C/2026/4630

31.8.2026

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2026/4630)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Arlanza“

ELi viitenumber: PDO-ES-A0613-AM04 – 3.6.2026

1. **Toote nimetus**

„Arlanza“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☑ KPN

☐ KGT

3. **Valdkond**

☐ põllumajandustooted

☑ veinid

☐ piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Hispaania

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Nimi

Põllumajandus-, kalandus- ja toiduaineteministeerium, toiduainete eest vastutav peadirektoraat, toidukvaliteedi kontrolli ja põllumajandusliku toidutööstuse laborite osakond

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Pädev asutus leiab, et kõik kaitstud päritolunimetuse „Manchuela“ tootespetsifikaadi muutmise käigus tehtud muudatused kujutavad endast tootespetsifikaadi standardmuudatusi ning neid ei saa käsitada liidu muudatustena, kuna need ei vasta ühelegi määruse (EL) 2024/1143 (geograafiliste tähiste kohta) artikli 24 lõikes 3 osutatud olukorrale, st nendega ei kaasne muudatusi nimetuses või selle kasutuses või geograafilise tähisega toote või toodete kategoorias, ohtu, et kaob seos geograafilise piirkonnaga, ega lisapiiranguid toote turustamisele.

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(t)e kirjeldus**

Pealkiri

UUTE VEINITÜÜPIDE LISAMINE

Kirjeldus

1. kategooriasse, mis on ainus tootespetsifikaadiga hõlmatud kategooria, on lisatud süsihappelise matseratsiooni meetodil valmistatud punased veinid ja magusad punased veinid (jääveinid). On kirjeldatud nende veinide analüütilisi ja organoleptilisi omadusi ning täpsustatud nende tootmistingimusi.

Muudetud on tootespetsifikaadi punkti 2 ja punkti 3 alapunkti b.1 ning muudetakse koonddokumendi punkte 6 ja 7.1.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

MÄÄRATLETUD GEOGRAAFILISE PIIRKONNA LAIENDAMINE

Kirjeldus

Piirkonda on laiendatud, lisades Burgose provintsi neli omavalitsusüksust (Ciadoncha, Palazuelos de Muño, Pampliega ja Santa María del Mercadillo) ning Palencia provintsi ühe omavalitsusüksuse (Villaviudas).

Muudetud on tootespetsifikaadi punkti 4 ja muudetakse koonddokumendi punkti 9.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

SEOSE KIRJELDUSE SÕNASTUSE KOHANDAMINE

Kirjeldus

Oli vaja lisada viide jääveinide tootmisele ja parandada sõnastust seoses asjaomase geograafilise piirkonnaga kooskõlas juba esitatud muudatustega. Seda muudatust ei loeta määruse (EL) 2024/1143 (geograafiliste tähiste kohta) artikli 24 lõikes 3 osutatud muudatuste hulka. Seost ei ole muudetud, parandatud on ainult sõnastust.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi punkti 7, muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

PUNKTI 9 VÄLJAJÄTMINE. TOOTESPETSIFIKAADILE VASTAVUSE KONTROLLIMINE

Kirjeldus

Tegemist on tootespetsifikaadi punkti 9 kui mittekohustusliku punkti väljajätmisega.

Tootespetsifikaadi punkt 9 on välja jäetud, muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

Veini päritolunimetused ja kaitstud geograafilised tähised

„Arlanza“

ELi viitenumber: PDO-ES-A0613-AM04 – 3.6.2026

1. **Nimetus(ed)**

„Arlanza“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☑ KPN

☐ KGT

3. **Riik, kuhu määratletud geograafiline piirkond kuulub**

Hispaania

4. **Põllumajandustoote klassifikatsioon vastavalt kombineeritud nomenklatuuri rubriigile ja koodile, nagu on osutatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 6 lõikes 1**

2204 – Viinamarjaveinid värsketest viinamarjadest, k.a kangendatud veinid; viinamarjavirre, v.a rubriiki 2009 kuuluv

5. **Määruse (EL) nr 1308/2013 VII lisa II osas loetletud viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

6. **Veini või veinide kirjeldus**

Viinamarjasaadus

VEIN – valged veinid

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Valged veinid: puhta ja/või kirka värvusega, mis varieerub kahvatukollasest kuldkollaseni, ilma hõljuvate osakesteta.

Laagerdunud valged veinid: puhta ja/või kirka värvusega, mis varieerub kahvatukollasest kuldkollaseni. Ilma hõljuvate osakesteta.

Lõhn

Valged veinid: iseloomulikud on puuviljased aroomid.

