C/2025/601

27.1.2025

Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(C/2025/601)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission ([1]).

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Arlanza»

PDO-ES-A0613-AM03

Date de la communication: 29.10.2024

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. MODIFICATION DES RESTRICTIONS APPLICABLES À LA VINIFICATION

Description:

Les restrictions en matière de vinification pour les vins rouges ont été révisées et modifiées, en fixant un pourcentage minimum de 75 % de cépages rouges.

Le point 3.c du cahier des charges et le point 5 du document unique sont modifiés en conséquence.

Il s'agit d'une modification standard, car elle n'altère pas substantiellement les caractéristiques du produit, mais permet plutôt une description plus précise et plus adaptée d'une pratique habituelle. Les caractéristiques et le profil du produit décrits dans la rubrique des liens, résultant de l'interaction entre des facteurs naturels et humains, restent les mêmes. Par conséquent, la modification en question ne correspond à aucun des types prévus à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil concernant les indications géographiques.

Motifs:

Il est nécessaire que des vins rouges élaborés de manière traditionnelle puissent inclure une part de raisins blancs. Un minimum de 75 % de cépages rouges est établi pour cette pratique.

2. ACTUALISATION DES RENDEMENTS MAXIMAUX AUTORISÉS

Description:

Le libellé des paragraphes relatifs aux rendements autorisés a été remanié. Les rendements maximaux à l'hectare sont réduits de 20 % lorsque les raisins sont destinés à l'élaboration de vins utilisant les mentions: «Vino de pueblo» et «Vino de villa». Il est précisé que les fractions de moût ou de vin qui dépassent le rendement maximal d'extraction ne peuvent pas être utilisées pour l'élaboration de vins protégés par l'AOP «ARLANZA» portant ces mentions.

Le point 5 du cahier des charges et le point 5.1 du document unique ont ainsi été modifiés.

Il s'agit d'une modification standard parce qu'elle ne modifie pas substantiellement les caractéristiques du produit. Elle ne peut être considérée comme correspondant à l'un des types visés à l'article 24, point 3, du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil concernant les indications géographiques.

([1]) JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

Motifs:

L'objectif est d'ajouter certaines possibilités pour répondre à la demande des caves qui souhaitaient pouvoir élargir les mentions «Vino de pueblo» et «Vino de villa» et les utiliser comme dénomination de produit, ce qui rend nécessaire l'adaptation des rendements aux caractéristiques de ces vins.

3. ACTUALISATION DES CONDITIONS COMPLÉMENTAIRES

Description:

C'est l'occasion de mettre à jour, dans le cadre juridique, les références législatives et, en ce qui concerne l'étiquetage, d'introduire la mention «Vino de villa»; les obligations d'étiquetage sont également reformulées pour ajouter cette mention à celle de «Vino de pueblo» déjà existante.

Les points 8.a et 8.b.3 du cahier des charges ainsi que le point 9 du document unique sont modifiés.

Il s'agit d'une modification standard car ces mentions facultatives de l'étiquetage augmentent le nombre d'informations fournies au consommateur concernant l'origine du produit et ne supposent en aucun cas une restriction de la commercialisation. Par conséquent, la modification en question ne correspond à aucun des types prévus à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil concernant les indications géographiques.

Motifs:

Afin de donner au consommateur davantage d'informations sur l'origine du vin, la mention «Vino de villa» est ajoutée pour les vins élaborés avec des raisins provenant au moins à 100 % de parcelles situées dans la commune ou l'entité locale plus petite. Cette modification se justifie par les besoins d'information du consommateur concernant l'origine spécifique du produit au sein des communes et des lieux qui composent l'AOP.

Conformément aux dispositions de l'article 55, paragraphe 2, du règlement (UE) 2019/33, pour faire référence sur l'étiquetage au nom d'une unité géographique plus petite, celle-ci doit être délimitée dans le cahier des charges et dans le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Arlanza

2. **Type d'indication géographique**

AOP - Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

— 22 - BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

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

4. **Description du ou des vins**

1. *VIN - Vins blancs*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Vins blancs: sur le plan visuel, ces vins présentent des nuances allant du jaune pâle au jaune doré et leur robe est nette et/ou brillante, sans particules en suspension. Sur le plan olfactif, ils sont caractérisés par des arômes fruités. Sur le plan gustatif, il s'agit de vins équilibrés et frais.

Vins blancs vieillis: sur le plan visuel, ces vins présentent des nuances allant du jaune pâle au jaune doré et leur robe est nette et/ou brillante, sans particules en suspension. Sur le plan olfactif, en plus des arômes fruités, ils peuvent présenter des notes boisées. Sur le plan gustatif, ce sont des vins équilibrés et frais. Des notes peuvent rappeler leur vieillissement en fûts de bois.

Caractéristiques analytiques générales

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

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 10,5

— Acidité totale minimale: 4 grammes/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

2. *VIN - Vins rosés*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Vins rosés: sur le plan visuel, 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. Sur le plan olfactif, ils sont caractérisés par des arômes de fruits rouges et/ou noirs. Sur le plan gustatif, ils sont frais et équilibrés.

Vins rosés vieillis: sur le plan visuel, 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. Sur le plan olfactif, ils sont caractérisés par des arômes de fruits frais et/ou de compotées de fruits rouges ainsi que des notes boisées. Sur le plan gustatif, ils sont frais et équilibrés.

