C/2026/4630

31.8.2026

**Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie** [1]

(C/2026/4630)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

**(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)**

**"Arlanza"**

**EU-referentienummer: PDO-ES-A0613-AM04 — 3.6.2026**

1. **Naam van het product**

"Arlanza"

2. **Type geografische aanduiding**

☑ BOB

☐ BGA

3. **Sector**

☐ Landbouwproducten

☑ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Spanje

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

*Naam*

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (ministerie van Landbouw, Visserij en Levensmiddelen). Dirección General de Alimentación (directoraat-generaal Levensmiddelen). Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimenarios (subdirectoraat-generaal Controle op de kwaliteit van levensmiddelen en Laboratoria voor agrovoedingsmiddelen).

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

De bevoegde autoriteit is van oordeel dat alle wijzigingen van het productdossier van de BOB "Arlanza" een standaardwijziging van het productdossier zijn, aangezien ze niet kunnen worden beschouwd als een wijziging op Unieniveau, omdat ze niet onder een van de in artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 betreffende geografische aanduidingen bedoelde situaties vallen, dat wil zeggen dat ze: geen wijziging omvatten in de naam of in het gebruik van de naam, of in de categorie van het product of de producten die met de geografische aanduiding worden aangewezen; het verband met het geografische gebied niet dreigen te verbreken; of geen verdere beperkingen meebrengen voor de afzet van het product.

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

*Titel*

TOEVOEGING VAN NIEUWE WIJNSOORTEN

*Beschrijving*

Rode wijnen verkregen door koolzuurmaceratie en zoete rode wijnen ("ijswijnen") zijn toegevoegd aan categorie 1, de enige categorie die onder het productdossier valt. De analytische en organoleptische kenmerken zijn beschreven en de productievoorwaarden zijn vermeld.

Deze wijziging betreft de punten 2 en 3.b.1. van het productdossier en de rubrieken 6 en 7.1 van het enig document.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

*Titel*

UITBREIDING VAN HET AFGEBAKENDE GEOGRAFISCHE GEBIED

*Beschrijving*

De uitbreiding betreft vier gemeenten in de provincie Burgos (Ciadoncha, Palazuelos de Muño, Pampliega en Santa María del Mercadillo) en één gemeente in de provincie Palencia (Villaviudas).

Deze wijziging heeft betrekking op punt 4 van het productdossier en rubriek 9 van het enig document.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

*Titel*

REDACTIONELE AANPASSING VAN DE RUBRIEK OVER HET VERBAND

*Beschrijving*

Er moest een verwijzing naar de productie van ijswijnen worden toegevoegd en het gedeelte over het betreffende geografische gebied moest redactioneel worden aangepast in overeenstemming met de reeds aangebrachte wijzigingen. Deze wijziging valt onder geen van de situaties als bedoeld in artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 betreffende geografische aanduidingen. Het verband is niet gewijzigd, het gaat enkel om een redactionele verbetering.

De wijziging betreft punt 7 van het productdossier. Dit is niet van invloed op het enig document.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

*Titel*

SCHRAPPING VAN PUNT 9 BETREFFENDE DE CONTROLE OP DE NALEVING VAN HET PRODUCTDOSSIER

*Beschrijving*

Punt 9 van het productdossier is geschrapt omdat opneming ervan niet verplicht is.

Dit is niet van invloed op het enig document.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

**Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van wijn**

**“Arlanza”**

**EU-referentienummer: PDO-ES-A0613-AM04 — 3.6.2026**

1. **Naam van het product**

“Arlanza”

2. **Type geografische aanduiding**

☑ BOB

☐ BGA

3. **Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort**

Spanje

4. **Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143**

2204 — Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan bedoeld bij post 2009

5. **Categorieën wijnbouwproducten zoals vermeld in deel II van bijlage VII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013**

1. Wijn

6. **Beschrijving van de wijn(en)**

*Wijnproduct*

WIJN — Witte wijnen

*Organoleptische kenmerken*

Uiterlijk

Witte wijnen: donkergeel tot goudgeel van kleur, helder en/of glinsterend. Zonder zwevende deeltjes.

Geouderde witte wijnen: donkergeel tot goudgeel van kleur, helder en/of glinsterend. Zonder zwevende deeltjes.

Geur

Witte wijnen: worden gekenmerkt door fruitige aroma’s.

