C/2026/4630

31.8.2026

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/4630)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Arlanza“

Referenčna številka EU: PDO-ES-A0613-AM04 – 3. junij 2026

1. **Ime proizvoda**

„Arlanza“

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

3. **Sektor**

☐ kmetijski proizvodi

☑ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Španija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ime

Ministrstvo za kmetijstvo, ribištvo in prehrano, generalni direktorat za prehrano, generalni poddirektorat za nadzor kakovosti živil in agroživilske laboratorije.

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Pristojni organ meni, da je ta sprememba specifikacije proizvoda z ZOP „Arlanza“ standardna sprememba. Ni je mogoče šteti za spremembo na ravni Unije, saj ne ustreza nobenemu od primerov iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143 o geografskih označbah. Natančneje, sprememba: ne vključuje spremembe imena ali uporabe imena ali kategorije proizvoda ali proizvodov, označenih z geografsko označbo; ne more izničiti povezave z geografskim območjem; ne vključuje dodatnih omejitev trženja proizvoda.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih standardnih sprememb**

Naslov

VKLJUČITEV NOVIH VRST VINA

Opis

V kategorijo 1, ki je edina kategorija, zajeta s specifikacijo proizvoda, so bila dodana rdeča vina s karbonsko maceracijo in sladka rdeča vina (imenovana ledena vina). Opisane so bile njihove analitske in organoleptične lastnosti ter določeni pogoji proizvodnje.

Ta sprememba se nanaša na točki 2 in 3.b.1 specifikacije proizvoda ter točki 6 in 7.1 enotnega dokumenta.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

RAZŠIRITEV RAZMEJENEGA GEOGRAFSKEGA OBMOČJA

Opis

Razširjeno je bilo tako, da zajema tudi štiri občine v pokrajini Burgos (Ciadoncha, Palazuelos de Muño, Pampliega in Santa María del Mercadillo) in eno občino v pokrajini Palencia (Villaviudas).

Ta sprememba se nanaša na točko 4 specifikacije proizvoda in točko 9 enotnega dokumenta.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

PREOBLIKOVANJE ODDELKA O POVEZAVI

Opis

Treba je bilo omeniti proizvodnjo ledenih vin in izboljšati besedilo o zadevnem geografskem območju v skladu z že navedenimi spremembami. Za to spremembo se ne šteje, da spada v primer iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143 o geografskih označbah. Ne spreminja povezave; besedilo je bilo le izboljšano.

Ta sprememba se nanaša na točko 7 specifikacije proizvoda, vendar ne vpliva na enotni dokument.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

ČRTANJE TOČKE 9 – PREVERJANJE SKLADNOSTI S SPECIFIKACIJO PROIZVODA

Opis

To se nanaša na črtanje točke 9 specifikacije proizvoda, saj njena vključitev ni obvezna.

Točka 9 specifikacije je bila črtana. Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe za vino

„Arlanza“

Referenčna številka EU: PDO-ES-A0613-AM04 – 3. junij 2026

1. **Ime**

„Arlanza“

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

3. **Država, ki ji pripada opredeljeno geografsko območje**

Španija

4. **Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143**

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tarifne številke 2009

5. **Kategorije proizvodov vinske trte iz dela II Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013**

1. Vino

6. **Opis vina ali vin**

Proizvod vinske trte

VINO – bela vina

Organoleptične lastnosti

Videz

Bela vina: po videzu imajo barvne odtenke, ki segajo od srebrno rumene do zlato rumene, ter so bistra in/ali sijoča, brez plavajočih delcev.

Starana bela vina: po videzu imajo barvne odtenke, ki segajo od srebrno rumene do zlato rumene, ter so bistra in/ali sijoča, brez plavajočih delcev.

Vonj

Bela vina: zanje so značilne sadne arome.

Starana bela vina: zanje so značilne sadne arome, lahko tudi lesne.

Okus

Bela vina: so uravnotežena in sveža.

Starana bela vina: so uravnotežena in sveža, lahko spominjajo na staranje v sodih.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):	10,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	4
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin:	grami na liter, izraženi kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	13,33
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	150

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

—

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

VINO – vina rosé

Organoleptične lastnosti

Videz

Vina rosé: po videzu imajo barvne odtenke, ki segajo od barve čebulne lupine do jagodno rdeče ter so bistra in/ali sijoča, brez plavajočih delcev.

Starana vina rosé: po videzu imajo barvne odtenke, ki segajo od barve čebulne lupine do malinasto rožnate, z odtenki, ki so posledica staranja, ter so bistra in/ali sijoča, brez plavajočih delcev.

