C/2026/4630

31.8.2026.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/4630)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Arlanza”

Referentni broj EU-a: PDO-ES-A0613-AM04 – 3.6.2026.

1. **Naziv proizvoda**

„Arlanza”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☑ ZOI

☐ ZOZP

3. **Sektor**

☐ Poljoprivredni proizvodi

☑ Vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Španjolska

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Ime

Ministarstvo poljoprivrede, ribarstva i hrane. Glavna uprava za hranu. Glavna poduprava za kontrolu kvalitete hrane i poljoprivredno-prehrambene laboratorije.

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Nadležno tijelo smatra da je izmjena specifikacije proizvoda za ZOI Arlanza standardna izmjena. Ne može se smatrati izmjenom na razini Unije jer ne odgovara nijednom od slučajeva iz članka 24. stavka 3. Uredbe (EU) 2024/1143 o oznakama zemljopisnog podrijetla. Konkretno, ne uključuje promjenu naziva ili upotrebe naziva ni proizvoda ili kategorije proizvoda označenih oznakom zemljopisnog podrijetla; ne predstavlja rizik od gubitka povezanosti sa zemljopisnim područjem, ne podrazumijeva daljnja ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

Naslov

UVRŠTENJE NOVIH VRSTA VINA

Opis

Crna vina proizvedena tehnikom karbonske maceracije i slatka crna vina (dalje u tekstu „ledena vina”) dodana su u kategoriju 1., jedinu kategoriju obuhvaćenu specifikacijom proizvoda. Opisana su njihova analitička i organoleptička svojstva te su utvrđeni uvjeti proizvodnje.

Izmjena se odnosi na točke 2 i 3.b.1. specifikacije proizvoda i točke 6. i 7.1. jedinstvenog dokumenta.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

PROŠIRENJE RAZGRANIČENOG ZEMLJOPISNOG PODRUČJA

Opis

Područje se proširuje na četiri općine u pokrajini Burgos (Ciadoncha, Palazuelos de Muño, Pampliega i Santa María del Mercadillo) i jednu općinu u pokrajini Palencia (Villaviudas).

Izmjena se odnosi na točku 4. specifikacije proizvoda i točku 9. jedinstvenog dokumenta.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

PREINAKA ODJELJKA O POVEZANOSTI

Opis

Bilo je potrebno uključiti upućivanje na proizvodnju ledenih vina i poboljšati tekst o predmetnom zemljopisnom području u skladu s već utvrđenim izmjenama. Smatra se da ova izmjena ne predstavlja nijednu od situacija iz članka 24. stavka 3. Uredbe (EU) 2024/1143 o oznakama zemljopisnog podrijetla. Njome se ne mijenja povezanost, nego se samo poboljšava tekst.

Izmjena se odnosi na točku 7. specifikacije proizvoda, ali ne utječe na jedinstveni dokument.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

UKLANJANJE TOČKE 9. O KONTROLI SPECIFIKACIJE PROIZVODA

Opis

Odnosi se na uklanjanje točke 9. specifikacije proizvoda jer njezino uključivanje nije obvezno.

Briše se točka 9. specifikacije. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

Oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla vina

„Arlanza”

Referentni broj EU-a: PDO-ES-A0613-AM04 – 3.6.2026.

1. **Naziv(i)**

„Arlanza”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☑ ZOI

☐ ZOZP

3. **Zemlja kojoj pripada definirano zemljopisno područje**

Španjolska

4. **Klasifikacija poljoprivrednog proizvoda u skladu s tarifnim brojem i oznakom kombinirane nomenklature kako je navedeno u članku 6. stavku 1. Uredbe (EU) 2024/1143**

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

5. **Kategorije proizvoda od vinove loze iz dijela II. Priloga VII. Uredbi (EU) br. 1308/2013**

1. Vino

6. **Opis vina**

Proizvod od vinove loze

VINO – bijela vina

Organoleptička svojstva

Vizualna obilježja

Bijela vina: kad je riječ o izgledu, srebrnožute su do zlatnožute boje, bistra i/ili svijetla, bez suspendiranih krutina.

