

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

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

(2020/C 437/12)

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 UNE MODIFICATION STANDARD DU DOCUMENT UNIQUE

«ARLANZA»

PDO-ES-A0613-AM02

Date de la communication: 25 septembre 2020

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. Modification des caractéristiques organoleptiques: adaptation des descripteurs sensoriels

MODIFICATION:

Les caractéristiques organoleptiques des vins protégés ont été révisées et modifiées. Le point 2.b du cahier des charges et le point 4 du document unique ont été modifiés.

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 aux nouvelles techniques d'analyse sensorielle. 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, cette modification ne correspond à aucun des types prévus à l'article 14, paragraphe 1, du règlement délégué (UE) 2019/33.

MOTIFS:

Une telle modification est nécessaire pour que ces caractéristiques puissent être liées à des descripteurs pouvant être évalués par un jury (panel sensoriel) conforme aux critères fixés par la norme UNE-EN-ISO 17025.

2. Mise à jour des pratiques œnologiques spécifiques de culture, d'élaboration et de vieillissement

MODIFICATION:

Les paragraphes relatifs aux pratiques culturelles, aux conditions de travail et au vieillissement ont été reformulés. Les points 3.a et 3.b du cahier des charges ainsi que le point 5.a du document unique ont été modifiés en conséquence.

Il s'agit d'une modification standard parce qu'elle n'altère pas substantiellement les caractéristiques du produit. Elle ne correspond donc à aucun des types de modifications de l'Union visés à l'article 14, paragraphe 1, du règlement délégué (UE) 2019/33.

MOTIFS:

Cette modification vise à retirer plusieurs aspects qui se sont avérés inutiles ou qui ne constituaient pas en soi des spécifications techniques du produit. C'est notamment le cas de l'interdiction de la plantation, de la complantation et du surgreffage avec des variétés non autorisées, alors même que le paragraphe 6 du cahier des charges précise déjà les variétés qui sont autorisées dans le cadre de l'élaboration des vins sous AOP.

(¹) JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

L'obligation de recouvrir les cuves de résine époxyde a également été considérée comme obsolète.

Enfin, le paragraphe relatif aux conditions de vieillissement a été reformulé de manière plus claire, car les exigences disposées dans celui-ci sont définies dans les mentions traditionnelles ou dans les mentions d'étiquetage selon les cas et sont prévues par la législation en vigueur.

3. **Modification des restrictions applicables à la vinification**

MODIFICATION:

Les restrictions applicables à la vinification ont été mises à jour; les pourcentages de chaque cépage présents dans les différents types de vin ont ainsi été changés.

Le point 3.c du cahier des charges et le point 5.a du document unique s'en retrouvent modifiés.

Il s'agit d'une modification standard, car elle n'implique aucune altération des caractéristiques essentielles du vin AOP «Arlanza», lesquelles sont le fruit de l'interaction entre des facteurs naturels et anthropiques. Le lien n'est pas invalidé et cette modification n'est donc pas considérée comme appartenant à l'un des types de modifications prévus à l'article 14, paragraphe 1, du règlement délégué (UE) 2019/33.

MOTIFS:

Elle vise à s'adapter aux nouvelles techniques d'élaboration et aux nouveaux goûts du marché. Cependant, ce réajustement de la composante variétale ne modifie pas les caractéristiques essentielles des vins protégés.

4. **Mise à jour du paragraphe relatif aux rendements maximaux autorisés**

MODIFICATION:

Les plafonds de production par hectare n'ont pas été modifiés. La modification proposée concerne l'introduction de la notion de «parcelle viticole». En parallèle, les points 3 et 4 de ce paragraphe ont été supprimés (l'interdiction d'utiliser du raisin ou du moût issus d'un excédent de rendement).

Le point 5 du cahier des charges est modifié en conséquence et le document unique reste inchangé.

Il s'agit là d'une modification standard qui n'altère pas les caractéristiques essentielles du produit. Le paragraphe a simplement été reformulé de manière plus claire. Par conséquent, la modification en question ne correspond à aucun des types prévus à l'article 14, paragraphe 1, du règlement délégué (UE) 2019/33.

MOTIFS:

La notion de «parcelle viticole» est nécessaire à l'application de ces plafonds de production.

