Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2026/4630

31.8.2026

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2026/4630)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Arlanza»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-ES-A0613-AM04 — 3.6.2026

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Arlanza»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

3. **Τομέας**

☐ Γεωργικά προϊόντα

☑ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ισπανία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Ονομασία

Υπουργείο Γεωργίας, Αλιείας και Τροφίμων. Γενική Διεύθυνση Τροφίμων. Γενική Υποδιεύθυνση Ποιοτικού Ελέγχου Τροφίμων και Εργαστηρίων Αγροδιατροφικών Προϊόντων

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Η αρμόδια αρχή θεωρεί ότι η συγκεκριμένη τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος της ΠΟΠ Arlanza αποτελεί συνήθη τροποποίηση· δεν μπορεί να θεωρηθεί ενωσιακή τροποποίηση, δεδομένου ότι δεν αντιστοιχεί σε καμία από τις περιπτώσεις που αναφέρονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 για τις γεωγραφικές ενδείξεις. Πιο συγκεκριμένα: δεν περιλαμβάνει αλλαγή στην ονομασία ή στη χρήση της ονομασίας ή στην κατηγορία του προϊόντος ή των προϊόντων που φέρουν τη γεωγραφική ένδειξη· δεν ενέχει κίνδυνο ακύρωσης του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή· δεν συνεπάγεται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

Τίτλος

ΣΥΜΠΕΡΙΛΗΨΗ ΝΕΩΝ ΤΥΠΩΝ ΟΙΝΟΥ

Περιγραφή

Οι ερυθροί οίνοι με ανθρακική διαβροχή και οι γλυκοί ερυθροί οίνοι (που αναφέρονται ως «οίνοι πάγου») προστίθενται στην κατηγορία 1, η οποία είναι η μόνη κατηγορία που καλύπτεται από τις προδιαγραφές προϊόντος. Περιγράφονται τα αναλυτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά τους και προσδιορίζονται οι συνθήκες παραγωγής.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά τα σημεία 2 και 3.b.1 των προδιαγραφών προϊόντος και τα σημεία 6 και 7.1 του ενιαίου εγγράφου.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

ΕΠΕΚΤΑΣΗ ΤΗΣ ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ

Περιγραφή

Επεκτείνεται σε τέσσερις δήμους της επαρχίας Burgos (Ciadoncha, Palazuelos de Muño, Pampliega και Santa María del Mercadillo) και σε έναν δήμο της επαρχίας Palencia (Villaviudas).

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το σημείο 4 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 9 του ενιαίου εγγράφου.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

ΑΝΑΔΙΑΤΥΠΩΣΗ ΤΟΥ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΟΝ ΔΕΣΜΟ

Περιγραφή

Είναι αναγκαίο να συμπεριληφθεί η αναφορά στην παραγωγή οίνων πάγου και να βελτιωθεί η διατύπωση της σχετικής γεωγραφικής περιοχής, σύμφωνα με τις τροποποιήσεις που έχουν ήδη διατυπωθεί. Η τροποποίηση αυτή δεν θεωρείται ότι περιλαμβάνεται στην περίπτωση που αναφέρεται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις. Η εν λόγω τροποποίηση δεν αλλοιώνει τον δεσμό· απλώς βελτιώνεται η διατύπωση.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση επηρεάζει το σημείο 7 των προδιαγραφών προϊόντος, αλλά δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

ΑΠΑΛΟΙΦΗ ΤΟΥ ΣΗΜΕΙΟΥ 9 ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΛΕΓΧΟ ΤΗΣ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ ΜΕ ΤΙΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Περιγραφή

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά την απαλοιφή του σημείου 9 των προδιαγραφών προϊόντος, διότι η συμπερίληψή του δεν είναι υποχρεωτική.

