C/2026/4630

31.8.2026

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2026/4630)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Arlanza»

Numero di riferimento UE: PDO-ES-A0613-AM04 — 3.6.2026

1. **Nome del prodotto**

«Arlanza»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Settore**

☐ Prodotti agricoli

☑ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Spagna

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Nome

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

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

L'autorità competente ritiene che tutti i cambiamenti apportati con la modifica del disciplinare della DOP «Arlanza» costituiscano una modifica ordinaria dello stesso; infatti non può trattarsi di una modifica dell'Unione in quanto non corrisponde a nessuno dei casi contemplati all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 relativo alle indicazioni geografiche, ossia: non comprende un cambiamento del nome o dell'uso del nome, oppure della categoria di prodotto o prodotti designati dall'indicazione geografica; non rischia di annullare il legame con la zona geografica; non comporta ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Titolo

AGGIUNTA DI NUOVI TIPI DI VINO

Descrizione

Sono aggiunti alla categoria 1, che è l'unica contemplata dal disciplinare, il vino rosso con macerazione carbonica e il vino rosso dolce (denominato «vino de hielo»). Sono descritte le caratteristiche analitiche e organolettiche e sono indicate le condizioni di produzione.

La modifica interessa i punti 2 e 3.b.1 del disciplinare e i punti 6 e 7.1 del documento unico.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

AMPLIAMENTO DELLA ZONA GEOGRAFICA DELIMITATA

Descrizione

La zona è ampliata con quattro comuni della provincia di Burgos (Ciadoncha, Palazuelos de Muño, Pampliega e Santa María del Mercadillo) e un comune della provincia di Palencia (Villaviudas).

La modifica interessa il punto 4 del disciplinare e il punto 9 del documento unico.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

ADEGUAMENTO DELLA FORMULAZIONE DEL LEGAME

Descrizione

È stato necessario aggiungere il riferimento alla produzione di «vino de hielo» e migliorare la formulazione della zona geografica interessata, in linea con le modifiche sopraindicate; non si ritiene che tale modifica rientri nel caso contemplato all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 relativo alle indicazioni geografiche. Il legame infatti non è stato alterato, ne è stata solo migliorata la formulazione.

La modifica interessa il punto 7 del disciplinare e non interessa il documento unico.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

SOPPRESSIONE DEL PUNTO 9. «VERIFICA DEL RISPETTO DEL DISCIPLINARE»

Descrizione

Il punto 9 del disciplinare è stato soppresso in quanto non è obbligatorio includerlo.

La modifica interessa il punto 9 del disciplinare e non interessa il documento unico.

☐ La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei vini

«Arlanza»

Numero di riferimento UE: PDO-ES-A0613-AM04 — 3.6.2026

1. **Nome**

«Arlanza»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Spagna

4. **Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143**

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

5. **Categorie di prodotti vitivinicoli elencate all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013**

1. Vino

6. **Descrizione del vino o dei vini**

Prodotto vitivinicolo

VINO - Vini bianchi

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Vini bianchi: presentano tonalità comprese fra il giallo acciaio e il giallo dorato, limpido e/o brillante, senza particolato in sospensione.

Vini bianchi invecchiati: presentano tonalità comprese fra il giallo acciaio e il giallo dorato, limpido e/o brillante. Senza particolato in sospensione.

Odore

Vini bianchi: aromi fruttati.

Vini bianchi invecchiati: oltre ad aromi fruttati, possibili aromi derivanti dal legno.

Sapore

Vini bianchi: equilibrati e freschi.

Vini bianchi invecchiati: equilibrati e freschi, possono richiamare l'invecchiamento in botte.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10,5
Acidità totale minima	4
Unità di acidità totale minima	in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	13,33
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	150

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

—

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questo punto rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

VINO - Vini rosati

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Vini rosati: presentano tonalità dal color buccia di cipolla al rosso fragola; limpidi e/o brillanti. Senza particolato in sospensione.

Vini rosati invecchiati: presentano tonalità dal color buccia di cipolla al rosso lampone, con sfumature tipiche dell'invecchiamento; limpidi e/o brillanti. Senza particolato in sospensione.

Odore

Vini rosati: aromi di frutti rossi e/o neri.

Vini rosati invecchiati: aromi di frutta rossa fresca e/o in composta e presenza di aromi derivanti dal legno.

