C/2025/601

2025.1.27.

A (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele

(C/2025/601)

Ez az értesítés a (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ([1]) 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Arlanza”

PDO-ES-A0613-AM03

Az értesítés időpontja: 2024.10.29.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. A BORKÉSZÍTÉSRE VONATKOZÓ KORLÁTOZÁSOK MÓDOSÍTÁSA

Leírás:

A vörösborokra vonatkozó borkészítési korlátozásokat felülvizsgálták és módosították, megállapítva, hogy e borokban a vörös szőlőfajták arányának legalább 75 %-ot kell kitennie.

Ezáltal módosult a termékleírás 3. c) pontja és az egységes dokumentum 5. pontja.

Ez standard módosításnak minősül, mivel nem jár a termék jellemzőinek jelentős megváltoztatásával. Ehelyett inkább pontosabb leírást ad a szokásos gyakorlattal összhangban. A termék megőrzi a kapcsolatok leírásában szereplő, a természeti és emberi tényezők közötti kölcsönhatásból fakadó jellemzőket és profilt. Ezért úgy tekinthető, hogy ez a módosítás nem tartozik a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott kategóriák egyikébe sem.

Indok:

Azért szükséges, hogy a hagyományos módon készült vörösborok fehér szőlőt is tartalmazzanak. A fehér szőlőfajták arányának korlátozása érdekében a vörös szőlőfajták legalább 75 %-os arányát határozták meg.

2. A MEGENGEDETT MAXIMÁLIS HOZAMOK AKTUALIZÁLÁSA

Leírás:

Felülvizsgálták a megengedett maximális hozamokról szóló szakaszok szövegezését. A hektáronkénti maximális hozamokat 20 %-kal csökkenteni kell, ha a szőlőt a „Vino de Pueblo” és „Vino de Villa” kifejezésekkel ellátott borok előállítására szánják. Az is kifejtésre került, hogy a maximális extrakciós hozamot meghaladó must- vagy borfrakciók nem használhatók fel az említett kifejezésekkel ellátott „Arlanza” OEM borok előállításához.

E módosítás a termékleírás 5. pontját és az egységes dokumentum 5.1. pontját érinti.

Ez standard módosításnak minősül, mivel nem jár a termék jellemzőinek jelentős megváltoztatásával. Ez tehát nem tartozik a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott kategóriák egyikébe sem.

([1]) HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

Indok:

A cél néhány olyan lehetőség hozzáadása, amelyeket a borászatok kértek a „Vino de Pueblo” és a „Vino de Villa” terméknév kiterjesztésének és használatának lehetővé tétele érdekében. Ennek megfelelően a hozamokat e borok jellemzőihez kell igazítani.

3. A TOVÁBBI FELTÉTELEK AKTUALIZÁLÁSA

Leírás:

Megragadták az alkalmat, hogy a jogi keretről szóló részben aktualizálják a jogszabályi hivatkozásokat, a címkézésről szóló részt pedig kiegészítsék a „Vino de Villa” kifejezéssel. Megragadták az alkalmat a címkézési követelmények átdolgozására is, és a meglévő „Vino de Pueblo” kifejezést kiegészítették az említett kifejezéssel.

Módosult a termékleírás 8. a) és 8. b) 3) pontja, valamint az egységes dokumentum 9. pontja.

Ez standard módosítás, mivel ezek az opcionális címkézési kifejezések több információt nyújtanak a fogyasztóknak arról, hogy a termék honnan származik, de semmilyen körülmények között nem korlátozzák a kereskedelmet. Ezért úgy tekinthető, hogy ez a módosítás nem tartozik a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott kategóriák egyikébe sem.

Indok:

Annak érdekében, hogy a fogyasztók több információt kapjanak a bor eredetéről, bekerült a „Vino de Villa” kifejezés azon borokhoz, amelyek legalább 100 %-ban a település vagy „kisebb helyi egység” területén található parcellákról származó szőlőből készültek. Ezt a módosítást az indokolja, hogy a fogyasztók egyre inkább igénylik az azzal kapcsolatos tájékoztatást, hogy az adott bor az OEM területét alkotó településeken és termőterületeken belül honnan származik.