Geouderde witte wijnen: worden naast fruitige aroma’s soms gekenmerkt door aroma’s van hout.

Smaak

Witte wijnen: evenwichtig en fris.

Geouderde witte wijnen: evenwichtig en fris, de oudering in houten vaten is waarneembaar.

*Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken*

—

*Analytische kenmerken*

| | |
|---|---|
| Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent) | — |
| Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent) | 10,5 |
| Minimale totale zuurgraad | 4 |
| Eenheid minimale totale zuurgraad | g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur |
| Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter) | 13,33 |
| Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter) | 150 |

*Aanvullende informatie over analytische kenmerken*

—

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

*Wijnproduct*

WIJN — Roséwijnen

*Organoleptische kenmerken*

Uiterlijk

Roséwijnen: uienschilrood tot aardbeirood van kleur, helder en/of glinsterend. Zonder zwevende deeltjes.

Geouderde roséwijnen: uienschilrood tot framboosrood van kleur, met tinten die typisch zijn voor de oudering; helder en/of glinsterend. Zonder zwevende deeltjes.

Geur

Roséwijnen: aroma's van rood en/of zwart fruit.

Geouderde roséwijnen: aroma's van vers rood fruit en/of rodevruchtenmoes. Tevens zijn aroma's waar te nemen die afkomstig zijn van het hout.

Smaak

Roséwijnen: fris en evenwichtig.

Geouderde roséwijnen: fris en evenwichtig.

*Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken*

—

*Analytische kenmerken*

| | |
|---|---|
| Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent) | — |
| Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent) | 11 |
| Minimale totale zuurgraad | 4 |
| Eenheid minimale totale zuurgraad | g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur |
| Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter) | — |
| Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter) | 150 |

*Aanvullende informatie over analytische kenmerken*

Totaalgehalte aan vluchtige zuren, uitgedrukt in azijnzuur:

Voor wijnen die in het eerste jaar na de oogst in de handel worden gebracht: 13,33 meq/l.

Wijnen die langer dan een jaar hebben gerijpt, mogen het als volgt berekende maximum niet overschrijden: 1 g/l (16,67 meq/l) tot 10 % vol, plus 0,06 g/l (1 meq/l) voor elke graad boven 10 %. Het gehalte aan vluchtige zuren mag in geen geval hoger zijn dan 1,08 g/l (18 meq/l).

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

*Wijnproduct*

WIJN — Jonge rode wijnen en wijnen verkregen door koolzuurmaceratie

*Organoleptische kenmerken*

Uiterlijk

Violetrood tot paarsrood van kleur, met tinten van jonge wijnen in de rand. Helder en zonder zwevende deeltjes.

Geur

Vrij intense of zeer intense aroma's van rood en/of zwart fruit.

Smaak

Evenwichtig en fris.

*Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken*

—

*Analytische kenmerken*

| | |
|---|---|
| Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent) | — |
| Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent) | 11,5 |
| Minimale totale zuurgraad | 4 |
| Eenheid minimale totale zuurgraad | g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur |
| Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter) | — |
| Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter) | 150 |

*Aanvullende informatie over analytische kenmerken*

Totaalgehalte aan vluchtige zuren, uitgedrukt in azijnzuur:

Voor wijnen die in het eerste jaar na de oogst in de handel worden gebracht: 13,33 meq/l.

Wijnen die langer dan een jaar hebben gerijpt, mogen het als volgt berekende maximum niet overschrijden: 1 g/l (16,67 meq/l) tot 10 % vol, plus 0,06 g/l (1 meq/l) voor elke graad boven 10 %. Het gehalte aan vluchtige zuren mag in geen geval hoger zijn dan 1,08 g/l (18 meq/l).

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

*Wijnproduct*

WIJN – Geouderde rode wijnen

*Organoleptische kenmerken*

Uiterlijk

Donkerrood tot bruinrood van kleur, met tinten van geouderde wijnen. Helder en zonder zwevende deeltjes.

Geur

Karakteristieke zuivere aroma's, waarbij hout en fruit in evenwicht zijn, afhankelijk van de duur van het ouderingsproces.

Smaak

Droog, met een evenwichtige zuurte.

*Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken*

—

*Analytische kenmerken*

| | |
|---|---|
| Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent) | — |
| Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent) | 12 |
| Minimale totale zuurgraad | 4 |
| Eenheid minimale totale zuurgraad | g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur |
| Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter) | — |
| Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter) | 150 |

*Aanvullende informatie over analytische kenmerken*

Totaalgehalte aan vluchtige zuren, uitgedrukt in azijnzuur:

Voor wijnen die in het eerste jaar na de oogst in de handel worden gebracht: 16,67 meq/l.

Wijnen die langer dan een jaar hebben gerijpt, mogen het als volgt berekende maximum niet overschrijden: 1 g/l (16,67 meq/l) tot 10 % vol, plus 0,06 g/l (1 meq/l) voor elke graad boven 10 %. Het gehalte aan vluchtige zuren mag in geen geval hoger zijn dan 1,2 g/l (20 meq/l).

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

*Wijnproduct*

WIJN – Zoete rode wijnen

*Organoleptische kenmerken*

Uiterlijk

Strogeel tot goudgeel van kleur. Helder en zonder zwevende deeltjes.

Geur

Vrij intense of zeer intense fruitige en/of florale aroma's.

Smaak

Mooi in balans wat betreft het alcoholgehalte, de zuurgraad en het restsuikergehalte.

*Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken*

—

*Analytische kenmerken*

| | |
|---|---|
| Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent) | — |
| Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent) | 11,5 |
| Minimale totale zuurgraad | 4 |
| Eenheid minimale totale zuurgraad | g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur |
| Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter) | — |
| Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter) | 150 |

*Aanvullende informatie over analytische kenmerken*

Totaalgehalte aan vluchtige zuren, uitgedrukt in azijnzuur:

Voor wijnen die in het eerste jaar na de oogst in de handel worden gebracht: 13,33 meq/l.

Wijnen die langer dan een jaar hebben gerijpt, mogen het als volgt berekende maximum niet overschrijden: 1 g/l (16,67 meq/l) tot 10 % vol, plus 0,06 g/l (1 meq/l) voor elke graad boven 10 %. Het gehalte aan vluchtige zuren mag in geen geval hoger zijn dan 1,2 g/l (20 meq/l).

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

## 7. **Wijnbereidingsprocedés**

7.1. *Specifieke oenologische procedés die bij de productie van de wijn(en) worden gebruikt, en voor die productie geldende beperkingen*

Wijnbereidingsprocedé

—

Soort oenologisch procedé

Essentieel oenologisch procedé

Beschrijving

— Minimaal potentieel alcoholgehalte van de druiven: 10,5 % voor witte wijndruivenrassen en 11,5 % voor blauwe druivenrassen.

— Maximale extractieopbrengst: 72 liter per 100 kg druiven.

— Koolzuurmaceratie: de hele, intacte druiven worden in vaten geplaatst en in een $CO_2$-rijke omgeving bewaard terwijl de intracellulaire gisting plaatsvindt. Vervolgens worden ze ofwel ontsteeld, geplet en gemacereerd, ofwel direct geperst, terwijl de alcoholische gisting doorgaat. Door de intracellulaire gisting ontstaan alcohol en andere aromatische stoffen.

— "IJswijn": de druiven moeten bevroren worden geoogst (temperatuur lager dan of tussen -2 °C en -7 °C). Ze worden ook bevroren geperst, zonder eerst te worden ontsteeld. Het gistingsproces vindt plaats zonder toevoeging van suiker of alcohol. De suiker die na afloop van het gistingsproces in de wijn aanwezig is, is natuurlijke restsuiker (niet toegevoegd). Net als de oudering kan de gisting plaatsvinden in vaten.

— De ouderingsperioden voor de wijnen met de aanduiding "Crianza", "Reserva" en "Gran Reserva" gaan in op 1 november van het oogstjaar.

Wijnbereidingsprocedé

—

Soort oenologisch procedé

Voor de wijnbereiding geldende beperkingen

Beschrijving

De witte wijn wordt uitsluitend bereid van de witte rassen albillo en viura. De roséwijn wordt bereid van de volgende rassen: tinta del país, garnacha tinta, mencía, cabernet sauvignon, merlot, petit verdot, albillo mayor en viura, met ten minste 50 % blauwe rassen. De rode wijn wordt voor ten minste 75 % bereid van de volgende blauwe druivenrassen: tinta del país, garnacha tinta, mencía, cabernet sauvignon, merlot en petit verdot.

