C/2026/743

5.2.2026

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/743)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Arribes“

Referenční číslo EU: PDO-ES-A0614-AM04 – 7. 11. 2025

1. **Název produktu**

„Arribes“

2. **Typ zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Odvětví**

☐ Zemědělské produkty

☑ Víno

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Španělsko

5. **Orgán členského státu sdělující standardní změnu**

Název

Ministerstvo zemědělství, rybolovu a výživy. Generální ředitelství pro potraviny. Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios (Odbor pro kontrolu kvality potravin a zemědělsko-potravinářské laboratoře)

6. **Zařazení jako standardní změna**

Příslušný orgán považuje tuto změnu specifikace produktu nesoucího CHOP „Arribes“ za standardní změnu; nelze ji považovat za změnu na úrovni Unie, protože neodpovídá žádné ze situací uvedených v čl. 24 odst. 3 nařízení (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních. Konkrétně tato změna: nezahrnuje změnu názvu, v používání názvu nebo v kategorii produktu či produktů označených zeměpisným označením; nepředstavuje riziko narušení souvislosti se zeměpisnou oblastí; nevede k dalším omezením pro uvádění produktu na trh.

7. **Popis schválené standardní změny (změn)**

Nadpis

ZAVEDENÍ NOVÉHO DRUHU VÍNA: ORANŽOVÉ VÍNO

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Popis

Do kategorie 1 byl přidán nový druh vína s názvem „oranžové víno“, a proto byly doplněny informace o popisu produktu, metodě produkce a označování.

Tato změna se týká bodu 2 písm. a) a b), bodu 3 písm. b.1), bodu 3 písm. c) a bodu 8 písm. b.3) specifikace produktu a bodů 6, 7.1. A 11 jednotného dokumentu.

☑ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

Nadpis

ZMĚNY FYZIKÁLNĚ-CHEMICKÝCH PARAMETRŮ

Popis

Maximální limit pro obsah těkavých kyselin pro bílá a růžová vína zrající déle než jeden rok byl zvýšen.

Tato změna se týká bodu 2 písm. a) specifikace produktu a bodu 6 jednotného dokumentu.

☑ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

Nadpis

ZMĚNY ORGANOLEPTICKÉHO POPISU

Popis

Organoleptický popis bílých vín a bílých vín fermentovaných v sudech byl vylepšen.

Tato změna se týká bodu 2 písm. b) specifikace produktu a bodu 6 jednotného dokumentu.

☑ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

Nadpis

ZMĚNA OMEZENÍ, POKUD JDE O VINIFIKACI

Popis

Oddíl týkající se omezení při výrobě bílých, růžových a červených vín byl přeformulován, pokud jde o minimální procento odrůd, které mají být při výrobě použity.

Změna se týká bodu 3 písm. c.1) specifikace produktu a bodu 7.1 jednotného dokumentu.

☑ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

Nadpis

ZAŘAZENÍ NOVÉ ODRŮDY

Popis

Byla přidána odrůda bílých hroznů Tijonera.

Tato změna se týká bodu 6 specifikace produktu a bodu 8 jednotného dokumentu.

☑ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

Nadpis

VÝJIMEČNÉ POUŽITÍ NĚKTERÝCH ODRŮD

Popis

Použití odrůd Palomino a Garnacha Gris, které byly vysazeny před 1. lednem 1980 a které se nacházejí na registrovaných viničních parcelách, je povoleno výjimečně.

Změna se týká bodu 6 specifikace produktu, jednotný dokument se však nemění.

☐ Uvedená změna má vliv na jednotný dokument.

Nadpis

ÚPRAVA TEXTU POPISUJÍCÍHO SOUVISLOST

Popis

Znění oddílu týkajícího se souvislosti bylo aktualizováno tak, aby zahrnovalo odkaz na doplněnou odrůdu a opravily se chyby, jako například chybějící názvy některých povolených odrůd.

Tato změna se týká bodu 7 písm. a) (2) a bodu 7 písm. d) (2) specifikace produktu. Jednotný dokument se nemění.

☐ Uvedená změna má vliv na jednotný dokument.

Nadpis

ZLEPŠENÍ FORMULACE TEXTU

Popis

Formulace textu byla opravena, přičemž výraz „kontrolní subjekt“ byl nahrazen výrazem „příslušný orgán“, neboť právě tento orgán se v textu uvádí.

Podobně byl v oddíle „Metodika kontrol“ vypuštěn odkaz na „příslušný orgán“, neboť není potřebný.

Tato změna se týká bodu 9 písm. a) a b.2) specifikace produktu, ale netýká se jednotného dokumentu.

