C/2026/4630

31.8.2026

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/4630)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Arlanza“

Referenční číslo EU: PDO-ES-A0613-AM04 – 3. června 2026

1. **Název produktu**

„Arlanza“

2. **Druh zeměpisného označení:**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Odvětví**

☐ Zemědělské produkty

☑ Víno

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Španělsko

5. **Orgán členského státu oznamující standardní změnu**

Název

Ministerstvo zemědělství, rybolovu a výživy. Generální ředitelství pro potraviny. Odbor kontroly kvality potravin a zemědělsko-potravinářských laboratoří

6. **Důvod pro standardní změnu**

Příslušný orgán považuje tuto změnu specifikace produktu s CHOP Arlanza za standardní změnu; nelze ji považovat za změnu na úrovni Unie, protože neodpovídá žádné ze situací uvedených v čl. 24 odst. 3 nařízení (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních. Konkrétně tato změna: nezahrnuje změnu názvu, v používání názvu nebo v kategorii produktu či produktů označených zeměpisným označením; nepředstavuje riziko narušení souvislosti se zeměpisnou oblastí; nevede k dalším omezením pro uvádění produktu na trh.

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Popis schválené standardní změny (standardních změn)**

Předmět změny

ZAHRNUTÍ NOVÝCH DRUHŮ VÍNA

Popis

Do kategorie 1, která je jedinou kategorií, na niž se vztahuje specifikace produktu, byla zařazena červená vína vyrobená za použití karbonické macerace a sladká červená vína (označovaná jako „ledová vína“). Byly popsány jejich analytické a organoleptické vlastnosti a byly stanoveny podmínky výroby.

Tato změna se týká bodů 2 a 3.b.1 specifikace produktu a bodů 6 a 7.1 jednotného dokumentu.

☑ Změna má vliv na jednotný dokument.

Předmět změny

ROZŠÍŘENÍ VYMEZENÉ ZEMĚPISNÉ OBLASTI

Popis

Oblast byla rozšířena o čtyři obce v provincii Burgos (Ciadoncha, Palazuelos de Muño, Pampliega a Santa María del Mercadillo) a jednu obec v provincii Palencia (Villaviudas).

Tato změna se týká bodu 4 specifikace produktu a bodu 9 jednotného dokumentu.

☑ Změna má vliv na jednotný dokument.

Předmět změny

ÚPRAVA TEXTU POPISUJÍCÍHO SOUVISLOST

Popis

Bylo nutné doplnit odkaz na výrobu ledových vín a upřesnit znění týkající se příslušné zeměpisné oblasti v souladu s již uvedenými změnami. Tato změna se nepovažuje za případ, na který odkazuje čl. 24 odst. 3 nařízení (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních. Nemění souvislost; znění bylo pouze upřesněno.

Tato změna se týká bodu 7 specifikace produktu, ale nemá vliv na jednotný dokument.

☐ Změna má vliv na jednotný dokument.

Předmět změny

ODSTRANĚNÍ BODU 9 – KONTROLA SOULADU SE SPECIFIKACÍ PRODUKTU

Popis

Jedná se o odstranění bodu 9 specifikace produktu, jelikož jeho začlenění není povinné.

Bod 9 specifikace se zrušuje. Jednotný dokument se nemění.

☐ Změna má vliv na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení vína

„Arlanza“

Referenční číslo EU: PDO-ES-A0613-AM04 – 3. června 2026

1. **Název**

„Arlanza“

2. **Druh zeměpisného označení:**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Španělsko

4. **Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143**

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

5. **Druhy výrobků z révy vinné uvedené v části II přílohy VII nařízení (EU) č. 1308/2013**

1. Víno

6. **Popis vína nebo vín**

Výrobek z révy vinné

VÍNO – bílá vína

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Bílá vína: vína mají ocelově až zlatě žlutou barvu, jsou čirá a/nebo jiskrná, bez suspendovaných částic.

Bílá vína, která prošla zráním: vína mají ocelově až zlatě žlutou barvu, jsou čirá a/nebo jiskrná, bez suspendovaných částic.

Vůně

Bílá vína: vyznačují se ovocnými aromaty.

Bílá vína, která prošla zráním: vyznačují se ovocnými, případně i dřevitými aromaty.

Chuť

Bílá vína: jsou vyvážená a svěží.

Bílá vína, která prošla zráním: jsou vyvážená a svěží; v chuti může být patrné, že zrála v dřevěných sudech.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	10,5
Minimální celková kyselost:	4
Jednotka minimální celkové kyselosti:	v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	13,33
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	150

Doplňující informace o analytických vlastnostech

—

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

VÍNO – růžová vína

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Růžová vína: vína mají barvu přecházející od odstínů cibulové slupky až po barvu jahodově červenou; jsou čirá a/nebo jiskrná, bez suspendovaných částic.

