C/2025/601

27.1.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(C/2025/601)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ([1]).

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„Arlanza“

PDO-ES-A0613-AM03

Дата на съобщението: 29.10.2024 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. ИЗМЕНЕНИЕ НА ОГРАНИЧЕНИЯТА ПО ОТНОШЕНИЕ НА ПРОИЗВОДСТВОТО НА ВИНАТА

Описание:

Ограниченията по отношение на производството на червени вина са преразгледани и изменени, като се установява минимален дял от 75 % за червените сортове.

Изменението засяга точка 3, буква в) от продуктовата спецификация и точка 5 от единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като не води до съществена промяна в характеристиките на продукта, а се състои във включването на по-точно и адаптирано описание на обичайна практика. Характеристиките и профилът на продукта, посочени в раздела относно описанието на връзката и произтичащи от взаимодействието между природните и човешките фактори, остават същите. Поради това изменението не спада към нито един от видовете изменения, предвидени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета относно географските означения.

Основание:

Изменението е необходимо с цел червените вина, произведени по традиционен начин, да съдържат част бяло грозде. С оглед на регулирането на тази практика делът на червените сортове се определя на най-малко 75 %.

2. АКТУАЛИЗИРАНЕ НА МАКСИМАЛНИТЕ РАЗРЕШЕНИ ДОБИВИ

Описание:

Текстът на разделите относно разрешените добиви е изменен. Максималните добиви от хектар трябва да бъдат намалени с 20 %, когато гроздето е предназначено за производството на вина с обозначенията „Vino de Pueblo“ и „Vino de Villa“. Наред с това се посочва, че партидите мъст или вино, които надвишават максималния рандеман, не могат да се използват за производство на винената, обхванати от ЗНП „Arlanza“ и посочените обозначения.

Изменението засяга точка 5 от продуктовата спецификация и точка 5.1 от единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като не води до съществена промяна в характеристиките на продукта. То не спада към нито един от видовете изменения, предвидени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета относно географските означения.

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

Основание:

Целта е да се добавят някои поискани от винарските изби възможности за разширяване и използване на продуктовите обозначения „Vino de Pueblo“ и „Vino de Villa“, поради което е необходимо добивите да бъдат адаптирани към характеристиките на тези вина.

3. АКТУАЛИЗИРАНЕ НА ДОПЪЛНИТЕЛНИТЕ УСЛОВИЯ

Описание:

Изменението е повод да се актуализират препратките към приложимите нормативни актове, да бъде въведено обозначението „Vino de Villa“ по отношение на етикетирането и да се преработи текстът относно задълженията за етикетиране, като посоченото обозначение бъде добавено към вече съществуващото „Vino de Pueblo“.

Изменението засяга точка 8, подточки а) и б.3) от продуктовата спецификация и точка 9 от единния документ.

Изменението е стандартно, тъй тези незадължителни обозначения върху етикета осигуряват на потребителя допълнителна информация относно произхода на продукта и в никакъв случай не представляват ограничение за предлагането му на пазара. Поради това изменението не спада към нито един от видовете изменения, предвидени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета относно географските означения.

Основание:

Обозначението „Vino de Villa“ се добавя за вина, произведени от най-малко 100 % грозде, което произхожда от парцели, разположени в съответната община или по-малка местна единица, като целта е на потребителите да се предостави повече информация относно произхода на виното. Това изменение се обосновава с факта, че потребителите се интересуват от коя конкретна община или населено място, попадащи в обхвата на ЗНП, произхожда продуктът.

Съгласно разпоредбите на член 55, параграф 2 от Регламент (ЕС) 2019/33, за да бъде посочено при етикетирането името на по-малка географска единица, тя трябва да бъде определена в продуктовата спецификация и в единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

Arlanza

2. **Вид на географското означение**

ЗНП — защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

— 22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

4. **Описание на виното или вината**

1. *ВИНО — бели вина*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Бели вина: Външен вид: цвят, вариращ от сребристожълт до златистожълт, бистри и/или с блясък, без суспендирани частици. Аромат: плодов. Вкус: балансиран и свеж

Бели вина, подложени на стареене: Външен вид: цвят, вариращ от сребристожълт до златистожълт, бистри и/или с блясък. Без суспендирани частици. Аромат: плодов; възможно е наличието на аромати, придобити от дървените съдове. Вкус: винata са балансирани и свежи, като вкусът може да напомня за отлежаването им в дървени съдове.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 10,5

— Минимална обща киселинност: 4 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 13,33

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 150

2. *ВИНО — вина розе*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Вина розе: Външен вид: цвят, вариращ от „лучена люспа“ до ягодов, бистри и/или с блясък. Без суспендирани частици. Аромат: червени и/или горски плодове. Вкус: свеж и балансиран.

