



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

(C/2025/601)

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

NOTIFICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Arlanza»

PDO-ES-A0613-AM03

Fecha de comunicación: 29.10.2024

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. MODIFICACIÓN DE LAS RESTRICCIONES DE VINIFICACION

Descripción:

Se han revisado y modificado las restricciones de vinificación para vinos tintos, estableciendo un mínimo del 75 % de participación de las variedades tintas.

Se modifica por tanto el punto del pliego 3 c y el documento único en el punto 5.

Es una modificación normal porque no implica un cambio sustancial de las características del producto, sino una descripción más precisa y adaptada de una práctica habitual. 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 24.3 del REGLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO relativo a las indicaciones geográficas.

Justificación:

Es necesario para que vinos tintos elaborados de una manera tradicional puedan incluir una parte de uva blanca. Se establece un mínimo del 75 % de las variedades tintas para delimitar dicha práctica.

2. ACTUALIZACIÓN DE LOS RENDIMIENTOS MAXIMOS PERMITIDOS

Descripción:

Se ha revisado la redacción de los apartados correspondientes a los rendimientos permitidos. Los rendimientos máximos por hectárea se reducirán en un 20 % cuando las uvas vayan a destinarse a la elaboración de vinos que utilicen las menciones: «Vino de Pueblo» y «Vino de Villa». Y se explicita que las fracciones de mosto o vino que superen el rendimiento máximo de extracción no podrán ser utilizadas para la elaboración de vinos protegidos por la DOP «ARLANZA» con dichas menciones.

Ello ha modificado los puntos 5 del pliego de condiciones y el punto 5.1 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 24.3 del REGLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO relativo a las indicaciones geográficas.

⁽¹⁾ DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

Justificación:

El objetivo es añadir algunas opciones que se estaban pidiendo por parte de las bodegas de poder ampliar y utilizar como denominación de producto «vino de pueblo» y «vino de villa», por lo que es necesario adaptar los rendimientos a las características de estos vinos.

3. ACTUALIZACIÓN DE LAS CONDICIONES COMPLEMENTARIAS.**Descripción:**

Se aprovecha para actualizar, en el marco legal, las referencias legislativas y, en etiquetado, se introduce la mención «vino de villa» y se aprovecha para dar una nueva redacción a las obligaciones de etiquetado, añadiendo ésta mención a la de «vino de Pueblo» ya existente.

Ello modifica los puntos 8.a y 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 del 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 24.3 del REGLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO relativo a las indicaciones geográficas.

Justificación:

Para poder dar al consumidor más información acerca del origen del vino, se añade la mención «Vino de Villa», para los vinos elaborados con mínimo del 100 % de uvas procedentes de parcelas ubicadas en el término municipal o entidad local menor. Esta modificación se justifica por la 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.

DOCUMENTO ÚNICO**1. Nombre(s)**

Arlanza

2. Tipo de indicación geográfica

DOP - Denominación de Origen Protegida

3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino

3.1. Código de nomenclatura combinada

— 22 - BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE

2204 - Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

4. Descripción del (de los) vino(s)

1. VINO - *Vinos Blancos*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

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

2. VINO - Vinos Rosados

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

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 computadas 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

3. VINO - Vinos Tintos

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

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

4. VINO - Vinos Tintos envejecidos

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

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

5.1. Prácticas enológicas específicas

1. 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.

2. 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 un mínimo del 75 % de las variedades tintas: Tinta del País, Garnacha Tinta, Mencía, Cabernet Sauvignon, Merlot y Petit Verdot.

3. Práctica de cultivo

Densidad de plantación mínima: 2.000 cepas por ha.

5.2. Rendimientos máximos

1. Variedades blancas

10000 kilogramos de uvas por hectárea

72 hectolitros por hectárea

2. Variedades tintas

7000 kilogramos de uvas por hectárea

50,40 hectolitros por hectárea

3. Variedades blancas para elaborar «Vino de Pueblo» o «Vino de Villa»

8000 kilogramos de uvas por hectárea

57,6 hectolitros por hectárea

4. Variedades tintas para elaborar «Vino de Pueblo» o «Vino de Villa»

5 600 kilogramos de uvas por hectárea

40,32 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, Puente de Arriba, 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. Variedad(es) de uva de vinificación

ALBILLO MAYOR

CABERNET SAUVIGNON

GARNACHA TINTA

MACABEO - VIURA

MENCÍA

MERLOT

PETIT VERDOT

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 las menciones:

- «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.
- «Vino de Villa» siempre y cuando el vino amparado haya sido elaborado con un 100 % de uvas procedentes de parcelas ubicadas en dicho municipio o pedanía, además de cumplir con la limitación de rendimiento que se indica en el punto 5 del apartado 3 de este Pliego. Se indicará la mención «Vino de Villa» seguido del nombre geográfico del municipio que se considere Villa. Siendo estas las siguientes: Lerma (y sus pedanías Castrillo Solarana, Villoviado, Revilla Cabriada, Rabé de los escuderos, Santillán del agua y Ruyales del agua), Covarrubias (y su pedanía Ura), y Santa María del Campo (y su pedanía Escuderos).

Enlace al pliego de condiciones

www.itacyl.es/documents/20143/342640/PCC+DOP+ARLANZA+Rev+2.docx/92db96eb-33f7-96da-a01c-a08614ef247e
