C/2025/601

27.1.2025

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren som omhandlet i artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(C/2025/601)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

»Arlanza«

PDO-ES-A0613-AM03

Meddelelsesdato: 29.10.2024

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN VEDTAGNE ÆNDRING

1. ÆNDRING AF BEGRÆNSNINGERNE I FORBINDELSE MED VINFREMSTILLINGEN

Beskrivelse:

Begrænsningerne i forbindelse med fremstilling af rødvine er blevet revideret og ændret, således at der er fastsat en minimumsprocentdel på 75 % røde sorter.

Denne ændring berører punkt 3.c i produktspecifikationen og punkt 5 i enhedsdokumentet.

Dette er en standardændring, fordi produktets egenskaber ikke ændres væsentligt. Den indebærer snarere en mere præcis beskrivelse, der er bedre tilpasset en traditionel praksis. De egenskaber og den profil, der er beskrevet i afsnittet om tilknytning til det geografiske område, og som er en konsekvens af samspillet mellem naturlige og menneskelige faktorer, bevares. Derfor betragtes denne ændring ikke som en af de typer ændringer, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 om geografiske betegnelser.

Begrundelse:

Rødvine, der fremstilles efter traditionelle metoder, skal kunne indeholde en andel af hvide druer. Der er fastsat et minimum på 75 % røde sorter i forbindelse med denne praksis.

2. AJOURFØRING AF TILLADT MAKSIMUMSUDBYTTE

Beskrivelse:

Afsnittene om tilladt udbytte er blevet omformuleret. Det maksimale udbytte pr. hektar nedsættes med 20 %, hvis druerne er bestemt til fremstilling af vin med følgende angivelser: »Vino de pueblo« og »Vino de villa«. Det er blevet præciseret, at de dele af mosten eller vinen, der overstiger det maksimale ekstraktionsudbytte, ikke må anvendes til fremstilling af vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »ARLANZA«, der er forsynet med disse betegnelser.

Denne ændring berører således punkt 5 i produktspecifikationen og punkt 5.1 i enhedsdokumentet.

Dette er en standardændring, fordi produktets egenskaber ikke ændres væsentligt. Denne ændring betragtes ikke som en af de typer ændringer, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 om geografiske betegnelser.

([1]) EUT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

Begrundelse:

Formålet er at tilføje visse muligheder for at imødekomme anmodninger fra vingårdene, idet de har udtrykt ønske om at kunne udvide betegnelserne »Vino de pueblo« og »Vino de villa« og anvende dem som produktbetegnelse, hvilket gør det nødvendigt at tilpasse udbyttet til disse vines egenskaber.

3. AJOURFØRING AF DE SUPPLERENDE BETINGELSER

Beskrivelse:

Dette er en lejlighed til at ajourføre lovhenvisningerne i den retlige ramme og, for så vidt angår mærkning, til at indføre betegnelsen »Vino de villa«. Mærkningskravene er også blevet omformuleret for at tilføje denne betegnelse til den allerede eksisterende betegnelse »Vino de pueblo«.

Punkt 8.a og 8.b.3 i produktspecifikationen og punkt 9 i enhedsdokumentet ændres.

Dette er en standardændring, fordi disse frivillige mærkningsoplysninger giver forbrugerne mere information om, hvor produktet stammer fra, og under ingen omstændigheder udgør en handelsbegrænsning. Derfor betragtes denne ændring ikke som en af de typer ændringer, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 om geografiske betegnelser.

Begrundelse:

For at give forbrugerne flere oplysninger om vinens oprindelse er betegnelsen »Vino de villa« blevet tilføjet for vine fremstillet af druer, hvoraf 100 % stammer fra parceller beliggende i kommunen eller i en mindre lokal enhed. Denne ændring begrundes med forbrugernes voksende efterspørgsel efter information om den præcise oprindelse blandt de kommuner og steder, som den beskyttede oprindelsesbetegnelse omfatter.

I henhold til artikel 55, stk. 2, i forordning (EU) 2019/33 kan navnet på en mindre geografisk enhed angives på etiketten, hvis den er defineret i produktspecifikationen og enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Betegnelse(r)**

Arlanza

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB – beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

— 22 - DRIKKEVARER, ETHANOL (ETHYLALKOHOL) OG EDDIKE

2204 - Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

1. *VIN - hvidvine*

KORT BESKRIVELSE

• Hvidvine: Udseendemæssigt har de en lys gul til gyldengul nuance, og de er klare og/eller skinnende uden svævende partikler. Duftmæssigt kendetegnes de ved frugtagtige aromaer. Smagsmæssigt er der tale om harmoniske og friske vine.

• Lagrede hvidvine: Udseendemæssigt har de en lys gul til gyldengul nuance, og de er klare og/eller skinnende uden svævende partikler. Duftmæssigt kan de ud over frugtagtige aromaer også have træagtige aromaer. Smagsmæssigt er der tale om harmoniske og friske vine. De kan have noter fra lagringen på træfade.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 10,5

— Minimalt totalt syreindhold: 4 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 13,33

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): 150

2. *VIN - rosévine*

KORT BESKRIVELSE

• Rosévine: Udseendemæssigt har de en løgskalfarvet til jordbærrød nuance. De er klare og/eller skinnende uden svævende partikler. Duftmæssigt er de kendetegnet ved aromaer af røde og/eller sorte frugter. Smagsmæssigt er der tale om friske og harmoniske vine.

