C/2026/4630

31.8.2026

Pubblikazzjoni tal-komunikazzjoni ta' emenda standard approvata ta' speċifikazzjoni tal-prodott ta' indikazzjoni ġeografika f'konformità mal-Artikolu 5(4) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 [1]

(C/2026/4630)

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

(Artikolu 24 tar-Regolament (UE) 2024/1143)

"Arlanza"

Numru ta' referenza tal-UE: PDO-ES-A0613-AM04 — 3.6.2026

1. **Isem il-prodott**

Arlanza

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☑ DOP

☐ IĠP

3. **Settur**

☐ Prodotti agrikoli

☑ Inbejjed

☐ Xorb spirituż

4. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika**

Spanja

5. **Awtorità tal-Istat Membru li tikkomunika l-emenda standard**

Isem

Il-Ministeru għall-Agrikoltura, is-Sajd u l-Ikel. Id-Direttorat Ġenerali għall-Ikel. Is-Sottodirettorat Ġenerali għall-Kontroll tal-Kwalità tal-Ikel u l-Laboratorji Agroalimentari

6. **Kwalifika bħala emenda standard**

L-awtorità kompetenti jidhrilha li l-bidliet kollha li saru f'din l-emenda tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott għad-DOP Arlanza jikkostitwixxu emenda standard tagħha, peress li ma tistax titqies bħala emenda tal-UE billi li ma tikkorrispondi għall-ebda waħda mis-sitwazzjonijiet imsemmija fl-Artikolu 24(3) tar-Regolament 2024/1143 dwar l-indikazzjonijiet ġeografiċi. Dan ifisser li ma jimplikaw: la bidla fl-isem jew fl-użu tal-isem, jew fil-kategorija ta' prodott jew prodotti dežinjati mill-indikazzjoni ġeografika; la riskju li tixxejjen ir-rabta maż-żona ġeografika; u lanqas aktar restrizzjonijiet fuq il-kummerċjalizzazzjoni tal-prodott.

[1] Ir-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 tat-30 ta' Ottubru 2024 li jissupplimenta r-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill b'regoli dwar ir-reġistrazzjoni u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografiċi, speċjalitajiet tradizzjonali garantiti u termini tal-kwalità mhux obbligatorji u li jħassar ir-Regolament Delegat (UE) Nru 664/2014 (ĠU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Deskrizzjoni tal-emenda/i standard approvata/i**

Titolu

L-INTRODUZZJONI TA' TIPI ĠODDA TA' NBEJJED.

Deskrizzjoni

Fil-kategorija 1, li hija l-unika kategorija koperta mill-ispeċifikazzjoni tal-prodott, huma inklużi l-inbejjed ħomor tal-maċerazzjoni karbonika u l-inbejjed ħomor ħelwin (denominati bħala "vinos de hielo" (ice wines)). Huma deskritti f'termini analitiċi u organolettiċi, u l-kundizzjonijiet tal-produzzjoni tagħhom huma speċifikati.

Din l-emenda tikkonċerna l-punti 2 u 3.b.1 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-punt 6 u 7.1 tad-dokument uniku.

☑ Din l-emenda taffettwa d-dokument uniku

Titolu

TKABBIR TAŻ-ŻONA ĠEOGRAFIKA DEFINITA.

Deskrizzjoni

Ġiet estiża b'erba' muniċipalitajiet fil-provinċja ta' Burgos (Ciadoncha, Palazuelos de Muñó, Pampliega u Santa María del Mercadillo) u muniċipalità waħda fil-provinċja ta' Palencia (Villaviudas).

Din l-emenda tikkonċerna l-punt 4 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-punt 9 tad-dokument uniku.

☑ Din l-emenda taffettwa d-dokument uniku

Titolu

RIFORMULAZZJONI TAR-RABTA MAŻ-ŻONA ĠEOGRAFIKA.

Deskrizzjoni

Kien meħtieġ li tiġi inkluża referenza għall-produzzjoni tal-ice wines u li tittejjeb il-formulazzjoni li tikkonċerna ż-żona ġeografika affettwata, f'konformità mal-emendi diġà deskritti. Din l-emenda ma titqiesx li taqa' taħt iċ-ċirkostanzi msemmija fl-Artikolu 24(3) tar-Regolament (UE) 2024/1143 dwar l-indikazzjonijiet ġeografiċi. Ir-rabta maż-żona ġeografika ma tinbidilx; il-formulazzjoni li tiddeskriviha biss ittejbet.

