C/2026/4630

31.8.2026

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/4630)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Arlanza«

EU-referencenummer: PDO-ES-A0613-AM04 — 3.6.2026

1. **Produktets betegnelse**

»Arlanza«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

3. **Sektor**

☐ Landbrugsprodukter

☑ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Spanien

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Navn

Ministeriet for landbrug, fiskeri og fødevarer. Generaldirektoratet for fødevarer. Undergeneraldirektoratet for fødevarekvalitetskontrol og landbrugsfødevarelaboratorier

6. **Klassificering som standardændring**

Den kompetente myndighed anser denne ændring af produktspecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Arlanza« for at være en standardændring. Den kan ikke betragtes som en EU-ændring, da den ikke svarer til nogen af de situationer, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i forordning (EU) 2024/1143 om geografiske betegnelser. Nærmere betegnet indebærer den ikke en ændring af betegnelsen eller i anvendelsen af betegnelsen eller af den produktkategori eller de produktkategorier, der er omfattet af den geografiske betegnelse, en risiko for at ugyldiggøre tilknytningen til det geografiske område eller yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

[1] Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Betegnelse

MEDTAGELSE AF NYE VINTYPER

Beskrivelse

Rødvine fremstillet ved udblødning under kulsyretryk og søde rødvine (kaldet »isvine«) er blevet tilføjet i kategori 1, som er den eneste kategori, der er omfattet af produktspecifikationen. Deres analytiske kendetegn og organoleptiske egenskaber er blevet beskrevet, og produktionsbetingelserne er blevet præciseret.

Denne ændring vedrører punkt 2 og 3.b.1 i produktspecifikationen og punkt 6 og 7.1 i enhedsdokumentet.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

UDVIDELSE AF DET AFGRÆNSEDE GEOGRAFISKE OMRÅDE

Beskrivelse

Området er blevet udvidet med fire kommuner i provinsen Burgos (Ciadoncha, Palazuelos de Muño, Pampliega og Santa María del Mercadillo) og én kommune i provinsen Palencia (Villaviudas).

Denne ændring vedrører punkt 4 i produktspecifikationen og punkt 9 i enhedsdokumentet.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

OMFORMULERING AF AFSNITTET OM TILKNYTNINGEN

Beskrivelse

Det har været nødvendigt at medtage en henvisning til produktionen af isvine og at forbedre ordlyden om det berørte geografiske område i overensstemmelse med de allerede beskrevne ændringer. Denne ændring anses ikke for at være omfattet af det tilfælde, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i forordning (EU) 2024/1143 om geografiske betegnelser. Den ændrer ikke tilknytningen, og der er udelukkende tale om en forbedring af ordlyden.

Denne ændring berører punkt 7 i produktspecifikationen, men berører ikke enhedsdokumentet.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

PUNKT 9 OM KONTROL AF PRODUKTSPECIFIKATIONENS OVERHOLDELSE UDGÅR

Beskrivelse

Med denne ændring udgår punkt 9 i produktspecifikationen, da det ikke er obligatorisk at medtage det.

Punkt 9 i produktspecifikationen udgår. Enhedsdokumentet berøres ikke.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for vin

»Arlanza«

EU-referencenummer: PDO-ES-A0613-AM04 — 3.6.2026

1. **Betegnelse(r)**

»Arlanza«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Spanien

4. **Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143**

2204 – Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

5. **Kategorier af vinavlsprodukter som opført i del II i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013**

1. Vin

6. **Beskrivelse af vinen(e)**

Vinavlsprodukt

VIN – hvidvine

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Hvidvine: Udseendemæssigt har de en lys gul til gyldengul nuance, og de er klare og/eller skinnende uden svævende partikler.

Lagrede hvidvine: Udseendemæssigt har de en lys gul til gyldengul nuance, og de er klare og/eller skinnende uden svævende partikler.

Aroma

Hvidvine: kendetegnet ved frugtagtige aromaer.

Lagrede hvidvine: kendetegnet ved frugtagtige aromaer, evt. suppleret med træagtige aromaer.

Smag

Hvidvine: De er harmoniske og friske.

Lagrede hvidvine: De er harmoniske og friske og kan have noter fra lagringen på træfade.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	10,5
Minimalt totalt syreindhold:	4
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	13,33
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	150

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

—

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

VIN – rosévine

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Rosévine: Udseendemæssigt har de en løgskalsfarvet til jordbærrød nuance. De er klare og/eller skinnende uden svævende partikler.