Az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 55. cikke (2) bekezdésének megfelelően egy kisebb földrajzi egység neve feltüntethető a címkén, ha azt a termékleírás és az egységes dokumentum szabályozza.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

Arlanza

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

— 22 – ITALOK, SZESZES ITALOK ÉS ECET

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

4. **A bor(ok) leírása**

1. *BOR – Fehérborok*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Fehérborok: Külső megjelenés: színük az ezüstsárgától az aranysárgáig terjed, tiszta és/vagy tükrös fényű borok, lebegő szilárd anyagok nélkül. Illatukat gyümölcsös aromák jellemzik. Ízük kiegyensúlyozott és friss.

Érlelt fehérborok: Külső megjelenés: színük az ezüstsárgától az aranysárgáig terjed, tiszta és/vagy tükrös fényű borok, lebegő szilárd anyagok nélkül. Illatukat gyümölcsös aromák jellemzik, esetenként fás jegyekkel. Ízük kiegyensúlyozott és friss, a fahordóban történő érlelésére emlékeztető jegyekkel.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 10,5

— Minimális összes savtartalom: 4 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 13,33

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) 150

2. *BOR – Rozé borok*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Rozé borok: Külső megjelenés: színük a hagymahéj színtől az eperpirosig terjed; tiszta és/vagy tükrös fényű borok, lebegő szilárd anyagok nélkül. Illatukra piros és/vagy fekete bogyós gyümölcsök aromái jellemzők. Ízük friss és kiegyensúlyozott.

Érlelt rozé borok: Külső megjelenés: színük a hagymahéj színtől a málnarózsaszínig terjed, az érlelésből származó árnyalatokkal, tiszta és/vagy tükrös fényű borok, lebegő szilárd anyagok nélkül. Illatukban friss gyümölcsök és/vagy piros bogyós gyümölcsökből készült befőttek aromái, valamint a fahordós érlelésből származó jegyek vannak jelen. Ízük friss és kiegyensúlyozott.

(*) Az egy évnél tovább érlelt borok nem haladhatják meg az illósavtartalomra vonatkozóan a következők szerint kiszámított felső határt: 1 g/l legfeljebb 10 térfogatszázalékig, plusz 0,06 g/l minden, 10 térfogatszázalék feletti százalékpont után. Az ecetsavban kifejezett illósavtartalom semmilyen esetben sem haladhatja meg az 1,08 g/l-t.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 11

— Minimális összes savtartalom: 4 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 13,33

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) 150

3. *BOR – Vörösborok*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Külső megjelenés: színük az ibolyaszínűtől a bíborvörösig terjed, a perem színe pedig arra utal, hogy fiatal borokról van szó; tiszta borok, lebegő szilárd anyagok nélkül. Illatukban a piros és/vagy fekete bogyós gyümölcsök közepesen vagy nagyon intenzív aromái érződnek. Ízük kiegyensúlyozott és friss.

(*) Az egy évnél tovább érlelt borok nem haladhatják meg az illósavtartalomra vonatkozóan a következők szerint kiszámított felső határt: 1 g/l legfeljebb 10 térfogatszázalékig, plusz 0,06 g/l minden, 10 térfogatszázalék feletti százalékpont után. Az ecetsavban kifejezett illósavtartalom semmilyen esetben sem haladhatja meg az 1,2 g/l-t.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 11,5

— Minimális összes savtartalom: 4 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 13,33

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) 150

4. *BOR – Érlelt vörösborok*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Külső megjelenés: színük a gránátvöröstől a téglavörösig terjed, az érlelési folyamat árnyalataival; tiszta borok, lebegő szilárd anyagok nélkül. Illatukra az érlelés időtartamától függően kiegyensúlyozott fás és gyümölcsös jegyek jellemzők. Ízük száraz, kiegyensúlyozott savtartalommal.

