C/2025/1678

11.3.2025

Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33

(C/2025/1678)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

”Lanzarote”

PDO-ES-A0113-AM02

Datum för meddelandet: 13 januari 2025

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

1. FÖRTYDLIGAD TEXT I AVSNITTET OM SAMBAND

Beskrivning:

Beskrivningarna av sambandet för varje kategori har lagts till.

Denna ändring gäller punkt 7 i produktspecifikationen och punkt 8 i det sammanfattande dokumentet.

Det rör sig om en standardändring eftersom ändringen inte utgör någon av de ändringar som anges i artikel 24.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar.

Motivering:

Syftet med ändringen är att stärka sambandet, eftersom det i originaldokumentet inte fastställts något samband per kategori. Ändringen medför ingen risk för att sambandet upphävs, utan den snarare stärker det. Dessutom korrigeras en underlåtenhet att följa lagstiftningen, eftersom det i artikel 5.2 i genomförandeförordning (EU) 2019/34 föreskrivs att om en ansökan omfattar olika kategorier av vinprodukter ska uppgifterna som styrker sambandet anges för var och en av de berörda vinprodukterna.

2. TILLÄGG AV ANDRA TYPER AV FÖRPACKNINGAR

Beskrivning:

Typerna av förpackningsmaterial för de viner som omfattas har utökats. Hittills har endast glasflaskor och vinboxar med en viss volym tillåtits. Ändringen gör att alla förpackningar som uppfyller de nödvändiga hälsokraven nu tillåts.

Denna ändring påverkar punkt 8.b.10 i produktspecifikationen men inte det sammanfattande dokumentet.

Det rör sig om en standardändring eftersom ändringen inte utgör någon av de ändringar som anges i artikel 24.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar.

Motivering:

Syftet med ändringen är att undanröja begränsningar för saluföringen av produkten i andra typer av förpackningar som inte inverkar negativt på de skyddade vinernas kvalitet, framtoning eller goda anseende, och på så sätt möta efterfrågan från aktörer som omfattas av denna skyddade ursprungsbeteckning, göra det lättare att saluföra produkten och anpassa förpackningen till nya konsumtionsvanor.

([1]) EUT L 9, 11.1.2019, s. 2.

3. TILLÄGG AV MINDRE GEOGRAFISKA ENHETER

Beskrivning:

Följande kommuner ingår som mindre geografiska enheter: Arrecife, Haría, San Bartolomé, Teguise, Tías, Tinajo och Yaiza. Det har också införts krav för användning och märkning avseende dessa.

Denna ändring påverkar punkt 8.c.ii i produktspecifikationen och punkt 9 i det sammanfattande dokumentet.

Det rör sig om en standardändring eftersom ändringen inte utgör någon av de ändringar som anges i artikel 24.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar.

Motivering:

Ändringen har gjorts i enlighet med artikel 120.1 g i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 och artikel 55 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33.

Syftet med ändringen är att tillgodose konsumenternas krav på att känna till vinernas exakta ursprung samt att tillgodose producenternas, vinodlarnas och vingårdarnas intressen och krav på att de särskilda egenskaperna i öns olika områden identifieras och framhävs.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

Lanzarote

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin
3. Likörvin
4. Mousserande vin
5. Mousserande kvalitetsvin
16. Vin av övermogna druvor

3.1 *KN-nummer*

— 22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

1. *VINER – vita viner, roséviner och röda viner*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Vinerna ska vara vita viner, roséviner och röda viner, och vara antingen lagrade eller inte lagrade på ekfat. Alla vinerna är klara och ljusa. De vita vinerna är halmgula till gröngula. Rosévinerna och de röda vinerna kan ha olika röda nyanser. Doften är djärv med fruktiga och blommiga aromer av medelhög intensitet. De är friska, balanserade och ihållande. Viner som lagrats på fat har inslag av vanilj och kryddor samt balsamiska och rostade toner, med en intensiv och ihållande eftersmak.

* Om inga gränsvärden angetts ska gällande lagstiftning följas.

* Högsta halt av flyktiga syror i viner:

— Lagrad på fat i minst 3 månader: 1,08 g/l (18 mekv/l) i vita viner och roséviner och 1,2 g/l (20 mekv/l) i röda viner.

— Lagrad i minst två år: 1,5 g/l (25 mekv/l).

* Högsta svavelhalt:

Med en sockerhalt på mindre än 5 g/l:

— 150 mg/l i röda viner.

