C/2026/1818

19.3.2026

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/2026/1818)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

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

«Aylés»

Numéro de référence UE: PDO-ES-A1522-AM04 — 11.11.2025

1. **Dénomination du produit**

«Aylés»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☑ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie la zone géographique**

Espagne

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

Nom

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (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 «Aylés» 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: de changement de la dénomination ou de l'utilisation de la dénomination, ou de la catégorie de produit ou produits désignés par l'indication géographique; de risque d'annihiler le lien avec la zone géographique; ni de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

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

Intitulé

Modifications de la description du vin: caractéristiques analytiques et organoleptiques.

[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

Une brève introduction a été ajoutée au point 2 du cahier des charges afin d'indiquer que les vins protégés par l'AOP «Aylés» relèvent de la catégorie vitivinicole 1. Vin et que les vins peuvent être blancs, rosés et rouges. La production de vins blancs a donc été incluse dans le cahier des charges et les caractéristiques analytiques et organoleptiques de ces vins ont été décrites.

En ce qui concerne les limites analytiques:

— titre alcoométrique acquis: les limites maximales ont été supprimées; le titre alcoométrique volumique minimal a été uniformisé et réduit à 12 % vol. pour les vins rouges et ramené de 12 % vol. à 11,5 % vol. pour les vins rosés.

— sucres totaux: les limites ont été supprimées et il a été indiqué que les limites fixées par la législation en vigueur doivent être respectées.

— acidité totale: la limite maximale a été supprimée.

— acidité volatile maximale: la valeur a été harmonisée à 0,90 g/l pour tous les types de vin.

— teneur maximale en anhydride sulfureux: la limite a été élevée pour tous les types de vin.

La description des caractéristiques organoleptiques des vins a été reformulée à la lumière de l'expérience acquise et des travaux réalisés par le jury de dégustation de l'organisme de contrôle. Pour les vins rouges, les types «joven», «barrica», «crianza» et «tres de 3 000» ont été remplacés par les types «tinto» et «tinto con envejecimiento».

La présente modification concerne le point 2 du cahier des charges et le point 6 du document unique.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Intitulé

Changements dans les pratiques de culture.

Description

La limite maximale du nombre de pieds par hectare et d'yeux par hectare a été supprimée.

La présente modification porte sur le point 3.a (Pratiques culturales) du cahier des charges et n'a pas d'incidence sur le document unique.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Intitulé

Modifications des pratiques œnologiques spécifiques.

Description

La rédaction du point relatif aux pratiques œnologiques a été améliorée afin de réorganiser son contenu et d'ajouter l'élaboration de vins blancs.

En outre, la plage horaire établie pour la récolte des raisins a été supprimée. Le titre alcoométrique volumique naturel minimal a été défini pour le vin blanc, ramené de 12 à 11 % vol. pour le vin rosé, et uniformisé à 12 % vol. pour le vin rouge. Le commentaire selon lequel le vignoble doit être situé à côté de la cave a été supprimé. L'exigence selon laquelle chaque cépage doit être vinifié séparément a été supprimée. Les durées de macération et de fermentation (en heures et en jours) ont été supprimées, de même que les températures de fermentation. L'obligation de contrôler la densité quotidiennement a été supprimée.

En ce qui concerne les cépages, il a été précisé que les vins blancs ne peuvent être élaborés qu'à partir de cépages blancs et que les vins rosés et rouges ne peuvent être élaborés qu'à partir de cépages rouges. Enfin, la limitation de la capacité nominale des fûts a été supprimée et des durées minimales de vieillissement ont été fixées pour les vins blancs, rosés, rouges et «tres de 3000».

La présente modification porte sur le point 3.b (Pratiques œnologiques spécifiques) du cahier des charges et le point 7.1 (Pratiques œnologiques) du document unique.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Intitulé

Délimitation de l'aire géographique au niveau des polygones et des parcelles.

