C/2026/4630

31.8.2026

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2026/4630)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Arlanza“

EU-Nr.: PDO-ES-A0613-AM04 — 3.6.2026

1. **Name des Erzeugnisses**

„Arlanza“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

3. **Sektor**

☐ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☑ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Spanien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Dirección General de Alimentación. Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios.

6. **Einstufung als Standardänderung**

Die zuständige Behörde stuft diese Änderung der Produktspezifikation der g.U. „Arlanza“ als Standardänderung ein. Es handelt sich nicht um eine Unionsänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt. Insbesondere beinhaltet sie keine Änderung des Namens oder der Verwendung des Namens oder der Kategorie des Erzeugnisses oder der Erzeugnisse, das bzw. die mit der geografischen Angabe bezeichnet wird bzw. werden; birgt sie nicht die Gefahr, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht; führt sie nicht zu weiteren Beschränkungen bei der Vermarktung des Erzeugnisses.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Titel

AUFNAHME NEUER WEINARTEN

Beschreibung

Mittels Kohlensäuremaischung erzeugte Rotweine und süße Rotweine (sogenannte „Eisweine“) werden in die Kategorie 1 aufgenommen, der einzigen Kategorie, die in der Produktspezifikation erfasst ist. Ihre analytischen und organoleptischen Eigenschaften werden beschrieben und die Erzeugungsbedingungen festgelegt.

Diese Änderung betrifft die Nummern 2 und 3.b.1 der Produktspezifikation und die Punkte 6 und 7.1 des Einzigen Dokuments.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

ERWEITERUNG DES ABGEGRENZTEN GEOGRAFISCHEN GEBIETS

Beschreibung

Es wird um vier Gemeinden in der Provinz Burgos (Ciadoncha, Palazuelos de Muño, Pampliega und Santa María del Mercadillo) sowie um eine Gemeinde in der Provinz Palencia (Villaviudas) erweitert.

Diese Änderung betrifft Nummer 4 der Produktspezifikation und Punkt 9 des Einzigen Dokuments.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

ANPASSUNG DES ABSCHNITTS ÜBER DEN ZUSAMMENHANG

Beschreibung

Es ist erforderlich, den Verweis auf die Erzeugung von Eiswein aufzunehmen und den Wortlaut bezüglich des betreffenden geografischen Gebiets im Einklang mit den bereits dargelegten Änderungen zu verbessern. Diese Änderung entspricht nicht den in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten. Durch sie wird der Zusammenhang nicht verändert; lediglich der Wortlaut wird verbessert.

Diese Änderung betrifft Nummer 7 der Produktspezifikation, hat jedoch keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

STREICHUNG VON NUMMER 9 ZUR KONTROLLE DER EINHALTUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION

Beschreibung

Dies betrifft die Streichung von Nummer 9 der Produktspezifikation, da sie nicht zwingend erforderlich ist.

Nummer 9 der Produktspezifikation wird gestrichen. Das Einzige Dokument wird davon nicht berührt.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für Wein

„Arlanza“

EU-Nr.: PDO-ES-A0613-AM04 — 3.6.2026

1. **Name(n)**

„Arlanza“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Spanien

4. **Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143**

2204 – Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

5. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen gemäß Anhang VII Teil II der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013**

1. Wein

6. **Beschreibung des Weines/der Weine**

Weinbauerzeugnis

WEIN – Weißweine

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Weißwein: Der Wein weist Farbtöne von stahlgelb bis goldgelb auf, klar und hell, ohne suspendierte Partikel.

Gereifter Weißwein: Der Wein weist Farbtöne von stahlgelb bis goldgelb auf, klar und hell. Ohne suspendierte Partikel.

Geruch

Weißwein: gekennzeichnet durch Fruchtaromen.

Gereifter Weißwein: gekennzeichnet durch Fruchtaromen, manchmal durch aus dem Holz gelöste Aromen.

Geschmack

Weißwein: Sie sind ausgewogen und frisch.

Gereifter Weißwein: Sie sind ausgewogen und frisch und erinnern an die Reifung des Weins im Holzfass.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	10,5
Mindestgesamtsäure:	4
Einheit der Mindestgesamtsäure:	in Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	13,33
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	150

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

—

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

WEIN – Roséweine

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Roséwein: Der Wein weist Farbtöne von zwiebelschalenfarben bis erdbeerrot auf; klar und hell. Ohne suspendierte Partikel.

Gereifter Roséwein: Der Wein weist Farbtöne von zwiebelschalenfarben bis himbeerrosa mit Schattierungen, die auf die Reifung zurückzuführen sind, auf, klar und hell. Ohne suspendierte Partikel.

