C/2026/4630

31.8.2026 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2026/4630)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Arlanza“

Референтен номер на ЕС: PDO-ES-A0613-AM04 — 3.6.2026 г.

1. **Наименование на продукта**

„Arlanza“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

3. **Сектор**

☐ Селскостопански продукти

☑ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Испания

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Име

Министерство на земеделието, рибарството и храните — Генерална дирекция по храните, генерална поддирекция „Контрол на качеството на храните и лаборатории за селскостопански храни“

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Компетентният орган е на мнение, че всички промени, въведени в продуктовата спецификация на ЗНП Arlanza, представляват стандартно изменение — то не може да се счита за изменение на равнището на ЕС, тъй като не е обхванато от нито едно от положенията, посочени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 относно географските означения, т.е. не включва промяна в наименованието или в използването на наименованието, или в категорията продукт или продукти, обозначени с географското означение, няма риск да обезсили връзката с географския район и не води до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Описание на одобреното стандартно изменение**

Заглавие

ВЪВЕЖДАНЕ НА НОВИ ТИПОВЕ ВИНА

Описание

Към категория 1 — която е единствената категория, обхваната от продуктовата спецификация — се добавят червените вина, получени чрез въглекисела мацерация, и сладките червени вина (наричани „ледени вина“), като се включва описание на аналитичните и органолептичните им характеристики и се посочват конкретните изисквания за тяхното производство.

Изменението се отнася до раздели 2 и 3.6.1 от продуктовата спецификация и до точки 6 и 7.1 от единния документ.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

РАЗШИРЯВАНЕ НА ОПРЕДЕЛЕНИЯ ГЕОГРАФСКИ РАЙОН

Описание

Определеният географски район се разширява, като се добавят четири общини в провинция Бургос (Ciadoncha, Palazuelos de Muño, Pampliega и Santa María del Mercadillo) и една община в провинция Паленсия (Villaviudas).

Изменението се отнася до раздел 4 от продуктовата спецификация и до точка 9 от единния документ.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

АКТУАЛИЗИРАНЕ НА ТЕКСТА ОТНОСНО ОПИСАНИЕТО НА ВРЪЗКАТА

Описание

Необходимо е да се включи информация за производството на ледени вина и да се редактира текстът относно съответния географски район съгласно описаните по-горе изменения. Тази промяна не е обхваната от положението, посочено в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 относно географските указания, тъй като не се въвежда промяна във връзката, а единствено се добавя по-точно описание.

Изменението засяга раздел 7 от продуктовата спецификация, но не и единния документ.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

ЗАЛИЧАВАНЕ НА РАЗДЕЛ 9 — „ПРОВЕРКА НА СЪОТВЕТСТВИЕТО С ПРОДУКТОВАТА СПЕЦИФИКАЦИЯ“

Описание

Раздел 9 от продуктовата спецификация се заличава, тъй като включването му не е задължително.

С изменението се заличава раздел 9 от продуктовата спецификация, като то не засяга единния документ.

☐ Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски означения за вина

„Arlanza“

Референтен номер на ЕС: PDO-ES-A0613-AM04 — 3.6.2026 г.

1. **Наименование/наименования**

„Arlanza“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Испания

4. **Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143**

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

5. **Категории лозаро-винарски продукти, посочени в част II от приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013**

1. Вино

6. **Описание на виното или вината**

Лозаро-винарски продукт

ВИНО — бели вина

Органолептични характеристики

Външен вид

Бели вина: сребристожълт до златистожълт цвят, бистри и/или с блясък. Без суспендирани частици.

Бели вина, подложени на стареене: сребристожълт до златистожълт цвят, бистри и/или с блясък. Без суспендирани частици.

Аромат

Бели вина: характерни плодови аромати.

Бели вина, подложени на стареене: характерни плодови аромати, като е възможно наличието на аромати, придобити от дървените съдове.

Вкус

Бели вина: балансирани и свежи.

Бели вина, подложени на стареене: балансирани и свежи, като вкусът може да напомня за отлежаването им в дървени съдове.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	10,5
Минимална обща киселинност	4
Единица за минимална обща киселинност	g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	13,33
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	150

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

—

☑ Аналитичните характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

ВИНО — вина розе

Органолептични характеристики

Външен вид

Вина розе: цвят, вариращ от „лучена люспа“ до ягодов, бистри и/или с блясък. Без суспендирани частици.

Вина розе, подложени на стареене: цвят, вариращ от „лучена люспа“ до малинов, със специфични нюанси, придобити в процеса на стареене, бистри и/или с блясък. Без суспендирани частици.

Аромат

Вина розе: характерни аромати на червени и/или горски плодове.

Вина розе, подложени на стареене: характерни аромати на пресни и/или захаросани червени плодове и наличие на аромати, придобити от дървените съдове.