Wijnbereidingsprocedé

TEELTWIJZE

Soort oenologisch procedé

Voor de wijnbereiding geldende beperkingen

Beschrijving

Minimale beplantingsdichtheid: 2 000 wijnstokken per hectare.

7.2. *Maximumopbrengsten*

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Witte rassen

Maximumopbrengst

| | |
|---|---|
| Maximumopbrengst | 10 000 |
| Eenheid maximumopbrengst | kilogram druiven per hectare |

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Witte rassen

Maximumopbrengst

| | |
|---|---|
| Maximumopbrengst | 72 |
| Eenheid maximumopbrengst | hectoliter per hectare |

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Blauwe rassen

Maximumopbrengst

| | |
|---|---|
| Maximumopbrengst | 7 000 |
| Eenheid maximumopbrengst | kilogram druiven per hectare |

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Blauwe rassen

Maximumopbrengst

| | |
|---|---|
| Maximumopbrengst | 50,40 |
| Eenheid maximumopbrengst | hectoliter per hectare |

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Witte rassen voor de bereiding van “Vino de Pueblo” of “Vino de Villa”

Maximumopbrengst

| | |
|---|---|
| Maximumopbrengst | 8 000 |
| Eenheid maximumopbrengst | kilogram druiven per hectare |

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Witte rassen voor de bereiding van “Vino de Pueblo” of “Vino de Villa”

Maximumopbrengst

| | |
|---|---|
| Maximumopbrengst | 57,6 |
| Eenheid maximumopbrengst | hectoliter per hectare |

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Blauwe rassen voor de bereiding van “Vino de Pueblo” of “Vino de Villa”

Maximumopbrengst

| | |
|---|---|
| Maximumopbrengst | 5 600 |
| Eenheid maximumopbrengst | kilogram druiven per hectare |

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Blauwe rassen voor de bereiding van “Vino de Pueblo” of “Vino de Villa”

Maximumopbrengst

| | |
|---|---|
| Maximumopbrengst | 40,32 |
| Eenheid maximumopbrengst | hectoliter per hectare |

8. **Het wijndruivenras of de wijndruivenrassen waarvan de wijn of wijnen is of zijn verkregen**

— ALBILLO MAYOR

— CABERNET SAUVIGNON

— GARNACHA TINTA

— MACABEO – VIURA

— MENCÍA

— MERLOT

— PETIT VERDOT

— TEMPRANILLO – TINTA DEL PAIS

9. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het afgebakende geografische gebied omvat de volgende gemeenten en lokale eenheden:

— Provincie Burgos: Avellanosa de Muñó en de kleinere eenheden Pinedillo, Paules del Agua en Torrecítores del Enebral; Ciruelos de Cervera (kadastrale polygoon nr. 518) en de kleinere eenheid Briongos de Cervera; Cebrecos, Ciadoncha, Cilleruelo de Abajo, Cilleruelo de Arriba, Covarrubias en de kleinere eenheid Ura; Fontioso, Iglesiarrubia, Lerma en de kleinere eenheden Revilla Cabriada, Castrillo Solarana, Rabé de los Escuderos, Santillán del Agua, Ruyales del Agua en Villoviado; Los Balbases (kadastrale polygoon nr. 523), Madrigal del Monte, Madrigalejo del Monte en de kleinere eenheid Montuenga; Mahamud, Nebreda, Palazuelos de Muño, Pampliega, Peral de Arlanza, Pineda Trasmonte, Pinilla Trasmonte, Puentedura, Quintanilla del Agua, Tordueles, Quintanilla del Coco en de kleinere eenheid 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 en de kleinere eenheid Villafuertes; Villaverde del Monte en Zael.

— Provincie Palencia: Baltanás en de kleinere eenheid 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 en Villodrigo.

In de gemeente Los Balbases is alleen het gebied binnen kadastrale polygoon nr. 523 geschikt voor de teelt van wijnstokken voor de beschermde oorsprongsbenaming. In de gemeente Ciruelos de Cervera is alleen het gebied binnen kadastrale polygoon nr. 518 geschikt voor de teelt van wijnstokken voor de beschermde oorsprongsbenaming. In de gemeente Villaviudas is het gebied op de hoogte die in het productdossier is vastgelegd geschikt voor de teelt van wijnstokken voor de beschermde oorsprongsbenaming.

