C/2026/743

5.2.2026 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2026/743)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Arribes“

Референтен номер на ЕС: PDO-ES-A0614-AM04 — 7.11.2025 г.

1. **Наименование на продукта**

„Arribes“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

☐ ГУ

3. **Сектор**

☐ Селскостопански продукти

☑ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Испания

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Наименование

Министерство на земеделието, рибарството и храните — Генерална дирекция по храните, генерална поддирекция „Контрол на качеството на храните и лаборатории за селскостопански храни“

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Компетентният орган е на мнение, че всички промени, въведени в продуктовата спецификация на ЗНП Arribes, представляват стандартно изменение — то не може да се счита за изменение на равнището на Съюза, тъй като не е обхванато от нито едно от положенията, посочени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 относно географските означения, т.е. не включва промяна в наименованието или при използването на наименованието, или в категорията продукт или продукти, обозначени с географското означение, не поражда риск от обезсилване на връзката с географския район и не води до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

7. **Описание на одобрените стандартни изменения**

Заглавие

ВЪВЕЖДАНЕ НА НОВ ТИП ВИНО — ОРАНЖЕВО ВИНО

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Описание

В категория 1 е въведен нов тип вино, наречено „оранжево вино“, поради което се налага да бъде включена информация относно неговото описание, метод на производство и етикетиране.

Изменението засяга точки 2.а, 2.б, 3.б.1, 3.в и 8.б.3 от продуктовата спецификация и точки 6, 7.1 и 11 от единния документ.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

ПРОМЕНИ ВЪВ ФИЗИКОХИМИЧНИТЕ ПАРАМЕТРИ

Описание

Повишава се максималното съдържание на летливи киселини за белите вина и вината розе, подложени на стареене в продължение на повече от една година.

Изменението засяга точка 2.а от продуктовата спецификация и точка 6 от единния документ.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

ИЗМЕНЕНИЕ НА ОРГАНОЛЕПТИЧНИТЕ ОПИСАНИЯ

Описание

Подобрява се органолептичното описание на белите вина и на ферментиралите в бъчва бели вина.

Изменението засяга точка 2.б от продуктовата спецификация и точка 6 от единния документ.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

ИЗМЕНЕНИЕ НА ОГРАНИЧЕНИЯТА, СВЪРЗАНИ С ПРОИЗВОДСТВОТО НА ВИНАТА

Описание

Променя се текстът относно ограниченията, свързани с минималния дял на сортовете, които се използват за производството на бели вина, вина розе и червени вина

Изменението засяга точка 3.в.1 от продуктовата спецификация и точка 7.1 от единния документ.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

ВКЛЮЧВАНЕ НА НОВ СОРТ

Описание

Въвежда се белият сорт Tijonera.

Изменението засяга точка 6 от продуктовата спецификация и точка 8 от единния документ.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

ИЗПОЛЗВАНЕ ПО ИЗКЛЮЧЕНИЕ НА НЯКОИ СОРТОВЕ

Описание

По изключение се разрешава използването на грозде от сортовете Palomino и Garnacha Gris, които са засадени преди 1 януари 1980 г. и които се срещат в обхванатите от наименованието лозарски парцели.

Изменението засяга точка 6 от продуктовата спецификация, но не и единния документ.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

АКТУАЛИЗИРАНЕ НА ТЕКСТА ОТНОСНО ОПИСАНИЕТО НА ВРЪЗКАТА

Описание

Текстът относно описанието на връзката се актуализира, като се посочва нововъведеният сорт и се добавят имената на няколко разрешени сорта, които са били пропуснати по погрешка.

Изменението засяга точки 7.а.2 и 7.г.2 от продуктовата спецификация, но не и единния документ.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

РЕДАКЦИОННИ ПРОМЕНИ

Описание

Думите „контролен орган“ се заменят с правилното наименование „компетентен орган“.

Съответно в раздела „Методика на проверките“ думите „компетентен орган“ се заличават като ненужни.

