C/2026/4630

31.8.2026

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2026/4630)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Arlanza”

EU-viitenumero: PDO-ES-A0613-AM04 – 3.6.2026

1. **Tuotteen nimi**

”Arlanza”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SAN

☐ SMM

3. **Ala**

☐ Maataloustuotteet

☑ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Espanja

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Nimi

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (maatalous-, kalastus- ja elintarvikeministeriö), Dirección General de Alimentación (elintarvikeasioiden pääosasto), Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios (elintarvikkeiden laadunvalvonnasta ja elintarvikelaboratorioista vastaava osasto).

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Toimivaltainen viranomainen katsoo, että tämä muutos suojatun alkuperänimityksen ”Arlanza” tuote-eritelmään on vakiomuutos. Sitä ei voida pitää unionin muutoksena, koska se ei vastaa mitään maantieteellisistä merkinnöistä annetun asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa tarkoitetuista tilanteista, eli se ei sisällä muutosta nimessä tai nimen käytössä taikka maantieteellisellä merkinnällä nimetyn tuotteen tai nimettyjen tuotteiden luokassa uhkaa poistaa yhteyttä maantieteelliseen alueeseen aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

Otsikko

UUSIEN VIINITYYPPIEN KÄYTTÖÖNOTTO

Kuvaus

Hiilidioksidin avulla maseroidut punaviinit ja makeat punaviinit (jääviinit) on lisätty luokkaan 1, joka on ainoa tuote-eritelmään kuuluva luokka. Tuote-eritelmässä on kuvattu viinien analyyttiset ja aistinvaraiset ominaisuudet ja määritelty niiden tuotantoon liittyvät edellytykset.

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohtaa ja 3 kohdan b.1 alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 6 ja 7.1 kohtaa.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

RAJATUN MAANTIETEELLISEN ALUEEN LAAJENTAMINEN

Kuvaus

Rajattua maantieteellistä aluetta on laajennettu neljään kuntaan Burgosin maakunnassa (Ciadoncha, Palazuelos de Muño, Pampliega ja Santa María del Mercadillo) ja yhteen kuntaan Palencian maakunnassa (Villaviudas).

Muutos koskee tuote-eritelmän 4 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 9 kohtaa.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

YHTEYTTÄ KUVAAVAN KOHDAN UUDELLEENMUOTOILU

Kuvaus

Tuote-eritelmässä on tarpeen mainita jääviinien tuotanto ja parantaa kyseessä olevan maantieteellisen alueen sanamuotoa jo esitettyjen muutosten mukaisesti. Muutoksessa ei katsota olevan kyse maantieteellisistä merkinnöistä annetun asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa säädetystä tapauksesta. Muutos ei muuta yhteyttä itse maantieteelliseen alueeseen, vaan ainoastaan sanamuotoa on parannettu.

Muutos vaikuttaa tuote-eritelmän 7 kohtaan mutta ei yhtenäiseen asiakirjaan.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

TUOTE-ERITELMÄN NOUDATTAMISEN TARKASTAMISTA KOSKEVAN KOHDAN 9 POISTAMINEN TUOTE-ERITELMÄSTÄ

Kuvaus

Muutos koskee tuote-eritelmän 9 kohdan poistamista tuote-eritelmästä, koska sen sisällyttäminen ei ole pakollista.

Tuote-eritelmän 9 kohta on poistettu. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Viinien alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät

”Arlanza”

EU-viitenumero: PDO-ES-A0613-AM04 – 3.6.2026

1. **Nimi/nimet**

Arlanza

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SAN

☐ SMM

3. **Maa, johon rajattu maantieteellinen alue kuuluu**

Espanja

4. **Maataloustuotteen luokitus asetuksen (EU) 2024/1143 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhdistetyn nimikkeistön nimikkeen ja koodin mukaisesti**

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

5. **Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevassa II osassa vahvistetut rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

6. **Viinin tai viinien kuvaus**

Rypäletuote

VIINI – Valkoviinit

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Valkoviinit: värisävy vaihtelee hopeankeltaisesta kullankeltaiseen, ja viini on läpinäkyvää ja/tai kirkasta eikä siinä ole sakkaa.

Vanhennetut valkoviinit: värisävy vaihtelee hopeankeltaisesta kullankeltaiseen, ja viini on läpinäkyvää ja/tai kirkasta eikä siinä ole sakkaa.

