C/2026/4630

31.8.2026

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 ([1])

(C/2026/4630)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Arlanza"

Numer referencyjny UE: PDO-ES-A0613-AM04 – 3.6.2026

1. **Nazwa produktu**

„Arlanza"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

3. **Sektor**

☐ Produkty rolne

☑ Wino

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Hiszpania

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa

Ministerstwo Rolnictwa, Rybołówstwa i Żywności Dyrekcja Generalna ds. Żywności Poddyrekcja Generalna ds. Kontroli Jakości Żywności i Laboratoriów Rolno-Spożywczych

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Właściwy organ uważa, że wszystkie zmiany wprowadzone w specyfikacji produktu objętego ChNP Arlanza stanowią standardową zmianę specyfikacji, ponieważ nie można jej uznać za zmianę na poziomie UE, ponieważ nie wchodzi ona w zakres żadnej z sytuacji, o których mowa w art. 24 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 2024/1143, dotyczących oznaczeń geograficznych, tj. nie pociąga za sobą: zmiany nazwy, stosowania nazwy lub kategorii produktu lub produktów noszących odnośne oznaczenie geograficzne; zaniku związku z obszarem geograficznym; ani nie wiążą się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

([1]) Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Tytuł

WPROWADZENIE NOWYCH TYPÓW WINA.

Opis

Do kategorii 1, która jest jedyną kategorią objętą specyfikacją produktu, dodano wina czerwone wytwarzane w procesie maceracji węglowej: i słodkie wina czerwone (zwane „winami lodowymi", „vinos de hielo"). Opisano analityczne i organoleptyczne cechy charakterystyczne oraz określono warunki produkcji.

Zmiana dotyczy pkt 2 i 3.b.1 specyfikacji produktu oraz pkt 6 i 7.1 jednolitego dokumentu.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

Tytuł

ROZSZERZENIE WYZNACZONEGO OBSZARU GEOGRAFICZNEGO

Opis

Wyznaczony obszar geograficzny rozszerzono o cztery gminy w prowincji Burgos (Ciadoncha, Palazuelos de Muño, Pampliega i Santa María del Mercadillo) oraz jedną gminę w prowincji Palencia (Villaviudas).

Zmiana dotyczy pkt 4 specyfikacji oraz pkt 9 jednolitego dokumentu.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

Tytuł

DOSTOSOWANIE TEKSTU DOTYCZĄCEGO ZWIĄZKU

Opis

Konieczne było uwzględnienie odniesienia do produkcji win lodowych („vinos de hielo") oraz poprawienie opisu przedmiotowego obszaru geograficznego, zgodnie z już określonymi zmianami. Zmiany tej nie uznaje się za uwzględnioną w przypadku, o którym mowa w art. 24 ust. 3 rozporządzenia (UE) 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych. Związek ten nie uległ zmianie, poprawiono jedynie brzmienie jego opisu.

Zmiana dotyczy pkt 7 specyfikacji i nie ma wpływu na jednolity dokument.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

Tytuł

SKREŚLENIE PUNKTU 9. KONTROLE ZGODNOŚCI ZE SPECYFIKACJĄ

Opis

Skreślono pkt 9 specyfikacji produktu, ponieważ jego włączenie nie jest obowiązkowe.

Skreślono pkt 9 specyfikacji produktu i zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne wina

„Arlanza”

Numer referencyjny UE: PDO-ES-A0613-AM04 – 3.6.2026

1. **Nazwa lub nazwy**

„Arlanza”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Hiszpania

4. **Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, określona w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143**

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

5. **Kategorie produktów sektora wina wymienione w części II załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013**

1. Wino

6. **Opis wina lub win**

Produkt sektora wina

WINO – wina białe

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Wina białe: wina o barwie od stalowożółtej do złotożółtej; czyste lub lśniące i nie zawierają zawiesiny cząstek.

Dojrzałe wina białe: wina o barwie od stalowożółtej do złotożółtej; czyste lub lśniące. Nie zawierają zawiesiny cząstek.

