C/2026/4630

31.8.2026

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2026/4630)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Arlanza»

Numéro de référence UE: PDO-ES-A0613-AM04 — 3.6.2026

1. **Dénomination du produit**

«Arlanza»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☑ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Espagne

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentacion (Ministère de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation). Dirección General de Alimentación (Direction générale de l'alimentation). Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios (Sous-direction générale du contrôle de la qualité alimentaire et des laboratoires agroalimentaires).

6. **Qualification en tant que modification standard**

L'autorité compétente considère que les modifications apportées au cahier des charges de l'AOP «Arlanza» constituent, dans leur ensemble, une modification standard du cahier des charges dès lors qu'elles ne sauraient être considérées comme une modification à l'échelle de l'Union, étant donné qu'elles ne relèvent d'aucune des situations visées à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143 concernant les indications géographiques, c'est-à-dire qu'elles n'entraînent pas: un changement de la dénomination ou de l'utilisation de la dénomination, ou de la catégorie de produit ou produits désignés par l'indication géographique; un risque d'annihiler le lien avec l'aire géographique; ou de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Titre

INTRODUCTION DE NOUVEAUX TYPES DE VINS

Description

Les vins rouges obtenus par macération carbonique et les vins rouges doux (dénommés «vins de glace») sont ajoutés à la catégorie 1, qui est la seule catégorie couverte par le cahier des charges. Les caractéristiques analytiques et organoleptiques sont décrites et les conditions de production sont précisées.

Cette modification concerne les points 2 et 3.b.1 du cahier des charges et les rubriques 6 et 7.1 du document unique.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

EXTENSION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE DÉLIMITÉE

Description

L'extension concerne quatre communes de la province de Burgos (Ciadoncha, Palazuelos de Muño, Pampliega et Santa María del Mercadillo) et une commune de la province de Palencia (Villaviudas).

Cette modification concerne le point 4 du cahier des charges et la rubrique 9 du document unique.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

ADAPTATION DE LA FORMULATION DE LA RUBRIQUE RELATIVE AU LIEN

Description

Il a été nécessaire d'inclure une référence à la production des vins de glace et d'améliorer le libellé de la rubrique relative à la zone géographique concernée conformément aux modifications déjà apportées. Cette modification ne relève d'aucune des situations visées à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143 concernant les indications géographiques. Le lien n'a pas été modifié, seule la formulation a été améliorée.

La rubrique 7 du cahier des charges est modifiée en conséquence. Le document unique reste inchangé.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

SUPPRESSION DU PARAGRAPHE 9. VÉRIFICATION DU RESPECT DU CAHIER DES CHARGES

Description

La rubrique 9 du cahier des charges est supprimée car son inclusion n'est pas obligatoire.

Le document unique reste inchangé.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour le vin

«Arlanza»

Numéro de référence UE: PDO-ES-A0613-AM04 — 3.6.2026

1. **Dénomination du produit**

«Arlanza»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

3. **Pays dont fait partie la zone géographique délimitée**

Espagne

4. **Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143**

2204 - Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisins, autres que ceux de la position 2009

5. **Catégories de produits de la vigne énoncées à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) nº 1308/2013**

1. Vins

6. **Description du ou des vins**

Produit vitivinicole

VIN - Vins blancs

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Vins blancs: ils présentent des nuances allant du jaune foncé au jaune doré, leur robe est nette et/ou brillante, sans particules en suspension.

Vins blancs vieillis: ils présentent des nuances allant du jaune foncé au jaune doré, leur robe est nette et/ou brillante, sans particules en suspension.

Nez

Vins blancs: ils se caractérisent par des arômes fruités.

Vins blancs vieillis: outre des arômes fruités, ils se caractérisent par d'éventuels arômes issus du bois.

Bouche

Vins blancs: il s'agit de vins équilibrés et frais.

Vins blancs vieillis: vins équilibrés et frais, dont le vieillissement en fût de bois est perceptible.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	10,5
Acidité totale minimale:	4
Unité de l'acidité totale minimale:	grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	13,33
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	150

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

—

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

VIN - Vins rosés

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Vins rosés: ces vins présentent des nuances allant de la pelure d'oignon au rouge fraise et leur robe est nette et/ou brillante, sans particules en suspension.

Vins rosés vieillis: ces vins présentent des nuances allant de la pelure d'oignon au rose framboise et propres au vieillissement. Leur robe est nette ou brillante, sans particules en suspension.

Nez

Vins rosés: ils sont caractérisés par des arômes de fruits rouges et/ou noirs.