Tuoksu

Valkoviinit: tuoksu on hedelmäinen.

Vanhennetut valkoviinit: tuoksu on hedelmäinen, ja siinä voi olla myös puumaisia aromeja.

Maku

Valkoviinit: viinit ovat tasapainoisia ja raikkaita.

Vanhennetut valkoviinit: viinit ovat tasapainoisia ja raikkaita, ja niissä saattaa olla havaittavissa puutynnyrissä vanhentamisen maku.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	10,5
Vähimmäishappopitoisuus:	4
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	13,33
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	150

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

VIINI – Roseeviinit

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Roseeviinit: värisävy vaihtelee sipulinkuoren väristä mansikanpunaiseen, ja viini on läpinäkyvää ja/tai kirkasta eikä siinä ole sakkaa.

Vanhennetut roseeviinit: värisävy vaihtelee sipulinkuoren väristä vadelmanpunaiseen, ja siinä on vanhentamisen synnyttämiä vivahteita. Viini on läpinäkyvää ja/tai kirkasta eikä siinä ole sakkaa.

Tuoksu

Roseeviinit: tuoksulle on ominaista punaisten ja/tai tummien hedelmien aromi.

Vanhennetut roseeviinit: tuoksulle on ominaisia tuoreiden ja/tai hillottujen punaisten hedelmien aromi ja puumainen aromi.

Maku

Roseeviinit: viinien maku on raikas ja tasapainoinen.

Vanhennetut roseeviinit: viinien maku on raikas ja tasapainoinen.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	11
Vähimmäishappopitoisuus:	4
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	150

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Haihtuvien happojen enimmäismäärä etikkahappona ilmaistuna:

Sadonkorjuuvuotta seuraavana vuonna markkinoille saatetut viinit: 13,33 meq/l

Yli vuoden ajan vanhennetut viinit eivät saa ylittää rajaa, joka lasketaan seuraavasti: 1 g/l (16,67 milliekvivalenttia/litra) 10 tilavuusprosenttiin asti + 0,06 g/l (1 milliekvivalentti/litra) jokaista 10 tilavuusprosentin ylittävää prosenttiyksikköä kohden. Haihtuvien happojen pitoisuus ei missään tapauksessa saa olla enemmän kuin 1,08 g/l (18 milliekvivalenttia/litra).

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

VIINI – Nuoret ja hiilidioksidin avulla maseroidut punaviinit

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Värisävy vaihtelee punavioletista purppuranpunaiseen, ja reunan väristä näkee, että kyseessä on nuori viini. Viini on läpinäkyvää eikä siinä ole sakkaa.

Tuoksu

Tuoksulle on ominaista keskimääräisen tai erityisen intensiivinen punaisten ja/tai tummien hedelmien aromi.

Maku

Viinit ovat tasapainoisia ja raikkaita.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	11,5
Vähimmäishappopitoisuus:	4
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	150

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Haihtuvien happojen enimmäismäärä etikkahappona ilmaistuna:

Sadonkorjuuvuotta seuraavana vuonna markkinoille saatetut viinit: 13,33 meq/l

Yli vuoden ajan vanhennetut viinit eivät saa ylittää rajaa, joka lasketaan seuraavasti: 1 g/l (16,67 milliekvivalenttia/litra) 10 tilavuusprosenttiin asti + 0,06 g/l (1 milliekvivalentti/litra) jokaista 10 tilavuusprosentin ylittävää prosenttiyksikköä kohden. Haihtuvien happojen pitoisuus ei missään tapauksessa saa olla enemmän kuin 1,08 g/l (18 milliekvivalenttia/litra).

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

VIINI – Vanhennetut punaviinit

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Värisävy vaihtelee granaatinpunaisesta tiilenpunaiseen, ja siinä on vanhentamisen synnyttämiä vivahteita. Viini on läpinäkyvää eikä siinä ole sakkaa.

Tuoksu

Tuoksulle on ominaista tasapainoinen puun ja hedelmien aromi, jonka voimakkuus riippuu vanhentamisen kestosta.