Stara bijela vina: kad je riječ o izgledu, srebrnožute su do zlatnožute boje, bistra i/ili svijetla, bez suspendiranih krutina.

Miris

Bijela vina: odlikuju se voćnim aromama.

Stara bijela vina: odlikuju se voćnim aromama, uz moguće drvenaste arome.

Okus

Bijela vina: uravnotežena su i svježa.

Stara bijela vina: uravnotežena su i svježa i mogu podsjećati na odležavanje u drvenoj bačvi.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	10,5
Najmanja ukupna kiselost:	4
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	grami 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

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

—

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

Proizvod od vinove loze

VINO – ružičasta vina

Organoleptička svojstva

Vizualna obilježja

Ružičasta vina: kad je riječ o izgledu, boje su ljuske luka do crvene boje jagode; bistra su i/ili svijetla, bez suspendiranih krutina.

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 svijetla, bez suspendiranih krutina.

Miris

Ružičasta vina: odlikuju se aromama crvenog i/ili crnog bobičastog voća.

Stara ružičasta vina: odlikuju se aromama svježeg i/ili kuhanog crvenog voća i drvenastim aromama.

Okus

Ružičasta vina: čistog su i uravnoteženog okusa.

Stara ružičasta vina: čistog su i uravnoteženog okusa.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	11
Najmanja ukupna kiselost:	4
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	grami po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	150

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najveći sadržaj hlapljivih kiselina, izražen kao octena kiselina:

Za vina koja se stavljaju na tržište u prvoj godini nakon berbe: 13,33 meq/l

Za vina koja su dozrijevala dulje od godine dana ne smije prekoračiti graničnu vrijednost koja se izračunava na sljedeći način: 1 g/l (16,67 meq/l) do 10 % vol., plus 0,06 g/l (1 meq/l) za svaki stupanj iznad 10 %. U svakom slučaju, hlapljive kiseline ne smiju prelaziti 1,08 g/l (18 meq/l).

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

Proizvod od vinove loze

VINO – mlada crna vina i vina proizvedena karbonskom maceracijom

Organoleptička svojstva

Vizualna obilježja

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.

Miris

Odlikuju se aromama crvenog i/ili crnog bobičastog voća srednjeg do jakog intenziteta.

Okus

Uravnotežena su i svježa.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	11,5
Najmanja ukupna kiselost:	4
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	grami po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	150

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najveći sadržaj hlapljivih kiselina, izražen kao octena kiselina:

Za vina koja se stavljaju na tržište u prvoj godini nakon berbe: 13,33 meq/l

Za vina koja su dozrijevala dulje od godine dana ne smije prekoračiti graničnu vrijednost koja se izračunava na sljedeći način: 1 g/l (16,67 meq/l) do 10 % vol., plus 0,06 g/l (1 meq/l) za svaki stupanj iznad 10 %. U svakom slučaju, hlapljive kiseline ne smiju prelaziti 1,08 g/l (18 meq/l).

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

Proizvod od vinove loze

VINO – stara crna vina

Organoleptička svojstva

Vizualna obilježja

Kad je riječ o izgledu, granatno su crvene boje do crvene boje opeke, s nijansama dobivenima tijekom postupka odležavanja; bistra su, bez suspendiranih krutina.

Miris

Odlikuju se uravnoteženim aromama drva i voća, ovisno o trajanju odležavanja.

Okus

Suha su i uravnotežene kiselosti.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	12
Najmanja ukupna kiselost:	4
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	grami po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	150

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najveći sadržaj hlapljivih kiselina, izražen kao octena kiselina:

Za vina koja se stavljaju na tržište u prvoj godini nakon berbe: 16,67 meq/l

Za vina koja su dozrijevala dulje od godine dana ne smije prekoračiti graničnu vrijednost koja se izračunava na sljedeći način: 1 g/l (16,67 meq/l) do 10 % vol., plus 0,06 g/l (1 meq/l) za svaki stupanj iznad 10 %. U svakom slučaju, hlapljive kiseline ne smiju prelaziti 1,2 g/l (20 meq/l).

