C/2026/4630

31.8.2026

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2026/4630)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Arlanza“

Referenčné číslo EÚ: PDO-ES-A0613-AM04 – 3. 6. 2026

1. **Názov výrobku**

„Arlanza“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Odvetvie**

☐ Poľnohospodárske výrobky

☑ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, do ktorej zemepisná oblasť patrí**

Španielsko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Názov

Ministerstvo poľnohospodárstva, rybolovu a potravinárstva. Generálne riaditeľstvo pre potraviny. Odbor generálneho riaditeľstva pre kontrolu kvality potravín a agropotravinárske laboratóriá

6. **Zdôvodnenie, prečo ide o štandardnú zmenu**

Príslušný orgán považuje túto zmenu špecifikácie výrobku s CHOP „Arlanza“ za štandardnú zmenu; nemožno ju považovať za zmenu na úrovni Únie, pretože nezodpovedá žiadnej zo situácií uvedených v článku 24 ods. 3 nariadenia (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach. Konkrétne: nezahŕňa zmenu názvu ani používania názvu, ani zmenu kategórie výrobku či výrobkov označených zemepisným označením; nepredstavuje riziko, že sa ňou odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou; neprináša ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

Predmet zmeny

ZAČLENENIE NOVÝCH DRUHOV VÍN

Opis

Do kategórie 1, ktorá je jedinou kategóriou, na ktorú sa vzťahuje špecifikácia výrobku, boli pridané červené vína vyrobené karbonickou maceráciou a sladké červené vína (označované ako „ľadové vína“). Uviedol sa opis ich analytických a organoleptických vlastností a špecifikovali sa podmienky ich výroby.

Táto zmena sa týka bodov 2 a 3.b.1 špecifikácie výrobku a bodov 6 a 7.1 jednotného dokumentu.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

ROZŠÍRENIE VYMEDZENEJ ZEMEPISNEJ OBLASTI

Opis

Vymedzená zemepisná oblasť bola rozšírená o štyri obce v provincii Burgos (Ciadoncha, Palazuelos de Muño, Pampliega a Santa María del Mercadillo) a o jednu obec v provincii Palencia (Villaviudas).

Táto zmena sa týka bodu 4 špecifikácie výrobku a bodu 9 jednotného dokumentu.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

PREPRACOVANIE BODU TÝKAJÚCEHO SA SÚVISLOSTI

Opis

Bolo potrebné zahrnúť odkaz na výrobu ľadových vín a vylepšiť vymedzenie dotknutej zemepisnej oblasti v súlade so zmenami, ktoré už boli uvedené. Táto zmena sa nepovažuje za súčasť prípadu uvedeného v článku 24 ods. 3 nariadenia (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach. Nemení sa ňou príslušná súvislosť; vylepšilo sa ňou len vymedzenie.

Táto zmena sa týka bodu 7 špecifikácie výrobku, ale nemá vplyv na jednotný dokument.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

VYPUSTENIE BODU 9 KONTROLA SÚLADU SO ŠPECIFIKÁCIOU VÝROBKU

Opis

Týka sa vypustenia bodu 9 špecifikácie výrobku, pretože jeho zahrnutie nie je povinné.

Vypustil sa bod 9 špecifikácie. Zmena sa netýka jednotného dokumentu.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia vína

„Arlanza“

Referenčné číslo EÚ: PDO-ES-A0613-AM04 – 3. 6. 2026

1. **Názov (názvy)**

„Arlanza“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Španielsko

4. **Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143**

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

5. **Kategórie vinárskeho výrobku uvedené v časti II prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013**

1. Víno

6. **Opis vína alebo vín**

Vinársky výrobok

VÍNO – biele vína

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Biele vína: Pokiaľ ide o vzhľad, ich tóny siahajú od striebristej žltej po zlatožltú, sú číre a/alebo brilantné bez nerozpustných látok.