Lagrede rosévine: Udseendemæssigt har de løgskalsfarvede til hindbærrøde nuancer, der afhænger af lagringen. De er klare og/eller skinnende uden svævende partikler.

Aroma

Rosévine: De er kendetegnet ved aromaer af røde og/eller sorte frugter.

Lagrede rosévine: De er kendetegnet ved aromaer af frisk frugt og/eller kompot af røde frugter samt tilstedeværelsen af noter af træ.

Smag

Rosévine: De er friske og harmoniske.

Lagrede rosévine: De er friske og harmoniske.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	11
Minimalt totalt syreindhold:	4
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	150

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Maksimalt indhold af flygtige syrer udtrykt i eddikesyre:

For vine, der markedsføres i det første år efter høsten: 13,33 meq/l.

For vine, der er lagret i over ét år, må indholdet ikke overstige grænsen, der beregnes som følger: 1 g/l (16,67 meq/l) op til 10 % vol. plus 0,06 g/l (1 meq/l) for hver alkoholgrad over 10 %. Indholdet af flygtige syrer må under ingen omstændigheder overstige 1,08 g/l (18 meq/l).

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

VIN – unge rødvine og vine fremstillet ved udblødning under kulsyretryk

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Udseendemæssigt har de en rødviolet til purpurrød nuance, og farven ved kanten viser, at der er tale om unge vine. De er klare uden svævende partikler.

Aroma

De er kendetegnet ved aromaer af røde og/eller sorte frugter med en mellemhøj eller høj intensitet.

Smag

De er harmoniske og friske.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	11,5
Minimalt totalt syreindhold:	4
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	150

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Maksimalt indhold af flygtige syrer udtrykt i eddikesyre:

For vine, der markedsføres i det første år efter høsten: 13,33 meq/l.

For vine, der er lagret i over ét år, må indholdet ikke overstige grænsen, der beregnes som følger: 1 g/l (16,67 meq/l) op til 10 % vol. plus 0,06 g/l (1 meq/l) for hver alkoholgrad over 10 %. Indholdet af flygtige syrer må under ingen omstændigheder overstige 1,08 g/l (18 meq/l).

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

VIN – lagrede rødvine

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Udseendemæssigt har de granatrøde til teglrøde nuancer, der afhænger af lagringsprocessen. De er klare uden svævende partikler.

Aroma

De er kendetegnet ved harmoniske træ- og frugtagtige aromaer, alt afhængigt af lagringens varighed.

Smag

De er tørre med et harmonisk syreindhold.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	12
Minimalt totalt syreindhold:	4
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	150

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Maksimalt indhold af flygtige syrer udtrykt i eddikesyre:

For vine, der markedsføres i det første år efter høsten: 16,67 meq/l.

For vine, der er lagret i over ét år, må indholdet ikke overstige grænsen, der beregnes som følger: 1 g/l (16,67 meq/l) op til 10 % vol. plus 0,06 g/l (1 meq/l) for hver alkoholgrad over 10 %. Indholdet af flygtige syrer må under ingen omstændigheder overstige 1,2 g/l (20 meq/l).

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

VIN – søde rødvine

Organoleptiske egenskaber

Udseende

De har en strågul til gyldengul nuance. De er klare uden svævende partikler.

Aroma

De er kendetegnet ved frugtagtige eller blomsteragtige aromaer med en mellemhøj eller høj intensitet.

Smag

De er harmoniske med hensyn til alkoholindhold, syreindhold og restsukkerindhold.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	11,5
Minimalt totalt syreindhold:	4
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	150

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Maksimalt indhold af flygtige syrer udtrykt i eddikesyre:

For vine, der markedsføres i det første år efter høsten: 13,33 meq/l.

For vine, der er lagret i over ét år, må indholdet ikke overstige grænsen, der beregnes som følger: 1 g/l (16,67 meq/l) op til 10 % vol. plus 0,06 g/l (1 meq/l) for hver alkoholgrad over 10 %. Indholdet af flygtige syrer må under ingen omstændigheder overstige 1,2 g/l (20 meq/l).

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

7. **Vinfremstillingsmetoder**

7.1. *Særlige ønologiske fremgangsmåder, der anvendes til fremstilling af vinen/vinene, samt de relevante restriktioner for fremstillingen heraf*

Vinfremstillingsmetode

—

Type ønologisk fremgangsmåde

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Beskrivelse

— Druernes potentielle minimumsalkoholindhold: 10,5 % for hvide sorter og 11,5 % for røde sorter.

— Maksimalt ekstraktionsudbytte: 72 l pr. 100 kg druer.

