C/2025/601

27.1.2025

Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão

(C/2025/601)

A presente comunicação é publicada nos termos do artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão ([1]).

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«Arlanza»

PDO-ES-A0613-AM03

Data da comunicação: 29.10.2024

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. ALTERAÇÃO DAS RESTRIÇÕES À VINIFICAÇÃO

Descrição:

As restrições à vinificação dos vinhos tintos foram revistas e alteradas, fixando uma percentagem mínima de 75 % de castas tintas.

Esta alteração abrange o ponto 3.c do caderno de especificações e o ponto 5 do documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, uma vez que não altera substancialmente as características do produto, permitindo antes uma descrição mais precisa e adequada da prática habitual. Mantêm-se as características e o perfil do produto descritos na relação, decorrentes da interação entre os fatores naturais e humanos. Por conseguinte, a alteração em questão não corresponde a nenhum dos tipos previstos no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo às indicações geográficas.

Motivos:

Os vinhos tintos tradicionais devem poder incluir uma proporção de uvas brancas. Foi estabelecido um mínimo de 75 % de castas tintas para esta prática.

2. ATUALIZAÇÃO DOS RENDIMENTOS MÁXIMOS AUTORIZADOS

Descrição:

A redação dos parágrafos relativos aos rendimentos autorizados foi reformulada. Os rendimentos máximos por hectare sofrem uma redução de 20 % se as uvas se destinarem à produção de vinhos com as menções: «Vino de pueblo» e «Vino de villa». Precisa-se que as frações de mosto ou de vinho que excedam o rendimento máximo de extração não podem ser utilizadas para a produção de vinhos protegidos pela DOP «ARLANZA» que ostentem estas menções.

Esta alteração abrange o ponto 5 do caderno de especificações e o ponto 5.1 do documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, uma vez que não altera substancialmente as características do produto. Não se pode considerar que corresponda a um dos tipos referidos no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo às indicações geográficas.

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

Motivos:

O objetivo é acrescentar algumas possibilidades para satisfazer a procura das caves que pretendiam alargar as menções «Vino de pueblo» e «Vino de villa» e utilizá-las como denominação de produto, o que implica adaptar os rendimentos às características destes vinhos.

3. ATUALIZAÇÃO DAS CONDIÇÕES ADICIONAIS

Descrição:

Trata-se de uma oportunidade para atualizar as referências legislativas no quadro jurídico e, no que diz respeito à rotulagem, introduzir a menção «Vino de villa»; os requisitos de rotulagem foram igualmente reformulados para aditar esta menção à já existente «Vino de pueblo».

Alteram-se os pontos 8.a e 8.b.3 do caderno de especificações e o ponto 9 do documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, uma vez que estas menções de rotulagem facultativas aumentam a quantidade de informações prestadas ao consumidor sobre a origem do produto e não implicam, de modo algum, uma restrição à comercialização. Por conseguinte, a alteração em questão não corresponde a nenhum dos tipos previstos no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo às indicações geográficas.

Motivos:

A fim de dar mais informações aos consumidores sobre a origem do vinho, adita-se a menção «Vino de villa» para os vinhos produzidos com 100 % de uvas provenientes de parcelas situadas no município ou numa entidade local mais pequena. Esta alteração justifica-se pela necessidade de informar os consumidores sobre a origem específica do produto nos municípios e locais que compõem a DOP.

Em conformidade com o artigo 55.º, n.º 2, do Regulamento (UE) 2019/33, para se poder fazer referência, no rótulo, ao nome de uma unidade geográfica menor, esta área deve estar bem definida no caderno de especificações e no documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

Arlanza

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP — Denominação de origem protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

— 22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINAGRES

2204 — Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

1. *VINHO — Vinhos brancos*

BREVE DESCRIÇÃO

Vinhos brancos: em termos visuais, estes vinhos apresentam tonalidades entre o amarelo-pálido e o amarelo-dourado e a sua cor é límpida e/ou brilhante, sem partículas em suspensão. Em termos olfativos, caracterizam-se por aromas frutados. Em termos gustativos, são vinhos equilibrados e frescos.

