C/2026/4630

31.8.2026

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/4630)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Arlanza”

Referensnummer: PDO-ES-A0613-AM04 – 3.6.2026

1. **Produktens namn**

”Arlanza”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

3. **Sektor**

☐ Jordbruksprodukter

☑ Viner

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Spanien

5. **Den myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Namn

Ministeriet för jordbruk, fiske och livsmedelsfrågor. Generaldirektoratet för livsmedelsfrågor. Avdelningen för kontroll av livsmedelskvalitet och laboratorier för jordbruksbaserade livsmedel.

6. **Klassificering som standardändring**

Den behöriga myndigheten anser att denna ändring av produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen Arlanza är en standardändring. Den kan inte betraktas som en unionsändring, eftersom den inte omfattas av någon av de situationer som anges i artikel 24.3 i förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar, med tanke på att den inte innefattar en ändring i namnet eller användningen av namnet eller i den produktkategori eller de produkter som omfattas av den geografiska beteckningen, riskerar att upphäva sambandet med det geografiska området, eller innebär ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

[1] Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

Rubrik

TILLÄGG AV NYA VINTYPER

Beskrivning

Röda viner med kolsyrejäsning och söta röda viner (*isviner*) har lagts till i kategori 1, som är den enda kategori som omfattas av produktspecifikationen. Deras analytiska och organoleptiska egenskaper har beskrivits och produktionsförhållandena har specificerats.

Denna ändring gäller punkterna 2 och 3.b.1 i produktspecifikationen och punkterna 6 och 7.1 i det sammanfattande dokumentet.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

UTVIDGNING AV DET AVGRÄNSADE GEOGRAFISKA OMRÅDET

Beskrivning

Området har utvidgats med fyra kommuner i provinsen Burgos (Ciadoncha, Palazuelos de Muño, Pampliega och Santa María del Mercadillo) och en kommun i provinsen Palencia (Villaviudas).

Denna ändring rör punkt 4 i produktspecifikationen och punkt 9 i det sammanfattande dokumentet.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

OMFORMULERING AV AVSNITTET OM SAMBAND

Beskrivning

Det har varit nödvändigt att inkludera hänvisningen till produktionen av isviner och att förbättra formuleringen när det gäller det berörda geografiska området, i linje med de redan fastställda ändringarna. Denna ändring anses inte omfattas av det fall som avses i artikel 24.3 i förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar. Den ändrar inte sambandet utan formuleringen har bara förbättrats.

Ändringen påverkar punkt 7 i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

STRYKNING AV PUNKT 9 OM KONTROLL AV ÖVERENSSTÄMMELSEN MED PRODUKTSPECIFIKATIONEN

Beskrivning

Detta gäller strykningen av punkt 9 i produktspecifikationen eftersom det inte är obligatoriskt att inkludera den.

Punkt 9 i produktspecifikationen har strukits. Det sammanfattande dokumentet påverkas inte.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för vin

”Arlanza”

Referensnummer: PDO-ES-A0613-AM04 – 3.6.2026

1. **Namn**

Arlanza

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Spanien

4. **Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143**

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

5. **Kategorier av vinprodukter som anges i del II i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013**

1. Vin

6. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

Vinprodukt

Vin – vita viner

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Vita viner: Till utseendet varierar tonen från silvergul till gyllengul. Vinerna är klara och/eller ljusa, utan suspenderade ämnen.

Lagrade vita viner: Till utseendet varierar tonen från silvergul till gyllengul. Vinerna är klara och/eller ljusa, utan suspenderade ämnen.

Doft

Vita viner: kännetecknas av fruktiga aromer.

Lagrade vita viner: kännetecknas av fruktiga aromer, eventuellt även aromer av trä.

Smak

Vita viner: De är balanserade och friska.

Lagrade vita viner: De är balanserade och friska och kan påminna om lagring på träfat.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	10,5
Lägsta totala syrahalt:	4
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	13,33
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	150

Ytterligare information om analytiska egenskaper

—

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Vin – roséviner

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Roséviner: Till utseendet varierar tonen från lökskal till jordgubbsröd. De är klara och/eller ljusa, utan suspenderade ämnen.

Lagrade roséviner: Till utseendet varierar tonen från lökskal till hallonrött med nyanser från lagringen. Vinerna är klara och/eller ljusa, utan suspenderade ämnen.