(*) Az egy évnél tovább érlelt borok nem haladhatják meg az illósavtartalomra vonatkozóan a következők szerint kiszámított felső határt: 1 g/l legfeljebb 10 térfogatszázalékig, plusz 0,06 g/l minden, 10 térfogatszázalék feletti százalékpont után. Az ecetsavban kifejezett illósavtartalom semmilyen esetben sem haladhatja meg az 1,2 g/l-t.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 12

— Minimális összes savtartalom: 4 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 16,67

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) 150

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Konkrét borászati eljárások*

1. Konkrét borászati eljárás

— A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma: a fehér fajták esetében 10,5 %, a vörös fajták esetében pedig 11,5 %.

— Maximális extrakciós arány: 72 liter/100 kg szőlő.

— Azon borok esetében, amelyeknél a „Crianza”, a „Reserva” és a „Gran Reserva” kifejezések használatosak, az érlelési időszakokat a szüret évének november 1-jétől kell számítani.

2. A borkészítésre vonatkozó releváns korlátozás

A fehérborokat kizárólag az Albillo és a Viura fehér fajtákból lehet előállítani.

A rozé borokat a következő fajtákból kell előállítani: Tinta del País, Garnacha Tinta, Mencía, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Albillo Mayor és Viura; a vörös fajták arányának legalább 50 %-nak kell lennie.

A vörösborokat legalább 75 %-ban a Tinta del País, Garnacha Tinta, Mencía, Cabernet Sauvignon, Merlot és Petit Verdot vörös fajtákból kell előállítani.

3. Művelésmód

A szőlőtőkék minimális sűrűsége: 2 000 szőlőtőke/hektár.

5.2. *Maximális hozamok*

1. Fehér szőlőfajták

10 000 kilogramm szőlő hektáronként

72 hektoliter hektáronként

2. Vörös szőlőfajták

7 000 kilogramm szőlő hektáronként

50,40 hektoliter hektáronként

3. Fehér szőlőfajták a „Vino de Pueblo” vagy a „Vino de Villa” készítéséhez

8 000 kilogramm szőlő hektáronként

57,6 hektoliter hektáronként

4. Vörös szőlőfajták a „Vino de Pueblo” vagy a „Vino de Villa” készítéséhez

5 600 kilogramm szőlő hektáronként

40,32 hektoliter hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

— Burgos tartomány:

Avellanosa de Muñó és a „kisebb helyi egységek”: Pinedillo, Paules del Agua és Torrecítores del Enebral; Ciruelos de Cervera (518. kataszteri poligon), illetve Briongos de Cervera „kisebb helyi egysége”; Cebrecos, Cilleruelo de Abajo, Cilleruelo de Arriba, Covarrubias, illetve Ura „kisebb helyi egysége”; Fontioso, Iglesiarrubia, Lerma és az alábbi „kisebb helyi egységek”: Revilla Cabriada, Castrillo Solarana, Rabé de los Escuderos, Santillán del Agua, Ruyales del Agua és Villoviado; Los Balbases (523. kataszteri poligon), Madrigal del Monte, Madrigalejo del Monte, illetve Montuenga „kisebb helyi egysége”; Mahamud, Nebreda, Peral de Arlanza, Pineda Trasmonte, Pinilla Trasmonte, Puentedura, Quintanilla del Agua, Tordueles, Quintanilla del Coco, illetve Castroceniza „kisebb helyi egysége”; 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, illetve Villafuertes „kisebb helyi egysége”; Villaverde del Monte és Zael.

— Palencia tartomány:

Baltanás és 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 és Villodrigo „kisebb helyi egysége”.

Los Balbases településen csak az 523. kataszteri poligonon belüli terület alkalmas szőlőtermesztésre. Ciruelos de Cervera településen csak az 518. kataszteri poligonon belüli terület alkalmas szőlőtermesztésre.