Din l-emenda tikkonċerna l-punt 7 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott iżda ma taffettwax id-dokument uniku.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku

Titolu

TĦASSIR TAL-PUNT 9. VERIFIKA TAL-KONFORMITÀ MAL-ISPEĊIFIKAZZJONI TAL-PRODOTT.

Deskrizzjoni

Dan jinvolvi t-tħassir tal-punt 9 mill-ispeċifikazzjoni tal-prodott, peress li l-inklużjoni tiegħu mhijiex obbligatorja.

Il-punt 9 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott jitħassar, u dan ma jaffettwax id-dokument uniku.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku

DOKUMENT UNIKU

Denominazzjonijiet ta' oriġini u indikazzjonijiet ġeografiċi tal-inbid

Arlanza

Numru ta' referenza tal-UE: PDO-ES-A0613-AM04 — 3.6.2026

1. **Isem/Ismijiet**

Arlanza

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☑ DOP

☐ IĠP

3. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika definita**

Spanja

4. **Klassifikazzjoni tal-prodott agrikolu f'konformità mal-intestatura u l-kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda, kif imsemmi fl-Artikolu 6(1) tar-Regolament (UE) 2024/1143**

2204 – Inbid tal-għeneb frisk, inkluż l-inbejjed imqawwija; most tal-għeneb, għajr dak tal-intestatura 2009

5. **Kategoriji ta' prodotti tad-dwieli kif elenkati fil-Parti II tal-Anness VII tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013**

1. Inbid

6. **Deskrizzjoni tal-inbid jew tal-inbejjed**

Prodott tad-dwieli

INBID – Inbejjed Bojod

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

Inbejjed bojod: it-tonalitajiet tagħhom ivarjaw minn isfar metalliku għal isfar dehbi, ċari u/jew ileqqu, mingħajr partikolati sospiżi.

Inbejjed bojod imqaddmin: it-tonalitajiet tagħhom ivarjaw minn isfar metalliku għal isfar dehbi, ċari u/jew ileqqu. Mingħajr partikolati sospiżi.

Aroma

Inbejjed bojod: ikkaratterizzati minn aromi ta' frott.

Inbejjed bojod imqaddmin: apparti l-aromi ta' frott, ikkaratterizzati minn aromi possibbli mill-injam.

Togħma

Inbejjed bojod: huma nbejjed ibbilanċjati u friski

Inbejjed bojod imqaddmin: huma nbejjed ibbilanċjati u friski, b'karatteristiċi li jistgħu jirriflettu ż-żmien li jqattgħu jitqaddmu fl-injam.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima skont il-volum (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima skont il-volum (f'% tal-volum):	10,5
Aċidità totali minima:	4
Unità ta' aċidità totali minima:	fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	13,33
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	150

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

—

☑ Kull karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

INBID – Inbejjed Rożè

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

Inbejjed rożè: it-tonalitajiet tagħhom ivarjaw minn lewn il-qoxra tal-basal għal aħmar lewn il-frawli, ċari u/jew ileqqu. Mingħajr partikolati sospiżi.

Inbejjed rożè mqaddmin: it-tonalitajiet tagħhom ivarjaw minn lewn il-qoxra tal-basal għal roża lewn il-lampun, bi sfumaturi karatteristiċi tat-tqaddim, u jkunu ċari u/jew ileqqu. Mingħajr partikolati sospiżi.

Aroma

Inbejjed rożè: ikkaratterizzati minn aromi ta' frott aħmar u/jew iswed.

Inbejjed rożè mqaddmin: ikkaratterizzati minn aromi ta' frott aħmar frisk u/jew imsajjar, flimkien ma' aromi derivati mill-injam.

Togħma

Inbejjed rożè: huma friski u bbilanċjati.

