

**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**

(2022/C 88/05)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 <sup>(1)</sup>

MEDDELANDE OM EN STANDARDÄNDRING SOM ÄNDRAR DET SAMMANFATTANDE DOKUMENTET

**”Islas Canarias”**

**PDO-ES-A1511-AM02**

**Datum för meddelandet: 25 november 2021**

**BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS**

**1. Mindre korrigering av namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen**

Beskrivning:

Den spanska bestämda artikeln *las* som stod först i namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen har strukits.

Denna ändring påverkar punkt 1 i den nuvarande produktspecifikationen. Ändringen påverkar även direkt samtliga ställen i produktspecifikationen där namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen nämns. Ändringen påverkar inte punkt 1 i det sammanfattande dokumentet eftersom den skyddade ursprungsbeteckningen där anges som ”Islas Canarias”. Däremot påverkar ändringen punkt 8 (om förpackning i det avgränsade geografiska området) i det sammanfattande dokumentet eftersom namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen där föregås av den bestämda artikeln.

Det rör sig här om en standardändring eftersom ändringen inte uppfyller något av kriterierna i artikel 14.1 i förordning (EU) 2019/33. Det kan inte anses vara fråga om en ändring av produktnamnet eftersom det i EU:s register anges som ”Islas Canarias” och inte som ”Las Islas Canarias”. Produktspecifikationen har därför korrigerats så att det korrekta namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen, som produkten är registrerad under, används konsekvent, dvs. utan den bestämda artikeln *las*.

Skäl:

Denna åtgärd utgör inte någon ändring av det skyddade namnet eftersom detta i EU:s register anges utan den bestämda artikeln *las*, som av misstag råkat komma med i produktspecifikationen.

**2. Förteckning över produkttyper efter kategori**

Beskrivning:

En enda kategori (”vin”) omfattar nu de olika vintyperna, dvs. vita viner, roséviner, röda viner och röda kolsyrejästa viner. Den ordning som produkterna står i har ändrats så att de nu anges i den ordning som används för kategorierna i del II av bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013: 1) vin, 3) likörvin, 5) mousserande kvalitetsviner, 9) pärlande vin med tillsats av koldioxid, 16) vin av övermognas druvor.

Denna ändring påverkar punkt 2.1 i den nuvarande produktspecifikationen. Ändringen påverkar även indirekt punkt 2 a om analytiska egenskaper och 2 b om organoleptiska egenskaper samt även punkt 3 a.2 om oenologiska metoder när det gäller den ordning som produkterna anges i och som nu är densamma som för kategorierna som anges ovan.

Det sammanfattande dokumentet ändras inte.

Det rör sig här om en standardändring eftersom ändringen inte uppfyller något av kriterierna i artikel 14.1 i förordning (EU) 2019/33.

<sup>(1)</sup> EUT L 9, 11.1.2019, s. 2.

Skäl:

Varken färgen (vitt, rosé, rött) eller produktionsmetoden (kolsyrejäsning) innebär någon ändring av produkten, som oförändrat hör till kategori 1) Vin som förtecknas i del II i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013. Ordningen har ändrats så att den stämmer överens med den ordning som tillämpas i ovan nämnda bilaga VII (del II) och i punkt 2 "Kategorier av vinprodukter" i det sammanfattande dokumentet.

### 3. Ändrade gränsvärden för flyktiga syror och total syrahalt

Beskrivning:

För vin av övermogna druvor har högsta halt av flyktiga syror, uttryckt som ättiksyra, höjts från 1,08 gram per liter till 1,60 gram per liter. För mousserande kvalitetsviner har gränsen satts till 1,08 gram per liter.

Denna ändring påverkar punkt 2.2 [sic] ("Beskrivning av vinet") i produktspecifikationen, närmare bestämt den första strecksatsen i punkt 2.2.3 om halten av flyktiga syror, uttryckt som ättiksyra, och punkt 4 "Beskrivning av vinet eller vinerna" i det sammanfattande dokumentet, i avsnittet som rör vin av övermogna druvor och mousserande kvalitetsviner.

I produktspecifikationen har lägsta totala syrahalt, uttryckt i gram vinsyra per liter, fastställts som 4 gram per liter generellt, med undantag för likörvin och vin av övermogna druvor där den är 3,5 gram per liter. Ett sådant undantag gäller även för viner med en naturlig alkoholhalt som överstiger 15 volymprocent och en faktisk alkoholhalt som inte understiger 13 volymprocent, som framställts utan berikning, där alkoholen uteslutande härrör från jäsning och där sådana viner får ges den frivilliga beteckningen "naturligt söta" i enlighet med artikel 17 i bilaga III till kungligt dekret 1363/2011 av den 7 oktober som genomför EU-lagstiftningen om märkning, presentation och identifiering av vissa vinprodukter.

Denna ändring påverkar punkt 2.2 [sic] (beskrivning av vinet) i produktspecifikationen, närmare bestämt punkt 2.2.4 om lägsta totala syrahalt, uttryckt i gram vinsyra per liter. Det sammanfattande dokumentet påverkas inte.

Det rör sig här om en standardändring eftersom ändringen inte uppfyller något av kriterierna i artikel 14.1 i förordning (EU) 2019/33.

