C/2026/4630

31.8.2026

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2026/4630)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Arlanza»

Número de referência da UE: PDO-ES-A0613-AM04 — 3.6.2026

1. **Nome do produto**

«Arlanza»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Setor**

☐ Produtos agrícolas

☑ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Espanha

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Nome

Ministério de Agricultura, Pesca y Alimentación [Ministério da Agricultura, Pesca e Alimentação], Dirección General de Alimentación [Direção-Geral de Alimentação], Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios [Subdireção-geral do Controlo da Qualidade Alimentar e Laboratórios Agroalimentares]

6. **Qualificação como alteração normalizada**

A autoridade competente considera que as modificações introduzidas nesta alteração do caderno de especificações da DOP «Arlanza» constituem uma «alteração normalizada» do mesmo caderno, que não podem ser consideradas alterações ao nível da UE, por não se enquadrarem em nenhuma das situações referidas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento 2024/1143 no que respeita às indicações geográficas. Estas modificações não implicam: uma alteração do nome, ou da utilização do nome, ou da categoria de produto ou produtos designados pela indicação geográfica, o risco de anulação da relação com a área geográfica, a introdução de novas restrições à comercialização do produto.

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

Título

Introdução de novas tipologias de vinhos

Descrição

No caso da categoria 1, a única contemplada no caderno de especificações, incorporam-se os vinhos tintos de maceração carbónica e os vinhos tintos doces [denominados «vinos de hielo» (vinhos de gelo)], descrevem-se as suas características analíticas e organoléticas e especificam-se as condições de elaboração.

Esta alteração diz respeito aos pontos 2 e 3.b.1 do caderno de especificações e aos pontos 6 e 7.1 do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Ampliação da área geográfica delimitada

Descrição

Alarga-se a área geográfica a mais quatro municípios da província de Burgos (Ciadoncha, Palazuelos de Muño, Pampliega e Santa María del Mercadillo) e a um município da província de Palência (Villaviudas).

Esta alteração diz respeito ao ponto 4 do caderno de especificações e ao ponto 9 do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Adaptação da redação da relação com o meio geográfico

Descrição

Em consonância com as alterações acima indicadas, revela-se necessário incluir uma referência à elaboração dos vinhos de gelo e melhorar a redação da parte relativa à área geográfica em causa. A alteração não se considera abrangida pelo disposto no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143 relativo às indicações geográficas. Não se altera a relação com o meio, apenas se melhora a redação.

Esta alteração, que afeta o ponto 7 do caderno de especificações, não tem implicações no documento único.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Supressão do ponto 9 — Verificação da conformidade com o caderno de especificações

Descrição

Elimina-se o ponto 9 do caderno de especificações por não ser obrigatório incluir tal informação.

A supressão do ponto 9 do caderno de especificações não afeta o documento único.

☐ A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas dos vinhos

«Arlanza»

Número de referência da UE: PDO-ES-A0613-AM04 — 3.6.2026

1. **Nome(s)**

«Arlanza»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

Espanha

4. **Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143**

2204 — Vinho de uvas frescas, incluindo o vinho aguardentado; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

5. **Categorias de produtos vitivinícolas enumeradas na parte II do anexo VII do Regulamento (UE) n.º 1308/2013**

1. Vinho

6. **Descrição do vinho ou dos vinhos**

Produto vitivinícola

VINHO — Vinhos brancos

Características organoléticas

Aspeto visual/Cor

Vinhos brancos: apresentam tonalidades entre o amarelo-metalizado e o amarelo-dourado. São límpidos e/ou brilhantes, sem partículas em suspensão.

Vinhos brancos envelhecidos: apresentam tonalidades entre o amarelo-metalizado e o amarelo-dourado. São límpidos e/ou brilhantes, sem partículas em suspensão.

Nariz/Aroma

Vinhos brancos: caracterizam-se pelos aromas frutados.