Inbejjed rożè mqaddmin: huma friski u bbilanċjati.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima skont il-volum (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima skont il-volum (f'% tal-volum):	11
Aċidità totali minima:	4
Unità ta' aċidità totali minima:	fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	—
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	150

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

Aċidità volatili massima espressa bħala aċidu aċetiku:

Għall-inbejjed li jitqiegħdu fis-suq fl-ewwel sena wara l-ħsad: 13,33 meq/l

Għall-inbejjed li jkollhom aktar minn sena, ma għandhomx jaqbżu l-limitu kkalkulat kif ġej: 1 g/l (16,67 meq/l) sa 10 % vol., flimkien ma' 0,06 g/l (1 meq/l) għal kull grad li jaqbeż l-10 %. Fi kwalunkwe każ, l-aċidità volatili ma tistax taqbeż 1,08 g/l (18 meq/l)

☑ Kull karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

INBID – inbejjed ħomor ta' maċerazzjoni karbonika mhux immaturati

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

jippreżentaw kuluri li jvarjaw minn aħmar li jagħti fil-vjola ċar għal aħmar li jagħti fil-vjola skur, u l-kulur fit-truf indikattiv ta' nbejjed mhux immaturati. Huma ċari u mingħajr partikolati sospiżi.

Aroma

ikkaratterizzati minn aromi ta' frott aħmar u/jew iswed b'intensità medja jew għolja.

Togħma

Huma bbilanċjati u friski.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima skont il-volum (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima skont il-volum (f'% tal-volum):	11,5
Aċidità totali minima:	4
Unità ta' aċidità totali minima:	fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	—
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	150

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

Aċidità volatili massima espressa bħala aċidu aċetiku:

Għall-inbejjed li jitqiegħdu fis-suq fl-ewwel sena wara l-ħsad: 13,33 meq/l

Għall-inbejjed li jkollhom aktar minn sena, ma għandhomx jaqbżu l-limitu kkalkulat kif ġej: 1 g/l (16,67 meq/l) sa 10 % vol., flimkien ma' 0,06 g/l (1 meq/l) għal kull grad li jaqbeż l-10 %. Fi kwalunkwe każ, l-aċidità volatili ma tistax taqbeż 1,08 g/l (18 meq/l)

☑ Kull karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

INBID – Inbejjed Ħomor imqaddmin

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

It-tonalitajiet tagħhom ivarjaw minn aħmar lewn il-granata għal aħmar lewn it-terrakotta, bi sfumaturi karatteristiċi tat-tqaddim. Huma ċari u mingħajr partikolati sospiżi.

Aroma

Ikkaratterizzati minn aromi bbilanċjati tal-injam u tal-frott, skont kemm idumu jitqaddmu.

Togħma

Ikunu xotti b'aċidità bbilanċjata.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima skont il-volum (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima skont il-volum (f'% tal-volum):	12
Aċidità totali minima:	4
Unità ta' aċidità totali minima:	fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	—
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	150

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

Aċidità volatili massima espressa bħala aċidu aċetiku:

Għall-inbejjed li jitqiegħdu fis-suq fl-ewwel sena wara l-ħsad: 16,67 meq/l

Għall-inbejjed li jkollhom aktar minn sena, ma għandhomx jaqbżu l-limitu kkalkulat kif ġej: 1 g/l (16,67 meq/l) sa 10 % vol., flimkien ma' 0,06 g/l (1 meq/l) għal kull grad li jaqbeż l-10 %. Fi kwalunkwe każ, l-aċidità volatili ma tistax taqbeż 1,2 g/l (20 meq/l)

☑ Kull karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

INBID – Inbejjed Ħomor ħelwin

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

It-tonalitajiet tagħhom ivarjaw minn isfar lewn it-tiben għal isfar dehbi. Huma ċari u mingħajr partikolati sospiżi.

Aroma

Ikkaratterizzati minn aromi ta' frott u/jew ta' fjuri ta' intensità medja jew għolja.

Togħma

Huma bbilanċjati f'termini ta' qawwa alkoħolika, aċidità u kontenut taz-zokkor residwu.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima skont il-volum (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima skont il-volum (f'% tal-volum):	11,5
Aċidità totali minima:	4
Unità ta' aċidità totali minima:	fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	—
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	150

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

Aċidità volatili massima espressa bħala aċidu aċetiku:

Għall-inbejjed li jitqiegħdu fis-suq fl-ewwel sena wara l-ħsad: 13,33 meq/l

Għall-inbejjed li jkollhom aktar minn sena, ma għandhomx jaqbżu l-limitu kkalkulat kif ġej: 1 g/l (16,67 meq/l) sa 10 % vol., flimkien ma' 0,06 g/l (1 meq/l) għal kull grad li jaqbeż l-10 %. Fi kwalunkwe każ, l-aċidità volatili ma tistax taqbeż 1,2 g/l (20 meq/l)

☑ Kull karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

7. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

7.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi użati biex isir l-inbid jew l-inbejjed u r-restrizzjonijiet rilevanti għall-produzzjoni tagħhom*

Prattika tal-produzzjoni tal-inbid

—

Tip ta' prattika enoloġika

Prattika enoloġika speċifika

Deskrizzjoni

— Qawwa alkoħolika potenzjali minima tal-għeneb: 10,5 % għal varjetajiet bojod u 11,5 % għal varjetajiet ħomor.