Вкус

Вина розе: свежи и балансирани.

Вина розе, подложени на стареене: свежи и балансирани.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	11
Минимална обща киселинност	4
Единица за минимална обща киселинност	g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	150

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Максимално съдържание на летливи киселини, изразено като оцетна киселина:

За вина, пуснати на пазара през първата година след прибиране на реколтата: 13,33 meq/l

При вината на възраст над една година не може да се превишава максималното съдържание, изчислено, както следва: 1 g/l (16,67 meq/l) до 10 % об. плюс 0,06 g/l (1 meq/l) за всеки градус над 10 %. Съдържанието на летливи киселини не може в никакъв случай да превишава 1,08 g/l (18 meq/l).

☑ Аналитичните характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

ВИНО — млади червени вина и вина, получени чрез въглекисела мацерация

Органолептични характеристики

Външен вид

Цвят, вариращ от виолетовочервен до пурпурночервен, с разлика към ръба, характерна за младите вина. Бистри, без суспендирани частици.

Аромат

Характерни аромати на червени и/или горски плодове със средна до висока наситеност.

Вкус

Балансиран и свеж.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	11,5
Минимална обща киселинност	4
Единица за минимална обща киселинност	g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	150

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Максимално съдържание на летливи киселини, изразено като оцетна киселина:

За вина, пуснати на пазара през първата година след прибиране на реколтата: 13,33 meq/l

При вината на възраст над една година не може да се превишава максималното съдържание, изчислено, както следва: 1 g/l (16,67 meq/l) до 10 % об. плюс 0,06 g/l (1 meq/l) за всеки градус над 10 %. Съдържанието на летливи киселини не може в никакъв случай да превишава 1,08 g/l (18 meq/l).

☑ Аналитичните характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

ВИНО — червени вина, подложени на стареене

Органолептични характеристики

Външен вид

Цвят, вариращ от гранатовочервен до керемиденочервен, и нюанси, характерни за стареенето. Бистри, без суспендирани частици.

Аромат

Характерни балансирани аромати на дървесина и плодове в зависимост от продължителността на стареене.

Вкус

Сух, с балансирана киселинност.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	12
Минимална обща киселинност	4
Единица за минимална обща киселинност	g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	150

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Максимално съдържание на летливи киселини, изразено като оцетна киселина:

За вина, пуснати на пазара през първата година след прибиране на реколтата: 16,67 meq/l

При вината на възраст над една година не може да се превишава максималното съдържание, изчислено, както следва: 1 g/l (16,67 meq/l) до 10 % об. плюс 0,06 g/l (1 meq/l) за всеки градус над 10 %. Съдържанието на летливи киселини не може в никакъв случай да превишава 1,2 g/l (20 meq/l).

☑ Аналитичните характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

ВИНО — сладки червени вина

Органолептични характеристики

Външен вид

Цвят, вариращ от сламеножълт до златист. Бистри, без суспендирани частици.

Аромат

Характерни аромати на червени и/или горски плодове със средна до висока наситеност.

Вкус

Балансирани по отношение на алкохолното съдържание, киселинността и съдържанието на остатъчни захари.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	11,5
Минимална обща киселинност	4
Единица за минимална обща киселинност	g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	150

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Максимално съдържание на летливи киселини, изразено като оцетна киселина:

За вина, пуснати на пазара през първата година след прибиране на реколтата: 13,33 meq/l

При вината на възраст над една година не може да се превишава максималното съдържание, изчислено, както следва: 1 g/l (16,67 meq/l) до 10 % об. плюс 0,06 g/l (1 meq/l) за всеки градус над 10 %. Съдържанието на летливи киселини не може в никакъв случай да превишава 1,2 g/l (20 meq/l).

☑ Аналитичните характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

7. **Винопроизводствени практики**

7.1. *Специфични енологични практики, използвани за производството на виното или вината, и съответни ограничения върху производството им*

Винопроизводствена практика

—

Вид енологична практика

Специфична енологична практика

Описание

— Вероятно минимално алкохолно съдържание на гроздето: 10,5 % за белите сортове и 11,5 % за червените сортове.

— Максимален рандеман: 72 литра от 100 килограма грозде.

— Въглекисела мацерация: гроздето се поставя в бурета цяло, без намачкване, и престоява в среда, богата на CO_2, докато протича вътреклетъчната ферментация. След това гроздето или се отделя от чепките, раздробява и стрива, или директно се подлага на пресоване, докато продължава алкохолна ферментация. Вследствие на вътреклетъчната ферментация се получават алкохол и други ароматни съединения.

