C/2025/601

27.1.2025

Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση συνήθους τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

(C/2025/601)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής [1].

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«Arlanza»

PDO-ES-A0613-AM03

Ημερομηνία της κοινοποίησης: 29.10.2024

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ ΤΩΝ ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΩΝ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

Περιγραφή:

Οι περιορισμοί οινοποίησης για τους ερυθρούς οίνους έχουν αναθεωρηθεί και τροποποιηθεί, ορίζοντας ελάχιστη συμμετοχή 75 % των ερυθρών ποικιλιών.

Ως εκ τούτου, το σημείο 3 στοιχείο γ) και το ενιαίο έγγραφο του σημείου 5 τροποποιούνται.

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση, διότι δεν συνεπάγεται ουσιαστική μεταβολή των χαρακτηριστικών του προϊόντος, αλλά ακριβέστερη και προσαρμοσμένη περιγραφή μιας συνήθους πρακτικής. Τα χαρακτηριστικά και το προφίλ που περιγράφονται στον δεσμό και αποτελούν συνέπεια της αλληλεπίδρασης μεταξύ φυσικών και ανθρώπινων παραγόντων διατηρούνται. Ως εκ τούτου, η παρούσα τροποποίηση θεωρείται ότι δεν εμπίπτει σε κανέναν από τους τύπους που προβλέπονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις.

Αιτιολόγηση:

Είναι απαραίτητο οι ερυθροί οίνοι που παράγονται με παραδοσιακό τρόπο να μπορούν να περιλαμβάνουν ένα ποσοστό λευκών σταφυλιών. Για την οριοθέτηση αυτής της πρακτικής έχει καθιερωθεί ως κατώτατο όριο το 75 % των ερυθρών ποικιλιών.

2. ΕΠΙΚΑΙΡΟΠΟΙΗΣΗ ΤΩΝ ΜΕΓΙΣΤΩΝ ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΩΝ ΑΠΟΔΟΣΕΩΝ

Περιγραφή:

Η διατύπωση των τμημάτων που αντιστοιχούν στις επιτρεπόμενες αποδόσεις έχει αναθεωρηθεί. Οι μέγιστες αποδόσεις ανά εκτάριο μειώνονται κατά 20 % όταν τα σταφύλια προορίζονται για την παραγωγή οίνων με την ένδειξη: «Vino de Pueblo» και «Vino de Villa». Επίσης, αναφέρεται ότι τα κλάσματα γλεύκους ή οίνου που υπερβαίνουν τη μέγιστη απόδοση εκχύλισης δεν μπορούν να χρησιμοποιούνται για την παραγωγή οίνων που προστατεύονται από την ΠΟΠ «Arlanza» με τις εν λόγω ενδείξεις.

Συνεπώς τροποποιούνται το σημείο 5 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 5.1 του ενιαίου εγγράφου.

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση, δεδομένου ότι δεν συνεπάγεται ουσιαστική μεταβολή των χαρακτηριστικών του προϊόντος. Δεν μπορεί να θεωρηθεί ότι εμπίπτει σε κανέναν από τους τύπους που αναφέρονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις.

[1] ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

Αιτιολόγηση:

Στόχος είναι να προστεθούν ορισμένες επιλογές που ζητούσαν τα οινοποιεία ώστε να είναι σε θέση να επεκτείνουν και να χρησιμοποιούν ως ονομασία προϊόντος τα «vino de pueblo» και «vino de villa». Είναι συνεπώς αναγκαίο να προσαρμοστούν οι αποδόσεις στα χαρακτηριστικά των εν λόγω οίνων.

3. ΕΠΙΚΑΙΡΟΠΟΙΗΣΗ ΤΩΝ ΠΡΟΣΘΕΤΩΝ ΟΡΩΝ.

Περιγραφή:

Αξιοποιείται η ευκαιρία ώστε να επικαιροποιηθούν, σε νομικό πλαίσιο, οι νομοθετικές παραπομπές· όσον αφορά την επισήμανση, εισάγεται η ένδειξη «vino de villa» και αναδιατυπώνονται οι υποχρεώσεις επισήμανσης, προσθέτοντας την εν λόγω ένδειξη αυτή στην ήδη υφιστάμενη ένδειξη «vino de pueblo».

