C/2025/1678

11.3.2025

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2025/1678)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

„Lanzarote“

PDO-ES-A0113-AM02

Datum sporočila: 13. januar 2025

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

1. IZBOLJŠANO BESEDILO V ODDELKU O POVEZAVI

Opis

Vključeni so bili opisi povezave za vsako kategorijo.

Ta sprememba se nanaša na točko 7 specifikacije proizvoda in točko 8 enotnega dokumenta.

Gre za standardno spremembo, saj ne vključuje nobene od sprememb iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta o geografskih označbah.

Razlog

Cilj je okrepiti povezavo, saj v izvirnem dokumentu ni vzpostavljena povezava po kategorijah. S tem se povezava ne ogrozi, temveč okrepi. Poleg tega je odpravljena neskladnost z zakonodajo, saj člen 5(2) Izvedbene uredbe (EU) 2019/34 določa, da se, kadar vloga zajema različne kategorije proizvodov vinske trte, podrobnosti, ki potrjujejo povezavo, predstavijo za vsak zadevni proizvod vinske trte.

2. VKLJUČITEV DRUGIH VRST EMBALAŽE

Opis

Nabor zajetih materialov za pakiranje vin je bil razširjen. Doslej so bile dovoljene samo steklenice in kartonske škatle z mehom nekaterih prostornin. S to spremembo je zdaj dovoljena vsaka embalaža, ki izpolnjuje potrebne zdravstvene zahteve.

Ta sprememba vpliva na točko 8.b.10 specifikacije proizvoda in ne na enotni dokument.

Gre za standardno spremembo, saj ne vključuje nobene od sprememb iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta o geografskih označbah.

Razlog

Cilj je odpraviti omejitve pri trženju proizvoda v drugih vrstah embalaže, ki ne zmanjšujejo kakovosti, podobe ali ugleda zaščitenih vin, s čimer bi izpolnili zahteve izvajalcev dejavnosti, ki proizvajajo vino s to ZOP, olajšali trženje proizvoda in prilagodili embalažo novim navadam potrošnikov.

([1]) UL L 9, 11.1.2019, str. 2.

3. VKLJUČITEV MANJŠIH GEOGRAFSKIH ENOT

Opis

Kot manjše geografske enote so bile vključene naslednje občine: Arrecife, Haría, San Bartolomé, Teguise, Tías, Tinajo in Yaiza. Urejajo se njihove zahteve za uporabo in način njihove navedbe na etiketi.

Ta sprememba vpliva na točko 8.c.ii specifikacije proizvoda in točko 9 enotnega dokumenta.

Gre za standardno spremembo, saj ne vključuje nobene od sprememb iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta o geografskih označbah.

Razlog

Ta sprememba je v skladu s členom 120(1), točka (g), Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta ter členom 55 Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33.

Cilj je zadovoljiti željo potrošnikov, da bi poznali točen kraj porekla vin, ter se odzvati na interese in zahteve proizvajalcev, vinogradnikov in vinskih kleti, da se opredelijo in poudarijo posebne značilnosti različnih območij otoka.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime**

Lanzarote

2. **Vrsta geografske označbe:**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino
3. Likersko vino
4. Peneče vino
5. Kakovostno peneče vino
16. Vino iz prezrelega grozdja

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIJAČE, ALKOHOLNE TEKOČINE IN KIS

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tarifne številke 2009

4. **Opis vin**

1. *VINA – bela, rosé in rdeča vina*

KRATEK OPIS

Vina morajo biti bela, rosé in rdeča, ki so zorela v lesenih sodih ali ne. Po videzu so bistra in sijoča. Bela vina so slamnato rumene do zelenkasto rumene barve. Vina rosé in rdeča vina so lahko rdeča v celotnem spektru. Imajo izrazit vonj s srednje intenzivnimi sadnimi in cvetličnimi aromami. V ustih so sveža, uravnotežena in obstojna. Vina, starana v sodih, imajo note vanilje ter začimbne, balzamične in pražene note z intenzivnim in obstojnim pookusom.

* Za omejitve, ki niso navedene, je treba upoštevati veljavno zakonodajo EU.

* Najvišja vsebnost hlapnih kislin:

— pri vinih, ki so najmanj tri mesece zorela v sodih: 1,08 g/l (18 meq/l) pri belih vinih in vinih rosé ter 1,2 g/l (20 meq/l) pri rdečih vinih,

— pri vinih, ki so se starala najmanj dve leti, najmanj 1,5 g/l (25 meq/l).