Το σημείο 9 των προδιαγραφών προϊόντος απαλείφεται. Το ενιαίο έγγραφο δεν επηρεάζεται.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις οίνου

«Arlanza»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-ES-A0613-AM04 — 3.6.2026

1. **Ονομασία/-ες**

«Arlanza»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Ισπανία

4. **Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143**

2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά· μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

5. **Κατηγορίες αμπελοοινικού προϊόντος όπως απαριθμούνται στο παράρτημα VII μέρος II του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013**

1. Οίνος

6. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

Αμπελοοινικό προϊόν

ΟΙΝΟΣ — Λευκοί οίνοι

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Λευκοί οίνοι: σε ό,τι αφορά την όψη, το χρώμα τους κυμαίνεται από ασημοκίτρινο έως χρυσοκίτρινο, ενώ είναι διαυγείς και/ή λαμπεροί. Δεν υπάρχουν αιωρούμενα σωματίδια.

Παλαιωμένοι λευκοί οίνοι: σε ό,τι αφορά την όψη, το χρώμα τους κυμαίνεται από ασημοκίτρινο έως χρυσοκίτρινο, ενώ είναι διαυγείς και/ή λαμπεροί. Δεν υπάρχουν αιωρούμενα σωματίδια.

Άρωμα

Λευκοί οίνοι: χαρακτηρίζονται από φρουτώδη αρώματα.

Παλαιωμένοι λευκοί οίνοι: χαρακτηρίζονται από φρουτώδη, ενδεχομένως και ξυλώδη αρώματα.

Γεύση

Λευκοί οίνοι: Είναι ισορροπημένοι και δροσεροί.

Παλαιωμένοι λευκοί οίνοι: Είναι ισορροπημένοι και δροσεροί, ενώ μπορεί να θυμίζουν παλαίωση σε ξύλο.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	10,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	4
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	13,33
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	150

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

—

☑ Τα αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

ΟΙΝΟΣ — Ερυθρωποί οίνοι

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Ερυθρωποί οίνοι: Σε ό,τι αφορά την όψη, το χρώμα τους κυμαίνεται από το χρώμα της φλούδας κρεμμυδιού έως κόκκινο της φράουλας. Είναι διαυγείς και/ή λαμπεροί και δεν υπάρχουν αιωρούμενα σωματίδια.

Παλαιωμένοι ερυθρωποί οίνοι: Σε ό,τι αφορά την όψη, το χρώμα τους κυμαίνεται από το χρώμα της φλούδας κρεμμυδιού έως ρόδινο του σμέουρου με τόνους χαρακτηριστικούς της παλαίωσης, ενώ είναι διαυγείς και/ή λαμπεροί. Δεν υπάρχουν αιωρούμενα σωματίδια.

Άρωμα

Ερυθρωποί οίνοι: Χαρακτηρίζονται από αρώματα κόκκινων και/ή μαύρων φρούτων.

Παλαιωμένοι ερυθρωποί οίνοι: Χαρακτηρίζονται από αρώματα φρέσκων κόκκινων φρούτων και/ή κομπόστας κόκκινων φρούτων και από αρώματα ξύλου.

Γεύση

Ερυθρωποί οίνοι: Είναι δροσεροί και ισορροπημένοι.

Παλαιωμένοι ερυθρωποί οίνοι: Είναι δροσεροί και ισορροπημένοι.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	11
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	4
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	—
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	150

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστη πτητική οξύτητα, εκφραζόμενη ως οξικό οξύ:

Για τους οίνους που διατίθενται στην αγορά κατά το πρώτο έτος μετά τη συγκομιδή: 13,33 meq/l.

Για τους οίνους που παλαιώνονται για περισσότερο από ένα έτος, δεν επιτρέπεται να υπερβαίνει το όριο, το οποίο υπολογίζεται ως εξής: 1 g/l (16,67 meq/l) έως 10 % vol., συν 0,06 g/l (1 meq/l) για κάθε βαθμό άνω του 10 %. Σε κάθε περίπτωση, η πτητική οξύτητα δεν πρέπει να υπερβαίνει το 1,08 g/l (18 meq/l).

☑ Τα αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

ΟΙΝΟΣ — νεαροί ερυθροί οίνοι και οίνοι που παράγονται με ανθρακική διαβροχή

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Σε ό,τι αφορά την όψη, το χρώμα τους κυμαίνεται από το ιώδες κόκκινο έως το πορφυρό κόκκινο, με αποχρώσεις που δείχνουν ότι πρόκειται για νεαρούς οίνους. Είναι διαυγείς, χωρίς αιωρούμενα σωματίδια.