Laagerdunud valged veinid: puuviljaste nootide kõrval on iseloomulik ka puitu meenutav varjund.

Maitse

Valged veinid: tasakaalustatud ja värske maitsega veinid.

Laagerdunud valged veinid: tasakaalustatud ja värsked, maitsest aimub puuvaadis laagerdumist.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

—

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	10,5
Minimaalne üldhappesus	4
Minimaalse üldhappesuse ühik	grammides liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	13,33
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	150

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

—

☑ Käesolevas punktis loetlemata analüütilised omadused vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Viinamarjasaadus

VEIN – roosad veinid

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Roosad veinid: puhta ja/või kirka värvusega, mis varieerub sibulakooreroosast maasikapunaseni. Ilma hõljuvate osakesteta.

Laagerdunud roosad veinid: puhta ja/või kirka värvusega, mis varieerub sibulakooreroosast vaarikaroosani laagerdumisele iseloomulike varjunditega. Ilma hõljuvate osakesteta.

Lõhn

Roosad veinid: on tunda punaseid ja/või musti puuvilju ja marju.

Laagerdunud roosad veinid: on tunda punaseid värskeid ja/või kompotivilju ja puidust nüanssi.

Maitse

Roosad veinid: värske ja tasakaalustatud maitsega.

Laagerdunud roosad veinid: värske ja tasakaalustatud maitsega.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

—

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	11
Minimaalne üldhappesus	4
Minimaalse üldhappesuse ühik	grammides liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	—
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	150

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus, väljendatud äädikhappena:

veinide puhul, mis on turule viidud esimesel saagikoristuse järgsel aastal: 13,33 milliekvivalenti liitri kohta;

üle ühe aasta vanuste veinide puhul ei tohi ületada järgmiselt arvutatavat ülemmäära: 1 g/l (16,67 meq/l) kuni 10-mahuprotsendilise alkoholisisalduse puhul, mis suureneb 0,06 g/l (1 meq/l) iga alkoholiühiku kohta, mis ületab 10 mahuprotsenti. Igal juhul ei tohi lenduvate hapete sisaldus ületada 1,08 grammi liitri kohta (18 meq/l).

☑ Käesolevas punktis loetlemata analüütilised omadused vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Viinamarjasaadus

VEIN – noored punased veinid ja veinid, mille valmistamisel on kasutatud süsihappelise matseratsiooni meetodit

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Punakaslillast purpurpunaseni varieeruva värvusega, noorusele viitavate piirjoontega. Puhtad ja ilma hõljuvate osakesteta.

Lõhn

Keskmise kuni tugeva intensiivse lõhnaga, milles on tunda punaseid ja/või musti puuvilju ja marju.

Maitse

Tasakaalustatud ja värske maitsega.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

—

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	11,5
Minimaalne üldhappesus	4
Minimaalse üldhappesuse ühik	grammides liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	—
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	150

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus, väljendatud äädikhappena:

veinide puhul, mis on turule viidud esimesel saagikoristuse järgsel aastal: 13,33 milliekvivalenti liitri kohta;

üle ühe aasta vanuste veinide puhul ei tohi ületada järgmiselt arvutatavat ülemmäära: 1 g/l (16,67 meq/l) kuni 10-mahuprotsendilise alkoholisisalduse puhul, mis suureneb 0,06 g/l (1 meq/l) iga alkoholiühiku kohta, mis ületab 10 mahuprotsenti. Igal juhul ei tohi lenduvate hapete sisaldus ületada 1,08 grammi liitri kohta (18 meq/l).

☑ Käesolevas punktis loetlemata analüütilised omadused vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Viinamarjasaadus

VEIN – laagerdunud punased veinid

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Granaatpunasest tellispunaseni varieeruva värvusega, laagerdumisele iseloomulike varjunditega. Puhtad ja ilma hõljuvate osakesteta.

Lõhn

Iseloomulik puidususe ja puuviljasuse tasakaal, mis oleneb laagerdumisajast.

Maitse

Kuivad ja tasakaalustatud happesusega.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

—

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	12
Minimaalne üldhappesus	4
Minimaalse üldhappesuse ühik	grammides liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	—
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	150

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus, väljendatud äädikhappena:

veinide puhul, mis on turule viidud esimesel saagikoristuse järgsel aastal: 16,67 milliekvivalenti liitri kohta;

üle ühe aasta vanuste veinide puhul ei tohi ületada järgmiselt arvutatavat ülemmäära: 1 g/l (16,67 meq/l) kuni 10-mahuprotsendilise alkoholisisalduse puhul, mis suureneb 0,06 g/l (1 meq/l) iga alkoholiühiku kohta, mis ületab 10 mahuprotsenti. Igal juhul ei tohi lenduvate hapete sisaldus ületada 1,2 grammi liitri kohta (20 meq/l).

