Ref. Ares(2014)2102574 - 26/06/2014

Solicitud de una nueva modificación

I. DOCUMENTO ÚNICO

1. NOMBRE Y TIPO

a. Denominación(es) que debe(n) registrarse

Pago de Arínzano (es)

b. Tipo de indicación geográfica:

DOP - Denominación de Origen Protegida

2. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITÍCOLAS

1. Vino

3. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)

Vinos blancos y tintos jóvenes

Breve descripción textual
Los vinos tintos serán secos, tendrán color rojo limpio y brillante, pudiendo oscilar desde rojo con tonos violáceos hasta rojo rubí. Francos con complejidad aromática y notas frutales. En boca: Serán equilibrados, estructurados en taninos de calidad y frutados. Los vinos blancos tendrán color limpio y brillante, que puede oscilar desde el amarillo pálido al amarillo dorado. Complejidad aromática, con notas frutales y/o florales, pudiendo aparecer notas cítricas. En boca serán complejos y agradables, con un final muy largo y limpio. Contenido máximo en sulfuroso máximo: vinos blancos 150 mg/l; tintos: 125 mg/l

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):	
Grado alcohólico	12,5

volumétrico adquirido mínimo (en % vol):	
Acidez total mínima:	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	10,83
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

Vinos blancos y tintos envejecidos

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):	12,5
Acidez total mínima:	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	14,17
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

4. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

a. Prácticas enológicas esenciales

Tipo de práctica enológica:	Práctica cultural
Descripción de la práctica:	
La densidad mínima de plantación será de 3.000 plantas por hectárea, no fijándose ningún límite superior. Se tenderá hacia densidades altas de plantación, buscando con ello un efecto de competencia y así una regulación en la producción, a la vez que frutos con mayor cuerpo y extracto. La recolección será manual y mecanizada.	

Tipo de práctica enológica:	Práctica enológica específica
Descripción de la práctica:	
La fermentación alcohólica se realiza en barricas y cubas de diferentes capacidades, realizando el control del proceso fermentativo con medidas de densidad y de temperatura. Se adiciona levadura seleccionada. Durante la fermentación y posterior maceración se realizan remontados y técnicas de trabajo para la extracción de color y de aromas. La fermentación maloláctica se realiza en barricas y depósitos. El envejecimiento de los vinos se realiza en depósitos y barricas de diferentes materiales y capacidades, aportando diferentes matices en la crianza. Finalmente se realiza la preparación, filtrado y embotellado del vino.	

b. Rendimientos máximos

Variedades Tempranillo y Chardonnay

Rendimiento máximo:
6000 Kilogramos de uvas por hectárea

Variedades Cabernet Sauvignon y Merlot

Rendimiento máximo:
7000 Kilogramos de uvas por hectárea

5. ZONA DELIMITADA

El viñedo se sitúa en el término municipal de Aberin (Navarra), en la comarca de Tierra Estella de la Comunidad Foral de Navarra, en la finca denominada "Señorío de Arínzano"

6. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN

TEMPRANILLO, CENCIBEL, TINTO DE TORO
CHARDONNAY

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

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails
Las características climáticas, con veranos secos y calurosos y un gran diferencial térmico noche/día al final del verano, así como la orientación atlántica, determinan un periodo vegetativo largo y una lenta pero buena maduración de las uvas, ideal para la producción de vinos muy aromáticos, equilibrados, sabrosos y con alto contenido en polifenoles. Además, los suelos pedregosos, con un nivel medio de carbonatos, bajo contenido en arcilla y una textura franca a franco-arcillo-arenosa, contribuyen también a la obtención de vinos de alta intensidad colorante, gran calidad e intensidad aromática, notable acidez y con estructura y cuerpo persistentes. Destaca la presencia de notas minerales

8. OTRAS CONDICIONES ESENCIALES

Marco jurídico:	En la normativa nacional
Tipo de condición complementaria:	Disposiciones adicionales relativas al etiquetado
Descripción de la condición:	
En el etiquetado del producto amparado figurará de forma visible el nombre Vino de Pago de Arínzano.	