Άρωμα

Χαρακτηρίζονται από αρώματα κόκκινων και/ή μαύρων φρούτων, με μέτρια ή υψηλή ένταση.

Γεύση

Είναι ισορροπημένοι και δροσεροί.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	11,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	4
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	—
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	150

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστη πτητική οξύτητα, εκφραζόμενη ως οξικό οξύ:

Για τους οίνους που διατίθενται στην αγορά κατά το πρώτο έτος μετά τη συγκομιδή: 13,33 meq/l.

Για τους οίνους που παλαιώνονται για περισσότερο από ένα έτος, δεν επιτρέπεται να υπερβαίνει το όριο, το οποίο υπολογίζεται ως εξής: 1 g/l (16,67 meq/l) έως 10 % vol., συν 0,06 g/l (1 meq/l) για κάθε βαθμό άνω του 10 %. Σε κάθε περίπτωση, η πτητική οξύτητα δεν πρέπει να υπερβαίνει το 1,08 g/l (18 meq/l).

☑ Τα αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

ΟΙΝΟΣ — Παλαιωμένοι ερυθροί οίνοι

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Σε ό,τι αφορά την όψη, το χρώμα τους κυμαίνεται από το κόκκινο-γκρενά έως το κεραμιδί, με αποχρώσεις που προσιδιάζουν στη διαδικασία παλαίωσης. Είναι διαυγείς, χωρίς αιωρούμενα σωματίδια.

Άρωμα

Χαρακτηρίζονται από ισορροπημένα αρώματα ξύλου και φρούτων, ανάλογα με τη διάρκεια παλαίωσης.

Γεύση

Είναι ξηροί με ισορροπημένη οξύτητα.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	12
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	4
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	—
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	150

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστη πτητική οξύτητα, εκφραζόμενη ως οξικό οξύ:

Για τους οίνους που διατίθενται στην αγορά κατά το πρώτο έτος μετά τη συγκομιδή: 16,67 meq/l.

Για τους οίνους που παλαιώνονται για περισσότερο από ένα έτος, δεν επιτρέπεται να υπερβαίνει το όριο, το οποίο υπολογίζεται ως εξής: 1 g/l (16,67 meq/l) έως 10 % vol., συν 0,06 g/l (1 meq/l) για κάθε βαθμό άνω του 10 %. Σε κάθε περίπτωση, η πτητική οξύτητα δεν πρέπει να υπερβαίνει το 1,2 g/l (20 meq/l).

☑ Τα αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

ΟΙΝΟΣ — Γλυκοί ερυθροί οίνοι

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Οι αποχρώσεις τους κυμαίνονται από αχυροκίτρινο έως χρυσοκίτρινο. Είναι διαυγείς, χωρίς αιωρούμενα σωματίδια.

Άρωμα

Χαρακτηρίζονται από φρουτώδη ή ανθώδη αρώματα μέτριας ή υψηλής έντασης.

Γεύση

Είναι ισορροπημένοι όσον αφορά τον αλκοολικό τίτλο, την οξύτητα και την περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	11,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	4
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	—
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	150

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστη πτητική οξύτητα, εκφραζόμενη ως οξικό οξύ:

Για τους οίνους που διατίθενται στην αγορά κατά το πρώτο έτος μετά τη συγκομιδή: 13,33 meq/l.

Για τους οίνους που παλαιώνονται για περισσότερο από ένα έτος, δεν επιτρέπεται να υπερβαίνει το όριο, το οποίο υπολογίζεται ως εξής: 1 g/l (16,67 meq/l) έως 10 % vol., συν 0,06 g/l (1 meq/l) για κάθε βαθμό άνω του 10 %. Σε κάθε περίπτωση, η πτητική οξύτητα δεν πρέπει να υπερβαίνει το 1,2 g/l (20 meq/l).

☑ Τα αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

7. **Οινοποιητικές πρακτικές**

7.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του οίνου ή των οίνων, καθώς και σχετικοί περιορισμοί για την παραγωγή τους*

Οινοποιητική πρακτική

—

Τύπος οινολογικής πρακτικής

Ειδική οινολογική πρακτική

Περιγραφή

— Πιθανός ελάχιστος αλκοολικός τίτλος των σταφυλιών: 10,5 % για λευκές ποικιλίες και 11,5 % για ερυθρές ποικιλίες.

