C/2025/601

27.1.2025

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(C/2025/601)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione [1]**.**

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Arlanza»

PDO-ES-A0613-AM03

Data della comunicazione: 29.10.2024

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. MODIFICA DELLE RESTRIZIONI RIGUARDANTI LA VINIFICAZIONE

Descrizione

Sono state riviste e modificate le restrizioni riguardanti la vinificazione per i vini rossi, stabilendo una percentuale minima del 75 % di varietà rosse.

La modifica interessa il punto 3, lettera c), del disciplinare e il punto 5 del documento unico.

La modifica è da considerarsi ordinaria poiché non comporta una modifica sostanziale delle caratteristiche del prodotto, bensì una descrizione più precisa e adattata di una pratica abituale. Sono mantenuti le caratteristiche e il profilo del prodotto descritti nel legame e derivanti dall'interazione tra i fattori naturali e il fattore umano. Si ritiene pertanto che detta modifica non rientri in nessuno dei tipi di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alle indicazioni geografiche.

Motivazione

È necessario che i vini rossi ottenuti in maniera tradizionale possano includere una parte di uve bianche. Al fine di delimitare tale pratica viene fissata una percentuale minima del 75 % per le varietà rosse.

2. AGGIORNAMENTO DELLE RESE MASSIME CONSENTITE

Descrizione

È stata rivista la formulazione delle sezioni corrispondenti alle rese consentite. Le rese massime per ettaro sono ridotte del 20 % se le uve sono destinate alla produzione di vini recanti le menzioni «Vino de Pueblo» e «Vino de Villa». Viene inoltre precisato che le frazioni di mosto o di vino che superano la resa massima di estrazione non possono essere utilizzate per la produzione di vini protetti dalla DOP «Arlanza» recanti tali menzioni.

La modifica interessa la sezione 5 del disciplinare e il punto 5.1 del documento unico.

La modifica è da considerarsi ordinaria poiché non comporta una modifica sostanziale delle caratteristiche del prodotto e non può ritenersi inclusa in nessuno dei tipi di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alle indicazioni geografiche.

[1] GU L 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

Motivazione

L'obiettivo è di aggiungere alcune opzioni che sono state richieste dalle cantine per poter estendere le menzioni «Vino de Pueblo» e «Vino de Villa» e utilizzarle come nome di prodotto. È pertanto necessario adeguare le rese alle caratteristiche di questi vini.

3. AGGIORNAMENTO DELLE CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

Descrizione

Si coglie l'occasione per aggiornare i riferimenti normativi nella sezione dedicata al quadro giuridico e per introdurre la menzione «Vino de Villa» in quella dedicata all'etichettatura. Gli obblighi in materia di etichettatura vengono inoltre riformulati per aggiungere questa menzione a quella di «Vino de Pueblo» già esistente.

La modifica interessa i punti 8.a e 8.b.3 del disciplinare e il punto 9 del documento unico.

La modifica è da considerarsi ordinaria, poiché dette indicazioni facoltative di etichettatura aumentano le informazioni per il consumatore circa l'origine del prodotto, senza comportare in alcun caso una restrizione alla commercializzazione. Si ritiene pertanto che detta modifica non rientri in nessuno dei tipi di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alle indicazioni geografiche.

Motivazione

Al fine di fornire ai consumatori maggiori informazioni sull'origine del vino, viene aggiunta la menzione «Vino de Villa» per i vini prodotti con una percentuale minima pari al 100 % di uve provenienti da appezzamenti ubicati nel comune o in un'unità locale più piccola. Tale modifica è giustificata dall'esigenza di informazioni avvertita dai consumatori sulla provenienza effettiva all'interno dei comuni e delle zone che costituiscono la DOP.

Ai sensi dell'articolo 55, paragrafo 2, del regolamento (UE) 2019/33, per poter fare riferimento nell'etichetta al nome di un'unità geografica più piccola, quest'ultima deve essere definita nel disciplinare di produzione e nel documento unico.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome**

Arlanza

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 22 - BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED ACETI

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

4. **Descrizione del vino (dei vini)**

1. *VINO - Vini bianchi*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Vini bianchi. Aspetto: tonalità comprese fra il giallo acciaio e il giallo dorato, limpido e/o brillante, senza particolato in sospensione. Olfatto: aromi fruttati. Gusto: equilibrato e fresco.

Vini bianchi invecchiati. Aspetto: tonalità comprese fra il giallo acciaio e il giallo dorato, limpido e/o brillante. Senza particolato in sospensione. Olfatto: oltre ad aromi fruttati, possibili aromi derivanti dal legno. Gusto: equilibrato e fresco, che può richiamare l'invecchiamento in botte.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol) 10,5

— Acidità totale minima 4 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

2. *VINO - Vini rosati*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Vini rosati. Aspetto: tonalità dal color buccia di cipolla al rosso fragola, limpido e/o brillante. Senza particolato in sospensione. Olfatto: aromi di frutti rossi e/o neri. Gusto: fresco ed equilibrato.