Skäl:

Dessa ändringar görs till följd av klimatförändringarnas effekter i det geografiska området. De har att göra med de naturliga faktorer som anges i beskrivningen av samband, dvs. i punkt 7 i produktspecifikationen och i punkt 8 i det sammanfattande dokumentet.

Såsom anges i beskrivningen av de naturliga faktorerna har Kanarieöarna på grund av ett flertal olika faktorer ett mycket varierande klimat, trots ögruppens ökenartade natur i och med läget utanför Afrikas nordvästra kust. Passadvindarna som för med sig mycket fuktighet blåser nästan hela året om och ger mildare temperaturer. En annan faktor är den låga genomsnittliga årsnederbörden på cirka 350 liter per kvadratmeter. Variationen är dock mycket stor: vissa områden får mindre än 100 liter per kvadratmeter, medan andra får nästan 1 000 liter per kvadratmeter.

Den naturliga faktorn med liten nederbörd och stora skillnader mellan olika områden har observerats åtminstone sedan 1980-talet. Denna utveckling har åtföljts av allt längre och intensivare perioder med torka, extrema temperaturer och brist på bevattningsvatten.

Detta har beskrivits under rubriken Skäl i utkastet till Kanarieöarnas lag om klimatförändringar och energiomställning, för vilket remisstiden nyligen gick ut (den 15 januari 2021). Centret för atmosfärforskning i Izaña på Teneriffa är en del av det internationella atmosfärovervakningsprogrammet Global Atmosphere Watch Programme. Där har man sedan 1980-talet observerat en ökning av Kanarieöarnas medeltemperatur utifrån data som registrerats vid olika mätstationer. Ökningen är störst i Izaña i Teide nationalpark på Teneriffa, på grund av att platsen ligger längre in på ön och därmed inte påverkas lika mycket av havet. Även ökade nivåer för stoftpartiklar som blåser in från den afrikanska kontinenten har observerats. I följande publikationer finns ytterligare information om klimatförändringarnas effekter på Kanarieöarna: *Estrategia canaria de lucha contra el cambio climático, 2008/2015* (Kanarieöarnas strategi för att bekämpa klimatförändringen 2008–2015), utgiven av Kanarieöarnas byrå för hållbar utveckling och klimatförändringar, samt studien "Aspectos clave para un plan de adaptación de la biodiversidad terrestre de Canarias al cambio climático" (centrala aspekter när det gäller en plan för anpassning av Kanarieöarnas landbaserade biologiska mångfald till klimatförändringarna) av J. L. Martín och M. V. Marrero, Teide nationalpark, och M. del Arco och V. Garzón, Institutionen för växtbiologi (botanik), Farmaceutiska fakulteten, La Laguna-universitetet, på uppdrag av ministeriet för ekologisk omställning och demografisk utmaning.

Klimatförändringarnas effekter för torrperiodernas längd och intensitet resulterar i en naturlig ökning av syrahalten hos druvor med hög sockerhalt, vilket ger ett vin med hög naturlig alkoholhalt. En annan effekt av torkan är övermogna druvor på vinstockarna.

För vin av övermogna druvor är det därför lämpligt att höja gränsvärdet för högsta syrahalt, uttryckt som ättiksyra, i enlighet med punkt 3 i del C i bilaga I till kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/934. Enligt denna punkt får medlemsstaterna bevilja undantag från gränsvärden för viner med en total alkoholhalt på lägst 13 volymprocent. För viner med en naturlig alkoholhalt på över 15 volymprocent och en verklig alkoholhalt på minst 13 volymprocent och som framställts uteslutande genom jäsnings av druvorna bör, när det gäller lägsta halt uttryckt i vinsyra, samma undantag tillämpas som för likörvin och vin av övermogna druvor, dvs. 3,5 gram per liter.

#### 4. **Ändringar i restriktionerna för vinframställning**

Beskrivning:

Stycket om en begränsning av vinavkastningen till 74 liter per 100 kilogram druvor har flyttats från avsnittet om oenologiska metoder till avsnittet om restriktioner.

Vid framställningen av de olika kategorier av röda viner som har den skyddade ursprungsbezeichnung "Islas Canarias" måste minst 85 % av druvorna komma från minst en av följande sorter: bastardo negro- baboso negro, cabernet sauvignon, castellana negra, listán negro – almuñeco, listán prieto, malvasía rosada, merlot, moscatel negro, negramoll, pinot noir, ruby cabernet, syrah, tempranillo, tintilla och vijariego negro.

Ändringen påverkar punkt 3 i produktspecifikationen och punkt 5.1 i det sammanfattande dokumentet.

Det rör sig här om en standardändring eftersom ändringen inte uppfyller något av kriterierna i artikel 14.1 i förordning (EU) 2019/33.

Skäl:

Stycket om begränsad avkastning vid framställningen har flyttats eftersom det rör sig om en restriktion och det därför bör återfinnas i det avsnittet.

Syftet med bestämmelser om lägsta innehåll av blå druvsorter i röda viner är att bevara färgintensiteten som en utseendemässig organoleptisk egenskap. Denna ändring medför ingen ändring i produktbeskrivningen.