— Μέγιστη απόδοση εκχύλισης: 72 l ανά 100 kg σταφυλιών.

— Ανθρακική διαβροχή: Τοποθέτηση των ακέραιων σταφυλιών σε δεξαμενές, χωρίς θραύση, και διατήρησή τους σε περιβάλλον πλούσιο σε CO2 κατά τη διάρκεια της ενδοκυτταρικής ζύμωσης. Στη συνέχεια, είτε υποβάλλονται σε απορραγισμό, σύνθλιψη και διαβροχή, είτε συνθλίβονται απευθείας ενώ συνεχίζεται η αλκοολική ζύμωση. Η ενδοκυτταρική ζύμωση παράγει αλκοόλη και άλλες αρωματικές ενώσεις.

— «Οίνος πάγου»: Τα σταφύλια πρέπει να συγκομίζονται όταν είναι παγωμένα (η θερμοκρασία αυτή είναι χαμηλότερη ή κυμαίνεται μεταξύ − 2 °C και − 7 °C). Τα σταφύλια συνθλίβονται ενώ είναι ακόμη παγωμένα, χωρίς προηγούμενο απορραγισμό. Δεν προστίθεται ζάχαρη ή αλκοόλη για τη διαδικασία ζύμωσης. Τα σάκχαρα που περιέχονται στον οίνο, στο τέλος της διαδικασίας ζύμωσης, είναι φυσικά υπολειμματικά σάκχαρα (δεν προστίθενται). Η ζύμωση, καθώς και η παλαίωση, μπορούν να πραγματοποιούνται σε δεξαμενές ή βαρέλια.

— Οι περίοδοι παλαίωσης των οίνων που χρησιμοποιούν τις ενδείξεις «Crianza», «Reserva» και «Gran Reserva» υπολογίζονται από την 1η Νοεμβρίου του έτους συγκομιδής.

Οινοποιητική πρακτική

—

Τύπος οινολογικής πρακτικής

Περιορισμός που ισχύει για την οινοποίηση

Περιγραφή

Οι λευκοί οίνοι πρέπει να παράγονται αποκλειστικά από τις λευκές ποικιλίες Albillo και Viura. Οι ερυθρωποί οίνοι πρέπει να παράγονται από τις ποικιλίες: Tinta del País, Garnacha Tinta, Mencía, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Albillo Mayor και Viura, οι δε ερυθρές ποικιλίες θα συνιστούν τουλάχιστον το 50 %. Οι ερυθροί οίνοι πρέπει να παράγονται από σταφύλια των οποίων τουλάχιστον το 75 % προέρχεται από τις ακόλουθες ερυθρές ποικιλίες: Tinta del País, Garnacha Tinta, Mencía, Cabernet Sauvignon, Merlot και Petit Verdot.

Οινοποιητική πρακτική

ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

Τύπος οινολογικής πρακτικής

Περιορισμός που ισχύει για την οινοποίηση

Περιγραφή

Ελάχιστη πυκνότητα φύτευσης: 2 000 πρέμνα ανά εκτάριο.

7.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Λευκές ποικιλίες

Μέγιστη απόδοση

Μέγιστη απόδοση	10 000
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Λευκές ποικιλίες

Μέγιστη απόδοση

Μέγιστη απόδοση	72
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Ερυθρές ποικιλίες

Μέγιστη απόδοση

Μέγιστη απόδοση	7 000
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Ερυθρές ποικιλίες

Μέγιστη απόδοση

Μέγιστη απόδοση	50,40
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Λευκές ποικιλίες για την παραγωγή του «Vino de Pueblo» ή του «Vino de Villa»

Μέγιστη απόδοση

Μέγιστη απόδοση	8 000
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Λευκές ποικιλίες για την παραγωγή του «Vino de Pueblo» ή του «Vino de Villa»

Μέγιστη απόδοση

Μέγιστη απόδοση	57,6
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Ερυθρές ποικιλίες για την παραγωγή του «Vino de Pueblo» ή του «Vino de Villa»

Μέγιστη απόδοση

Μέγιστη απόδοση	5 600
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Ερυθρές ποικιλίες για την παραγωγή του «Vino de Pueblo» ή του «Vino de Villa»