Вина розе, подложени на стареене: Външен вид: нюанси, вариращи от цвят „лучена люспа“ до малинов, със специфични нюанси, придобити в процеса на стареене, бистри и/или с блясък. Без суспендирани частици. Аромат: пресни и/или консервирани червени плодове и наличие на аромати, придобити от дървените съдове. Вкус: свеж и балансиран.

(*) При винata на възраст над една година не може да се превишава максималното съдържание на летливи киселини, изчислено, както следва: 1 g на литър до 10 % об. плюс 0,06 g на литър за всеки процент над 10 %. Съдържанието на летливи киселини не може в никакъв случай да превишава 1,08 g/l, изразено като оцетна киселина.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 11

— Минимална обща киселинност: 4 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 13,33

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 150

3. *ВИНО — червени вина*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Външен вид: цвят, вариращ от виолетовочервен до пурпурночервен, нотки на младо вино. Бистри, без суспендирани частици. Аромат: червени и/или горски плодове със средна до висока наситеност. Вкус: балансиран и свеж

(*) При винata на възраст над една година не може да се превишава максималното съдържание на летливи киселини, изчислено, както следва: 1 g на литър до 10 % об. плюс 0,06 g на литър за всеки процент над 10 %. При всички случаи съдържанието на летливи киселини не може да превишава 1,2 g/l, изразено като оцетна киселина.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 11,5

— Минимална обща киселинност: 4 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 13,33

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 150

4. *ВИНО — червени вина, подложени на стареене*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Външен вид: цвят, вариращ от гранатовочервен до керемиденочервен, с нюанси, придобити в процеса на стареене. Бистри, без суспендирани частици. Аромат: балансирани аромати на дървесина и плодове в зависимост от продължителността на стареене. Вкус: сух, с балансирана киселинност.

(*) При вината на възраст над една година не може да се превишава максималното съдържание на летливи киселини, изчислено, както следва: 1 g на литър до 10 % об. плюс 0,06 g на литър за всеки процент над 10 %. При всички случаи съдържанието на летливи киселини не може да превишава 1,2 g/l, изразено като оцетна киселина.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 12

— Минимална обща киселинност: 4 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 16,67

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 150

5. **Енологични практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

1. Специфична енологична практика

— Вероятно минимално алкохолно съдържание на гроздето: 10,5 % за белите сортове и 11,5 % за червените сортове.

— Максимален рандеман: 72 l от 100 kg грозде.

— Периодите на стареене на вината, за които се използват обозначенията „Crianza“, „Reserva“ и „Gran reserva“, започват да текат от 1 ноември в годината на реколтата.

2. Приложимо ограничение при производството на вината

Бялото вино се произвежда изключително от белите сортове Albilillo и Viura.

Виното розе се произвежда от сортовете Tinta del País, Garnacha Tinta, Mencía, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Albillo Mayor и Viura, с минимално съдържание на 50 % червени сортове.

Червеното вино се произвежда от най-малко 75 % от червените сортове Tinta del País, Garnacha Tinta, Mencía, Cabernet Sauvignon, Merlot и Petit Verdot.

3. Практика на отглеждане

Минимална гъстота на засаждане: 2 000 лози на хектар.

5.2. *Максимални добиви*

1. Бели сортове

10 000 килограма грозде от хектар

72 хектолитра от хектар

2. Червени сортове

7 000 килограма грозде от хектар

50,40 хектолитра от хектар

3. Бели сортове за производство на „Vino de Pueblo“ или „Vino de Villa“

8 000 килограма грозде от хектар

57,6 хектолитра от хектар

4. Червени сортове за производство на „Vino de Pueblo“ или „Vino de Villa“

5 600 килограма грозде от хектар

40,32 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

— Провинция Бургос:

Avellanosa de Muñó и по-малките единици Pinedillo, Paules del Agua и Torrecítores del Enebral; Ciruelos de Cervera (кадастрален парцел № 518) и по-малката единица Briongos de Cervera; Cebrecos, Cilleruelo de Abajo, Cilleruelo de Arriba, Covarrubias и по-малката единица Ura; Fontioso, Iglesiarrubia, Lerma и по-малките единици Revilla Cabriada, Castrillo Solarana, Rabé de los Escuderos, Santillán del Agua, Ruyales del Agua и Villoviado; Los Balbases (кадастрален парцел № 523), Madrigal del Monte, Madrigalejo del Monte и по-малката единица Montuenga; Mahamud, Nebreda, Peral de Arlanza, Pineda Trasmonte, Pinilla Trasmonte, Puentedura, Quintanilla del Agua, Tordueles, Quintanilla del Coco и по-малката единица Castroceniza; Quintanilla de la Mata, Retuerta, Revilla Vallejera, Royuela de Riofranco, Santa Cecilia, Santa Inés, Santa María del Campo, Santibáñez del Val, Santo Domingo de Silos, Solarana, Tordomar, Torrecilla del Monte, Torrepadre, Valles de Palenzuela, Villafruela, Villahoz, Villalmanzo, Villamayor de los Montes, Villangómez и по-малата единица Villafuertes; Villaverde del Monte и Zael.