Sapore

Vini rosati: freschi e equilibrati.

Vini rosati invecchiati: freschi e equilibrati.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11
Acidità totale minima	4
Unità di acidità totale minima	in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	—
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	150

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Acidità volatile massima espressa in acido acetico:

per i vini commercializzati nel primo anno successivo a quello di raccolta: 13,33 mEq/l;

per i vini di età superiore a un anno, questi non possono superare il limite calcolato come segue: 1 gr/l (16,67 mEq/l) fino al 10 % vol, più 0,06 gr/l (1 mEq/l) per ogni grado superiore al 10 %. In ogni caso, l'acidità volatile non può essere superiore a 1,08 g/l (18 mEq/l).

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questo punto rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

VINO - Vini rossi giovani e a macerazione carbonica

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Presentano tonalità dal rosso violaceo al rosso porpora, con riflessi che ne denotano la giovinezza. Limpidi, senza particolato in sospensione.

Odore

Aromi di frutti rossi e/o neri, di media o elevata intensità.

Sapore

Equilibrati e freschi.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11,5
Acidità totale minima	4
Unità di acidità totale minima	in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	—
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	150

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Acidità volatile massima espressa in acido acetico:

per i vini commercializzati nel primo anno successivo a quello di raccolta: 13,33 mEq/l;

per i vini di età superiore a un anno, questi non possono superare il limite calcolato come segue: 1 gr/l (16,67 mEq/l) fino al 10 % vol, più 0,06 gr/l (1 mEq/l) per ogni grado superiore al 10 %. In ogni caso, l'acidità volatile non può essere superiore a 1,08 g/l (18 mEq/l).

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questo punto rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

VINO - Vini rossi invecchiati

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Presentano tonalità dal rosso granata al rosso mattone, con sfumature tipiche dell'invecchiamento. Limpidi, senza particolato in sospensione.

Odore

Aromi equilibrati legnosi e fruttati, a seconda del periodo di invecchiamento.

Sapore

Secchi e dall'acidità equilibrata.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12
Acidità totale minima	4
Unità di acidità totale minima	in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	—
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	150

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Acidità volatile massima espressa in acido acetico:

per i vini commercializzati nel primo anno successivo a quello di raccolta: 16,67 mEq/l;

per i vini di età superiore a un anno, questi non possono superare il limite calcolato come segue: 1 gr/l (16,67 mEq/l) fino al 10 % vol, più 0,06 gr/l (1 mEq/l) per ogni grado superiore al 10 %. In ogni caso, l'acidità volatile non può essere superiore a 1,2 g/l (20 mEq/l).

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questo punto rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

VINO - Vini rossi dolci

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Presentano tonalità tra il giallo paglierino e il dorato. Limpidi, senza particolato in sospensione.

Odore

Aromi fruttati e/o floreali, di media o elevata intensità.

Sapore

Equilibrati in termini di gradazione alcolica, acidità e tenore di zuccheri residui.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11,5
Acidità totale minima	4
Unità di acidità totale minima	in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	—
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	150

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Acidità volatile massima espressa in acido acetico:

per i vini commercializzati nel primo anno successivo a quello di raccolta: 13,33 mEq/l;

per i vini di età superiore a un anno, questi non possono superare il limite calcolato come segue: 1 gr/l (16,67 mEq/l) fino al 10 % vol, più 0,06 gr/l (1 mEq/l) per ogni grado superiore al 10 %. In ogni caso, l'acidità volatile non può essere superiore a 1,2 g/l (20 mEq/l).

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questo punto rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

7. **Pratiche di vinificazione**

7.1. *Pratiche enologiche specifiche utilizzate nell'elaborazione del vino o dei vini e relative restrizioni applicabili a detta elaborazione*

Pratica di vinificazione

—

Tipo di pratica enologica

Pratica enologica specifica

Descrizione

— Titolo alcolometrico probabile minimo dell'uva: 10,5 % per le varietà bianche e 11,5 % per le varietà rosse.

— Resa massima di estrazione: 72 l per 100 kg di uva.

— Macerazione carbonica: le uve intere sono poste nei tini, senza essere pressate, e rimangono in un ambiente ricco di CO_2 durante la fermentazione intracellulare, successivamente sono diraspate, pigiate e macerate, oppure pressate direttamente, e continuano la fermentazione alcolica. Questa fermentazione intracellulare produce alcole e altri composti aromatici.

