

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(2020/C 437/12)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ⁽¹⁾

COMUNICACIÓN DE MODIFICACIÓN NORMAL QUE MODIFICA EL DOCUMENTO ÚNICO

«ARLANZA»

PDO-ES-A0613-AM02

Fecha de comunicación: 25 de septiembre de 2020

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. Modificación de las características organolépticas: adaptación de los descriptores sensoriales

MODIFICACIÓN:

Se han revisado y modificado las características organolépticas de los vinos amparados. Se ha modificado el punto 2.b del pliego de condiciones y 4 del Documento Único.

Es una modificación normal porque no implica un cambio sustancial de las características del producto, sino una descripción más precisa y adaptada a las nuevas técnicas de análisis sensorial. Se siguen manteniendo las características y perfil del producto que se describen en el vínculo, derivados de la interacción entre los factores naturales y humano. Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadra en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

JUSTIFICACIÓN:

Es necesario para que estas características puedan vincularse a descriptores evaluables mediante un panel sensorial que cumpla con los criterios establecidos en la Norma UNE-EN-ISO 17025.

2. Actualización de las prácticas enológicas específicas: de cultivo, de elaboración y envejecimiento.

MODIFICACIÓN:

Se ha revisado la redacción de los apartados correspondientes a las prácticas culturales, condiciones de elaboración y envejecimiento. Ello ha modificado los puntos 3.a y 3.b del pliego de condiciones y el punto 5a del documento único.

Es una modificación normal porque no implica un cambio sustancial de las características del producto. No se puede considerar incluida en ninguno de los tipos contemplados en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/13, en el que se describen las modificaciones.

JUSTIFICACIÓN:

El objetivo es eliminar algunas cuestiones que se han demostrado innecesarias o que no constituía en sí mismas especificaciones técnicas del producto, como la prohibición de la plantación, reposición de marras y sobreinjerto con variedades no autorizadas, cuando ya se especifica en el apartado 6 del pliego de condiciones cuáles son las variedades autorizadas para la elaboración de los vinos de la DOP.

⁽¹⁾ DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

En el caso de la obligación de recubrir los depósitos con resinas epoxídicas también se ha considerado obsoleto.

Por último, se ha redactado de forma más clara el apartado de condiciones de envejecimiento, puesto que los requisitos de este están establecidos en las definiciones de los términos tradicionales y menciones de etiquetado respectivos y que constan en la normativa vigente.

3. **Modificación de las restricciones a la vinificación**

MODIFICACIÓN:

Se han actualizado las restricciones a la vinificación modificando los porcentajes mínimos de variedades en los diferentes tipos de vino

Ello modifica el punto 3.c del pliego de condiciones y el punto 5.a del documento único.

Es una modificación normal pues los cambios no implican una alteración de las características esenciales del producto, vino DOP Arlanza, que son el resultado de la confluencia de factores naturales y humanos. No se invalida el vínculo y se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

JUSTIFICACIÓN:

Adaptarse a las nuevas técnicas de elaboración y gustos del mercado. No obstante, este reajuste de la componente varietal no modifica las características sustanciales de los vinos amparados.

4. **Actualización del apartado de rendimientos máximos admitidos**

MODIFICACIÓN:

No se han modificado los límites máximos de producción por hectárea. La modificación propuesta se refiere a la introducción del concepto de «parcela vitícola», y también se ha aprovechado para suprimir los puntos 3 y 4 de este apartado (no se podrán utilizar la uva o el mosto que procede de exceso de rendimiento).

Ello modifica el punto 5 del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

Estos cambios son una modificación normal pues no implican una alteración de las características esenciales del producto. Tan solo se ha redactado el apartado de forma más clara. Por tanto, esta modificación no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

JUSTIFICACIÓN:

El concepto de «parcela vitícola» es necesario para la aplicación de estos límites de producción.

Los puntos eliminados no se consideran necesarios pues son evidentes.

5. **Reclasificación de las variedades de vinificación**

MODIFICACIÓN:

Se han reclasificado las variedades dejando solo como principal la variedad Tinta del País y el resto como secundarias.

Modifica el punto 6 del pliego de condiciones y el punto 7 del Documento Único.

Esta modificación es normal porque no implica una alteración de las características esenciales del producto, vino DOP Arlanza, que son el resultado de la confluencia de factores naturales y humanos y en los que la variedad Tinta del País va a seguir siendo la base de los vinos de la DOP. No se invalida el vínculo y se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

JUSTIFICACIÓN:

La variedad Tinta del País es mayoritaria en la zona, representando más del 90% de la superficie y es, por tanto, la base de los vinos de la DOP Arlanza. Con esta modificación solo se ha pretendido adaptar el Pliego de condiciones a la situación real de los vinos de esta DOP.