* Najvišja vsebnost žvepla:

z vsebnostjo sladkorja, nižjo od 5 g/l:

— 150 mg/l pri rdečih vinih,

— 200 mg/l pri belih vinih in vinih rosé;

z vsebnostjo sladkorja najmanj 5 g/l:

— 200 mg/l pri rdečih vinih,

— 250 mg/l pri belih vinih in vinih rosé.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež skupnega alkohola (v vol. %): 9

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v meq/l): 13,33

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v mg/l): —

2. *LIKERSKO VINO*

KRATEK OPIS

Bela likerska vina so bistra in slamnato rumene do jantarne barve; barva likerskih vin rosé sega od barve čebulne lupine do malinovo rožnate, z možnimi vijoličnimi odsevi, rdeča vina pa se pojavljajo v celotnem razponu rdeče barve. Imajo izrazit vonj, s sadnimi in cvetličnimi aromami, z notami po zrelem, sušenem in kandiranem sadju. V ustih so vina gosta, aromatična, uravnotežena in zelo kompleksna.

* Za omejitve, ki niso navedene, je treba upoštevati veljavno zakonodajo EU.

* Najvišja vsebnost žvepla:

— 150 mg/l, če je vsebnost sladkorja nižja od 5 g/l,

— 200 mg/l, če vsebnost sladkorja ni nižja od 5 g/l.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež skupnega alkohola (v vol. %): 15

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v meq/l): 25

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v mg/l): —

3. *PENEČE VINO*

KRATEK OPIS

Peneča vina so bistra, z drobnimi mehurčki, ki se ob robu kozarca združujejo v obstojen venec. Njihov vonj ima prepoznavno aromo svežega sadja in belega cvetja. Note sveže pečenega kruha. Vina rosé so odkrita, s sadnimi aromami. Imajo prijeten, prefinjen in eleganten okus.

* Za omejitve, ki niso navedene, je treba upoštevati veljavno zakonodajo EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež skupnega alkohola (v vol. %): 10

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v meq/l): 13,33

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v mg/l): 185

4. *KAKOVOSTNO PENEČE VINO*

KRATEK OPIS

Kakovostna peneča vina so bistra z drobnimi mehurčki, ki se ob robu kozarca združujejo v obstojen venec. Imajo prepoznavno, svežo aromo in vonj po belem cvetju. Note sveže pečenega kruha. Vina rosé so odkrita, s sadnimi aromami. Imajo prijeten, prefinjen in eleganten okus.

* Za omejitve, ki niso navedene, je treba upoštevati veljavno zakonodajo EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež skupnega alkohola (v vol. %): 10

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v meq/l): 13,33

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v mg/l): 185

5. *VINO IZ PREZRELEGA GROZDJA*

KRATEK OPIS

Vina iz prezrelega grozdja so bistra in sijoča, zlato rumene barve pri belih sortah ali vijolična pri rdečih sortah. Imajo izrazit vonj in so intenzivno aromatična. V ustih so precej oljnata in sadna.

* Za omejitve, ki niso navedene, je treba upoštevati veljavno zakonodajo EU.

* Najvišja vsebnost žvepla:

z vsebnostjo sladkorja, nižjo od 5 g/l:

— 150 mg/l pri rdečih vinih,

— 200 mg/l pri belih vinih in vinih rosé;

z vsebnostjo sladkorja najmanj 5 g/l:

— 200 mg/l pri rdečih vinih,

— 250 mg/l pri belih vinih in vinih rosé.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež skupnega alkohola (v vol. %): 13

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5 v meq/l

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v meq/l): 25

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v mg/l): —

5. **Enološki postopki**

5.1 *Posebni enološki postopki*

1. Posebni enološki postopki

Pri trgatvi se grozdje odbira, uporabljajo se samo zdrave serije grozdja z najmanjšim deležem naravnega alkohola 10,5 % vol. za sorte, namenjene za pridelavo belih, rosé, rdečih in penečih vin, 12 % vol. za likerska vina in 16 % vol. za vina iz prezrelega grozdja. Za ekstrakcijo grozdnega mošta in vina ter njuno ločevanje od tropa se uporablja ustrezen pritisk, tako da donos ne presega 74 %.

2. Pomembna omejitev pri pridelavi vin

Za ekstrakcijo svežega grozdnega mošta iz svežega grozdja pri pridelavi vina, ki vključuje vrenje brez kožic, ali vina iz prevrete drozge pri pridelavi rdečega vina se lahko uporabljajo samo mehanski sistemi, ki ne poškodujejo trdnih delov grozdov. Zlasti je prepovedana uporaba visokohitrostnih centrifugalnih drozgalnikov in uporaba kontinuiranih stiskalnic, v katerih se pritisk izvaja z vijačnim polžem proti protiuteži. Prav tako je izrecno prepovedana uporaba postopkov predhodnega segrevanja za grozdni mošt ali vino skupaj s tropom za prisilno ekstrakcijo barvil.

3. Postopki gojenja

Sistemi in prakse gojenja sicer niso tradicionalni za otok (vulkanska peščena plast in zaščita pred vetrom z uporabo vdolbin ali kamnitih zidov), vendar se z njimi spoštuje ali izboljšuje kakovost proizvodov. Gostota zasaditve: največ 3 000 trsov/ha. Gojitveni obliki sta prostostoječa vinska trta, obrezana nizko do tal, in *parral* (latnik). Podporno namakanje je dovoljeno med vzgojo vinske trte in vinograda za pridelavo grozdja, kadar je cilj izboljšati kakovost.

