C/2026/4630

2026.8.31.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2026/4630)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Arlanza”

Uniós hivatkozási szám: PDO-ES-A0613-AM04 – 2026.6.3.

1. **A termék elnevezése**

„Arlanza”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

3. **Ágazat**

☐ Mezőgazdasági termékek

☑ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Spanyolország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Név

Mezőgazdasági, Halászati és Élelmiszerügyi Minisztérium, Élelmiszerügyi Főigazgatóság, Élelmiszerminőség-ellenőrzéssel és agrár-élelmiszeripari laboratóriumokkal foglalkozó aligazgatóság

6. **Standard módosításként való minősítés**

Az illetékes hatóság az „Arlanza” OEM termékleírásának e módosítását standard módosításnak tekinti; nem tekinthető uniós módosításnak, mivel a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott helyzetek egyikének sem felel meg. Konkrétan, a módosítás: nem változtatja meg az elnevezést vagy az elnevezés használatát, illetve a földrajzi árujelzővel ellátott termék vagy termékek kategóriáját; nem jár a földrajzi területtel való kapcsolat érvénytelenné válásának kockázatával; nem von maga után további korlátozásokat a termék forgalmazása tekintetében.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

Megnevezés

ÚJ BORTÍPUSOK FELVÉTELE

Leírás

A termékleírásban szereplő egyetlen kategória, az 1. kategória kiegészült a szénsavas macerációval készült vörösborokkal és az édes vörösborokkal (a továbbiakban: jégborok). A szöveg kiegészült a fent említett típusok analitikai és érzékszervi jellemzőivel, és meghatározásra kerültek az előállításuk feltételei.

Ez a módosítás a termékleírás 2. pontját és 3. pontjának b.1) alpontját, valamint az egységes dokumentum 6. és 7.1. pontját érinti.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A KÖRÜLHATÁROLT FÖLDRAJZI TERÜLET KITERJESZTÉSE

Leírás

A területet kiterjesztették Burgos tartomány négy településére (Ciadoncha, Palazuelos de Muño, Pampliega és Santa María del Mercadillo), valamint Palencia tartomány egy településére (Villaviudas).

Ez a módosítás a termékleírás 4. pontját és az egységes dokumentum 9. pontját érinti.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL FENNÁLLÓ KAPCSOLATRÓL SZÓLÓ SZAKASZ ÁTFOGALMAZÁSA

Leírás

A már meghatározott módosításokkal összhangban szükség volt a jégborok előállítására való hivatkozás beillesztésére és az érintett földrajzi területről szóló szakasz megfogalmazásának javítására. Ez a módosítás nem tekinthető a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében említett esetnek. Nem módosítja a termék és a földrajzi terület közötti kapcsolatot; csupán a megfogalmazást javították.

A módosítás a termékleírás 7. pontjára vonatkozik, az egységes dokumentumot nem érinti.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A TERMÉKLEÍRÁSNAK VALÓ MEGFELELÉS ELLENŐRZÉSÉRE VONATKOZÓ 9. PONT TÖRLÉSE

Leírás

Ez a termékleírás 9. pontjának törlésére vonatkozik, mivel annak tartalma nem kötelező.

A termékleírás 9. pontját törölték. A módosítás az egységes dokumentumot nem érinti.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Borok eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Arlanza”

Uniós hivatkozási szám: PDO-ES-A0613-AM04 – 2026.6.3.

1. **Elnevezés(ek)**

„Arlanza”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

3. **Az az ország, amelyhez a meghatározott földrajzi terület tartozik**

Spanyolország

4. **A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban**

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

5. **A szőlőből készült termékek 1308/2013/EU rendelet VII. mellékletének II. részében felsorolt kategóriái**

1. Bor

6. **A bor(ok) leírása**

Szőlőből készült termék

BOR – Fehérborok

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

Fehérborok: külső megjelenés: színük az ezüstsárgától az aranysárgáig terjed, tiszta és/vagy tükrös fényű borok, lebegő szilárd anyagok nélkül.