Geruch

Roséwein: Sie kennzeichnen sich durch Aromen von roten und/oder schwarzen Früchten.

Gereifter Roséwein: Sie kennzeichnen sich durch Aromen frischer und/oder eingekochter roter Früchte und durch aus dem Holz gelöste Aromen.

Geschmack

Roséwein: Sie sind frisch und ausgewogen.

Gereifter Roséwein: Sie sind frisch und ausgewogen.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	11
Mindestgesamtsäure:	4
Einheit der Mindestgesamtsäure:	in Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	150

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (ausgedrückt als Essigsäure):

Für Weine, die im ersten Jahr nach der Lese vermarktet werden: 13,33 meq/l

Weine, die älter als ein Jahr sind, dürfen den wie folgt berechneten Grenzwert nicht überschreiten: 1 g/l (16,67 meq/l) bis zu 10 % vol, zuzüglich 0,06 g/l (1 meq/l) pro Grad über 10 %. Es dürfen keinesfalls mehr als 1,08 g/l (18 meq/l) flüchtige Säure enthalten sein.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

WEIN – mittels Kohlensäuremaischung erzeugter junger Rotwein und anderer Wein

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Der Wein weist Farbtöne von violettrot bis purpurrot mit Anklängen, die ein junges Alter des Weins andeuten, auf; klar und ohne suspendierte Partikel.

Geruch

Sie kennzeichnen sich durch Aromen von roten und/oder schwarzen Früchten mittlerer oder starker Intensität.

Geschmack

Sie sind ausgewogen und frisch.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	11,5
Mindestgesamtsäure:	4
Einheit der Mindestgesamtsäure:	in Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	150

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (ausgedrückt als Essigsäure):

Für Weine, die im ersten Jahr nach der Lese vermarktet werden: 13,33 meq/l

Weine, die älter als ein Jahr sind, dürfen den wie folgt berechneten Grenzwert nicht überschreiten: 1 g/l (16,67 meq/l) bis zu 10 % vol, zuzüglich 0,06 g/l (1 meq/l) pro Grad über 10 %. Es dürfen keinesfalls mehr als 1,08 g/l (18 meq/l) flüchtige Säure enthalten sein.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

WEIN – Gereifter Rotwein

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Der Wein weist Farbtöne, die zwischen granatrot und ziegelrot schwanken, auf mit Schattierungen, die auf die Reifung zurückzuführen sind; klar und ohne suspendierte Partikel.

Geruch

Sie kennzeichnen sich durch ausgewogene Frucht- und reifungsbedingte Holzaromen.

Geschmack

Sie sind trocken und weisen einen ausgewogenen Säuregehalt auf.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	12
Mindestgesamtsäure:	4
Einheit der Mindestgesamtsäure:	in Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	150

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (ausgedrückt als Essigsäure):

Für Weine, die im ersten Jahr nach der Lese vermarktet werden: 16,67 meq/l

Weine, die älter als ein Jahr sind, dürfen den wie folgt berechneten Grenzwert nicht überschreiten: 1 g/l (16,67 meq/l) bis zu 10 % vol, zuzüglich 0,06 g/l (1 meq/l) pro Grad über 10 %. Es dürfen keinesfalls mehr als 1,2 g/l (20 meq/l) flüchtige Säure enthalten sein.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

WEIN – Süßer Rotwein

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Der Wein weist Farbtöne von strohgelb bis goldgelb auf; klar und ohne suspendierte Partikel.

Geruch

Sie kennzeichnen sich durch fruchtige oder blumige Aromen von mittlerer oder hoher Intensität.

Geschmack

Sie sind ausgewogen in Bezug auf Alkoholgehalt, Säure und Restzucker.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	11,5
Mindestgesamtsäure:	4
Einheit der Mindestgesamtsäure:	in Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	150

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (ausgedrückt als Essigsäure):

Für Weine, die im ersten Jahr nach der Lese vermarktet werden: 13,33 meq/l

Weine, die älter als ein Jahr sind, dürfen den wie folgt berechneten Grenzwert nicht überschreiten: 1 g/l (16,67 meq/l) bis zu 10 % vol, zuzüglich 0,06 g/l (1 meq/l) pro Grad über 10 %. Es dürfen keinesfalls mehr als 1,2 g/l (20 meq/l) flüchtige Säure enthalten sein.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

7. **Weinbereitungsverfahren**

7.1. *Spezifische önologische Verfahren zur Bereitung des Weins/der Weine, einschlägige Einschränkungen für die Weinbereitung*

Weinbereitungsverfahren

—

Art des önologischen Verfahrens

Spezifisches önologisches Verfahren

Beschreibung

— Wahrscheinlicher Mindestalkoholgehalt der Trauben: 10,5 % für weiße Sorten und 11,5 % für rote Sorten.