— Udblødning under kulsyretryk: De intakte druer anbringes i et kar uden at blive knust og holdes i et CO_2-rigt miljø, mens den intracellulære gæring finder sted. Derefter bliver de enten afstilket, knust og udblødt eller presset direkte, mens alkoholgæringen fortsætter. Den intracellulære gæring danner alkohol og andre aromatiske forbindelser.

— »Isvin«: Druerne skal høstes, når de er frosne (ved en temperatur på mellem -2 °C og -7 °C eller derunder). Druerne presses, mens de stadig er frosne, uden en forudgående afstilkning. Der tilsættes hverken sukker eller alkohol under gæringsprocessen. Det sukker, der findes i vinen ved gæringsprocessens afslutning, er naturligt restsukker (ikke tilsat sukker). Gæringen og lagringen kan finde sted i tanke eller på fade.

— Lagringsperioderne for vine med benævnelserne »Crianza«, »Reserva« og »Gran Reserva« regnes fra den 1. november i høståret.

Vinfremstillingsmetode

—

Type ønologisk fremgangsmåde

Relevant restriktion for vinfremstillingen

Beskrivelse

Hvidvinene fremstilles udelukkende af de hvide sorter Albillo og Viura. Rosévinene fremstilles af følgende sorter: Tinta del País, Garnacha Tinta, Mencía, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Albillo Mayor og Viura, og de røde sorter skal udgøre mindst 50 %. Rødvinene fremstilles af druer, hvoraf mindst 75 % er af følgende røde sorter: Tinta del País, Garnacha Tinta, Mencía, Cabernet Sauvignon, Merlot og Petit Verdot.

Vinfremstillingsmetode

DYRKNINGSMETODER

Type ønologisk fremgangsmåde

Relevant restriktion for vinfremstillingen

Beskrivelse

Minimal beplantningstæthed: 2 000 vinstokke pr. hektar.

7.2. *Maksimale udbytter*

Alle vine/kategori/sort/type

Hvide sorter

Maksimalt udbytte

Maksimalt udbytte	10 000
Enhed for maksimalt udbytte:	kg druer pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Hvide sorter

Maksimalt udbytte

Maksimalt udbytte	72
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Røde sorter

Maksimalt udbytte

Maksimalt udbytte	7 000
Enhed for maksimalt udbytte:	kg druer pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Røde sorter

Maksimalt udbytte

Maksimalt udbytte	50,40
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Hvide sorter til fremstilling af »Vino de Pueblo« eller »Vino de Villa«

Maksimalt udbytte

Maksimalt udbytte	8 000
Enhed for maksimalt udbytte:	kg druer pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Hvide sorter til fremstilling af »Vino de Pueblo« eller »Vino de Villa«

Maksimalt udbytte

Maksimalt udbytte	57,6
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Røde sorter til fremstilling af »Vino de Pueblo« eller »Vino de Villa«

Maksimalt udbytte

Maksimalt udbytte	5 600
Enhed for maksimalt udbytte:	kg druer pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Røde sorter til fremstilling af »Vino de Pueblo« eller »Vino de Villa«

Maksimalt udbytte

Maksimalt udbytte	40,32
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter pr. hektar

8. **Angivelse af den eller de druesorter, som vinen eller vinene fremstilles af**

— ALBILLO MAYOR

— CABERNET SAUVIGNON

— GARNACHA TINTA

— MACABEO – VIURA

— MENCÍA

— MERLOT

— PETIT VERDOT

— TEMPRANILLO – TINTA DEL PAIS

9. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Området omfatter følgende kommuner og lokale enheder:

— Provinsen Burgos: Avellanosa de Muñó og de mindre enheder Pinedillo, Paules del Agua og Torrecítores del Enebral; Ciruelos de Cervera (matrikel nr. 518) og den mindre lokale enhed Briongos de Cervera; Cebrecos, Cilleruelo de Abajo, Cilleruelo de Arriba, Covarrubias og den mindre lokale enhed Ura; Fontioso, Iglesiarrubia, Lerma og de mindre enheder Revilla Cabriada, Castrillo Solarana, Rabé de los Escuderos, Santillán del Agua, Ruyales del Agua og Villoviado; Los Balbases (matrikel nr. 523), Madrigal del Monte, Madrigalejo del Monte og den mindre lokale enhed Montuenga; Mahamud, Nebreda, Palazuelos de Muño, Pampliega, Peral de Arlanza, Pineda Trasmonte, Pinilla Trasmonte, Puentedura, Quintanilla del Agua, Tordueles, Quintanilla del Coco og den mindre lokale enhed 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 og den mindre lokale enhed Villafuertes; Villaverde del Monte og Zael.