Изменението засяга точки 9.а и 9.б.2 от продуктовата спецификация, но не и единния документ.

☐ Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски означения за вина

„Arribes“

Референтен номер на ЕС: PDO-ES-A0614-AM04 — 7.11.2025 г.

1. **Наименование/наименования**

„Arribes“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

☐ ГУ

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Испания

4. **Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143**

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

5. **Категории лозаро-винарски продукти, посочени в част II от приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013**

1. Вино

6. **Описание на виното или вината**

Лозаро-винарски продукт

Вино — бели вина и вина розе

Органолептични характеристики

Външен вид

— Бели вина:

Жълти на цвят със сиви до златисти оттенъци.

— Вино „Fermentado en Barrica“ [ферментирало в бъчва]:

Цветът варира от сламеножълт до златист.

— Оранжево вино:

Кехлибарени тонове.

— Вина розе:

Цветът варира от бледорозов до светлочервен.

— Вина розе, подложени на стареене:

Розов цвят, матиран вследствие на стареенето.

Аромат

— Бели вина:

Добре изразени аромати (без дефекти) с плодови и/или цветни нотки. Възможно е наличието на следи от минералност.

— Вино „Fermentado en Barrica“ [ферментирало в бъчва]:

Ясно изразени аромати с димни и препечени нотки, смесени със специфичните за сорта плодови и/или цветни аромати, със среден интензитет.

— Оранжево вино:

Плодови и/или цветни аромати. Среден интензитет, като е възможно наличието на следи от костилкови и цитрусови плодове.

— Вина розе:

Добре изразени аромати (без дефекти) и преобладаващи плодови нотки.

— Вина розе, подложени на стареене:

Чисти аромати с баланс между дървесината и плодовете в зависимост от продължителността на процеса на стареене.

Вкус

— Бели вина:

Свеж и балансиран по отношение на киселинността.

— Вино „Fermentado en Barrica“ [ферментирало в бъчва]:

Балансиран по отношение на киселинността, с добре структурирани дъбови нотки и среден до дълготраен финал.

— Оранжево вино:

С по-плътно тяло, като е възможно наличието на следи от зрели плодове.

— Вина розе:

Плодови, с добре интегрирана киселинност.

— Вина розе, подложени на стареене:

Добре структурирани, с добър баланс между киселинност и алкохол и дълготраен финал.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	11,0
Минимална обща киселинност	4,0
Единица за минимална обща киселинност	g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	150

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Максимално съдържание на летливи киселини:

вина, подложени на стареене в продължение на по-малко от една година: 0,7 g/l (11,67 meq/l)

вина, подложени на стареене в продължение на повече от една година: 0,7 g/l (11,67 meq/l) до алкохолно съдържание 10 % об. + 0,06 g/l (1 meq/l) за всеки градус над 10 % об.

☑ Аналитичните характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Вино — млади червени вина

Органолептични характеристики

Външен вид

Цветове от червената гама, вариращи от виолетов до пурпурночервен.

Аромат

Добре изразен, с плодови и/или минерални нотки.

Вкус

Плодов и добре балансиран по отношение на киселинността.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	11,0
Минимална обща киселинност	4,0
Единица за минимална обща киселинност	g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	150

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Максимално съдържание на летливи киселини:

вина, подложени на стареене в продължение на по-малко от една година: 0,7 g/l (11,67 meq/l)

вина, подложени на стареене в продължение на повече от една година: 0,7 g/l (11,67 meq/l) до алкохолно съдържание 10 % об. + 0,06 g/l (1 meq/l) за всеки градус над 10 % об.

☑ Аналитичните характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

ВИНО — червени вина, подложени на стареене

Органолептични характеристики

Външен вид

Цветът им варира от виолетов до червен, като е възможно наличието на оранжеви нюанси, характерни за процеса на стареене. Среден до висок интензитет.

Аромат

Добре изразен, плодов, с придобити от дървесината нюанси и/или следи от минералност.

