fermentată în procesul de obținere a vinului roșu, pot fi folosite numai sisteme mecanice care să nu deterioreze părțile solide ale ciorchinilor. Este interzisă în special folosirea concasoarelor centrifugale de mare viteză și a preselor continue, în care șurubul lui Arhimede exercită presiune împotriva unei contragreutăți. De asemenea, este interzisă în mod expres utilizarea practicilor de preîncălzire a mustului sau a vinului în prezența tescovinei pentru a forța extracția pigmentului.

3. Practică de cultivare

Sistemele și practicile de cultivare sunt cele care, deși nu sunt tradiționale pe insulă (strat de nisip vulcanic și protecție împotriva vântului cu ajutorul golurilor sau al zidurilor de piatră), respectă sau îmbunătățesc calitatea produselor. Densitatea de plantare: nu trebuie să depășească 3 000 de butuci/ha. Sistemele de conducere constau în viță-de-vie fără sprijin și cu tăiere joasă, aproape de sol, și *parral* (pergola). Irigarea ajutătoare este autorizată în timpul procesului de conducere a viței-de-vie și în plantațiile viticole care produc struguri, unde se urmărește îmbunătățirea calității.

5.2. *Producții/Randamente maxime*

7 000 de kilograme de struguri la hectar

51,80 hectolitri la hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Arealul în care aceste vinuri sunt produse, depozitate, supuse învechirii și îmbuteliate include întreaga insulă Lanzarote.

7. **Soiul (soiurile) de struguri de vin**

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. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

8.1. *Vinuri albe, roze și roșii*

Insula Lanzarote are un sistem de cultivare adaptat la condiții meteorologice severe; precipitații reduse, cu medii anuale sub 150 mm și influența vânturilor alizee aproape constante pe tot parcursul anului, care impun protejarea plantațiilor viticole cu ziduri de piatră. Se obțin astfel vinuri albe minerale, proaspete, cu o salinitate caracteristică. Vinurile roze au arome fructate de intensitate medie și sunt echilibrate ca aciditate și ca tărie alcoolică. Vinurile roșii sunt lejere, cu un caracter mineral specific.

8.2. *Vin licoros*

În pofida dimensiunii și a reliefului, insula prezintă diferite microclimate și ore de lumină solară variabile, cu o valoare medie pe parcursul anului de 7,8 ore/zi. Prin urmare, vinurile obținute sunt îmbogățite cu alcool și au o concentrație ridicată de zahăr. Prin învechire, acestea se transformă în vinuri cu o complexitate aromatică remarcabilă.

8.3. *Vin spumant*

În pofida proximității noastre față de continentul african și datorită influenței vânturilor alizee, temperatura medie a insulei este de 20 °C, cu variații de temperatură între lunile cele mai reci și cele mai calde, diferența medie de temperatură între ianuarie și august fiind de aproximativ 7 °C. Drept urmare, se pot obține vinuri aromatice, cu o aciditate ridicată, care le conferă prospețime la degustare.

8.4. *Vin spumant de calitate*

În pofida proximității noastre față de continentul african și datorită influenței vânturilor alizee, temperatura medie a insulei este de 20 °C, cu variații de temperatură între lunile cele mai reci și cele mai calde, diferența medie de temperatură între ianuarie și august fiind de aproximativ 7 °C. Drept urmare, se pot obține vinuri aromatice, cu o aciditate ridicată, care le conferă prospețime la degustare.

Factorul uman este esențial pentru a obține caracteristicile vinului; suprapresiunea trebuie să fie mai mare sau egală cu 3,5 bari, iar tăria alcoolică totală a vinului de bază va fi de minimum 9 % în volume. Această caracteristică este cea care diferențiază acest produs de categoria anterioară.

8.5. *Vin din struguri supramaturați*

În ceea ce privește clima, Lanzarote are temperaturi medii blânde pe tot parcursul anului și o medie a orelor de expunere la lumina solară de peste 2 800 pe an. Datorită acestui aspect, precum și sistemelor tradiționale de cultivare, constând în conducerea de tip „gobelet" și/sau *parral* cu tăiere joasă, soiurile utilizate pentru acest tip de producție reușesc să atingă parametri ai concentrației de zahăr și ai tăriei alcoolice ideali pentru acest scop, obținându-se astfel vinuri foarte aromatice și echilibrate ca aciditate, ca dulceață și ca alcool.

9. **Alte condiții esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)**

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Ambalarea în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

Caracteristicile specifice ale produsului și necesitatea de a se proteja reputația denumirii de origine protejate impun ca vinurile cu DOP „Lanzarote" să fie îmbuteliate exclusiv în crame înregistrate în registrul corespunzător al cramelor. În caz contrar, vinul pierde dreptul de a purta denumirea.

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

Pe etichetele vinurilor cu DOP, „Lanzarote" trebuie marcată ca fiind denumirea de origine.

Pot fi menționate și unități geografice mai restrânse: Arrecife, Haría, San Bartolomé, Teguise, Tías, Tinajo și Yaiza.

Pentru ca numele unității geografice mai restrânse să poată fi utilizat pe etichetă, este obligatoriu ca vinul să fie obținut exclusiv din struguri produși în respectiva unitate geografică mai restrânsă. De asemenea, producția, învechirea (după caz) și îmbutelierea trebuie să se desfășoare pe teritoriul unității geografice.

Denumirea unității geografice mai restrânse nu trebuie să figureze pe etichetă cu caractere mai mari decât cele folosite pentru denumirea de origine protejată „Lanzarote".

Toate tipurile de ambalaje pentru vinul destinat consumului trebuie să aibă sigilii de garanție, etichete sau contraetichete numerotate, emise de organismul de gestionare. Acestea trebuie aplicate la cramă astfel încât să nu poată fi refolosite.

Link către caietul de sarcini al produsului

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