C/2026/4984

29.9.2026

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/2026/4984)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

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

«Sierra de Salamanca»

Numéro de référence UE: PDO-ES-A0631-AM03 — 30.6.2026

1. **Dénomination du produit**

«Sierra de Salamanca»

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**

Dénomination

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 tous les changements apportés par la présente modification du cahier des charges de l'AOP «Sierra de Salamanca» constituent une modification standard du cahier des charges. En effet, cette modification ne peut être considérée comme une modification à l'échelle de l'Union, étant donné qu'elle ne relève d'aucune des situations visées à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143 concernant les indications géographiques, à savoir: inclure 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; risquer d'annihiler le lien avec l'aire géographique; ou entraîner de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

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

Intitulé

ADAPTATION À LA LÉGISLATION COMMUNAUTAIRE EN VIGUEUR

[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).

Description

Cette modification consiste à adapter la formulation afin de supprimer les références à la législation modifiée ou abrogée, en la remplaçant par une formulation plus générique, qui n'entraîne pas de modifications ultérieures à mesure que la législation d'application est mise à jour.

Les points 1.2, 2, 8.b.3.1, 8.b.3.3 et 8.b.3.4 du cahier des charges sont modifiés en conséquence. Le document unique reste inchangé.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Intitulé

MODIFICATION DES CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES PAR TYPE DE VIN

Description

Cette modification adapte les caractéristiques organoleptiques afin qu'elles puissent être liées à des descripteurs permettant l'évaluation par un panel sensoriel conforme aux principes de la norme UNE-EN-ISO 17025. Elle comble également une lacune en introduisant la description aromatique des vins blancs et rosés vieillis, et la description des vins rouges vieillis et non vieillis est fusionnée en un seul texte.

Le point 2, paragraphe b), du cahier des charges et le point 6 du document unique sont modifiés en conséquence.

☑ Cette modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

CHANGEMENTS DANS LE CALCUL DU VIEILLISSEMENT.

Description

La date à partir de laquelle commencent les périodes de vieillissement est supprimée.

La modification concerne le point 8.b.3.5 du cahier des charges (suppression). Le document unique reste inchangé.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Intitulé

MODIFICATIONS DES RÈGLES D'ÉTIQUETAGE.

Description

Les communes de la zone délimitée sont reconnues en tant qu'unités géographiques plus petites. Leur nom sur l'étiquette doit être accompagné de la mention «Vino de Pueblo», ce qui signifie qu'au moins 85 % des raisins utilisés pour l'élaboration du vin proviennent de la commune en question.

Cette modification concerne le point 8.b.3 du cahier des charges, en y ajoutant un point 5, et le point 11 du document unique.

☑ Cette modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

SUPPRESSION DU PARAGRAPHE 9

Description

Le point relatif à l'autorité compétente, à l'organisme de contrôle et à la méthode de contrôle est supprimé, car il n'est plus nécessaire dans le cahier des charges, conformément à la législation en vigueur.

Cette modification concerne l'ensemble du point 9, qu'elle supprime entièrement. Elle n'a pas d'incidence sur le document unique.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour le vin

«Sierra de Salamanca»

Numéro de référence UE: PDO-ES-A0631-AM03 — 30.6.2026

1. **Dénomination(s)**

«Sierra de Salamanca»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

3. **Pays dont fait partie l'aire 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 de la vigne

VIN - Vins blancs et rosés

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Vins blancs:

jaune et nette.

Vins rosés:

nuances allant du rose «pelure d'oignon» au rose cerise. Netteté moyenne et faible intensité.

Nez

Vins blancs:

ils se caractérisent par des ab1_p80-001_GENERALrômes fruités et/ou floraux et/ou herbacés, sans odeur défectueuse.

Dans les vins blancs vieillis, des notes aromatiques de fruits secs et/ou de levures et/ou d'épices et/ou caramélisés peuvent apparaître.

Vins rosés:

ils se caractérisent par des arômes fruités et/ou floraux et/ou herbacés d'intensité moyenne et sans odeur défectueuse.

Dans les vins rosés vieillis, des notes aromatiques de fruits secs et/ou de levures et/ou d'épices et/ou caramélisés peuvent apparaître.

Bouche

Vins blancs:

absence de défauts, structure moyenne, équilibrés.

Vins rosés:

ils présentent une structure moyenne, sont équilibrés et exempts de défauts.

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):	13,33
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	160

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Teneur maximale en anhydride sulfureux total (mg/l):

160 si les sucres résiduels sont inférieurs à 5 g/l

250 si les sucres résiduels sont égaux ou supérieurs à 5 g/l

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

Produit de la vigne

VIN — Vins rouges

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Les vins se caractérisent par une couleur rouge et limpide.