Vonj

Vina rosé: zanje so značilne arome rdečega in/ali črnega jagodičja.

Starana vina rosé: zanje so značilne arome svežega sadja in/ali rdečih kompotov ter lesne arome.

Okus

Vina rosé: so sveža in uravnotežena.

Starana vina rosé: so sveža in uravnotežena.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):	11
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	4
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin:	grami na liter, izraženi kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	150

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najvišja vsebnost hlapnih kislin, izraženih kot ocetna kislina:

Za vina, dana na trg v prvem letu po trgatvi: 13,33 meq/l.

Vina, starana več kot eno leto, ne smejo preseči zgornje meje, ki se izračuna na naslednji način: 1 g/l (16,67 meq/l) do 10 vol. % in 0,06 g/l (1 meq/l) za vsako odstotno točko nad 10 %. Vsebnost hlapnih kislin je vsekakor največ 1,08 g/l (18 meq/l).

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

VINO – mlada rdeča vina in vina, pridelana s karbonsko maceracijo

Organoleptične lastnosti

Videz

Po videzu imajo barvne odtenke, ki segajo od vijoličasto rdeče do škrlatno rdeče, barva na robu pa razkriva, da gre za mlada vina; vina so bistra, brez plavajočih delcev.

Vonj

Za njihov vonj so značilne arome rdečega in/ali črnega jagodičja, ki so srednje do zelo intenzivne.

Okus

So uravnotežena in sveža.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):	11,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	4
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin:	grami na liter, izraženi kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	150

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najvišja vsebnost hlapnih kislin, izraženih kot ocetna kislina:

Za vina, dana na trg v prvem letu po trgatvi: 13,33 meq/l.

Vina, starana več kot eno leto, ne smejo preseči zgornje meje, ki se izračuna na naslednji način: 1 g/l (16,67 meq/l) do 10 vol. % in 0,06 g/l (1 meq/l) za vsako odstotno točko nad 10 %. Vsebnost hlapnih kislin je vsekakor največ 1,08 g/l (18 meq/l).

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

VINO – starana rdeča vina

Organoleptične lastnosti

Videz

Po videzu imajo barvne odtenke, ki segajo od granatno rdeče do opečnato rdeče, z odtenki, ki so posledica staranja; vina so bistra, brez plavajočih delcev.

Vonj

Za njihov vonj so značilne uravnotežene lesne in sadne arome, odvisno od trajanja staranja.

Okus

So suha z uravnoteženimi kislinami.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):	12
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	4
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin:	grami na liter, izraženi kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	150

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najvišja vsebnost hlapnih kislin, izraženih kot ocetna kislina:

Za vina, dana na trg v prvem letu po trgatvi: 16,67 meq/l.

Vina, starana več kot eno leto, ne smejo preseči zgornje meje, ki se izračuna na naslednji način: 1 g/l (16,67 meq/l) do 10 vol. % in 0,06 g/l (1 meq/l) za vsako odstotno točko nad 10 %. Vsebnost hlapnih kislin je vsekakor največ 1,2 g/l (20 meq/l).

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

VINO – sladka rdeča vina

Organoleptične lastnosti

Videz

Njihovi odtenki segajo od slamnato rumene do zlato rumene; vina so bistra, brez plavajočih delcev.

Vonj

Zanje so značilne sadne ali cvetlične arome, ki so srednje do zelo intenzivne.

Okus

Po deležu alkohola ter vsebnosti kislin in ostanku sladkorja so uravnoteženega okusa.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):	11,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	4
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin:	grami na liter, izraženi kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	150

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najvišja vsebnost hlapnih kislin, izraženih kot ocetna kislina:

Za vina, dana na trg v prvem letu po trgatvi: 13,33 meq/l.

Vina, starana več kot eno leto, ne smejo preseči zgornje meje, ki se izračuna na naslednji način: 1 g/l (16,67 meq/l) do 10 vol. % in 0,06 g/l (1 meq/l) za vsako odstotno točko nad 10 %. Vsebnost hlapnih kislin je vsekakor največ 1,2 g/l (20 meq/l).

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

7. **Vinarske prakse**

7.1 *Posebni enološki postopki pridelave vin ter ustrezne omejitve pri njihovi pridelavi*

Vinarska praksa

—

Vrsta enološkega postopka

Posebni enološki postopek

Opis

— Najmanjši delež potencialnega alkohola v grozdju: 10,5 % za bele sorte in 11,5 % za rdeče sorte.

— Največji donos pri stiskanju: 72 litrov na 100 kilogramov grozdja.