Συνεπώς τροποποιούνται το σημείο 8 στοιχείο α), το σημείο 8 στοιχείο β.3) των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 9 του ενιαίου εγγράφου.

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση, δεδομένου ότι οι εν λόγω προαιρετικές ενδείξεις επισήμανσης παρέχουν στους καταναλωτές περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την προέλευση του προϊόντος, σε καμία περίπτωση όμως δεν συνεπάγονται επιβολή περιορισμού στο εμπόριο. Ως εκ τούτου, θεωρείται ότι η εν λόγω τροποποίηση δεν εμπίπτει σε κανέναν από τους τύπους που προβλέπονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις.

Αιτιολόγηση:

Προκειμένου να παρέχονται στους καταναλωτές περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την προέλευση του οίνου, προστίθεται η ένδειξη «Vino de Villa» για τους οίνους που παράγονται σε ποσοστό τουλάχιστον 100 % από αμπελοτεμάχια που βρίσκονται σε κοινότητα ή μικρότερη γεωγραφική οντότητα. Η παρούσα τροποποίηση δικαιολογείται από τη ζήτηση των καταναλωτών για πληροφορίες που προσδιορίζουν την ακριβή προέλευση μεταξύ των δήμων και τοποθεσιών που αποτελούν την ΠΟΠ.

Σύμφωνα με το άρθρο 55 παράγραφος 2 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής, για να μπορεί να αναφέρεται στην ετικέτα το όνομα μικρότερης γεωγραφικής ενότητας, πρέπει να προβλέπεται σχετική ρύθμιση στις προδιαγραφές προϊόντος και στο ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

Arlanza

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικού προϊόντος**

1. Οίνος

3.1. *Κωδικός συνδυασμένης ονοματολογίας*

— 22 — ΠΟΤΑ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΞΙΔΙ

2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά· μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

1. *ΟΙΝΟΣ — Λευκοί οίνοι*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Λευκοί οίνοι: Σε ό,τι αφορά την όψη, το χρώμα τους κυμαίνεται από ασημοκίτρινο έως χρυσοκίτρινο, ενώ είναι διαυγείς και/ή λαμπεροί, χωρίς αιωρούμενα σωματίδια. Σε ό,τι αφορά το άρωμα, χαρακτηρίζονται από φρουτώδη αρώματα. Η γεύση τους είναι ισορροπημένη και δροσερή.

Παλαιωμένοι λευκοί οίνοι: Σε ό,τι αφορά την όψη, το χρώμα τους κυμαίνεται από ασημοκίτρινο έως χρυσοκίτρινο, ενώ είναι διαυγείς και/ή λαμπεροί. Δεν υπάρχουν αιωρούμενα σωματίδια. Σε ό,τι αφορά το άρωμα, χαρακτηρίζονται από φρουτώδη αρώματα αλλά και ενδεχομένως αρώματα ξύλου. Η γεύση τους είναι ισορροπημένη και δροσερή, ενώ μπορεί να θυμίζει παλαίωση σε ξύλο.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 10,5

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 13,33

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 150

2. *ΟΙΝΟΣ — Ερυθρωποί Οίνοι*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Ερυθρωποί οίνοι: Σε ό,τι αφορά την όψη, το χρώμα τους κυμαίνεται από φλούδα κρεμμυδιού έως κόκκινο της φράουλας, ενώ είναι διαυγείς και/ή λαμπεροί. Δεν υπάρχουν αιωρούμενα σωματίδια. Σε ό,τι αφορά το άρωμα, χαρακτηρίζονται από αρώματα κόκκινων και/ή μαύρων φρούτων. Η γεύση τους είναι δροσερή και ισορροπημένη.

Παλαιωμένοι ερυθρωποί οίνοι: Σε ό,τι αφορά την όψη, το χρώμα τους κυμαίνεται από φλούδα κρεμμυδιού έως ρόδινο του σμέουρου με τόνους χαρακτηριστικούς της παλαίωσης, ενώ είναι διαυγείς και/ή λαμπεροί. Δεν υπάρχουν αιωρούμενα σωματίδια. Σε ό,τι αφορά το άρωμα, χαρακτηρίζονται από αρώματα φρέσκων φρούτων και/ή κομπόστας κόκκινων φρούτων, ενώ διακρίνονται και αρώματα ξύλου. Η γεύση τους είναι δροσερή και ισορροπημένη.