☑ Käesolevas punktis loetlemata analüütilised omadused vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Viinamarjasaadus

VEIN – magusad punased veinid

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Värvivarjundid varieeruvad õlgkollasest kuldseni. Puhtad ja ilma hõljuvate osakesteta.

Lõhn

Keskmise intensiivsusega või tugeva puuvilja- ja/või lillelõhnaga.

Maitse

Alkoholisisalduse, happesuse ja jääksuhkrusisalduse poolest tasakaalus.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

—

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	11,5
Minimaalne üldhappesus	4
Minimaalse üldhappesuse ühik	grammides liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	—
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	150

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus, väljendatud äädikhappena:

veinide puhul, mis on turule viidud esimesel saagikoristuse järgsel aastal: 13,33 milliekvivalenti liitri kohta;

üle ühe aasta vanuste veinide puhul ei tohi ületada järgmiselt arvutatavat ülemmäära: 1 g/l (16,67 meq/l) kuni 10-mahuprotsendilise alkoholisisalduse puhul, mis suureneb 0,06 g/l (1 meq/l) iga alkoholiühiku kohta, mis ületab 10 mahuprotsenti. Igal juhul ei tohi lenduvate hapete sisaldus ületada 1,2 grammi liitri kohta (20 meq/l).

☑ Käesolevas punktis loetlemata analüütilised omadused vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

7. **Veinivalmistustavad**

7.1. *Veini või veinide valmistamiseks kasutatavad konkreetsed veinivalmistustavad ja sellekohased vastavad piirangud*

Veinivalmistustava

—

Veinivalmistustava liik

Konkreetne veinivalmistustava

Kirjeldus

— Viinamarjade tõenäoline minimaalne alkoholisisaldus: 10,5 % valgete ja 11,5 % punaste sortide puhul.

— Suurim ekstraheerimisel saadav kogus: 72 liitrit 100 kilogrammi viinamarjade kohta.

— Süsihappeline matseratsioon: tervete purustamata viinamarjade kääritamine CO_2-rikkas keskkonnas, kus toimub rakusisene käärimine. Seejärel viinamarjad kas eraldatakse rootsudest, purustatakse ja leotatakse või pressitakse otse, jätkates alkoholkääritamist. Sellise rakusisese käärimise käigus tekivad alkohol ja muud aromaatsed ühendid.

— Jäävein: viinamarjad tuleb korjata külmunult (vahemikus −2 °C kuni −7 °C või madalamal temperatuuril). Viinamarjad pressitakse külmunult, ilma rootse eelnevalt eemaldamata. Käärimisprotsessi käigus ei lisata suhkrut ega alkoholi. Veinis pärast käärimise lõppu sisalduv suhkur on looduslik jääksuhkur (mitte lisatud suhkur). Veini võib kääritada ja laagerdada mahutites või vaatides.

— Nende veinide laagerdumisaega, mille puhul kasutatakse väljendeid „CRIANZA“, „RESERVA“ ja „GRAN RESERVA“, hakatakse arvestama saagikoristusaasta 1. novembrist.

Veinivalmistustava

—

Veinivalmistustava liik

Veinivalmistamisele kohaldatav piirang

Kirjeldus

Valget veini toodetakse üksnes valgetest sortidest „Albilillo“ ja „Viura“. Roosat veini toodetakse järgmistest sortidest: „Tinta del País“, „Garnacha Tinta“, „Mencía“, „Cabernet Sauvignon“, „Merlot“, „Petit Verdot“, „Albillo Mayor“ ja „Viura“, kusjuures vähemalt 50 % ulatuses tuleb kasutada punaseid sorte. Punast veini toodetakse vähemalt 75 % ulatuses punastest sortidest „Tinta del País“, „Garnacha Tinta“, „Mencía“, „Cabernet Sauvignon“, „Merlot“ ja „Petit Verdot“.

Veinivalmistustava

VIINAMARJAKASVATUSVIISID

Veinivalmistustava liik

Veinivalmistamisele kohaldatav piirang

Kirjeldus

Istutustihedus peab olema vähemalt 2 000 viinapuud hektari kohta.

