



C/2025/1678

11.3.2025

**Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión**

(C/2025/1678)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión <sup>(1)</sup>.

NOTIFICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Lanzarote»

PDO-ES-A0113-AM02

Fecha de comunicación: 13.1.2025

**DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA**

1. MEJORA DE LA REDACCIÓN DEL VÍNCULO

Descripción:

Se incluyen las descripciones del vínculo para cada categoría.

Modifica el punto 7 del pliego de condiciones y el punto 8 del documento único.

Es una modificación normal porque no supone ninguno de los cambios contemplados en el artículo 24.3 del REGLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO relativo a las indicaciones geográficas.

Justificación:

Se trata de reforzar en vínculo, pues en el documento original no se establecía la vinculación por categorías. No pone en riesgo el vínculo, sino que lo refuerza. Además, viene a corregir un incumplimiento normativo, ya que el artículo 5.2 del Reglamento de Ejecución 2019/34 obliga a que, cuando se contemplen diversas categorías de productos vitivinícolas, la descripción que confirme el vínculo se referirá a cada una de ellas.

2. INCLUSIÓN DE OTROS TIPOS DE ENVASES.

Descripción:

Se amplía la gama de materiales para el envasado de los vinos amparados. Hasta el momento sólo se permitía el embotellado en vidrio y el envasado en «bag in box» de ciertas capacidades. Con esta modificación se pasa a permitir cualquier envase que reúnan los requisitos sanitarios necesarios.

Este cambio afecta al punto 8.b.10 del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

Es una modificación normal porque no supone ninguno de los cambios contemplados en el artículo 24.3 del REGLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO relativo a las indicaciones geográficas.

Justificación:

El motivo es eliminar las restricciones a la comercialización del producto en otro tipo de envases que no perjudican a la calidad, ni a la imagen o al prestigio de los vinos protegidos, atender así la demanda de operadores de esta DOP, facilitando la comercialización del producto y adecuando el envase a los nuevos hábitos de consumo de la población.

<sup>(1)</sup> DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

### 3. INCLUSIÓN DE UNIDADES GEOGRÁFICAS MENORES.

#### Descripción:

Se incluyen como unidades geográficas menores, los siguientes municipios: Arrecife, Haría, San Bartolomé, Teguiise, Tías, Tinajo y Yaiza. Regulando sus requisitos de uso y su modo de figurar en el etiquetado.

Este cambio afecta al punto 8.c.ii del pliego de condiciones y al punto 9 del documento único.

Es una modificación normal porque no supone ninguno de los cambios contemplados en el artículo 24.3 del REGLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO relativo a las indicaciones geográficas.

#### Justificación:

Esta modificación se introduce de conformidad con el artículo 120, apdo. 1, letra g), del Reglamento (UE) nº 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, y con el artículo 55 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión.

El motivo es atender a la demanda de los consumidores por conocer el lugar preciso de origen de los vinos, y al interés y demanda de los productores, viticultores y bodegas, de singularizar y poner en valor las particularidades de las diferentes zonas de la isla.

### DOCUMENTO ÚNICO

#### 1. **Nombre(s)**

Lanzarote

#### 2. **Tipo de indicación geográfica:**

DOP - Denominación de Origen Protegida

#### 3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino
3. Vino de licor
4. Vino espumoso
5. Vino espumoso de calidad
16. Vino de uvas sobremaduras

#### 3.1. *Código de nomenclatura combinada*

— 22 - BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE

2204 - Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

#### 4. **Descripción del (de los) vino(s)**

1. VINO - *Vinos Blancos, Rosados y Tintos*

#### BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos serán blancos, rosados y tintos, con y sin madera. Todos visualmente son límpidos y brillantes. Los blancos de color amarillo pajizo a verdoso. Los rosados y tintos podrán presentar color rojo en toda su gama. En nariz son francos, con aromas frutales y florales de intensidad media. En boca son frescos, equilibrados y persistentes. En vinos envejecidos en barrica se observan notas de vainilla, especias, balsámicas y tostado, con un postgusto intenso y persistente.

\* Para los límites no señalados se seguirá la normativa vigente.

\* Acidez volátil máximo en vinos:

— que hayan pasado un mínimo de 3 meses en barrica: 1,08 g/l (18 meq/l) en blancos y rosados y 1,2 g/l (20 meq/l) en tintos.

— sometidos a un período de envejecimiento de dos años, como mínimo: 1,5 g/l (25 meq/l)

\* Sulfuroso máximo:

Con un contenido de azúcares inferior a 5 g/l:

— 150 mg/l en el caso de los vinos tintos.

— 200 mg/l en el caso de los vinos blancos y rosados.