(*) Οι οίνοι που παλαιώνονται περισσότερο από ένα έτος δεν επιτρέπεται να υπερβαίνουν το όριο πτητικής οξύτητας που υπολογίζεται ως εξής: 1 γραμμάριο ανά λίτρο έως 10 % vol., συν 0.06 γραμμάρια ανά λίτρο για κάθε αλκοολικό τίτλο άνω του 10 %. Σε κάθε περίπτωση, η πτητική οξύτητα δεν πρέπει να υπερβαίνει το 1,08 g/l, εκφραζόμενη σε οξικό οξύ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 11

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 13,33

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 150

3. *ΟΙΝΟΣ — Ερυθροί οίνοι*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Σε ό,τι αφορά την όψη, το χρώμα τους κυμαίνεται από το ιώδες κόκκινο έως το πορφυρό κόκκινο, με αποχρώσεις που υποδηλώνουν νεαρό οίνο. Είναι διαυγείς, χωρίς αιωρούμενα σωματίδια. Σε ό,τι αφορά το άρωμα, χαρακτηρίζονται από αρώματα κόκκινων και/ή μαύρων φρούτων, με μέτρια ή υψηλή ένταση. Η γεύση τους είναι ισορροπημένη και δροσερή.

(*) Οι οίνοι που παλαιώνονται περισσότερο από ένα έτος δεν επιτρέπεται να υπερβαίνουν το όριο πτητικής οξύτητας που υπολογίζεται ως εξής: 1 γραμμάριο ανά λίτρο έως 10 % vol., συν 0.06 γραμμάρια ανά λίτρο για κάθε αλκοολικό τίτλο άνω του 10 %. Σε κάθε περίπτωση, η πτητική οξύτητα δεν πρέπει να υπερβαίνει το 1,2 g/l, εκφραζόμενη σε οξικό οξύ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 11,5

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 13,33

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 150

4. *ΟΙΝΟΣ — Παλαιωμένοι ερυθροί οίνοι*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Σε ό,τι αφορά την όψη, το χρώμα τους κυμαίνεται από το κόκκινο-γκρενά έως το κεραμιδί, με αποχρώσεις που προσιδιάζουν στη διαδικασία παλαίωσης. Είναι διαυγείς, χωρίς αιωρούμενα σωματίδια. Σε ό,τι αφορά το άρωμα, χαρακτηρίζονται από ισορροπημένα αρώματα ξύλου και φρούτων, ανάλογα με τη διάρκεια παλαίωσης. Γευστικά είναι ξηροί με ισορροπημένη οξύτητα.

(*) Οι οίνοι που παλαιώνονται περισσότερο από ένα έτος δεν επιτρέπεται να υπερβαίνουν το όριο πτητικής οξύτητας που υπολογίζεται ως εξής: 1 γραμμάριο ανά λίτρο έως 10 % vol., συν 0.06 γραμμάρια ανά λίτρο για κάθε αλκοολικό τίτλο άνω του 10 %. %. Σε κάθε περίπτωση, η πτητική οξύτητα δεν πρέπει να υπερβαίνει το 1,2 g/l, εκφραζόμενη σε οξικό οξύ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 12

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 16,67

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 150

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

1. Ειδική οινολογική πρακτική

— Πιθανός ελάχιστος αλκοολικός τίτλος των σταφυλιών: 10,5 % για λευκές ποικιλίες και 11,5 % για ερυθρές ποικιλίες.

— Μέγιστη απόδοση εκχύλισης: 72 l ανά 100 kg σταφυλιών.

— Οι περίοδοι παλαίωσης των οίνων που χρησιμοποιούν τις ενδείξεις «CRIANZA», «RESERVA» και «GRAN RESERVA» υπολογίζονται από την 1 Νοεμβρίου του έτους τρύγου.

2. Περιορισμός σχετικά με την οινοποίηση

Οι λευκοί οίνοι πρέπει να παράγονται αποκλειστικά από τις λευκές ποικιλίες Albillo και Viura.

Οι ερυθρωποί οίνοι πρέπει να παράγονται από τις ποικιλίες: Tinta del País, Garnacha Tinta, Mencía, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Albillo Mayor και Viura, οι δε ερυθρές ποικιλίες θα συνιστούν τουλάχιστον το 50 %.