#### 5. **Definition av systemen för beskärning och uppbindning och tillägg av ett nytt system**

Beskrivning:

Vart och ett av de traditionella sätt att beskära och binda upp vinstockar som anges i produktspecifikationen – gobelet, cordon, traditionell *parral* (pergola) och låg *parral* – har definierats. En ny definition har införts för den traditionella uppbindningen *en rastras*, en typ av spaljering på linor med stöd.

Denna ändring påverkar punkt 3.3.2 om beskärning och uppbindning av vinstockar i punkt 3.3 om odlingsmetoder under specifika oenologiska metoder i produktspecifikationen samt i punkt 5.1 om grundläggande oenologiska metoder under avsnittet om odlingsmetoder i det sammanfattande dokumentet.

Det rör sig här om en standardändring eftersom ändringen inte uppfyller något av kriterierna i artikel 14.1 i förordning (EU) 2019/33.

Skäl:

En beskrivning av vart och ett av de traditionella beskärnings- och uppbindningsätt som anges i produktspecifikationen har lagts till för att undvika sammanblandning när samma namn används på andra platser. Detta gäller t.ex. *cordón* (cordon-metoden) som i andra vinodlingsområden står för en typ av uppbindning på linor men som skiljer sig från den traditionella kanariska metoden. Även den typ av uppbindning och beskärning som brukar kallas *en vaso* (*gobelet*, dvs. buskbeskärning) görs på Kanarieöarna traditionellt med käppar, vilket inte är fallet i andra vinodlingsområden. Eftersom en beskrivning görs av dessa två traditionella uppbindningsmetoder har för konsekvensens skull även övriga metoder definierats. Den traditionella metoden *en rastras* har lagts till och definierats. Trots att denna metod i avsnittet om samband (punkt 7 a i produktspecifikationen, avsnittet om mänskliga faktorer) beskrivits som värd att uppmärksammas nämndes den sedan inte i avsnittet om odlingsmetoder, vilket nu har rättats till.

## 6. Höjd gräns för produktionsavkastning

Beskrivning:

Gränsen för högsta avkastning i kilogram druvor per hektar har höjts och till följd av detta har även gränsen i hektoliter slutprodukt per hektar höjts. Respektive gräns har höjts från 10 000 till 15 000 kilogram per hektar och från 74 till 111 hektoliter per hektar.

Denna ändring påverkar punkt 5 om högsta avkastning i produktspecifikationen och avsnitt 5 om vinframställningsmetoder i det sammanfattande dokumentet, led 2 om högsta avkastning.

Det rör sig här om en standardändring eftersom ändringen inte uppfyller något av kriterierna i artikel 14.1 i förordning (EU) 2019/33.

Skäl:

Det finns vissa druvsorter som när de odlas under gynnsamma klimatförhållanden ger högre avkastning vissa år jämfört med andra år. Detta skapar problem vad gäller avkastningen eftersom skörden kan bli för stor för att man ska få framställa vin med den skyddade ursprungsbeteckningen "Islas Canarias".

Sakkunniga från berörda vingårdar har gång på gång bett om att ändra produktspecifikationen så att gränsen för högsta avkastning höjs. De menar att kvaliteten på druvorna inte försämras, eller ens påverkas, då avkastningen blir högre.

SIGPAC (det spanska systemet för identifiering av jordbruksskiften, *Sistema de Información Geográfica de parcelas agrícolas*) föreskriver dessutom inte några gränser för vingårdar med andra uppbindningssystem än spaljering, vilket resulterar i att odlingsarealen måste reduceras. Att före skörden ingå ett avtal som tillåter att den gräns som fastställs i produktspecifikationen överskrids med upp till 25 % utgör inte någon tillfredsställande lösning.

## 7. Nuts-kod har lagts till för det avgränsade området

Beskrivning:

Nuts-koden för Kanarieöarna har lagts till i beskrivningen av det avgränsade området.

Punkt 4 i produktspecifikationen och punkt 6 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

Det rör sig här om en standardändring eftersom ändringen inte uppfyller något av kriterierna i artikel 14.1 i förordning (EU) 2019/33.

Skäl:

Ett förtydligande av det avgränsade området.

## 8. Ändringar vad gäller druvsorter

Beskrivning:

Åtskillnaden mellan rekommenderade och godkända druvsorter har tagits bort. Samtliga sorter är nu godkända och står i alfabetisk ordning, uppdelade på gröna och blå druvor. Av samma anledning klassificeras samtliga sorter i det sammanfattande dokumentet som huvudsakliga druvsorter.

Den gröna druvan albillo criollo har lagts till.

Dessa ändringar påverkar punkt 6 om druvsorter i produktspecifikationen och avsnitt 7 "Huvudsakliga druvsorter" i det sammanfattande dokumentet.

Det rör sig här om en standardändring eftersom ändringen inte uppfyller något av kriterierna i artikel 14.1 i förordning (EU) 2019/33.

Skäl:

Klassificeringen ska stämma överens med den som fastställs i kungligt dekret 1338/2018 av den 29 oktober 2018 om vinproduktionskapaciteten, ändrat genom avsnitt 5 i bilaga XXI till kungligt dekret 558/2020, vilket innebär att åtskillnaden mellan rekommenderade och godkända sorter har tagits bort och samtliga sorter är godkända. Uppdelningen i gröna och blå druvsorter i förteckningen är till för att göra det lättare att hitta i den.