— Провинция Паленсия:

Baltanás и по-малката единица 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 и Villodrigo.

На територията на община Los Balbases само районът, намиращ се в кадастрален парцел № 523, е подходящ за отглеждането лозята със ЗНП. На територията на община Ciruelos de Cervera само районът, намиращ се в кадастрален парцел № 518, е подходящ за отглеждане на лозята със ЗНП.

7. **Винен сорт грозде/винени сортове грозде**

ALBILLO MAYOR

CABERNET SAUVIGNON

GARNACHA TINTA

MACABEO - VIURA

MENCÍA

MERLOT

PETIT VERDOT

TEMPRANILLO - TINTA DEL PAIS

8. **Описание на връзката или връзките**

Екстремният континентален климат (голяма амплитуда между дневните и нощните температури) и надморската височина са физическите фактори от определящо значение, особено по време на процеса на отлежаване (бавен процес). Към тези фактори се добавят и ниските добиви в района, постигнати чрез малка гъстота на насажденията и прореждане на гроздовете. При тези обстоятелства Tinta del País придобива специфични характеристики, които го отличават от гроздето от други райони (натрупване на полифеноли и ароматни прекурсори и подходящ баланс между алкохолното съдържание и отчетливата киселинност). Вината са богати на полифеноли, с добра плътност и киселинност, което ги прави особено подходящи за стареене.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Правна уредба:

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

Опаковане в определения географски район

Описание на условието:

Винопроизводството включва бутилирането на виното и последващото му отлежаване, поради което описаните в спецификацията органолептични и физикохимични характеристики могат да бъдат гарантирани само ако всички операции във връзка с производството на виното се извършват в определения географски район. Поради това, за да се запази качеството, да се гарантира произходът и да се осигури контрол, като се има предвид, че бутилирането на вината е един от възловите елементи за постигането на характеристиките в продуктовата спецификация, тази операция трябва да се извършва във винарските изби, разположени в бутилиращите съоръжения в района на производство.

Правна уредба:

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

— върху етикетите на вината със ЗНП трябва ясно да фигурира географското наименование на ЗНП „Arlanza“; Традиционното наименование, посочено в член 112, буква а) от Регламент (ЕС) № 1308/2013, е „наименование за произход“ (denominación de origen);

— върху етикета задължително се посочва годината на реколтата дори ако виното не е било подложено на стареене;

— върху етикетите на вината розе и червените вина могат да се използват следните традиционни наименования: „Crianza“, „Reserva“, „Gran reserva“ и „Roble“, при условие че вината са в съответствие с приложимото действащо законодателство;

— върху етикетите на вината розе и червените вина със ЗНП „Arlanza“ може да бъде поставено обозначението „Roble“ [дъб], при условие че вината са в съответствие с приложимото действащо законодателство;

— разрешава се използването на израза „Fermentado en barrica“ [ферментирало в бъчва] върху основния етикет съгласно условията, установени в приложимото действащо законодателство.

— По силата на член 120, параграф 1, буква ж) от Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета от 17 декември 2013 г. се разрешава използването на наименованието на географска единица, по-малка от тези, които съставляват географския район, определен в раздел 5 от единния документ (общини и по-малки местни единици), заедно със следните обозначения:

— „Vino de Pueblo“, при условие че виното, обхванато от ЗНП, е произведено от 85 % грозде, което произхожда от парцели, разположени в тази по-малка географска единица;

— „Vino de Villa“, при условие че виното, обхванато от ЗНП, е произведено от 100 % грозде, което произхожда от парцели, разположени в тази община или по-малка единица, и при спазване на ограничението на добива, посочено в раздел 3, точка 5 от продуктовата спецификация. Обозначението „Vino de Villa“ трябва да бъде следвано от географското наименование на съответната община, считана за *villa* [малко населено място] и фигуриращa в следния списък: Lerma (включително по-малките единици Castrillo Solarana, Villoviado, Revilla Cabriada, Rabé de los escuderos, Santillán del agua и Ruyales del agua), Covarrubias (включително по-малката единица Ura) и Santa Maria del Campo (включително по-малката единица Escuderos).

Връзка към продуктовата спецификация

www.itacyl.es/documents/20143/342640/PCC+DOP+ARLANZA+Rev+2.docx/92db96eb-33f7-96da-a01c-a08614ef247e