— Rendiment massimu tal-estrazzjoni: 72 litru għal kull 100 kilogramma ta' għeneb.

— Maċerazzjoni karbonika: L-għeneb sħiħ, mingħajr ma jinfaqa', jitqiegħed fi btieti, u jinżamm f'ambjent rikk bis-CO2 filwaqt li sseħħ il-fermentazzjoni intraċellulari. Imbagħad jew jitneħħewlu z-zkuk, jitgħaffeġ u jiġi mmaċerat, jew jingħasar direttament, u wara dan titkompla l-fermentazzjoni alkoħolika. Din il-fermentazzjoni intraċellulari tipproduċi alkoħol u komposti aromatiċi oħra.

— "Vino de Hielo" (Ice Wine): L-għeneb irid jinħasad waqt li jkun iffriżat (f'temperaturi li jvarjaw minn -2 °C sa -7 °C jew inqas). Jingħasar waqt li jkun għadu ffriżat, mingħajr ma jitneħħewlu z-zkuk minn qabel. Il-fermentazzjoni ssir mingħajr ma jiżdied zokkor jew alkoħol. Ladarba titlesta l-fermentazzjoni, kwalunkwe zokkor li jibqa' fl-inbid ikun zokkor residwu naturali (mhux miżjud). Il-fermentazzjoni, kif ukoll it-tqaddim, jistgħu jsiru f'tankijiet jew fi btieti.

— Il-perjodi ta' tqaddim għall-inbejjed li għalihom jintużaw it-termini "CRIANZA", "RESERVA" u "GRAN RESERVA" jingħaddu mill-1 ta' Novembru tas-sena tal-ħsad

Prattika tal-produzzjoni tal-inbid

—

Tip ta' prattika enoloġika

Restrizzjoni rilevanti għall-produzzjoni tal-inbid

Deskrizzjoni

L-inbid abjad għandu jiġi prodott esklussivament mill-varjetajiet bojod Albillo u Viura. L-inbid rożè għandu jiġi prodott mill-varjetajiet: Tinta del País, Garnacha Tinta, Mencía, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Albillo Mayor u Viura, b'mill-inqas 50 % minn varjetajiet ħomor. L-inbid aħmar għandu jiġi prodott b'mill-inqas 75 % minn varjetajiet ħomor: Tinta del País, Garnacha Tinta, Mencía, Cabernet Sauvignon, Merlot u Petit Verdot.

Prattika tal-produzzjoni tal-inbid

PRATTIKI TA' KULTIVAZZJONI

Tip ta' prattika enoloġika

Restrizzjoni rilevanti għall-produzzjoni tal-inbid

Deskrizzjoni

Densità minima tad-dwieli: 2 000 dielja għal kull ettaru.

7.2. *Rendimenti massimi*

L-inbejjed / Il-kategoriji / Il-varjetajiet / It-tipi kollha

Varjetajiet bojod

Rendiment massimu

Rendiment massimu	10 000
Rendiment massimu għal kull unità:	kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

L-inbejjed / Il-kategoriji / Il-varjetajiet / It-tipi kollha

Varjetajiet bojod

Rendiment massimu

Rendiment massimu	72
Rendiment massimu għal kull unità:	ettolitri għal kull ettaru

L-inbejjed / Il-kategoriji / Il-varjetajiet / It-tipi kollha

Varjetajiet ħomor

Rendiment massimu

Rendiment massimu	7 000
Rendiment massimu għal kull unità:	kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

L-inbejjed / Il-kategoriji / Il-varjetajiet / It-tipi kollha

Varjetajiet ħomor

Rendiment massimu

Rendiment massimu	50,40
Rendiment massimu għal kull unità:	ettolitri għal kull ettaru

L-inbejjed / Il-kategoriji / Il-varjetajiet / It-tipi kollha

Varjetajiet bojod għall-produzzjoni tal-"Vino de Pueblo" jew tal-"Vino de Villa"

Rendiment massimu

Rendiment massimu	8 000
Rendiment massimu għal kull unità:	kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

