C/2026/4630

31.8.2026

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei [1]

(C/2026/4630)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Arlanza”

Numărul UE de referință: PDO-ES-A0613-AM04 – 3.6.2026

1. **Denumirea produsului**

„Arlanza”

2. **Tipul de indicație geografică**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Sectorul**

☐ Produse agricole

☑ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara terță căreia îi aparține aria geografică**

Spania

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Denumire

Ministerul Agriculturii, Pescuitului și Alimentației. Direcția Generală pentru Alimentație. Subdirecția Generală pentru Controlul Calității Alimentelor și Laboratoare Agroalimentare

6. **Calificarea drept modificare standard**

Autoritatea competentă consideră că această modificare a caietului de sarcini al DOP „Arlanza” este o modificare standard; aceasta nu poate fi considerată o modificare la nivelul Uniunii, deoarece nu corespunde niciuneia dintre situațiile menționate la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143 privind indicațiile geografice. Astfel, aceasta: nu include o modificare a denumirii sau a utilizării denumirii ori a categoriei de produs sau produse desemnate prin indicația geografică; nu riscă să anuleze legătura cu aria geografică; implică restricții suplimentare în legătură cu comercializarea produsului.

[1] Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

Titlu

INCLUDEREA UNOR TIPURI NOI DE VIN

Descriere

Vinurile roșii cu macerare carbonică și vinurile roșii dulci (denumite „vinuri de gheață") au fost adăugate la categoria 1, care este singura categorie vizată de caietul de sarcini al produsului. Au fost descrise caracteristicile analitice și organoleptice ale acestora și au fost specificate condițiile de producție.

Au fost așadar modificate punctele 2 și 3.b.1 din caietul de sarcini și punctele 6 și 7.1 din documentul unic.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

EXTINDEREA ARIEI GEOGRAFICE DELIMITATE

Descriere

Aceasta a fost extinsă la patru municipalități din provincia Burgos (Ciadoncha, Palazuelos de Muño, Pampliega and Santa María del Mercadillo) și la o municipalitate din provincia Palencia (Villaviudas).

Prezenta modificare vizează punctul 4 din caietul de sarcini și punctul 9 din documentul unic.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

REFORMULAREA SECȚIUNII REFERITOARE LA LEGĂTURĂ

Descriere

A fost necesar să se includă trimiterea la producția de vinuri de gheață și să se îmbunătățească formularea ariei geografice în cauză, în conformitate cu modificările deja prevăzute. Se consideră că această modificare nu este inclusă în cazul menționat la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143 privind indicațiile geografice. Acest lucru nu modifică legătura; formularea a fost doar îmbunătățită.

Prezenta modificare vizează punctul 7 din caietul de sarcini, dar nu afectează documentul unic.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

ELIMINAREA PUNCTULUI 9 PRIVIND VERIFICAREA CONFORMITĂȚII CU CAIETUL DE SARCINI

Descriere

Acest lucru se referă la eliminarea punctului 9 din caietul de sarcini al produsului, deoarece includerea sa nu este obligatorie.

Se elimină punctul 9 din caietul de sarcini. Documentul unic nu este vizat.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

Denumiri de origine și indicații geografice pentru vin

„Arlanza”

Numărul UE de referință: PDO-ES-A0613-AM04 – 3.6.2026

1. **Denumirea (denumirile)**

„Arlanza”

2. **Tipul de indicație geografică**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Țara terță căreia îi aparține aria geografică delimitată**

Spania

4. **Clasificarea produsului agricol prin poziția și codul din Nomenclatura combinată, în conformitate cu articolul 6 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2024/1143**

2204 – Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

5. **Categorii de produse viticole, astfel cum sunt enumerate în partea II din anexa VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013**

1. Vin

6. **Descrierea vinului sau a vinurilor**

Produs viticol

VIN - vinuri albe

Caracteristici organoleptice

Aspect vizual

Vinuri albe: în plan vizual, culoarea lor variază de la galben argintiu la galben auriu; sunt limpezi și/sau strălucitoare, fără materii solide în suspensie.

