



Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(C/2025/601)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ⁽¹⁾.

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Arlanza”

PDO-ES-A0613-AM03

Data przekazania informacji: 29.10.2024

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. ZMIANA OGRANICZEŃ DOTYCZĄCYCH PRODUKCJI WINA

Opis:

Dokonano przeglądu i zmian ograniczeń dotyczących produkcji wina w odniesieniu do win czerwonych, ustanawiając co najmniej 75 % udziału odmian czerwonych.

W związku z tym zmieniono pkt 3 lit. c) specyfikacji produktu i pkt 5 jednolitego dokumentu.

Zmianę uważa się za standardową, ponieważ nie pociąga za sobą istotnej zmiany opisu właściwości produktu, ale wiąże się z bardziej precyzyjnym opisem zwyczajowych praktyk. Zachowane zostają opisy właściwości i profilu przedstawione w części dotyczącej związku z obszarem produkcji. Są one konsekwencją interakcji między czynnikami naturalnymi i ludzkimi. Uznaje się zatem, że przedmiotowa zmiana nie odpowiada żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych.

Uzasadnienie:

Konieczne jest, aby wina czerwone produkowane w sposób tradycyjny mogły być produkowane częściowo również z białych winogron. Aby uregulować tę praktykę, ustanowiono co najmniej 75 % udział odmian czerwonych.

2. AKTUALIZACJA MAKSYMALNEJ DOZWOLONEJ WYDAJNOŚCI

Opis:

Zmieniono brzmienie punktu dotyczącego dozwolonej wydajności. Maksymalną wydajność z hektara zmniejszono o 20 %, jeżeli winogrona przeznaczone są do produkcji win objętych określeniami „Vino de Pueblo” i „Vino de Villa”. Wprowadzono również zapis, że partie moszczu lub wina, które przekraczają maksymalną wydajność ekstrakcji, nie mogą być wykorzystywane do produkcji win objętych ChNP „Arlanza” z tymi określeniami.

W związku z tym zmieniono pkt 5 specyfikacji produktu oraz pkt 5.1 jednolitego dokumentu.

Zmianę uważa się za standardową, ponieważ nie oznacza ona istotnej zmiany właściwości produktu. Uznaje się zatem, że przedmiotowa zmiana nie odpowiada żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Uzasadnienie:

Celem zmiany jest dodanie pewnych opcji, o które wnioskowały wytwórnie wina, aby móc rozszerzać i stosować nazwy produktów „Vino de Pueblo” i „Vino de Villa”, w związku z czym konieczne jest dostosowanie wydajności do cech charakterystycznych tych win.

3. AKTUALIZACJA DODATKOWYCH WYMOGÓW.

Opis:

Wykorzystano okazję do aktualizacji odniesień do aktów prawnych, wprowadzenia na etykietach określenia „Vino de Villa” oraz przeredagowania obowiązków w zakresie etykietowania poprzez dodanie już istniejącego określenia „Vino de Pueblo”.

W związku z tym zmieniono pkt 8 lit. a) i pkt 8 lit. b) ppkt 3 specyfikacji produktu oraz pkt 9 jednolitego dokumentu.

Zmianę uważa się za standardową, ponieważ te fakultatywne określenia dotyczące etykietowania zwiększają ilość informacji przedstawionych konsumentom na temat pochodzenia produkcji produktu i w żadnym wypadku nie stanowią ograniczenia przy wprowadzaniu produktu do obrotu. Uznaje się zatem, że przedmiotowa zmiana nie odpowiada żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych.

Uzasadnienie:

Aby zapewnić konsumentom więcej informacji na temat pochodzenia wina, dodano określenie „Vino de Villa” w odniesieniu do win produkowanych w 100 % winogron z działek znajdujących się w mniejszej gminie lub w mniejszej jednostce geograficznej. Zmiana ta jest uzasadniona wymaganiami konsumenta dotyczącymi uzyskania dokładnych informacji na temat gmin i miejsc objętych ChNP.