Érlelt fehérborok: külső megjelenés: színük az ezüstsárgától az aranysárgáig terjed, tiszta és/vagy tükrös fényű borok, lebegő szilárd anyagok nélkül.

Illat

Fehérborok: illatukat gyümölcsös aromák jellemzik.

Érlelt fehérborok: illatukat gyümölcsös aromák jellemzik, esetenként fás jegyekkel.

Íz

Fehérborok: ízük kiegyensúlyozott és friss.

Érlelt fehérborok: ízük kiegyensúlyozott és friss, a fahordóban történő érlelésére emlékeztető jegyekkel.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	10,5
Minimális összes savtartalom:	4
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	13,33
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	150

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

—

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban megállapított határértékeknek.

Szőlőből készült termék

BOR – Rozé borok

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

Rozé borok: Külső megjelenés: színük a hagymahéj színtől az eperpirosig terjed; tiszta és/vagy tükrös fényű borok, lebegő szilárd anyagok nélkül.

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.

Illat

Rozé borok: Illatukra piros és/vagy fekete bogyós gyümölcsök aromái jellemzők.

Érlelt rozé borok: llatukban friss gyümölcsök és/vagy piros bogyós gyümölcsökből készült befőttek aromái, valamint a fahordós érlelésből származó jegyek vannak jelen.

Íz

Rozé borok: Ízük friss és kiegyensúlyozott.

Érlelt rozé borok: Ízük friss és kiegyensúlyozott.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	11
Minimális összes savtartalom:	4
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	—
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	150

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Maximális illósavtartalom ecetsavban kifejezve:

A szüretet követő első évben forgalomba hozott borok esetében: 13,33 milliekvivalens/liter

Az egy évnél tovább érlelt borok nem haladhatják meg az illósavtartalomra vonatkozóan a következők szerint kiszámított felső határt: 1 g/l (16,67 meq/l) legfeljebb 10 térfogatszázalékig, plusz 0,06 g/l (1 meq/l) minden, 10 térfogatszázalék feletti százalékpont után. Az ecetsavban kifejezett illósavtartalom semmilyen esetben sem haladhatja meg az 1,08 g/l-t (18 meq/l).

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban megállapított határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Bor – fiatal vörösborok és szénsavas macerációs technikával készült borok

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

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.

Illat

Illatukban a piros és/vagy fekete bogyós gyümölcsök közepesen vagy nagyon intenzív aromái érződnek.

Íz

Ízük kiegyensúlyozott és friss.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	11,5
Minimális összes savtartalom:	4
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	—
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	150

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Maximális illósavtartalom ecetsavban kifejezve:

A szüretet követő első évben forgalomba hozott borok esetében: 13,33 milliekvivalens/liter

Az egy évnél tovább érlelt borok nem haladhatják meg az illósavtartalomra vonatkozóan a következők szerint kiszámított felső határt: 1 g/l (16,67 meq/l) legfeljebb 10 térfogatszázalékig, plusz 0,06 g/l (1 meq/l) minden, 10 térfogatszázalék feletti százalékpont után. Az ecetsavban kifejezett illósavtartalom semmilyen esetben sem haladhatja meg az 1,08 g/l-t (18 meq/l).

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban megállapított határértékeknek.

Szőlőből készült termék

BOR – Érlelt vörösborok

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

Külső megjelenés: színük a gránátvöröstől a téglavörösig terjed, az érlelési folyamat árnyalataival; tiszta borok, lebegő szilárd anyagok nélkül.

Illat

Illatukra az érlelés időtartamától függően kiegyensúlyozott fás és gyümölcsös jegyek jellemzők.

