C/2026/4630

31.8.2026.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 ([1]) 5. panta 4. punktu

(C/2026/4630)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

“Arlanza”

ES atsauces numurs: PDO-ES-A0613-AM04 – 3.6.2026.

1. **Produkta nosaukums**

“Arlanza”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☑ ACVN

☐ AĢIN

3. **Nozare**

☐ Lauksaimniecības produkti

☑ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Spānija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Nosaukums

Lauksaimniecības, zivsaimniecības un pārtikas ministrija Pārtikas ģenerāldirektorāts, Pārtikas kvalitātes kontroles un agropārtikas laboratoriju apakšģenerāldirektorāts

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Kompetentā iestāde šo ar ACVN “Arlanza” apzīmētā produkta specifikācijas grozījumu uzskata par standarta grozījumu; to nevar uzskatīt par Savienības grozījumu, jo tas neatbilst nevienam no gadījumiem, kas minēti Regulas (ES) 2024/1143 par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm 24. panta 3. punktā. Konkrēti, tas: neietver izmaiņas nosaukumā vai nosaukuma lietojumā, vai ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmētajos produktos vai produktu kategorijā; nerada risku, ka vairs nebūs spēkā saikne ar ģeogrāfisko apgabalu; neparedz turpmākus produkta tirdzniecības ierobežojumus.

([1]) Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Apstiprināto standarta grozījumu apraksts**

Temats

JAUNU VĪNA VEIDU IEKĻAUŠANA

Apraksts

Sarkanvīni, kuru gatavošanā izmanto macerāciju oglekļa dioksīda vidē, un saldie sarkanvīni (tā dēvētie ledus vīni) ir pievienoti 1. kategorijai, kas ir vienīgā kategorija, uz kuru attiecas produkta specifikācija. Ir aprakstītas to analītiskās un organoleptiskās īpašības un norādīti to ražošanas nosacījumi.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. un 3.b.1. punktu un vienotā dokumenta 6. un 7.1. punktu.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

NOTEIKTĀ ĢEOGRĀFISKĀ APGABALA PAPLAŠINĀŠANA

Apraksts

Tas ir paplašināts, iekļaujot četras pašvaldības Burgosas provincē (*Ciadoncha*, *Palazuelos de Muño*, *Pampliega* un *Santa María del Mercadillo*) un vienu pašvaldību Palensijas provincē (*Villaviudas*).

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 4. punktu un vienotā dokumenta 9. punktu.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

IEDAĻAS PAR SAIKNI PĀRSTRĀDĀŠANA

Apraksts

Bija nepieciešams iekļaut atsauci uz ledus vīnu ražošanu un attiecīgi precizēt ģeogrāfiskā apgabala aprakstu saskaņā ar iepriekš minētajiem grozījumiem. Šis grozījums nav uzskatāms par tādu, uz kuru attiecas Regulas (ES) 2024/1143 par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm 24. panta 3. punktā minētais gadījums. Tas neizmaina saikni; ir veikta tikai formulējuma precizēšana.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 7. punktu, bet vienoto dokumentu neietekmē.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

9. PUNKTA "ATBILSTĪBAS PRODUKTA SPECIFIKĀCIJAI PĀRBAUDE" SVĪTROŠANA

Apraksts

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 9. punkta svītrošanu, jo tā iekļaušana nav obligāta.

Ir svītrots specifikācijas 9. punkts. Vienoto dokumentu tas neietekmē.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

Vīna cilmes vietas nosaukumi un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes

“Arlanza”

ES atsauces numurs: PDO-ES-A0613-AM04 – 3.6.2026.

1. **Nosaukums**

Arlanza

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☑ ACVN

☐ AĢIN

3. **Valsts, pie kuras pieder noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Spānija

4. **Lauksaimniecības produkta klasifikācija saskaņā ar kombinētās nomenklatūras pozīciju un kodu, minēta Regulas (ES) 2024/1143 6. panta 1. punktā**

2204 – svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot 2009. pozīcijā minēto

5. **Vīnkopības produktu kategorijas, kas uzskaitītas Regulas (ES) Nr. 1308/2013 VII pielikuma II daļā**

1. Vīns

6. **Vīna vai vīnu apraksts**

Vīnkopības produkts

VĪNS: baltvīni

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Baltvīni: vīna krāsa ir no pelēkdzeltenīgas līdz zeltaini dzeltenai, dzidra un/vai mirdzoša, bez suspendētām daļiņām.

Izturēti baltvīni: vīna krāsa ir no pelēkdzeltenīgas līdz zeltaini dzeltenai, dzidra un/vai mirdzoša, bez suspendētām daļiņām.