Вкус

Добра структура, с вкус на дървесина и добър баланс по отношение на киселинността.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	12,0
Минимална обща киселинност	4,0
Единица за минимална обща киселинност	g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	150

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Максимално съдържание на летливи киселини:

вина, подложени на стареене в продължение на по-малко от една година: 0,7 g/l (11,67 meq/l)

вина, подложени на стареене в продължение на повече от една година: 0,7 g/l (11,67 meq/l) до алкохолно съдържание 10 % об. + 0,06 g/l (1 meq/l) за всеки градус над 10 % об.

☑ Аналитичните характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

7. **Винопроизводствени практики**

7.1. *Специфични енологични практики, използвани за производството на виното или вината, съответни ограничения върху производството им*

Винопроизводствена практика

—

Вид енологична практика:

Специфична енологична практика

Описание:

— Максимален рандеман: 72 литра вино от 100 килограма грозде.

— Периодът на мацерация при производството на оранжево вино трябва да е най-малко седем дни.

— При вината с обозначение „FERMENTADO EN BARRICA“ [ферментирало в бъчва] максималният капацитет е 600 литра.

Винопроизводствена практика

—

Вид енологична практика:

Ограничения, свързани с производството на вината

Описание:

— При белите вина поне 95 % от използваното грозде трябва да бъде от разрешените сортове.

— При оранжевото вино, което трябва да се произвежда изключително от бели сортове, поне 95 % от използваното грозде трябва да бъде от разрешените бели сортове.

— При вината розе поне 95 % от използваното грозде трябва да бъде от следните сортове: Juan García, Rufete, Tempranillo, Garnacha Tinta, Mencía, Bruñal, Syrah, Bastardillo Chico, Tinta Jeromo, Mandón, Gajo Arroba, Malvasía, Verdejo, Albillo Mayor, Albillo Real, Puesta en Cruz и Tijonera.

— При червените вина поне 85 % от използваното грозде трябва да бъде от следните сортове: Juan García, Rufete, Tempranillo, Garnacha Tinta, Mencía, Bruñal, Syrah, Bastardillo Chico, Tinta Jeromo, Mandón и Gajo Arroba.

За извличане на мъстта могат да се използват само механични способи, които не повреждат и не отстраняват твърдите части на чепките. По-специално се забранява употребата на високоскоростни центрофуги и преси с непрекъснато действие.

7.2. *Максимални добиви*

Всички вина/категория/сорт/тип

Червени сортове

Максимален добив:

Максимален добив:	7 000
Единица за максимален добив:	килограми грозде от хектар

Всички вина/категория/сорт/тип

Червени сортове

Максимален добив:

Максимален добив:	50,4
Единица за максимален добив:	хектолитри от хектар

Всички вина/категория/сорт/тип

Бели сортове

Максимален добив:

Максимален добив:	10 000
Единица за максимален добив:	килограми грозде от хектар

Всички вина/категория/сорт/тип

Бели сортове

Максимален добив:

Максимален добив:	72
Единица за максимален добив:	хектолитри от хектар

8. **Винен сорт (или сортове) грозде, от който е получено виното (вината)**

— ALBILLO MAYOR

— ALBILLO REAL

— BRUÑAL — ALBARÍN TINTO

— DOÑA BLANCA — MALVASÍA CASTELLANA

— GAJO ARROBA

— GARNACHA TINTA

— GARRO — MANDÓN

— JUAN GARCÍA

— MENCÍA

— MERENZAO — BASTARDILLO CHICO

— RABIGATO — PUESTA EN CRUZ

— RUFETE

— SYRAH

— TEMPRANILLO

— TIJONERA

— TINTO JEROMO

— VERDEJO

9. **Кратко определение на определения географски район**

Географският район на ЗНП „Arribes“ е разположен в северозападната част на провинция Саламанка и югозападната част на провинция Самора. Районът включва следните общини:

— Провинция Саламанка:

Ahigal de los Aceiteros, Aldeadávila de la Ribera, Corporario, Fregeneda (La), Hinojosa de Duero, Lumbrales, Masueco, Mieza, Peña (La), Pereña de la Ribera, Puerto Seguro, Redonda (La), San Felices de los Gallegos, Saucelle, Sobradillo, Valdenoguera, Vilvestre, Villar de la Yegua, Villar del Ciervo и Villarino de los Aires.