5.2 *Največji donosi*

7 000 kilogramov grozdja na hektar

51,80 hektolitra na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Območje proizvodnje, shranjevanja, staranja in stekleničenja teh vin vključuje celotni otok Lanzarote.

7. **Sorte vinske trte**

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 XIMÉNEZ

PINOT NOIR

RUBY CABERNET

SYRAH

TEMPRANILLO

TINTILLA

TORRONTÉS

VERDELLO

VIJARIEGO BLANCO – DIEGO

VIJARIEGO NEGRO

8. **Opis povezave**

8.1 *Belo, rose in rdeče vino*

Na otoku Lanzarote se uporablja sistem gojenja, ki je primeren za težke vremenske razmere; zaradi majhne količine padavin z letnim povprečjem manj kot 150 mm in skoraj celoletnega vpliva skoraj stalnih pasatnih vetrov je treba vinograde zaščititi s kamnitimi zidovi. Rezultat tega so sveža, mineralna bela vina z značilno slanostjo. Vina rosé imajo srednje intenzivne sadne arome ter so uravnotežena po vsebnosti kislin in deleža alkohola. Rdeča vina so lahka, z značilnim mineralnim značajem.

8.2 *Likersko vino*

Otok ima kljub svoji velikosti in reliefu različne mikroklime in spremenljivo število ur osončenosti, s povprečno letno vrednostjo 7,8 ure/dan. Pridobljena vina so zato bogata z alkoholom in imajo veliko koncentracijo sladkorja. S staranjem se razvijejo v vina z veliko aromatično kompleksnostjo.

8.3 *Peneče vino*

Kljub bližini afriške celine in zaradi vpliva pasatnih vetrov je povprečna temperatura na otoku 20 °C, s temperaturnimi razlikami med najhladnejšimi in najtoplejšimi meseci, povprečna temperaturna razlika med januarjem in avgustom pa je približno 7 °C. To omogoča pridobivanje aromatičnih vin z visoko vsebnostjo kislin, kar jim daje svež okus.

8.4 *Kakovostno peneče vino*

Kljub bližini afriške celine in zaradi vpliva pasatnih vetrov je povprečna temperatura na otoku 20 °C, s temperaturnimi razlikami med najhladnejšimi in najtoplejšimi meseci, povprečna temperaturna razlika med januarjem in avgustom pa je približno 7 °C. To omogoča pridobivanje aromatičnih vin z visoko vsebnostjo kislin, kar jim daje svež okus.

Za dosego lastnosti tega vina je odločilen človeški dejavnik, nadtlak mora biti najmanj 3,5 bara, delež skupnega alkohola v osnovnem vinu pa najmanj 9 vol. %. Prav zaradi te značilnosti se razlikuje od prejšnje kategorije.

8.5 *Vino iz prezrelega grozdja*

Kar zadeva podnebje, ima Lanzarote zmerne povprečne temperature skozi vse leto in povprečno več kot 2 800 ur izpostavljenosti soncu na leto. To skupaj s tradicionalnimi sistemi gojenja s kotlasto gojitveno obliko in/ali nizkim *parralom* (latnikom) omogoča, da sorte, ki se uporabljajo za tovrstno pridelavo vina, dosegajo idealne parametre koncentracije sladkorja in deleža alkohola za ta namen, zaradi česar so vina zelo aromatična ter dobro uravnotežena v kislinah, sladkorjih in alkoholu.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)**

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

pakiranje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Zaradi posebnih značilnosti proizvoda in potrebe po zaščiti slovesa zaščitene označbe porekla je treba vina z ZOP „Lanzarote“ stekleničiti izključno v vinskih kleteh, registriranih v ustreznem registru vinskih kleti. Neupoštevanje tega pomeni, da vino izgubi pravico do uporabe označbe.

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Na etiketah vin z ZOP mora biti izraz „Lanzarote“ naveden kot ime označbe porekla.

Navedejo se lahko tudi manjše geografske enote: Arrecife, Haría, San Bartolomé, Teguise, Tías, Tinajo in Yaiza.

Da se lahko na etiketi uporabi ime manjše geografske enote, mora vino izhajati izključno iz grozdja, pridelanega v tej manjši geografski enoti. Tudi proizvodnja, staranje in, kadar je ustrezno, stekleničenje morajo potekati znotraj geografske enote.

Ime manjše geografske enote na etiketi se ne sme zapisati z večjimi črkami od tistih, ki se uporabljajo za zaščiteno označbo porekla „Lanzarote“.

Vse vrste pakiranja vina morajo biti ob dajanju vina na trg opremljene z jamstvenimi oznakami, etiketami ali oštevilčenimi hrbtnimi etiketami, ki jih izda upravni organ. Oznake je treba namestiti v vinski kleti, in sicer tako, da jih ni mogoče ponovno uporabiti.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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