Vinhos brancos envelhecidos: caracterizam-se, além dos aromas frutados, por possíveis notas de madeira.

Boca/Sabor

Vinhos brancos: são vinhos equilibrados e frescos.

Vinhos brancos envelhecidos: são vinhos equilibrados e frescos, que podem recordar o estágio em madeira.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	10,5
Acidez total mínima	4
Unidade de medida da acidez total mínima	gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	13,33
Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro)	150

Informações adicionais relativas às características analíticas

—

☑ As características analíticas não indicadas na presente secção respeitam os limites fixados na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

VINHO — Vinhos rosados

Características organoléticas

Aspeto visual/Cor

Vinhos rosados: apresentam tonalidades entre casca de cebola e vermelho-morango. São límpidos e/ou brilhantes, sem partículas em suspensão.

Vinhos rosados envelhecidos: apresentam tonalidades entre casca de cebola e rosa-framboesa, com tons característicos do envelhecimento. São límpidos e/ou brilhantes, sem partículas em suspensão.

Nariz/Aroma

Vinhos rosados: caracterizam-se pelos aromas de frutos vermelhos e/ou negros.

Vinhos rosados envelhecidos: caracterizam-se pelos aromas de fruta fresca e/ou de compotas de frutos vermelhos e pela presença de aromas de madeira.

Boca/Sabor

Vinhos rosados: são frescos e equilibrados.

Vinhos rosados envelhecidos: são frescos e equilibrados.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	11
Acidez total mínima	4
Unidade de medida da acidez total mínima	gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro)	150

Informações adicionais relativas às características analíticas

Acidez volátil máxima (expressa em ácido acético):

Vinhos comercializados no ano seguinte ao da vindima: 13,33 meq/l.

Vinhos com idade superior a 1 ano: não podem ultrapassar o limite calculado do seguinte modo: 1 gr/l (16,67 meq/l) até 10 % vol., mais 0,06 gr/l (1 meq/l) por cada grau acima de 10 %. Em qualquer caso, a acidez volátil não pode exceder 1,08 g/l (18 meq/l).

☑ As características analíticas não indicadas na presente secção respeitam os limites fixados na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

VINHO — Vinhos jovens tintos e vinhos jovens de maceração carbónica

Características organoléticas

Aspeto visual/Cor

Apresentam tonalidades entre o vermelho-violeta e o vermelho-púrpura, com laivos que denotam juventude. São límpidos e sem partículas em suspensão.

Nariz/Aroma

Caracterizam-se pelos aromas de frutos vermelhos e/ou negros, com intensidade média ou elevada.

Boca/Sabor

São equilibrados e frescos.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	11,5
Acidez total mínima	4
Unidade de medida da acidez total mínima	gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro)	150

Informações adicionais relativas às características analíticas

Acidez volátil máxima (expressa em ácido acético):

Vinhos comercializados no ano seguinte ao da vindima: 13,33 meq/l.

Vinhos com idade superior a 1 ano: não podem ultrapassar o limite calculado do seguinte modo: 1 gr/l (16,67 meq/l) até 10 % vol., mais 0,06 gr/l (1 meq/l) por cada grau acima de 10 %. Em qualquer caso, a acidez volátil não pode exceder 1,08 g/l (18 meq/l).

☑ As características analíticas não indicadas na presente secção respeitam os limites fixados na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

VINHO — Vinhos tintos envelhecidos

Características organoléticas

Aspeto visual/Cor

Apresentam tonalidades entre o grená e o vermelho-tijolo, com tons característicos do envelhecimento. São límpidos e sem partículas em suspensão.

Nariz/Aroma

Caracterizam-se pelos aromas equilibrados de madeira e fruta de acordo com o período de envelhecimento.