Les points supprimés ne sont pas considérés comme nécessaires, car ils contiennent des dispositions évidentes.

5. **Reclassement des cépages**

MODIFICATION:

Les cépages ont été reclassés afin que seule ressorte la variété Tinta del País en tant que cépage principal et que les autres variétés soient classées comme secondaires.

Le point 6 du cahier des charges et le point 7 du document unique sont modifiés en conséquence.

Il s'agit d'une modification standard, car elle n'altère pas les caractéristiques essentielles du produit, le vin AOP «Arlanza», lesquelles sont le fruit de l'interaction entre des facteurs naturels et anthropiques. Le cépage Tinta del País va continuer de constituer la base des vins de cette AOP. Le lien n'est pas invalidé et cette modification n'est donc pas considérée comme appartenant à l'un des types de modifications prévus à l'article 14, paragraphe 1, du règlement délégué (UE) 2019/33.

MOTIFS:

Le cépage Tinta del País est majoritaire dans la zone puisqu'il représente plus de 90 % de sa surface. Il constitue par conséquent la base des vins protégés par l'AOP «Arlanza». Cette modification vise uniquement à adapter le cahier des charges à la réalité des vins couverts par cette AOP.

6. Modifications apportées à certaines exceptions

MODIFICATION:

Il devient possible de réduire le titre alcoométrique probable du raisin sans dépasser un degré, à condition que des éléments techniques démontrent que cela n'a pas d'incidence sur la qualité de la matière première. Une telle réduction ne peut en aucun cas être liée à une augmentation des rendements maximaux.

Le point 8.b.1 du cahier des charges est modifié en conséquence et le document unique reste inchangé.

Il s'agit d'une modification mineure qui crée un outil de contrôle de la qualité du produit final. Non seulement cet outil ne modifie pas les caractéristiques du produit protégé, mais il permet de s'assurer que celles-ci sont atteintes lors de chaque campagne. Par conséquent, la modification en question ne correspond à aucun des types prévus à l'article 14, paragraphe 1, du règlement délégué (UE) 2019/33.

MOTIFS:

L'expérience montre que chaque campagne viticole a ses particularités et que la plante est affectée par des facteurs naturels variables (températures, précipitations, incidents tels que le gel, les ravageurs et les maladies, etc.) qui ont un impact sur la quantité et la qualité des raisins.

C'est pour cette raison que l'introduction d'une telle possibilité de réduire le titre alcoométrique a été jugée nécessaire.

7. Justification de l'embouteillage sur le lieu d'origine

MODIFICATION:

Ce paragraphe a été reformulé pour justifier le conditionnement (embouteillage) dans la zone délimitée conformément à l'article 4, paragraphe 2, du nouveau règlement délégué (UE) 2019/33. En parallèle, le point interdisant tout emballage nuisant à la qualité et au prestige de l'AOP a été supprimé.

Le point 8.b.2 du cahier des charges et le point 9 du document unique sont modifiés en conséquence.

Cette pratique était déjà obligatoire et n'entraîne donc pas l'ajout de restrictions supplémentaires à la commercialisation. Par conséquent, il s'agit d'une modification standard, car elle ne correspond à aucun des types prévus à l'article 14, paragraphe 1, du règlement délégué (UE) 2019/33.

MOTIFS:

Le premier élément est simplement une reformulation visant à s'adapter à la réglementation en vigueur.

Le second élément, pour sa part, s'explique par le fait que les vins de l'AOP «Arlanza» sont en règle générale commercialisés en bouteilles. Ils ne sont qu'exceptionnellement commercialisés dans d'autres contenants, pour autant que ceux-ci n'altèrent en rien leurs caractéristiques qualitatives. Cela permet une meilleure prise en compte des exigences de commercialisation sur certains marchés extérieurs.

8. Mise à jour des dispositions en matière d'étiquetage

MODIFICATION:

La mention «vino de pueblo» est introduite et les obligations en matière d'étiquetage sont en parallèle reformulées. La mention «fermentado en barrica» (fermenté en fût) est également introduite.

Le point 8.b.3 du cahier des charges et le point 9 du document unique sont modifiés en conséquence.

