



C/2026/4630

31.8.2026

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión ⁽¹⁾

(C/2026/4630)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Arlanza»

Número de referencia UE: PDO-ES-A0613-AM04 — 3.6.2026

1. Nombre del producto

«Arlanza»

2. Tipo de indicación geográfica

☒ DOP

☐ IGP

3. Sector

☐ Productos agrícolas

☒ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. País al que pertenece la zona geográfica

España

5. Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal

Nombre

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Dirección General de Alimentación. Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios

6. Calificación de modificación normal

La autoridad competente considera que todos los cambios introducidos en esta modificación del pliego de condiciones de la DOP Arlanza constituyen una modificación normal del mismo dado que no puede considerarse una modificación de la Unión pues no incurre en ninguno de los supuestos contemplados en el artículo 24.3 del Reglamento 2024/1143, de indicaciones geográficas, es decir, no suponen: un cambio en el nombre, en el uso del nombre, o en la categoría de producto o productos designados mediante la indicación geográfica; un riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica; o que implique nuevas restricciones a la comercialización del producto.

⁽¹⁾ Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas

Título

INTRODUCCIÓN DE NUEVAS TIPOLOGÍAS DE VINOS.

Descripción

Se incorporan, dentro de la categoría 1 que es la única que contempla el pliego de condiciones, los vinos tintos de maceración carbónica y los vinos tintos dulces (denominados «vinos de hielo»). Se describen analítica y organolépticamente y se especifican sus condiciones de elaboración.

Esta modificación afecta a los apartados 2 y 3.b.1 del pliego de condiciones y el punto 6 y 7.1 del documento único.

☒ La modificación afecta al documento único

Título

AMPLIACIÓN DE LA ZONA GEOGRAFICA DELIMITADA.

Descripción

Se ha ampliado con cuatro municipios de la provincia de Burgos (Ciadoncha, Palazuelos de Muño, Pampliega y Santa María del Mercadillo) y un municipio de la provincia de Palencia (Villaviudas).

Esta modificación afecta al apartado 4 del pliego de condiciones y el punto 9 del documento único.

☒ La modificación afecta al documento único

Título

ADAPTACIÓN DE LA REDACCIÓN DEL VÍNCULO.

Descripción

Ha sido necesario incluir la mención a la elaboración de los vinos de hielo y mejora de la redacción de la zona geográfica afectada, en coherencia con las modificaciones ya expuestas, esta modificación no se considera incluida en el supuesto contemplado en el artículo 24.3 del Reglamento (UE) 2024/1143 de Indicaciones Geográficas. No se altera el vínculo, solamente se mejora su redacción.

Esta modificación afecta al apartado 7 del Pliego de Condiciones y no afecta al Documento único.

☐ La modificación afecta al documento único

Título

ELIMINACIÓN DEL PUNTO 9. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL PLIEGO DE CONDICIONES.

Descripción

Se trata de la eliminación del apartado 9 del pliego de condiciones por no ser obligatoria su inclusión.

Se elimina el apartado 9 del Pliego de Condiciones y no afecta al Documento único.

☐ La modificación afecta al documento único

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas del vino

«Arlanza»

Número de referencia UE: PDO-ES-A0613-AM04 — 3.6.2026

1. Nombre(s)

«Arlanza»

2. Tipo de indicación geográfica

☒ DOP☐ IGP

3. País al que pertenece la zona geográfica delimitada

España

4. Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143

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

5. Categorías de productos vitivinícolas enumeradas en el anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013

1. Vino

6. Descripción del vino o vinos

Producto vitivinícola

VINO - Vinos Blancos

*Características organolépticas**Apariencia visual*

Vinos blancos: presentarán tonalidades comprendidas entre el amarillo acerado y amarillo dorado, limpio y/o brillante, sin partículas en suspensión.

Vinos blancos envejecidos: presentarán tonalidades comprendidas entre el amarillo acerado y el amarillo dorado, limpios y/o brillante. Sin partículas en suspensión.

Aroma

Vinos blancos: se caracterizará por aromas frutales.

Vinos blancos envejecidos: se caracterizará, además de por aromas frutales, por posibles aromas procedentes de la madera.