— Провинция Самора:

Abelón, Argañin, Badilla, Carbajosa de Alba, Castro de Alcañices, Cibanal, Cozcurrita, Fariza, Fermoselle, Formariz, Fornillos de Fermoselle, Gamones, Luelmo, Mámoles, Monumenta, Moral de Sayago, Moralina, Pinilla de Fermoselle, Pino, Salto de Castro, Santa Eulalia, Torregamones, Villadepera, Villalcampo и Villardiegua de la Ribera.

Поземлени имоти 2, 3, 4, 12, 13, 14 и 16 в община Almaraz de Duero и поземлен имот 1 в община Muelas del Pan.

10. **Връзка с географския район**

Категория на лозаро-винарския продукт

1. Вино

Обобщено описание на връзката

1. Благоприятно влияние върху сезона за отглеждане на лоза, започващ през пролетта — която в Arribes del Duero настъпва по-рано — оказва оптималното ниво на валежите, което стимулира растежа на лозите и е важен фактор за подходящата естествена киселинност на виното, която в повечето случаи е не по-ниска от 5,5 g/l.

2. Температурният режим в Arribes del Duero гарантира оптимално узряване на плодовете, което позволява по-висока концентрация на полифеноли и променя ароматния профил на вината, подсилвайки нотките на презрели и захаросани плодове.

3. Картата на сортовете на Arribes е много специфична и се различава от тази на другите райони. Съответно произвежданите в района вина имат неповторим ароматен профил и като цяло се отличават с органолептичните си характеристики.

11. **Други приложими изисквания**

Заглавие на изискването/дерогацията

ОПАКОВАНЕ ПРИ ИЗТОЧНИКА

Правна уредба

В националното законодателство

Вид на допълнителното изискване/дерогация

Опаковане в определения географски район

Описание на изискването/дерогацията

Винопроизводството включва бутилиране на виното и последващото му отлежаване, поради което описаните в настоящата спецификация органолептични и физикохимични характеристики могат да бъдат гарантирани само ако цялостната обработка на виното се извършва в района на производство. Следователно, за да се запази качеството, да се гарантира произходът и да се осигури контрол на вината, обхванати от ЗНП „Arribes“, и като се вземе под внимание фактът, че бутилирането на тези вина е от изключителна важност за постигането на характеристиките, посочени в настоящата продуктова спецификация, тази операция трябва да се извършва във винарски изби, които са разположени в съоръжения за бутилиране, намиращи се в района на производство.

Заглавие на изискването/дерогацията

ЕТИКЕТИРАНЕ

Правна уредба

В националното законодателство

Вид на допълнителното изискване/дерогация

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на изискването/дерогацията

— Върху етикета задължително се посочва годината на реколтата дори ако вината не са били подложени на стареене.

— Върху етикета на вината розе и червените вина може да се използва обозначението „ROBLE“ [дъб], при условие че процесът на производството им включва престой в дъбови бъчви в продължение на най-малко три месеца.

— Върху етикета на белите вина може да се използва обозначението „VINO NARANJA“ [оранжево вино], при условие че отговарят на условията на продуктовата спецификация.

— Върху етикета на всички вина може да се използва обозначението „FERMENTADO EN BARRICA“ [ферментирало в бъчва], ако преобразуването на мъстта във вино (алкохолната ферментация) е било извършено в дъбови бъчви и престоят в тях е продължил най-малко три месеца.

Електронна препратка (URL) към публикацията на продуктовата спецификация

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