Description

L'aire géographique de l'AOP est délimitée sur la base de polygones de la commune et des parcelles correspondantes. La référence aux enceintes a été supprimée; de ce fait, l'aire géographique est légèrement plus vaste mais le lien avec le produit n'en est pas affecté. Cela signifie également que les installations de la cave sont désormais situées dans l'aire géographique délimitée, ce qui rend superflue la dérogation pour la vinification dans une zone située à proximité immédiate. Cette dérogation prévue dans les conditions supplémentaires a donc été supprimée.

La présente modification concerne les points 4 (Aire géographique délimitée) et 8 (Exigences supplémentaires) du cahier des charges et les points 9 (Description succincte de la délimitation de l'aire géographique) et 11 (Exigences applicables supplémentaires) du document unique.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Intitulé

Ajout de nouveaux cépages.

Description

Les cépages Syrah (rouge) et Chardonnay (blanc) ont été ajoutés.

La présente modification concerne le point 6 du cahier des charges et le point 8 du document unique.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Intitulé

Mentions d'étiquetage.

Description

Deux nouvelles mentions d'étiquetage facultatives ont été ajoutées: «Viñas viejas» et «Vendimia seleccionada» ou «Selección». La mention traditionnelle «Clásico» a été supprimée.

La présente modification concerne le point 8 du cahier des charges et le point 11 du document unique.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Intitulé

Améliorations rédactionnelles.

Description

Les informations relatives au cadre juridique figurant au point 8.a. du cahier des charges ont été supprimées car il n'est pas nécessaire de les mentionner. De plus, les références à la base juridique pour les mentions traditionnelles au point 8.b ont été supprimées car elles ne sont pas non plus nécessaires.

En vertu de la législation en vigueur, les noms et adresses des autorités ou organismes chargés de contrôler le respect des dispositions du cahier des charges et leurs tâches spécifiques ne doivent plus être inclus dans le cahier des charges. Le point correspondant, c'est-à-dire le point 9 du cahier des charges, a donc été supprimé.

La présente modification concerne les points 8 et 9 du cahier des charges. 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

«Aylés»

Numéro de référence UE: PDO-ES-A1522-AM04 — 11.11.2025

1. **Dénomination(s)**

«Aylés»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

Espagne

4. **Classement du vin 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. Vin

6. **Description du ou des vins**

Produit vitivinicole

Vin blanc et vin rosé

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Robe brillante.

Nez

Bouquet très intense avec des arômes floraux et/ou fruités caractéristiques du cépage.

Bouche

Saveur très intense, arrière-goût équilibré.

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	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	15
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	160

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 rouge.

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Vin rouge: couleur de bonne intensité avec des reflets vifs.

Vin rouge vieilli: couleur d'intensité moyenne à élevée.

Nez

Vin rouge: bouquet d'intensité moyenne avec des arômes fruités et/ou floraux prédominants par rapport aux arômes de fermentation.

Vin rouge vieilli: bouquet d'intensité moyenne avec des arômes fruités et/ou floraux, éventuellement avec des notes boisées (ou grillées).

Bouche

Vin rouge: équilibré et persistant en bouche.

Vin rouge vieilli: complexe et avec des notes boisées. Structure équilibrée.

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	–
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	15
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	120

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.

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

La récolte s'effectue mécaniquement aux heures où les températures sont les plus basses. La récolte manuelle n'est utilisée que lorsque la récolte mécanique n'est pas adaptée pour sélectionner des qualités spécifiques dans le vignoble, comme cela est requis pour certains millésimes et certaines méthodes de production. La vinification doit avoir lieu immédiatement après la récolte.

Le titre alcoométrique volumique naturel minimal est de 11 % vol. pour les vins blancs et rosés et de 12 % vol. pour les vins rouges.

Seuls des pressoirs hydrauliques et pneumatiques peuvent être utilisés pour les opérations de pressurage, le rendement maximal étant de 70 litres de vin pour 100 kilogrammes de raisins.

Lors de la vinification, une macération préfermentaire est effectuée pour le vin rouge et une macération pelliculaire à froid pour le vin blanc et le vin rosé.