Con un contenido en azúcares igual o superior a 5 g/l:

— 200 mg/l en el caso de los vinos tintos

— 250 mg/l en el caso de los vinos blancos y rosados.

#### **Características analíticas generales**

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 9

— Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

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

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

### 2. VINO DE LICOR

#### BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los Vinos de licor son visualmente límpidos, de color amarillo pajizo a ámbar, para los blancos; de color piel de cebolla a rosa frambuesa pudiendo presentar ribetes violáceos para los rosados y color rojo en toda su gama para los tintos. En nariz son francos, presentan aromas frutales y florales. Frutas maduras, pasificadas y confitadas. En boca es un vino denso, sabroso, equilibrado y muy complejo.

\* Para los límites no señalados se seguirá la normativa vigente.

\* Sulfuroso máximo:

— 150 mg/l cuando el contenido de azúcares sea inferior a 5 g/l,

— 200 mg/l cuando el contenido de azúcares sea superior o igual a 5 g/l.

#### Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 15

— Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

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

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

### 3. VINO ESPUMOSO

#### BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los Vinos espumosos son visualmente límpidos en los que se aprecia una burbuja fina corona constante. En nariz presenta aroma limpio de fruta fresca y flores blancas. Notas de panadería. Los rosados se presentan como vinos francos con aromas frutales. En boca agradable, fino y elegante.

\* Para los límites no señalados se seguirá la normativa vigente.

## Características analíticas generales

- Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —
- Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 10
- Acidez total mínima: 5,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
- Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 13,33
- Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 185

## 4. VINO ESPUMOSO DE CALIDAD

## BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los Vinos espumosos de Calidad son visualmente límpidos en los que se aprecia una burbuja fina corona constante. En nariz presenta aroma limpio de fruta fresca y flores blancas. Notas de panadería. Los rosados se presentan como vinos francos con aromas frutales. En boca agradable, fino y elegante.

\* Para los límites no señalados se seguirá la normativa vigente.

## Características analíticas generales

- Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —
- Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 10
- Acidez total mínima: 5,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
- Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 13,33
- Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 185

## 5. VINO DE UVAS SOBREMADURADAS

## BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los Vinos de Uva Sobremadurada, visualmente son límpidos y brillantes, de color amarillo oro-dorado para variedades blancas o morado para variedades tintas. En nariz son francos, con una intensidad aromática alta. En boca son bastante untuosos y frutales.

\* Para los límites no señalados se seguirá la normativa vigente.

\* Sulfuroso máximo:

Con un contenido de azúcares inferior a 5 g/l:

- 150 mg/l en el caso de los vinos tintos.
- 200 mg/l en el caso de los vinos blancos y rosados.

Con un contenido en azúcares igual o superior a 5 g/l:

- 200 mg/l en el caso de los vinos tintos
- 250 mg/l en el caso de los vinos blancos y rosados.

## Características analíticas generales

- Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —
- Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 13
- Acidez total mínima: 3,5 en miliequivalentes por litro
- Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 25
- Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

## 5. **Prácticas vitivinícolas**

### 5.1. *Prácticas enológicas específicas*

#### 1. Práctica enológica específica

La vendimia se realizará de forma selectiva, usando solo partidas de uva sana, con un mínimo de graduación alcohólica natural de 10,5 % vol. para las variedades destinadas a elaborar vinos blancos, rosados, tintos y espumosos; 12 % vol. para las destinadas a elaborar vinos de licor; y 16 % vol. para las destinadas a elaborar vinos de uva sobremadurada. Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto y del vino y su separación de los orujos, con un rendimiento máximo del 74 %.

#### 2. Restricción pertinente en la vinificación

Para la extracción de mosto de uva fresca en elaboraciones en virgen o de vinos de los orujos fermentados en elaboraciones en tinto, solo podrán utilizarse sistemas mecánicos que no dañen los componentes sólidos de racimo, en especial, quedará prohibido el empleo de máquinas estrujadoras de acción centrífuga de alta velocidad, así como la utilización de prensas conocidas como «continuas», en las que la presión es ejercida por un tornillo de Arquímedes en su avance contra un contrapeso. También queda expresamente prohibido utilizar prácticas de precalentamiento de mosto o vino en presencia de los orujos, tendentes a forzar la extracción de la materia colorante.

#### 3. Práctica de cultivo

Los sistemas de cultivo y prácticas serán las que sin ser las tradicionales de la isla (capa de arena volcánica y protección contra el viento con hoyos o muros de piedra) respeten o mejoren la calidad del producto. Densidad de plantación: no excederá 3 000 cepas/ha. Los sistemas de formación y conducción serán de pie y brazos bajos con poda en rastra y el de parral. Se autoriza el riego de apoyo en la formación de la viña y el viñedo en producción, siempre que sea para mejorar la calidad.

