C/2025/601

27.1.2025.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2025/601)

Ova obavijest objavljuje se u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

„Arlanza”

PDO-ES-A0613-AM03

Datum obavijesti: 29. listopada 2024.

OPIS I RAZLOZI ZA ODOBRENU IZMJENU

1. IZMJENE OGRANIČENJA U POGLEDU PROIZVODNJE VINA

Opis:

Revidirana su i izmijenjena ograničenja u proizvodnji vina za crna vina kako bi se utvrdilo da crne sorte moraju činiti najmanje 75 % njihova sadržaja.

Mijenjaju se točka 3. podtočka (c) specifikacije i točka 5. jedinstvenog dokumenta.

Smatra se standardnom izmjenom jer ne podrazumijeva znatnu izmjenu svojstava proizvoda. Umjesto toga njome se daje precizniji opis u skladu s uobičajenim postupcima. Zadržavaju se svojstva i profil koji su opisani u odjeljku o povezanosti i koji su rezultat međudjelovanja prirodnih i ljudskih čimbenika. Stoga se smatra da ta izmjena ne pripada ni u jednu kategoriju izmjena utvrđenih člankom 24. stavkom 3.Uredbe (EU) br. 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća o oznakama zemljopisnog podrijetla.

Razlog:

Potrebna je kako bi crna vina proizvedena na tradicionalan način mogla uključivati udio bijelog grožđa. Utvrđeno je najmanje 75 % udjela crnih sorti kako bi se ograničio udio bijelih sorti.

2. AŽURIRANJE NAJVEĆIH DOPUŠTENIH PRINOSA

Opis:

Revidiran je tekst odjeljaka koji odgovaraju dopuštenim prinosima. Najveći prinosi po hektaru smanjuju se za 20 % ako je grožđe namijenjeno proizvodnji vina s izrazima: „Vino de Pueblo” i „Vino de Villa”. Objašnjeno je i da se frakcije mošta ili vina koje premašuju najveći prinos ekstrakcije ne smiju upotrebljavati za proizvodnju vina zaštićenih ZOI-jem „Arlanza” s tim izrazima.

To utječe na odjeljak 5. specifikacije proizvoda i odjeljak 5.1. jedinstvenog dokumenta.

Smatra se standardnom izmjenom jer ne podrazumijeva znatnu izmjenu svojstava proizvoda. Smatra da ta izmjena ne pripada ni u jednu kategoriju izmjena utvrđenih člankom 24. stavkom 3.Uredbe (EU) br. 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća o oznakama zemljopisnog podrijetla.

([1]) SL L 9, 11.1.2019., str. 2.

Razlog:

Cilj je dodati mogućnosti koje su vinarije zatražile kako bi mogle proširiti proizvode za koje se mogu upotrebljavati izrazi „Vino de Pueblo” i „Vino de Villa”. Stoga je prinose potrebno prilagoditi svojstvima tih vina.

3. AŽURIRANJE DODATNIH UVJETA.

Opis:

Usto su ažurirana zakonodavna upućivanja u odjeljku o pravnom okviru i dodan je izraz „Vino de Villa” u odjeljak za označivanje. Izmijenjen je i zahtjev za označivanje dodavanjem tog izraza postojećem izrazu „Vino de Pueblo”.

Mijenjaju se točka 8. podtočka (a) i točka 8. podtočka (b) podpodtočka 3. specifikacije proizvoda i točka 9. jedinstvenog dokumenta.

To je standardna izmjena jer ti izrazi na oznakama potrošačima daju više informacija o tome odakle proizvod dolazi, ali nipošto ne uzrokuju ograničavanje trgovine. Stoga se smatra da ta izmjena ne pripada ni u jednu kategoriju izmjena utvrđenih člankom 24. stavkom 3.Uredbe (EU) br. 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća o oznakama zemljopisnog podrijetla.