— «Vino de hielo»: le uve devono essere raccolte quando sono congelate (a una temperatura inferiore o compresa tra -2 °C e -7 °C). Vengono pressate da congelate, senza che siano state diraspate. Il processo di fermentazione non prevede l'aggiunta di zucchero o alcole. Lo zucchero presente nel vino, al termine della fermentazione, è zucchero residuo naturale (non aggiunto). La fermentazione può avvenire in tini o botti, così come l'invecchiamento.

— I periodi di invecchiamento dei vini in cui si utilizzano le menzioni «CRIANZA», «RESERVA» e «GRAN RESERVA» sono calcolati a partire dal 1º novembre dell'anno di vendemmia.

Pratica di vinificazione

—

Tipo di pratica enologica

Limitazione pertinente alla vinificazione

Descrizione

Il vino bianco è prodotto esclusivamente con le varietà di uva bianca Albillo e Viura. Il vino rosato è prodotto con le seguenti varietà: Tinta del País, Garnacha Tinta, Mencía, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Albillo Mayor e Viura, con almeno il 50 % di varietà rosse. Il vino rosso è prodotto per almeno il 75 % a partire dalle seguenti varietà rosse: Tinta del País, Garnacha Tinta, Mencía, Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot.

Pratica di vinificazione

PRATICA COLTURALE

Tipo di pratica enologica

Limitazione pertinente alla vinificazione

Descrizione

Densità minima di impianto: 2 000 ceppi per ettaro.

7.2. *Rese massime*

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Varietà bianche

Resa massima

Resa massima	10 000
Unità di resa massima	kg di uva per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Varietà bianche

Resa massima

Resa massima	72
Unità di resa massima	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Varietà rosse

Resa massima

Resa massima	7 000
Unità di resa massima	kg di uva per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Varietà rosse

Resa massima

Resa massima	50,40
Unità di resa massima	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Varietà bianche per la produzione di «Vino de Pueblo» o «Vino de Villa»

Resa massima

Resa massima	8 000
Unità di resa massima	kg di uva per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Varietà bianche per la produzione di «Vino de Pueblo» o «Vino de Villa»

Resa massima

Resa massima	57,6
Unità di resa massima	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Varietà rosse per la produzione di «Vino de Pueblo» o «Vino de Villa»

Resa massima

Resa massima	5 600
Unità di resa massima	kg di uva per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Varietà rosse per la produzione di «Vino de Pueblo» o «Vino de Villa»

Resa massima

Resa massima	40,32
Unità di resa massima	ettolitri per ettaro

8. **Indicazione della o delle varietà di uve da cui il vino o i vini sono ottenuti**

— ALBILLO MAYOR

— CABERNET SAUVIGNON

— GARNACHA TINTA

— MACABEO - VIURA

— MENCÍA

— MERLOT

— PETIT VERDOT

— TEMPRANILLO - TINTA DEL PAIS

9. **Definizione concisa della zona geografica delimitata**

La zona racchiude i seguenti comuni e località:

— Provincia di Burgos: Avellanosa de Muñó e le entità minori di Pinedillo, Paules del Agua e Torrecítores del Enebral; Ciruelos de Cervera (poligono catastale 518) e l'entità minore di Briongos de Cervera; Cebrecos, Ciadoncha, Cilleruelo de Abajo, Cilleruelo de Arriba, Covarrubias e l'entità minore di Ura; Fontioso, Iglesiarrubia, Lerma e le entità minori di Revilla Cabriada, Castrillo Solarana, Rabé de los Escuderos, Santillán del Agua, Ruyales del Agua e Villoviado; Los Balbases (poligono catastale 523), Madrigal del Monte, Madrigalejo del Monte e l'entità minore di Montuenga; Mahamud, Nebreda, Palazuelos de Muño, Pampliega, Peral de Arlanza, Pineda Trasmonte, Pinilla Trasmonte, Puentedura, Quintanilla del Agua, Tordueles, Quintanilla del Coco e l'entità minore di 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 e l'entità minore di Villafuertes; Villaverde del Monte e Zael;

— provincia di Palencia: Baltanás e l'entità minore di 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 e Villodrigo.