L-inbejjed / Il-kategoriji / Il-varjetajiet / It-tipi kollha

Varjetajiet bojod għall-produzzjoni tal-"Vino de Pueblo" jew tal-"Vino de Villa"

Rendiment massimu

Rendiment massimu	57,6
Rendiment massimu għal kull unità:	ettolitri għal kull ettaru

L-inbejjed / Il-kategoriji / Il-varjetajiet / It-tipi kollha

Varjetajiet ħomor għall-produzzjoni tal-"Vino de Pueblo" jew tal-"Vino de Villa"

Rendiment massimu

Rendiment massimu	5 600
Rendiment massimu għal kull unità:	kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

L-inbejjed / Il-kategoriji / Il-varjetajiet / It-tipi kollha

Varjetajiet ħomor għall-produzzjoni tal-"Vino de Pueblo" jew tal-"Vino de Villa"

Rendiment massimu

Rendiment massimu	40,32
Rendiment massimu għal kull unità:	ettolitri għal kull ettaru

8. **Indikazzjoni tal-varjetà jew tal-varjetajiet ta' għeneb tal-inbid li minnhom jiġi prodott l-inbid jew jiġu prodotti l-inbejjed**

— ALBILLO MAYOR

— CABERNET SAUVIGNON

— GARNACHA TINTA

— MACABEO - VIURA

— MENCÍA

— MERLOT

— PETIT VERDOT

— TEMPRANILLO - TINTA DEL PAIS

9. **Definizzjoni qasira taż-żona ġeografika definita**

Din tinkludi l-muniċipalitajiet u ż-żoni amministrattivi lokali li ġejjin:

— Il-Provinċja ta' Burgos: Avellanosa de Muñó u l-entitajiet lokali iżgħar: Pinedillo, Paules del Agua u Torrecítores del Enebral; Ciruelos de Cervera (il-poligonu katastali nru 518) u l-entità lokali iżgħar ta' Briongos de Cervera; Cebrecos, Ciadoncha, Cilleruelo de Abajo, Cilleruelo de Arriba, Covarrubias u l-entità lokali iżgħar ta' Ura; Fontioso, Iglesiarrubia, Lerma u l-entitajiet lokali iżgħar ta': Revilla Cabriada, Castrillo Solarana, Rabé de los Escuderos, Santillán del Agua, Ruyales del Agua u Villoviado; Los Balbases (il-poligonu katastali nru 523), Madrigal del Monte, Madrigalejo del Monte u l-entità lokali iżgħar ta' Montuenga; Mahamud, Nebreda, Palazuelos de Muño, Pampliega, Peral de Arlanza, Pineda Trasmonte, Pinilla Trasmonte, Puentedura, Quintanilla del Agua, Tordueles, Quintanilla del Coco u l-entità lokali iżgħar ta' 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 u l-entità lokali iżgħar ta' Villafuertes; Villaverde del Monte u Zael.

— Il-Provinċja ta' Palencia: Baltanás u l-entità lokali iżgħar ta' 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 u Villodrigo.

Fil-muniċipalità ta' Los Balbases, iż-żona li tinsab fil-poligonu katastali nru 523 biss hija adatta għall-kultivazzjoni tad-dwieli. Fil-muniċipalità ta' Ciruelos de Cervera, iż-żona li tinsab fil-poligonu katastali nru 518 biss hija adattata għall-kultivazzjoni tad-dwieli. Fil-muniċipalità ta' Villaviudas, art li tinsab f'altitudni f'konformità mal-ispeċifikazzjoni tal-prodott hija adattata għall-kultivazzjoni tad-dwieli.

10. **Rabta maż-żona ġeografika**

Kategorija ta' prodotti tad-dwieli

1. Inbid

Sommarju tar-rabta

Il-klima kontinentali estrema (b'kuntrasti sinifikanti bejn it-temperaturi ta' matul il-jum u dawk ta' matul il-lejl) u l-altitudni huma l-fatturi fiżiċi l-aktar importanti, b'mod partikolari matul il-proċess tat-tqaddim (bil-mod u tard). Apparti r-rendimenti baxxi taż-żona, li jirriżultaw mid-densità baxxa tad-dwieli u mill-qtugħ sostanzjali tal-għenieqed qabel il-ħsad. F'dawn il-kundizzjonijiet, il-varjetà Tinta del País tikseb karatteristiċi partikolari ħafna li jiddistingwuha minn varjetajiet ta' żoni oħra (akkumulazzjoni ta' polifenoli u prekursuri aromatiċi u bilanċ ideali bejn l-alkoħol u l-aċidità qawwija). L-inbejjed huma rikki fil-polifenoli, b'korporatura u b'aċidità kbira, u b'hekk huma partikolarment adattati għat-tqaddim.