### 5.2. *Rendimientos máximos*

7 000 kilogramos de uvas por hectárea

51,80 hectolitros por hectárea

## 6. **Zona geográfica delimitada**

La zona de elaboración, almacenamiento, envejecimiento y embotellado de estos vinos incluye la totalidad de la isla de Lanzarote.

## 7. **Variedad(es) de uva de vinificación**

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. Descripción del (de los) vínculo(s)

### 8.1. *Vinos blancos, rosados y tintos*

Lanzarote tiene un sistema de cultivo adaptado a unas duras condiciones meteorológicas; escasa pluviometría con medias anuales inferiores a 150 mm, y la influencia de los vientos alisios casi constantes durante casi todo el año lo cual implica la protección del viñedo con muros de piedra. Como consecuencia se obtienen unos vinos blancos frescos, minerales y con esa salinidad característica. Los rosados elaborados tienen aromas frutales de intensidad media, son equilibrados entre acidez y grado alcohólico. Y los vinos tintos son ligeros, y con ese carácter mineral que los distingue.

### 8.2. *Vino de licor*

A pesar de su tamaño y de su orografía, la isla cuenta con diferentes microclimas y con distintos valores de radiación solar, obteniéndose un valor medio a lo largo del año de 7,8 horas/días. Por ello, se obtienen vinos encabezados con alcohol y con una alta concentración de azúcares, los cuales se suelen envejecer dando como resultado unos vinos muy complejos aromáticamente.

### 8.3. *Vino espumoso*

A pesar de nuestra cercanía al continente africano y gracias a la influencia de los vientos alisios, la temperatura media de la isla es de 20°C, con variaciones térmicas entre los meses más fríos y los más cálidos, siendo la diferencia media de temperaturas entre enero y agosto de alrededor de 7°C. Esto permite conseguir unos vinos aromáticos y con una acidez alta, lo que les confiere esa frescura en boca.

### 8.4. *Vino espumoso de calidad*

A pesar de nuestra cercanía al continente africano y gracias a la influencia de los vientos alisios, la temperatura media de la isla es de 20°C, con variaciones térmicas entre los meses más fríos y los más cálidos, siendo la diferencia media de temperaturas entre enero y agosto de alrededor de 7°C. Esto permite conseguir unos vinos aromáticos y con una acidez alta, lo que les confiere esa frescura en boca.

Es fundamental el factor humano para conseguir las características de este vino, en tanto que la sobrepresión debe ser superior o igual a 3,5 bar, así como el grado alcohólico total del vino base que será de 9 % vol. como mínimo. Esta característica lo va a diferenciar de la categoría anterior.

#### 8.5. *Vino de uvas sobremaduradas*

Las condiciones climáticas de Lanzarote con temperaturas medias suaves durante todo el año y una media de más de 2 800 horas de exposición solar al año. Esto unido a los sistemas de cultivo tradicional en vaso y/o parral bajo, permiten que las variedades utilizadas para este tipo de vinificación obtengan unos parámetros de concentración de azúcares y graduación alcohólica ideales para dicho fin, consiguiéndose unos vinos muy aromáticos y con gran equilibrio entre acidez, dulzor y alcohol.

#### 9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

La especificidad del producto y la necesidad de proteger la reputación del nombre vinculado a la denominación de origen, exigen que el embotellado de vinos amparados por la Denominación de Origen «Lanzarote» deberá ser realizado exclusivamente en las bodegas inscritas en el correspondiente registro de bodegas, perdiendo el vino, en otro caso, el derecho al uso de la denominación.

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

En las etiquetas de vinos amparados figurará de forma destacada el nombre de la denominación de origen «Lanzarote».

Se podrá incluir la mención a las unidades geográficas menores: Arrecife, Haría, San Bartolomé, Teguiise, Tías, Tinajo y Yaiza.

Para poder utilizar en el etiquetado el nombre de una unidad geográfica menor el vino debe proceder exclusivamente de uvas producidas en la unidad geográfica menor de que se trate y su elaboración, crianza en su caso, y embotellado, se realicen en el interior de la misma.

Los caracteres de las menciones relativas a la unidad geográfica menor deberán figurar en el etiquetado en caracteres cuyo tamaño no podrá ser superior al de los utilizados para indicar la Denominación de Origen Protegida «Lanzarote».

Todos los tipos de envases de vino para el consumo deberán ir provistos de precintos de garantía, etiquetas o contraetiquetas numeradas, expedidas por el órgano de gestión, que deberán ser colocadas en la propia bodega, y siempre de forma que no permita una segunda utilización.

#### **Enlace al pliego de condiciones**

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