6. Modificaciones en algunas excepciones

MODIFICACIÓN:

Se incluye la posibilidad de reducir el grado alcohólico probable de la uva hasta el máximo de un grado, siempre que exista una justificación técnica de que no afecta a la calidad de la materia prima. En ningún caso esta reducción podrá ir ligada a un incremento de los rendimientos máximos.

Ello modifica el punto 8.b.1. del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

Se trata de una modificación menor que establece una herramienta para controlar la calidad del producto final. No solo no cambia las características del producto amparado, sino que es un instrumento para garantizar que estas se consiguen en cada campaña. Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

JUSTIFICACIÓN:

La experiencia demuestra que cada campaña vitivinícola tiene sus peculiaridades y que la planta se ve afectada por factores naturales variables (temperaturas, precipitaciones, accidentes como heladas, plagas y enfermedades, etc.), que tienen incidencia sobre la cantidad y calidad de la uva.

Por esta razón, se ha considerado necesario introducir esta posibilidad de bajar el grado de la uva.

7. Justificación del embotellado en origen

MODIFICACIÓN:

Se da una nueva redacción para justificar el envasado (embotellado) en la zona delimitada de conformidad con el nuevo Reglamento (UE) 2019/33, artículo 4.2. Se ha aprovechado también para suprimir el punto que prohíbe los envases que perjudiquen la calidad o prestigio de la DOP.

Ello modifica el punto 8.b.2 del pliego de condiciones y el punto 9 del documento único.

Esta práctica era ya obligatoria, luego no supone añadir mayores restricciones a la comercialización. Se considera, por tanto, que esta modificación es normal, ya que no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

JUSTIFICACIÓN:

Respecto a lo primero, solo es un cambio de redacción para adaptarse a la normativa vigente.

Respecto a lo segundo, los vinos de la DOP Arlanza se comercializarán como norma general embotellados. Solo en casos excepcionales se comercializarán en otros envases, siempre que no afecte a sus características de calidad. De esta forma, se responde mejor a las exigencias de comercialización en ciertos mercados exteriores.

8. Actualizaciones de las disposiciones de etiquetado

MODIFICACIÓN:

Se introduce la mención «vino de pueblo» y se aprovecha para dar una nueva redacción a las obligaciones de etiquetado. Además, se ha introducido también la mención «fermentado en barrica».

Ello modifica el punto 8.b.3 del pliego de condiciones y el punto 9 de documento único.

Es una modificación normal pues estas menciones facultativas de etiquetado incrementan la información facilitada al consumidor sobre el origen y la forma de elaboración producto y, en ningún caso, suponen una restricción a la comercialización. Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33

JUSTIFICACIÓN:

La autoridad competente ha regulado recientemente las menciones ligadas al uso de una unidad geográfica menor, entre ellas, “vino de pueblo”, para los vinos elaborados con mínimo del 85% de uvas procedentes de parcelas ubicadas en el término municipal o entidad local menor. Esta modificación se justifica por la creciente necesidad de información que requiere el consumidor sobre la procedencia concreta dentro de los municipios y parajes que conforman la DOP

En cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 55.2 del Reglamento (UE) 2019/33, para hacer referencia en el etiquetado al nombre de una unidad geográfica menor, debe regularse en el pliego de condiciones y en el documento único.

Respecto a los vinos fermentados en barrica, se vienen elaborando en la zona y no podían hacer uso de esta mención.

En la nueva redacción, no se han añadido nuevos requisitos, tan solo se ha reestructurado todo el apartado para una mejor comprensión.

9. Adaptación del apartado relativo a la verificación del pliego de condiciones**MODIFICACIÓN:**

Cambia la redacción del punto 9 del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

Es una modificación normal porque no se encuadra en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

JUSTIFICACIÓN:

Adaptación a las disposiciones del Reglamento (UE) n° 1306/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013 y del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/34 de la Comisión, de 17 de octubre de 2018, en particular, al artículo 19 de este último, que establece como debe efectuarse la comprobación anual que deben llevar a cabo la autoridad competente o los organismos de control para la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones. Esta modificación también se encuadra en la necesaria actualización del pliego de condiciones para cumplir con los criterios de la Norma UNE-EN-ISO 17065.