Doft

Roséviner: De kännetecknas av aromer av röda och/eller mörka bär.

Lagrade roséviner: De kännetecknas av aromer av friska och/eller inkokta röda bär och aromer av trä.

Smak

Roséviner: De är friska och balanserade.

Lagrade roséviner: De är friska och balanserade.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	11
Lägsta totala syrahalt:	4
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	150

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Högsta halt av flyktiga syror uttryckt som ättiksyra:

För viner som släppts ut på marknaden under det första året efter skörd: 13,33 mekv/l.

Viner som lagrats i mer än ett år får inte överskrida den gräns som beräknas på följande sätt: 1 g/l (16,67 mekv/l) upp till 10 volymprocent plus 0,06 g/l (1 mekv/l) för varje procent som överstiger 10 %. Halten av flyktiga syror får hur som helst inte överskrida 1,08 g/l (18 mekv/l).

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Vin – unga röda viner och viner som framställs genom kolsyrejäsning

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Till utseendet varierar tonen från violettröd till purpurröd, och färgen vid kanten visar att det rör sig om unga viner. Vinerna är klara, utan suspenderade ämnen.

Doft

De kännetecknas av aromer av röda och/eller mörka bär med medelhög eller hög intensitet.

Smak

De är balanserade och friska.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	11,5
Lägsta totala syrahalt:	4
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	150

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Högsta halt av flyktiga syror uttryckt som ättiksyra:

För viner som släppts ut på marknaden under det första året efter skörd: 13,33 mekv/l.

Viner som lagrats i mer än ett år får inte överskrida den gräns som beräknas på följande sätt: 1 g/l (16,67 mekv/l) upp till 10 volymprocent plus 0,06 g/l (1 mekv/l) för varje procent som överstiger 10 %. Halten av flyktiga syror får hur som helst inte överskrida 1,08 g/l (18 mekv/l).

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Vin – lagrade röda viner

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Till utseendet varierar tonen från granatröd till tegelröd, med nyanser från lagringsprocessen. Vinerna är klara, utan suspenderade ämnen.

Doft

De kännetecknas av balanserade aromer av trä och frukt, beroende på hur länge vinet har lagrats.

Smak

De är torra och har en balanserad syrahalt.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	12
Lägsta totala syrahalt:	4
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	150

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Högsta halt av flyktiga syror uttryckt som ättiksyra:

För viner som släppts ut på marknaden under det första året efter skörd: 16,67 mekv/l.

Viner som lagrats i mer än ett år får inte överskrida den gräns som beräknas på följande sätt: 1 g/l (16,67 mekv/l) upp till 10 volymprocent plus 0,06 g/l (1 mekv/l) för varje procent som överstiger 10 %. Halten av flyktiga syror får hur som helst inte överskrida 1,2 g/l (20 mekv/l).

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Vin – söta röda viner

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Tonerna varierar mellan halmgult och gyllengult. Vinerna är klara, utan suspenderade ämnen.

Doft

De kännetecknas av fruktiga eller blommiga aromer med medelhög eller hög intensitet.

Smak

De har en balanserad alkoholhalt, syrahalt och restsockerhalt.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	11,5
Lägsta totala syrahalt:	4
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	150

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Högsta halt av flyktiga syror uttryckt som ättiksyra:

För viner som släppts ut på marknaden under det första året efter skörd: 13,33 mekv/l.

Viner som lagrats i mer än ett år får inte överskrida den gräns som beräknas på följande sätt: 1 g/l (16,67 mekv/l) upp till 10 volymprocent plus 0,06 g/l (1 mekv/l) för varje procent som överstiger 10 %. Halten av flyktiga syror får hur som helst inte överskrida 1,2 g/l (20 mekv/l).

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

7. **Vinframställningsmetoder**

7.1 *Särskilda oenologiska metoder som använts för att framställa vinet eller vinerna samt de relevanta restriktionerna för denna framställning*

Vinframställningsmetod

—

Typ av oenologisk metod

Särskild oenologisk metod

Beskrivning

— Lägsta potentiella alkoholhalt hos druvorna: 10,5 % för gröna druvsorter och 11,5 % för blå druvsorter.

— Högsta avkastning vid utvinning: 72 liter per 100 kilogram druvor.