— Karbonska maceracija: maceracija nepoškodovanega grozdja v kadi brez drobljenja, pri čemer se grozdje hrani v okolju, bogatem s CO_2, medtem ko poteka znotrajcelična fermentacija. Nato se grozdje bodisi razpeclja, zdrobi in macerira bodisi neposredno stisne, pri čemer se nadaljuje alkoholno vrenje. Pri znotrajcelični fermentaciji nastajajo alkohol in druge aromatične spojine.

— Ledeno vino: grozdje je treba trgati zamrznjeno (temperatura je med −2 °C in −7 °C ali nižja). Stisne se zamrznjeno, brez predhodnega pecljanja. Med postopkom vrenja se ne doda sladkor ali alkohol. Sladkor, ki je v vinu prisoten ob koncu postopka vrenja, je naravni preostali sladkor (ni dodan). Vrenje in staranje lahko potekata v cisternah ali sodih.

— Trajanje staranja za vina, za katera se uporabljajo izrazi „crianza“, „reserva“ in „gran reserva“, se šteje od 1. novembra leta trgatve.

Vinarska praksa

—

Vrsta enološkega postopka

Ustrezna omejitev pri vinarskih praksah

Opis

Bela vina morajo biti proizvedena izključno iz belih sort albillo in viura. Vina rosé morajo biti proizvedena iz sort: tinta del país, garnacha tinta, mencía, cabernet sauvignon, merlot, petit verdot, albillo mayor in viura, tako da je rdečih sort najmanj 50 %. Rdeča vina morajo biti proizvedena iz grozdja sort vinske trte, od katerega je vsaj 75 % naslednjih rdečih sort: tinta del país, garnacha tinta, mencía, cabernet sauvignon, merlot in petit verdot.

Vinarska praksa

PRIDELOVALNE PRAKSE

Vrsta enološkega postopka

Ustrezna omejitev pri vinarskih praksah

Opis

Najmanjša gostota trsov: 2 000 trsov na hektar.

7.2 *Največji donosi*

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Bele sorte

Največji donos

Največji donos	10 000
Enota pri največjem donosu	kilogrami grozdja na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Bele sorte

Največji donos

Največji donos	72
Enota pri največjem donosu	hektolitri na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Rdeče sorte

Največji donos

Največji donos	7 000
Enota pri največjem donosu	kilogrami grozdja na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Rdeče sorte

Največji donos

Največji donos	50,40
Enota pri največjem donosu	hektolitri na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Bele sorte za pridelavo vina „vino de pueblo“ ali „vino de villa“

Največji donos

Največji donos	8 000
Enota pri največjem donosu	kilogrami grozdja na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Bele sorte za pridelavo vina „vino de pueblo“ ali „vino de villa“

Največji donos

Največji donos	57,6
Enota pri največjem donosu	hektolitri na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Rdeče sorte za pridelavo vina „vino de pueblo“ ali „vino de villa“

Največji donos

Največji donos	5 600
Enota pri največjem donosu	kilogrami grozdja na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Rdeče sorte za pridelavo vina „vino de pueblo“ ali „vino de villa“

Največji donos

Največji donos	40,32
Enota pri največjem donosu	hektolitri na hektar

8. **Sorta ali sorte vinske trte, iz katerih se pridobi vino oziroma vina**

— ALBILLO MAYOR

— CABERNET SAUVIGNON

— GARNACHA TINTA

— MACABEO – VIURA

— MENCÍA

— MERLOT

— PETIT VERDOT

— TEMPRANILLO – TINTA DEL PAIS

9. **Jedrnat opis razmejenega geografskega območja**

Zajema naslednje občine in kraje:

— pokrajina Burgos: Avellanosa de Muñó in manjši kraji: Pinedillo, Paules del Agua in Torrecítores del Enebral; Ciruelos de Cervera (katastrski poligon 518) in manjši kraj Briongos de Cervera; Cebrecos, Cilleruelo de Abajo, Cilleruelo de Arriba, Covarrubias in manjši kraj Ura; Fontioso, Iglesiarrubia, Lerma ter manjši kraji: Revilla Cabriada, Castrillo Solarana, Rabé de los Escuderos, Santillán del Agua, Ruyales del Agua in Villoviado; Los Balbases (katastrski poligon 523), Madrigal del Monte, Madrigalejo del Monte in manjši kraj Montuenga; Mahamud, Nebreda, Palazuelos de Muño, Pampliega, Peral de Arlanza, Pineda Trasmonte, Pinilla Trasmonte, Puentedura, Quintanilla del Agua, Tordueles, Quintanilla del Coco in manjši kraj 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 in manjši kraj Villafuertes; Villaverde del Monte in Zael;

— pokrajina Palencia: Baltanás in manjši kraj 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 in Villodrigo.