Sabor

Vinos blancos: son vinos equilibrados y frescos

Vinos blancos envejecidos: son vinos equilibrados y frescos y que pueden recordar a su paso por crianza en madera.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	10,5
Acidez total mínima:	4
Unidad de acidez total mínima:	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

Información adicional relativa a las características analíticas

—

- ☒ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

VINO - Vinos Rosados

*Características organolépticas**Apariencia visual*

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

Vinos rosados envejecidos: presentarán tonalidades de piel de cebolla al rosa frambuesa con tonos propios del envejecimiento, limpios y/o brillantes. Sin partículas en suspensión.

Aroma

Vinos rosados: se caracterizarán por aromas de frutas rojas y/o negras.

Vinos rosados envejecidos: se caracterizarán por aromas de frutas frescas y/o compotadas rojas y presencia de aromas procedentes de la madera.

Sabor

Vinos rosados: son frescos y equilibrados.

Vinos rosados envejecidos: son frescos y equilibrados.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11
Acidez total mínima:	4
Unidad de acidez total mínima:	en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	150

Información adicional relativa a las características analíticas

Acidez volátil máxima expresada en ácido acético:

Para los vinos que se comercializan en el primer año siguiente al de la recolección: 13,33 meq/l

Para los vinos con edad superior a un año no podrán superar el límite calculado de la forma siguiente: 1 gr/l (16,67 meq/l) hasta 10 % Vol., más 0,06 gr/l (1 meq/l) por cada grado que exceda de 10 %. En todo caso, la acidez volátil no podrá ser superior a 1,08 g/l (18 meq/l)

- ☒ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

VINO - Vinos Tintos jóvenes y de maceración carbónica

*Características organolépticas**Apariencia visual*

Presentarán tonalidades entre rojo violáceo y rojo púrpura, con ribetes que denotan juventud. Limpios y sin partículas en suspensión.

Aroma

Se caracterizarán por aromas a frutas rojas y/o negras con intensidad media o alta.

Sabor

Son equilibrados y frescos.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

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

Información adicional relativa a las características analíticas

Acidez volátil máxima expresada en ácido acético:

Para los vinos que se comercializan en el primer año siguiente al de la recolección: 13,33 meq/l

Para los vinos con edad superior a un año no podrán superar el límite calculado de la forma siguiente: 1 gr/l (16,67 meq/l) hasta 10 % Vol., más 0,06 gr/l (1 meq/l) por cada grado que exceda de 10 %. En todo caso, la acidez volátil no podrá ser superior a 1,08 g/l (18 meq/l)

- ☒ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

VINO - Vinos Tintos envejecidos

*Características organolépticas**Apariencia visual*

Presentarán tonalidades que oscilan entre el rojo granate, a rojo teja con los tonos propios del envejecimiento. Limpios y sin partículas en suspensión.

Aroma

Se caracterizarán por aromas equilibrados madera - fruta en función de su periodo de envejecimiento.

Sabor

Serán secos y equilibrados en acidez.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	12
Acidez total mínima:	4
Unidad de acidez total mínima:	en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	150

Información adicional relativa a las características analíticas

Acidez volátil máxima expresada en ácido acético:

Para los vinos que se comercializan en el primer año siguiente al de la recolección: 16,67 meq/l

Para los vinos con edad superior a un año no podrán superar el límite calculado de la forma siguiente: 1 gr/l (16,67 meq/l) hasta 10 % Vol., más 0,06 gr/l (1 meq/l) por cada grado que exceda de 10 %. En todo caso, la acidez volátil no podrá ser superior a 1,2 g/l (20 meq/l)

- ☒ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

VINO - Vinos Tintos dulces

*Características organolépticas**Apariencia visual*

Presentarán tonalidades entre amarillo pajizos a dorado. Limpios y sin partículas en suspensión.

Aroma

Se caracterizarán por aromas frutales y/o florales con intensidad media o alta.

