C/2025/1678

11.3.2025

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(C/2025/1678)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 [1].

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„Lanzarote“

PDO-ES-A0113-AM02

Dátum oznámenia: 13. 1. 2025

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. SPRESNENÉ ZNENIE V ODDIELE O SÚVISLOSTIACH

Opis:

Boli začlenené opisy súvislostí v jednotlivých kategóriách.

Táto zmena sa týka bodu 7 špecifikácie výrobku a bodu 8 jednotného dokumentu.

Ide o štandardnú zmenu, pretože nepredstavuje žiadnu zo zmien uvedených v článku 24 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach.

Dôvod:

Cieľom je posilniť súvislosť, keďže v pôvodnom dokumente sa neuvádzala súvislosť podľa kategórií. Súvislosť sa tým neohrozuje, ale, naopak, posilňuje. Okrem toho sa tým napravuje nedodržanie právnych predpisov, keďže v článku 5 ods. 2 vykonávacieho nariadenia (EÚ) 2019/34 sa vyžaduje, aby sa v prípade žiadosti vzťahujúcej sa na rôzne kategórie vinárskych výrobkov uviedli podrobnosti potvrdzujúce súvislosť pri každom z dotknutých vinárskych výrobkov.

2. ZAHRNUTIE ĎALŠÍCH DRUHOV OBALOV

Opis:

Rozšíril sa sortiment materiálov na balenie zahrnutých vín. Doteraz boli povolené len sklenené fľaše a obaly typu „*bag in box*“ s určitým objemom. Touto zmenou sa teraz povoľuje akýkoľvek obal, ktorý spĺňa potrebné zdravotné požiadavky.

Táto zmena sa týka bodu 8 písm. b) ods. 10 špecifikácie výrobku, a nie jednotného dokumentu.

Ide o štandardnú zmenu, pretože nepredstavuje žiadnu zo zmien uvedených v článku 24 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach.

Dôvod:

Cieľom je odstrániť obmedzenia uvádzania výrobku na trh v iných druhoch obalov, ktoré nemajú negatívny vplyv na kvalitu, imidž či prestíž chránených vín, čím sa vyhovie požiadavkám hospodárskych subjektov používajúcich toto CHOP, uľahčí sa predaj daného výrobku a obaly sa prispôsobia novým zvyklostiam spotrebiteľov.

[1] Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

3. ZAČLENENIE MENŠÍCH ZEMEPISNÝCH JEDNOTIEK

Opis:

Boli začlenené tieto obce ako menšie zemepisné jednotky: Arrecife, Haría, San Bartolomé, Teguise, Tías, Tinajo a Yaiza. Upravujú sa požiadavky na používanie a spôsob ich uvádzania na etikete.

Táto zmena sa týka bodu 8 písm. c) bodu ii) špecifikácie výrobku a bodu 9 jednotného dokumentu.

Ide o štandardnú zmenu, pretože nepredstavuje žiadnu zo zmien uvedených v článku 24 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach.

Dôvod:

Táto zmena sa vykonáva v súlade s článkom 120 ods. 1 písm. g) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013 a s článkom 55 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33.

Cieľom je splniť požiadavky spotrebiteľov, ktorí chcú poznať presné miesto pôvodu vín, a reagovať na záujem a požiadavky výrobcov, vinohradníkov a vinárskych podnikov, aby bolo možné identifikovať a vyzdvihnúť špecifické vlastnosti rôznych oblastí ostrova.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov (názvy)**

Lanzarote

2. **Druh zemepisného označenia:**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

1. Víno

3. Likérové víno

4. Šumivé víno

5. Akostné šumivé víno

16. Víno z prezretého hrozna

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

4. **Opis vína (vín)**

1. *VÍNA – biele, ružové a červené vína*

STRUČNÝ OPIS

Vína musia byť biele, ružové a červené, „dubové“ a iné ako „dubové“. Všetky sú vizuálne číre a jasné. Biele vína majú slamovožltú až zelenožltú farbu. Ružové a červené vína môžu mať farbu z celej škály červenej. Vyznačujú sa výraznou vôňou s ovocnými a kvetinovými arómami strednej intenzity. Majú sviežu, vyváženú a dlhotrvajúcu chuť. Vína vyzrievajúce v sudoch majú vanilkové, korenisté, balzamikové a pražené tóny s intenzívnou a pretrvávajúcou dochuťou.

* V prípade nešpecifikovaných limitov sa musia dodržiavať platné právne predpisy.

* Maximálny obsah prchavých kyselín vo vínach:

— najmenej 3 mesiace v sudoch: 1,08 g/l (18 meq/l) v prípade bielych a ružových vín a 1,2 g/l (20 meq/l) v prípade červených vín,

— vyzrievanie minimálne dva roky: 1,5 g/l (25 meq/l).

* Maximálny obsah síry:

Pri obsahu cukru menej ako 5 g/l:

— 150 mg/l v prípade červených vín,

— 200 mg/l v prípade bielych a ružových vín.