Zgodnie z art. 55 ust. 2 rozporządzenia (UE) 2019/33 w celu umieszczenia odniesienia do mniejszej jednostki geograficznej na etykiecie, musi być ona uregulowana w specyfikacji produktu oraz w jednolitym dokumencie.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa lub nazwy

„Arlanza”

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

3.1. Kod Nomenklatury scalonej

— 22 - NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2204 - Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 20.09:

4. Opis wina lub win

1. WINO – wina białe

ZWIĘZŁY OPIS

Wina białe: Jeśli chodzi o wygląd, są to wina o barwie od stalowożółtej do złotożółtej. Są czyste lub lśniące i nie zawierają zawiesziny cząstek. Jeśli chodzi o zapach, charakteryzują się owocowym aromatem. Pod względem smaku są winami zrównoważonymi i świeżymi.

Dojrzałe wina białe: Jeśli chodzi o wygląd, są winami o barwie od stalowożółtej do złotożółtej. Są czyste lub lśniące. Nie zawierają zawiesiny cząstek. Jeśli chodzi o zapach, charakteryzują się, poza owocowym aromatem, możliwymi nutami drewna. Pod względem smaku są winami zrównoważonymi i świeżymi, które mogą pozostawiać posmak przypominający o leżakowaniu w drewnie.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu (w % objętości): 10,5
- Minimalna kwasowość ogólna: 4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 13,33
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 150

2. WINO – wina różowe

ZWIĘZŁY OPIS

Wina różowe: Jeśli chodzi o wygląd, są winami o barwie od odcienia czerwonej cebuli do truskawkowego różu. Są czyste lub lśniące. Nie zawierają zawiesiny cząstek. Jeśli chodzi o zapach, charakteryzują się aromatem czerwonych lub granatowych owoców. Pod względem smaku są winami świeżymi i zrównoważonymi.

Dojrzałe wina różowe: Jeśli chodzi o wygląd, są winami o barwie od odcienia czerwonej cebuli do truskawkowego różu o zabarwieniu typowym dla leżakowania. Są czyste lub lśniące. Nie zawierają zawiesiny cząstek. Jeśli chodzi o zapach, charakteryzują się, poza aromatem świeżych owoców lub kompotu z czerwonych owoców, obecnością nut drewna. Pod względem smaku są winami świeżymi i zrównoważonymi.

- (*) Wina leżakujące dłużej niż rok nie mogą przekraczać maksymalnej kwasowości lotnej obliczonej w następujący sposób: 1 gram na litr do 10 % obj., plus 0,06 gramów na litr na każdy stopień przekraczający 10 %. W żadnym przypadku kwasowość lotna nie może przekraczać 1,08 g/l wyrażonych jako kwas octowy.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu (w % objętości): 11
- Minimalna kwasowość ogólna: 4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 13,33
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 150

3. WINO – wina czerwone

ZWIĘZŁY OPIS

Jeśli chodzi o wygląd, są winami o barwie od fioletowawo-czerwonej do purpurowo-czerwonej o obręczach wskazujących na młody charakter wina. Są winami czystymi i nie zawierają zawiesiny cząstek. Jeśli chodzi o zapach, charakteryzują się średnio- lub mocno- intensywnym aromatem czerwonych lub granatowych owoców. Pod względem smaku są winami zrównoważonymi i świeżymi.

- (*) Wina leżakujące dłużej niż rok nie mogą przekraczać maksymalnej kwasowości lotnej obliczonej w następujący sposób: 1 gram na litr do 10 % obj., plus 0,06 gramów na litr na każdy stopień przekraczający 10 %. W żadnym przypadku kwasowość lotna nie może przekraczać 1,2 g/l wyrażonych jako kwas octowy.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu (w % objętości): 11,5
- Minimalna kwasowość ogólna: 4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy

- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 13,33
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 150

4. WINO – dojrzałe wina czerwone

ZWIĘZŁY OPIS

Jeśli chodzi o wygląd, są winami o barwie od bordowej do ceglanej o odcieniach wskazujących na dojrzały charakter wina. Są winami czystymi i nie zawierają zawiesiny cząstek. Jeśli chodzi o zapach, w zależności od okresu dojrzewania od charakteryzują się zrównoważonymi aromatami drewna lub owoców. Pod względem smaku są winami wytrawnymi o zrównoważonej kwasowości.

