C/2025/601

27.1.2025

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(C/2025/601)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„Arlanza“

PDO-ES-A0613-AM03

Dátum oznámenia: 29.10.2024

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. ZMENA OBMEDZENÍ VÝROBY VÍN

Opis:

Došlo k revízii a úprave obmedzení týkajúcich sa výroby červeného vína: stanovil sa minimálne 75 % obsah modrých odrôd.

Preto sa zmenil bod 3 písm. c) špecifikácie výrobku a bod 5 jednotného dokumentu.

Ide o štandardnú zmenu, pretože neznamená podstatnú zmenu vlastností výrobku, ale presnejší opis v súlade s bežnými postupmi. Vlastnosti a profil v opise súvislostí, ktoré sú dôsledkom vzájomného pôsobenia medzi prírodnými a ľudskými faktormi, sa zachovávajú. Zmenu preto nemožno priradiť k žiadnej z kategórií o zmien stanovených v článku 24 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach.

Dôvod:

Tento krok je potrebný, aby červené vína vyrábané tradičnou metódou mohli obsahovať aj podiel bielych odrôd. Stanovuje sa minimálny 75 % podiel modrých odrôd na ohraničenie uvedenej metódy.

2. AKTUALIZÁCIA MAXIMÁLNEHO POVOLENÉHO VÝNOSU

Opis:

Zrevidovali sa formulácie v časti týkajúcej sa povolených výnosov. Maximálny výnos na hektár sa znižuje na 20 %, keď je hrozno určené a výrobu vín označených pojmami: „Vino de Pueblo“ a „Vino de Villa“. Takisto sa objasňuje, že podiely muštu alebo vína, ktoré presahuj maximálnu výlisnosť nemožno použiť na výrobu vín s CHOP „Arlanza“ a označených uvedenými pojmami.

Táto zmena sa týka bodu 5 špecifikácie výrobku a bodu 5.1 jednotného dokumentu.

Ide o štandardnú zmenu, pretože neznamená podstatnú zmenu vlastností výrobku. Nemožno ju priradiť k žiadnej z kategórií o zmien stanovených v článku 24 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach.

([1]) Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

Dôvod:

Zámerom je doplniť niektoré možnosti, o ktoré žiadali vinárske podniky, aby mohli začať používať pojmy „Vino de Pueblo“ a „Vino de Villa“. Preto je potrebné upraviť výnosy v závislosti od vlastností predmetných vín.

3. AKTUALIZÁCIA DODATOČNÝCH PODMIENOK

Opis:

Využívame príležitosť aktualizovať právne odkazy v časti o právnom rámci a zaviesť pojem „Vino de Villa“ v časti týkajúcej sa etikiet. Takisto využívame príležitosť na preformulovanie požiadaviek na označovanie a dopĺňame daný pojem k už zavedenému pojmi „Vino del Pueblo“.

Znamená to zmenu bodu 8 písm. a) a bodu 8 písm. b) bod 3 špecifikácie výrobku a bodu 9 jednotného dokumentu.

Ide o štandardnú zmenu, keďže tieto nepovinné údaje na etikete poskytujú spotrebiteľom viac informácií o pôvode výrobku, ale v žiadnom prípade nepredstavujú obmedzenie obchodu. Zmenu preto nemožno priradiť k žiadnej z kategórií o zmien stanovených v článku 24 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach.

Dôvod:

V snahe poskytnúť spotrebiteľom viac informácií o pôvode vína sa zavádza pojem „Vino de Villa“ na označene vín, ktoré sa vyrábajú zo 100 % hrozna pochádzajúceho z pozemkov na území obce alebo „menšieho miestneho subjektu“. Táto zmena je odôvodnená rastúcim dopytom spotrebiteľov po informáciách o presnom pôvode z obcí a miest, na ktoré sa CHOP vzťahuje.