Le vin doit être vieilli en fûts de chêne d'origine française, américaine ou d'Europe de l'Est pendant les périodes minimales suivantes:

— ≥ 30 jours pour les vins blancs et rosés

— ≥ 60 jours pour les vins rouges

— ≥ 12 mois pour les vins «Tres de 3000»

Pratique vitivinicole

Pratiques culturales.

Type de pratique œnologique

Restrictions applicables à la vinification

Description

Le schéma de plantation est de 3 x 1 m.

L'irrigation goutte-à-goutte est utilisée en tenant compte du cycle végétatif.

La fertilisation est appliquée pour maintenir l'équilibre végétatif.

Les travaux d'entretien des sols visent à lutter contre l'érosion et à faciliter l'infiltration des précipitations.

La santé de la vigne est déterminée par des critères de lutte intégrée.

Des contrôles des prévisions de récolte sont effectués; les grappes de raisins sont éclaircies si les prévisions de récolte montrent que les rendements maximaux risquent d'être dépassés.

Des contrôles réguliers du degré de maturité des raisins sont réalisés au cours de la phase de véraison.

La vinification doit avoir lieu immédiatement après la récolte.

7.2. *Rendements maximaux*

Tous les vins/catégorie/cépage/type

Tous les cépages

Rendement maximal:

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

Tous les vins/catégorie/cépage/type

Tous les cépages

Rendement maximal:

Rendement maximal	56
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**

— CABERNET SAUVIGNON

— CHARDONNAY

— GARNACHA TINTA

— MERLOT

— SYRAH

— TEMPRANILLO

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

La zone du domaine «Aylés» sur laquelle peuvent être cultivées des vignes destinées à produire du «vino de pago» est composée des parcelles suivantes situées dans la commune de Mezalocha (Saragosse):

Polygone 16: parcelles 2, 3, 4, 12 et 13

Polygone 19: parcelles 212, 213 et 214

10. **Lien avec l'aire géographique**

Catégorie de produit de la vigne

1. Vin

Résumé du lien

Aylés est un domaine agricole situé dans le bassin de la Huerva, où la vigne est cultivée depuis le début du XX^{e} siècle. Les sols, contrairement à ceux de la zone environnante, sont riches en carbonate de calcium et présentent une teneur équilibrée en calcaire, une faible teneur en matières organiques et en azote ainsi qu'une teneur en argile inférieure à 45 %. Les vins issus de vignobles cultivés sur ces sols sont d'excellente qualité: ils ont un bon titre alcoométrique et sont riches en extraits, bien colorés, aromatiques, avec juste l'acidité qu'il faut. Leur composition chimique (teneur en acétoïne plus faible et teneur en esters plus élevée que les vins des environs) donne lieu à des vins équilibrés qui ne sont pas acides, avec une expression intense d'arômes fruités et floraux pour les vins jeunes, et avec une identification plus forte des fruits pour les vins de «crianza» (vins d'élevage).

11. **Exigences applicables supplémentaires**

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

CONDITIONNEMENT SUR LE LIEU D'ORIGINE

Cadre juridique

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Conditionnement dans l'aire géographique délimitée

Description de l'exigence/de la dérogation

Le vin doit être mis en bouteille dans les caves situées sur le domaine. Le potentiel de ces vins est intrinsèquement lié à leur lieu d'origine, au lieu où ils sont produits. Il est donc de la plus haute importance que tous les processus ayant une incidence sur la qualité du produit soient effectués dans la cave elle-même, afin d'éviter les pompages inutiles, le transport ou d'autres actions similaires susceptibles de nuire à la qualité du vin.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

ÉTIQUETAGE

Cadre juridique

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

Mentions facultatives en fonction des caractéristiques du vignoble:

«Viñas viejas» (vieilles vignes): Vin produit à partir de raisins provenant de vignobles de plus de 20 ans.

«Vendimia seleccionada» (vendange sélective) ou «Selección» (sélection): Vin élaboré à partir de raisins provenant de parcelles sélectionnées avant la récolte et dont le rendement de production est inférieur à 7 000 kilogrammes par hectare.

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

https://www.aragon.es/documents/d/guest/pliego_de_condiciones_dop_ayles_aprobado