Vyzreté biele vína: Pokiaľ ide o vzhľad, ich tóny siahajú od striebristej žltej po zlatožltú, sú číre a/alebo svetlé bez nerozpustných látok.

Aróma

Biele vína: vyznačujú sa ovocnými arómami.

Vyzreté biele vína: vyznačujú sa ovocnými arómami a môžu mať aj drevité arómy.

Chuť

Biele vína: sú vyvážené a svieže.

Vyzreté biele vína: Sú vyvážené a svieže, môžu pripomínať vína dozrievané v drevených sudoch.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	10,5
Minimálna celková kyslosť	4
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	13,33
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	150

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

—

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

VÍNO – ružové vína

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Ružové vína: Pokiaľ ide o vzhľad, ich tóny siahajú od farby šupiek cibule po jahodovočervenú; sú číre a/alebo svetlé bez nerozpustných látok.

Vyzreté ružové vína: Pokiaľ ide o vzhľad, ich tóny siahajú od farby šupiek cibule po malinovoružovú s odtienkami po dozrievaní, sú číre a/alebo svetlé bez nerozpustných látok.

Aróma

Ružové vína: Vyznačujú sa arómami červeného a/alebo čierneho ovocia.

Vyzreté ružové vína: vyznačujú sa arómami čerstvého ovocia a/alebo kompótového červeného ovocia a arómami z dreva.

Chuť

Ružové vína: Sú svieže a vyvážené.

Vyzreté ružové vína: Sú svieže a vyvážené.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	11
Minimálna celková kyslosť	4
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	150

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

maximálny obsah prchavých kyselín (vyjadrený ako kyselina octová):

V prípade vín uvedených na trh v prvom roku po zbere: 13,33 miliekvivalentu na liter (meq/l)

V prípade vín starších ako jeden rok nesmie prekročiť hranicu vypočítanú takto: 1 gram na liter (16.67 meq/l) do 10 obj. %, plus 0,06 gramu na liter (1 meq/l) na každý percentuálny bod nad 10 obj. %. V žiadnom prípade nesmie prekročiť 1,08 g/l (18 meq/l).

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

VÍNO – mladé červené vína a vína vyrobené karbonickou maceráciou

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Pokiaľ ide o vzhľad, ich tóny siahajú od fialovočervenej po purpurovočervenú a farba na menisku ukazuje, že ide o mladé vína; sú číre bez nerozpustných látok.

Aróma

Vyznačujú sa arómami červeného a/alebo čierneho ovocia so strednou alebo vysokou intenzitou.

Chuť

Sú vyvážené a svieže.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	11,5
Minimálna celková kyslosť	4
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	150

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

maximálny obsah prchavých kyselín (vyjadrený ako kyselina octová):

V prípade vín uvedených na trh v prvom roku po zbere: 13,33 miliekvivalentu na liter (meq/l)

V prípade vín starších ako jeden rok nesmie prekročiť hranicu vypočítanú takto: 1 gram na liter (16.67 meq/l) do 10 obj. %, plus 0,06 gramu na liter (1 meq/l) na každý percentuálny bod nad 10 obj. %. V žiadnom prípade nesmie prekročiť 1,08 g/l (18 meq/l).

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

VÍNO – vyzreté červené vína

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Pokiaľ ide o vzhľad, ich tóny siahajú od granátovočervenej po tehlovočervenú s odtienkami po dozrievaní; sú číre bez nerozpustných látok.

Aróma

Vyznačujú sa vyváženou arómou dreva a ovocia v závislosti od dĺžky zrenia.

Chuť

Sú suché s vyváženou kyslosťou.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	12
Minimálna celková kyslosť	4
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	150

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

maximálny obsah prchavých kyselín (vyjadrený ako kyselina octová):

V prípade vín uvedených na trh v prvom roku po zbere: 16,67 miliekvivalentu na liter (meq/l)

V prípade vín starších ako jeden rok nesmie prekročiť hranicu vypočítanú takto: 1 gram na liter (16.67 meq/l) do 10 obj. %, plus 0,06 gramu na liter (1 meq/l) na každý percentuálny bod nad 10 obj. %. V žiadnom prípade nesmie prekročiť 1,2 g/l (20 meq/l).