7. **Borszőlőfajták**

ALBILLO MAYOR

CABERNET SAUVIGNON

GARNACHA TINTA

MACABEO – VIURA

MENCÍA

MERLOT

PETIT VERDOT

TEMPRANILLO – TINTA DEL PAIS

8. **A kapcsolat(ok) leírása**

A szélsőséges kontinentális éghajlat (a nappali és éjszakai hőmérséklet közötti jelentős különbségek) és a tengerszint feletti magasság a legfontosabb fizikai tényezők, különösen az érlelési folyamat során (lassú és késleltetett). Szintén fontos tényező a terület alacsony terméshozama, amelyet az alacsony ültetési sűrűség és a nagyobb mértékű ritkítás révén érnek el. E körülményekből adódóan a „Tinta del País" fajta nagyon jellemző jegyekkel rendelkezik, amelyek megkülönböztetik ezt a területet a többitől (polifenolok és aromás prekurzorok felhalmozódása, valamint ideális egyensúly az alkoholtartalom és az erőteljes savtartalom között). A borok polifenolokban gazdagok, testesek és savasak, ami különösen alkalmassá teszi őket az érlelésre.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

Csomagolás a körülhatárolt földrajzi területen belül

A feltétel leírása:

A borkészítési eljárás magában foglalja a borok palackozását és finomítását. Így az ebben a termékleírásban leírt érzékszervi, fizikai és kémiai jellemzők csak akkor garantálhatók, ha valamennyi borkezelési művelet az előállítási területen történik. A borok palackozása a termékleírásban meghatározott jellemzők elérése szempontjából döntő fontosságú tényezők egyike. Következésképpen a minőség biztosítása, valamint a származás és az ellenőrzés garantálása érdekében a palackozást az előállítási területen található borászatok palackozó üzemeiben kell végezni.

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

— Az oltalom alatt álló borok címkéjén jól láthatóan fel kell tüntetni az OEM földrajzi nevét, az „Arlanza" kifejezést. Az 1308/2013/EU rendelet 112. cikkének a) pontjában említett hagyományos kifejezés a *Denominación de Origen* („eredetmegjelölés").

— Az évjáratot akkor is fel kell tüntetni a címkén, ha a borokat nem érlelik.

— A vörös- és rozé borok címkéjén a következő hagyományos kifejezések szerepelhetnek: „Crianza", „Reserva", „Gran Reserva" és „Roble", feltéve, hogy megfelelnek az alkalmazandó jogszabályoknak.

— Az „Arlanza" oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott vörös- és rozé borok címkéjén feltüntethető a „Roble" kifejezés, amennyiben megfelelnek az alkalmazandó hatályos jogszabályoknak.

— A borok fő címkéjén a hatályos jogszabályokban meghatározott feltételek mellett feltüntethető a „Fermentado en barrica" kifejezés.

— A 2013. december 17-i 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 120. cikke (1) bekezdésének g) pontja értelmében használható egy másik, az ezen egységes dokumentum 5. pontjában meghatározott körülhatárolt földrajzi terület szerinti területnél kisebb földrajzi egység (települések és „kisebb helyi egységek") neve a következő kifejezésekkel együtt:

— „Vino de Pueblo”, feltéve, hogy a bor készítéséhez felhasznált szőlő legalább 85 %-a az említett kisebb földrajzi egységben található parcellákról származik.

— „Vino de Villa”, feltéve, hogy az oltalom alatt álló bor készítéséhez felhasznált szőlő 100 %-a az adott településen vagy kerületben található parcellákról szüretelt szőlőből származik és megfelel az e termékleírás 3. szakaszának 5. pontjában meghatározott hozamkorlátozásnak. A feltüntetendő „Vino de Villa” kifejezés után az érintett település vagy „Villa” földrajzi nevét kell szerepeltetni. Ezek a következők: Lerma (és annak Castrillo Solarana, Villoviado, Revilla Cabriada, Rabé de los Escuderos, Santillán del agua és Ruyales del agua kerületei), Covarrubias (és annak Ura kerülete) és Santa Maria del Campo (és annak Escuderos kerülete).

A termékleíráshoz vezető link

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