Vins rosés vieillis: ils se caractérisent par des arômes de fruits frais et/ou de compotées de fruits rouges ainsi que par des notes boisées.

Bouche

Vins rosés: il s'agit de vins frais et équilibrés.

Vins rosés vieillis: frais et équilibrés.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	11
Acidité totale minimale:	4
Unité de l'acidité totale minimale:	grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	150

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Acidité volatile maximale exprimée en acide acétique:

Pour les vins commercialisés la première année suivant la récolte: 13,33 meq/l

Les vins âgés de plus d'un an ne peuvent pas dépasser la limite calculée comme suit: 1 g/l (16,67 meq/l) jusqu'à 10 % vol., plus 0,06 g/l (1 meq/l) pour chaque degré excédant 10 %. Dans tous les cas, l'acidité volatile ne doit pas dépasser 1,08 g/l (18 meq/l).

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

VIN - vins rouges jeunes et vins obtenus par macération carbonique

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Ces vins présentent des nuances allant du rouge violacé au pourpre avec des touches caractéristiques de leur jeunesse. Leur robe est nette, sans particules en suspension.

Nez

Ils sont caractérisés par des arômes de fruits rouges et/ou noirs d'intensité moyenne ou forte.

Bouche

Il s'agit de vins équilibrés et frais.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	11,5
Acidité totale minimale:	4
Unité de l'acidité totale minimale:	grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	150

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Acidité volatile maximale exprimée en acide acétique:

Pour les vins commercialisés la première année suivant la récolte: 13,33 meq/l

Les vins âgés de plus d'un an ne peuvent pas dépasser la limite calculée comme suit: 1 g/l (16,67 meq/l) jusqu'à 10 % vol., plus 0,06 g/l (1 meq/l) pour chaque degré excédant 10 %. Dans tous les cas, l'acidité volatile ne doit pas dépasser 1,08 g/l (18 meq/l).

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

VIN - Vins rouges vieillis

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Ces vins présentent des nuances allant du rouge grenat au rouge tuilé, qui sont propres au vieillissement. Leur robe est nette, sans particules en suspension.

Nez

Ils sont caractérisés par des arômes boisés/fruités équilibrés en fonction de leur durée de vieillissement.

Bouche

Ce sont des vins secs et équilibrés en termes d'acidité.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	12
Acidité totale minimale:	4
Unité de l'acidité totale minimale:	grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	150

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Acidité volatile maximale exprimée en acide acétique:

Pour les vins commercialisés la première année suivant la récolte: 16,67 meq/l

Les vins âgés de plus d'un an ne peuvent pas dépasser la limite calculée comme suit: 1 g/l (16,67 meq/l) jusqu'à 10 % vol., plus 0,06 g/l (1 meq/l) pour chaque degré excédant 10 %. Dans tous les cas, l'acidité volatile ne doit pas dépasser 1,2 g/l (20 meq/l).

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

VIN - Vins rouges doux

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Ces vins présentent des nuances allant du jaune paille au jaune doré. Leur robe est nette, sans particules en suspension.

Nez

Ils sont caractérisés par des arômes fruités et/ou fleuris d'intensité moyenne ou forte.

Bouche

Vins équilibrés par rapport à leur titre alcoométrique, à leur acidité et à leur teneur en sucres résiduels.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	11,5
Acidité totale minimale:	4
Unité de l'acidité totale minimale:	grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	150

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Acidité volatile maximale exprimée en acide acétique:

Pour les vins commercialisés la première année suivant la récolte: 13,33 meq/l

Les vins âgés de plus d'un an ne peuvent pas dépasser la limite calculée comme suit: 1 g/l (16,67 meq/l) jusqu'à 10 % vol., plus 0,06 g/l (1 meq/l) pour chaque degré excédant 10 %. Dans tous les cas, l'acidité volatile ne doit pas dépasser 1,2 g/l (20 meq/l).

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

7. **Pratiques vitivinicoles**

7.1. *Pratiques œnologiques spécifiques employées pour élaborer le ou les vins concernés ainsi que les restrictions applicables à cette élaboration*

Pratique vitivinicole

—

Type de pratique œnologique

Pratique œnologique essentielle

Description

— Titre alcoométrique minimal probable du raisin: 10,5 % pour les cépages blancs et 11,5 % pour les cépages rouges;

— Rendement maximal d'extraction: 72 l pour 100 kg de raisins.

