

COMUNICACIÓN DE MODIFICACIONES NORMALES Y DE LAUNIÓN QUE MODIFICA EL DOCUMENTO ÚNICO

«ARLANZA»

PDO-ES-A0613-AM03

Fecha de comunicación: 2/03/2026

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. INCORPORACIÓN DE UNA NUEVA CATEGORÍA DE VINOS AMPARADOS: 16.- VINOS DE UVA SOBREMADURADA Y DESCRIPCIÓN DE SUS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Y ORGANOLÉPTICAS.

DESCRIPCIÓN:

Esta modificación afecta al apartado 2 del Pliego de Condiciones y a los puntos 2, 3 y 4 del Documento único.

Se incorpora una nueva categoría de vino, siendo esta la categoría 16, "vino de uva sobremadurada".

Tras analizar, tanto desde el punto de vista físico-químico como sensorial, estos vinos elaborados por bodegas de la zona, pero que se comercializan al margen de la protección de la DOP Arlanza, se ha podido comprobar que son vinos elaborados con uvas de vendimia tardía, dejando concentrar los azúcares del propio fruto, siendo un proceso que se ha utilizado tradicionalmente en la cultura vitivinícola de la zona produciendo vinos con dominio de fruta pasificada, miel y/o frutos secos, con paso en boca dulce pero equilibrada con cuerpo voluminoso y postgusto largo.

Debido a la climatología de la zona de la Denominación de Origen Arlanza, los vinos de uva sobremadurada, aunque dependen del sol para la deshidratación, encuentran en el aire frío y seco de las noches previas del invierno, el catalizador perfecto para una maduración progresiva y de calidad, concentrando azúcares y aromas de manera excepcional.

En resumen, la incorporación de los vinos de uva sobremadurada en el pliego de condiciones permite a la denominación de origen proteger y promover una tipología de vino que, aportan un valor diferencial y una expresión genuina al territorio.

Asimismo, la incorporación de una nueva categoría de vinos implica que sea necesario describir estos vinos, los parámetros físico químicos que establece el artículo 20 del Reglamento (UE) 2019/34. Para la definición de estos parámetros se han tenido en cuenta los análisis efectuados sobre vinos de uva sobremadurada comercializados por bodegas de la zona y elaborados con variedades autorizadas obtenidas de viñedo también del área delimitada.

Se trata de una modificación de la Unión, ya que se corresponde como una modificación que encuadraría en los tipos previstos en el artículo 24.3 del Reglamento (UE) 2024/1143 (Reglamento de Indicaciones Geográficas), concretamente en el

artículo 24.3 a) ii).

JUSTIFICACIÓN:

La incorporación de los vinos de uva sobremadurada permite a la denominación de origen proteger, promover y ampliar los vinos acogidos en el Pliego a los gustos del mercado, aportando un valor diferencial. Se trata de vinos elaborados en la zona con uva proveniente de viñedos acogidos a la Denominación y que amplía la gama y características de los vinos amparados.

2. ADAPTACIÓN DE LAS CONDICIONES DE ELABORACIÓN DEL VINO (PRÁCTICAS ENOLÓGICAS ESPECÍFICAS) PARA INCLUIR LOS VINOS DE LA NUEVA CATEGORÍA: VINOS DE UVA SOBREMADURADA.

DESCRIPCIÓN:

Esta modificación afecta al apartado 3 del Pliego de Condiciones y al punto 5 del Documento único

Ha sido necesario incluir las especificaciones y requisitos de elaboración de los vinos de uva sobremadurada, siendo un vino obtenido por fermentación parcial o total de mostos procedentes de uvas sobremaduras en la planta o tras su recolección, obteniendo un contenido mínimo en azúcares residuales de 45 gr/l en glucosa. El mosto obtenido por estrujado y prensado de la uva, con o sin despalillado, podrán ser sometidos a procesos de envejecimiento. Sin adición de alcohol vínico ni de productos que aumenten artificialmente la graduación alcohólica. Todo el alcohol presente en el vino procederá exclusivamente de la fermentación de los azúcares propios de la uva.

En coherencia con la tipificación de la modificación expuesta en el punto 1, esta modificación afecta a la inclusión de una nueva categoría de vinos, por lo que se considera incluida en el supuesto contemplado en el artículo 24.3 del Reglamento (UE) 2024/1143 (Reglamento de Indicaciones Geográficas).