Aromāts

Baltvīni: raksturīgs augļains aromāts.

Izturēti baltvīni: raksturīgs augļains aromāts, iespējams, arī koksnes aromāts.

Garša

Baltvīni: tie ir sabalansēti un svaigi

Izturēti baltvīni: tie ir sabalansēti un svaigi; tajos var būt jūtamas koksnē nogatavināta vīna nianses.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	10,5
Minimālais kopējais skābums:	4
Minimālā kopējā skābuma vienība:	grami uz litru, izteikts ar vīnskābi
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	13,33
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	150

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

—

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā punktā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

VĪNS: sārtvīni

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Sārtvīni: vīna krāsa ir no sīpolu mizas krāsas līdz zemeņu sarkanai krāsai; vīni ir dzidri un/vai mirdzoši, bez suspendētām daļiņām.

Izturēti sārtvīni: vīna krāsa ir no sīpolu mizas krāsas līdz aveņu rozā krāsai, kas ir raksturīga izturētiem vīniem, dzidra un/vai mirdzoša, bez suspendētām daļiņām.

Aromāts

Sārtvīni: tiem raksturīgs sarkano un/vai tumšo ogu aromāts.

Izturēti sārtvīni: tiem raksturīgs svaigu un/vai sautētu sarkano augļu aromāts un koksnes aromāts.

Garša

Sārtvīni: tie ir svaigi un sabalansēti.

Izturēti sārtvīni: tie ir svaigi un sabalansēti.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	11
Minimālais kopējais skābums:	4
Minimālā kopējā skābuma vienība:	grami uz litru, izteikts ar vīnskābi
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	—
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	150

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Maksimālais gaistošais skābums, kas izteikts ar etiķskābi

Attiecībā uz vīniem, ko laiž tirgū pirmajā gadā pēc ražas novākšanas: 13,33 mekv./l.

Vīniem, kas nogatavināti ilgāk par vienu gadu, tas nedrīkst pārsniegt robežvērtību, ko aprēķina šādi: 1 g/l (16,67 mekv./l) līdz 10 tilp. % alkohola, pieskaitot 0,06 g/l (1 mekv./l) par katru tilp. %, kas pārsniedz 10. Jebkurā gadījumā gaistošais skābums nedrīkst pārsniegt 1,08 g/l (18 mekv./l).

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā punktā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

VĪNS: jauni sarkanvīni un sarkanvīni, kas ražoti, izmantojot macerāciju oglekļa dioksīda vidē

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Vīna krāsa ir no violeti sarkanas līdz purpursarkanai, krāsas tonalitāte pie malas liecina, ka tie ir jauni vīni; vīni ir dzidri, bez suspendētām daļiņām.

Aromāts

Tiem raksturīgs sarkano un/vai tumšo ogu aromāts ar vidēju vai augstu intensitāti.

Garša

Tie ir sabalansēti un svaigi.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	11,5
Minimālais kopējais skābums:	4
Minimālā kopējā skābuma vienība:	grami uz litru, izteikts ar vīnskābi
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	—
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	150

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Maksimālais gaistošais skābums, kas izteikts ar etiķskābi

Attiecībā uz vīniem, ko laiž tirgū pirmajā gadā pēc ražas novākšanas: 13,33 mekv./l.

Vīniem, kas nogatavināti ilgāk par vienu gadu, tas nedrīkst pārsniegt robežvērtību, ko aprēķina šādi: 1 g/l (16,67 mekv./l) līdz 10 tilp. % alkohola, pieskaitot 0,06 g/l (1 mekv./l) par katru tilp. %, kas pārsniedz 10. Jebkurā gadījumā gaistošais skābums nedrīkst pārsniegt 1,08 g/l (18 mekv./l).

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā punktā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

VĪNS: izturēti sarkanvīni

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Krāsa ir no granātābolu sarkanas līdz ķieģeļsarkanai krāsai, kas ir raksturīga izturētiem vīniem. Vīni ir dzidri, bez suspendētām daļiņām.

Aromāts

Tiem ir raksturīgs sabalansēts koksnes un augļu aromāts, ko ietekmē izturēšanas ilgums.

Garša

Tie ir sausi un ar sabalansētu skābumu.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	12
Minimālais kopējais skābums:	4
Minimālā kopējā skābuma vienība:	grami uz litru, izteikts ar vīnskābi
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	—
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	150

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Maksimālais gaistošais skābums, kas izteikts ar etiķskābi

Attiecībā uz vīniem, ko laiž tirgū pirmajā gadā pēc ražas novākšanas: 16,67 mekv./l.