Vinuri albe maturate: în plan vizual, culoarea lor variază de la galben argintiu la galben auriu; sunt limpezi și/sau strălucitoare, fără materii solide în suspensie.

Miros

Vinuri albe: caracterizat de arome fructate.

Vinuri albe maturate: caracterizat de arome fructate, eventual și de arome lemnoase.

Gust

Vinuri albe: Sunt echilibrate și proaspete

Vinuri albe maturate: Acestea sunt proaspete și echilibrate, cu note datorate maturării în recipiente din lemn.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

—

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (în % de volum):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% de volum):	10,5
Aciditatea totală minimă:	4
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame pe litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	13,33
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	150

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

—

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

VIN - vinuri roze

Caracteristici organoleptice

Aspect vizual

Vinuri roze: În plan vizual, culoarea lor variază de la culoarea cojii de ceapă la roșu-căpșună; sunt limpezi și/sau strălucitoare, fără materii solide în suspensie.

Vinuri roze maturate: În plan vizual, culoarea lor variază de la culoarea cojii de ceapă la roz-zmeură, având nuanțe datorate maturării; sunt vinuri limpezi și/sau strălucitoare, fără materii solide în suspensie.

Miros

Vinuri roze: Se caracterizează prin arome de fructe roșii și/sau negre.

Vinuri roze maturate: Acestea se caracterizează prin arome de fructe roșii proaspete și/sau în compot și arome lemnoase.

Gust

Vinuri roze: Sunt proaspete și echilibrate.

Vinuri roze maturate: Sunt proaspete și echilibrate.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

—

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (în % de volum):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% de volum):	11
Aciditatea totală minimă:	4
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame pe litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	—
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	150

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Aciditatea volatilă maximă, exprimată ca acid acetic:

Pentru vinurile introduse pe piață în primul an după recoltare: 13,33 meq/l

Pentru vinurile maturate timp de mai mult de un an, ea nu trebuie să depășească plafonul, calculat după cum urmează: 1 g/l (16,67 meq/l) până la 10 % vol., plus 0,06 g/l (1 meq/l) pentru fiecare grad care depășește 10 %. În orice caz, aciditatea volatilă nu poate depăși 1,08 g/l (18 meq/l).

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

VIN – roșu tânăr și vinuri produse prin macerare carbonică

Caracteristici organoleptice

Aspect vizual

În plan vizual, culoarea lor variază de la roșu violaceu la roșu purpuriu, cu nuanțe specifice vinurilor tinere. Sunt limpezi, fără materii solide în suspensie.

Miros

Se caracterizează prin arome de fructe roșii și/sau negre, de intensitate medie sau ridicată.

Gust

Sunt echilibrate și proaspete.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

—

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (în % de volum):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% de volum):	11,5
Aciditatea totală minimă:	4
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame pe litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	—
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	150

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Aciditatea volatilă maximă, exprimată ca acid acetic:

Pentru vinurile introduse pe piață în primul an după recoltare: 13,33 meq/l

Pentru vinurile maturate timp de mai mult de un an, ea nu trebuie să depășească plafonul, calculat după cum urmează: 1 g/l (16,67 meq/l) până la 10 % vol., plus 0,06 g/l (1 meq/l) pentru fiecare grad care depășește 10 %. În orice caz, aciditatea volatilă nu poate depăși 1,08 g/l (18 meq/l).

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

VIN - vinuri roșii maturate

Caracteristici organoleptice

Aspect vizual

În plan vizual, culoarea lor variază de la roșu-granat la roșu-cărămiziu, având nuanțe datorate procesului de maturare. Sunt limpezi, fără materii solide în suspensie.

Miros

Se caracterizează prin arome echilibrate, lemnoase și fructate, în funcție de durata maturării.