V súlade s článkom 55 ods. 2 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 sa názov menšej zemepisnej jednotky môže uvádzať na etikete, ak sa upravuje v špecifikácii výrobku a v jednotnom dokumente.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov (názvy)**

Arlanza

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

1. Víno

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2204 – Víno z čerstvého hrozna vrátane obohatených vín; hroznový mušt, iný ako položky 2009

4. **Opis vína (vín)**

1. *VÍNO – biele vína*

STRUČNÝ OPIS

Biele vína: Pokiaľ ide o vzhľad, ich tóny siahajú od striebristej žltej po zlatožltú, sú číre a/alebo brilantné bez nerozpustných látok. Vo vôni sa vyznačujú ovocnými arómami. Pokiaľ ide o chuť, sú vyvážené a svieže.

Vyzreté biele vína: Pokiaľ ide o vzhľad, ich tóny siahajú od striebristej žltej po zlatožltú, sú číre a/alebo brilantné bez nerozpustných látok. Vo vôni sa vyznačujú ovocnými arómami a môžu mať aj drevité arómy. Pokiaľ ide o chuť, sú to vyvážené a svieže vína, ktoré môžu pripomínať vína dozrievané v drevených sudoch.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 10,5

— Minimálna celková kyslosť: 4 gramy na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 13,33

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 150

2. *VÍNO – ružové vína*

STRUČNÝ OPIS

Ružové vína: Pokiaľ ide o vzhľad, ich tóny siahajú od farby šupiek cibule po jahodovočervenú; sú číre a/alebo brilantné bez nerozpustných látok. Vôňa sa vyznačuje arómami červeného a/alebo čierneho ovocia. Chuť je svieža a vyvážená.

Vyzreté ružové vína: Pokiaľ ide o vzhľad, ich tóny siahajú od farby šupiek cibule po malinovoružovú s odtienkami po dozrievaní, sú číre a/alebo brilantné bez nerozpustných látok. Vôňa sa vyznačuje arómami čerstvého ovocia a/alebo kompótov z červeného ovocia a prítomnosťou aróm z dreva. Chuť je svieža a vyvážená.

(*) Vína staršie ako jeden rok nesmú prekročiť hornú hranicu obsahu prchavých kyselín vypočítanú takto: 1 gram na liter do 10 obj. % plus 0,06 gramu na liter na každý percentuálny bod nad 10 %. Obsah prchavých kyselín nesmie v žiadnom prípade prekročiť 1,08 g/l, vyjadrených ako kyselina octová.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 11

— Minimálna celková kyslosť: 4 gramy na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 13,33

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 150

3. *VÍNO – červené vína*

STRUČNÝ OPIS

Pokiaľ ide o vzhľad, ich odtiene siahajú od fialovočervenej po purpurovočervenú a farba na menisku naznačuje, že ide o mladé vína; vína sú číre bez nerozpustných látok. Vôňa sa vyznačuje arómami červeného a/alebo čierneho ovocia so strednou alebo vysokou intenzitou. Chuť je vyvážená a svieža.

(*) Vína staršie ako jeden rok nesmú prekročiť hornú hranicu obsahu prchavých kyselín vypočítanú takto: 1 gram na liter do 10 obj. % plus 0,06 gramu na liter na každý percentuálny bod nad 10 %. Obsah prchavých kyselín nesmie v žiadnom prípade prekročiť 1,2 g/l, vyjadrených ako kyselina octová.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 11,5

— Minimálna celková kyslosť: 4 gramy na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 13,33

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 150

4. *VÍNO – vyzreté červené vína*

STRUČNÝ OPIS

Pokiaľ ide o vzhľad, ich tóny siahajú od granátovočervenej po tehlovočervenú s odtienkami po dozrievaní; sú číre bez nerozpustných látok. Vôňa sa vyznačuje vyváženou arómou dreva a ovocia v závislosti od dĺžky zrenia. Chuť je suchá s vyváženou kyslosťou.