Μέγιστη απόδοση

Μέγιστη απόδοση	40,32
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

8. **Ένδειξη της ή των οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου από τις οποίες προέρχεται ο οίνος ή οι οίνοι**

— ALBILLO MAYOR

— CABERNET SAUVIGNON

— GARNACHA TINTA

— MACABEO - VIURA

— MENCÍA

— MERLOT

— PETIT VERDOT

— TEMPRANILLO - TINTA DEL PAIS

9. **Συνοπτικός καθορισμός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής**

Καλύπτει τους ακόλουθους δήμους και τις ακόλουθες τοπικές οντότητες:

— Επαρχία Burgos: Avellanosa de Muñó και οι μικρότερες οντότητες: Pinedillo, Paules del Agua και Torrecítores del Enebral· Ciruelos de Cervera (κτηματολογικό γεωτεμάχιο 518) και η μικρότερη γεωγραφική οντότητα Briongos de Cervera· Cebrecos, Cilleruelo de Abajo, Cilleruelo de Arriba, Covarrubias και η μικρότερη γεωγραφική οντότητα Ura· Fontioso, Iglesiarrubia, Lerma και οι μικρότερες οντότητες: Revilla Cabriada, Castrillo Solarana, Rabé de los Escuderos, Santillán del Agua, Ruyales del Agua και Villoviado· Los Balbases (κτηματολογικό γεωτεμάχιο 523), Madrigal del Monte, Madrigalejo del Monte και η μικρότερη γεωγραφική οντότητα Montuenga· Mahamud, Nebreda, Palazuelos de Muño, Pampliega, Peral de Arlanza, Pineda Trasmonte, Pinilla Trasmonte, Puentedura, Quintanilla del Agua, Tordueles, Quintanilla del Coco και η μικρότερη γεωγραφική οντότητα Castrocenizа· 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 και η μικρότερη γεωγραφική οντότητα Villafuertes· Villaverde del Monte και Zael.

— Επαρχία Palencia: Baltanás και η μικρότερη γεωγραφική οντότητα 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 και Villodrigo.

Στον δήμο Los Balbases, μόνο η περιοχή που βρίσκεται στο κτηματολογικό πολύγωνο 523 είναι κατάλληλη για την καλλιέργεια των προστατευόμενων αμπέλων. Στον δήμο Ciruelos de Cervera, μόνο η περιοχή εντός του κτηματολογικού πολυγώνου 518 είναι κατάλληλη για την καλλιέργεια των προστατευόμενων αμπέλων. Στον δήμο Villaviudas, η περιοχή σε υψόμετρο σύμφωνα με τις προδιαγραφές προϊόντος είναι κατάλληλη για την καλλιέργεια αμπέλων.

10. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Κατηγορία αμπελοοινικού προϊόντος

1. Οίνος

Περίληψη του δεσμού

Το ακραίο ηπειρωτικό κλίμα (σημαντικές διαφορές θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύχτας) και το υψόμετρο είναι οι σημαντικότεροι φυσικοί παράγοντες, ιδίως κατά τη διαδικασία ωρίμασης (αργή και παρατεταμένη). Σημαντικό ρόλο παίζουν επίσης οι χαμηλές αποδόσεις της περιοχής, οι οποίες οφείλονται στη χαμηλή πυκνότητα φύτευσης και την υψηλή αφαίρεση φορτίου σταφυλών. Υπό αυτές τις συνθήκες, η ποικιλία Tinta del País αποκτά πολύ ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που διακρίνουν αυτήν την περιοχή από άλλες (συγκέντρωση πολυφαινολών και αρωματικών πρόδρομων ουσιών, καθώς και ιδανική ισορροπία μεταξύ αλκοόλης και έντονης οξύτητας). Οι οίνοι είναι πλούσιοι σε πολυφαινόλες, έχουν ισορροπημένη δομή και παρουσιάζουν υψηλή οξύτητα, με αποτέλεσμα να προσφέρονται ιδιαίτερα για παλαίωση.