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

VÍNO – sladké červené vína

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Ich tóny siahajú od slamovožltej po zlatožltú; sú číre bez nerozpustných látok.

Aróma

Vyznačujú sa ovocnými alebo kvetinovými arómami so strednou alebo vysokou intenzitou.

Chuť

Sú vyvážené z hľadiska obsahu alkoholu, kyslosti a obsahu zvyškového cukru.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

–

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	11,5
Minimálna celková kyslosť	4
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	150

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

maximálny obsah prchavých kyselín (vyjadrený ako kyselina octová):

V prípade vín uvedených na trh v prvom roku po zbere: 13,33 miliekvivalentu na liter (meq/l)

V prípade vín starších ako jeden rok nesmie prekročiť hranicu vypočítanú takto: 1 gram na liter (16.67 meq/l) do 10 obj. %, plus 0,06 gramu na liter (1 meq/l) na každý percentuálny bod nad 10 obj. %. V žiadnom prípade nesmie prekročiť 1,2 g/l (20 meq/l).

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

7. **Vinárske výrobné postupy**

7.1. *Osobitné enologické postupy použité pri výrobe vína alebo vín, príslušné obmedzenia týkajúce sa výroby daného vína alebo vín*

Vinársky výrobný postup

–

Typ enologického postupu

Osobitný enologický postup

Opis

— Minimálny potenciálny obsah alkoholu v hrozne: 10,5 % v prípade bielych odrôd a 11,5 % v prípade modrých odrôd.

— Maximálna výlisnosť: 72 litrov na 100 kg hrozna.

— Karbonická macerácia: Naplnenie kvasnej nádoby neporušeným hroznom bez narušenia bobúľ, pričom sa hrozno udržiava v prostredí bohatom na CO_2, kde súčasne prebieha intracelulárna fermentácia. Následne sa hrozno buď odstopkuje, pomelie a ponechá na maceráciu, alebo sa priamo lisuje, pričom alkoholová fermentácia pokračuje ďalej. Intracelulárna fermentácia produkuje alkohol a ďalšie aromatické zložky.

— „Ľadové víno“: Hrozno sa musí zbierať v stave zmrazenia (pri teplote nižšej ako −2 °C alebo v rozmedzí od −2 °C do −7 °C). Lisuje sa, keď je zmrznuté, bez toho, aby sa predtým odstopkovalo. Pri fermentácii sa nepridáva cukor ani alkohol. Cukor prítomný vo víne na konci fermentácie je prirodzený zvyškový cukor (nie je pridávaný dodatočne). Fermentácia aj vyzrievanie môžu prebiehať v nádržiach alebo v sudoch.

— Obdobia dozrievania vín, pre ktoré sa používajú pojmy „Crianza“, „Reserva“ a „Gran Reserva“, sa určujú ako obdobia začínajúce sa od 1. novembra roku zberu.

Vinársky výrobný postup

—

Typ enologického postupu

Relevantné obmedzenie týkajúce sa výroby vín

Opis

Biele vína sa musia vyrábať výlučne z bielych odrôd Albillo a Viura. Ružové vína musia byť vyrobené z odrôd: Tinta del País, Garnacha Tinta, Mencía, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Albillo Mayor a Viura, pričom modré odrody predstavujú minimálne 50 %. Červené vína sa musia vyrábať z hrozna, ktorého minimálne 75 % pochádza z týchto odrôd: Tinta del País, Garnacha Tinta, Mencía, Cabernet Sauvignon, Merlot a Petit Verdot.