(*) Vína staršie ako jeden rok nesmú prekročiť hornú hranicu obsahu prchavých kyselín vypočítanú takto: 1 gram na liter do 10 obj. % plus 0,06 gramu na liter na každý percentuálny bod nad 10 %. Obsah prchavých kyselín nesmie v žiadnom prípade prekročiť 1,2 g/l, vyjadrených ako kyselina octová.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 12

— Minimálna celková kyslosť: 4 gramy na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 16,67

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 150

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

1. Osobitný enologický postup

— Minimálny potenciálny obsah alkoholu v hrozne: 10,5 % v prípade bielych odrôd a 11,5 % v prípade modrých odrôd.

— Maximálna výlisnosť: 72 litrov na 100 kg hrozna.

— Obdobia dozrievania vín, pri ktorých sa používajú pojmy „Crianza“, „Reserva“ a „Gran Reserva“, sa počítajú od 1. novembra roku zberu.

2. Relevantné obmedzenie týkajúce sa výroby vín

Biele vína sa musia vyrábať výlučne z bielych odrôd Albillo a Viura.

Ružové vína musia byť vyrobené z odrôd: Tinta del País, Garnacha Tinta, Mencía, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Albillo Mayor a Viura, pričom modré odrody predstavujú minimálne 50 %.

Červené vína sa musia vyrábať minimálne zo 75 % modrých odrôd Tinta del País, Garnacha Tinta, Mencía, Cabernet Sauvignon, Merlot a Petit Verdot.

3. Pestovateľský postup

Minimálna hustota výsadby: 2 000 krov na hektár.

5.2. *Maximálne výnosy*

1. Biele muštové odrody

10 000 kilogramov hrozna na hektár

72 hektolitrov na hektár

2. Modré muštové odrody

7 000 kilogramov hrozna na hektár

50,40 hektolitra na hektár

3. Biele muštové odrody na výrobu vín „Vino de Pueblo“ alebo „Vino de villa“

8 000 kilogramov hrozna na hektár

57,6 hektolitra na hektár

4. Modré muštové odrody na výrobu vín „Vino de Pueblo“ alebo „Vino de villa“

5 600 kilogramov hrozna na hektár

40,32 hektolitra na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

— Provincia Burgos:

Avellanosa de Muñó a „menšie miestne subjekty“: Pinedillo, Paules del Agua a Torrecítores del Enebral; Ciruelos de Cervera (katastrálne územie 518) a „menší miestny subjekt“ Briongos de Cervera; Cebrecos, Cilleruelo de Abajo, Cilleruelo de Arriba, Covarrubias a „menší miestny subjekt“ Ura; Fontioso, Iglesiarrubia, Lerma a „menšie miestne subjekty“: Revilla Cabriada, Castrillo Solarana, Rabé de los Escuderos, Santillán del Agua, Ruyales del Agua a Villoviado; Los Balbases (katastrálne územie 523), Madrigal del Monte, Madrigalejo del Monte a „menší miestny subjekt“ Montuenga; Mahamud, Nebreda, Peral de Arlanza, Pineda Trasmonte, Pinilla Trasmonte, Puentedura, Quintanilla del Agua, Tordueles, Quintanilla del Coco a „menší miestny subjekt“ 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 a „menší miestny subjekt“ Villafuertes; Villaverde del Monte a Zael.

— Provincia Palencia:

Baltanás a „menší miestny subjekt“ 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 a Villodrigo.

V obci Los Balbases je na pestovanie viniča vhodná len oblasť v rámci katastrálneho územia 523. V obci Ciruelos de Cervera je na pestovanie viniča vhodná len oblasť v rámci katastrálneho územia 518.