Gust

Acestea sunt vinuri seci, cu o aciditate echilibrată.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

—

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (în % de volum):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% de volum):	12
Aciditatea totală minimă:	4
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame pe litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	—
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	150

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Aciditatea volatilă maximă, exprimată ca acid acetic:

Pentru vinurile introduse pe piață în primul an după recoltare: 16,67 meq/l

Pentru vinurile maturate timp de mai mult de un an, ea nu trebuie să depășească plafonul, calculat după cum urmează: 1 g/l (16,67 meq/l) până la 10 % vol., plus 0,06 g/l (1 meq/l) pentru fiecare grad care depășește 10 %. În orice caz, aciditatea volatilă nu poate depăși 1,2 g/l (20 meq/l).

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

VIN - Vinuri roșii dulci

Caracteristici organoleptice

Aspect vizual

Nuanțele lor variază de la galben-pai la galben-auriu. Sunt limpezi, fără materii solide în suspensie.

Miros

Se caracterizează prin arome fructate sau florale de intensitate medie sau ridicată.

Gust

Sunt echilibrate în ceea ce privește tăria alcoolică, aciditatea și conținutul de zahăr rezidual.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

—

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (în % de volum):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% de volum):	11,5
Aciditatea totală minimă:	4
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame pe litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	—
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	150

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Aciditatea volatilă maximă, exprimată ca acid acetic:

Pentru vinurile introduse pe piață în primul an după recoltare: 13,33 meq/l

Pentru vinurile maturate timp de mai mult de un an, ea nu trebuie să depășească plafonul, calculat după cum urmează: 1 g/l (16,67 meq/l) până la 10 % vol., plus 0,06 g/l (1 meq/l) pentru fiecare grad care depășește 10 %. În orice caz, aciditatea volatilă nu poate depăși 1,2 g/l (20 meq/l).

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

7. **Practici oenologice**

7.1. *Practicile oenologice specifice utilizate la producerea vinului sau a vinurilor, restricții relevante aplicabile producției*

Practici oenologice

—

Tipul de practică oenologică

Practică oenologică specifică

Descriere

— Tăria alcoolică potențială minimă a strugurilor: 10,5 % pentru soiurile albe și 11,5 % pentru soiurile roșii.

— Randamentul maxim de extracție: 72 de litri la 100 de kilograme de struguri.

— Macerare carbonică: strugurii sunt așezați în cuve întregi și intacți și sunt ținuți într-un mediu bogat în CO2 în timpul fermentației intracelulare. Apoi sunt fie dezbroboniți, zdrobiți și macerați, fie presați direct, continuând în același timp fermentația alcoolică. Fermentația intracelulară produce alcool și alți compuși aromatici.

— „Vin de gheață”: strugurii trebuie recoltați atunci când sunt înghețați (temperatură mai mică sau cuprinsă între -2 °C și -7 °C). Strugurii sunt presați în timp ce sunt încă înghețați, fără o dezbrobonire prealabilă. Nu se adaugă zahăr sau alcool pentru procesul de fermentare. Zahărul prezent în vin, la sfârșitul procesului de fermentare, este zahăr rezidual natural (fără adaos). Fermentarea, precum și învechirea, pot avea loc în rezervoare sau butoaie.

— Perioadele de maturare pentru vinurile cu mențiunile „Crianza”, „Reserva” și „Gran Reserva” se calculează începând cu data de 1 noiembrie a anului recoltei.

Practici oenologice

—

Tipul de practică oenologică

Restricție relevantă referitoare la producerea vinului

Descriere

Vinurile albe trebuie să fie produse exclusiv din soiurile albe Albillo și Viura. Vinurile roze trebuie să fie obținute din următoarele soiuri: Tinta del País, Garnacha Tinta, Mencía, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Albillo Mayor și Viura, soiurile roșii reprezentând minimum 50 %. Vinurile roșii trebuie să fie obținute din struguri din care cel puțin 75 % sunt din următoarele soiuri roșii: Tinta del País, Garnacha Tinta, Mencía, Cabernet Sauvignon, Merlot și Petit Verdot.

Practici oenologice

METODE DE CULTIVARE

Tipul de practică oenologică

Restricție relevantă referitoare la elaborarea vinului

Descriere

Densitatea minimă a viței-de-vie: 2 000 de butuci pe hectar.