Ο ερυθρός οίνος πρέπει να παράγεται από τουλάχιστον 75 % των ερυθρών ποικιλιών: Tinta del País, Garnacha Tinta, Mencía, Cabernet Sauvignon, Merlot και Petit Verdot.

3. Καλλιεργητική πρακτική

Ελάχιστη πυκνότητα φύτευσης: 2.000 πρέμνα ανά εκτάριο.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

1. **Λευκές ποικιλίες**

10 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

72 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

2. **Ερυθρές ποικιλίες**

7 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

50,40 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

3. **Λευκές ποικιλίες για την παρασκευή του «Vino de Pueblo» ή του «Vino de Villa»**

8000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

57,6 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

4. **Ερυθρές ποικιλίες για την παρασκευή του «Vino de Pueblo» ή του «Vino de Villa»**

5600 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

40,32 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

- Επαρχία Burgos:

Avellanosa de Muñó και οι μικρότερες γεωγραφικές οντότητες: Pinedillo, Paules del Agua και Torrecítores del Enebral· Ciruelos de Cervera (κτηματολογικό γεωτεμάχιο 518) και η μικρότερη γεωγραφική οντότητα Briongos de Cervera· Cebrecos, Cilleruelo de Abajo, Cilleruelo de Arriba, Covarrubias και η μικρότερη γεωγραφική οντότητα Ura· Fontioso, Iglesiarrubia, Lerma και οι μικρότερες γεωγραφικές οντότητες: Revilla Cabriada, Castrillo Solarana, Rabé de los Escuderos, Santillán del Agua, Ruyales del Agua και Villoviado· Los Balbases (κτηματολογικό γεωτεμάχιο 523), Madrigal del Monte, Madrigalejo del Monte και η μικρότερη γεωγραφική οντότητα Montuenga· Mahamud, Nebreda, Peral de Arlanza, Pineda Trasmonte, Pinilla Trasmonte, Puentedura, Quintanilla del Agua, Tordueles, Quintanilla del Coco και η μικρότερη γεωγραφική οντότητα 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 και η μικρότερη γεωγραφική οντότητα Villafuertes· Villaverde del Monte και Zael.

- Επαρχία Palencia:

Baltanás και η μικρότερη γεωγραφική οντότητα 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 και Villodrigo.

Εντός της κοινότητας Los Balbase, μόνον η περιοχή που βρίσκεται στο κτηματολογικό γεωτεμάχιο 523 είναι κατάλληλη για αμπελοφυτείες. Εντός της κοινότητας Ciruelos de Cervera μόνον η περιοχή που βρίσκεται στο κτηματολογικό γεωτεμάχιο 518 είναι κατάλληλη για αμπελοφυτείες.

7. **Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου**

ALBILLO MAYOR

CABERNET SAUVIGNON

GARNACHA TINTA

MACABEO - VIURA

MENCÍA

MERLOT

PETIT VERDOT

TEMPRANILLO - TINTA DEL PAIS

8. **Περιγραφή του ή των δεσμών**

Το ακραίο ηπειρωτικό κλίμα (σημαντικές διαφορές θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύχτας) και το υψόμετρο είναι οι σημαντικότεροι φυσικοί παράγοντες, ιδίως κατά τη διαδικασία ωρίμασης (αργή και παρατεταμένη). Σημαντικό ρόλο παίζουν επίσης οι χαμηλές αποδόσεις της περιοχής, οι οποίες οφείλονται στη χαμηλή πυκνότητα φύτευσης και την υψηλή αφαίρεση φορτίου σταφυλών. Υπό αυτές τις συνθήκες, η ποικιλία «Tinta del País» αποκτά πολύ ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που διακρίνουν αυτήν την περιοχή από άλλες (συγκέντρωση πολυφαινολών και αρωματικών πρόδρομων ουσιών, καθώς και ιδανική ισορροπία μεταξύ αλκοόλης και έντονης οξύτητας). Οι οίνοι είναι πλούσιοι σε πολυφαινόλες, έχουν ισορροπημένη δομή και παρουσιάζουν υψηλή οξύτητα, με αποτέλεσμα να προσφέρονται ιδιαίτερα για παλαίωση.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, άλλες απαιτήσεις)**