V občini Los Balbases je za gojenje zaščitene vinske trte primerno samo območje v katastrskem poligonu 523. V občini Ciruelos de Cervera je za gojenje zaščitene vinske trte primerno samo območje znotraj katastrskega poligona 518. V občini Villaviudas je za gojenje vinske trte primerno območje na nadmorski višini, določeni v specifikaciji proizvoda.

10. **Povezava z geografskim območjem**

Kategorija proizvoda vinske trte

1. Vino

Povzetek povezave

Najpomembnejša fizikalna dejavnika, zlasti med procesom zorenja (počasen in zapoznel), sta skrajno celinsko podnebje (precejšnje razlike med dnevnimi in nočnimi temperaturami) in nadmorska višina. Za območje so značilni tudi majhni donosi, ki so posledica majhne gostote trsov in večjega redčenja pridelka. V teh razmerah sorta tinta del país pridobi zelo značilne lastnosti, po katerih se to območje razlikuje od drugih (kopičenje polifenolov in predhodnih sestavin arom ter idealno ravnotežje med alkoholom in izrazito vsebnostjo kislin). Vina so bogata s polifenoli ter imajo čudovito telo in vsebnost kislin, zato so še posebno primerna za staranje.

11. **Dodatne veljavne zahteve**

Naslov zahteve/odstopanja

POLNJENJE PRI IZVORU

Pravni okvir

Nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatne zahteve/odstopanja

Polnjenje na razmejenem geografskem območju

Opis zahteve/odstopanja

Postopek proizvodnje vina vključuje stekleničenje in donegovanje vin, zato se lahko organoleptične in fizikalno-kemične lastnosti zagotovijo le, če vsi postopki ravnanja z vinom potekajo na območju proizvodnje. Ker je stekleničenje vin eden od ključnih dejavnikov za doseganje opredeljenih lastnosti, mora potekati v polnilnicah vinskih kleti na območju proizvodnje, da se zagotovijo kakovost, poreklo in nadzor.

Naslov zahteve/odstopanja

OZNAČEVANJE

Pravni okvir

Nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatne zahteve/odstopanja

Dodatne določbe o označevanju

Opis zahteve/odstopanja

— Na etiketah zaščitenih vin mora biti vidno navedeno geografsko ime ZOP „Arlanza“. Tradicionalni izraz iz člena 112(a) Uredbe (EU) št. 1308/2013 je „denominación de origen“ (označba porekla).

— Na etiketi mora biti naveden letnik, tudi če vina niso starana.

— Na etiketi rdečih vin in vin rosé so lahko navedeni naslednji tradicionalni izrazi: „crianza“, „reserva“ in „gran reserva“, če so v skladu z zadevno veljavno zakonodajo.

— Pri rdečih vinih in vinih rosé z ZOP „Arlanza“ je lahko na etiketi naveden izraz „roble“ (hrast), če je v skladu z zadevno veljavno zakonodajo.

— Na glavni etiketi vin je lahko naveden izraz „fermentado en barrica“ (vrenje v bariku) pod pogoji iz zadevne veljavne zakonodaje.

— Ime manjše geografske enote od tistih, ki sestavljajo geografsko območje (občine in manjši kraji), se lahko uporablja skupaj z naslednjima izrazoma: „vino de pueblo“ (vaško vino), če 85 % grozdja, iz katerega je zaščiteno vino pridelano, izvira s parcel, ki ležijo v navedeni manjši geografski enoti, in „vino de villa“ (krajevno vino), če 100 % grozdja, iz katerega je zaščiteno vino pridelano, izvira s parcel, ki ležijo v navedeni občini ali krajevni skupnosti. Upoštevati je treba tudi določeno omejitev donosa.

  Navesti je treba izraz „vino de villa“, ki mu sledi geografsko ime zadevne občine, ki se šteje za „villa“ (kraj). Ti kraji so naslednji: Lerma (skupaj s krajevnimi skupnostmi Castrillo Solarana, Villoviado, Revilla Cabriada, Rabé de los Escuderos, Santillán del Agua in Ruyales del Agua), Covarrubias (skupaj s krajevno skupnostjo Ura) ter Santa Maria del Campo (skupaj s krajevno skupnostjo Escuderos).

Elektronski sklic (URL) na objavo specifikacije proizvoda

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