DOCUMENTO ÚNICO**1. Denominación del producto**

Arlanza

2. Tipo de indicación geográfica

DOP - Denominación de Origen Protegida

3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino

4. Descripción del (de los) vino(s)

VINO - Vinos Blancos

- Vinos blancos: En fase visual presentarán tonalidades comprendidas entre el amarillo acerado y amarillo dorado, limpio y/o brillante, sin partículas en suspensión. Su fase olfativa se caracterizará por aromas frutales. En fase gustativa son vinos equilibrados y frescos
- Vinos blancos envejecidos: En fase visual presentarán tonalidades comprendidas entre el amarillo acerado y el amarillo dorado, limpios y/o brillante. Sin partículas en suspensión. Su fase olfativa se caracterizará, además de por aromas frutales, por posibles aromas procedentes de la madera. En fase gustativa son vinos equilibrados y frescos y que pueden recordar a su paso por crianza en madera.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	10,5
Acidez total mínima:	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	13,33
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	150

VINO - Vinos Rosados

- Vinos rosados: En fase visual presentarán tonalidades desde piel de cebolla a rojo fresa, limpios y/o brillantes. Sin partículas en suspensión.

Su fase olfativa se caracterizará por aromas de frutas rojas y/o negras. En fase gustativa son frescos y equilibrados.

- Vinos rosados envejecidos: En fase visual presentarán tonalidades de piel de cebolla al rosa frambuesa con tonos propios del envejecimiento, limpios y/o brillantes. Sin partículas en suspensión. Su fase olfativa se caracterizará por aromas de frutas frescas y/o compotadas rojas y presencia de aromas procedentes de la madera. En fase gustativa son frescos y equilibrados.

(*) Los vinos con edad superior a un año no podrán superar el límite de acidez volátil calculado de la forma siguiente: 1 gramo por litro hasta 10 % Vol., más 0,06 gramos por litro por cada grado que exceda de 10 %. En todo caso, la acidez volátil no podrá ser superior a 1,08 g/l expresados en ácido acético.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11
Acidez total mínima:	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	13,33
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	150

VINO - Vinos Tintos

En fase visual presentarán tonalidades entre rojo violáceo y rojo púrpura, con ribetes que denotan juventud. Limpios y sin partículas en suspensión.

Su fase olfativa se caracterizará por aromas a frutas rojas y/o negras con intensidad media o alta. En fase gustativa son equilibrados y frescos.

(*) Los vinos con edad superior a un año no podrán superar el límite de acidez volátil calculado de la forma siguiente: 1 gramo por litro hasta 10 % Vol., más 0,06 gramos por litro por cada grado que exceda de 10 %. En todo caso, la acidez volátil no podrá ser superior a 1,2 g/l expresados en ácido acético.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11,5
Acidez total mínima:	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	13,33
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	150

VINO - Vinos Tintos envejecidos

En fase visual presentarán tonalidades que oscilan entre el rojo granate, a rojo teja con los tonos propios del envejecimiento. Limpios y sin partículas en suspensión. Su fase olfativa se caracterizará por aromas equilibrados madera - fruta en función de su periodo de envejecimiento. En fase gustativa serán secos y equilibrados en acidez.

- (*) Los vinos con edad superior a un año no podrán superar el límite de acidez volátil calculado de la forma siguiente: 1 gramo por litro hasta 10 % Vol., más 0,06 gramos por litro por cada grado que exceda de 10 %. En todo caso, la acidez volátil no podrá ser superior a 1,2 g/l expresados en ácido acético.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	12
Acidez total mínima:	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	16,67
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	150

5. Prácticas vitivinícolas

a. Prácticas enológicas específicas

Práctica enológica específica

- Grado alcohólico probable mínimo de la uva: 10,5% variedades blancas y 11,5% variedades tintas.
- Rendimiento máximo de extracción: 72 l por 100 Kg de uva.
- Los periodos de envejecimiento de los vinos en los que se utilicen las menciones «CRIANZA», «RESERVA» y «GRAN RESERVA» se contabilizarán a partir del 1 de noviembre del año de la vendimia

Restricción pertinente en la vinificación

El vino blanco se elaborará exclusivamente a partir de las variedades blancas Albillo y Viura.

El vino rosado se elaborará a partir de las variedades: Tinta del País, Garnacha Tinta, Mencía, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Albillo Mayor y Viura, con un mínimo del 50% de las variedades tintas.

El vino tinto se elaborará a partir de las variedades tintas: Tinta del País, Garnacha Tinta, Mencía, Cabernet Sauvignon, Merlot y Petit Verdot.