Růžová vína, která prošla zráním: vína mají barvu přecházející od odstínů cibulové slupky až po barvu malinově růžovou s odstíny příznačnými pro zrání, jsou čirá a/nebo jiskrná, bez suspendovaných částic.

Vůně

Růžová vína: vyznačují se aromaty červeného a/nebo černého ovoce.

Růžová vína, která prošla zráním: vyznačují se aromaty čerstvého a/nebo dušeného červeného ovoce a dřevitými aromaty.

Chuť

Růžová vína: jsou svěží a vyvážená.

Růžová vína, která prošla zráním: jsou svěží a vyvážená.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	11
Minimální celková kyselost:	4
Jednotka minimální celkové kyselosti:	v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	150

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Maximální obsah těkavých kyselin (vyjádřený jako kyselina octová):

U vín uváděných na trh v prvním roce po sklizni: 13,33 miliekvivalentu na litr

Vína starší jednoho roku nesmí překročit limit vypočítaný následovně: 1 g/l (16,67 miliekvivalentu na litr) až do 10 % obj., plus 0,06 g/l (1 miliekvivalent na litr) za každý stupeň přesahující 10 %. V žádném případě nesmí obsah těkavých kyselin překročit 1,08 g/l (18 miliekvivalentů na litr).

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

VÍNO – mladá červená vína a vína vyrobená za použití karbonické macerace

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

vína mají barvu přecházející od fialově červené po purpurově červenou s meniskem příznačným pro mladá vína. Jsou čirá bez suspendovaných částic.

Vůně

Vyznačují se průměrně či vysoce pronikavými aromaty červeného a/nebo černého ovoce.

Chuť

Jsou vyvážená a svěží.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	11,5
Minimální celková kyselost:	4
Jednotka minimální celkové kyselosti:	v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	150

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Maximální obsah těkavých kyselin (vyjádřený jako kyselina octová):

U vín uváděných na trh v prvním roce po sklizni: 13,33 miliekvivalentu na litr

Vína starší jednoho roku nesmí překročit limit vypočítaný následovně: 1 g/l (16,67 miliekvivalentu na litr) až do 10 % obj., plus 0,06 g/l (1 miliekvivalent na litr) za každý stupeň přesahující 10 %. V žádném případě nesmí obsah těkavých kyselin překročit 1,08 g/l (18 miliekvivalentů na litr).

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

VÍNO – červená vína, která prošla zráním

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Vína mají barvu přecházející od granátově červené po cihlově červenou s tóny typickými pro zrání. Jsou čirá bez suspendovaných částic.

Vůně

Vyznačují se vyváženými aromaty dřeva a ovoce, a to v závislosti na době zrání.

Chuť

Jsou suchá s vyváženou kyselostí.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	12
Minimální celková kyselost:	4
Jednotka minimální celkové kyselosti:	v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	150

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Maximální obsah těkavých kyselin (vyjádřený jako kyselina octová):

U vín uváděných na trh v prvním roce po sklizni: 16,67 miliekvivalentu na litr

Vína starší jednoho roku nesmí překročit limit vypočítaný následovně: 1 g/l (16,67 miliekvivalentu na litr) až do 10 % obj., plus 0,06 g/l (1 miliekvivalent na litr) za každý stupeň přesahující 10 %. V žádném případě nesmí obsah těkavých kyselin překročit 1,2 g/l (20 miliekvivalentů na litr).

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

VÍNO – Sladká červená vína

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Barva je slámově žlutá až zlatožlutá. Jsou čirá bez suspendovaných částic.

Vůně

Vyznačují se průměrně či vysoce pronikavými ovocnými nebo květinovými aromaty.

Chuť

Jsou vyvážená co do obsahu alkoholu, kyselosti a obsahu zbytkového cukru.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	11,5
Minimální celková kyselost:	4
Jednotka minimální celkové kyselosti:	v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	150

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Maximální obsah těkavých kyselin (vyjádřený jako kyselina octová):

U vín uváděných na trh v prvním roce po sklizni: 13,33 miliekvivalentu na litr

Vína starší jednoho roku nesmí překročit limit vypočítaný následovně: 1 g/l (16,67 miliekvivalentu na litr) až do 10 % obj., plus 0,06 g/l (1 miliekvivalent na litr) za každý stupeň přesahující 10 %. V žádném případě nesmí obsah těkavých kyselin překročit 1,2 g/l (20 miliekvivalentů na litr).