Pri obsahu cukru 5 g/l alebo viac:

— 200 mg/l v prípade červených vín,

— 250 mg/l v prípade bielych a ružových vín.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 9

— Minimálna celková kyslosť: 3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 13,33

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

2. *LIKÉROVÉ VÍNO*

STRUČNÝ OPIS

Biele likérové vína sú vizuálne číre a majú slamovú až zelenožltú farbu, ružové likérové vína majú farbu od „cibuľových šupiek“ po malinovú a môžu mať fialové odtiene, zatiaľ čo červené vína majú farbu z celej škály červenej. Vyznačujú sa výraznou vôňou s ovocnými a kvetinovými arómami. Zrelé, zhrozienkovatené a kandizované ovocie. Sú to veľmi komplexné vína s hutnou, lahodnou a vyváženou chuťou.

* V prípade nešpecifikovaných limitov sa musia dodržiavať platné právne predpisy.

* Maximálny obsah síry:

— 150 mg/l, ak je obsah cukru nižší ako 5 g/l,

— 200 mg/l, ak je obsah cukru najmenej 5 g/l.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 15

— Minimálna celková kyslosť: 3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 25

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

3. *ŠUMIVÉ VÍNO*

STRUČNÝ OPIS

Šumivé vína sú vizuálne číre, s jemnými a perzistentnými bublinkami. Pokiaľ ide o vôňu, vyznačujú sa čistou arómou čerstvého ovocia a bielych kvetov. Tóny čerstvo upečeného chleba. Ružové vína sú výrazné vína s ovocnými arómami. V ústach sú príjemné, jemné a elegantné.

* V prípade nešpecifikovaných limitov sa musia dodržiavať platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 10

— Minimálna celková kyslosť: 5,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 13,33

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 185

4. *AKOSTNÉ ŠUMIVÉ VÍNO*

STRUČNÝ OPIS

Akostné šumivé vína sú vizuálne číre, majú jemné bublinky a perzistentné bublinky. Pokiaľ ide o vôňu, vyznačujú sa jasnou, sviežou arómou a voňajú po bielych kvetoch. Tóny čerstvo upečeného chleba. Ružové vína sú výrazné vína s ovocnými arómami. V ústach sú príjemné, jemné a elegantné.

* V prípade nešpecifikovaných limitov sa musia dodržiavať platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 10

— Minimálna celková kyslosť: 5,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 13,33

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 185

5. *VÍNO Z PREZRETÉHO HROZNA*

STRUČNÝ OPIS

Vína z prezretého hrozna sú vizuálne číre a jasné, v prípade bielych odrôd majú zlatožltú farbu a v prípade červených odrôd zas fialovú. Pokiaľ ide o vôňu, sú výrazné a intenzívne aromatické. Chuť majú skôr mazľavú a ovocnú.

* V prípade nešpecifikovaných limitov sa musia dodržiavať platné právne predpisy.

* Maximálny obsah síry:

Pri obsahu cukru menej ako 5 g/l:

— 150 mg/l v prípade červených vín,

— 200 mg/l v prípade bielych a ružových vín.

Pri obsahu cukru 5 g/l alebo viac:

— 200 mg/l v prípade červených vín,

— 250 mg/l v prípade bielych a ružových vín.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 13

— Minimálna celková kyslosť: 3,5 v miliekvivalentoch na liter

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 25

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

1. Osobitný enologický postup

Hrozno sa musí pri zbere selektovať a musia sa používať len zdravé várky hrozna, pričom v prípade odrôd určených na výrobu bielych, ružových, červených a šumivých vín je stanovený minimálny prirodzený obsah alkoholu 10,5 obj. %, pri likérových vínach 12 obj. % a pri vínach vyrobených z prezretého hrozna 16 obj. %. Extrakcia muštu a vína a ich oddelenie od hroznových výliskov prebiehajú pri vhodnom tlaku, pričom maximálny výnos je 74 %.

2. Relevantné obmedzenie týkajúce sa výroby vín

Na extrakciu čerstvého hroznového muštu z čerstvého hrozna pri výrobe vína pomocou nakvášania bez šupiek, resp. v prípade červeného vína pri výrobe vína z prekvasených hroznových výliskov sa môžu používať len mechanické systémy, ktoré nepoškodzujú pevné časti strapcov. Zakázané je najmä používanie vysokorýchlostných odstrediviek a kontinuálnych lisov, v ktorých sa tlak vyvíja pomocou Archimedovej skrutky proti protizávažiu. Takisto je výslovne zakázané používať postupy predhrievania muštu alebo vína, pokiaľ sú prítomné výlisky, na vyvolanie extrakcie pigmentu.

3. Pestovateľský postup

Uplatňujú sa také pestovateľské systémy a postupy, ktoré síce nemusia byť pre ostrov tradičné (vrstva sopečného piesku a využívanie priehlbín alebo kamenných múrov na ochranu pred vetrom), ale rešpektujú alebo zlepšujú kvalitu výrobkov. Hustota výsadby: nesmie prekročiť 3 000 krov/ha. Ako systémy vedenia viniča sa používajú voľne stojace kry strihané nízko pri zemi a *parral* (pergola). Je povolené používať podporné zavlažovanie počas vedenia viniča a vo vinohradoch na pestovanie hrozna, pokiaľ je cieľom zlepšiť kvalitu.