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

Proizvod od vinove loze

VINO – slatka crna vina

Organoleptička svojstva

Vizualna obilježja

Imaju nijanse u rasponu od slamnato žute do zlatne; bistra su, bez suspendiranih krutina.

Miris

Odlikuju se voćnim ili cvjetnim aromama srednjeg ili visokog intenziteta.

Okus

Uravnotežena su u smislu alkoholne jakosti, kiselosti i sadržaja neprevrelog šećera.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	11,5
Najmanja ukupna kiselost:	4
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	grami po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	150

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najveći sadržaj hlapljivih kiselina, izražen kao octena kiselina:

Za vina koja se stavljaju na tržište u prvoj godini nakon berbe: 13,33 meq/l

Za vina koja su dozrijevala dulje od godine dana ne smije prekoračiti graničnu vrijednost koja se izračunava na sljedeći način: 1 g/l (16,67 meq/l) do 10 % vol., plus 0,06 g/l (1 meq/l) za svaki stupanj iznad 10 %. U svakom slučaju, hlapljive kiseline ne smiju prelaziti 1,2 g/l (20 meq/l).

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

7. **Postupci proizvodnje vina**

7.1. *Posebni enološki postupci koji se primjenjuju pri proizvodnji vina i relevantna ograničenja pri njihovoj proizvodnji*

Postupak proizvodnje vina

—

Vrsta enološkog postupka

Poseban enološki postupak

Opis

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

— Najveći prinos pri ekstrakciji: 72 litre na 100 kilograma grožđa.

— Karbonska maceracija: cijeli nedrobljeni grozdovi stavljaju se u bačve, u kojima se u okruženju bogatom CO_2 odvija unutarstanična fermentacija. Nakon toga, u tijeku alkoholne fermentacije, ili se s grozdova uklone peteljke te se oni gnječe i maceriraju ili se izravno prešaju. Unutarstaničnom fermentacijom stvaraju se alkohol i drugi aromatski spojevi.

— „Ledeno vino”: Grožđe se mora brati kad je zamrznuto (temperatura mora biti niža ili u rasponu od −7 °C do −2 °C). Grožđe se preša dok je još zamrznuto, bez prethodnog uklanjanja peteljki. Za postupak fermentacije ne dodaju se šećer ni alkohol. Šećer prisutan u vinu na kraju postupka fermentacije prirodni je neprevreli šećer (ne dodaje se). Fermentacija i dozrijevanje mogu se odvijati u spremnicima ili bačvama.

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

Postupak proizvodnje vina

—

Vrsta enološkog postupka

Relevantno ograničenje pri proizvodnji vina

Opis

Bijela vina moraju se proizvoditi isključivo od bijelih sorti Albillo i Viura. Ružičasta vina moraju se proizvoditi od sorti: Rosé 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 grožđa od kojeg najmanje 75 % pripada sljedećim crnim sortama: Tinta del País, Garnacha Tinta, Mencía, Cabernet Sauvignon, Merlot i Petit Verdot.

Postupak proizvodnje vina

POSTUPCI UZGOJA

Vrsta enološkog postupka

Relevantno ograničenje pri proizvodnji vina

Opis

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

7.2. *Maksimalni prinosi*

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Bijele sorte

Maksimalni prinos

Maksimalni prinos	10 000
Jedinica maksimalnog prinosa:	kilogrami grožđa po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Bijele sorte

Maksimalni prinos

Maksimalni prinos	72
Jedinica maksimalnog prinosa:	hektolitri po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Crne sorte

Maksimalni prinos

Maksimalni prinos	7 000
Jedinica maksimalnog prinosa:	kilogrami grožđa po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Crne sorte

Maksimalni prinos

Maksimalni prinos	50,40
Jedinica maksimalnog prinosa:	hektolitri po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Bijele sorte za proizvodnju vina „Vino de Pueblo” ili „Vino de Villa”

Maksimalni prinos

Maksimalni prinos	8 000
Jedinica maksimalnog prinosa:	kilogrami grožđa po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Bijele sorte za proizvodnju vina „Vino de Pueblo” ili „Vino de Villa”