- (*) Wina leżakujące dłużej niż rok nie mogą przekraczać maksymalnej kwasowości lotnej obliczonej w następujący sposób: 1 gram na litr do 10 % obj., plus 0,06 gramów na litr na każdy stopień przekraczający 10 %. W żadnym przypadku kwasowość lotna nie może przekraczać 1,2 g/l wyrażonych jako kwas octowy.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu (w % objętości): 12
- Minimalna kwasowość ogólna: 4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 16,67
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 150

5. Praktyki enologiczne

5.1. Szczególne praktyki enologiczne

1. Szczególne praktyki enologiczne

- Minimalna potencjalna zawartość alkoholu w winogronach: 10,5 % dla odmian białych i 11,5 % dla odmian czerwonych.
- Maksymalna wydajność ekstrakcji: 72 l na 100 kg winogron.
- Okresy leżakowania dla win oznaczonych terminami „CRIANZA”, „RESERVA” i „GRAN RESERVA” oblicza się od dnia 1 listopada roku zbioru.

2. Ograniczenie mające zastosowanie do produkcji wina

Wino białe jest produkowane wyłącznie z białych odmian Albillo i Viura.

Wino różowe produkowane jest z następujących odmian: Tinta del País, Garnacha Tinta, Mencía, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Albillo Mayor i Viura, z co najmniej 50 % odmian czerwonych.

Wino czerwone produkowane jest w co najmniej 75 % z następujących odmian czerwonych: Tinta del País, Garnacha Tinta, Mencía, Cabernet Sauvignon, Merlot i Petit Verdot.

3. Praktyka uprawy

Minimalna gęstość nasadzeń: 2 000 roślin na hektar.

5.2. Maksymalna wydajność

1. Białe odmiany winorośli

10 000 kilogramów winogron z hektara

72 hektolitry z hektara

2. Czerwone odmiany winorośli

7 000 kilogramów winogron z hektara

50,40 hektolitra z hektara

3. Odmiany białe do produkcji „Vino de Pueblo” lub „Vino de Villa”

8 000 kilogramów winogron z hektara

57,6 hektolitra z hektara

4. Odmiany czerwone do produkcji „Vino de Pueblo” lub „Vino de Villa”

5 600 kilogramów winogron z hektara

40,32 hektolitra z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

— Prowincja Burgos:

Avellanosa de Muñó i mniejsze jednostki terytorialne: Pinedillo, Paules del Agua i Torrecitores del Enebral; Ciruelos de Cervera (obszar ewidencyjny 518) i mniejsza jednostka terytorialna Briongos de Cervera; Cebrecos, Cilleruelo de Abajo, Cilleruelo de Arriba, Covarrubias i mniejsza jednostka terytorialna Ura; Fontioso, Iglesiarrubia, Lerma i mniejsze jednostki terytorialne: Revilla Cabriada, Castrillo Solarana, Rabé de los Escuderos, Santillán del Agua, Ruyales del Agua i Villoviado; Los Balbases (obszar ewidencyjny 523), Madrigal del Monte, Madrigalejo del Monte i mniejsza jednostka terytorialna Montuenga; Mahamud, Nebreda, Peral de Arlanza, Pineda Trasmonte, Pinilla Trasmonte, Puenteadura, Quintanilla del Agua, Tordueles, Quintanilla del Coco i mniejsza jednostka terytorialna 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 mniejsza jednostka terytorialna Villafuertes; Villaverde del Monte i Zael.

— Prowincja Palencia:

Baltanás i mniejsza jednostka terytorialna 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.

Na obszarze gminy Los Balbases jedynie teren położony na obszarze ewidencyjnym 523 nadaje się do uprawy winorośli objętych ChNP. Na obszarze gminy Ciruelos de Cervera jedynie teren położony na obszarze ewidencyjnym 518 nadaje się do uprawy winorośli objętych ChNP.