7. **Muštové odrody**

ALBILLO MAYOR

CABERNET SAUVIGNON

GARNACHA TINTA

MACABEO – VIURA

MENCÍA

MERLOT

PETIT VERDOT

TEMPRANILLO – TINTA DEL PAIS

8. **Opis súvislostí**

Extrémne kontinentálne podnebie (výrazné rozdiely medzi dennými a nočnými teplotami) a nadmorská výška sú najdôležitejšími fyzikálnymi faktormi, najmä počas procesu zrenia (pomalé a oneskorené). Rovnako dôležitým faktorom sú aj nízke výnosy oblasti dosiahnuté nízkou hustotou výsadby a prerieďovaním strapcov. Za týchto podmienok získava odroda „Tinta del País“ veľmi osobité vlastnosti, ktoré odlišujú túto oblasť od iných oblastí (hromadenie polyfenolov a aromatických prekurzorov a ideálna rovnováha medzi alkoholom a výraznou kyslosťou). Vína sú bohaté na polyfenoly, majú plné telo a vysokú kyslosť, vďaka čomu sú výnimočne vhodné na zrenie.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Právny rámec:

vo vnútroštátnych právnych predpisoch

Druh ďalšej podmienky:

fľašovanie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Postup výroby vína zahŕňa fľašovanie a čistenie vín. Organoleptické, fyzikálne a chemické vlastnosti opísané v tejto špecifikácii výrobku teda možno zaručiť len vtedy, ak sa všetky jednotlivé kroky manipulácie s vínom uskutočňujú v oblasti výroby. Fľašovanie vín je jedným z rozhodujúcich faktorov na dosiahnutie vlastností stanovených v špecifikácii výrobku. V dôsledku toho a s cieľom zabezpečiť kvalitu a poskytnúť záruku, pokiaľ ide o pôvod a kontrolu, sa fľašovanie musí uskutočňovať na fľašovacích linkách vo vinárskych podnikoch, ktoré sa nachádzajú vo výrobnej oblasti.

Právny rámec:

vo vnútroštátnych právnych predpisoch

Druh ďalšej podmienky:

ďalšie ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis podmienky:

— Na etiketách chránených vín musí byť zreteľne uvedený zemepisný názov CHOP „Arlanza“. Tradičný pojem uvedený v článku 112 písm. a) nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 je *Denominación de Origen* („označenie pôvodu“).

— Na etikete musí byť uvedený ročník vína, aj keď vína nie sú vyzreté.

— V prípade červených a ružových vín sa na etikete môžu používať tieto tradičné pojmy: „Crianza“, „Reserva“, „Gran Reserva“ a „Roble“ za predpokladu, že sú v súlade s príslušnými platnými právnymi predpismi.

— V prípade červených a ružových vín s CHOP „Arlanza“ sa môže na etikete používať výraz „Roble“, ak sú v súlade s platnými právnymi predpismi.

— Na hlavnej etikete vín sa môže používať výraz „Fermentado en barrica“ za podmienok stanovených v platných právnych predpisoch.

— Podľa článku 120 ods. 1 písm. g) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013 zo 17. decembra 2013 sa názov inej zemepisnej jednotky, ktorá je menšia ako oblasť, ktorú ohraničuje vymedzená zemepisná oblasť v bode 5 tohto jednotného dokumentu (obce a „menšie miestne subjekty“), môže používať spolu s pojmami:

— „Vino de Pueblo“ za predpokladu, že aspoň 85 % hrozna použitého na výrobu vína s chráneným označením pochádza z pozemkov nachádzajúcich sa v uvedenej menšej zemepisnej jednotke;

— „Vino de Villa“ za predpokladu, že 100 % hrozna použitého na výrobu vína s chráneným označením pochádza z pozemkov nachádzajúcich sa v obci alebo okrese, ktoré spĺňajú obmedzenie týkajúce sa výnosu stanovené v oddiele 3 bode 5 tejto špecifikácie. Za pojmom „Vino de Villa“ musí nasledovať zemepisný názov dotknutej obce, ktorá sa považuje za oblasť „Villa“: Ide o tieto obce: Lerma (a jej okresy Castrillo Solarana, Villoviado, Revilla Cabriada, Rabé de los escuderos, Santillán del agua a Ruyales del agua), Covarrubias (a jej okres Ura) a Santa Maria del Campo (a jej okres Escuderos).

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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