Boca/Sabor

São secos e equilibrados em acidez.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	12
Acidez total mínima	4
Unidade de medida da acidez total mínima	gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro)	150

Informações adicionais relativas às características analíticas

Acidez volátil máxima (expressa em ácido acético):

Vinhos comercializados no ano seguinte ao da vindima: 16,67 meq/l.

Vinhos com idade superior a 1 ano: não podem ultrapassar o limite calculado do seguinte modo: 1 gr/l (16,67 meq/l) até 10 % vol., mais 0,06 gr/l (1 meq/l) por cada grau acima de 10 %. Em qualquer caso, a acidez volátil não pode exceder 1,2 g/l (20 meq/l).

☑ As características analíticas não indicadas na presente secção respeitam os limites fixados na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

VINHO — Vinhos tintos doces

Características organoléticas

Aspeto visual/Cor

Apresentam tonalidades entre o amarelo-palha e o dourado. São límpidos e sem partículas em suspensão.

Nariz/Aroma

Caracterizam-se pelos aromas frutados e/ou florais, com intensidade média ou elevada.

Boca/Sabor

São vinhos equilibrados em termos de graduação alcoólica, acidez e teor de açúcares residuais.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	11,5
Acidez total mínima	4
Unidade de medida da acidez total mínima	gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro)	150

Informações adicionais relativas às características analíticas

Acidez volátil máxima (expressa em ácido acético):

Vinhos comercializados no ano seguinte ao da vindima: 13,33 meq/l.

Vinhos com idade superior a 1 ano: não podem ultrapassar o limite calculado do seguinte modo: 1 gr/l (16,67 meq/l) até 10 % vol., mais 0,06 gr/l (1 meq/l) por cada grau acima de 10 %. Em qualquer caso, a acidez volátil não pode exceder 1,2 g/l (20 meq/l).

☑ As características analíticas não indicadas na presente secção respeitam os limites fixados na legislação da UE aplicável.

7. **Práticas vitivinícolas**

7.1. *Práticas enológicas específicas utilizadas na vinificação e restrições aplicáveis*

Práticas de vinificação

—

Tipo de prática enológica

Prática enológica específica

Descrição

— Título alcoométrico provável mínimo das uvas: 10,5 % para as castas brancas e 11,5 % para as castas tintas.

— Rendimento máximo da extração: 72 l por 100 kg de uvas.

— Maceração carbónica: as uvas são introduzidas inteiras na cuba, sem as romper, permanecendo num ambiente rico em CO2 durante a fermentação intracelular. De seguida, procede-se ao desengaço, pisa e maceração, ou, em alternativa, à prensagem direta, continuando a fermentação alcoólica. Esta fermentação intracelular produz álcool e outros compostos aromáticos.

— «Vino de Hielo»: as uvas devem ser vindimadas no estado congelado (temperatura inferior ou compreendida entre −2 °C e −7 °C). São prensadas congeladas, sem desengaço prévio. O processo de fermentação dá-se sem adição de açúcares ou de álcool. Os açúcares presentes no vinho uma vez concluída a fermentação são açúcares residuais naturais (não adicionados). A fase de fermentação tem lugar em cubas ou barris, o mesmo acontecendo com a fase de envelhecimento.

— Os períodos de envelhecimento dos vinhos com as menções «CRIANZA» [com período mínimo de estágio em barrica], «RESERVA» [reserva] e «GRAN RESERVA» [grande-reserva], são contabilizados a partir de 1 de novembro do ano da vindima.

Práticas de vinificação

—

Tipo de prática enológica

Restrição aplicável à vinificação

Descrição

O vinho branco é elaborado exclusivamente a partir das castas de uvas brancas *albillo* e *viura*. O vinho rosado é elaborado a partir das castas *tinta-del-país, garnacha-tinta, mencía, cabernet-sauvignon, merlot, petit-verdot, albillo-mayor* e *viura*, com, no mínimo, 50 % de uvas tintas. O vinho tinto é elaborado a partir de, no mínimo, 75 % das seguintes castas tintas: *tinta-del-país, garnacha-tinta, mencía, cabernet-sauvignon, merlot* e *petit-verdot*.