JUSTIFICACIÓN:

Especificar las prácticas enológicas permitidas para la nueva categoría de vino y su correcta elaboración, en coherencia con la inclusión de la categoría de vinos de uva sobremadurada.

3. ADAPTACIÓN DE LA REDACCIÓN DEL VÍNCULO: INCLUSIÓN VINOS DE UVA SOBREMADURADA

DESCRIPCIÓN:

Esta modificación afecta al apartado 7 del Pliego de Condiciones.

Ha sido necesario incluir los vinos de uva sobremadurada, en coherencia con la tipificación de la modificación expuesta en el punto 1, esta modificación afecta a la inclusión de una nueva categoría de vinos, por lo que se considera incluida en el supuesto contemplado en el artículo 24.3 del Reglamento (UE) 2024/1143

(Reglamento de Indicaciones Geográficas). No se altera el vínculo, solamente se mejora su redacción, incluyendo este tipo de vinos.

JUSTIFICACIÓN:

Se aprovecha la inclusión de los vinos de uva sobremadurada para adaptar la redacción del vínculo.

DOCUMENTO ÚNICO

1. DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

Arlanza

2. TIPO DE INDICACIÓN GEOGRÁFICA:

DOP - Denominación de Origen Protegida

3. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS

1. Vino

16. Vino de uva sobremadurada

4. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)

VINO - Vinos Blancos

- Vinos blancos: En fase visual presentarán tonalidades comprendidas entre el amarillo acerado y amarillo dorado, limpio y/o brillante, sin partículas en suspensión. Su fase olfativa se caracterizará por aromas frutales. En fase gustativa son vinos equilibrados y frescos
- Vinos blancos envejecidos: En fase visual presentarán tonalidades comprendidas entre el amarillo acerado y el amarillo dorado, limpios y/o brillante. Sin partículas en suspensión. Su fase olfativa se caracterizará, además de por aromas frutales, por posibles aromas procedentes de la madera. En fase gustativa son vinos equilibrados y frescos y que pueden recordar a su paso por crianza en madera.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	10,5
Acidez total mínima:	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	13,33
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	150

VINO - Vinos Rosados

- Vinos rosados: En fase visual presentarán tonalidades desde piel de cebolla a rojo fresa, limpios y/o brillantes. Sin partículas en suspensión.

Su fase olfativa se caracterizará por aromas de frutas rojas y/o negras. En fase gustativa son frescos y equilibrados.

- Vinos rosados envejecidos: En fase visual presentarán tonalidades de piel de cebolla al rosa frambuesa con tonos propios del envejecimiento, limpios y/o brillantes. Sin partículas en suspensión. Su fase olfativa se caracterizará por aromas de frutas frescas y/o compotadas rojas y presencia de aromas procedentes de la madera. En fase gustativa son frescos y equilibrados.

(*) Los vinos con edad superior a un año no podrán superar el límite de acidez volátil calculado de la forma siguiente: 1 gramo por litro hasta 10 % Vol., más 0,06 gramos por litro por cada grado que exceda de 10 %. En todo caso, la acidez volátil no podrá ser superior a 1,08 g/l expresados en ácido acético.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11
Acidez total mínima:	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	13,33
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	150

VINO - Vinos Tintos

En fase visual presentarán tonalidades entre rojo violáceo y rojo púrpura, con ribetes que denotan juventud. Limpios y sin partículas en suspensión.

Su fase olfativa se caracterizará por aromas a frutas rojas y/o negras con intensidad media o alta. En fase gustativa son equilibrados y frescos.

(*) Los vinos con edad superior a un año no podrán superar el límite de acidez volátil calculado de la forma siguiente: 1 gramo por litro hasta 10 % Vol., más 0,06 gramos por litro por cada grado que exceda de 10 %. En todo caso, la acidez volátil no podrá ser superior a 1,2 g/l expresados en ácido acético.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11,5
Acidez total mínima:	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	13,33
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	150

VINO - Vinos Dulce Tinto

En fase visual presentarán tonalidades entre amarillo pajizo a dorado. Limpios y sin partículas en suspensión.

Su fase olfativa se caracterizará por aromas a frutales y/o florales con intensidad media o alta. En fase gustativa son equilibrados en relación con su graduación alcohólica, acidez y contenido de azúcares residuales.