— 200 mg/l i vita viner och roséviner.

Med en sockerhalt på minst 5 g/l:

— 200 mg/l i röda viner.

— 250 mg/l i vita viner och roséviner.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 9

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 13,33

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

2. *LIKÖRVIN*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Vita likörviner är klara och halmgula till gröngula. Tonen på likörviner av rosé varierar från lökskalsfärgad till hallonrosa och kan ha violetta nyanser, medan de röda vinerna kan ha alla olika nyanser av rött. Doften är djärv med fruktiga och blommiga aromer. Mogen, lätt torkad och kanderad frukt. Smaken är fyllig, smakrik, balanserad och mycket komplex.

* Om inga gränsvärden angetts ska gällande lagstiftning följas.

* Högsta svavelhalt:

— 150 mg/l när sockerhalten är lägre än 5 g/l.

— 200 mg/l när sockerhalten är minst 5 g/l.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 15

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 25

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

3. *MOUSSERANDE VIN*

KORTFATTAD BESKRIVNING

De mousserande vinerna är klara med fina bubblor och ihållande skum. Doften har en ren arom av färsk frukt och vita blommor. Inslag av nygräddat bröd. Rosévinerna är djärva med fruktiga aromer. Smaken är angenäm, fin och elegant.

* Om inga gränsvärden angetts ska gällande lagstiftning följas.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 10

— Lägsta totala syrahalt: 5,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 13,33

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 185

4. *MOUSSERANDE KVALITETSVIN*

KORTFATTAD BESKRIVNING

De mousserande kvalitetsvinerna är klara med fina bubblor och ihållande skum. De har en tydlig, frisk arom och toner av vita blommor. Inslag av nygräddat bröd. Rosévinerna är djärva med fruktiga aromer. Smaken är angenäm, fin och elegant.

* Om inga gränsvärden angetts ska gällande lagstiftning följas.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 10

— Lägsta totala syrahalt: 5,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 13,33

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 185

5. *VIN AV ÖVERMOGNA DRUVOR*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Vinerna av övermogna druvor är klara och ljusa, och gyllengula om de framställts av gröna druvsorter och purpurröda om de framställts av blå druvsorter. Doften är djärv och intensivt aromatisk. Smaken är mycket fyllig och fruktig.

* Om inga gränsvärden angetts ska gällande lagstiftning följas.

* Högsta svavelhalt:

Med en sockerhalt på mindre än 5 g/l:

— 150 mg/l i röda viner.

— 200 mg/l i vita viner och roséviner.

Med en sockerhalt på minst 5 g/l:

— 200 mg/l i röda viner.

— 250 mg/l i vita viner och roséviner.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 13

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 milliekvivalenter per liter

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 25

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1 *Särskilda oenologiska metoder*

1. Särskild oenologisk metod

Druvorna ska skördas selektivt och endast friska druvpartier ska användas, med en naturlig alkoholhalt på minst 10,5 volymprocent för druvsorter som är avsedda för framställning av vita viner, roséviner, röda viner och mousserande viner, 12 volymprocent för likörviner och 16 volymprocent för viner som framställs av övermogna druvor. Lämpligt tryck används för att utvinna musten och vinet och åtskilja dem från druvresterna, med en högsta avkastning på 74 %.

2. Relevanta restriktioner för vinframställning

Endast mekaniska system som inte skadar de solida delarna av druvklasarna får användas för att utvinna färsk druvmust från färska druvor vid vinframställning som inbegriper jäsning utan skal, eller vin från jäst druvpressmassa när det gäller röda viner. I synnerhet användning av snabbcentrifugalkrossar och kontinuerliga pressar, där trycket kommer från en arkimedesskruv mot en motvikt, kommer att förbjudas. Det är också uttryckligen förbjudet att använda förvärmningsmetoder för must eller vin som innehåller druvpressmassa för att tvinga fram pigment.

3. Odlingsmetoder

Odlingssystemen och odlingsmetoderna är sådana som respekterar eller förbättrar produktkvaliteten, även om de inte är traditionella på ön (vulkaniskt sandskikt och vindskydd med hjälp av håligheter eller stenmurar). Planteringstätheten får inte överstiga 3 000 vinstockar/ha. Uppbindningssystemen består av fristående vinstockar som beskärs lågt mot marken samt parral (pergolauppbindning). Kompletterande bevattning är tillåten vid uppbindningen av vinstockar och på druvproducerande vingårdar, med syftet att förbättra kvaliteten.