Maku

Maku on kuiva ja tasapainoisen hapokas.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	12
Vähimmäishappopitoisuus:	4
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	150

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Haihtuvien happojen enimmäismäärä etikkahappona ilmaistuna:

Sadonkorjuuvuotta seuraavana vuonna markkinoille saatetut viinit: 16,67 meq/l

Yli vuoden ajan vanhennetut viinit eivät saa ylittää rajaa, joka lasketaan seuraavasti: 1 g/l (16,67 milliekvivalenttia/litra) 10 tilavuusprosenttiin asti + 0,06 g/l (1 milliekvivalentti/litra) jokaista 10 tilavuusprosentin ylittävää prosenttiyksikköä kohden. Haihtuvien happojen pitoisuus ei missään tapauksessa saa olla enemmän kuin 1,2 g/l (20 milliekvivalenttia/litra).

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

VIINI – Makeat punaviinit

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Värisävyt vaihtelevat oljenkeltaisesta kullankeltaiseen. Viini on läpinäkyvää eikä siinä ole sakkaa.

Tuoksu

Tuoksulle on ominaista keskimääräisen tai erityisen intensiivinen hedelmäinen tai kukkainen aromi.

Maku

Viinit ovat alkoholipitoisuudeltaan, happoisuudeltaan ja jäännössokeripitoisuudeltaan tasapainoisia.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	11,5
Vähimmäishappopitoisuus:	4
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	150

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Haihtuvien happojen enimmäismäärä etikkahappona ilmaistuna:

Sadonkorjuuvuotta seuraavana vuonna markkinoille saatetut viinit: 13,33 meq/l

Yli vuoden ajan vanhennetut viinit eivät saa ylittää rajaa, joka lasketaan seuraavasti: 1 g/l (16,67 milliekvivalenttia/litra) 10 tilavuusprosenttiin asti + 0,06 g/l (1 milliekvivalentti/litra) jokaista 10 tilavuusprosentin ylittävää prosenttiyksikköä kohden. Haihtuvien happojen pitoisuus ei missään tapauksessa saa olla enemmän kuin 1,2 g/l (20 milliekvivalenttia/litra).

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

7. **Viininvalmistusmenetelmät**

7.1 *Viinin tai viinien valmistuksessa käytettävät erityiset viininvalmistusmenetelmät ja valmistusta koskevat rajoitukset*

Viininvalmistusmenetelmät

—

Viininvalmistusmenetelmän tyyppi

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Kuvaus

— Rypäleiden potentiaalinen alkoholipitoisuus on vähintään 10,5 prosenttia valkoisissa ja 11,5 prosenttia punaisissa lajikkeissa.

— Uuttamisen enimmäistuotos on 72 litraa 100 kilogrammasta rypäleitä.

— Maserointi hiilidioksidin avulla: Ehjät rypäleet asetetaan käymisastiaan rikkomatta niitä ja niitä säilytetään solunsisäisen käymisen ajan runsaasti hiilidioksidia sisältävässä ympäristössä. Tämän jälkeen rypäleistä poistetaan rangat ja ne murskataan ja maseroidaan tai ne puristetaan suoraan samalla kun alkoholikäyminen jatkuu. Solunsisäinen käyminen tuottaa alkoholia ja muita aromaattisia yhdisteitä.

— Jääviini: Rypäleet on korjattava jäätyneinä (kun niiden lämpötila on −2 °C ja −7 °C välillä tai sitä matalampi). Rypäleet puristetaan jäätyneinä eikä niitä irroteta tertuista etukäteen. Käymisprosessissa ei lisätä sokeria tai alkoholia. Käymisprosessin lopussa viinissä oleva sokeri on luonnollista jäännössokeria (ei lisättyä sokeria). Viini käytetään ja vanhennetaan säiliöissä tai tynnyreissä.

— Vanhentamisen alkamisajankohdaksi katsotaan Crianza-, Reserva- ja Gran Reserva -merkinnöillä varustetuissa viineissä satovuoden marraskuun 1. päivä.

Viininvalmistusmenetelmät

—

Viininvalmistusmenetelmän tyyppi

Viininvalmistusmenetelmää koskeva rajoitus

Kuvaus

Valkoviinit on valmistettava ainoastaan valkoisista rypälelajikkeista Albillo ja Viura. Roseeviinit on valmistettava seuraavista rypälelajikkeista: Tinta del País, Garnacha Tinta, Mencía, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Albillo Mayor ja Viura. Punaisten rypälelajikkeiden osuuden on oltava vähintään 50 prosenttia. Punaviinien valmistukseen käytettävistä rypäleistä vähintään 75 prosenttia on oltava peräisin seuraavista punaisista rypälelajikkeista: Tinta del País, Garnacha Tinta, Mencía, Cabernet Sauvignon, Merlot ja Petit Verdot.