Aromat

Wina białe: charakteryzują się owocowym aromatem.

Dojrzałe wina białe: charakteryzują się, poza owocowym aromatem, możliwymi nutami drewna.

Smak

Wina białe: zrównoważone i świeże.

Dojrzałe wina białe: wina zrównoważone i świeże, które mogą pozostawiać posmak przypominający o leżakowaniu w drewnie.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

—

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	10,5
Minimalna kwasowość ogólna:	4
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w gramach 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

Dodatkowe informacje dotyczące cech analitycznych

—

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

WINO – wina różowe

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Wina różowe: wina o barwie od odcienia czerwonej cebuli do truskawkowego różu; czyste lub lśniące. Nie zawierają zawiesiny cząstek.

Dojrzałe wina różowe: wina o barwie od odcienia czerwonej cebuli do truskawkowego różu o zabarwieniu typowym dla leżakowania; czyste lub lśniące. Nie zawierają zawiesiny cząstek.

Aromat

Wina różowe: charakteryzują się aromatem czerwonych lub granatowych owoców.

Dojrzałe wina różowe: charakteryzują się, poza aromatem świeżych owoców lub kompotu z czerwonych owoców, obecnością nut drewna.

Smak

Wina różowe: świeże i zrównoważone.

Dojrzałe wina różowe: świeże i zrównoważone.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

—

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	11
Minimalna kwasowość ogólna:	4
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	150

Dodatkowe informacje dotyczące cech analitycznych

Maksymalna kwasowość lotna wyrażona w kwasie octowym:

W przypadku win wprowadzonych do obrotu w pierwszym roku następującym po roku zbiorów: 13,33 meq/l

Wina leżakujące dłużej niż rok nie mogą przekraczać maksymalnej kwasowości lotnej obliczonej w następujący sposób: 1 g/l (16,67 meq/l) do 10 % obj. plus 0,06 g/l (1 meq/l) za każdy stopień powyżej 10 %. W żadnym przypadku kwasowość lotna nie może przekraczać 1,08 g/l (18 meq/l)

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

WINO – młode wina czerwone i wina czerwone wytwarzane w procesie maceracji węglowe

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Wina barwie od fioletowawo-czerwonej do purpurowo-czerwonej o obręczach wskazujących na młody charakter wina. Są winami czystymi i nie zawierają zawiesiny cząstek.

Aromat

Charakteryzują się średnio- lub mocno- intensywnym aromatem czerwonych lub granatowych owoców.

Smak

Wina zrównoważone i świeże.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

—

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	11,5
Minimalna kwasowość ogólna:	4
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	150

Dodatkowe informacje dotyczące cech analitycznych

Maksymalna kwasowość lotna wyrażona w kwasie octowym:

W przypadku win wprowadzonych do obrotu w pierwszym roku następującym po roku zbiorów: 13,33 meq/l

Wina leżakujące dłużej niż rok nie mogą przekraczać maksymalnej kwasowości lotnej obliczonej w następujący sposób: 1 g/l (16,67 meq/l) do 10 % obj. plus 0,06 g/l (1 meq/l) za każdy stopień powyżej 10 %. W żadnym przypadku kwasowość lotna nie może przekraczać 1,08 g/l (18 meq/l)

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

WINO – Dojrzałe wina czerwone

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Wina o barwie od bordowej do ceglanej o odcieniach wskazujących na dojrzały charakter wina. Są winami czystymi i nie zawierają zawiesiny cząstek.

Aromat

W zależności od okresu dojrzewania charakteryzują się zrównoważonymi aromatami drewna lub owoców.