Lagrede rosévine: Udseendemæssigt har de løgskalfarvede til hindbærrøde nuancer, der afhænger af lagringen. De er klare og/eller skinnende uden svævende partikler. Duftmæssigt er de kendetegnet ved aromaer af frisk frugt og/eller kompot af røde frugter samt tilstedeværelsen af noter af træ. Smagsmæssigt er der tale om friske og harmoniske vine.

(*) Vine, der er lagret i over et år, må ikke overskride grænsen for flygtige syrer, der beregnes som følger: 1 gram pr. liter op til 10 % vol. plus 0,06 gram pr. liter for hvert procentpoint over 10 %. Indholdet af flygtige syrer udtrykt i eddikesyre må under ingen omstændigheder overstige 1,08 g/l.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i% vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 11

— Minimalt totalt syreindhold: 4 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 13,33

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): 150

3. *VIN - rødvine*

KORT BESKRIVELSE

Udseendemæssigt har de en rødviolet til purpurrød nuance, og farven med svage toner, der er karakteristiske for unge vine. De er klare uden svævende partikler. Duftmæssigt er de kendetegnet ved aromaer af røde og/eller sorte frugter med en mellemhøj eller høj intensitet. Smagsmæssigt er der tale om harmoniske og friske vine.

(*) Vine, der er lagret i over et år, må ikke overskride grænsen for flygtige syrer, der beregnes som følger: 1 gram pr. liter op til 10 % vol. plus 0,06 gram pr. liter for hvert procentpoint over 10 %. Indholdet af flygtige syrer udtrykt i eddikesyre må under ingen omstændigheder overstige 1,2 g/l.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 11,5

— Minimalt totalt syreindhold: 4 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 13,33

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): 150

4. *VIN - lagrede rødvine*

KORT BESKRIVELSE

Udseendemæssigt har de granatrøde til teglrøde nuancer, der afhænger af lagringsprocessen. De er klare uden svævende partikler. Duftmæssigt er de kendetegnet ved harmoniske træ- og frugtagtige aromaer, alt afhængigt af lagringens varighed. Smagsmæssigt er der tale om tørre vine med et harmonisk syreindhold.

(*) Vine, der er lagret i over et år, må ikke overskride grænsen for flygtige syrer, der beregnes som følger: 1 gram pr. liter op til 10 % vol. plus 0,06 gram pr. liter for hvert procentpoint over 10 %. Indholdet af flygtige syrer udtrykt i eddikesyre må under ingen omstændigheder overstige 1,2 g/l.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 12

— Minimalt totalt syreindhold: 4 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 16,67

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): 150

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

1. Væsentlig ønologisk fremgangsmåde

— Druernes potentielle minimumsalkoholindhold: 10,5 % for hvide sorter og 11,5 % for røde sorter.

— Maksimalt ekstraktionsudbytte: 72 l pr. 100 kg druer.

— Lagringsperioden for vine med betegnelserne »CRIANZA«, »RESERVA« og »GRAN RESERVA« regnes fra 1. november i høståret.

2. Begrænsning i forbindelse med fremstillingen

Hvidvinene fremstilles udelukkende af de hvide sorter Albillo og Viura.

Rosévinene fremstilles af følgende sorter: Tinta del País, Grenache noir, Mencía, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Albillo Mayor og Viura, og de røde druesorter skal udgøre mindst 50 %.

Rødvinene fremstilles af mindst 75 % af følgende røde sorter: Tinta del País, Garnacha Tinta, Mencía, Cabernet Sauvignon, Merlot og Petit Verdot.

3. Dyrkningspraksis

Minimal beplantningstæthed: 2 000 vinstokke pr. hektar.

5.2. *Maksimumsudbytte*

1. Hvide druesorter

10 000 kg druer pr. hektar.

72 hektoliter pr. hektar

2. Røde druesorter

7 000 kg druer pr. hektar

50,40 hektoliter pr. hektar

3. Hvide sorter til fremstilling af »Vino de pueblo« eller »Vino de villa«

8 000 kg druer pr. hektar

57,6 hektoliter pr. hektar

4. Røde sorter til fremstilling af »Vino de pueblo« eller »Vino de villa«

5 600 kg druer pr. hektar

40,32 hektoliter pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

— Provinsen Burgos:

Avellanosa de Muñó og de mindre enheder Pinedillo, Paules del Agua og Torrecítores del Enebral; Ciruelos de Cervera (matrikel nr. 518) og den mindre enhed Briongos de Cervera; Cebrecos, Cilleruelo de Abajo, Cilleruelo de Arriba, Covarrubias og den mindre enhed Ura; Fontioso, Iglesiarrubia, Lerma og de mindre enheder Revilla Cabriada, Castrillo Solarana, Rabé de los Escuderos, Santillán del Agua, Ruyales del Agua og Villoviado; Los Balbases (matrikel nr. 523), Madrigal del Monte, Madrigalejo del Monte og den mindre enhed Montuenga; Mahamud, Nebreda, Peral de Arlanza, Pineda Trasmonte, Pinilla Trasmonte, Puentedura, Quintanilla del Agua, Tordueles, Quintanilla del Coco og den mindre enhed Castroceniza; Quintanilla de la Mata, Retuerta, Revilla Vallejera, Roy 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 og den mindre enhed Villafuertes; Villaverde del Monte og Zael.