— Maximale Extraktionsausbeute: 72 l pro 100 kg Trauben.

— Kohlensäuregärung: Maischegärung der intakten Trauben ohne sie zu beschädigen; Aufrechterhaltung einer CO2-reichen Umgebung während der intrazellulären Gärung. Anschließend werden sie entweder abgebeert, zerkleinert und mazeriert oder direkt gepresst, während die alkoholische Gärung fortgesetzt wird. Bei der intrazellulären Gärung entstehen Alkohol und andere aromatische Verbindungen.

— „Eiswein“: Die Trauben müssen in gefrorenem Zustand geerntet werden (die Temperatur liegt unter oder zwischen -2 °C und -7 °C). Die Trauben werden in gefrorenem Zustand gepresst, ohne vorheriges Abbeeren. Für den Gärvorgang werden weder Zucker noch Alkohol zugesetzt. Der am Ende des Gärvorgangs im Wein vorhandene Zucker ist natürlicher Restzucker (nicht zugesetzt). Sowohl die Gärung als auch die Reifung können in Tanks oder Fässern erfolgen.

— Bei Weinen mit den Angaben „Crianza“, „Reserva“ und „Gran Reserva“ wird der Beginn der Reifezeit auf den 1. November des Erntejahres festgelegt.

Weinbereitungsverfahren

—

Art des önologischen Verfahrens

Einschlägige Einschränkung bei der Weinbereitung

Beschreibung

Weißwein wird ausschließlich aus den weißen Hauptsorten Albillo und Viura gekeltert. Roséwein wird aus folgenden Sorten gekeltert: Tinta del País, Garnacha Tinta, Mencía, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Albillo Mayor und Viura, mit mindestens 50 % roten Sorten. Rotwein wird zu mindestens 75 % aus Trauben der folgenden roten Rebsorten gekeltert: Tinta del País, Garnacha Tinta, Mencía, Cabernet Sauvignon, Merlot und Petit Verdot.

Weinbereitungsverfahren

ANBAUVERFAHREN

Art des önologischen Verfahrens

Einschlägige Einschränkung bei der Weinbereitung

Beschreibung

Mindestpflanzdichte: 2 000 Rebstöcke pro Hektar.

7.2. *Höchsterträge*

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Weißweinsorten

Höchstertrag

Höchstertrag:	10 000
Einheit des Höchstertrags:	Kilogramm Trauben pro Hektar

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Weißweinsorten

Höchstertrag

Höchstertrag:	72
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter je Hektar

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Rotweinsorten

Höchstertrag

Höchstertrag:	7 000
Einheit des Höchstertrags:	Kilogramm Trauben pro Hektar

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Rotweinsorten

Höchstertrag

Höchstertrag	50,40
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter je Hektar

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Weiße Rebsorten für die Herstellung von „Vino de Pueblo“ oder „Vino de Villa“

Höchstertrag

Höchstertrag	8 000
Einheit des Höchstertrags:	Kilogramm Trauben pro Hektar

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Weiße Rebsorten für die Herstellung von „Vino de Pueblo“ oder „Vino de Villa“

Höchstertrag

Höchstertrag	57,6
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter je Hektar

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Rote Rebsorten für die Herstellung von „Vino de Pueblo“ oder „Vino de Villa“

Höchstertrag

Höchstertrag	5 600
Einheit des Höchstertrags:	Kilogramm Trauben pro Hektar

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Rote Rebsorten für die Herstellung von „Vino de Pueblo“ oder „Vino de Villa“

Höchstertrag

Höchstertrag	40,32
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter je Hektar

8. **Angabe der Keltertraubensorte oder -sorten, aus der bzw. denen der Wein/die Weine gewonnen wird bzw. werden**

— ALBILLO MAYOR

— CABERNET SAUVIGNON

— GARNACHA TINTA

— MACABEO – VIURA

— MENCÍA

— MERLOT

— PETIT VERDOT

— TEMPRANILLO – TINTA DEL PAIS

9. **Kurzbeschreibung des abgegrenzten geografischen Gebiets**

Es erstreckt sich über folgende Gemeinden und Gemeindebezirke:

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

— Provinz Palencia: Baltanás und der Gemeindebezirk 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 und Villodrigo.