11. **Rekwiżiti oħra applikabbli**

Titolu tar-rekwiżit/tad-deroga

IMBALLAĠĠ FIŻ-ŻONA TAL-ORIĠINI

Qafas legali

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit/deroga ulterjuri

Imballaġġ fiż-żona ġeografika definita

Deskrizzjoni tar-rekwiżit/tad-deroga

Il-proċess tal-produzzjoni tal-inbid jinkludi l-operazzjonijiet tal-ibbottiljar u tar-raffinar tal-inbejjed, b'tali mod li l-karatteristiċi organolettiċi u fiżikokimiċi tagħhom jistgħu jiġu ggarantiti biss jekk l-operazzjonijiet kollha tal-immaniġġar tal-inbid iseħħu fiż-żona tal-produzzjoni. Konsegwentement, sabiex tiġi ssalvagwardjata l-kwalità, tiġi ggarantita l-oriġini u jiġi żgurat il-kontroll, u filwaqt li jitqies li l-ibbottiljar tal-inbejjed huwa wieħed mill-istadji kritiċi fil-kisba tal-karatteristiċi definiti, din l-operazzjoni għandha titwettaq f'impjanti tal-ibbottiljar li jinsabu f'fabbriki tal-inbid li jinsabu fiż-żona tal-produzzjoni.

Titolu tar-rekwiżit/tad-deroga

TIKKETTAR

Qafas legali

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit/deroga ulterjuri

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit/tad-deroga

— It-tikketti tal-inbejjed protetti għandu jkollhom jidher b'mod prominenti l-isem ġeografiku tad-DOP ARLANZA. It-terminu tradizzjonali msemmi fl-Artikolu 112(a) tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 huwa DENOMINAZZJONI TA' ORIĠINI.

— Is-sena tal-vendemmja trid tkun indikata fuq it-tikketta, anke jekk l-inbejjed ma jkunux tqaddmu.

— L-inbejjed ħomor u rożè jistgħu jużaw it-termini tradizzjonali li ġejjin fuq it-tikketta: "CRIANZA", "RESERVA" u "GRAN RESERVA" dment li jikkonformaw mal-leġiżlazzjoni applikabbli fis-seħħ.

— L-inbejjed ħomor u rożè tad-DOP ARLANZA jistgħu jużaw it-terminu "ROBLE" fuq it-tikketta, dment li jikkonformaw mal-leġiżlazzjoni applikabbli fis-seħħ.

— L-espressjoni "FERMENTADO EN BARRICA" (iffermentat fil-bettija) tista' tintuża fuq it-tikketta ewlenija tal-inbejjed skont il-kundizzjonijiet stabbiliti fil-leġiżlazzjoni applikabbli fis-seħħ.

— Jista' jintuża l-isem ta' waħda mill-unitajiet ġeografiċi iżgħar li jiffurmaw parti miż-żona ġeografika (muniċipalitajiet u entitajiet lokali iżgħar), flimkien mat-termini li ġejjin: "Vino de Pueblo", dment li l-inbid protett ikun ġie prodott b'mill-inqas 85 % għeneb li joriġina minn irqajja' li jinsabu f'dik l-unità ġeografika iżgħar, u "Vino de Villa", dment li l-inbid protett ikun ġie prodott minn 100 % għeneb li joriġina minn irqajja' li jinsabu f'dik il-muniċipalità jew f'dak id-distrett. Irid ikun hemm konformità wkoll mal-limitazzjoni stabbilita fuq ir-rendiment.

  It-terminu "Vino de Villa" għandu jiġi indikat flimkien mal-isem ġeografiku tal-muniċipalità meqjusa bħala Villa. Dawn huma kif ġejjin: Lerma (u d-distretti tagħha Castrillo Solarana, Villoviado, Revilla Cabriada, Rabé de los Escuderos, Santillán del Agua u Ruyales del Agua), Covarrubias (u d-distrett tagħha Ura), u Santa María del Campo (u d-distrett tagħha Escuderos).

Referenza elettronika (url) għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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