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

7. **Enologické postupy**

7.1 *Zvláštní enologické postupy používané při výrobě vína nebo vín a příslušná omezení pro jejich výrobu*

Enologický postup

—

Druh enologického postupu

Zvláštní enologický postup

Popis

— Minimální potenciální obsah alkoholu v hroznech: 10,5 % u bílých odrůd a 11,5 % u modrých odrůd.

— Maximální výlisnost: 72 l/100 kg hroznů.

— Karbonická macerace: Umisťování neporušených, nedrcených hroznů do nádob, v nichž jsou uchovávány v prostředí bohatém na CO_2 po dobu, kdy probíhá intracelulární kvašení. Poté se buď zbaví stopek, rozdrtí a nechají macerovat, nebo se přímo lisují, přičemž pokračuje alkoholové kvašení. Při intracelulárním kvašení vzniká alkohol a další aromatické sloučeniny.

— „Ledové víno“: Hrozny je třeba sklízet ve zmrzlém stavu (teplota je nižší než −2 °C nebo se pohybuje v rozmezí −2 °C až −7 °C). Hrozny se lisují ještě zmrzlé a nejsou předtím zbaveny stopek. Pro účely kvašení se nepřidává cukr ani alkohol. Cukr obsažený ve víně na konci kvašení je přírodní zbytkový cukr (není přidaný). Kvašení i zrání mohou probíhat v nádržích nebo sudech.

— Doba zrání vín s výrazy „Crianza“, „Reserva“ a „Gran Reserva“ se počítá od 1. listopadu roku sklizně.

Enologický postup

—

Druh enologického postupu

Příslušné omezení, pokud jde o vinifikaci

Popis

Bílé víno se vyrábí výhradně z bílých odrůd Albillo a Viura. Růžové víno se vyrábí z odrůd: Tinta del País, Garnacha Tinta, Mencía, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Albillo Mayor a Viura, přičemž modré odrůdy jsou zastoupeny nejméně z 50 %. Červená vína se vyrábí z hroznů, z nichž nejméně 75 % pochází z těchto modrých odrůd: Tinta del País, Garnacha Tinta, Mencía, Cabernet Sauvignon, Merlot a Petit Verdot.

Enologický postup

PĚSTEBNÍ POSTUPY

Druh enologického postupu

Příslušné omezení, pokud jde o vinifikaci

Popis

Minimální hustota výsadby: 2 000 keřů na hektar.

7.2 *Maximální výnosy*

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Bílé odrůdy

Maximální výnos

Maximální výnos	10 000
Jednotka maximálního výnosu:	kilogramy hroznů na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Bílé odrůdy

Maximální výnos

Maximální výnos	72
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitry na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Modré odrůdy

Maximální výnos

Maximální výnos	7 000
Jednotka maximálního výnosu:	kilogramy hroznů na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Modré odrůdy

Maximální výnos

Maximální výnos	50,40
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitry na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Bílé odrůdy pro výrobu „Vino de Pueblo“ nebo „Vino de Villa“

Maximální výnos

Maximální výnos	8 000
Jednotka maximálního výnosu:	kilogramy hroznů na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Bílé odrůdy pro výrobu „Vino de Pueblo“ nebo „Vino de Villa“

Maximální výnos

Maximální výnos	57,6
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitry na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Modré odrůdy pro výrobu „Vino de Pueblo“ nebo „Vino de Villa“

Maximální výnos

Maximální výnos	5 600
Jednotka maximálního výnosu:	kilogramy hroznů na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Modré odrůdy pro výrobu „Vino de Pueblo“ nebo „Vino de Villa“

Maximální výnos

Maximální výnos	40,32
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitry na hektar

8. **Označení moštové odrůdy nebo odrůd, ze kterých se dané víno nebo daná vína vyrábí**

— ALBILLO MAYOR

— CABERNET SAUVIGNON

— GARNACHA TINTA

— MACABEO – VIURA

— MENCÍA

— MERLOT

— PETIT VERDOT

— TEMPRANILLO – TINTA DEL PAIS

9. **Stručná definice vymezené zeměpisné oblasti**

Zahrnuje následující obce a místní správní jednotky:

— Provincie Burgos: Avellanosa de Muñó a menší správní jednotky Pinedillo, Paules del Agua a Torrecítores del Enebral; Ciruelos de Cervera (katastrální území č. 518) a menší správní jednotka Briongos de Cervera; Cebrecos, Cilleruelo de Abajo, Cilleruelo de Arriba, Covarrubias a menší správní jednotka Ura; Fontioso, Iglesiarrubia, Lerma a menší správní jednotky Revilla Cabriada, Castrillo Solarana, Rabé de los Escuderos, Santillán del Agua, Ruyales del Agua a Villoviado; Los Balbases (katastrální území č. 523), Madrigal del Monte, Madrigalejo del Monte a menší správní jednotka Montuenga; Mahamud, Nebreda, Palazuelos de Muño, Pampliega, Peral de Arlanza, Pineda Trasmonte, Pinilla Trasmonte, Puentedura, Quintanilla del Agua, Tordueles, Quintanilla del Coco a menší správní jednotka 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 a menší správní jednotka Villafuertes; Villaverde del Monte a Zael.