Íz

Ízük száraz, kiegyensúlyozott savtartalommal.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	12
Minimális összes savtartalom:	4
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	—
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	150

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Maximális illósavtartalom ecetsavban kifejezve:

A szüretet követő első évben forgalomba hozott borok esetében: 16,67 milliekvivalens/liter

Az egy évnél tovább érlelt borok nem haladhatják meg az illósavtartalomra vonatkozóan a következők szerint kiszámított felső határt: 1 g/l (16,67 meq/l) legfeljebb 10 térfogatszázalékig, plusz 0,06 g/l (1 meq/l) minden, 10 térfogatszázalék feletti százalékpont után. Az ecetsavban kifejezett illósavtartalom semmilyen esetben sem haladhatja meg az 1,2 g/l-t (20 meq/l).

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban megállapított határértékeknek.

Szőlőből készült termék

BOR – Édes vörösborok

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

A szalmasárgától az aranyig terjedő árnyalatok; tiszta borok, lebegő szilárd anyagok nélkül.

Illat

Gyümölcsös vagy virágos, közepes vagy nagy intenzitású aromák jellemzik őket.

Íz

Az alkoholtartalom, savtartalom és maradékcukor-tartalom szempontjából kiegyensúlyozott borok.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	11,5
Minimális összes savtartalom:	4
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	—
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	150

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Maximális illósavtartalom ecetsavban kifejezve:

A szüretet követő első évben forgalomba hozott borok esetében: 13,33 milliekvivalens/liter

Az egy évnél tovább érlelt borok nem haladhatják meg az illósavtartalomra vonatkozóan a következők szerint kiszámított felső határt: 1 g/l (16,67 meq/l) legfeljebb 10 térfogatszázalékig, plusz 0,06 g/l (1 meq/l) minden, 10 térfogatszázalék feletti százalékpont után. Az ecetsavban kifejezett illósavtartalom semmilyen esetben sem haladhatja meg az 1,2 g/l-t (20 meq/l).

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban megállapított határértékeknek.

7. **Borkészítési eljárások**

7.1. *A bor(ok) előállítására alkalmazott konkrét borászati eljárások, valamint a borkészítésre vonatkozó korlátozások*

Borkészítési eljárás

—

A borászati eljárás típusa

Konkrét borászati eljárás

Leírás

— 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.

— Szénsavas maceráció: az ép szőlők kádban, zúzás nélküli érlelése, szén-dioxidban gazdag környezetben tartása, miközben zajlik a sejteken belüli erjedés. Ezután a szőlőt leszemezik, összezúzzák és áztatják, vagy közvetlenül préselik, miközben folytatódik az alkoholos erjedés. A sejteken belüli erjedés alkoholt és más aromás vegyületeket termel.

— „Jégbor”: a szőlőt fagyasztott állapotban kell szüretelni (ez a hőmérséklet –2 °C-nál alacsonyabb, vagy –2 °C és –7 °C között van). A szőlőt még fagyott állapotban, előzetes leszemezés nélkül préselik. Az erjedési folyamat során a szőlőhöz nem adnak cukrot vagy alkoholt. A borban az erjedési folyamat végén jelen lévő cukor természetes maradékcukor (nem hozzáadott). Az erjesztés és az érlelés tartályokban vagy hordókban történhet.

— 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.

Borkészítési eljárás

—

A borászati eljárás típusa

A borkészítésre vonatkozó korlátozás

Leírás

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 olyan szőlőből kell készíteni, amelynek legalább 75 %-a a következő vörös fajtákból származik: Tinta del País, Garnacha Tinta, Mencía, Cabernet Sauvignon, Merlot és Petit Verdot.

Borkészítési eljárás

MŰVELÉSMÓD

A borászati eljárás típusa

A borkészítésre vonatkozó korlátozás

Leírás

A szőlőtőkék minimális sűrűsége: 2 000 szőlőtőke/hektár.