Viininvalmistusmenetelmät

VILJELYKÄYTÄNNÖT

Viininvalmistusmenetelmän tyyppi

Viininvalmistusmenetelmää koskeva rajoitus

Kuvaus

Viiniköynnösten vähimmäistiheys: 2 000 köynnöstä hehtaaria kohden

7.2 *Enimmäistuotos*

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Valkoiset lajikkeet

Enimmäistuotos

Enimmäistuotos	10 000
Enimmäistuotoksen yksikkö:	kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Valkoiset lajikkeet

Enimmäistuotos

Enimmäistuotos	72
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Punaiset lajikkeet

Enimmäistuotos

Enimmäistuotos	7 000
Enimmäistuotoksen yksikkö:	kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Punaiset lajikkeet

Enimmäistuotos

Enimmäistuotos	50,40
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Vino de Pueblo- tai Vino de Villa -viinin valmistukseen käytettävät valkoiset rypälelajikkeet

Enimmäistuotos

Enimmäistuotos	8 000
Enimmäistuotoksen yksikkö:	kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Vino de Pueblo- tai Vino de Villa -viinin valmistukseen käytettävät valkoiset rypälelajikkeet

Enimmäistuotos

Enimmäistuotos	57,6
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Vino de Pueblo- tai Vino de Villa -viinin valmistukseen käytettävät punaiset rypälelajikkeet

Enimmäistuotos

Enimmäistuotos	5 600
Enimmäistuotoksen yksikkö:	kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Vino de Pueblo- tai Vino de Villa -viinin valmistukseen käytettävät punaiset rypälelajikkeet

Enimmäistuotos

Enimmäistuotos	40,32
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

8. **Maininta rypälelajikkeesta tai -lajikkeista, joista viini tai viinit on valmistettu**

— ALBILLO MAYOR

— CABERNET SAUVIGNON

— GARNACHA TINTA

— MACABEO – VIURA

— MENCÍA

— MERLOT

— PETIT VERDOT

— TEMPRANILLO – TINTA DEL PAIS

9. **Rajatun maantieteellisen alueen tarkka määrittely**

Alueeseen kuuluvat seuraavat kunnat ja paikalliset yksiköt:

— Burgosin maakunta: Avellanosa de Muñó ja pienemmät yksiköt Pinedillo, Paules del Agua ja Torrecítores del Enebral; Ciruelos de Cervera (maarekisteriin kirjattu polygoni 518) ja pienempi paikallinen yksikkö Briongos de Cervera; Cebrecos, Cilleruelo de Abajo, Cilleruelo de Arriba, Covarrubias ja pienempi paikallinen yksikkö Ura; Fontioso, Iglesiarrubia, Lerma ja pienemmät yksiköt Revilla Cabriada, Castrillo Solarana, Rabé de los Escuderos, Santillán del Agua, Ruyales del Agua ja Villoviado; Los Balbases (maarekisteriin kirjattu polygoni 523), Madrigal del Monte, Madrigalejo del Monte ja pienempi paikallinen yksikkö Montuenga; Mahamud, Nebreda, Palazuelos de Muño, Pampliega, Peral de Arlanza, Pineda Trasmonte, Pinilla Trasmonte, Puentedura, Quintanilla del Agua, Tordueles, Quintanilla del Coco ja pienempi paikallinen yksikkö 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 ja pienempi paikallinen yksikkö Villafuertes; Villaverde del Monte ja Zael.

— Palencian maakunta: Baltanás ja pienempi paikallinen yksikkö 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 ja Villodrigo.

Los Balbasesin kunnassa ainoastaan maarekisteriin kirjatussa polygonissa 523 sijaitseva alue soveltuu suojattujen viinien viljelyyn. Ciruelos de Cerveran kunnassa ainoastaan maarekisteriin kirjatun polygonin 518 alue soveltuu suojatun viinin viljelyyn. Villaviudasin kunnassa tuote-eritelmän mukainen korkeusalue soveltuu viininviljelyyn.

10. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Rypäletuotteen luokka

1. Viini

Tiivistelmä yhteydestä

Vaihteleva mannerilmasto (päivä- ja yölämpötilojen ero on suuri) ja korkeus ovat tärkeimmät fyysiset tekijät erityisesti rypäleiden kypsymisprosessissa (joka on hidas ja viivästynyt). Lisäksi alueen tuotos on alhainen, koska viiniköynnökset istutetaan harvaan ja niitä harvennetaan merkittävästi. Näissä olosuhteissa Tinta del País -lajikkeen ominaisuudet muodostuvat hyvin erityisiksi, mikä erottaa alueen muista (suuri määrä polyfenoleja ja aromaattisia lähtöaineita sekä alkoholin ja voimakkaan hapokkuuden ihanteellinen tasapaino). Viineissä on runsaasti polyfenoleja, ja ne ovat täyteläisiä ja hapokkaita, minkä vuoksi ne soveltuvat erityisen hyvin vanhennettaviksi.

11. **Muut sovellettavat vaatimukset**

Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko

PAKKAAMINEN TUOTANTOALUEELLA

Oikeudellinen kehys

Kansallinen lainsäädäntö

Lisävaatimuksen/poikkeuksen tyyppi

Pakkaaminen rajatulla maantieteellisellä alueella

Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus

Viininvalmistusprosessiin kuuluvat myös viinin pullotus ja jalostus. Siksi aistinvaraiset, fyysiset ja kemialliset ominaisuudet voidaan taata vain, jos kaikki viinin käsittelyyn liittyvät toimet toteutetaan tuotantoalueella. Viinien pullotus on yksi kriittisistä tekijöistä, joiden avulla saavutetaan määritellyt ominaisuudet. Tämän vuoksi ja myös laadun varmistamiseksi ja alkuperän ja valvonnan takaamiseksi pullotuksen on tapahduttava tuotantoalueella sijaitsevilla viinitiloilla.

Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko

MERKINNÄT

Oikeudellinen kehys

Kansallinen lainsäädäntö

Lisävaatimuksen/poikkeuksen tyyppi

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus

— Kaikkien SAN-tunnuksella suojattujen viinien etiketissä on oltava selkeästi näkyvillä maantieteelliseen alueeseen viittaava nimi ”Arlanza”. Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 112 artiklan a kohdassa tarkoitettu perinteinen merkintä on Denominación de Origen (”alkuperänimitys”).

— Vuosikerta on merkittävä etikettiin, vaikka viiniä ei olisi vanhennettu.

— Puna- ja roseeviinien merkinnöissä voidaan käyttää perinteisiä merkintöjä ”Crianza”, ”Reserva” ja ”Gran Reserva”, jos viinit ovat sovellettavan asiaankuuluvan lainsäädännön mukaisia.

— SAN-nimityksen ”Arlanza” soveltamisalaan kuuluvien puna- ja roseeviinien merkinnöissä voidaan käyttää merkintää ”Roble”, jos viinit ovat sovellettavan voimassa olevan lainsäädännön mukaisia.

— Viinien pääetiketissä voidaan käyttää ilmaisua ”Fermentado en barrica” voimassa olevassa lainsäädännössä vahvistettujen edellytysten mukaisesti.

— Maantieteellistä aluetta pienemmän maantieteellisen yksikön (kunnat ja pienemmät paikalliset yksiköt, jotka yhdessä muodostavat maantieteellisen alueen) nimeä voidaan käyttää yhdessä seuraavien mainintojen kanssa: ”Vino de Pueblo”, jos 85 prosenttia suojatun viinin valmistukseen käytetyistä rypäleistä on peräisin kyseisessä pienemmässä maantieteellisessä yksikössä sijaitsevista viljelylohkoista, ja ”Vino de Villa”, jos kaikki suojatun viinin valmistukseen käytetyt rypäleet ovat peräisin kyseisessä kunnassa tai kyseisellä alueella sijaitsevista lohkoista. Lisäksi on noudatettava vahvistettua enimmäistuotosta.

  Merkintään nimitys ”Vino de Villa”, ja sen jälkeen asianomaisen ”villaksi” tunnustetun kunnan maantieteellinen nimi. Niitä ovat seuraavat: Lerma (ja siihen kuuluvat Castrillo Solaranan, Villoviadon, Revilla Cabriadan, Rabé de los Escuderosin, Santillán del Aguan ja Ruyales del Aguan alueet) Covarrubias (ja siihen kuuluva Uran alue) ja Santa Maria del Campo (ja siihen kuuluva Escuderosin alue).

Tuote-eritelmän sähköinen julkaisuviite (URL)

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