Druvsorten albillo criollo är en traditionell sort som används vid framställning av vin med den skyddade ursprungsbe-teckningen "Islas Canarias". Sorten omnämndes i den förordning (*orden*) av den 2 maj 2011 genom vilket Kanarieöarnas kvalitetsvin erkändes, och godkändes i artikel 6 om druvsorter i de åtföljande bestämmelserna, där den nämndes under namnet albillo. Det sistnämnda ändrades dock genom en förordning (*orden*) av den 21 oktober 2011 för att stämma överens med kungligt dekret 461/2011 av den 1 april 2011 om ändring av bl.a. kungligt dekret 1244/2008 av den 18 juli 2008 om vinproduktionskapaciteten, genom vilken druvsorten albillo togs bort från förteckningen över druvsorter tillåtna på Kanarieöarna. Genom förordning (*orden*) AAA/580/2014 av den 7 april 2014 ändrades bilaga XXI till ovan nämnda kungliga dekret 1244/2008. Därigenom introducerades denna druvsort på Kanarieöarna, denna gång under namnet albillo criollo. Detta hänger samman med denna skyddade ursprungsbe-teckningens historia och är skälet till att druvsorten bör ingå i produktspecifikationen. Denna ändring medför ingen ändring i produktbeskrivningen.

## 9. Förbättringar i texten om samband

Beskrivning:

Vissa formuleringar i texten i avsnittet om samband har förbättrats. Närmare bestämt har orsakssambandet mellan naturliga och mänskliga faktorer utvecklats mer, vilket även gäller egenskaperna för viner av varje kategori.

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

Det rör sig här om en standardändring eftersom ändringen inte uppfyller något av kriterierna i artikel 14.1 i förordning (EU) 2019/33. Ändringen innebär inte att sambandet avfärdas, utan bara att vissa formuleringar i texten har förbättrats.

Skäl:

Enligt EU:s bestämmelser ska ett samband beskrivas för varje produktkategori som omfattas av den skyddade ursprungsbe-teckningen. Detta gjordes dock inte i den version som skrevs 2011 och som var den första produktspeci-fikationen för denna skyddade ursprungsbe-teckning. Syftet med denna ändring i produktspecifikationen är att rätta till detta.

## 10. Ändringar i märkningsreglerna

Beskrivning:

Begränsningarna för hur stora bokstäverna får vara (mellan 4 och 10 millimeter) som namnet på den skyddade ursprungsbe-teckningen skrivs med i märkningen har tagits bort.

De avsnitt som rör uppgifter om skördeår och druvsorter har tagits bort. Enligt EU-lagstiftningen är dessa valfria uppgifter, och produktspecifikationen bör inte innehålla striktare regler.

Avsnitten med sådana frivilliga uppgifter som *fermentado en barrica* (jäst på fat), *barrica* (fat) och *roble* (ek) har strukits. Från produktspecifikationen stryks därmed även sådana villkor som går längre än nationella bestämmelser om ovan nämnda uppgifter, närmare bestämt minsta volymkapacitet för faten (330 liter) och kravet om att vinet måste lagras minst tre månader på fat.

Ändringen påverkar punkt 8.2.8 i produktspecifikationen och punkt 9 i det sammanfattande dokumentet.

Det rör sig här om en standardändring eftersom ändringen inte uppfyller något av kriterierna i artikel 14.1 i förordning (EU) 2019/33.

Skäl:

När det gäller bokstävernas storlek bedöms det inte som nödvändigt att införa gränser utöver de som fastställs i de allmänna bestämmelserna.

De frivilliga uppgifter, t.ex. årgång och druvsort, som anges i EU-lagstiftningen och som gäller för alla aktörer, oavsett SUB- eller SGB-status, behöver inte finnas med i produktspecifikationen såvida inte striktare användningsvillkor har införts.

De frivilliga uppgifterna *fermentado en barrica*, *barrica* och *roble* omfattas av regler på nationell nivå. Villkoren för användning av dessa uppgifter är därför de villkor som gäller allmänt i Spanien. För att man ska ha rätt att använda de traditionella begreppen *noble* (ädelvin) och *añejo* (lagrat vin), som får användas för vin med SUB eller SGB, får volymen på ekfaten enligt lag inte överstiga 600 liter. Det finns därför ingen anledning att volymen på faten

begränsas till 330 liter för att man ska få använda sig av de frivilliga uppgifterna *fermentado en barrica*, *barrica* och *roble* (något som även är tillåtet för vin med SUB eller SGB) samtidigt som denna begränsning är satt till 600 liter i kungligt dekret 1363/2011 av den 7 oktober 2011, genom vilket EU:s regler för märkning, presentation och identifiering av vissa vinprodukter genomförs. Om de striktare villkoren för fatvolym och kortaste lagringstid på fat tas bort kommer villkoren att överensstämma med de allmänna villkor som fastställs i kungligt dekret 1363/2011 (där inte någon kortaste lagringstid anges). Dessa villkor bör därför inte stå med i produktspecifikationen.