— Macération carbonique: les raisins sont mis en cuve entiers et intacts, et restent dans un environnement riche en CO_2 pendant la fermentation intracellulaire. Ils sont ensuite soit égrappés, foulés et laissés à macérer, soit directement pressés, la fermentation alcoolique se poursuivant. Cette fermentation intracellulaire produit de l'alcool et d'autres composés aromatiques.

— «Vin de glace»: les raisins doivent être récoltés gelés (température inférieure ou comprise entre -2 °C et -7 °C). Ils sont également pressés dans cet état, sans égrappage préalable. Le processus de fermentation s'effectue sans adjonction de sucre ou d'alcool. Une fois la fermentation achevée, le sucre présent dans le vin est du sucre résiduel naturel (non ajouté). Tout comme le vieillissement, la fermentation peut se faire en cuve ou en fût.

— La durée de vieillissement des vins portant les mentions «CRIANZA», «RESERVA» et «GRAN RESERVA» est calculée à compter du 1er novembre de l'année de récolte.

Pratique vitivinicole

—

Type de pratique œnologique

Restrictions applicables à la vinification

Description

Le vin blanc est élaboré exclusivement à partir des cépages blancs Albillo et Viura. Le vin rosé est élaboré à partir des cépages suivants: Tinta del País, Grenache noir, Mencía, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Albillo Mayor et Viura, avec un minimum de 50 % de cépages rouges. Le vin rouge est élaboré à partir d'un minimum de 75 % des cépages rouges suivants: Tinta del País, Grenache noir, Mencía, Cabernet Sauvignon, Merlot et Petit Verdot.

Pratique vitivinicole

PRATIQUES CULTURALES

Type de pratique œnologique

Restrictions applicables à la vinification

Description

Densité de plantation minimale: 2 000 pieds de vigne par hectare.

7.2. *Rendements maximaux*

Tous les vins/catégorie/cépage/type

Cépages blancs

Rendement maximal

Rendement maximal	10 000
Unité du rendement maximal:	kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins/catégorie/cépage/type

Cépages blancs

Rendement maximal

Rendement maximal	72
Unité du rendement maximal:	hectolitres par hectare

Tous les vins/catégorie/cépage/type

Cépages rouges

Rendement maximal

Rendement maximal	7 000
Unité du rendement maximal:	kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins/catégorie/cépage/type

Cépages rouges

Rendement maximal

Rendement maximal	50,40
Unité du rendement maximal:	hectolitres par hectare

Tous les vins/catégorie/cépage/type

Cépages blancs pour l'élaboration du «Vino de Pueblo» ou du «Vino de Villa»

Rendement maximal

Rendement maximal	8 000
Unité du rendement maximal:	kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins/catégorie/cépage/type

Cépages blancs pour l'élaboration du «Vino de Pueblo» ou du «Vino de Villa»

Rendement maximal

Rendement maximal	57,6
Unité du rendement maximal:	hectolitres par hectare

Tous les vins/catégorie/cépage/type

Cépages rouges pour l'élaboration du «Vino de Pueblo» ou du «Vino de Villa»

Rendement maximal

Rendement maximal	5 600
Unité du rendement maximal:	kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins/catégorie/cépage/type

Cépages rouges pour l'élaboration du «Vino de Pueblo» ou du «Vino de Villa»

Rendement maximal

Rendement maximal	40,32
Unité du rendement maximal:	hectolitres par hectare

8. **Indication de la ou des variétés de raisin à partir de laquelle/desquelles le ou les vins sont obtenus**

— ALBILLO MAYOR

— CABERNET SAUVIGNON

— GARNACHA TINTA

— MACABEO - VIURA

— MENCÍA

— MERLOT

— PETIT VERDOT

— TEMPRANILLO - TINTA DEL PAIS

9. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

Elle englobe les municipalités et entités locales suivantes:

— Province de Burgos: Avellanosa de Muñó et les entités mineures de Pinedillo, Paules del Agua et Torrecítores del Enebral; Ciruelos de Cervera (parcelle cadastrale nº 518) et l'entité mineure de Briongos de Cervera; Cebrecos, Ciadoncha, Cilleruelo de Abajo, Cilleruelo de Arriba, Covarrubias et l'entité mineure d'Ura; Fontioso, Iglesiarrubia, Lerma et les entités mineures de Revilla Cabriada, Castrillo Solarana, Rabé de los Escuderos, Santillán del Agua, Ruyales del Agua et Villoviado; Los Balbases (parcelle cadastrale nº 523), Madrigal del Monte, Madrigalejo del Monte et l'entité mineure de Montuenga; Mahamud, Nebreda, Palazuelos de Muño, Pampliega, Peral de Arlanza, Pineda Trasmonte, Pinilla Trasmonte, Puentedura, Quintanilla del Agua, Tordueles, Quintanilla del Coco et l'entité mineure de 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 et l'entité mineure de Villafuertes; Villaverde del Monte et Zael.