7.2. *Maximális hozamok*

Minden bor/kategória/fajta/típus

Fehér fajták

Maximális hozam

Maximális hozam	10 000
Maximális hozam mértékegysége:	kilogramm szőlő hektáronként

Minden bor/kategória/fajta/típus

Fehér fajták

Maximális hozam

Maximális hozam	72
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter/hektár

Minden bor/kategória/fajta/típus

Vörös fajták

Maximális hozam

Maximális hozam	7 000
Maximális hozam mértékegysége:	kilogramm szőlő hektáronként

Minden bor/kategória/fajta/típus

Vörös fajták

Maximális hozam

Maximális hozam	50,40
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter/hektár

Minden bor/kategória/fajta/típus

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

Maximális hozam

Maximális hozam	8 000
Maximális hozam mértékegysége:	kilogramm szőlő hektáronként

Minden bor/kategória/fajta/típus

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

Maximális hozam

Maximális hozam	57,6
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter/hektár

Minden bor/kategória/fajta/típus

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

Maximális hozam

Maximális hozam	5 600
Maximális hozam mértékegysége:	kilogramm szőlő hektáronként

Minden bor/kategória/fajta/típus

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

Maximális hozam

Maximális hozam	40,32
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter/hektár

8. **Azon borszőlőfajta vagy -fajták megjelölése, amely(ek)ből a bor(ok) készül(nek)**

— ALBILLO MAYOR,

— CABERNET SAUVIGNON,

— GARNACHA TINTA,

— MACABEO – VIURA,

— MENCÍA,

— MERLOT,

— PETIT VERDOT,

— TEMPRANILLO – TINTA DEL PAIS.

9. **A körülhatárolt földrajzi terület tömör meghatározása**

A következő településekre és helyi szervezetekre terjed ki:

— 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, Palazuelos de Muño, Pampliega, 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, 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, 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, Villaviudas és Villodrigo „kisebb helyi egysége”.

Los Balbases településen csak az 523. kataszteri poligonon belüli terület alkalmas az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok előállítására felhasznált szőlő termesztésére. Ciruelos de Cervera településen csak az 518. kataszteri poligonon belüli terület alkalmas oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok előállítására felhasznált szőlő termesztésére. Villaviudas településen a termékleírásnak megfelelő tengerszint feletti magasságon fekvő terület alkalmas szőlőtermesztésre.

10. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A szőlőből készült termékek kategóriája

1. Bor

A kapcsolat összefoglalása

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.

11. **További alkalmazandó követelmények**

A követelmény/eltérés címe

CSOMAGOLÁS A FORRÁSNÁL

Jogi keret

A nemzeti jogszabályokban

A további követelmény/eltérés típusa

Csomagolás a körülhatárolt földrajzi területen belül

A követelmény/eltérés leírása

A borkészítési eljárás magában foglalja a borok palackozását és finomítását. Így az érzékszervi, fizikai és kémiai jellemzők csak akkor garantálhatók, ha valamennyi borkezelési művelet az előállítási területen történik. A borok palackozása a 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.

A követelmény/eltérés címe

CÍMKÉZÉS

Jogi keret

A nemzeti jogszabályokban

A további követelmény/eltérés típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A követelmény/eltérés 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” és „Gran Reserva”, feltéve, hogy megfelelnek a vonatkozó hatályos jogszabályoknak.

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

— A borok fő címkéjén a hatályos jogszabályokban meghatározott feltételek mellett feltüntethető a „Fermentado en barrica” (hordóban érlelt) kifejezés.

— Feltüntethető a földrajzi területnél kisebb földrajzi egység (települések és „kisebb helyi egységek”) neve a következő kifejezésekkel együtt: „Vino de Pueblo”, feltéve, hogy az oltalom alatt álló bor készítéséhez felhasznált szőlő legalább 85 %-a az említett kisebb földrajzi egységben található parcellákról származik, és „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 megállapított hozamkorlátozásnak is.

  A feltüntetendő „Vino de Villa” kifejezés után a „Villa”-nak minősülő érintett település 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).

Elektronikus (URL-)hivatkozás a termékleírás közzétételére

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