Razlog:

Kako bi se potrošačima pružilo više informacija o podrijetlu vina, dodaje se izraz „Vino de Villa” za vina proizvedena od najmanje 100 % grožđa koje potječe s parcela koje se nalaze na području te općine ili „manje lokalne jedinice”. Razlog je te izmjene potreba da se potrošače informira iz koje točno općine ili lokacije obuhvaćene predmetnim ZOI-jem potječe određeno vino.

U skladu s člankom 55. stavkom 2. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 naziv manje zemljopisne jedinice može se navesti na oznaci ako je utvrđen u specifikaciji proizvoda i jedinstvenom dokumentu.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Ime**

Arlanza

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIĆA, ALKOHOLI I OCAT

2204 – Vino od svježega grožđa, uključujući pojačano vino; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

4. **Opis vina**

1. *VINO – bijela vina*

KRATAK OPIS

Bijela vina: kad je riječ o izgledu, srebrnožute su do zlatnožute boje, bistra i/ili sjajna, bez suspendiranih krutina. Kad je riječ o mirisu, odlikuju se voćnim aromama. Kad je riječ o okusu, uravnotežena su i svježa.

Stara bijela vina: kad je riječ o izgledu, srebrnožute su do zlatnožute boje, bistra i/ili sjajna, bez suspendiranih krutina. Kad je riječ o mirisu, odlikuju se voćnim aromama, a primjetne su i drvenaste arome. Kad je riječ o okusu, uravnotežena su i svježa i mogu podsjećati na odležavanje u bačvi.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela): 10,5

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti – 4 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) 13,33

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) 150

2. *VINO – ružičasta vina*

KRATAK OPIS

Ružičasta vina: kad je riječ o izgledu, boje su ljuske luka do crvene boje jagode; bistra su i/ili sjajna, bez suspendiranih krutina. Kad je riječ o mirisu, odlikuju se aromama crvenog i/ili crnog bobičastog voća. Kad je riječ o okusu, svježa su i uravnotežena.

Stara ružičasta vina: kad je riječ o izgledu, boje su ljuske luka do ružičaste boje maline s nijansama dobivenima zahvaljujući odležavanju, bistra su i/ili sjajna, bez suspendiranih krutina. Kad je riječ o mirisu, odlikuju se aromama svježeg voća i/ili crvenog kompota te prisutnošću drvenastih aroma. Kad je riječ o okusu, svježa su i uravnotežena.

(*) Vina koja su starjela dulje od godine dana ne smiju prekoračiti graničnu vrijednost za hlapljive kiseline izračunanu na sljedeći način: 1 gram po litri do 10 % vol. plus 0,06 grama po litri za svaki stupanj iznad 10 %. U svakom slučaju, hlapljive kiseline ne smiju prelaziti 1,08 g/l, izraženo kao octena kiselina.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela): 11

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti – 4 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) 13,33

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) 150

3. *VINO – crno vino*

KRATAK OPIS

Kad je riječ o izgledu, ljubičastocrvene su do purpurnocrvene boje, a boja na rubu čaše upućuje na to da je riječ o mladim vinima; bistra su, bez suspendiranih krutina. Kad je riječ o mirisu, odlikuju se aromama crvenog i/ili crnog bobičastog voća srednjeg do jakog intenziteta. Kad je riječ o okusu, uravnotežena su i svježa.

(*) Vina koja su starjela dulje od godine dana ne smiju prekoračiti graničnu vrijednost za hlapljive kiseline izračunanu na sljedeći način: 1 gram po litri do 10 % vol. plus 0,06 grama po litri za svaki stupanj iznad 10 %. U svakom slučaju, hlapljive kiseline ne smiju prelaziti 1,2 g/l, izraženo kao octena kiselina.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) 11,5

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti – 4 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) 13,33

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) 150

4. *VINO – stara crna vina*

KRATAK OPIS

Kad je riječ o izgledu, granatnocrvene su do crvene boje opeke, s nijansama dobivenima tijekom postupka odležavanja; bistra su, bez suspendiranih krutina. Kad je riječ o mirisu, odlikuju se uravnoteženim aromama drva i voća, ovisno o trajanju odležavanja. Kad je riječ o okusu, suha su i uravnoteženo kisela.