5.2. *Maximálne výnosy*

7 000 kilogramov hrozna na hektár

51,80 hektolitra vína na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Oblasť produkcie, skladovania, vyzrievania a fľašovania týchto vín zahŕňa celý ostrov Lanzarote.

7. **Muštové odrody**

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 súvislostí**

8.1. *Biele, ružové a červené vína*

Ostrov Lanzarote sa vyznačuje pestovateľským systémom, ktorý je vhodný pre nepriaznivé poveternostné podmienky, nízkymi zrážkami s ročným priemerom menej ako 150 mm a sústavným, takmer celoročným vplyvom pasátov, pre ktoré je nutné chrániť vinohrady kamennými múrmi. Výsledkom týchto podmienok sú svieže, minerálne biele vína s charakteristickou slanosťou. Ružové vína majú ovocné arómy strednej intenzity a sú vyvážené z hľadiska kyslosti a obsahu alkoholu. Červené vína sú ľahké, s výrazným minerálnym charakterom.

8.2. *Likérové víno*

Ostrov má napriek svojej rozlohe a terénu rozličné mikroklímy a rôzny počet hodín slnečného svitu, pričom priemerná ročná hodnota je 7,8 hodiny/deň. Vyrábané vína sú preto posilnené alkoholom a majú vysokú koncentráciu cukru. Vyzrievajú na vína vyznačujúce sa značnou aromatickou komplexnosťou.

8.3. *Šumivé víno*

Napriek blízkosti afrického kontinentu a vďaka vplyvu pasátov je priemerná teplota na ostrove 20 °C, pričom medzi najchladnejšími a najteplejšími mesiacmi teplota kolíše: priemerný teplotný rozdiel medzi januárom a augustom je približne 7 °C. Vďaka tomu možno vyrábať aromatické vína s vysokou kyslosťou, ktorá im dodáva sviežu chuť.

8.4. *Akostné šumivé víno*

Napriek blízkosti afrického kontinentu a vďaka vplyvu pasátov je priemerná teplota na ostrove 20 °C, pričom medzi najchladnejšími a najteplejšími mesiacmi teplota kolíše: priemerný teplotný rozdiel medzi januárom a augustom je približne 7 °C. Vďaka tomu možno vyrábať aromatické vína s vysokou kyslosťou, ktorá im dodáva sviežu chuť.

Pri dosahovaní charakteristík tohto vína hrá podstatnú úlohu ľudský faktor, pričom základným predpokladom je pretlak najmenej 3,5 baru, ako aj celkový obsah alkoholu základného vína minimálne 9 obj. %. Práve touto vlastnosťou sa odlišuje od predchádzajúcej kategórie.

8.5. *Víno z prezretého hrozna*

Pokiaľ ide o podnebie, Lanzarote sa vyznačuje miernymi priemernými teplotami počas celého roka a v priemere dosahuje viac než
2 800 hodín slnečného svitu ročne. Tieto podmienky spolu s tradičnými pestovateľskými systémami, pri ktorých sa využíva vedenie Gobelet a/alebo nízka pergola (*parral*), umožňujú odrodám používaným pri tomto druhu výroby vína dosahovať ideálne parametre koncentrácie cukru a obsahu alkoholu na tento účel, vďaka čomu sú výsledné vína veľmi aromatické a dobre vyvážené z hľadiska kyslosti, sladkosti a alkoholu.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

fľašovanie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Osobitné vlastnosti výrobku a potreba chrániť dobré meno chráneného označenia pôvodu si vyžadujú, aby sa vína s CHOP „Lanzarote“ fľašovali výlučne vo vinárskych podnikoch zapísaných v príslušnom registri vinárskych podnikov. V prípade nedodržania tejto podmienky víno stráca právo používať toto označenie.

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia súvisiace s označovaním

Opis podmienky:

Na etiketách vín s týmto CHOP musí byť ako názov označenia pôvodu uvedené „Lanzarote“.

Môžu sa uvádzať aj menšie zemepisné jednotky: Arrecife, Haría, San Bartolomé, Teguise, Tías, Tinajo a Yaiza.

Na etiketách vín sa môže uvádzať názov menšej zemepisnej jednotky za predpokladu, že víno je vyrobené výlučne z hrozna dopestovaného v danej menšej zemepisnej jednotke. Výroba, prípadné vyzrievanie a fľašovanie sa takisto musia uskutočňovať v rámci danej zemepisnej jednotky.

Na etikete sa názov menšej zemepisnej jednotky nesmie uvádzať väčším písmom ako písmo použité pri chránenom označení pôvodu „Lanzarote“.

Všetky druhy obalov vína uvádzané na trh musia mať záručné pečate, etikety alebo očíslované sekundárne etikety vydané riadiacim orgánom. Musia byť pripevnené v samotnom vinárskom podniku tak, aby ich nebolo možné opakovane použiť.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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