— Kolsyrejäsning: Intakta druvor placeras i tankar, utan att de krossas, där de bevaras i en koldioxidrik miljö medan intracellulär jäsning äger rum. Därefter ska de antingen avstjälkas, krossas och macereras, eller pressas direkt, samtidigt som alkoholjäsningen fortsätter. Den intracellulära jäsningen ger upphov till alkohol och andra aromatiska föreningar.

— Isvin: Druvorna ska skördas när de är frysta (denna temperatur är lägre än eller ligger mellan −2 °C och −7 °C). Druvorna pressas medan de fortfarande är frysta, utan att först avstjälkas. Varken socker eller alkohol tillsätts för jäsningsprocessen. Det socker som finns i vinet i slutet av jäsningsprocessen är naturligt restsocker (ej tillsatt). Jäsning och lagring kan ske i tankar eller fat.

— Lagringstiden för de viner som uttrycken ”crianza”, ”reserva” och ”gran reserva” används för börjar den 1 november skördeåret.

Vinframställningsmetod

—

Typ av oenologisk metod

Relevanta restriktioner för vinframställning

Beskrivning

De vita vinerna måste uteslutande framställas av de gröna druvsorterna albillo och viura. Rosévinerna måste framställas av följande druvsorter: tinta del país, garnacha tinta, mencía, cabernet sauvignon, merlot, petit verdot, albillo mayor och viura, och minst 50 % måste utgöras av blå druvsorter. Röda viner måste framställas av druvor varav minst 75 % är följande blå druvsorter: tinta del país, garnacha tinta, mencía, cabernet sauvignon, merlot och petit verdot.

Vinframställningsmetod

ODLINGSMETODER

Typ av oenologisk metod

Relevanta restriktioner för vinframställning

Beskrivning

Lägsta vinstockstäthet: 2 000 vinstockar per hektar

7.2 *Högsta avkastning*

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Gröna druvsorter

Högsta avkastning

Högsta avkastning	10 000
Enhet för högsta avkastning:	kg druvor per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Gröna druvsorter

Högsta avkastning

Högsta avkastning	72
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Röda druvsorter

Högsta avkastning

Högsta avkastning	7 000
Enhet för högsta avkastning:	kg druvor per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Röda druvsorter

Högsta avkastning

Högsta avkastning	50,40
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Gröna druvsorter för framställning av ”Vino de Pueblo” eller ”Vino de Villa”

Högsta avkastning

Högsta avkastning	8 000
Enhet för högsta avkastning:	kg druvor per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Gröna druvsorter för framställning av ”Vino de Pueblo” eller ”Vino de Villa”

Högsta avkastning

Högsta avkastning	57,6
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Blå druvsorter för framställning av ”Vino de Pueblo” eller ”Vino de Villa”

Högsta avkastning

Högsta avkastning	5 600
Enhet för högsta avkastning:	kg druvor per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Blå druvsorter för framställning av ”Vino de Pueblo” eller ”Vino de Villa”

Högsta avkastning

Högsta avkastning	40,32
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

8. **Uppgifter om den eller de druvsorter som vinet eller vinerna framställs av**

— ALBILLO MAYOR

— CABERNET SAUVIGNON

— GARNACHA TINTA

— MACABEO – VIURA

— MENCÍA

— MERLOT

— PETIT VERDOT

— TEMPRANILLO – TINTA DEL PAIS

9. **Kort beskrivning av det avgränsade geografiska området**

Det omfattar följande kommuner och lokala enheter:

— Provinsen Burgos: Avellanosa de Muñó och de mindre enheterna Pinedillo, Paules del Agua och Torrecítores del Enebral, Ciruelos de Cervera (fastighetspolygon 518) och den ”mindre lokala enheten” Briongos de Cervera, Cebrecos, Cilleruelo de Abajo, Cilleruelo de Arriba, Covarrubias och den ”mindre lokala enheten” Ura, Fontioso, Iglesiarrubia, Lerma och de mindre enheterna Revilla Cabriada, Castrillo Solarana, Rabé de los Escuderos, Santillán del Agua, Ruyales del Agua och Villoviado, Los Balbases (fastighetspolygon 523), Madrigal del Monte, Madrigalejo del Monte och den ”mindre lokala enheten” Montuenga, Mahamud, Nebreda, Palazuelos de Muño, Pampliega, Peral de Arlanza, Pineda Trasmonte, Pinilla Trasmonte, Puentedura, Quintanilla del Agua, Tordueles, Quintanilla del Coco och den ”mindre lokala enheten” 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 och den ”mindre lokala enheten” Villafuertes, Villaverde del Monte och Zael.