(*) Vina koja su starjela dulje od godine dana ne smiju prekoračiti graničnu vrijednost za hlapljive kiseline izračunanu na sljedeći način: 1 gram po litri do 10 % vol. plus 0,06 grama po litri za svaki stupanj iznad 10 %. % U svakom slučaju, hlapljive kiseline ne smiju prelaziti 1,2 g/l, izraženo kao octena kiselina.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela): 12

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti – 4 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) 16,67

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) 150

5. **Postupci proizvodnje vina**

5.1. *Posebni enološki postupci*

1. Poseban enološki postupak

— Najmanja potencijalna alkoholna jakost grožđa: 10,5 % za bijele sorte i 11,5 % za crne sorte.

— Najveća količina ekstrakcije: 72 litre na 100 kilograma grožđa.

— Razdoblja starenja za vina za koja se rabe izrazi „Crianza”, „Reserva” i „Gran Reserva” računaju se od 1. studenoga godine berbe.

2. Relevantna ograničenja u proizvodnji vina

Bijela vina moraju se proizvoditi isključivo od bijelih sorti Albillo i Viura.

Ružičasta vina moraju se proizvoditi od sorti: Tinta del País, Garnacha Tinta, Mencía, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Albillo Mayor i Viura, pri čemu udio crnih sorti mora biti najmanje 50 %.

Crna vina moraju se proizvoditi od najmanje 75 % crnih sorti Tinta del País, Garnacha Tinta, Mencía, Cabernet Sauvignon, Merlot i Petit Verdot.

3. Postupak uzgoja

Najmanja gustoća sadnje vinove loze: 2 000 trsova po hektaru.

5.2. *Najveći prinosi*

1. Sorte bijeloga grožđa

10 000 kilograma grožđa po hektaru

72 hektolitra po hektaru

2. Sorte crnoga grožđa

7 000 kilograma grožđa po hektaru

50,40 hektolitara po hektaru

3. Sorte bijeloga grožđa za proizvodnju vina „Vino de Pueblo” ili „Vino de Villa”

8 000 kilograma grožđa po hektaru

57,6 hektolitara po hektaru

4. Sorte crnoga grožđa za proizvodnju vina „Vino de Pueblo” ili „Vino de Villa”

5 600 kilograma grožđa po hektaru

40,32 hektolitara po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

— Pokrajina Burgos:

Avellanosa de Muñó i „manje lokalne jedinice”: Pinedillo, Paules del Agua i Torrecítores del Enebral; Ciruelos de Cervera (katastarski poligon 518) i „manja lokalna jedinica” Briongos de Cervera; Cebrecos, Cilleruelo de Abajo, Cilleruelo de Arriba, Covarrubias i „manja lokalna jedinica” Ura; Fontioso, Iglesiarrubia, Lerma i „manje lokalne jedinice”: Revilla Cabriada, Castrillo Solarana, Rabé de los Escuderos, Santillán del Agua, Ruyales del Agua i Villoviado; Los Balbases (katastarski poligon 523), Madrigal del Monte, Madrigalejo del Monte i „manja lokalna jedinica” Montuenga; Mahamud, Nebreda, Peral de Arlanza, Pineda Trasmonte, Pinilla Trasmonte, Puentedura, Quintanilla del Agua, Tordueles, Quintanilla del Coco i „manja lokalna jedinica” 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 i „manja lokalna jedinica” Villafuertes; Villaverde del Monte i Zael.

— pokrajina Palencia:

Baltanás i „manja lokalna jedinica” 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 i Villodrigo.

U općini Los Balbases samo je područje unutar katastarskog poligona 523 pogodno za uzgajanje vinove loze. U općini Ciruelos de Cervera samo je područje unutar katastarskog poligona 518 pogodno za uzgajanje vinove loze.