Práticas de vinificação

Práticas de cultivo

Tipo de prática enológica

Restrição aplicável à vinificação

Descrição

Densidade mínima de plantação: 2 000 videiras por ha

7.2. *Rendimentos máximos*

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Castas brancas

Rendimento máximo

Rendimento máximo	10 000
Unidade de medida do rendimento máximo	quilogramas de uvas por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Castas brancas

Rendimento máximo

Rendimento máximo	72
Unidade de medida do rendimento máximo	hectolitros por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Castas tintas

Rendimento máximo

Rendimento máximo	7 000
Unidade de medida do rendimento máximo	quilogramas de uvas por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Castas tintas

Rendimento máximo

Rendimento máximo	50,40
Unidade de medida do rendimento máximo	hectolitros por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Castas brancas para a elaboração de «Vino de Pueblo» [vinho de aldeia] ou de «Vino de Villa» [vinho de vila]

Rendimento máximo

Rendimento máximo	8 000
Unidade de medida do rendimento máximo	quilogramas de uvas por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Castas brancas para a elaboração de «Vino de Pueblo» ou de «Vino de Villa»

Rendimento máximo

Rendimento máximo	57,6
Unidade de medida do rendimento máximo	hectolitros por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Castas tintas para a elaboração de «Vino de Pueblo» ou de «Vino de Villa»

Rendimento máximo

Rendimento máximo	5 600
Unidade de medida do rendimento máximo	quilogramas de uvas por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Castas tintas para a elaboração de «Vino de Pueblo» ou de «Vino de Villa»

Rendimento máximo

Rendimento máximo	40,32
Unidade de medida do rendimento máximo	hectolitros por hectare

8. **Indicação da casta ou castas de uva de vinho a partir das quais o vinho ou vinhos são obtidos**

— Albillo-mayor

— Cabernet-sauvignon

— Garnacha-tinta

— Macabeo — viura

— Mencía

— Merlot

— Petit-verdot

— Tempranillo — tinta-del-pais

9. **Definição sucinta da área geográfica delimitada**

A área abrange os seguintes municípios e divisões administrativas locais:

— Província de Burgos: Avellanosa de Muñó, incluindo as divisões administrativas de menor dimensão de Pinedillo, Paules del Agua e Torrecítores del Enebral, Ciruelos de Cervera (polígono cadastral n.º 518), incluindo a divisão administrativa de menor dimensão de Briongos de Cervera, Cebrecos, Ciadoncha, Cilleruelo de Abajo, Cilleruelo de Arriba, Covarrubias incluindo a divisão administrativa de menor dimensão de Ura, Fontioso, Iglesiarrubia, Lerma, incluindo as divisões administrativas de menor dimensão de Cabriada, Castrillo Solarana, Rabé de los Escuderos, Santillán del Agua, Ruyales del Agua e Villoviado, Los Balbases (polígono cadastral n.º 523), Madrigal del Monte, Madrigalejo del Monte, incluindo a divisão administrativa de menor dimensão de Montuenga, Mahamud, Nebreda, Palazuelos de Muño, Pampliega, Peral de Arlanza, Pineda Trasmonte, Pinilla Trasmonte, Puentedura, Quintanilla del Agua, Tordueles, Quintanilla del Coco e a divisão administrativa de menor dimensão 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, incluindo e a divisão administrativa de menor dimensão de Villafuertes, Villaverde del Monte e Zael.

— Província de Palência: Baltanás, incluindo a divisão administrativa de menor dimensão 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 e Villodrigo.

No território do município de Los Balbases, a única área adequada para o cultivo da vinha protegida situa-se no polígono cadastral n.º 523. No território do município de Ciruelos de Cervera, a única área adequada para o cultivo da vinha protegida situa-se no polígono cadastral n.º 518. No território do município de Villaviudas, a área adequada para o cultivo da vinha protegida será em altitude, em conformidade com o caderno de especificações.