Νομικό πλαίσιο

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης

Συσκευασία στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η διαδικασία οινοποίησης περιλαμβάνει την εμφιάλωση και την παλαίωση στη φιάλη, ως εκ τούτου, τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά που περιγράφονται στις παρούσες προδιαγραφές προϊόντος μπορούν να διασφαλιστούν μόνον εφόσον όλες οι διεργασίες χειρισμού του οίνου εκτελούνται εντός της περιοχής παραγωγής. Ως εκ τούτου, προκειμένου να διασφαλιστούν η ποιότητα, η προέλευση και οι έλεγχοι και λαμβανομένου υπόψη ότι η εμφιάλωση των οίνων είναι ένας από τους παράγοντες κρίσιμης σημασίας για την εξασφάλιση των χαρακτηριστικών που καθορίζονται στις παρούσες προδιαγραφές προϊόντος, η εν λόγω διεργασία πρέπει να πραγματοποιείται σε οινοποιεία που βρίσκονται σε μονάδες εμφιάλωσης εντός της περιοχής παραγωγής.

Νομικό πλαίσιο

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

— Η γεωγραφική ονομασία της ΠΟΠ «Arlanza» πρέπει να αναγράφεται ευδιάκριτα στις ετικέτες των προστατευόμενων οίνων. Η παραδοσιακή ένδειξη που αναφέρεται στο άρθρο 112 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 είναι Denominación de Origen («ονομασία προέλευσης»).

— Το έτος συγκομιδής πρέπει να αναγράφεται στην ετικέτα, ακόμα και σε περίπτωση που οι οίνοι δεν είναι παλαιωμένοι.

— Στην ετικέτα των ερυθρωπών και ερυθρών οίνων είναι δυνατή η χρήση των παραδοσιακών ενδείξεων: «Crianza», «Reserva», «Gran Reserva» και «Roble», υπό την προϋπόθεση ότι συμμορφώνονται με τη σχετική ισχύουσα νομοθεσία.

— Οι ερυθρωποί και ερυθροί οίνοι της ΠΟΠ «Arlanza» μπορούν να χρησιμοποιούν την ένδειξη «Roble» στην επισήμανση, εφόσον συμμορφώνονται με την ισχύουσα νομοθεσία.

— Η ένδειξη «Fermentado en barrica» επιτρέπεται να χρησιμοποιείται στην κύρια επισήμανση υπό τους όρους που προβλέπονται στην ισχύουσα νομοθεσία.

— Σύμφωνα με το άρθρο 120 παράγραφος 1 στοιχείο ζ) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 17ης Δεκεμβρίου 2013, το όνομα γεωγραφικής ενότητας μικρότερης από την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή που ορίζεται στο τμήμα 5 του παρόντος ενιαίου εγγράφου (κοινότητες και μικρότερες γεωγραφικές ενότητες) μπορεί να χρησιμοποιείται με τις ακόλουθες ενδείξεις:

— «Vino de Pueblo», υπό τον όρο ότι ο προστατευόμενος οίνος παράγεται κατά 85 % από σταφύλια τα οποία προέρχονται από αμπελοτεμάχια που βρίσκονται στην εν λόγω μικρότερη γεωγραφική ενότητα.

— «Vino de Villa», υπό τον όρο ότι ο προστατευόμενος οίνος παράγεται κατά 100 % από σταφύλια τα οποία προέρχονται από αμπελοτεμάχια που βρίσκονται στον εν λόγω δήμο ή χωριό, επιπλέον της συμμόρφωσης με τον περιορισμό της απόδοσης που ορίζεται στο σημείο 5 του τμήματος 3 των παρουσών προδιαγραφών. Η ένδειξη «Vino de Villa» συνοδεύεται από τη γεωγραφική ονομασία του δήμου που θεωρείται Villa. Ως Villa θεωρούνται τα ακόλουθα: Lerma (και τα χωριά του Castrillo Solarana, Villoviado, Revilla Cabriada, Rabé de los escuderos, Santillán del agua και Ruyales del agua), Covarrubias (και το χωριό του Ura) και Santa Maria del Campo (και το χωριό του Escuderos).

Συνδεσμος προς τις προδιαγραφες προϊοντος

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