Smak

Wina wytrawne o zrównoważonej kwasowości.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

—

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	12
Minimalna kwasowość ogólna:	4
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	150

Dodatkowe informacje dotyczące cech analitycznych

Maksymalna kwasowość lotna wyrażona w kwasie octowym:

W przypadku win wprowadzonych do obrotu w pierwszym roku następującym po roku zbiorów: 16,67 meq/l

Wina leżakujące dłużej niż rok nie mogą przekraczać maksymalnej kwasowości lotnej obliczonej w następujący sposób: 1 g/l (16,67 meq/l) do 10 % obj. plus 0,06 g/l (1 meq/l) za każdy stopień powyżej 10 %. W żadnym przypadku kwasowość lotna nie może przekraczać 1,2 g/l (20 meq/l)

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

WINO – Słodkie wina czerwone

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Ich odcienie wahają się od słomkowożółych do złotych. Są winami czystymi i nie zawierają zawiesiny cząstek.

Aromat

Charakteryzują się średnio- lub mocno- intensywnym aromatem owocowym lub kwiatowym.

Smak

Są zrównoważone pod względem zawartości alkoholu, kwasowości i zawartości cukru resztkowego.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

—

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	11,5
Minimalna kwasowość ogólna:	4
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	150

Dodatkowe informacje dotyczące cech analitycznych

Maksymalna kwasowość lotna wyrażona w kwasie octowym:

W przypadku win wprowadzonych do obrotu w pierwszym roku następującym po roku zbiorów: 13,33 meq/l

Wina leżakujące dłużej niż rok nie mogą przekraczać maksymalnej kwasowości lotnej obliczonej w następujący sposób: 1 g/l (16,67 meq/l) do 10 % obj. plus 0,06 g/l (1 meq/l) za każdy stopień powyżej 10 %. W żadnym przypadku kwasowość lotna nie może przekraczać 1,2 g/l (20 meq/l)

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

7. **Praktyki enologiczne**

7.1. *Szczególne praktyki enologiczne stosowane przy produkcji wina lub win, stosowne ograniczenia obowiązujące w przypadku produkcji wina lub win*

Praktyki enologiczne

—

Rodzaj praktyki enologicznej

Szczególna praktyka enologiczna

Opis

— Minimalna potencjalna zawartość alkoholu w winogronach: 10,5 % dla odmian białych i 11,5 % dla odmian czerwonych.

— Maksymalna wydajność: 72 l na 100 kg winogron.

— Maceracja węglowa: Umieszczanie w kadziach całych winogron, bez pęknięć, i pozostawienie ich w środowisku bogatym w CO2 podczas fermentacji wewnątrzkomórkowej. Następnie ma miejsce odszypułkowanie, rozgniatanie i macerowana albo bezpośrednie tłoczenie, a jednocześnie fermentacja alkoholowa. W wyniku tej fermentacji wewnątrzkomórkowej powstaje alkohol i inne związki aromatyczne.

— „Wino lodowe" („vino de hielo"): Winogrona muszą być zbierane w stanie zamrożonym (temperatura niższa lub w zakresie od -2 °C do -7 °C). Następuje tłoczenie zamrożonych winogron, bez uprzedniego odszypułkowania. W procesie fermentacji nie dodaje się cukru ani alkoholu. Cukier obecny w winie, po zakończeniu fermentacji, jest naturalnym cukrem resztkowym (bez dodatków). Fermentacja może odbywać się w zbiornikach lub beczkach, podobnie jak dojrzewanie.

— Okresy leżakowania dla win oznaczonych terminami „CRIANZA", „RESERVA" i „GRAN RESERVA" oblicza się od dnia 1 listopada roku zbioru.

Praktyki enologiczne

—

Rodzaj praktyki enologicznej

Ograniczenie związane z praktyką enologiczną

Opis

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.

Praktyki enologiczne

PRAKTYKI UPRAWY

Rodzaj praktyki enologicznej

Ograniczenie związane z praktyką enologiczną

Opis

Minimalna gęstość nasadzeń: 2 000 roślin na hektar.