— Provinsen Palencia: Baltanás og den mindre lokale enhed 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 og Villodrigo.

I kommunen Los Balbases er det kun området på matrikel nr. 523, der er velegnet til dyrkning af de beskyttede vinstokke. I kommunen Ciruelos de Cervera er det kun området på matrikel nr. 518, der er velegnet til dyrkning af de beskyttede vinstokke. I kommunen Villaviudas er det område, der ligger i den i produktspecifikationen fastsatte højde over havet, velegnet til vindyrkning.

10. **Tilknytning til det geografiske område**

Kategori af vinavlsprodukter

1. Vin

Sammenfatning af tilknytningen

Det ekstreme fastlandsklima (med betydelige forskelle mellem dag- og nattemperaturerne) og højden er de vigtigste fysiske faktorer, navnlig under modningsprocessen (som er langsom og sen). En anden væsentlig faktor er det lave udbytte i området, som opnås gennem en lav beplantningstæthed og stor afstand mellem de enkelte drueklaser. Under disse forhold får sorten Tinta del País nogle meget særlige egenskaber, der adskiller dette område fra andre områder (akkumulering af polyfenoler og aromatiske forløbere samt en ideel balance mellem alkohol og en udtalt syrlighed). Vinene er rige på polyfenoler og har en god krop og en god syrlighed, hvilket gør dem særligt velegnede til lagring.

11. **Yderligere gældende krav**

Kravets/undtagelsens betegnelse

EMBALLERING PÅ OPRINDELSESSTEDET

Retsgrundlag

Den nationale lovgivning

Type yderligere krav/undtagelse

Emballering i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

Vinfremstillingsprocessen omfatter aftapning og efterfølgende lagring af vinene. De organoleptiske og fysisk-kemiske egenskaber kan således kun garanteres, hvis alle trin i håndteringen af vinen finder sted i produktionsområdet. Aftapningen af vinene er en af de faktorer, som er afgørende for at opnå de angivne egenskaber. Som følge heraf – og for at sikre kvaliteten, give garanti for oprindelsen og varetage kontrollen – skal aftapningen ske på vingårdenes aftapningsanlæg i produktionsområdet.

Kravets/undtagelsens betegnelse

MÆRKNING

Retsgrundlag

Den nationale lovgivning

Type yderligere krav/undtagelse

Supplerende bestemmelser om mærkning

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

— Den geografiske betegnelse for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Arlanza« skal fremgå tydeligt af etiketten på de beskyttede vine. Den traditionelle benævnelse, der er omhandlet i artikel 112, litra a), i forordning (EU) nr. 1308/2013, er »Denominación de Origen« (»oprindelsesbetegnelse«).

— Årgangen skal være angivet på etiketten, også selv om vinen ikke er lagret.

— For rød- og rosévine kan de traditionelle benævnelser »Crianza«, »Reserva« og »Gran Reserva« være angivet på etiketten, såfremt de overholder den relevante gældende lovgivning.

— For rød- og rosévine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Arlanza« kan benævnelsen »Roble« (egetræ) være angivet på etiketten, såfremt de overholder den relevante gældende lovgivning.

— Det er muligt at anvende udtrykket »Fermentado en barrica« (lagret på fade) på den primære etiket på de betingelser, der er fastlagt i den gældende lovgivning.

— Navnet på en mindre geografisk enhed end dem, der udgør det geografiske område (kommuner og mindre enheder), kan anvendes sammen med følgende benævnelser: »Vino de Pueblo«, forudsat at den beskyttede vin er fremstillet af druer, hvoraf 85 % stammer fra parceller beliggende i den pågældende mindre geografiske enhed, og »Vino de Villa«, forudsat at den beskyttede vin er fremstillet af druer, hvoraf 100 % stammer fra parceller beliggende i den pågældende kommune eller lokalitet. Den fastsatte udbyttegrænse skal desuden overholdes.

  Benævnelsen »Vino de Villa« skal angives efterfulgt af den geografiske betegnelse for den kommune, der betragtes som »Villa«. Der er tale om: Lerma (og dens lokaliteter Castrillo Solarana, Villoviado, Revilla Cabriada, Rabé de los Escuderos, Santillán del Agua og Ruyales del Agua), Covarrubias (og dens lokalitet Ura) og Santa Maria del Campo (og dens lokalitet Escuderos).

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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