(*) L'acidité volatile des vins âgés de plus d'un an ne peut pas dépasser la limite calculée comme suit: 1 gramme par litre jusqu'à 10 % vol., plus 0,06 gramme par litre pour chaque degré excédant 10 %. Dans tous les cas, l'acidité volatile exprimée en acide acétique ne doit pas dépasser 1,08 g/l.

Caractéristiques analytiques générales

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

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 11

— Acidité totale minimale: 4 grammes/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

3. *VIN - Vins rouges*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Sur le plan visuel, 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. Sur le plan olfactif, ils sont caractérisés par des arômes de fruits rouges et/ou noirs d'intensité moyenne ou forte. Sur le plan gustatif, il s'agit de vins équilibrés et frais.

(*) L'acidité volatile des vins âgés de plus d'un an ne peut pas dépasser la limite calculée comme suit: 1 gramme par litre jusqu'à 10 % vol., plus 0,06 gramme par litre pour chaque degré excédant 10 %. Dans tous les cas, l'acidité volatile exprimée en acide acétique ne doit pas dépasser 1,2 g/l.

Caractéristiques analytiques générales

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

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 11,5

— Acidité totale minimale: 4 grammes/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

4. *VIN - Vins rouges vieillis*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Sur le plan visuel, 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. Sur le plan olfactif, ils sont caractérisés par des arômes boisés/fruités équilibrés en fonction de leur durée de vieillissement. Sur le plan gustatif, ce sont des vins secs et équilibrés en termes d'acidité.

(*) L'acidité volatile des vins âgés de plus d'un an ne peut pas dépasser la limite calculée comme suit: 1 gramme par litre jusqu'à 10 % vol., plus 0,06 gramme par litre pour chaque degré excédant 10 %. %. Dans tous les cas, l'acidité volatile exprimée en acide acétique ne doit pas dépasser 1,2 g/l.

Caractéristiques analytiques générales

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

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 12

— Acidité totale minimale: 4 grammes/litre exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 16,67

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): 150

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques essentielles*

1. Pratique œnologique spécifique

— 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;

— 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.

2. Restriction applicable à l'élaboration

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'au moins 75 % des cépages rouges suivants: Tinta del País, Garnacha Tinta, Mencía, Cabernet Sauvignon, Merlot et Petit Verdot.

3. Pratique culturale

Densité de plantation minimale: 2 000 pieds par hectare.

5.2. *Rendements maximaux*

1. Cépages blancs

10 000 kilogrammes de raisins par hectare

72 hectolitres par hectare

2. Cépages rouges

7 000 kilogrammes de raisins par hectare

50,40 hectolitres par hectare

3. Cépages blancs pour la production de «Vino de pueblo» ou de «Vino de villa»

8 000 kilogrammes de raisins par hectare

57,6 hectolitres par hectare

4. Cépages rouges pour la production de «Vino de pueblo» ou de «Vino de villa»

5 600 kilogrammes de raisins par hectare

40,32 hectolitres par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

— 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, 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, 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, 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 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.

7. **Cépages principaux**

ALBILLO MAYOR

CABERNET SAUVIGNON

GARNACHA TINTA

MACABEO - VIURA

MENCÍA

MERLOT

PETIT VERDOT

TEMPRANILLO - TINTA DEL PAIS

8. **Description du ou des liens**

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, avec une faible densité de plantation et des grappes fortement clairsemées. 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.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

Cadre juridique:

dans la législation nationale

Type de condition supplémentaire:

conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Le processus de vinification inclut la mise en bouteille et le vieillissement des vins; ainsi, les caractéristiques organoleptiques et physico-chimiques décrites dans le présent cahier des charges 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 dans le cahier des charges, 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.

Cadre juridique:

dans la législation nationale

Type de condition supplémentaire:

dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

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

— l'année de récolte doit obligatoirement être indiquée sur l'étiquette, même si les vins n'ont pas été vieillis;

— sur l'étiquette des vins rosés et rouges, les mentions traditionnelles «CRIANZA», «RESERVA», «GRAN RESERVA» et «ROBLE» peuvent être utilisées à condition de respecter les dispositions de la législation applicable en vigueur;

— la mention «ROBLE» (chêne) peut être apposée sur l'étiquette des vins rosés et rouges de l'AOP «ARLANZA», à condition de respecter la législation applicable en vigueur;

— l'utilisation de l'expression «FERMENTADO EN BARRICA» (fermenté en fût) est autorisée sur l'étiquette principale dans les conditions prévues par la législation applicable en vigueur;

— en application de l'article 120, paragraphe 1, point g), du règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013, il est possible d'utiliser le nom d'une unité géographique plus petite qui appartient à la zone géographique délimitée définie au point 5 du présent document unique (municipalités et entités locales mineures) et ce, en plus des mentions

— «Vino de pueblo», à condition que le vin protégé ait été produit à partir de raisins provenant à 85 % de parcelles situées dans ladite unité géographique plus petite;

— «Vino de villa», à condition que le vin protégé ait été produit à partir de raisins provenant à 100 % de parcelles situées dans cette commune ou localité et qu'il respecte la limite de rendement indiquée au point 5.3 du cahier des charges. La mention «Vino de villa» est indiquée sur l'étiquette, suivie du nom géographique de la commune considérée comme «villa». Il s'agit de: 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).

Lien vers le cahier des charges du produit

www.itacyl.es/documents/20143/342640/PCC+DOP+ARLANZA+Rev+2.docx/92db96eb-33f7-96da-a01c-a08614ef247e