Nez

Les vins se caractérisent par des arômes francs, fruités et/ou floraux et/ou herbacés d'intensité moyenne à élevée et sans défauts.

Dans les vins rouges vieillis, des notes liées au vieillissement peuvent apparaître.

Bouche

Les vins sont équilibrés, exempts de défauts, avec une acidité moyenne à élevée et une structure moyenne à faible.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
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

Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):

11,0 pour les vins rouges jeunes

12,0 pour les vins rouges vieillis en fûts

Acidité volatile maximale (meq/l)

13,33 pour les vins jeunes

1,0 g/l (16,67 meq/l) jusqu'à 10 % vol. de titre alcoométrique + 0,06 g/l (1 meq/l) pour chaque degré excédant 10 % vol. dans les vins de plus d'un an.

☑ 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 spécifique

Description

— titre alcoométrique minimal probable du raisin: 11,5 % vol. (cépages rouges) et 10,5 % vol. (cépages blancs).

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

Pratique vitivinicole

—

Type de pratique œnologique

Restrictions applicables à la vinification

Description

— Le vin rosé est produit à partir d'au moins 70 % de cépages rouges autorisés.

Pratique vitivinicole

PRATIQUES CULTURALES

Type de pratique œnologique

Restrictions applicables à la vinification

Description

— 1 300 pieds par hectare

7.2. *Rendements maximaux*

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

Rendement maximal

Rendement maximal	9 000
Unité du rendement maximal:	kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins/catégorie/cépage/type

Cépages blancs

Rendement maximal

Rendement maximal	64,80
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**

— GARNACHA TINTA

— MACABEO - VIURA

— MOSCATEL DE GRANO MENUDO

— PALOMINO

— RUFETE

— RUFETE SERRANO BLANCO

— TEMPRANILLO

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

Les municipalités sont énumérées ci-dessous et se trouvent toutes dans la province de Salamanque:

Cepeda, Cristóbal, El Cerro, El Tornadizo, Garcibuey, Herguijuela de la Sierra, Lagunilla, Las Casas del Conde, Los Santos, Madroñal, Miranda del Castañar, Mogarraz, Molinillo, Monforte de la Sierra, Montemayor del Río, Pinedas, San Esteban de la Sierra, San Martín del Castañar, San Miguel de Valero, Santibáñez de la Sierra, Sequeros, Sotoserrano, Valdefuentes de Sangusín, Valdelageve, Valero et Villanueva del Conde.

10. **Lien avec la zone géographique**

Catégorie de produit de la vigne

1. Vins

Résumé du lien

La zone bénéficie d'un microclimat particulier (méditerranéen tempéré humide), d'un relief montagneux (vignobles en terrasses) et d'un sol à pH acide, facteurs qui confèrent aux vins des caractéristiques spécifiques qui les distinguent des vins produits dans les zones environnantes: vins présentant un titre alcoométrique moyen à élevé, une acidité tartrique proche de 7 g/l d'acide tartrique au moment de la récolte, des notes minérales (sols schisteux) et herbacées (garrigue), des tonalités intenses et une longévité moyenne à élevée.

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

Étant donné que la mise en bouteille des vins couverts par l'AOP «Sierra de Salamanca» est l'une des étapes essentielles pour préserver les caractéristiques acquises au cours du processus de production et, le cas échéant, de vieillissement, telles que définies dans le cahier des charges, cette opération doit être effectuée dans les locaux de mise en bouteille des caves situées dans la zone de production définie dans le cahier des charges.

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:

— La mention traditionnelle «VINO DE CALIDAD» (VIN DE QUALITÉ) peut être utilisée sur l'étiquette à la place de «DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA»(APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE).

— Il est obligatoire d'indiquer l'année agricole, le millésime, l'année de récolte ou des termes équivalents, même si les vins n'ont pas été vieillis.

— Les mentions «CRIANZA», «RESERVA», «GRAN RESERVA», «ENVEJECIDO EN ROBLE» et «ROBLE» peuvent être utilisées pour autant que les vins remplissent les conditions prévues par la législation en vigueur.

— Le nom des communes qui composent la zone délimitée peut être utilisé en tant qu'unité géographique plus petite, accompagné de la mention «Vino de Pueblo», à condition que 85 % des raisins utilisés pour l'élaboration du vin protégé proviennent de parcelles situées dans cette commune.

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

https://www.itacyl.es/documents/20143/342640/PCC+DOP+SSalamanca+Rev+2.2.pdf/18bc4f29-d105-eac7-f020-a8d8959488db?t=1782819721586