(*) Los vinos con edad superior a un año no podrán superar el límite de acidez volátil calculado de la forma siguiente: 1 gramo por litro hasta 10 % Vol., más 0,06 gramos por litro por cada grado que exceda de 10 %. En todo caso, la acidez volátil no podrá ser superior a 1,2 g/l expresados en ácido acético.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11,5
Acidez total mínima:	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	13,33
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	150

VINO - Vinos de uva sobremadurada

Son vinos rojo violáceo, rojo púrpura, rojo granate, rojo burdeos, rojo rubí, rojo atejado hasta el rojo cobrizo.

Son vinos con cuerpo y estructura untuosa, mayor dulzor y acidez reducida. Su fase olfativa se caracteriza por ser vinos de aromas dulces como la miel y/o el caramelo y/o a las uvas pasas y/o frutos secos.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	12 mg/l
Acidez total mínima:	3.5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	13.33
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	150

Vinos Tintos envejecidos

En fase visual presentarán tonalidades que oscilan entre el rojo granate, a rojo teja con los tonos propios del envejecimiento. Limpios y sin partículas en suspensión. Su fase olfativa se caracterizará por aromas equilibrados madera - fruta en función de su periodo de envejecimiento. En fase gustativa serán secos y equilibrados en acidez.

(*) Los vinos con edad superior a un año no podrán superar el límite de acidez volátil calculado de la forma siguiente: 1 gramo por litro hasta 10 % Vol., más 0,06 gramos por litro por cada grado que exceda de 10 %. En todo caso, la acidez volátil no podrá ser superior a 1,2 g/l expresados en ácido acético.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	12
Acidez total mínima:	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	16,67

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	150
---	-----

5. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

a. Prácticas enológicas específicas

Práctica enológica específica

- Grado alcohólico probable mínimo de la uva: 10,5% variedades blancas y 11,5% variedades tintas.

- Rendimiento máximo de extracción: 72 l por 100 Kg de uva.

- Los periodos de envejecimiento de los vinos en los que se utilicen las menciones «CRIANZA», «RESERVA» y «GRAN RESERVA» se contabilizarán a partir del 1 de noviembre del año de la vendimia

Restricción pertinente en la vinificación

El vino blanco se elaborará exclusivamente a partir de las variedades blancas Albillo y Viura.

El vino rosado se elaborará a partir de las variedades: Tinta del País, Garnacha Tinta, Mencía, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Albillo Mayor y Viura, con un mínimo del 50% de las variedades tintas.

El vino tinto se elaborará a partir de un mínimo del 75% las variedades tintas: Tinta del País, Garnacha Tinta, Mencía, Cabernet Sauvignon, Merlot y Petit Verdot.

Práctica de cultivo

Densidad de plantación mínima: 2.000 cepas por ha.

b. Rendimientos máximos

Variedades blancas

10000 kilogramos de uvas por hectárea

72 hectolitros por hectárea

Variedades tintas

7000 kilogramos de uvas por hectárea

50,40 hectolitros por hectárea

6. ZONA GEOGRÁFICA DELIMITADA

Provincia de Burgos:

Avellanosa de Muñó y las entidades menores: Pinedillo, Paules del Agua y Torrecitores del Enebral; Ciruelos de Cervera (polígono catastral nº 518) y la entidad menor de Briongos de Cervera; Cebrecos, Ciadoncha, Cilleruelo de Abajo, Cilleruelo de Arriba, Covarrubias y la entidad menor de Ura; Fontioso, Iglesiarrubia, Lerma y las entidades menores de: Revilla Cabriada, Castrillo Solarana, Rabé de los Escuderos, Santillán del Agua, Ruyales del Agua y Villoviado; Los Balbases (polígono catastral nº 523), Madrigal del Monte, Madrigalejo del Monte y la entidad menor de Montuenga; Mahamud, Nebreda, Palazuelos de Muño, Pampliega, Peral de Arlanza, Pineda Trasmonte, Pinilla Trasmonte, Puente de Urduliz, Quintanilla del Agua, Tordueles, Quintanilla del Coco y la entidad menor Castroceniza; Quintanilla de la Mata, Retuerta, Revilla Vallejera, Royuela de Riofranco, Santa Cecilia, Santa Inés, Santa María del Campo, Santa María del Mercadillo, Santibáñez del Val, Santo Domingo de Silos, Solarana, Tordomar, Torrecilla del Monte, Torrepadre, Valles de Palenzuela, Villafruela, Villahoz, Villalmanzo, Villamayor de los Montes, Villangómez y la entidad menor Villafuertes; Villaverde del Monte y Zael.