II. OTROS DATOS:

1. INFORMACIÓN GENERAL

Término(s) equivalentes):	
Denominación tradicionalmente utilizada:	No
Lengua de la solicitud:	español
Base jurídica para la transmisión:	Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009)
El presente expediente técnico incluye modificaciones adoptadas de acuerdo con:	
Tipo de modificación:	Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009)

Reasons for amendment

Título:	
Reasons	Adaptar el Documento único a su nuevo formato simplificado

2. DATOS DE CONTACTO

a. Datos del solicitante

Nombre y cargo administrativo del solicitante:	Bodega Propiedad de Arínzano
Estatuto jurídico, tamaño y composición (en el caso de las personas jurídicas):	
Nacionalidad:	España
Dirección	3,1 Carretera/Lizarra- Km 3,1, NA-132 31264 Aberín (Navarra) España
Teléfono.:	948 55 52 85
Fax:	
Correo(s) electrónico(s):	mdominguez@arinzano.com, lvicente@arinzano.com

b. Datos delintermediario

Nombre del intermediario:	Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente Dirección General de la Industria Alimentaria Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica
Dirección	1 Paseo Infanta Isabel 28071 Madrid España
Teléfono.:	34 91 3475397
Fax:	34 91 3475410
Correo(s) electrónico(s):	sgcdae@magrama.es

c. Datos de las partes interesadas

d. Datos de las autoridades de control competentes

Nombre de la autoridadde control competente	Departamento de Desarrollo Rural y Medio Ambiente
Dirección	Dirección General de Desarrollo Rural C/ González Tablas, 9 31005 Pamplona España
Teléfono.:	(34) 848 42 75 72
Fax:	(34) 848 42 61 27
Correo(s) electrónico(s):	dgdr@navarra.es

e. Datos de los organismos de control

Nombre del organismo de control	Instituto Navarro de Tecnologías e Infraestructuras Agroalimentarias, S. A. (INTIA, S. A.)
Dirección	22 Avda. Serapio Huici, 22 – Edificio Peritos 31610 Villava (Navarra) España
Teléfono.:	948 013045
Fax:	948 071 549
Correo(s) electrónico(s):	certificacion@intiasa.es

3. TÉRMINOS TRADICIONALES

a. Letra a)

Vino de pago

b. Letra b)

Superior
Reserva
Rancio
Noble
Gran reserva
Crianza
Añejo

4. Zona NUTS

ES220	Navarra
ES22	Comunidad Foral de Navarra
ES2	NORESTE
ES	ESPAÑA

5. UVAS DE VINIFICACIÓNSECUNDARIAS

CABERNET SAUVIGNON
MERLOT

6. MATERIAL COMPLEMENTARIO

a. Pliego de condiciones

Situación:	Adjunto
Nombre del expediente	Pliego de Condiciones Pago de Arínzano.doc

b. Decisión nacional de aprobación:

Nombre del expediente	OARM 4004_08 de OF 400_007 aprueba pago Arínzano.pdf

Referencia jurídica:	Orden ARM/4004/2008, de 23 de diciembre, por la que se publica la Orden Foral 400/2007, de 4 de octubre, del Gobierno de Navarra, por la que se aprueba el reconocimiento del nivel de protección «Vinos de Pago de Arínzano».

c. Otro(s) documento(s):

Nombre del expediente	CARTA DEFINITIVA FIRMADA MODIFICACION MENOR.pdf
Descripción:	Solicitud de modificación menor

Nombre del expediente	Orden Foral Modificación menor.doc
Descripción:	Proyecto de orden de aprobación de la modificación menor

d. Mapas de la zona delimitada

Nombre del expediente	DOP Pago de Arinzano mapa (anexo I pliego).doc
Descripción:	Mapa de la zona delimitada (anexo I del pliego de condiciones)

e. Nota para la Comisión Europea

7. ENLACE AL PLIEGO DE CONDICIONES

Enlace:	http://www.navarra.es/NR/rdonlyres/BD495FB9-B97E-4EFC-844D-4724EF361570/0/PliegodeCondicionesPagodeArinzano3.pdf