7.2. *Maksimaalne saagi(ku)s*

Kõik veinid / kategooria / sort / tüüp

Valged viinamarjasordid

Maksimaalne saagikus

Maksimaalne saagikus	10 000
Maksimaalse saagikuse ühik	viinamarja kilogrammid hektari kohta

Kõik veinid / kategooria / sort / tüüp

Valged viinamarjasordid

Maksimaalne saagis

Maksimaalne saagis	72
Maksimaalse saagise ühik	hektoliitrid hektari kohta

Kõik veinid / kategooria / sort / tüüp

Punased viinamarjasordid

Maksimaalne saagikus

Maksimaalne saagikus	7 000
Maksimaalse saagikuse ühik	viinamarja kilogrammid hektari kohta

Kõik veinid / kategooria / sort / tüüp

Punased viinamarjasordid

Maksimaalne saagis

Maksimaalne saagis	50,40
Maksimaalse saagise ühik	hektoliitrid hektari kohta

Kõik veinid / kategooria / sort / tüüp

Valged sordid „Vino de Pueblo“ või „Vino de Villa“ valmistamiseks

Maksimaalne saagikus

Maksimaalne saagikus	8 000
Maksimaalse saagikuse ühik	viinamarja kilogrammid hektari kohta

Kõik veinid / kategooria / sort / tüüp

Valged sordid „Vino de Pueblo“ või „Vino de Villa“ valmistamiseks

Maksimaalne saagis

Maksimaalne saagis	57,6
Maksimaalse saagise ühik	hektoliitrid hektari kohta

Kõik veinid / kategooria / sort / tüüp

Punased sordid „Vino de Pueblo“ või „Vino de Villa“ valmistamiseks

Maksimaalne saagikus

Maksimaalne saagikus	5 600
Maksimaalse saagikuse ühik	viinamarja kilogrammid hektari kohta

Kõik veinid / kategooria / sort / tüüp

Punased sordid „Vino de Pueblo“ või „Vino de Villa“ valmistamiseks

Maksimaalne saagis

Maksimaalne saagis	40,32
Maksimaalse saagise ühik	hektoliitrid hektari kohta

8. **Andmed veiniviinamarjasordi või -sortide kohta, millest vein või veinid on valmistatud**

— ALBILLO MAYOR

— CABERNET SAUVIGNON

— GARNACHA TINTA

— MACABEO – VIURA

— MENCÍA

— MERLOT

— PETIT VERDOT

— TEMPRANILLO – TINTA DEL PAÍS

9. **Määratletud geograafilise piirkonna täpne määratlus**

See hõlmab järgmisi omavalitsusi ja kohalikke üksusi:

— Burgose provints: Avellanosa de Muñó ja väiksemad üksused: Pinedillo, Paules del Agua ja Torrecítores del Enebral; Ciruelos de Cervera (katastriüksus nr 518) ja Briongos de Cervera väiksem üksus; Cebrecos, Ciadoncha, Cilleruelo de Abajo, Cilleruelo de Arriba, Covarrubias ja Ura väiksem üksus; Fontioso, Iglesiarrubia, Lerma ning järgmised väiksemad üksused: Revilla Cabriada, Castrillo Solarana, Rabé de los Escuderos, Santillán del Agua, Ruyales del Agua ja Villoviado; Los Balbases (katastriüksus nr 523), Madrigal del Monte, Madrigalejo del Monte ja Montuenga väiksem üksus; Mahamud, Nebreda, Palazuelos de Muño, Pampliega, Peral de Arlanza, Pineda Trasmonte, Pinilla Trasmonte, Puentedura, Quintanilla del Agua, Tordueles, Quintanilla del Coco ja Castroceniza väiksem üksus; Quintanilla de la Mata, Retuerta, Revilla Vallejera, Royuela de Riofranco, Santa Cecilia, Santa Inés, Santa María del Campo, Santa Maria del Mercadillo, Santibáñez del Val, Santo Domingo de Silos, Solarana, Tordomar, Torrecilla del Monte, Torrepadre, Valles de Palenzuela, Villafruela, Villahoz, Villalmanzo, Villamayor de los Montes, Villangómez ja Villafuertese väiksem üksus; Villaverde del Monte ja Zael.

— Palencia provints: Baltanás ja Valdecañas de Cerrato väiksem üksus, Cobos de Cerrato, Cordovilla la Real, Espinosa de Cerrato, Herrera de Valdecañas, Hornillos de Cerrato, Palenzuela, Quintana del Puente, Tabanera de Cerrato, Torquemada, Villahán, Villaviudas ja Villodrigo.

Los Balbasese omavalitsusüksuses sobib päritolunimetusega hõlmatud viinapuude viljelemiseks ainult katastriüksuses nr 523 asuv ala. Ciruelos de Cervera omavalitsusüksuses sobib päritolunimetusega hõlmatud viinapuude viljelemiseks ainult katastriüksuses nr 518 asuv ala. Villaviudase omavalitsusüksuses sobivad viinapuude viljelemiseks alad, mis asuvad tootespetsifikaadis sätestatud kõrgusel.

10. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Viinamarjasaaduse kategooria

1. Vein

Seose kokkuvõte

Kõige määravamad tegurid on karm mandriline kliima (suur öise ja päevase temperatuuri erinevus) ja kõrgus, eelkõige küpsemise perioodil (aeglane, hilinenud). Samuti piirkonna väike saagikus, mis on saavutatud väikese istutustiheduse ja kobarate harvendamisega. Sellistes tingimustes saavutab „Tinta del País“ väga erilised omadused, mis rõhutavad erinevust teistest piirkondadest (polüfenoolide ja aroomielementide kogunemine ning alkoholisisalduse ja märgatava happesuse õige tasakaal). Veinid sisaldavad rohkelt polüfenoole, need on hea struktuuri ja happesusega, mistõttu sobivad need iseäranis hästi laagerdamiseks.

11. **Kohaldatavad lisanõuded**

Nõude/erandi pealkiri

PAKENDAMINE PÄRITOLUKOHAS

Õigusraamistik

Siseriiklikud õigusaktid

Täiendava nõude / erandi liik

Pakendamine määratletud geograafilises piirkonnas

Nõude/erandi kirjeldus

Veinivalmistusprotsess hõlmab veinide villimist ja timmimist selliselt, et organoleptilised ja füüsikalis-keemilised omadused on tagatud üksnes siis, kui kõik veini käitlemisega seotud toimingud tehakse tootmispiirkonnas. Seepärast, võttes arvesse asjaolu, et veinide villimisel on oluline roll määratletud omaduste saavutamises, tehakse seda kvaliteedi, päritolu ja kontrolli tagamise huvides tootmispiirkonnas asuvates villimisrajatistes paiknevates veinikeldrites.

Nõude/erandi pealkiri

MÄRGISTAMINE

Õigusraamistik

Siseriiklikud õigusaktid

Täiendava nõude / erandi liik

Täiendavad märgistusnõuded

Nõude/erandi kirjeldus

— Päritolunimetusega kaitstud veinide etikettidel peab nähtaval kohal olema kaitstud päritolunimetuse geograafiline nimi „ARLANZA“. Määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 112 punktis a viidatud traditsiooniline nimetus on PÄRITOLUNIMETUS (DENOMINACIÓN DE ORIGEN).

— Aastakäigu märkimine etiketil on kohustuslik, isegi kui veinid ei ole laagerdunud.

— Roosade ja punaste veinide puhul võib märgistusel kasutada traditsioonilisi nimetusi CRIANZA, RESERVA ja GRAN RESERVA, kui veinid vastavad asjakohastes kehtivates õigusnormides sätestatud nõuetele.

— Kaitstud päritolunimetusega roosade ja punaste veinide „ARLANZA“ puhul võib etiketil kasutada väljendit „ROBLE“ (TAMM), kui veinid vastavad asjakohastele kehtivatele eeskirjadele.

— Veinide märgistamisel on lubatud kasutada väljendit „FERMENTADO EN BARRICA“ (VAADIS KÄÄRITATUD) asjakohastes kehtivates õigusnormides sätestatud tingimustel.

— Kasutada võib geograafilisest piirkonnast väiksema geograafilise üksuse nime (omavalitsusüksused ja väiksemad kohalikud üksused) koos järgmiste mõistetega: „Vino de Pueblo“, tingimusel et 85 % kaitstud veini valmistamiseks kasutatud viinamarjadest on pärit selles väiksemas geograafilises üksuses asuvatelt maatükkidelt, ja „Vino de Villa“, tingimusel et 100 % kaitstud veini valmistamiseks kasutatud viinamarjadest on pärit selles omavalitsusüksuses või külas asuvatelt maatükkidelt. Lisaks tuleb järgida kehtestatud saagikuspiirangut.

  Märke „Vino de Villa“ järel lisatakse asjakohase omavalitsusüksuse (*villa*) geograafiline nimi. Need on järgmised: Lerma (ja selle külad Castrillo Solarana, Villoviado, Revilla Cabriada, Rabé de los escuderos, Santillán del agua ja Ruyales del agua), Covarrubias (ja selle küla Ura) ja Santa María del Campo (ja selle küla Escuderos).

Elektrooniline viide (URL) tootespetsifikaadi avaldamisele

http://www.itacyl.es/calidad-diferenciada/dop-e-igp/listado-dop-vinicas