Nel territorio comunale di Los Balbases, solamente la zona del poligono catastale 523 è adeguata alla coltivazione del vigneto protetto; nel territorio comunale di Ciruelos de Cervera, solamente la zona del poligono catastale 518 è adeguata alla coltivazione del vigneto protetto. Nel territorio comunale di Villaviudas, la zona adeguata alla coltivazione del vigneto è quella situata a un'altitudine conforme al disciplinare.

10. **Legame con la zona geografica**

Categoria di prodotto vitivinicolo

1. Vino

Sintesi del legame

Il clima continentale estremo (forte escursione termica fra il giorno e la notte) e l'altitudine sono i fattori fisici maggiormente determinanti, in particolare nel processo di maturazione (lento, tardivo). Fondamentali sono anche le limitate rese della zona, ottenute con una bassa densità d'impianto e un importante diradamento dei grappoli. In tali condizioni, la varietà Tinta del País acquisisce alcune caratteristiche molto peculiari, che la differenziano da altre zone (accumulo di polifenoli e precursori aromatici, nonché una giusta armonia fra la componente alcolica e una marcata acidità). I vini sono ricchi di polifenoli, possiedono notevole struttura e acidità e sono quindi particolarmente adatti all'invecchiamento.

11. **Ulteriori requisiti applicabili**

Titolo del requisito o della deroga

CONDIZIONAMENTO NELLA ZONA DI ORIGINE

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di requisito o deroga ulteriore

Condizionamento nella zona geografica delimitata

Descrizione del requisito o della deroga

Poiché la vinificazione comprende l'imbottigliamento e l'invecchiamento dei vini, per garantire il mantenimento delle caratteristiche organolettiche e fisico-chimiche è necessario che tutte le operazioni di manipolazione del vino si svolgano all'interno della zona di produzione. Di conseguenza, nell'intento di salvaguardare la qualità, garantire l'origine e assicurare il controllo, e tenuto conto del fatto che l'imbottigliamento dei vini è uno dei punti critici per il raggiungimento delle caratteristiche definite, tale operazione deve essere effettuata nelle cantine situate negli impianti di imbottigliamento ubicati all'interno della zona di produzione.

Titolo del requisito o della deroga

ETICHETTATURA

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di requisito o deroga ulteriore

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito o della deroga

— Sulle etichette dei vini protetti figura obbligatoriamente e in modo leggibile il nome geografico della DOP, ossia «ARLANZA». La menzione tradizionale di cui all'articolo 112, lettera a), del regolamento (UE) n. 1308/2013 è «denominazione di origine»;

— è obbligatorio indicare l'anno di raccolta nell'etichetta, anche nel caso in cui i vini non siano stati sottoposti a invecchiamento;

— i vini rosati e rossi possono riportare in etichetta le seguenti menzioni tradizionali: «CRIANZA», «RESERVA» e «GRAN RESERVA», a condizione che siano conformi a quanto stabilito nella normativa vigente applicabile;

— per i vini rosati e rossi della DOP «ARLANZA» può essere utilizzata nell'etichetta la menzione «ROBLE», a condizione che siano conformi alla normativa vigente applicabile;

— sull'etichetta principale dei vini è consentito l'utilizzo dell'espressione «FERMENTADO EN BARRICA» alle condizioni stabilite dalla normativa vigente applicabile;

— è possibile utilizzare il nome di un'unità geografica più piccola fra quelle che compongono la zona geografica (comuni ed entità locali minori), insieme alle menzioni: «Vino de Pueblo», a condizione che il vino protetto sia stato prodotto per l'85 % con uve provenienti da particelle situate in detta unità geografica più piccola, e «Vino de Villa», a condizione che il vino protetto sia stato prodotto al 100 % con uve provenienti da particelle situate in detto comune o località. È inoltre obbligatorio che sia rispettato il limite di resa stabilito.

  La menzione «Vino de Villa» è indicata sull'etichetta e seguita dal nome geografico del comune («Villa») pertinente. I comuni in questione sono i seguenti: Lerma (e le sue località Castrillo Solarana, Villoviado, Revilla Cabriada, Rabé de los escuderos, Santillán del agua e Ruyales del agua), Covarrubias (e la sua località Ura) e Santa Maria del Campo (e la sua località Escuderos).

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

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