Innerhalb der Gemeinde Los Balbases ist für den Anbau des geschützten Weins ausschließlich das Gebiet des Flurstücks 523 geeignet. Innerhalb der Ortschaft Ciruelos de Cervera ist für den Anbau des geschützten Weins ausschließlich das Gebiet des Flurstücks 518 geeignet. In der Gemeinde Villaviudas eignet sich das gemäß der Produktspezifikation angegebene Gebiet in Höhenlage für den Weinbau.

10. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Kategorie des Weinbauerzeugnisses

1. Wein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Die wichtigsten physikalischen Faktoren, vor allem während des Reifungsprozesses (langsam verzögert) sind das extreme kontinentale Klima (große Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht) und die Höhe. Einen Einfluss haben auch die niedrigen Erträge des Gebiets, die durch eine geringe Pflanzdichte und Ausbeeren erzielt werden. Unter diesen Bedingungen erhält die Sorte Tinta del País ganz besondere Eigenschaften, die den Unterschied zu anderen Gebieten deutlich machen (Akkumulation von Polyphenolen und aromatischen Vorstufen sowie ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Alkohol- und markantem Säuregehalt). Die Weine sind reich an Polyphenolen, haben eine gute Struktur sowie einen hohen Säuregehalt und sind daher gut für die Reifung geeignet.

11. **Weitere geltende Anforderungen**

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

ABFÜLLUNG IM URSPRUNGSGEBIET

Rechtsrahmen

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Verpackung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Das Weinbereitungsverfahren umfasst die Abfüllung und die Reifung des Weines, sodass die organoleptischen und physikalisch-chemischen Merkmale nur dann gewährleistet werden können, wenn alle Weinbereitungsvorgänge im Erzeugungsgebiet stattfinden. Um die Qualität, den Ursprung und die Kontrolle des Weines zu gewährleisten, und vor dem Hintergrund, dass die Abfüllung der Weine einer der für die Erreichung der festgelegten Merkmale entscheidenden Schritte ist, muss dieser Vorgang in den Abfüllanlagen der Weinkellereien innerhalb des Erzeugungsgebiets erfolgen.

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

KENNZEICHNUNG

Rechtsrahmen

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

— Auf den Etiketten der geschützten Weine muss die geografische Bezeichnung der g.U. „Arlanza“ an herausgehobener Stelle erscheinen. Der traditionelle Begriff gemäß Artikel 112 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 lautet „Ursprungsbezeichnung“.

— Die Angabe des Jahrgangs auf dem Etikett ist auch dann verpflichtend, wenn die Weine keiner Reifung unterzogen wurden.

— Bei Roséweinen und Rotweinen dürfen folgende traditionelle Begriffe auf dem Etikett angegeben werden: „Crianza“, „Reserva“ und „Gran Reserva“, solange die Weine den aktuell gültigen Bestimmungen entsprechen.

— Bei Roséweinen und Rotweinen der g.U. „Arlanza“ darf die Angabe „Roble“ (Eichenfass) auf dem Etikett verwendet werden, wenn sie mit den aktuell gültigen Bestimmungen in Einklang stehen.

— Die Verwendung der Angabe „Fermentado en barrica“ (im Barrique gegoren) auf dem Hauptetikett ist unter Einhaltung der aktuell gültigen Bestimmungen zulässig.

— Der Name einer kleineren geografischen Einheit als derjenigen, aus denen sich das geografische Gebiet zusammensetzt (Gemeinden und Gemeindebezirke), darf in Verbindung mit folgenden Begriffen verwendet werden: „Vino de Pueblo“, sofern 85 % der zur Erzeugung des geschützten Weins verwendeten Trauben von Parzellen stammen, die in dieser kleineren geografischen Einheit liegen, und „Vino de Villa“, sofern 100 % der zur Erzeugung des geschützten Weins verwendeten Trauben von Parzellen stammen, die in dieser Gemeinde oder diesem Bezirk liegen. Zudem muss die festgelegte Ertragsgrenze eingehalten werden.

  Erscheinen muss die Angabe „Vino de Villa“, gefolgt von der geografischen Bezeichnung der betreffenden Gemeinde, die als „Villa“ eingestuft wird. Dabei handelt es sich um folgende Gemeinden: Lerma (und die in der Gemeinde gelegenen Dörfer Castrillo Solarana, Villoviado, Revilla Cabriada, Rabé de los Escuderos, Santillán del Agua und Ruyales del Agua), Covarrubias (und das in der Gemeinde gelegene Dorf Ura) und Santa Maria del Campo (und das in der Gemeinde gelegene Dorf Escuderos).

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

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