## 11. Tillägg av mindre geografiska enheter

Beskrivning:

Följande mindre geografiska enheter har lagts till:

a. Öarna Tenerife (Nuts-kod ES709) och Fuerteventura (Nuts-kod ES704).

b. Kommuner:

På ön El Hierro: El Pinar, La Frontera och Valverde.

På ön Fuerteventura: Antigua, Betancuria, La Oliva, Pájara, Puerto del Rosario och Tuineje.

På ön Gran Canaria: Agaete, Agüimes, Artenara, Arucas, Firgas, Gáldar, Ingenio, La Aldea de San Nicolás, Mogán, Moya, San Bartolomé de Tirajana, Santa Brígida, Santa Lucía de Tirajana, Santa María de Guía, Valleseco, Valsequillo, Tejeda, Telde, Teror och Vega de San Mateo.

På ön La Gomera: Agulo, Alajeró, Hermigua, Vallehermoso och Valle Gran Rey.

På ön Lanzarote: Arrecife, Haría, San Bartolomé, Teguiise, Tías, Tinajo och Yaiza.

På ön La Palma: Barlovento, Breña Alta, Breña Baja, El Paso, Fuencaliente, Garafía, Los Llanos de Aridane, Puntagorda, Puntallana, San Andrés y Sauces, Tazacorte, Tijarafe och Villa del Mazo.

På ön Tenerife: Adeje, Arafo, Arico, Arona, Buenavista del Norte, Candelaria, Fasnía, Garachico, La Guancha, Los Silos, Icod de los Vinos, Puerto de la Cruz, Los Realejos, El Rosario, El Sauzal, El Tanque, San Cristóbal de la Laguna, San Juan de la Rambla, Santa Úrsula, Santiago del Teide, Tegueste och Vilaflor.

För att ett vin ska kunna märkas med namnet på en mindre geografisk enhet (ö eller kommun) 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 "Islas Canarias".

Denna ändring påverkar led ii om kompletterande bestämmelser om märkning i punkt 8 c om kompletterande bestämmelser i produktspecifikationen samt punkt 9 i det sammanfattande dokumentet.

Det rör sig här om en standardändring eftersom ändringen inte uppfyller något av kriterierna i artikel 14.1 i förordning (EU) 2019/33.

Skäl:

Namnen på de mindre geografiska enheterna har lagts till i enlighet med artikel 120.1 g i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 och i enlighet med artikel 55 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33. Beteckningen Tenerife och den form som ska användas på etiketterna har lagts till i enlighet med det regionala jordbruks-, fiske- och livsmedelsministeriets förordning (*orden*) av den 7 juni 1999.

Detta görs för att efterkomma konsumenternas krav på information om mer precis ursprungsort för vinerna. Det utgör även ett svar på producenternas, vinodlarnas och vingårdarnas vilja och krav att få presentera sina produkter på det mest fördelaktiga sättet.

Inga namn på öar eller kommuner har tagits med om de är eller innehåller geografiska namn som omfattas av annan vinrelaterad skyddad ursprungsbeteckning på Kanarieöarna. Detta ligger i linje med artikel 103.2 i förordning (EU) nr 1308/2013 och med artiklarna 28 och 29 i lag 6/2019 om kvaliteten på jordbruksbaserade livsmedel.

Villkor har lagts till som är strängare än de som anges i artikel 55 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33. Fler uppgifter om märkningens utseende har lagts till i bestämmelserna om märkning och presentation av produkterna, bland annat när det gäller bokstävernas storlek och var texten ska placeras. Detta görs för att kategori och ursprung för produkten ska anges på ett tydligt och enkelt sätt och för att undvika att konsumenterna vilseleds.

## 12. Tillägg av uppgifter om kontrollorgan

Beskrivning:

Det finns nu en länk till de kontrollorgan som behöriga myndigheter har delegerat kontroll- och produktcertifieringsuppdragen till i enlighet med dekret 39/2016 av den 25 april 2016.

Denna ändring påverkar punkt 9 a om behöriga kontrollmyndigheter och kontrollorgan i produktspecifikationen. Det sammanfattande dokumentet påverkas inte.

Det rör sig här om en standardändring eftersom ändringen inte uppfyller något av kriterierna i artikel 14.1 i förordning (EU) 2019/33.

Skäl:

Produktspecifikationen måste innehålla uppgifter om de kontrollorgan som utför produktcertifieringen och till vilka kontrollen av denna skyddade ursprungsbeteckning har delegerats.

## 13. Förbättringar i beskrivningen av kontrollerna

Beskrivning:

De metoder som kontrollorganet ska använda sig av har lagts till enligt nedan.

Kontrollorganet bedömer överensstämmelsen med produktspecifikationen baserat på en första grundkontroll samt uppföljningskontroller av vinproduktionsanläggningen minst en gång per år, i enlighet med beskrivningen av de kontroller som ska utföras.

Kontrollen av odlingsförhållandena för vinstockarna består av en kombination av slumpmässiga kontroller baserade på en riskanalys och stickprov.

Proverna som tas vid dessa kontroller samlas in systematiskt på varje anläggning, och stickproverna tas från lager med drickfärdiga produkter.