Maksimalni prinos

Maksimalni prinos	57,6
Jedinica maksimalnog prinosa:	hektolitri po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Crne sorte za proizvodnju vina „Vino de Pueblo” ili „Vino de Villa”

Maksimalni prinos

Maksimalni prinos	5 600
Jedinica maksimalnog prinosa:	kilogrami grožđa po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Crne sorte za proizvodnju vina „Vino de Pueblo” ili „Vino de Villa”

Maksimalni prinos

Maksimalni prinos	40,32
Jedinica maksimalnog prinosa:	hektolitri po hektaru

8. **Oznaka sorte ili sorti vinove loze od kojih se proizvodi vino**

— ALBILLO MAYOR

— CABERNET SAUVIGNON

— GARNACHA TINTA

— MACABEO – VIURA

— MENCÍA

— MERLOT

— PETIT VERDOT

— TEMPRANILLO – TINTA DEL PAIS

9. **Sažeta definicija razgraničenog zemljopisnog područja**

Obuhvaćene su sljedeće općine i lokalne jedinice:

— Pokrajina Burgos: Avellanosa de Muñó i manje 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 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, Palazuelos de Muño, Pampliega, 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, 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 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, Villaviudas i Villodrigo.

U općini Los Balbases samo je područje unutar katastarskog poligona 523 pogodno za uzgajanje zaštićene vinove loze. U općini Ciruelos de Cervera samo je područje unutar katastarskog poligona 518 pogodno za uzgajanje zaštićene vinove loze. U općini Villaviudas područje na nadmorskoj visini u skladu sa specifikacijom proizvoda prikladno je za uzgoj vinove loze.

10. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Kategorija proizvoda od vinove loze

1. Vino

Sažetak 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.

11. **Dodatni primjenjivi zahtjevi**

Naslov zahtjeva/odstupanja

PAKIRANJE NA IZVORU

Pravni okvir

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog zahtjeva/odstupanja

Pakiranje na razgraničenom zemljopisnom području

Opis zahtjeva/odstupanja

Postupak proizvodnje vina uključuje punjenje u boce i oplemenjivanje vina. Stoga se organoleptička, fizikalna i kemijska svojstva mogu zajamčiti samo ako se svi postupci obrade vina provode na području proizvodnje. Punjenje vina u boce jedan je od ključnih čimbenika za postizanje specifičnih svojstava. 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.

Naslov zahtjeva/odstupanja

OZNAČIVANJE

Pravni okvir

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog zahtjeva/odstupanja

Dodatne odredbe o označivanju

Opis zahtjeva/odstupanja

— 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 dozrijevala.

— Na oznaci crnih i ružičastih vina mogu se navesti sljedeći tradicionalni izrazi: „Crianza", „Reserva" i „Gran Reserva", 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" (hrast) ako su u skladu s mjerodavnim važećim zakonodavstvom.

— Za vina se može upotrebljavati izraz „Fermentado en barrica" (fermentirano u bačvi) na glavnoj oznaci pod uvjetima utvrđenima u mjerodavnom važećem zakonodavstvu.

— Može se upotrebljavati naziv manje zemljopisne jedinice od onih koje čine zemljopisno područje (općine i manje jedinice), zajedno sa sljedećim izrazima: „Vino de Pueblo", pod uvjetom da 85 % grožđa upotrijebljenog za proizvodnju zaštićenog vina potječe s parcela koje se nalaze u toj manjoj zemljopisnoj jedinici, i „Vino de Villa", pod uvjetom da 100 % grožđa upotrijebljenog za proizvodnju zaštićenog vina potječe s parcela koje se nalaze u toj općini ili okrugu. Mora biti i u skladu s utvrđenim najvećim prinosom.

  Mora se navesti oznaka „Vino de Villa", a nakon njega zemljopisni naziv relevantne općine za koju se smatra da je „Villa", a to su: 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 María del Campo (i njezin okrug Escuderos).

Upućivanje na elektroničku objavu specifikacije proizvoda (URL)

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