10. **Verband met het geografische gebied**

*Categorie wijnbouwproducten*

1. Wijn

*Samenvatting van het verband*

Het extreme continentale klimaat (groot temperatuurverschil tussen dag en nacht) en de hoogte zijn de meest doorslaggevende fysieke factoren, en dan vooral tijdens het rijpingsproces (langzame, vertraagde rijping). Ook kenmerkend zijn de lage opbrengsten van het gebied, die het gevolg zijn van een lage beplantingsdichtheid en van het sterk uitdunnen van de trossen. Door deze omstandigheden verkrijgt de tinta del país zeer bijzondere kenmerken, die het verschil met andere gebieden uitmaken (een hoog gehalte aan polyfenolen en aromatische precursoren en een goed evenwicht tussen alcohol en uitgesproken zuurgraad). De wijnen zijn rijk aan polyfenolen en hebben een goede structuur en zuurgraad, waardoor ze bijzonder geschikt zijn voor de oudering.

11. **Verdere toepasselijke vereisten**

*Beschrijving van de vereiste/afwijking*

VERPAKKING IN HET GEBIED VAN OORSPRONG

*Rechtskader*

Nationale wetgeving

*Type verdere vereiste/afwijking*

Verpakking in het afgebakende geografische gebied

*Beschrijving van de vereiste/afwijking*

Tot het wijnbereidingsproces behoren ook het bottelen en het ouderen van de wijnen. De organoleptische en fysisch-chemische kenmerken kunnen daarom alleen worden gewaarborgd als de behandeling van de wijn volledig in het productiegebied plaatsvindt. Het bottelen van de wijn is een van de factoren die van cruciaal belang zijn om de vermelde kenmerken te verkrijgen. Daarom, en met het oog op de waarborging van de kwaliteit en oorsprong en met het oog op de controle wordt het bottelen verricht in de wijnhuizen bij de bottelarijen die in het productiegebied gevestigd zijn.

*Beschrijving van de vereiste/afwijking*

ETIKETTERING

*Rechtskader*

Nationale wetgeving

*Type verdere vereiste/afwijking*

Aanvullende bepalingen betreffende het etiket

*Beschrijving van de vereiste/afwijking:*

— Op het etiket van de beschermde wijnen moet de naam "ARLANZA" duidelijk worden vermeld. De traditionele aanduiding als bedoeld in artikel 112, punt a), van Verordening (EU) 1308/2013 is OORSPRONGSBENAMING.

— Het oogstjaar moet op het etiket worden vermeld, ook als de wijn niet is geouderd.

— Op het etiket van de rode en roséwijnen mogen de traditionele aanduidingen CRIANZA, RESERVA en GRAN RESERVA worden gebruikt, op voorwaarde dat is voldaan aan de bepalingen van de geldende wetgeving.

— Op het etiket van de rode en roséwijnen met de BOB "ARLANZA" mag de aanduiding "ROBLE" worden vermeld, op voorwaarde dat is voldaan aan de bepalingen van de geldende wetgeving.

— Op het hoofdetiket mag de aanduiding "FERMENTADO EN BARRICA" worden vermeld overeenkomstig de bepalingen van de geldende wetgeving.

— De naam van een geografische eenheid die kleiner is dan de eenheden (gemeenten en kleinere lokale eenheden) die het afgebakende geografische gebied vormen, mag samen met "Vino de Pueblo" worden vermeld, op voorwaarde dat 85 % van de druiven die worden gebruikt voor de bereiding van de beschermde wijn afkomstig is van percelen binnen die kleinere geografische eenheid; en samen met "Vino de Villa", op voorwaarde dat 100 % van de druiven die worden gebruikt voor de bereiding van de beschermde wijn afkomstig is van percelen binnen die gemeente of ondergemeente. Daarnaast moet de vastgestelde opbrengstbeperking worden nageleefd.

  De aanduiding "Vino de Villa" moet worden gevolgd door de geografische naam van de gemeente die als "villa" wordt beschouwd. Het gaat daarbij om de volgende gemeenten: Lerma (en de ondergemeenten Castrillo Solarana, Villoviado, Revilla Cabriada, Rabé de los escuderos, Santillán del agua en Ruyales del agua), Covarrubias (en de ondergemeente Ura) en Santa Maria del Campo (en de ondergemeente Escuderos).

**Elektronische (URL-)verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier**

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