7.2. *Maksymalna wydajność*

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Białe odmiany winorośli

Maksymalna wydajność

Maksymalna wydajność:	10 000
Maksymalna wydajność z hektara:	kilogramy winogron z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Białe odmiany winorośli

Maksymalna wydajność

Maksymalna wydajność:	72
Maksymalna wydajność z hektara:	hektolitry z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Czerwone odmiany winorośli

Maksymalna wydajność

Maksymalna wydajność:	7 000
Maksymalna wydajność z hektara:	kilogramy winogron z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Czerwone odmiany winorośli

Maksymalna wydajność

Maksymalna wydajność:	50,40
Maksymalna wydajność z hektara:	hektolitry z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

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

Maksymalna wydajność

Maksymalna wydajność:	8 000
Maksymalna wydajność z hektara:	kilogramy winogron z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

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

Maksymalna wydajność

Maksymalna wydajność:	57,6
Maksymalna wydajność z hektara:	hektolitry z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

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

Maksymalna wydajność

Maksymalna wydajność:	5 600
Maksymalna wydajność z hektara:	kilogramy winogron z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

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

Maksymalna wydajność

Maksymalna wydajność:	40,32
Maksymalna wydajność z hektara:	hektolitry z hektara

8. **Wskazanie odmiany lub odmian winorośli, z których otrzymywane jest wino lub wina**

— ALBILLO MAYOR

— CABERNET SAUVIGNON

— GARNACHA TINTA

— MACABEO - VIURA

— MENCÍA

— MERLOT

— PETIT VERDOT

— TEMPRANILLO - TINTA DEL PAIS

9. **Zwięzła definicja wyznaczonego obszaru geograficznego**

Następujące gminy i mniejsze jednostki terytorialne:

— Prowincja Burgos: Avellanosa de Muñó i mniejsze jednostki terytorialne: Pinedillo, Paules del Agua i Torrecítores del Enebral; Ciruelos de Cervera (obszar ewidencyjny 518) i mniejsza jednostka terytorialna Briongos de Cervera; Cebrecos, Ciadoncha, 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, Palazuelos de Muño, Pampliega, Peral de Arlanza, Pineda Trasmonte, Pinilla Trasmonte, Puentedura, 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, 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 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, Villaviudas 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. Teren w gminie Villaviudas jest odpowiedni dla winnic położonych na wysokości bezwzględnej zgodnie ze specyfikacją produktu.

10. **Związek z obszarem geograficznym**

Kategoria produktów sektora wina

1. Wino

Streszczenie związku

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.

11. **Inne obowiązujące wymogi**

Tytuł wymogu/odstępstwa

BUTELKOWANIE NA OBSZARZE PRODUKCJI

Ramy prawne

Przepisy krajowe

Rodzaj dodatkowego wymogu lub odstępstwa

Butelkowanie w obrębie wyznaczonego obszaru geograficznego

Opis wymogu/odstępstwa

Proces produkcji wina obejmuje butelkowanie i dojrzewanie win; występowanie organoleptycznych cech charakterystycznych i właściwości fizykochemicznych 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 określonych właściwości, w celu zachowania jakości win, zagwarantowania ich pochodzenia i zapewnienia kontroli czynność tę należy przeprowadzać w rozlewniach wytwórni wina znajdujących się na obszarze produkcji.

Tytuł wymogu/odstępstwa

ETYKIETOWANIE

Ramy prawne

Przepisy krajowe

Rodzaj dodatkowego wymogu lub odstępstwa

Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu/odstępstwa

— 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, 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.

— Można stosować nazwę mniejszej jednostki geograficznej niż jednostki tworzące obszar geograficzny (gminy i mniejsze jednostki terytorialne) wraz z następującymi określeniami: „Vino de Pueblo", pod warunkiem że 85 % winogron wykorzystywanych do produkcji wina objętego chronioną nazwą pochodzenia pochodzi z działek położonych w tej mniejszej jednostce geograficznej, oraz „Vino de Villa", pod warunkiem że 100 % winogron wykorzystywanych do produkcji wina objętego chronioną nazwą pochodzenia pochodzi z działek położonych w tej gminie lub wsi. Należy również zachować zgodność z ustanowionym ograniczeniem wydajności.

  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).

Elektroniczne odesłanie (url) do publikacji specyfikacji produktu

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