Provincia de Palencia:

Alba de Cerrato, Baltanás y la entidad menor 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, Villaviudas y Villodrigo.

Dentro del Término municipal de Los Balbases, únicamente será apto para el cultivo del viñedo amparado la zona situada en el polígono catastral 523 Dentro del Término municipal de Ciruelos de Cervera únicamente será apto para el cultivo de viñedo amparado la zona situada en el polígono catastral 518.

Dentro del término municipal de Villaviudas será apto para el viñedo con altitud acorde a este Pliego.

7. VARIEDAD (ES) DE UVA DE VINIFICACIÓN

ALBILLO MAYOR

VIURA

TEMPRANILLO - TINTA DEL PAIS

GARNACHA TINTA

MENCÍA

CABERNET SAUVIGNON

MERLOT

PETIT VERDOT

8. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VÍNCULO(S)

El clima continental extremo (fuerte contraste térmico entre día y noche) y la altitud son los factores físicos más determinantes, en especial, durante el proceso de maduración (lento retardado). También los bajos rendimientos de la zona, logrados con una densidad de plantación baja e importantes aclareos de racimos. En estas condiciones, la Tinta del País adquiere unas características muy peculiares, que marcan la diferencia con otras zonas (acumulación de polifenoles y precursores aromáticos y equilibrio idóneo entre el alcohol y una marcada acidez). Los vinos son

ricos en polifenoles, con gran estructura y acidez, lo que les hace especialmente aptos para el envejecimiento.

9. CONDICIONES COMPLEMENTARIAS ESENCIALES (ENVASADO, ETIQUETADO, OTROS REQUISITOS)

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

El proceso de elaboración del vino incluye las operaciones de embotellado y de afinado de los vinos, de tal forma que las características organolépticas y físico químicas descritas en el presente Pliego de Condiciones solo pueden garantizarse si la totalidad de las operaciones de manipulación del vino tiene lugar en la zona de producción. En consecuencia, con objeto de salvaguardar la calidad, garantizar el origen y asegurar el control, teniendo en cuenta que el embotellado de los vinos es uno de los puntos críticos para la consecución de las características definidas en este Pliego de Condiciones, tal operación se realizará en las bodegas ubicadas en las instalaciones embotelladoras ubicadas dentro de la zona de producción.

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

- En las etiquetas de los vinos amparados figurará obligatoriamente, de forma destacada, el nombre geográfico de la DOP, «ARLANZA». El término tradicional al que se refiere el artículo 112 a) del Reglamento (UE) 1308/2013 es DENOMINACIÓN DE ORIGEN.

-Será obligatoria la indicación del año de cosecha en el etiquetado, aunque no hayan sido sometidos a envejecimiento.

-Los vinos rosados y tintos podrán utilizar en el etiquetado los términos tradicionales: CRIANZA, RESERVA y GRAN RESERVA y ROBLE siempre que cumplan con lo establecido en la normativa vigente que le sea de aplicación.

-Los vinos rosados y tintos de la DOP «ARLANZA» podrán hacer uso de la mención «ROBLE» en el etiquetado, siempre y cuando cumplan la normativa vigente que le sea de aplicación.

- Se permite la utilización en el etiquetado principal de los vinos de la expresión «FERMENTADO EN BARRICA» en las condiciones establecidas en la normativa vigente que le sea de aplicación.

- En aplicación del artículo 120 apartado 1, letra g) del Reglamento (UE) nº 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, se podrá hacer uso del nombre de una unidad geográfica menor de las que conforman el área geográfica delimitada definido en el apartado 5 de este Documento Único (términos municipales y entidades locales menores), junto con la mención «Vino de Pueblo», siempre y cuando el vino amparado haya sido elaborado con un 85% de uvas procedentes de parcelas ubicadas en dicha unidad geográfica menor.

ENLACE AL PLIEGO DE CONDICIONES

<http://www.itacyl.es/calidad-diferenciada/dop-e-igp/listado-dop-vinicas>