Sabor

Son equilibrados en relación con su graduación alcohólica, acidez y contenido de azúcares residuales.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

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

Información adicional relativa a las características analíticas

Acidez volátil máxima expresada en ácido acético:

Para los vinos que se comercializan en el primer año siguiente al de la recolección: 13,33 meq/l

Para los vinos con edad superior a un año no podrán superar el límite calculado de la forma siguiente: 1 gr/l (16,67 meq/l) hasta 10 % Vol., más 0,06 gr/l (1 meq/l) por cada grado que exceda de 10 %. En todo caso, la acidez volátil no podrá ser superior a 1,2 g/l (20 meq/l)

- ☒ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

7. Prácticas vitivinícolas**7.1. Prácticas enológicas específicas utilizadas para elaborar el vino o vinos y restricciones pertinentes impuestas a su elaboración**

Práctica vitivinícola

—

Tipo de práctica enológica

Práctica enológica específica

Descripción

- 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.
- Maceración carbónica: Encubado de las uvas enteras, sin romper, permaneciendo en un ambiente rico en CO₂ mientras tiene lugar la fermentación intracelular. Después, o bien, despalillado, estrujado y macerado, o bien, prensado directo, continuando la fermentación alcohólica. Esta fermentación intracelular produce alcohol y otros compuestos aromáticos.
- «Vino de Hielo»: La uva debe ser vendimiada cuando esté congelada (siendo esta temperatura inferior o en rango de -2 °C a -7°). Se prensa congelada, sin despalillado previo. El proceso de fermentación es sin adición de azúcar ni de alcohol. El azúcar presente en el vino, una vez terminada la fermentación, es azúcar residual natural (no añadido). Puede tener fermentación en depósito o en bodega, y al igual que el envejecimiento.
- 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

Práctica vitivinícola

—

Tipo de práctica enológica

Restricción pertinente en la vinificación

Descripción

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.

Práctica vitivinícola

PRÁCTICAS DE CULTIVO

Tipo de práctica enológica

Restricción pertinente en la vinificación

Descripción

Densidad de plantación mínima: 2 000 cepas por ha.

7.2. Rendimientos máximos

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Variedades blancas

Rendimiento máximo

Rendimiento máximo	10 000
Rendimiento máximo por unidad:	kilogramos de uvas por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Variedades blancas

Rendimiento máximo

Rendimiento máximo	72
Rendimiento máximo por unidad:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Variedades tintas

Rendimiento máximo

Rendimiento máximo	7 000
Rendimiento máximo por unidad:	kilogramos de uvas por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Variedades tintas

Rendimiento máximo

Rendimiento máximo	50,40
Rendimiento máximo por unidad:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

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

Rendimiento máximo

Rendimiento máximo	8 000
Rendimiento máximo por unidad:	kilogramos de uvas por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

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

Rendimiento máximo

Rendimiento máximo	57,6
Rendimiento máximo por unidad:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

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

Rendimiento máximo

Rendimiento máximo	5 600
Rendimiento máximo por unidad:	kilogramos de uvas por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

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

Rendimiento máximo

Rendimiento máximo	40,32
Rendimiento máximo por unidad:	hectolitros por hectárea

8. **Indicación de la variedad o variedades de uva de las que se han obtenido el vino o vinos**

- ALBILLO MAYOR
- CABERNET SAUVIGNON
- GARNACHA TINTA
- MACABEO - VIURA
- MENCÍA
- MERLOT
- PETIT VERDOT
- TEMPRANILLO - TINTA DEL PAIS

9. Definición breve de la zona geográfica delimitada

Abarca los siguientes términos municipales y entidades locales:

- 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, Ciadoncha, 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, Palazuelos de Muñío, Pampliega, Peral de Arlanza, Pineda Trasmonte, Pinilla Trasmonte, Puente de Duero, 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, Santa María del Mercadillo, Santibáñez del Val, Santo Domingo de Silos, Solarana, Tordomar, Torrecilla del Monte, Torrepedre, 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, Villaviudas 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. Dentro del término municipal de Villaviudas será apto para el viñedo con altitud acorde al Pliego de condiciones.

10. Vínculo con la zona geográfica

Categoría de producto vitivinícola

1. Vino

Resumen del vínculo

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.

11. Otros requisitos aplicables

Título del requisito o la excepción

ENVASADO EN ORIGEN

Marco jurídico

En la legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción del requisito o la excepción

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 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, tal operación se realizará en las bodegas ubicadas en las instalaciones embotelladoras ubicadas dentro de la zona de producción.

Título del requisito o la excepción

ETIQUETADO

Marco jurídico

En la legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción del requisito o la excepción

- 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 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.
- Se podrá hacer uso del nombre de una unidad geográfica menor de las que conforman el área geográfica (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 y «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 establece.

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 Maria del Campo (y su pedanía Escuderos).

Referencia electrónica (URL) a la publicación del pliego de condiciones

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