Vīniem, kas nogatavināti ilgāk par vienu gadu, tas nedrīkst pārsniegt robežvērtību, ko aprēķina šādi: 1 g/l (16,67 mekv./l) līdz 10 tilp. % alkohola, pieskaitot 0,06 g/l (1 mekv./l) par katru tilp. %, kas pārsniedz 10. Jebkurā gadījumā gaistošais skābums nedrīkst pārsniegt 1,2 g/l (20 mekv./l).

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā punktā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

VĪNS: saldi sarkanvīni

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Vīnu krāsa ir no salmu dzeltenas līdz zeltaini dzeltenai; tie ir dzidri, bez suspendētām daļiņām.

Aromāts

Tiem raksturīgs vidēji intensīvs vai intensīvs augļu vai ziedu aromāts.

Garša

Tiem ir līdzsvarota spirta satura, skābuma un atlikušā cukura satura attiecība.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	11,5
Minimālais kopējais skābums:	4
Minimālā kopējā skābuma vienība:	grami uz litru, izteikts ar vīnskābi
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	—
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	150

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Maksimālais gaistošais skābums, kas izteikts ar etiķskābi

Attiecībā uz vīniem, ko laiž tirgū pirmajā gadā pēc ražas novākšanas: 13,33 mekv./l.

Vīniem, kas nogatavināti ilgāk par vienu gadu, tas nedrīkst pārsniegt robežvērtību, ko aprēķina šādi: 1 g/l (16,67 mekv./l) līdz 10 tilp. % alkohola, pieskaitot 0,06 g/l (1 mekv./l) par katru tilp. %, kas pārsniedz 10. Jebkurā gadījumā gaistošais skābums nedrīkst pārsniegt 1,2 g/l (20 mekv./l).

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā punktā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

7. **Vīndarības metodes**

7.1. *Īpašas vīndarības metodes, kas izmantotas vīna vai vīnu ražošanā, un attiecīgi ražošanas ierobežojumi*

Vīndarības metode

—

Vīndarības metodes veids

Īpašā vīndarības metode

Apraksts

— Vīnogu spirta minimālā potenciālā tilpumkoncentrācija: 10,5 % balto vīnogu šķirnēs un 11,5 % sarkano vīnogu šķirnēs.

— Maksimālais ekstrakcijas iznākums: 72 litri no 100 kilogramiem vīnogu.

— Macerācija oglekļa dioksīda vidē: neskartu vīnogu iepildīšana raudzēšanas tvertnē, tās nesaspiežot, un turēšana ar CO_2 bagātinātā vidē, kurā notiek intracelulārā fermentācija. Pēc tam vīnogas vai nu atdala no ķekariem, saspaida un pakļauj macerācijai, vai arī tās uzreiz presē, vienlaikus turpinoties spirta fermentācijai. Intracelulārās fermentācijas rezultātā veidojas spirts un citi aromātiskie savienojumi.

— Ledus vīns: Vīnogas jānovāc sasalušas (to temperatūrai jābūt zemākai par –7 °C vai robežās no –2 °C līdz –7 °C). Vīnogas tiek izspiestas, kamēr tās vēl ir sasaldētas, tās iepriekš neatdalot no ķekariem. Fermentācijas procesā cukuru vai spirtu nepievieno. Cukurs, kas fermentācijas procesa beigās ir vīnā, ir dabīgais atlikušais cukurs (tas nav pievienots). Fermentācija, kā arī nogatavināšana var notikt tvertnēs vai mucās.

— Vīniem, kuru marķēšanai izmanto norādes “Crianza”, “Reserva” un “Gran Reserva”, izturēšanas laiku nosaka no ražas novākšanas gada 1. novembra.

Vīndarības metode

—

Vīndarības metodes veids

Attiecīgais vīndarības ierobežojums

Apraksts

Baltvīns jāražo tikai no balto vīnogu šķirnēm “Albillo” un “Viura”. Sārtvīns jāražo no šādām vīnogu šķirnēm: “Tinta del País”, “Garnacha Tinta”, “Mencía”, “Cabernet Sauvignon”, “Merlot”, “Petit Verdot”, “Albillo Mayor” un “Viura”, un sarkano vīnogu šķirnēm jāveido vismaz 50 %. Sarkanvīniem jābūt gatavotiem no vīnogām, no kurām vismaz 75 % ir šādu sarkanogu šķirņu vīnogas: “Tinta del País”, “Garnacha Tinta”, “Mencía”, “Cabernet Sauvignon”, “Merlot” un “Petit Verdot”.