— Province de Palencia: Baltanás et l'entité mineure 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 et Villodrigo.

Au sein de la municipalité de Los Balbases, la culture de la vigne sous appellation est uniquement possible dans la parcelle cadastrale nº 523. Au sein de la municipalité de Ciruelos de Cervera, la culture de la vigne sous appellation est uniquement possible dans la parcelle cadastrale nº 518. Sur le territoire de la commune de Villaviudas, la culture de la vigne sous appellation est uniquement possible dans les vignobles situés en altitude, conformément au cahier des charges.

10. **Lien avec la zone géographique**

Catégorie de produit de la vigne

1. Vins

Résumé du lien

Le climat continental extrême (avec un fort contraste en termes de températures entre le jour et la nuit) ainsi que l'altitude sont les facteurs physiques les plus importants, notamment lors du processus de maturation (lent et tardif). Les faibles rendements de la zone sont également essentiels et résultent d'une faible densité de plantation et d'un éclaircissement important des grappes. Dans ces conditions, le cépage Tinta del País acquiert des caractéristiques absolument uniques, qui le distinguent des autres zones (accumulation de polyphénols, de précurseurs d'arôme et équilibre idéal entre alcool et acidité prononcée). Les vins sont riches en polyphénols, très structurés et acides, ce qui les rend particulièrement adaptés au vieillissement.

11. **Exigences applicables supplémentaires**

Description de l'exigence/de la dérogation

CONDITIONNEMENT SUR LE LIEU D'ORIGINE

Cadre juridique

Législation nationale

Type d'exigence ou de dérogation supplémentaire

Conditionnement dans l'aire géographique délimitée

Description de l'exigence/de la dérogation

Le processus de vinification inclut la mise en bouteille et le vieillissement des vins; ainsi, les caractéristiques organoleptiques et physico-chimiques ne peuvent être garanties que si toutes les opérations de traitement du vin ont lieu dans la zone de production. Par conséquent, étant donné que la mise en bouteille des vins est l'une des étapes essentielles pour qu'ils acquièrent les caractéristiques définies, cette opération doit être effectuée dans les caves des installations de mise en bouteille situées dans la zone de production, afin de préserver la qualité des vins, de garantir leur provenance et d'assurer les contrôles.

Description de l'exigence/de la dérogation

ÉTIQUETAGE

Cadre juridique

Législation nationale

Type d'exigence ou de dérogation supplémentaire

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation:

— Le nom de l'AOP «ARLANZA» doit figurer de manière bien visible sur l'étiquette des vins protégés. La mention traditionnelle visée à l'article 112, point a), du règlement (UE) 1308/2013 est APPELLATION D'ORIGINE.

— L'indication sur l'étiquette de l'année de récolte est obligatoire, même si les vins n'ont pas été vieillis.

— Les vins rouges et rosés peuvent utiliser les mentions traditionnelles suivantes sur l'étiquette: CRIANZA, RESERVA et GRAN RESERVA, pour autant qu'ils respectent la législation applicable en vigueur.

— Les vins rouges et rosés de l'AOP «ARLANZA» peuvent porter la mention «ROBLE» sur l'étiquette, pour autant qu'ils respectent la législation applicable en vigueur.

— L'utilisation de la mention «FERMENTADO EN BARRICA» sur l'étiquette principale des vins est autorisée dans les conditions prévues par la législation applicable en vigueur.

— Le nom d'une unité géographique plus petite que celles qui composent l'aire géographique (communes et entités locales plus petites) peut être utilisé, ainsi que les termes suivants: «Vino de Pueblo», à condition que 85 % des raisins utilisés pour l'élaboration du vin protégé proviennent de parcelles situées dans cette unité géographique plus petite, et «Vino de Villa», à condition que 100 % des raisins utilisés pour l'élaboration du vin protégé proviennent de parcelles situées dans cette commune ou cette localité. Le vin protégé respecte également la limite de rendement prévue.

  La mention «Vino de Villa» doit être suivie du nom géographique de la commune qui constitue la villa. Celles-ci sont les suivantes: Lerma (et ses localités Castrillo Solarana, Villoviado, Revilla Cabriada, Rabé de los escuderos, Santillán del agua et Ruyales del agua), Covarrubias (et sa localité Ura) et Santa Maria del Campo (et sa localité Escuderos)

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

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