11. **Περαιτέρω εφαρμοστέες απαιτήσεις**

Τίτλος της απαίτησης/παρέκκλισης

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΣΤΗΝ ΠΗΓΗ

Νομικό πλαίσιο

Στην εθνική νομοθεσία

Είδος της περαιτέρω απαίτησης/παρέκκλισης

Συσκευασία στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της απαίτησης/παρέκκλισης

Η διαδικασία οινοποίησης περιλαμβάνει την εμφιάλωση και την εκλέπτυνση των οίνων. Ως εκ τούτου, οι οργανοληπτικές και οι φυσικοχημικές ιδιότητες μπορούν να διασφαλιστούν μόνο εάν όλες οι εργασίες χειρισμού του οίνου πραγματοποιούνται στην περιοχή παραγωγής. Η εμφιάλωση των οίνων αποτελεί έναν από τους κρίσιμους παράγοντες για την επίτευξη των καθορισμένων χαρακτηριστικών. Κατά συνέπεια, για λόγους διασφάλισης της ποιότητας, της προέλευσης και του ελέγχου, η εμφιάλωση πρέπει να εκτελείται σε μονάδες εμφιάλωσης εντός οινοποιείων που βρίσκονται στην περιοχή παραγωγής.

Τίτλος της απαίτησης/παρέκκλισης

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

Νομικό πλαίσιο

Στην εθνική νομοθεσία

Είδος της περαιτέρω απαίτησης/παρέκκλισης

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της απαίτησης/παρέκκλισης

— Η γεωγραφική ονομασία της ΠΟΠ «Arlanza» πρέπει να αναγράφεται ευδιάκριτα στις ετικέτες των προστατευόμενων οίνων. Η παραδοσιακή ένδειξη που αναφέρεται στο άρθρο 112 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 είναι «Denominación de Origen» («ονομασία προέλευσης»).

— Το έτος συγκομιδής πρέπει να αναγράφεται στην ετικέτα, ακόμα και σε περίπτωση που οι οίνοι δεν είναι παλαιωμένοι.

— Στην ετικέτα των ερυθρωπών και ερυθρών οίνων είναι δυνατή η χρήση των παραδοσιακών ενδείξεων: «Crianza», «Reserva» και «Gran Reserva», υπό την προϋπόθεση ότι συμμορφώνονται με τη σχετική ισχύουσα νομοθεσία.

— Οι ερυθροί και οι ερυθρωποί οίνοι της ΠΟΠ «Arlanza» μπορούν να χρησιμοποιούν την ένδειξη «Roble» (Δρυς) στην επισήμανση, εφόσον συμμορφώνονται με την ισχύουσα νομοθεσία.

— Η ένδειξη «Fermentado en barrica» (ζύμωση σε βαρέλι) επιτρέπεται να χρησιμοποιείται στην κύρια επισήμανση των οίνων υπό τους όρους που προβλέπονται στην ισχύουσα νομοθεσία.

— Μπορεί να χρησιμοποιείται το όνομα γεωγραφικής ενότητας μικρότερης από εκείνες που απαρτίζουν τη γεωγραφική περιοχή (δήμοι και μικρότερες οντότητες), μαζί με τους ακόλουθους όρους: «Vino de Pueblo», υπό τον όρο ότι το 85 % των σταφυλιών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του προστατευόμενου οίνου προέρχονται από αμπελοτεμάχια που βρίσκονται στην εν λόγω μικρότερη γεωγραφική ενότητα, και «Vino de Villa» υπό τον όρο ότι το 100 % των σταφυλιών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του προστατευόμενου οίνου προέρχονται από αμπελοτεμάχια που βρίσκονται στον εν λόγω δήμο ή περιοχή. Πρέπει επίσης να τηρείται το καθορισμένο όριο απόδοσης.

  Η ένδειξη «Vino de Villa» πρέπει να αναγράφεται και να ακολουθείται από τη γεωγραφική ονομασία του σχετικού δήμου που θεωρείται «Villa». Ως «Villa» θεωρούνται τα ακόλουθα: Lerma (και τα χωριά του Castrillo Solarana, Villoviado, Revilla Cabriada, Rabé de los Escuderos, Santillán del Agua και Ruyales del Agua), Covarrubias (και το χωριό του Ura) και Santa Maria del Campo (και το χωριό του Escuderos).

Ηλεκτρονικά στοιχεία αναφοράς (URL) της δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος

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