Vīndarības metode

AUDZĒŠANAS METODES

Vīndarības metodes veids

Attiecīgais vīndarības ierobežojums

Apraksts

Minimālā stādījumu biezība: 2 000 vīnkoku uz hektāru.

7.2. *Maksimālās ražas*

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

Baltogu šķirnes

Maksimālā raža

Maksimālā raža	10 000
Maksimālās ražas vienība:	kilogrami vīnogu no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

Baltogu šķirnes

Maksimālais vīna iznākums

Maksimālais vīna iznākums	72
Maksimālā vīna iznākuma vienība:	hektolitri no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

Sarkanogu šķirnes

Maksimālā raža

Maksimālā raža	7 000
Maksimālās ražas vienība:	kilogrami vīnogu no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

Sarkanogu šķirnes

Maksimālais vīna iznākums

Maksimālais vīna iznākums	50,40
Maksimālā vīna iznākuma vienība:	hektolitri no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

Balto vīnogu šķirnes "Vino de Pueblo" vai "Vino de Villa" ražošanai

Maksimālā raža

Maksimālā raža	8 000
Maksimālās ražas vienība:	kilogrami vīnogu no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

Balto vīnogu šķirnes "Vino de Pueblo" vai "Vino de Villa" ražošanai

Maksimālais vīna iznākums

Maksimālais vīna iznākums	57,6
Maksimālā vīna iznākuma vienība:	hektolitri no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

Sarkano vīnogu šķirnes "Vino de Pueblo" vai "Vino de Villa" ražošanai

Maksimālā raža

Maksimālā raža	5 600
Maksimālās ražas vienība:	kilogrami vīnogu no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

Sarkano vīnogu šķirnes "Vino de Pueblo" vai "Vino de Villa" ražošanai

Maksimālais vīna iznākums

Maksimālais vīna iznākums	40,32
Maksimālā vīna iznākuma vienība:	hektolitri no hektāra

8. **Vīna vīnogu šķirne vai šķirnes, no kā vīns vai vīni ražoti**

— "ALBILLO MAYOR"

— "CABERNET SAUVIGNON"

— "GARNACHA TINTA"

— "MACABEO" – "VIURA"

— "MENCÍA"

— "MERLOT"

— "PETIT VERDOT"

— "TEMPRANILLO" – "TINTA DEL PAIS"

9. **Noteiktā ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Tas aptver šādas pašvaldības un vietējās administratīvās vienības:

— Burgosas province: *Avellanosa de Muñó* un mazākas vienības: *Pinedillo, Paules del Agua* un *Torrecítores del Enebral*; *Ciruelos de Cervera* (kadastrālais zemesgabals Nr. 518) un "mazāka vietējā vienība" *Briongos de Cervera*; *Cebrecos, Cilleruelo de Abajo, Cilleruelo de Arriba, Covarrubias* un "mazāka vietējā vienība" *Ura*; *Fontioso, Iglesiarrubia, Lerma* un šādas mazākas vienības: *Revilla Cabriada, Castrillo Solarana, Rabé de los Escuderos, Santillán del Agua, Ruyales del Agua* un *Villoviado*; *Los Balbases* (kadastrālais zemesgabals Nr. 523), *Madrigal del Monte, Madrigalejo del Monte* un "mazāka vietējā vienība" *Montuenga*; *Mahamud, Nebreda, Palazuelos de Muño, Pampliega, Peral de Arlanza, Pineda Trasmonte, Pinilla Trasmonte, Puentedura, Quintanilla del Agua, Tordueles, Quintanilla del Coco* un "mazāka vietējā vienība" *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* un "mazāka vietējā vienība" *Villafuertes*; *Villaverde del Monte* un *Zael*.

— Palensijas province: *Baltanás* un "mazāka vietējā vienība" *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* un *Villodrigo*.

Pašvaldībā *Los Balbases* aizsargāto vīnogulāju audzēšanai ir piemērota tikai teritorija kadastrālajā zemesgabalā Nr. 523. Aizsargāto vīnogulāju audzēšana ir atļauta tikai provinces *Ciruelos de Cervera* kadastrālajā zemesgabalā Nr. 518. Pašvaldībā *Villaviudas* vīnogulāju audzēšanai ir piemērota teritorija, kas atbilst produkta specifikācijā noteiktajam augstuma kritērijam.

10. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Vīnkopības produktu kategorijas

1. Vīns

Kopsavilkums par saikni

Izteikts kontinentālais klimats (ar lielu dienas un nakts temperatūras starpību) un augstums virs jūras līmeņa ir galvenie fizikālie faktori, kas jo īpaši ietekmē vīnogu nogatavošanās procesu (tas notiek lēni un novēloti). Apgabalam ir raksturīgs zems ražas iznākums, kas skaidrojams ar vīnkoku stādījumu nelielu biezību un stādu pamatīgāku retināšanu. Šādos apstākļos "Tinta del País" vīnogas iegūst ļoti specifiskas īpašības, kuras tās ļauj atšķirt no citu apgabalu vīnogām (polifenolu un aromātu prekursoru uzkrāšanās un optimāls spirta un izteiktā skābuma līdzsvars). Vīniem ir bagātīgs polifenolu daudzums, kā arī lieliska struktūra un skābums, kas tos padara jo īpaši piemērotus izturēšanas procesam.

11. **Citas piemērojamās prasības**

Prasības/atkāpes temats

IEPAKOŠANA IZCELSMES VIETĀ

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību aktos

Citas prasības/atkāpes veids

Pildīšana pudelēs noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Prasības/atkāpes apraksts

Vīndarības procesā ietilpst vīnu pildīšana pudelēs un tai sekojoša izturēšana. Tāpēc organoleptiskās, fizikālās un ķīmiskās īpašības var tikt garantētas tikai tad, ja ar vīnu rīkojas tikai ražošanas apgabalā. Vīna iepildīšana pudelēs ir viens no faktoriem, kam ir izšķiroša nozīme noteikto īpašību nodrošināšanā. Tādējādi, lai nodrošinātu kvalitāti un sniegtu garantiju attiecībā uz izcelsmi un kontroli, iepildīšanai pudelēs jānotiek pudeļu pildīšanas cehos vīndarītavās, kas atrodas ražošanas apgabalā.

Prasības/atkāpes temats

MARĶĒJUMS

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību aktos

Citas prasības/atkāpes veids

Papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu

Prasības/atkāpes apraksts

— Vīni ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu ir obligāti jāmarķē ar redzamā vietā norādītu ACVN "Arlanza". Tradicionālais apzīmējums, kas norādīts Regulas (ES) 1308/2013 112. panta a) apakšpunktā, ir "Cilmes vietas nosaukums".

— Vīnogu novākšanas gads obligāti jānorāda uz etiķetes pat tad, ja vīni nav izturēti.

— Sārtvīnu un sarkanvīnu marķējumā drīkst izmantot tradicionālos apzīmējumus — "Crianza", "Reserva" un "Gran Reserva", ja tie atbilst attiecīgajiem piemērojamajiem spēkā esošajiem tiesību aktiem.

— ACVN "Arlanza" sārtvīnu un sarkanvīnu marķējumā apzīmējumu "Roble" drīkst izmantot tad, ja tie atbilst attiecīgo piemērojamo tiesību aktu prasībām.

— Uz galvenās vīna etiķetes vārdus "Fermentado en barrica" ("fermentēts mucā") drīkst izmantot saskaņā ar piemērojamo tiesību aktu nosacījumiem.

— Var izmantot arī tādas ģeogrāfiskās vienības nosaukumu, kas ir mazāka par ģeogrāfisko teritoriju veidojošajām vienībām (pašvaldībām un mazākām vienībām), kopā ar šādiem apzīmējumiem: "Vino de Pueblo", ja vismaz 85 % aizsargātā vīna ražošanai izmantoto vīnogu ir iegūtas no zemesgabaliem, kas atrodas attiecīgajā mazākajā ģeogrāfiskajā vienībā, un "Vino de Villa", ja 100 % aizsargātā vīna ražošanai izmantoto vīnogu ir iegūtas no zemesgabaliem, kas atrodas attiecīgajā pašvaldībā vai administratīvajā vienībā. Jāievēro arī maksimālais ražas apjoma ierobežojums.

  Jānorāda vārdi "Vino de Villa", kam seko tās pašvaldības ģeogrāfiskais nosaukums, kas uzskatāma par "Villa". Šie nosaukumi ir šādi: *Lerma* (un tās rajoni *Castrillo Solarana*, *Villoviado*, *Revilla Cabriada*, *Rabé de los Escuderos*, *Santillán del agua* un *Ruyales del agua*), *Covarrubias* (un tās *Ura* rajons) un *Santa Maria del Campo* (un tās *Escuderos* rajons).

Elektroniska atsauce (URL) uz produkta specifikācijas publikāciju

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