7. Odmiany winorośli

ALBILLO MAYOR

CABERNET SAUVIGNON

GARNACHA TINTA

MACABEO - VIURA

MENCÍA

MERLOT

PETIT VERDOT

TEMPRANILLO - TINTA DEL PAIS

8. Opis związku lub związków

Ekstremalny klimat kontynentalny (silny kontrast temperatur między dniem a nocą) i wysokość nad poziomem morza są najbardziej decydującymi czynnikami fizycznymi szczególnie na proces dojrzewania (jest ono wolne i opóźnione). Kolejnym czynnikiem jest niska wydajność na tym obszarze osiągnięta poprzez niską gęstość nasadzeń i znaczne przerzedzenie plonów. W tych warunkach „Tinta del País” nabiera szczególnych cech, które wyróżniają się na tle innych obszarów (kumulacja polifenoli i prekursorów aromatycznych oraz odpowiednia równowaga między alkoholem, silną kwasowością). Są to wina bogate w polifenole, pełne, o dużej strukturze i wysokiej kwasowości. Sprawia to, że nadają się one szczególnie do leżakowania.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

butelkowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Proces produkcji wina obejmuje butelkowanie i dojrzewanie win; występowanie organoleptycznych cech charakterystycznych i właściwości fizykochemicznych, które opisano w niniejszej specyfikacji produktu, można bowiem zapewnić tylko wtedy, gdy wszystkie czynności podejmowane w odniesieniu do wina będą miały miejsce na obszarze produkcji. W rezultacie w związku z tym, że butelkowanie win jest jednym z podstawowych etapów umożliwiających uzyskanie właściwości określonych w specyfikacji produktu, w celu zachowania jakości win, zagwarantowania ich pochodzenia i zapewnienia kontroli czynność tę należy przeprowadzać w rozlewniach wytwórni wina znajdujących się na obszarze produkcji.

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

- Etykiety win objętych ChNP muszą obowiązkowo zawierać wyraźną nazwę geograficzną ChNP „ARLANZA”. Określenie tradycyjne, o którym mowa w art. 112 lit. a) rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, jest nazwą pochodzenia.
- Oznaczenie roku zbioru winogron na etykiecie jest obowiązkowe, nawet jeśli nie były one leżakowane.
- Na etykiecie win różowych i czerwonych można używać następujących określeń tradycyjnych: CRIANZA, RESERVA i GRAN RESERVA i ROBLE pod warunkiem, że są one zgodne z obowiązującymi przepisami mającymi do nich zastosowanie.
- Wina różowe i czerwone objęte ChNP „ARLANZA” mogą być opatrzone napisem „ROBLE” na etykiecie pod warunkiem, że jest on zgodny z obowiązującymi przepisami.
- Określenie „FERMENTADO EN BARRICA” może być stosowane na głównych etykietach win na warunkach określonych w obowiązujących przepisach.
- Zgodnie z art. 120 ust. 1 lit. g) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. można używać nazwy mniejszej jednostki geograficznej należącej do podmiotów tworzących określony obszar geograficzny określony w pkt 5 niniejszego jednolitego dokumentu (obszary gminne i mniejsze jednostki terytorialne), wraz z następującymi określeniami:

- „Vino de Pueblo”, pod warunkiem że wino oznaczone ChNP, zostało wyprodukowane w 85 % winogron pochodzących z działek znajdujących się w tej mniejszej jednostce geograficznej;
- „Vino de Villa”, pod warunkiem że wino chronione wyprodukowano w 100 % winogron z działek położonych w tej gminie lub wsi, oprócz przestrzegania ograniczenia wydajności określonego w pkt 5.2.3 niniejszej specyfikacji. Po słowach „Vino de Villa” podaje się nazwę geograficzną gminy uznanej za „Villa”. Należą do nich następujące gminy: Lerma (oraz wsie Castrillo Solarana, Villoviado, Revilla Cabriada, Rabé de los escuderos, Santillán del agua i Ruyales del agua), Covarrubias (oraz wieś Ura), Santa Maria del Campo (oraz wieś Escuderos).

Link do specyfikacji produktu

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