Vini rosati invecchiati. Aspetto: tonalità dal color buccia di cipolla al rosso lampone, con sfumature tipiche dell'invecchiamento, limpido e/o brillante. Senza particolato in sospensione. Olfatto: aromi di frutta rossa fresca e/o in composta e presenza di aromi derivanti dal legno. Gusto: fresco ed equilibrato.

(*) I vini di età superiore a un anno non possono superare il limite di acidità volatile calcolato come segue: 1 grammo per litro fino al 10 %, più 0,06 grammi per litro per ogni grado oltre il 10 %. In ogni caso, l'acidità volatile non può essere superiore a 1,08 g/l, espressa in acido acetico.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol) 11

— Acidità totale minima 4 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

3. *VINO - Vini rossi*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Aspetto: tonalità dal rosso violaceo al rosso porpora, con riflessi che ne denotano la giovinezza. Limpido, senza particolato in sospensione. Olfatto: aromi di frutti rossi e/o neri, di media o elevata intensità. Gusto: equilibrato e fresco.

(*) I vini di età superiore a un anno non possono superare il limite di acidità volatile calcolato come segue: 1 grammo per litro fino al 10 %, più 0,06 grammi per litro per ogni grado oltre il 10 %. In ogni caso, l'acidità volatile non può essere superiore a 1,2 g/l, espressa in acido acetico.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol) 11,5

— Acidità totale minima 4 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

4. *VINO - Vini rossi invecchiati*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Aspetto: tonalità dal rosso granata al rosso mattone, con sfumature tipiche dell'invecchiamento. Limpido, senza particolato in sospensione. Olfatto: aromi equilibrati legnosi e fruttati, a seconda del periodo di invecchiamento. Gusto: secco e dall'acidità equilibrata.

(*) I vini di età superiore a un anno non possono superare il limite di acidità volatile calcolato come segue: 1 grammo per litro fino al 10 %, più 0,06 grammi per litro per ogni grado oltre il 10 %. In ogni caso, l'acidità volatile non può essere superiore a 1,2 g/l, espressa in acido acetico.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol) 12

— Acidità totale minima 4 grammi per litro, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) 16,67

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) 150

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

1. Pratica enologica specifica

— 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.

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

2. Limitazione pertinente alla vinificazione

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.

3. Pratica colturale

Densità minima di impianto: 2 000 ceppi per ettaro.

5.2. *Rese massime*

1. **Varietà bianche**

10 000 chilogrammi di uve per ettaro

72 ettolitri per ettaro

2. **Varietà rosse**

7 000 chilogrammi di uve per ettaro

50,40 ettolitri per ettaro

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

8 000 kg di uve per ettaro

57,6 hl per ettaro

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

5 600 kg di uve per ettaro

40,32 hl per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

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, 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, 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, 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 le entità minori 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 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 n. 518 è adeguata alla coltivazione del vigneto protetto.

7. **Varietà principale/i di uve da vino**

ALBILLO MAYOR

CABERNET SAUVIGNON

GARNACHA TINTA

MACABEO - VIURA

MENCÍA

MERLOT

PETIT VERDOT

TEMPRANILLO - TINTA DEL PAÍS

8. **Descrizione del legame/dei legami**

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.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Quadro normativo:

nella normativa nazionale

Tipo di condizione supplementare:

condizionamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

poiché la vinificazione comprende l'imbottigliamento e l'affinamento dei vini, per garantire il mantenimento delle caratteristiche organolettiche e fisico-chimiche descritte nel disciplinare di produzione 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 nel disciplinare di produzione in questione, tale operazione deve essere effettuata nelle cantine situate negli impianti di imbottigliamento ubicati all'interno della zona di produzione.

Quadro giuridico:

nella normativa nazionale

Tipo di condizione supplementare:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

— 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», «GRAN RESERVA» e «ROBLE» (invecchiato in botte di rovere), 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;

— in conformità all'articolo 120, paragrafo 1, lettera g), del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, è possibile utilizzare il nome di un'unità geografica minore fra quelle che compongono la zona geografica delimitata quale definita alla sezione 5 del presente documento unico (comuni ed entità locali minori), insieme con le menzioni

— «Vino de Pueblo», a condizione che il vino protetto sia stato prodotto per l'85% con uve provenienti da particelle situate in tale unità geografica minore;

— «Vino de Villa», a condizione che il vino protetto sia stato prodotto al 100 % con uve provenienti da particelle situate in tale comune o località e che sia inoltre rispettato il limite di resa di cui alla sezione 3, punto 5, del disciplinare. 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).

Link al disciplinare del prodotto

www.itacyl.es/documents/20143/342640/Ppta+PCC+DOP+ARLANZA+Rev+2.docx/6c7b99b4-7da4-273d-cab8-a8a11e3df07d