— Ледено вино: гроздето трябва да се събира в замразено състояние (при температура в интервала от – 2 °C до – 7 °C или по-ниска). Замразеното грозде се пресова без предварително отделяне от чепките. Процесът на ферментация протича без добавяне на захар или алкохол. След приключване на ферментацията наличната във виното захар е естествена остатъчна захар (недобавена). Както ферментацията, така и стареенето могат да се извършват в резервоари или бъчви.

— Периодите на стареене на вината, за които се използват означенията „Crianza“ „Reserva“ и „Gran reserva“, започват да текат от 1 ноември в годината на реколтата.

Винопроизводствена практика

—

Вид енологична практика

Приложимо ограничение при производството на вината

Описание

Бялото вино се произвежда изключително от белите сортове Albilillo и Viura. Виното розе се произвежда от сортовете Tinta del País, Garnacha Tinta, Mencía, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Albillo Mayor и Viura, като минималното съдържание на червени сортове е 50 %. Червеното вино се произвежда от най-малко 75 % от червените сортове Tinta del País, Garnacha Tinta, Mencía, Cabernet Sauvignon, Merlot и Petit Verdot.

Винопроизводствена практика

АГРОТЕХНИЧЕСКИ ПРАКТИКИ

Вид енологична практика

Приложимо ограничение при производството на вината

Описание

Минимална гъстота на засаждане: 2 000 лози на хектар.

7.2. *Максимални добиви*

Всички вина/категория/сорт/тип

Бели сортове

Максимален добив

Максимален добив	10 000
Единица за максимален добив	килограми грозде от хектар

Всички вина/категория/сорт/тип

Бели сортове

Максимален добив

Максимален добив	72
Единица за максимален добив	хектолитри от хектар

Всички вина/категория/сорт/тип

Червени сортове

Максимален добив

Максимален добив	7 000
Единица за максимален добив	килограми грозде от хектар

Всички вина/категория/сорт/тип

Червени сортове

Максимален добив

Максимален добив	50,40
Единица за максимален добив	хектолитри от хектар

Всички вина/категория/сорт/тип

Бели сортове за производство на „Vino de Pueblo“ или „Vino de Villa“

Максимален добив

Максимален добив	8 000
Единица за максимален добив	килограми грозде от хектар

Всички вина/категория/сорт/тип

Бели сортове за производство на „Vino de Pueblo“ или „Vino de Villa“

Максимален добив

Максимален добив	57,6
Единица за максимален добив	хектолитри от хектар

Всички вина/категория/сорт/тип

Червени сортове за производство на „Vino de Pueblo“ или „Vino de Villa“

Максимален добив

Максимален добив	5 600
Единица за максимален добив	килограми грозде от хектар

Всички вина/категория/сорт/тип

Червени сортове за производство на „Vino de Pueblo“ или „Vino de Villa“

Максимален добив

Максимален добив	40,32
Единица за максимален добив	хектолитри от хектар

8. **Посочване на винения сорт (сортове) грозде, от който е получено виното (вината)**

— ALBILLO MAYOR

— CABERNET SAUVIGNON

— GARNACHA TINTA

— MACABEO - VIURA

— MENCÍA

— MERLOT

— PETIT VERDOT

— TEMPRANILLO - TINTA DEL PAIS

9. **Кратко определение на определения географски район**

Той обхваща следните общини и по-малки местни единици:

— Провинция Бургос: Avellanosa de Muñó и по-малките единици Pinedillo, Paules del Agua и Torrecítores del Enebral; Ciruelos de Cervera (кадастрален парцел № 518) и по-малката единица Briongos de Cervera; Cebrecos, Ciadoncha, Cilleruelo de Abajo, Cilleruelo de Arriba, Covarrubias и по-малката единица Ura; Fontioso, Iglesiarrubia, Lerma и по-малките единици Revilla Cabriada, Castrillo Solarana, Rabé de los Escuderos, Santillán del Agua, Ruyales del Agua и Villoviado; Los Balbases (кадастрален парцел № 523), Madrigal del Monte, Madrigalejo del Monte и по-малката единица Montuenga; Mahamud, Nebreda, Palazuelos de Muño, Pampliega, Peral de Arlanza, Pineda Trasmonte, Pinilla Trasmonte, Puentedura, Quintanilla del Agua, Tordueles, Quintanilla del Coco и по-малката единица Castroceniza; Quintanilla de la Mata, Retuerta, Revilla Vallejera, Royuela de Riofranco, Santa Cecilia, Santa Inés, Santa María del Campo,Santa Maria del Mercadillo, Santibáñez del Val, Santo Domingo de Silos, Solarana, Tordomar, Torrecilla del Monte, Torrepadre, Valles de Palenzuela, Villafruela, Villahoz, Villalmanzo, Villamayor de los Montes, Villangómez и по-малката единица Villafuertes; Villaverde del Monte и Zael.