Vinársky výrobný postup

PESTOVATEĽSKÉ POSTUPY

Typ enologického postupu

Relevantné obmedzenie týkajúce sa výroby vín

Opis

Minimálna hustota výsadby: 2 000 krov na hektár.

7.2. *Maximálne výnosy*

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Biele odrody

Maximálny výnos

Maximálny výnos	10 000
Jednotka maximálneho výnosu:	kilogramy hrozna na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Biele odrody

Maximálny výnos

Maximálny výnos	72
Jednotka maximálneho výnosu:	hektoliter na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Modré odrody

Maximálny výnos

Maximálny výnos	7 000
Jednotka maximálneho výnosu:	kilogramy hrozna na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Modré odrody

Maximálny výnos

Maximálny výnos	50,40
Jednotka maximálneho výnosu:	hektoliter na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Biele odrody na výrobu vín „Vino de Pueblo“ alebo „Vino de Villa“

Maximálny výnos

Maximálny výnos	8 000
Jednotka maximálneho výnosu:	kilogramy hrozna na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Biele odrody na výrobu vín „Vino de Pueblo“ alebo „Vino de Villa“

Maximálny výnos

Maximálny výnos	57,6
Jednotka maximálneho výnosu:	hektoliter na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Modré odrody na výrobu vín „Vino de Pueblo“ alebo „Vino de Villa“

Maximálny výnos

Maximálny výnos	5 600
Jednotka maximálneho výnosu:	kilogramy hrozna na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Modré odrody na výrobu vín „Vino de Pueblo“ alebo „Vino de Villa“

Maximálny výnos

Maximálny výnos	40,32
Jednotka maximálneho výnosu:	hektoliter na hektár

8. **Označenie muštovej odrody alebo muštových odrôd, z ktorých sa víno alebo vína vyrábajú**

— ALBILLO MAYOR

— CABERNET SAUVIGNON

— GARNACHA TINTA

— MACABEO – VIURA

— MENCÍA

— MERLOT

— PETIT VERDOT

— TEMPRANILLO – TINTA DEL PAIS

9. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Vzťahuje sa na tieto obce a miestne subjekty:

— Provincia Burgos: Avellanosa de Muñó a menšie subjekty: Pinedillo, Paules del Agua a Torrecítores del Enebral; Ciruelos de Cervera (katastrálne územie 518) a „menší miestny subjekt“ Briongos de Cervera; Cebrecos, Cilleruelo de Abajo, Cilleruelo de Arriba, Covarrubias a „menší miestny subjekt“ Ura; Fontioso, Iglesiarrubia, Lerma a menšie subjekty: Revilla Cabriada, Castrillo Solarana, Rabé de los Escuderos, Santillán del Agua, Ruyales del Agua a Villoviado; Los Balbases (katastrálne územie 523), Madrigal del Monte, Madrigalejo del Monte a „menší miestny subjekt“ Montuenga; Mahamud, Nebreda, Palazuelos de Muño, Pampliega, Peral de Arlanza, Pineda Trasmonte, Pinilla Trasmonte, Puentedura, Quintanilla del Agua, Tordueles, Quintanilla del Coco a „menší miestny subjekt“ 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 a „menší miestny subjekt“ Villafuertes; Villaverde del Monte a Zael.

— Provincia Palencia: Baltanás a „menší miestny subjekt“ 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 a Villodrigo.

V obci Los Balbases je na pestovanie chráneného viniča vhodná len oblasť v rámci katastrálneho územia 523. V obci Ciruelos de Cervera je na pestovanie viniča vhodná len oblasť nachádzajúca sa v katastrálnom území 518. V obci Villaviudas je na pestovanie viniča vhodná oblasť v nadmorskej výške, ktorá je v súlade so špecifikáciou výrobku.

10. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Kategória vinárskeho výrobku

1. Víno

Zhrnutie súvislosti

Extrémne kontinentálne podnebie (výrazné rozdiely medzi dennými a nočnými teplotami) a nadmorská výška sú najdôležitejšími fyzikálnymi faktormi, najmä počas procesu zrenia (pomalé a oneskorené). Rovnako dôležitým faktorom sú aj nízke výnosy oblasti dosiahnuté nízkou hustotou výsadby a prerieďovaním strapcov. Za týchto podmienok získava odroda „Tinta del País“ veľmi osobité vlastnosti, ktoré odlišujú túto oblasť od iných oblastí (hromadenie polyfenolov a aromatických prekurzorov a ideálna rovnováha medzi alkoholom a výraznou kyslosťou). Vína sú bohaté na polyfenoly, majú plné telo a vysokú kyslosť, vďaka čomu sú výnimočne vhodné na zrenie.

11. **Ďalšie uplatniteľné požiadavky**

Predmet požiadavky/výnimky

BALENIE PRI ZDROJI

Právny rámec

vo vnútroštátnych právnych predpisoch

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

fľašovanie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis požiadavky/výnimky

Postup výroby vína zahŕňa fľašovanie a čistenie vín. Organoleptické, fyzikálne a chemické vlastnosti teda možno zaručiť len vtedy, ak sa všetky jednotlivé kroky manipulácie s vínom uskutočňujú v oblasti výroby. Fľašovanie vín je jedným z rozhodujúcich faktorov na dosiahnutie vymedzených vlastností. V dôsledku toho a s cieľom zabezpečiť kvalitu a poskytnúť záruku, pokiaľ ide o pôvod a kontrolu, sa fľašovanie musí uskutočňovať na fľašovacích linkách vo vinárskych podnikoch, ktoré sa nachádzajú vo výrobnej oblasti.

Predmet požiadavky/výnimky

OZNAČOVANIE

Právny rámec

vo vnútroštátnych právnych predpisoch

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis požiadavky/výnimky

— Na etiketách chránených vín musí byť zreteľne uvedený zemepisný názov CHOP „Arlanza“. Tradičný pojem uvedený v článku 112 písm. a) nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 je „Denominación de Origen“ („označenie pôvodu“).

— Na etikete musí byť uvedený ročník vína, aj keď vína nie sú vyzreté.

— V prípade červených a ružových vín sa na etikete môžu používať tieto tradičné pojmy: „Crianza“, „Reserva“ a „Gran Reserva“ za predpokladu, že sú v súlade s príslušnými platnými právnymi predpismi.

— V prípade červených a ružových vín s CHOP „Arlanza“ sa môže na etikete používať výraz „Roble“ („dub“), ak sú v súlade s platnými právnymi predpismi.

— Na hlavnej etikete vín sa môže používať výraz „Fermentado en barrica“ („kvasené v sude“) za podmienok stanovených v platných právnych predpisoch.

— Môže sa použiť názov zemepisnej jednotky, ktorá je menšia ako oblasti tvoriace vymedzenú zemepisnú oblasť (obce a menšie subjekty), a to s týmito pojmami: „Vino de Pueblo“ za predpokladu, že 85 % hrozna použitého na výrobu vína s chráneným označením pochádza z pozemkov nachádzajúcich sa v danej menšej zemepisnej jednotke, a „Vino de Villa“ za predpokladu, že 100 % hrozna použitého na výrobu vína s chráneným označením pochádza z pozemkov nachádzajúcich sa v danej obci alebo okrese. Musí takisto spĺňať stanovený povolený hektárový výnos.

  Za pojmom „Vino de Villa“ musí nasledovať zemepisný názov dotknutej obce, ktorá sa považuje za oblasť „Villa“: Ide o tieto obce: Lerma (a jej okresy Castrillo Solarana, Villoviado, Revilla Cabriada, Rabé de los Escuderos, Santillán del Agua a Ruyales del Agua), Covarrubias (a jej okres Ura) a Santa Maria del Campo (a jej okres Escuderos).

Elektronický odkaz (url) na uverejnenie špecifikácie výrobku

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