Denna ändring påverkar led ii om kontrollmetoder i punkt 9 b om kontrolluppdraget i produktspecifikationen. Det sammanfattande dokumentet påverkas inte.

Det rör sig här om en standardändring eftersom ändringen inte uppfyller något av kriterierna i artikel 14.1 i förordning (EU) 2019/33.

Skäl:

Ändringarna görs för att texten ska stämma överens med artikel 25.2 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 där det anges att årliga kontroller måste genomföras för att överensstämmelsen med produktspecifikationen ska kunna bedömas och att kontrollerna måste genomföras i form av slumpmässiga kontroller baserade på en riskanalys eller i form av stickprov eller regelbundna kontroller. Slumpmässiga kontroller kan kombineras med stickprovskontroller.

## 14. Ändringar i texten i produktspecifikationen som inte ändrar innehållet

Beskrivning:

### 1. Ändringar i layout/disposition

— I de olika avsnitten i produktspecifikationen (1, 2, 3 etc.) har de underordnade leden fått motsvarande numrering (2.2, 2.2.1, 2.2.2 etc.). Detta ger bättre struktur och ökad tydlighet. För ökad konsekvens i layouten har inom varje avsnitt och led i möjligaste mån uppräknings i alfabetisk ordning ersatts med numrerad uppräknings eller strecksatser, medan strecksatser i underavsnitt/led har ersatts med alfabetisk uppräknings.

— En rubrik Kategorier har lagts till i beskrivningen av vinet, före företeckningen över vinprodukter. Den ordning som produkterna står i har ändrats så att de följer den ordning som används i del II i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013.

- Rubriken Analytiska egenskaper har ändrats till Fysiska och kemiska egenskaper.
  - I underavsnittet om fysiska och kemiska egenskaper presenteras produkter som tidigare grupperades tillsammans nu separat, i enlighet med den ordningsföljd som används i del II av bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013.
2. Följande avsnitt har blivit föremål för omflyttningar:
- Begränsningen för produktionsavkastningen, som i den tidigare produktspecifikationen återfanns i avsnittet om oenologiska metoder. Detta avsnitt återfinns nu i avsnittet om restriktioner, eftersom detta är mer logiskt.
  - Druvsorterna står i alfabetisk ordning, med separata förteckningar för blå och gröna druvsorter.
  - Led 4–10 som i den tidigare produktspecifikationen återfanns under underrubriken b) Objektiva krav i punkt 8 om tillämpliga bestämmelser står nu under underrubriken Kompletterande bestämmelser, vilket är mer logiskt. Där denna text nu står har den delats upp efter innehåll, och de olika styckena har numrerats och fått rubriker. Denna ändring påverkar inte innehållet.
3. Förtydliganden rörande terminologin samt korrigeringar av grammatiska fel och bristande konsekvens:
- Uttrycket *mousserande viner* har ersatts med *mousserande kvalitetsvin*, i enlighet med beteckningen för denna produktkategori.
  - Formuleringen *detta ursprung* har ersatts med *denna skyddade ursprungsbeteckning*.
  - Uttrycket *denna autonoma region* har ersatts med *den autonoma regionen Kanarieöarna*.
  - Uttrycket *kvalitetsvin från Kanarieöarna* har ersatts med *den skyddade ursprungsbeteckningen "Islas Canarias"* alternativt *"Islas Canarias"* (beroende på vad som är lämpligt) eftersom detta är namnet på den skyddade beteckningen.
  - Formuleringen  *dessa specifikationer* har ersatts med *denna specifikation* (t.ex. i punkterna 3 a.2 och 8 b.3 a i den tidigare produktspecifikationen).
  - Formuleringen *kommer att vara (será de)* i punkt 3 a.2 i den tidigare produktspecifikationen har ersatts med *kommer att vara för (será para)* eftersom det gäller den naturliga alkoholhalten hos produktionspartier och syftar på de vinkategorier som listas nedanför.

Dessa ändringar påverkar olika punkter i produktspecifikationen och det sammanfattande dokumentet.

Det rör sig här om en standardändring eftersom ändringen inte uppfyller något av kriterierna i artikel 14.1 i förordning (EU) 2019/33.

Skäl:

För att förbättra och förtydliga texten.

#### SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

Islas Canarias

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin
3. Likörvin
5. Mousserande kvalitetsvin
9. Pärlande vin med tillsats av koldioxid
16. Vin av övermogna druvor



#### 4. Beskrivning av vinet eller vinerna

##### 1. Vita viner och roséviner

###### KORTEFATTAD BESKRIVNING

Vita viner: Gul färg med toner av grönt eller bärnsten. Medelhög till hög aromatisk intensitet och fruktig doft. Friska och balanserade. Fruktig eftersmak.

Roséviner: Hela spektrumet av rosa nyanser. Medelhög till hög aromatisk intensitet. Fruktig karaktär och doft. Medelhög fyllighet. Friska och balanserade. Fruktig eftersmak.