7.2. *Randamente maxime*

Toate vinurile/categoria/soiul/tipul

Soiuri de struguri albi

Randament maxim

Randament maxim	10 000
Unitatea de măsură pentru randamentul maxim:	kilograme de struguri pe hectar

Toate vinurile/categoria/soiul/tipul

Soiuri de struguri albi

Randament maxim

Randament maxim	72
Unitatea de măsură pentru randamentul maxim:	hectolitri pe hectar

Toate vinurile/categoria/soiul/tipul

Soiuri de struguri roșii

Randament maxim

Randament maxim	7 000
Unitatea de măsură pentru randamentul maxim:	kilograme de struguri pe hectar

Toate vinurile/categoria/soiul/tipul

Soiuri de struguri roșii

Randament maxim

Randament maxim	50,40
Unitatea de măsură pentru randamentul maxim:	hectolitri pe hectar

Toate vinurile/categoria/soiul/tipul

Soiuri de struguri albi pentru producția de „Vino de Pueblo” sau „Vino de Villa”

Randament maxim

Randament maxim	8 000
Unitatea de măsură pentru randamentul maxim:	kilograme de struguri pe hectar

Toate vinurile/categoria/soiul/tipul

Soiuri de struguri albi pentru producția de „Vino de Pueblo” sau „Vino de Villa”

Randament maxim

Randament maxim	57,6
Unitatea de măsură pentru randamentul maxim:	hectolitri pe hectar

Toate vinurile/categoria/soiul/tipul

Soiuri de struguri roșii pentru producția de „Vino de Pueblo” sau „Vino de Villa”

Randament maxim

Randament maxim	5 600
Unitatea de măsură pentru randamentul maxim:	kilograme de struguri pe hectar

Toate vinurile/categoria/soiul/tipul

Soiuri de struguri roșii pentru producția de „Vino de Pueblo” sau „Vino de Villa”

Randament maxim

Randament maxim	40,32
Unitatea de măsură pentru randamentul maxim:	hectolitri pe hectar

8. **Indicarea soiului sau a soiurilor de struguri de vinificație din care este produs vinul sau din care sunt produse vinurile**

— ALBILLO MAYOR

— CABERNET SAUVIGNON

— GARNACHA TINTA

— MACABEO - VIURA

— MENCÍA

— MERLOT

— PETIT VERDOT

— TEMPRANILLO - TINTA DEL PAIS

9. **Descrierea concisă a ariei geografice delimitate**

Acesta acoperă următoarele municipalități și entități locale:

— Province of Burgos: Avellanosa de Muñó și entitățile mai mici: Pinedillo, Paules del Agua și Torrecítores del Enebral; Ciruelos de Cervera (parcela cadastrală 518) și „entitatea locală mai restrânsă" Briongos de Cervera; Cebrecos, Cilleruelo de Abajo, Cilleruelo de Arriba, Covarrubias și „entitatea locală mai restrânsă" Ura; Fontioso, Iglesiarrubia, Lerma și următoarele entități mai mici: Revilla Cabriada, Castrillo Solarana, Rabé de los Escuderos, Santillán del Agua, Ruyales del Agua și Villoviado; Los Balbases (parcela cadastrală 523), Madrigal del Monte, Madrigalejo del Monte și „entitatea locală mai restrânsă" Montuenga; Mahamud, Nebreda, Palazuelos de Muño, Pampliega, Peral de Arlanza, Pineda Trasmonte, Pinilla Trasmonte, Puentedura, Quintanilla del Agua, Tordueles, Quintanilla del Coco și „entitatea locală mai restrânsă" 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 și „entitatea locală mai restrânsă" Villafuertes; Villaverde del Monte și Zael.

— Provincia Palencia: Baltanás și „entitatea locală mai restrânsă" 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 și Villodrigo.

În localitatea Los Balbases, numai suprafața parcelei cadastrale 523 este adecvată pentru cultivarea viței-de-vie care face obiectul denumirii protejate. În localitatea Ciruelos de Cervera, numai suprafața parcelei cadastrale 518 este adecvată pentru cultivarea viței-de-vie care face obiectul denumirii protejate. În localitatea Villaviudas, arealul aflat la altitudine în conformitate cu caietul de sarcini al produsului este adecvat pentru cultivarea viței-de-vie.