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 et le mode d'élaboration du produit et ne supposent en aucun cas une quelconque restriction à la commercialisation. Par conséquent, la modification en question ne correspond à aucun des types prévus à l'article 14, paragraphe 1, du règlement délégué (UE) 2019/33.

MOTIFS:

L'autorité compétente a récemment réglementé les mentions liées à l'utilisation d'une unité géographique plus petite, parmi lesquelles la mention «vino de pueblo», pour les vins produits avec des raisins provenant au moins à 85 % de parcelles situées dans la commune ou dans l'entité locale mineure. Cette modification se justifie par le nombre croissant d'informations dont le consommateur a besoin 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 délégué (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.

Auparavant, il n'était pas possible d'utiliser cette mention pour les vins fermentés en fût alors même qu'ils sont produits dans la zone.

Après reformulation, aucune nouvelle exigence n'a été ajoutée. L'ensemble du paragraphe a simplement été restructuré pour une meilleure compréhension.

9. Adaptation du paragraphe relatif à la vérification du cahier des charges

MODIFICATION:

Le point 9 du cahier des charges est reformulé et le document unique reste inchangé.

Il s'agit d'une modification standard puisqu'elle ne correspond à aucun des types prévus à l'article 14, paragraphe 1, du règlement délégué (UE) 2019/33.

MOTIFS:

Adaptation aux dispositions du règlement (UE) n° 1306/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 et du règlement d'application (UE) 2019/34 de la Commission du 17 octobre 2018, en particulier son article 19, qui définit les modalités de la vérification du respect du cahier des charges que l'autorité compétente ou les organismes de contrôle doivent effectuer tous les ans. Cette modification fait également partie de la nécessaire mise à jour du cahier des charges visant à se conformer aux critères de la norme UNE-EN-ISO 17065.

DOCUMENT UNIQUE

1. Dénomination(s) à enregistrer

«Arlanza»

2. Type de l'indication géographique

AOP — appellation d'origine protégée

3. Catégories de produits de la vigne

1. Vin

4. Description du ou des vins

VIN — Vins blancs

— 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 vieilliss: 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 milli-grammes par litre)	150

VIN — Vins rosés

- 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 milli-grammes par litre)	150

VIN — Vins rouges

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

VIN — Vins rouges vieillis

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

a. Pratiques œnologiques essentielles

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 1^{er} novembre de l'année de récolte.

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 des cépages rouges suivants: Tinta del País, Grenache noir, Mencía, Cabernet Sauvignon, Merlot et Petit Verdot.

Pratique culturale

Densité de plantation minimale: 2 000 pieds par hectare.

b. *Rendements maximaux*

Variétés de cépage blanc

10 000 kilogrammes de raisins par hectare

72 hectolitres par hectare

Variétés de cépage rouge

7 000 kilogrammes de raisins par hectare

50,40 hectolitres par hectare

6. Zone délimitée

Province de Burgos:

Avellanosa de Muñó et les entités mineures de Pinedillo, Paules del Agua et Torrecitores del Enebral; Ciruelos de Cervera (parcelle cadastrale n° 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 n° 523), Madrigal del Monte, Madrigalejo del Monte et l'entité mineure de Montuenga; Mahamud, Nebreda, Peral de Arlanza, Pineda Trasmonte, Pinilla Trasmonte, Puente de la Reina, Quintanilla del Agua, Tordueles, Quintanilla del Coco et l'entité mineure de Castrocinza; 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 n° 523. Au sein de la municipalité de Ciruelos de Cervera, la culture de la vigne sous appellation est uniquement possible dans la parcelle cadastrale n° 518.

7. Cépages principaux

TEMPRANILLO — TINTA DEL PAÍS

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 d'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 apparaître 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» (chêne) 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 paragraphe 5 du présent document unique (municipalités et entités locales mineures) et ce, en plus de la mention «vino de pueblo», à condition que le vin protégé ait été produit avec des raisins provenant à 85 % de parcelles situées dans ladite unité géographique plus petite.

Lien vers le cahier des charges du produit

www.itacyl.es/documents/20143/342640/Ppta+PCC+DOP+ARLANZA+Rev+1.docx/6c7b99b4-7da4-273d-cab8-a8a11e3df07d