###### Allmänna analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	10
Lägsta totala syrahalt	4 gram per liter, uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	18
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	200

##### 2. Röda viner

###### KORTEFATTAD BESKRIVNING

Röda viner: Körsbärsröd färg med violetta toner, medelhög till hög färgintensitet. Medelhög till hög aromatisk intensitet. Rena röda bär. Smakrika, långa viner med medelhög tanninrikedom. Den längre mognadsprocessen ger ett längre vin med intensivare balsamiska och kryddiga toner och med en färg som övergår i terrakotta.

###### Allmänna analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	11,5
Lägsta totala syrahalt	4 gram per liter, uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	20
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	150

##### 3. Likörviner

###### KORTEFATTAD BESKRIVNING

Likörvin: Ljus och klar gul färg, oljigt utseende. Intensiv doft som påminner om russin, kryddor, torkad persika och de olika druvsorterna. Känslan i munnen är ett sammetslent, balanserat och intensivt vin med fruktig och kraftfull eftersmak.

\* Högsta halt av svaveldioxid: 200 mg/l om sockerhalten är  $\geq 5$  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)	18
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	150

#### 4. *Vin av övermogna druvor*

##### KORTFATTAD BESKRIVNING

Ljus och klar gul färg, oljigt utseende. Intensiv doft som påminner om russin, kryddor, torkad persika och de olika druvsorterna. Känslan i munnen är ett sammetslent, balanserat och intensivt vin med fruktig och kraftfull eftersmak.

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)	26,6
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	150

#### 5. *Mousserande kvalitetsviner*

##### KORTFATTAD BESKRIVNING

Blekt gul till gyllengul färg. Ljusa viner med små och hållbara bubblor. Ren och fruktig doft. Känslan i munnen är ett balanserat, friskt vin med fruktig eftersmak.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	10
Lägsta totala syrahalt	4 gram per liter, uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	18
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	185

6. *Pärlande vin med tillsats av koldioxid*

## KORTEFATTAD BESKRIVNING

Viner med tydliga bubblor. De vita vinerna är gula i färgen, rosévinerna har olika nyanser av rosa och de röda vinerna har en rödviolett färg. Ren doft. De vita vinerna har en doft av vita bär. Rosévinerna och de röda vinerna har en doft av röda bär. Smakmässigt är vinerna stora, balanserade och friska med fruktig eftersmak och tydlig kolsyre känsla.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	9,5
Lägsta totala syrahalt	4 gram per liter, uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	18
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	150

5. **Vinframställningsmetoder**5.1. *Särskilda oenologiska metoder*

## Relevanta restriktioner för vinframställning

Mängden vin per 100 kilogram druvor får inte överstiga 74 liter.

De röda vinerna framställs genom fullständig eller partiell jäsning med druvskal. Blå druvsorter måste utgöra minst 85 % av de använda druvorna, med eller utan stjälkar.

## Odlingsmetoder

Planteringsstätheten ska vara minst 800 vinstockar per hektar. Undantag får göras för traditionella vingårdar på Lanzarote där det är tillåtet med en lägre gräns på 400 plantor per hektar. Systemen för beskärning och uppbindning har anpassats till jordmånen och klimatförhållandena för att produktionen ska bli av så hög kvalitet som möjligt. De traditionella system som används på Kanarieöarna är *gobelet*, *rastras*, *cordon*, traditionell *parral*, låg *parral* och varianter av dessa. Även spaljering tillämpas. Användningen av konstbevattning regleras i en förordning (*orden*) av den 17 maj 1999 om konstbevattning av vinodlingar för framställning kvalitetsviner i vissa regioner inom den autonoma regionen Kanarieöarna.

## Särskilda oenologiska metoder

Lägsta naturliga alkoholhalt för varje parti vin måste uppgå till 10 volymprocent för vita viner och roséviner, 11,5 volymprocent för röda viner, 15 volymprocent för likörvin, 17 volymprocent för vin av övermogna druvor samt 10 volymprocent för mousserande kvalitetsviner och pärlande vin med tillsats av koldioxid.

5.2. *Högsta avkastning*

15 000 kilogram druvor per hektar

111 hektoliter per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Produktionsområdet för viner med denna skyddade ursprungsbeteckning är hela det territorium som Kanarieöarna utgör (Nuts-kod ES70).

## 7. Huvudsakliga druvsorter

Albillo criollo  
Bastardo blanco – Baboso blanco  
Bastardo negro – Baboso negro  
Bermejuela – Marmajuelo  
Breval  
Burrablanca  
Cabernet sauvignon  
Castellana negra  
Doradilla  
Forastera blanca  
Gual  
Listán blanco de Canarias  
Listán negro – Almuñeco  
Listán prieto  
Malvasía aromática  
Malvasía rosada  
Malvasía volcánica  
Merlot  
Moscatel de Alejandría  
Moscatel negro  
Negramoll  
Pedro ximénez  
Pinot noir  
Ruby cabernet  
Sabro  
Syrah  
Tempranillo  
Tintilla  
Torrontés  
Verdello  
Vijariego blanco – Diego  
Vijariego negro

## 8. Beskrivning av samband

Öarnas vulkaniska jordmån innehåller mineraler som gör den lämplig för odling av de olika druvsorterna. Vinerna har därför en karakteristisk smak av vulkaniska mineraler.