Vinhos brancos envelhecidos: em termos visuais, estes vinhos apresentam tonalidades entre o amarelo-pálido e o amarelo-dourado e a sua cor é límpida e/ou brilhante, sem partículas em suspensão. Em termos olfativos, para além dos aromas frutados, podem apresentar notas amadeiradas. Em termos gustativos, são vinhos equilibrados e frescos. As notas podem dar conta do seu envelhecimento em barris de madeira.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 10,5

— Acidez total mínima: 4 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 13,33

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): 150

2. *VINHO — Vinhos rosados*

BREVE DESCRIÇÃO

Vinhos rosados: em termos visuais, estes vinhos apresentam tonalidades entre a casca de cebola e o vermelho-morango e a sua cor é límpida e/ou brilhante, sem partículas em suspensão. Em termos olfativos, caracterizam-se por aromas de frutos vermelhos e/ou negros. Em termos gustativos, são frescos e equilibrados.

Vinhos rosados envelhecidos: em termos visuais, estes vinhos apresentam tonalidades entre a casca de cebola e o rosa-framboesa, com matizes próprios do envelhecimento. A sua cor é límpida e/ou brilhante, sem partículas em suspensão. Em termos olfativos, caracterizam-se por aromas de fruta fresca e/ou de compotas de frutos vermelhos e pela presença de aromas amadeirados. Em termos gustativos, são frescos e equilibrados.

(*) A acidez volátil dos vinhos com mais de um ano não pode exceder o limite calculado do seguinte modo: 1 g/l até 10 % vol., mais 0,06 g/l por cada grau acima de 10 %. Em qualquer caso, a acidez volátil não pode exceder 1,08 g/l, expressa em ácido acético.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 11

— Acidez total mínima: 4 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 13,33

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): 150

3. *VINHO — Vinhos tintos*

BREVE DESCRIÇÃO

Em termos visuais, estes vinhos apresentam tonalidades entre o vermelho-violeta e o vermelho-púrpura, com laivos que denotam juventude. A sua cor é límpida, sem partículas em suspensão. Em termos olfativos, caracterizam-se por aromas de frutos vermelhos e/ou negros de intensidade média ou elevada. Em termos gustativos, são vinhos equilibrados e frescos.

(*) A acidez volátil dos vinhos com mais de um ano não pode exceder o limite calculado do seguinte modo: 1 g/l até 10 % vol., mais 0,06 g/l por cada grau acima de 10 %. Em qualquer caso, a acidez volátil não pode exceder 1,2 g/l, expressa em ácido acético.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 11,5

— Acidez total mínima: 4 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 13,33

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): 150

4. *VINHO — Vinhos tintos envelhecidos*

BREVE DESCRIÇÃO

Em termos visuais, estes vinhos apresentam tonalidades entre o grená e o vermelho-tijolo, com matizes característicos do envelhecimento. A sua cor é límpida, sem partículas em suspensão. Em termos olfativos, caracterizam-se por aromas amadeirados e frutados equilibrados em função do seu período de envelhecimento. Em termos gustativos, são secos e equilibrados na acidez.

(*) A acidez volátil dos vinhos com mais de um ano não pode exceder o limite calculado do seguinte modo: 1 g/l até 10 % vol., mais 0,06 g/l por cada grau acima de 10 %. %. Em qualquer caso, a acidez volátil não pode exceder 1,2 g/l, expressa em ácido acético.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 12

— Acidez total mínima: 4 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 16,67

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): 150

5. **Práticas vitivinícolas**

5.1. *Práticas enológicas essenciais*

1. Prática enológica específica

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

— rendimento máximo de extração: 72 l por 100 kg de uvas,

— o período de envelhecimento dos vinhos com as menções «CRIANZA», «RESERVA» e «GRAN RESERVA» é calculado a partir de 1 de novembro do ano da vindima.

2. Restrição aplicável à vinificação

O vinho branco é produzido exclusivamente a partir das castas brancas *albillo* e *viura*.

O vinho rosado é produzido a partir das castas seguintes: *tinta-del-país*, *garnacha-tinta*, *mencía*, *cabernet-sauvignon*, *merlot*, *petit-verdot*, *albillo-mayor* e *viura*, com um mínimo de 50 % de castas tintas.

O vinho tinto é produzido a partir de, pelo menos, 75 % das castas tintas seguintes: *tinta-del-país*, *garnacha-tinta*, *mencía*, *cabernet-sauvignon*, *merlot* e *petit-verdot*.

3. Prática de cultivo

Densidade mínima de plantação: 2 000 videiras por hectare.