Práctica de cultivo

Densidad de plantación mínima: 2 000 cepas por ha.

b. *Rendimientos máximos*

Variedades blancas

10 000 kilogramos de uvas por hectárea

72 hectolitros por hectárea

Variedades tintas

7 000 kilogramos de uvas por hectárea

50,40 hectolitros por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

Provincia de Burgos:

Avellanosa de Muñó y las entidades menores: Pinedillo, Paules del Agua y Torrecitores del Enebral; Ciruelos de Cervera (polígono catastral nº 518) y la entidad menor de Briongos de Cervera; Cebrecos, Cilleruelo de Abajo, Cilleruelo de Arriba, Covarrubias y la entidad menor de Ura; Fontioso, Iglesiarrubia, Lerma y las entidades menores de: Revilla Cabriada, Castrillo Solarana, Rabé de los Escuderos, Santillán del Agua, Ruyales del Agua y Villoviado; Los Balbases (polígono catastral nº 523), Madrigal del Monte, Madrigalejo del Monte y la entidad menor de Montuenga; Mahamud, Nebreda, Peral de Arlanza, Pineda Trasmonte, Pinilla Trasmonte, Puentedura, Quintanilla del Agua, Tordueles, Quintanilla del Coco y la entidad menor Castroceniza; Quintanilla de la Mata, Retuerta, Revilla Vallejera, Royuela de Riofranco, Santa Cecilia, Santa Inés, Santa María del Campo, Santibáñez del Val, Santo Domingo de Silos, Solarana, Tordomar, Torrecilla del Monte, Torrepadre, Valles de Palenzuela, Villafruela, Villahoz, Villalmanzo, Villamayor de los Montes, Villangómez y la entidad menor Villafuertes; Villaverde del Monte y Zael.

Provincia de Palencia:

Baltanás y la entidad menor de 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 y Villodrigo.

Dentro del Término municipal de Los Balbases, únicamente será apto para el cultivo del viñedo amparado la zona situada en el polígono catastral 523 Dentro del Término municipal de Ciruelos de Cervera únicamente será apto para el cultivo de viñedo amparado la zona situada en el polígono catastral 518.

7. Principales variedades de uva de vinificación

TEMPRANILLO - TINTA DEL PAIS

8. Descripción del (de los) vínculo(s)

El clima continental extremo (fuerte contraste térmico entre día y noche) y la altitud son los factores físicos más determinantes, en especial, durante el proceso de maduración (lento retardado). También los bajos rendimientos de la zona, logrados con una densidad de plantación baja e importantes aclareos de racimos. En estas condiciones, la Tinta del País adquiere unas características muy peculiares, que marcan la diferencia con otras zonas (acumulación de polifenoles y precursores aromáticos y equilibrio idóneo entre el alcohol y una marcada acidez). Los vinos son ricos en polifenoles, con gran estructura y acidez, lo que les hace especialmente aptos para el envejecimiento.

9. Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

El proceso de elaboración del vino incluye las operaciones de embotellado y de afinado de los vinos, de tal forma que las características organolépticas y físico químicas descritas en el presente Pliego de Condiciones solo pueden garantizarse si la totalidad de las operaciones de manipulación del vino tiene lugar en la zona de producción. En consecuencia, con objeto de salvaguardar la calidad, garantizar el origen y asegurar el control, teniendo en cuenta que el embotellado de los vinos es uno de los puntos críticos para la consecución de las características definidas en este Pliego de Condiciones, tal operación se realizará en las bodegas ubicadas en las instalaciones embotelladoras ubicadas dentro de la zona de producción.

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

- En las etiquetas de los vinos amparados figurará obligatoriamente, de forma destacada, el nombre geográfico de la DOP, «Arlanza». El término tradicional al que se refiere el artículo 112 a) del Reglamento (UE) 1308/2013 es «Denominación de origen».
- Será obligatoria la indicación del año de cosecha en el etiquetado, aunque no hayan sido sometidos a envejecimiento.
- Los vinos rosados y tintos podrán utilizar en el etiquetado los términos tradicionales: «Crianza», «Reserva» y «Gran Reserva» y «Roble» siempre que cumplan con lo establecido en la normativa vigente que le sea de aplicación.
- Los vinos rosados y tintos de la DOP «Arlanza» podrán hacer uso de la mención «Roble» en el etiquetado, siempre y cuando cumplan la normativa vigente que le sea de aplicación.
- Se permite la utilización en el etiquetado principal de los vinos de la expresión «Fermentado en barrica» en las condiciones establecidas en la normativa vigente que le sea de aplicación.
- En aplicación del artículo 120 apartado 1, letra g) del Reglamento (UE) n° 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, se podrá hacer uso del nombre de una unidad geográfica menor de las que conforman el área geográfica delimitada definido en el apartado 5 de este Documento Único (términos municipales y entidades locales menores), junto con la mención «Vino de Pueblo», siempre y cuando el vino amparado haya sido elaborado con un 85% de uvas procedentes de parcelas ubicadas en dicha unidad geográfica menor.

Enlace al Pliego de Condiciones

www.itacyl.es/documents/20143/342640/Ppta+PCC+DOP+ARLANZA+Rev+1.docx/6c7b99b4-7da4-273d-cab8-a8a11e3df07d