De odlingsmetoder som nämnts, i kombination med de produktionsbegränsande faktorer som beskrivits ovan, ger skördar med högre kvalitet. Dessa metoder och faktorer omfattar bl.a. avsaknad av konstbevattning, mycket stora extensiva vingårdar i många områden, vinstockar som är över 80 år gamla samt den stora andel vinstockar växer i branta sluttningar på hög höjd.

Vinodlingen karakteriseras av en lång odlingssäsong och en långsam mognadsprocess. Detta hänger samman med de mycket stabila temperaturer som råder i det geografiska området. Det finns ingen risk för frost, och temperaturvariationerna mellan vinter och sommar är små. De nordliga vindarna, passadvindarna, skapar en mycket stor mängd olika mikroklimat som kan resultera i betydande klimatskillnader mellan olika områden trots att de kan ligga knappt 100 meter från varandra. Den långa odlingssäsongen och den långsamma mognadsprocessen för druvorna har en markant inverkan på vinernas karakteristiska egenskaper, vilket följande exempel visar:

- De vita vinerna uppnår en fin aromatisk intensitet med toner av vita bär och tropiska frukter samt blommiga och balsamiska toner. De är balanserade, friska och med lång eftersmak.
- De röda vinerna har fin aromatisk intensitet med toner av mörka bär (björnbär) och av grönsaks- och mineralkaraktär som påminner om svartpeppar. De är strukturerade, nyanserade och välbalanserade. Rosévinerna har en ren doft av röda bär (jordgubbar eller hallon) med blommiga komponenter och toner av grönsakskaraktär av olika intensitet samt en bra balans mellan syrlighet och friskhet.
- När det gäller likörvinerna innebär de många olika mikroklimat som skapas av terrängen, jordmånen och passadvindarna att vissa druvsorter inte når den mognadsgrad som är optimal för framställning av naturligt söta viner. Vinalkohol har därför använts traditionellt för att framställa dessa typer av viner, som har frisk doft och som påminner om respektive druvsort. Vinerna blir mer komplexa när de lagras.
- Det mousserande kvalitetsvinet påverkas av den långa odlingssäsongen och druvornas långsamma mognadsprocess som ger ett livligt vin med fin aromatisk intensitet och fruktigt slut.
- Karaktären hos det pärlande vinet med tillsats av koldioxid kommer av odlingssäsongen för vinstockarna i produktionsområdet som gör det möjligt att framställa pärlande viner. Den jämna temperaturen i området och det rikliga solskenet ger en lång odlingssäsong då druvorna får mogna långsamt. Detta ger mjuka, intensivt fruktiga viner som känns livliga i munnen.
- När det gäller vin av övermogna druvor är det viktigt att framhålla att vinstockens beskärning gör att druvorna exponeras för solljus och ger en jämn temperatur i hela vinstocken, vilket leder till en perfekt balans. Smaken hos dessa viner har en mycket fin balans mellan sötma och syrlighet.

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

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Förpackas 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 "Islas Canarias" 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.

Produktionen av viner med den skyddade ursprungsbeteckningen är inte avslutad med processen att omvandla must till vin genom alkoholjäsning och andra kompletterande processer. Tvärtom är det tappningen som ska ses som det slutliga steget i produktionsprocessen för dessa viner eftersom det omfattar ytterligare oenologiska metoder. Sådana metoder är t.ex. filtrering, stabilisering och andra typer av korrigerande åtgärder som kan påverka dessa viners särskilda egenskaper. Dessa moment kan visserligen utföras utanför det skyddade området, men optimala förhållanden uppnås troligtvis mycket lättare om momenten utförs på vingårdarna inom det skyddade området, som står under kontrollorganens direkta kontroll. Kontroller som genomförs utanför det skyddade området ger inte lika starka garantier för vinets kvalitet och äkthet jämfört med kontroller inom detta område. Att vinet tappas inom produktionsområdet är en väsentlig faktor när det gäller att skydda ursprungsbeteckningen när den färdigförpackade produkten saluförs till slutkonsumenten. Därmed förhindrar man att produkten i ett senare skede manipuleras på ett sådant sätt som skulle kunna påverka vinets kvalitet eller särskilda egenskaper.

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

- Texten "Denominación de Origen Protegida Islas Canarias" ska tydligt anges på etiketten, tillsammans med den logotyp som finns registrerad hos förvaltande myndighet.
- Förpackningen måste vara försedd med numrerad kontrolletikett eller sigill utfärdad av förvaltande myndighet. Applicering av dessa märkningar måste ske på vingården och på ett sådant sätt att märkningen är synlig och inte går att återanvända.
- Olika mindre geografiska enheter (öar och kommuner) får nämnas på etiketten om vinet framställs uteslutande av druvor från detta område och om även produktion, eventuell lagring samt tappning äger rum inom detta område. Förvaltande myndighet har behörighet att utfärda särskilda identifierings- och kontrolletiketter. Namn på mindre geografiska enheter måste anges med bokstäver som inte är större än de som används för den skyddade ursprungsbeteckningen "Islas Canarias".

**Länk till produktspecifikationen**

<https://www.gobiernodecanarias.org/cmsgobcan/export/sites/agg/icca/galerias/doc/calidad/Pliego-de-Condiciones-Islas-Canarias-modificado-1.pdf>

---