— Provincie Palencia: Baltanás a menší správní jednotka 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 a Villodrigo.

V rámci obce Los Balbases je pro pěstování révy s chráněným označením vhodná pouze lokalita nacházející se v katastrálním území č. 523. V rámci obce Ciruelos de Cervera je pro pěstování révy s chráněným označením vhodná pouze lokalita v katastrálním území č. 518. V rámci obce Villaviudas je pro pěstování révy vhodná lokalita v nadmořské výšce, která odpovídá specifikaci produktu.

10. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Druh výrobku z révy vinné

1. Víno

Shrnutí souvislosti

Extrémní kontinentální podnebí (značný rozdíl teplot mezi dnem a nocí) a nadmořská výška jsou zásadními určujícími faktory zejména pro proces zrání (pomalé a pozdní). Svou roli hrají rovněž nízké výnosy vyplývající z nízké hustoty výsadby a značné probírky hroznů. Při těchto podmínkách nabývají hrozny odrůdy Tinta del País velmi specifických vlastností, kterými se odlišují od hroznů téže odrůdy z jiných oblastí (akumulace polyfenolů a aromatických prekurzorů a optimální vyváženost mezi obsahem alkoholu a výraznou kyselostí). Vína jsou bohatá na polyfenoly, velmi strukturovaná a kyselkavá, díky čemuž jsou obzvláště vhodná pro zrání.

11. **Další použitelné požadavky**

Popis požadavku/odchylky

BALENÍ V MÍSTĚ PŮVODU

Právní rámec

ve vnitrostátních právních předpisech

Druh dalšího požadavku / další odchylky

Balení ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis požadavku/odchylky

Proces výroby vína zahrnuje plnění do lahví a zušlechťování. Organoleptické, fyzikální a chemické vlastnosti lze tedy zaručit pouze tehdy, jsou-li všechny úkony spojené s manipulací s vínem prováděny v oblasti produkce. Plnění vín do lahví je jedním z faktorů, které mají zásadní význam pro dosažení stanovených vlastností. Proto a rovněž v zájmu zachování jakosti, zaručení původu a zajištění kontroly se plnění do lahví provádí ve stáčírnách v oblasti produkce.

Popis požadavku/odchylky

OZNAČOVÁNÍ

Právní rámec

ve vnitrostátních právních předpisech

Druh dalšího požadavku / další odchylky

Další ustanovení týkající se označování

Popis požadavku/odchylky

— Na etiketách vín musí být zřetelně uveden zeměpisný název CHOP „Arlanza“. Tradiční výraz uvedený v čl. 112 písm. a) nařízení (EU) č. 1308/2013 je „Denominación de Origen“ („označení původu“).

— Povinně se na etiketě uvádí rok sklizně, i když víno nebylo podrobeno zrání.

— Na etiketě růžových a červených vín mohou být uvedeny tyto tradiční výrazy: „Crianza“, „Reserva“ a „Gran Reserva“, pokud jsou dodrženy příslušné platné právní předpisy.

— Na etiketě růžových a červených vín s CHOP „Arlanza“ může být uveden výraz „Roble“ (dub), pokud jsou dodrženy příslušné platné právní předpisy.

— Za podmínek stanovených příslušnými platnými právními předpisy se na hlavní etiketě povoluje používat výraz „Fermentado en barrica“ (kvašené v sudu).

— Lze použít název zeměpisné jednotky menší než ty, z nichž se skládá daná zeměpisná oblast (obce a menší zeměpisné jednotky), a to spolu s následujícími pojmy: „Vino de Pueblo“, za předpokladu, že 85 % hroznů použitých k výrobě vína s chráněným označením pochází z pozemků nacházejících se v této menší zeměpisné jednotce, a „Vino de Villa“, za předpokladu, že 100 % hroznů použitých k výrobě vína s chráněným označením pochází z pozemků nacházejících se v dané obci nebo podobci. Musí také splňovat stanovený mezní výnos.

  Za výrazem „Vino de Villa“ se uvádí zeměpisný název obce považované za „Villa“. Jedná se o následující obce: Lerma (a podobce Castrillo Solarana, Villoviado, Revilla Cabriada, Rabé de los escuderos, Santillán del agua a Ruyales del agua), Covarrubias (a podobec Ura) a Santa Maria del Campo (a podobec Escuderos).

Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace produktu

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