5.2. *Rendimentos máximos*

1. Castas de uva branca

10 000 quilogramas de uvas por hectare

72 hectolitros por hectare

2. Castas de uva tinta

7 000 quilogramas por hectare

50,40 hectolitros por hectare

3. Castas de uva branca para a produção de «Vino de pueblo» ou «Vino de villa»

8 000 quilogramas por hectare

57,6 hectolitros por hectare

4. Castas de uva tinta para a produção de «Vino de pueblo» ou «Vino de villa»

5 600 quilogramas por hectare

40,32 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

— Província de Burgos:

Avellanosa de Muñó e as divisões administrativas de menor dimensão de Pinedillo, Paules del Agua e Torrecítores del Enebral; Ciruelos de Cervera (parcela cadastral n.º 518) e a divisão administrativa de menor dimensão de Briongos de Cervera; Cebrecos, Cilleruelo de Abajo, Cilleruelo de Arriba, Covarrubias e a divisão administrativa de menor dimensão de Ura; Fontioso, Iglesiarrubia, Lerma e as divisões administrativas de menor dimensão de Revilla Cabriada, Castrillo Solarana, Rabé de los Escuderos, Santillán del Agua, Ruyales del Agua e Villoviado; Los Balbases (parcela cadastral n.º 523), Madrigal del Monte, Madrigalejo del Monte e a divisão administrativa de menor dimensão de Montuenga; Mahamud, Nebreda, 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, 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 a divisão administrativa de menor dimensão de Villafuertes; Villaverde del Monte e Zael.

— Província de Palência:

Baltanás e 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 e Villodrigo.

No município de Los Balbases, o cultivo da vinha protegida só é possível na parcela cadastral n.º 523. No município de Ciruelos de Cervera, o cultivo da vinha protegida só é possível na parcela cadastral n.º 518.

7. **Principais castas**

Albillo-mayor

Cabernet-sauvignon

Garnacha-tinta

Macabeo — viura

Mencía

Merlot

Petit-verdot

Tempranillo — tinta-del-pais

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

O clima continental extremo (com uma 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 baixos rendimentos da 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, tornando-os particularmente adequados para o envelhecimento.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Engarrafado na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

O processo de vinificação inclui o engarrafamento e o subsequente envelhecimento dos vinhos. Como tal, as características organoléticas e físico-químicas descritas no presente caderno de especificações só podem ser garantidas se todas as operações de transformação do vinho tiverem lugar na área de produção. Por conseguinte, para salvaguardar a qualidade, garantir a origem e assegurar o controlo, tendo em conta que o engarrafamento dos vinhos é um dos pontos críticos para a obtenção das características definidas no caderno de especificações, esta operação é efetuada nas adegas localizadas nas instalações de engarrafamento situadas dentro da zona de produção.

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

— o nome geográfico da DOP «ARLANZA» deve figurar de forma bem visível no rótulo dos vinhos protegidos. A menção tradicional referida no artigo 112.º, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 é «DENOMINAÇÃO DE ORIGEM»,

— o ano de colheita deve ser obrigatoriamente indicado no rótulo, mesmo que os vinhos não tenham sido envelhecidos,

— no rótulo dos vinhos rosados e tintos, podem ser utilizadas as menções tradicionais «CRIANZA», «RESERVA», «GRAN RESERVA» e «ROBLE», desde que sejam respeitadas as disposições da legislação aplicável em vigor,

— a menção «ROBLE» (carvalho) pode ser aposta no rótulo dos vinhos rosados e tintos com DOP «ARLANZA», desde que respeitem a legislação aplicável em vigor,

— a utilização da expressão «FERMENTADO EN BARRICA» (fermentado em barrica) é permitida no rótulo principal, nas condições estabelecidas na legislação aplicável em vigor,

— em conformidade com o artigo 120.º, n.º 1, alínea g), do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 17 de dezembro de 2013, pode ser utilizado, para além das menções, o nome de uma unidade geográfica menor pertencente à área geográfica delimitada definida no ponto 5 do presente documento único (municípios e divisões administrativas locais de menor dimensão),

— «Vino de pueblo», desde que o vinho protegido tenha sido produzido com 85 % de uvas provenientes de parcelas situadas na referida unidade geográfica menor,

— «Vino de villa», desde que o vinho protegido tenha sido produzido com 100 % de uvas provenientes de parcelas situadas nesse município ou localidade e cumpra o limite de rendimento fixado no ponto 5.3 do caderno de especificações. A menção «Vino de villa» deve constar do rótulo, seguida do nome geográfico do município considerado «villa». A saber: Lerma (e as suas localidades Castrillo Solarana, Villoviado, Revilla Cabriada, Rabé de los Escuderos, Santillán del agua e Ruyales del agua), Covarrubias (e a sua localidade Ura) e Santa Maria del Campo (e a sua localidade Escuderos).

Hiperligação para o caderno de especificações

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