10. **Relação com a área geográfica**

Categoria de produtos vitivinícolas

1. Vinho

Resumo da relação

O clima continental rigoroso (grande amplitude térmica entre o dia e a noite) e a altitude são os fatores físicos mais determinantes, em especial durante o processo de maturação (lento retardado). Os reduzidos rendimentos registados na área foram conseguidos com uma densidade de plantação baixa e com o desbaste dos cachos. Nestas condições, a casta *tinta-del-país* apresenta características muito distintivas, que marcam a diferença com outras áreas (acumulação de polifenóis e de precursores aromáticos e bom equilíbrio entre o álcool e a acidez marcada). Os vinhos são ricos em polifenóis, com boa estrutura e acidez, o que os torna particularmente adequados para o envelhecimento.

11. **Outros requisitos aplicáveis**

Título do requisito ou da derrogação

Envasilhamento na origem

Quadro jurídico

Legislação nacional

Tipo de requisito adicional ou derrogação

Envasilhamento na área geográfica delimitada

Descrição do requisito/derrogação

O processo de elaboração do vinho inclui as operações de engarrafamento e de envelhecimento em garrafa, de tal modo que as características organoléticas e físico-químicas só podem ser garantidas se todas as operações de manipulação do vinho tiverem lugar na zona de produção. Por conseguinte, atendendo a que o engarrafamento dos vinhos é uma etapa essencial para a aquisição das características definidas, esta operação é efetuada nas adegas das instalações de engarrafamento situadas na zona de produção, para salvaguardar a qualidade, garantir a origem e assegurar o controlo.

Título do requisito ou da derrogação

Rotulagem

Quadro jurídico

Legislação nacional

Tipo de requisito adicional ou derrogação

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição do requisito/derrogação

— O rótulo dos vinhos protegidos deve obrigatoriamente ostentar, de forma destacada, a denominação geográfica da DOP, «ARLANZA» e a menção tradicional a que se refere a artigo 112.º, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1308/2013: «DENOMINACIÓN DE ORIGEN».

— O rótulo deve obrigatoriamente incluir o ano da colheita, mesmo que os vinhos não tenham sido sujeitos a qualquer processo de envelhecimento.

— O rótulo dos vinhos rosados e tintos pode conter as menções tradicionais: «CRIANZA», «RESERVA» e «GRAN RESERVA», desde que se cumpra o disposto na legislação aplicável.

— Os vinhos rosados e tintos da DOP «ARLANZA» podem ostentar a menção «ROBLE» [carvalho] no rótulo, desde que cumpram o disposto na legislação aplicável.

— O rótulo principal dos vinhos pode levar a menção «FERMENTADO EN BARRICA», nas condições estabelecidas na legislação aplicável.

— É permitido utilizar o nome de uma unidade geográfica mais pequena do que as que compõem a área geográfica (municípios e divisões administrativas locais de menor dimensão), juntamente com as seguintes menções: «Vino de Pueblo», sempre e quando o vinho protegido for elaborado com 85 % de uvas provenientes de parcelas localizadas nessa unidade geográfica mais pequena, e «Vino de Villa», sempre e quando esse vinho for elaborado com 100 % de uvas provenientes de parcelas situadas nesse município ou localidade. Devem também respeitar-se os limites de rendimento estabelecidos.

  No caso dos vinhos com a menção «Vino de Villa», esta será seguida do nome geográfico do município em causa, a saber, Lerma (e as localidades de Castrillo Solarana, Villoviado, Revilla Cabriada, Rabé de los escuderos, Santillán del agua e Ruyales del agua), Covarrubias (e a localidade de Ura) e Santa Maria del Campo (e a localidade de Escuderos).

Referência eletrónica (URL) à publicação do caderno de especificações

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