5.2 *Högsta avkastning*

7 000 kilogram druvor per hektar.

51,80 hektoliter per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Området för framställning, lagring och buteljering av dessa viner omfattar hela ön Lanzarote.

7. **Druvsort(er)**

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. **Beskrivning av samband**

8.1 *Vita viner, roséviner och röda viner*

Lanzarote har ett odlingssystem som är väl lämpat för svåra väderförhållanden. Området får små mängder nederbörd, med ett årligt genomsnitt på mindre än 150 mm, och har en påverkan från konstanta passadvindar i stort sett året runt, vilket gör det nödvändigt att skydda vinodlingarna med stenmurar. Detta ger upphov till friska och mineraliska vita viner med karakteristisk sälta. Rosévinerna har fruktiga aromer av medelhög intensitet och god balans mellan syra och alkoholhalt. De röda vinerna är lätta och har en karakteristisk mineralisk karaktär.

8.2 *Likörvin*

Trots sin storlek och terräng har ön olika mikroklimat och ett varierande antal soltimmar, med ett genomsnitt under året på 7,8 timmar/dag. De viner som framställs är därför förstärkta med alkohol och har hög sockerhalt. De lagras för att bli viner med stor aromatisk komplexitet.

8.3 *Mousserande vin*

Trots vår närhet till den afrikanska kontinenten och tack vare påverkan från passadvindar uppgår genomsnittstemperaturen på ön till 20 °C, med temperaturvariationer mellan de kallaste och varmaste månaderna. Den genomsnittliga temperaturskillnaden mellan januari och augusti är cirka 7 °C. Detta möjliggör framställning av aromatiska viner med hög syrahalt, vilket gör dem friska.

8.4 *Mousserande kvalitetsvin*

Trots vår närhet till den afrikanska kontinenten och tack vare påverkan från passadvindar uppgår genomsnittstemperaturen på ön till 20 °C, med temperaturvariationer mellan de kallaste och varmaste månaderna. Den genomsnittliga temperaturskillnaden mellan januari och augusti är cirka 7 °C. Detta möjliggör framställning av aromatiska viner med hög syrahalt, vilket gör dem friska.

Den mänskliga faktorn är grundläggande för att uppnå egenskaperna hos detta vin. Övertrycket måste vara minst 3,5 bar, och den totala alkoholhalten hos basvinet ska vara minst 9 volymprocent. Det är denna egenskap som skiljer vinet från den tidigare kategorin.

8.5 *Vin av övermogna druvor*

När det gäller klimatet har Lanzarote milda medeltemperaturer under året och i genomsnitt mer än 2 800 timmars solexponering per år. Detta i kombination med de traditionella odlingssystemen med gobeletformning och/eller låg parral gör att de druvsorter som används för denna typ av vinframställning kan uppnå en idealisk sockerhalt och alkoholhalt, vilket ger viner som är mycket aromatiska och välbalanserade i fråga om syra, sötma och alkohol.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Förpackning i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Produktens speciella karaktär och behovet av att bevara den skyddade ursprungsbeteckningens anseende innebär att vin med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Lanzarote” endast får tappas på vingårdar som finns med i vingårdsregistret för denna skyddade ursprungsbeteckning. Underlåtenhet att följa bestämmelserna kommer att resultera i att den skyddade ursprungsbeteckningen inte får användas för vinet i fråga.

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

”Lanzarote” måste anges som namn på ursprungsbeteckningen på etiketterna för viner med den skyddade ursprungsbeteckningen.

Följande mindre geografiska enheter får också anges: Arrecife, Haría, San Bartolomé, Teguise, Tías, Tinajo och Yaiza.

För att ett vin ska kunna märkas med namnet på en mindre geografisk enhet måste vinet ha framställts uteslutande av druvor som producerats inom denna mindre geografiska enhet. Produktion, eventuell lagring samt tappning måste också ske inom den geografiska enheten.

På etiketten får inte namnet på en mindre geografisk enhet anges med större bokstäver än namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen ”Lanzarote”.

Alla typer av förpackningar för vin som ska konsumeras måste vara försedda med garantimärken, etiketter eller numrerade kontrolletiketter som utfärdats av kontrollorganet. Märkningarna ska anbringas vid vingården på ett sätt så att de inte kan återanvändas.

Länk till produktspecifikationen

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