— Провинция Паленсия: Baltanás и по-малката единица Valdecañas de Cerrato, Cobos de Cerrato, Cordovilla la Real, Espinosa de Cerrato, Herrera de Valdecañas, Hornillos de Cerrato, Palenzuela, Quintana del Puente, Tabanera de Cerrato, Torquemada, Villahán, Villaviudas и Villodrigo.

На територията на община Los Balbases само районът, намиращ се в кадастрален парцел № 523, е подходящ за отглеждането лозята със ЗНП. На територията на община Ciruelos de Cervera само районът, намиращ се в кадастрален парцел № 518, е подходящ за отглеждане на лозята със ЗНП. В рамките на община Villaviudas той е подходящ за отглеждането на лозя, чиято надморска височина е посочена в продуктовата спецификация.

10. **Връзка с географския район**

Категория на лозаро-винарския продукт

1. Вино

Обобщено описание на връзката

Екстремният континентален климат (голяма амплитуда между дневните и нощните температури) и надморската височина са физическите фактори от определящо значение, особено по време на процеса на отлежаване (който протича бавно). Към тези фактори се добавят и ниските добиви в района, постигнати чрез ниска гъстота на насажденията и прореждане на гроздовете. При тези обстоятелства Tinta del País придобива специфични характеристики, които го отличават от гроздето от други райони (натрупване на полифеноли и ароматни прекурсори и подходящ баланс между алкохолното съдържание и отчетливата киселинност). Вината са богати на полифеноли, с добра плътност и киселинност, поради което са особено подходящи за стареене.

11. **Други приложими изисквания**

Заглавие на изискването/дерогацията

ОПАКОВАНЕ ПРИ ИЗТОЧНИКА

Правна уредба

В националното законодателство

Вид на допълнителното изискване/дерогация

Опаковане в определения географски район

Описание на изискването/дерогацията

Винопроизводството включва бутилирането на виното и последващото му отлежаване, поради което органолептичните и физикохимичните характеристики могат да бъдат гарантирани само ако всички операции във връзка с получаването на виното се извършват в района на производство. Поради това, за да се запази качеството, да се гарантира произходът и да се осигури контрол, като се има предвид, че бутилирането на вината е един от възловите елементи за постигането на определените характеристики, тази операция трябва да се извършва във винарските изби, разположени в бутилиращите съоръжения в района на производство.

Заглавие на изискването/дерогацията

ЕТИКЕТИРАНЕ

Правна уредба

В националното законодателство

Вид на допълнителното изискване/дерогация

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на изискването/дерогацията

— Върху етикетите на вината със ЗНП трябва ясно да фигурира географското наименование на това ЗНП — „Arlanza“. Традиционното наименование, посочено в член 112, буква а) от Регламент (ЕС) № 1308/2013, е „наименование за произход“ (denominación de origen).

— Върху етикета задължително се посочва годината на реколтата дори ако виното не е било подложено на стареене.

— Върху етикетите на вината розе и червените вина могат да се използват следните традиционни наименования: „Crianza“, „Reserva“ и „Gran reserva“, при условие че вината отговарят на изискванията съгласно приложимото действащо законодателство.

— Върху етикетите на вината розе и червените вина със ЗНП „Arlanza“ може да бъде поставено обозначението „Roble“ [дъб], при условие че вината отговарят на изискванията съгласно приложимото действащо законодателство.

— Разрешава се използването на обозначението „Fermentado en barrica“ [ферментирало в бъчва] върху основния етикет съгласно условията, установени в приложимото действащо законодателство.

— Разрешава се използването на наименованието на географска единица, която е по-малка от единиците, съставляващи географския район (общини и по-малки местни единици), заедно със следните обозначения: „Vino de Pueblo“, при условие че виното, обхванато от ЗНП, е произведено от 85 % грозде, което произхожда от парцели, разположени в тази по-малка географска единица, и „Vino de Villa“, при условие че виното, обхванато от ЗНП, е произведено от 100 % грозде, което произхожда от парцели, разположени в тази община или по-малка единица, при спазване на установеното ограничение по отношение на рандемана.

  Обозначението „Vino de Villa“ трябва да бъде следвано от географското наименование на съответната община, считана за *villa* [малко населено място] и фигуриращa в следния списък: Lerma (включително по-малките единици Castrillo Solarana, Villoviado, Revilla Cabriada, Rabé de los escuderos, Santillán del agua и Ruyales del agua), Covarrubias (включително по-малката единица Ura) и Santa Maria del Campo (включително по-малката единица Escuderos).

Електронна препратка (URL) към публикацията на продуктовата спецификация

http://www.itacyl.es/calidad-diferenciada/dop-e-igp/listado-dop-vinicas