— Provinsen Palencia: Baltanás och den ”mindre lokala enheten” 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 och Villodrigo.

I kommunen Los Balbases är endast området inom fastighetspolygon 523 lämpat för att odla de skyddade vinstockarna. I kommunen Ciruelos de Cervera är endast området inom fastighetspolygon 518 lämpat för att odla de skyddade vinstockarna. I kommunen Villaviudas är området på den höjd som anges i produktspecifikationen lämpligt för vinodling.

10. **Samband med det geografiska området**

Kategori av vinprodukter

1. Vin

Sammanfattning av sambandet

Det extrema fastlandsklimatet (betydande skillnader mellan dags- och nattemperaturer) och höjdnivån är de viktigaste fysiska faktorerna, särskilt under mognadsprocessen (långsam och fördröjd). En annan viktig faktor är områdets låga avkastning, som uppnås genom låg vinstockstäthet och betydande druvgallring. Under dessa förhållanden får druvsorten tinta del país mycket utmärkande drag som särskiljer detta område från andra områden (ackumulering av polyfenoler och aromatiska prekursorer och en idealisk balans mellan alkohol och markerad syra). Vinerna har höga halter av polyfenoler, stor kropp och hög syrlighet, vilket gör dem särskilt lämpade för lagring.

11. **Ytterligare tillämpliga krav**

Rubrik för kravet/undantaget

FÖRPACKNING VID KÄLLAN

Rättslig ram

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Förpackning i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av kravet/undantaget

Vinframställningsprocessen omfattar buteljering och lagring av vinerna. De organoleptiska samt fysiska och kemiska egenskaperna kan därför bara garanteras om all vinhantering äger rum inom produktionsområdet. Buteljeringen av viner är en av de kritiska faktorerna för att uppnå dessa fastställda egenskaper. På grund av detta, och i syfte att säkerställa kvaliteten och ge en garanti för ursprung och kontroll, måste buteljeringen äga rum i tappningsanläggningar i vinerier som är belägna i produktionsområdet.

Rubrik för kravet/undantaget

MÄRKNING

Rättslig ram

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av kravet/undantaget:

— Det geografiska namnet ”Arlanza” måste vara placerat på en framträdande plats på etiketten på de viner som omfattas av denna skyddade ursprungsbeteckning. Det traditionella uttryck som det hänvisas till i artikel 112 a i förordning (EU) nr 1308/2013 är ”Denominación de Origen” (”ursprungsbeteckning”).

— Årgången ska anges på etiketten, även om vinet inte har lagrats.

— De röda vinerna och rosévinerna får ange de traditionella uttrycken ”crianza”, ”reserva” och ”gran reserva” på etiketten, förutsatt att de uppfyller gällande tillämplig lagstiftning.

— För röda viner och roséviner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Arlanza” får uttrycket ”roble” (ek) anges på etiketten om de uppfyller gällande tillämplig lagstiftning.

— Uttrycket ”fermentado en barrica” (jäst i tunna) får anges på vinernas huvudetikett under förutsättning att de uppfyller villkoren i gällande tillämplig lagstiftning.

— Namnet på en geografisk enhet som är mindre än de som utgör det geografiska området (kommuner och mindre enheter) får användas, tillsammans med termerna ”Vino de Pueblo”, förutsatt att 85 % av de druvor som används i framställningen av det skyddade vinet kommer från skiften som ligger i denna mindre geografiska enhet, och ”Vino de Villa”, förutsatt att 100 % av de druvor som används i framställningen av det skyddade vinet kommer från skiften som ligger i denna kommun eller detta distrikt. Det måste dessutom uppfylla den fastställda begränsningen för avkastning.

  Orden ”Vino de Villa” ska anges och följas av det geografiska namnet på den aktuella kommun som betraktas som en ”Villa”. Dessa kommuner är Lerma (och dess distrikt Castrillo Solarana, Villoviado, Revilla Cabriada, Rabé de los Escuderos, Santillán del Agua och Ruyales del Agua), Covarrubias (och dess distrikt Ura) och Santa Maria del Campo (och dess distrikt Escuderos).

Länk till offentliggörandet av produktspecifikationen

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