7. **Sorte vinove loze**

ALBILLO MAYOR

CABERNET SAUVIGNON

GARNACHA TINTA

MACABEO - VIURA

MENCÍA

MERLOT

PETIT VERDOT

TEMPRANILLO - TINTA DEL PAIS

8. **Opis povezanosti**

Ekstremna kontinentalna klima (znatna razlika između dnevne i noćne temperature) i nadmorska visina najvažniji su fizički čimbenici, osobito tijekom postupka dozrijevanja (koji je spor i odvija se kasnije). Isto tako, niski prinosi u ovom području posljedica su male gustoće sadnje vinove loze i intenzivnog prorjeđivanja usjeva. U tim uvjetima sorta Tinta del País dobiva posebna svojstva po kojima se to područje razlikuje od drugih (akumulacija polifenola i aromatičnih prekursora te idealna ravnoteža između alkohola i izražene kiselosti). Vina su bogata polifenolima, puna su okusa i kisela, zbog čega su posebno pogodna za odležavanje.

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)**

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Pakiranje na razgraničenom zemljopisnom području

Opis uvjeta:

Postupak proizvodnje vina uključuje punjenje u boce i oplemenjivanje vina. Stoga se organoleptička, fizikalna i kemijska svojstva opisana u ovoj specifikaciji proizvoda mogu zajamčiti samo ako se svi postupci obrade vina provode na području proizvodnje. Punjenje vina u boce jedan je od čimbenika ključnih za postizanje svojstava navedenih u specifikaciji proizvoda. Zbog toga se punjenje radi osiguravanja kvalitete i osiguravanja jamstva u pogledu podrijetla i kontrole mora provesti u punionicama u vinarijama koje se nalaze u proizvodnom području.

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatne odredbe o označivanju

Opis uvjeta:

— Na oznakama zaštićenih vina mora biti istaknut geografski naziv ZOI-ja „Arlanza”. Tradicionalni izraz iz članka 112. točke (a) Uredbe (EU) br. 1308/2013 glasi *Denominación de Origen* („oznaka izvornosti”).

— Godina berbe mora biti istaknuta na oznaci, čak i ako vina nisu starjela.

— Na oznaci crnih i ružičastih vina mogu se navesti sljedeći tradicionalni izrazi: „Crianza”, „Reserva”, „Gran Reserva” i „Roble”, pod uvjetom da su u skladu s mjerodavnim važećim zakonodavstvom.

— Za crna i ružičasta vina sa ZOI-jem „Arlanza” na oznaci se može navesti izraz „Roble” ako su u skladu s važećim zakonodavstvom na snazi.

— Za vina se može upotrebljavati izraz „Fermentado en barrica” na glavnoj oznaci pod uvjetima utvrđenima u zakonodavstvu koje je na snazi.

— Na temelju članka 120. stavka 1. točke (g) Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća od 17. prosinca 2013., može se upotrebljavati naziv druge zemljopisne cjeline koja je manja od područja na kojemu se temelji razgraničeno zemljopisno područje definirano u točki 5. ovog jedinstvenog dokumenta (općine i „manje lokalne jedinice”) zajedno s izrazima:

— „Vino de Pueblo”, pod uvjetom da najmanje 85 % grožđa koje se upotrebljava za proizvodnju vina potječe s parcela koje se nalaze na toj manjoj zemljopisnoj jedinici.

— „Vino de Villa”, pod uvjetom da 100 % grožđa koje se upotrebljava za proizvodnju zaštićenog vina potječe od grožđa s parcela koje se nalaze u toj općini ili okrugu i da je u skladu s ograničenjem prinosa iz točke 5. odjeljka 3. ove specifikacije. Mora se navesti izraz „Vino de Villa”, a nakon njega zemljopisni naziv relevantne općine ili „Villa”. Te su jedinice sljedeće: Lerma (i njezini okruzi Castrillo Solarana, Villoviado, Revilla Cabriada, Rabé de los escuderos, Santillán del agua i Ruyales del agua), Covarrubias (i njegov okrug Ura) i Santa Maria del Campo (i njezin okrug Escuderos).

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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