— Provinsen Palencia:

Baltanás og den mindre enhed 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 og Villodrigo.

I kommunen Los Balbases er det kun området på matrikel nr. 523, der er velegnet til vindyrkning. I kommunen Ciruelos de Cervera er det kun området på matrikel 518, der er velegnet til vindyrkning.

7. **Primære druesorter**

ALBILLO MAYOR

CABERNET SAUVIGNON

GARNACHA TINTA

MACABEO - VIURA

MENCÍA

MERLOT

PETIT VERDOT

TEMPRANILLO - TINTA DEL PAIS

8. **Tilknytning til det geografiske område**

Det ekstreme fastlandsklima (med betydelige forskelle mellem dag- og nattemperaturerne) og højden er de vigtigste fysiske faktorer, navnlig under modningsprocessen (som er langsom og sen). En anden væsentlig faktor er det lave udbytte i området, som opnås gennem en lav beplantningstæthed og stor afstand mellem de enkelte drueklaser. Under disse forhold får sorten Tinta del País nogle meget særlige egenskaber, der adskiller dette område fra andre områder (akkumulering af polyfenoler og aromatiske forløbere samt en ideel balance mellem alkohol og en udtalt syrlighed). Vinene er rige på polyfenoler og har en god krop og en god syrlighed, hvilket gør dem særligt velegnede til lagring.

9. **Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning, supplerende krav)**

Retsgrundlag:

Den nationale lovgivning

Type supplerende betingelse:

Emballering i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Vinfremstillingsprocessen omfatter aftapning og efterfølgende lagring af vinene. De organoleptiske og fysisk-kemiske egenskaber, der er beskrevet i produktspecifikationen, kan således kun garanteres, hvis alle trin i håndteringen af vinen finder sted i produktionsområdet. Aftapningen af vinene er en af de faktorer, som er afgørende for at opnå de egenskaber, der er angivet i produktspecifikationen. Som følge heraf – og for at sikre kvaliteten, give garanti for oprindelsen og varetage kontrollen – skal aftapningen ske på vingårdenes aftapningsanlæg i produktionsområdet.

Retsgrundlag:

Den nationale lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser om mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

— den geografiske betegnelse for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »ARLANZA« skal fremgå tydeligt af etiketten på de beskyttede vine. Den traditionelle benævnelse, der er omhandlet i artikel 112, litra a), i forordning (EU) nr. 1308/2013, er »APPELLATION D'ORIGINE«.

— Årgangen skal være angivet på etiketten, også selv om vinen ikke er lagret.

— For rød- og rosévine kan de traditionelle benævnelser »CRIANZA«, »RESERVA«, »GRAN RESERVA« og »ROBLE« være angivet på etiketten, såfremt de overholder den relevante gældende lovgivning.

— For rød- og rosévine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »ARLANZA« kan benævnelsen »ROBLE« (egetræ) være angivet på etiketten, såfremt de overholder den relevante gældende lovgivning.

— Det er muligt at anvende udtrykket »FERMENTADO EN BARRICA« (lagret på fade) på den primære etiket på de betingelser, der er fastlagt i den gældende lovgivning.

— I overensstemmelse med artikel 120, stk. 1, litra g), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 af 17. december 2013 kan navnet på et mindre geografisk område, der ligger i det afgrænsede geografiske område, der er defineret i punkt 5 i dette enhedsdokument (kommuner og mindre lokale enheder), anvendes ud over benævnelserne:

— »Vino de pueblo«, forudsat at den beskyttede vin er fremstillet af druer, hvoraf mindst 85 % stammer fra parceller beliggende i det pågældende mindre geografiske område

— »Vino de villa«, forudsat at den beskyttede vin er fremstillet af druer, hvoraf 100 % stammer fra parceller beliggende i den pågældende kommune eller lokalitet, og at den overholder den udbyttegrænse, der er fastsat i punkt 5.3 i produktspecifikationen. Benævnelsen »Vino de villa« skal angives på etiketten efterfulgt af den geografiske betegnelse for den kommune, der betragtes som »villa«. Der er tale om: Lerma (og dens lokaliteter Castrillo Solarana, Villoviado, Revilla Cabriada, Rabé de los escuderos, Santillán del agua og Ruyales del agua), Covarrubias (og dens lokalitet Ura) og Santa Maria del Campo (og dens lokalitet Escuderos).

Link til produktspecifikationen

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