10. **Legătura cu aria geografică**

Categoriile de produse vitivinicole

1. Vin

Rezumatul legăturii

Clima continentală extremă (cu diferențe semnificative între temperaturile din timpul zilei și cele din timpul nopții) și altitudinea sunt factorii fizici cei mai importanți, în special în timpul procesului de coacere a strugurilor (lent și întârziat). Sunt importante și randamentele scăzute din acest areal, obținute printr-o densitate redusă a viței-de-vie și cu ajutorul unor lucrări importante de rărire. În aceste condiții, soiul „Tinta del País" dobândește caracteristici foarte distinctive, care deosebesc acest areal de alte zone (acumularea de polifenoli și de precursori aromatici, precum și echilibrul ideal între alcool și o aciditate pronunțată). Vinurile sunt bogate în polifenoli, sunt corpolente și au un nivel ridicat de aciditate, ceea ce le face foarte potrivite pentru maturare.

11. **Alte cerințe aplicabile**

Titlul cerinței/derogării

AMBALAREA LA SURSĂ

Cadrul juridic

În legislația națională

Tipul cerinței suplimentare/derogării

Ambalarea în arealul geografic delimitat

Titlul cerinței/derogării

Procesul de vinificație include îmbutelierea și maturarea vinurilor. Prin urmare, caracteristicile organoleptice, fizice și chimice pot fi garantate numai dacă toate operațiunile de manipulare a vinului se desfășoară în arealul de producție. Îmbutelierea vinurilor este unul dintre factorii esențiali pentru obținerea caracteristicilor prevăzute. Prin urmare, în vederea asigurării calității și a furnizării unei garanții privind originea și controlul, îmbutelierea trebuie să aibă loc în instalații de îmbuteliere în cadrul unităților de vinificație situate în arealul de producție.

Titlul cerinței/derogării

ETICHETARE

Cadrul juridic

În legislația națională

Tipul cerinței suplimentare/derogării

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Titlul cerinței/derogării

— Etichetele vinurilor care beneficiază de denumirea protejată trebuie să includă în mod vizibil denumirea geografică („Arlanza"). - Mențiunea tradițională prevăzută la articolul 112 litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 este „Denominación de Origen" („denumire de origine").

— Anul recoltei trebuie indicat pe etichetă, chiar dacă vinurile nu sunt maturate.

— Vinurile roșii și roze pot utiliza următoarele mențiuni tradiționale pe etichetă: „Crianza", „Reserva" și „Gran Reserva", cu condiția ca acestea să respecte legislația aplicabilă în domeniu.

— Vinurile roșii și roze care beneficiază de DOP „Arlanza" pot utiliza mențiunea „Roble" („stejar") pe etichetă dacă respectă legislația aplicabilă în vigoare.

— Vinurile pot utiliza mențiunea „Fermentado en barrica" („fermentat în baricuri") pe eticheta principală, în condițiile prevăzute de legislația în vigoare.

— Se poate utiliza denumirea unei unități geografice mai mici decât cele care alcătuiesc aria geografică (comune și entități mai mici), împreună cu următorii termeni: - „Vino de Pueblo", cu condiția ca 85 % din strugurii utilizați pentru producerea vinului protejat să provină de pe parcele situate în această unitate geografică mai mică, și „Vino de Villa", cu condiția ca 100 % din strugurii utilizați pentru producerea vinului protejat să provină de pe parcele situate în comuna sau districtul respectiv. De asemenea, trebuie să respecte limita de randament stabilită.

  Pe etichetă trebuie să se indice mențiunea „Vino de Villa", urmată de denumirea geografică a comunei considerate ca fiind „Villa". Este vorba de: Lerma (și localitățile aferente Castrillo Solarana, Villoviado, Revilla Cabriada, Rabé de los Escuderos, Santillán del Agua și Ruyales del Agua), Covarrubias (și localitatea aferentă Ura) și Santa Maria del Campo (și localitatea aferentă Escuderos).

Trimitere electronică (URL) la publicarea caietului de sarcini

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