☐ Uvedená změna má vliv na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení vína

„Arribes“

Referenční číslo EU: PDO-ES-A0614-AM04 – 7. 11. 2025

1. **Název (názvy)**

„Arribes“

2. **Typ zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Španělsko

4. **Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143**

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

5. **Druhy výrobků z révy vinné uvedené v části II přílohy VII nařízení (EU) č. 1308/2013**

1. Víno

6. **Popis vína nebo vín**

Výrobek z révy vinné

VÍNO – bílá a růžová vína

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

— Bílá vína:

Žlutá barva s odstíny od šedé po zlatou.

— Víno „fermentované v sudu“:

Barvy se pohybují od slámově žluté po zlatavé odstíny.

— Oranžové víno:

Jantarové odstíny.

— Růžová vína:

Barvy se pohybují od světle růžové po světle červenou.

— Zrající růžová vína:

Růžová barva, u níž se v průběhu zrání vyvíjejí další odstíny.

Aroma

— Bílá vína:

Výrazná vůně (bez vad) s ovocnými nebo květinovými tóny. Přítomen může být i lehký náznak minerality.

— Víno „fermentované v sudu“:

Čistá vůně s kouřovými a praženými tóny, která se mísí s ovocnými a květinovými tóny příznačnými pro danou odrůdu; střední intenzita.

— Oranžové víno:

Ovocná nebo květinová vůně. Středně intenzivní, někdy s nádechem peckovitého ovoce nebo citrusových plodů.

— Růžová vína:

Výrazná vůně (bez vad) s převažujícími ovocnými tóny.

— Zrající růžová vína:

Čistá vůně, v níž jsou tóny dřeva a ovoce vyvážené v závislosti na délce procesu zrání.

Chuť

— Bílá vína:

Svěží s vyváženou kyselostí.

— Víno „fermentované v sudu“:

Vyvážená kyselost s dobře strukturovanými tóny dubového dřeva a středně dlouhou až dlouhou dochutí.

— Oranžové víno:

Plnější, někdy s nádechem zralého ovoce.

— Růžová vína:

Ovocná chuť s dobře integrovanou kyselostí.

— Zrající růžová vína:

Dobře strukturovaná s vyváženým poměrem mezi kyselostí a alkoholovou složkou a dlouhou dochutí.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	11,0
Minimální celková kyselost:	4,0
Jednotka minimální celkové kyselosti:	v gramech na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	150

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Maximální obsah těkavých kyselin:

U vín mladších než jeden rok: 0,7 g/l (11,67 meq/l)

Pro vína starší jednoho roku: 0,7 g/l (11,67 meq/l) do obsahu alkoholu 10 % obj. + 0,06 g/l (1 meq/l) na každý stupeň, který přesáhne 10 % obj.

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

VÍNO – mladá červená vína

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Červená barva pohybující se od fialové po purpurově červenou.

Aroma

Výrazná vůně s ovocnými nebo minerálními tóny.

Chuť

Ovocná, s dobře vyváženou kyselostí.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	11,0
Minimální celková kyselost:	4,0
Jednotka minimální celkové kyselosti:	v gramech na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	150

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Maximální obsah těkavých kyselin:

U vín mladších než jeden rok: 0,7 g/l (11,67 meq/l)

Pro vína starší jednoho roku: 0,7 g/l (11,67 meq/l) do obsahu alkoholu 10 % obj. + 0,06 g/l (1 meq/l) na každý stupeň, který přesáhne 10 % obj.

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

VÍNO – zrající červená vína

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Barva se pohybuje od fialové po červenou, případně s oranžovými tóny příznačnými pro zrání. Střední až vysoká intenzita.

Aroma

Výrazná, ovocná vůně s tóny dřeva nebo s lehkým náznakem minerality.

Chuť

Dobře strukturovaná s dřevitými tóny a dobře vyváženou kyselostí.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	12,0
Minimální celková kyselost:	4,0
Jednotka minimální celkové kyselosti:	v gramech na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	150

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Maximální obsah těkavých kyselin:

U vín mladších než jeden rok: 0,7 g/l (11,67 meq/l)

Pro vína starší jednoho roku: 0,7 g/l (11,67 meq/l) do obsahu alkoholu 10 % obj. + 0,06 g/l (1 meq/l) na každý stupeň, který přesáhne 10 % obj.

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

7. **Enologické postupy**

7.1 *Zvláštní enologické postupy používané při výrobě vína nebo vín a příslušná omezení pro jejich výrobu*

Enologický postup

—

Druh enologického postupu:

Zvláštní enologický postup

Popis:

— Maximální výlisnost: 72 litrů na 100 kg sklizených hroznů.

— Při výrobě oranžového vína se vyžaduje macerace na slupkách po dobu minimálně sedm dní.

— U vín s označením „FERMENTADO EN BARRICA“ (fermentované v sudu) mohou mít sudy maximální objem 600 litrů.

Enologický postup

—

Druh enologického postupu:

Omezení týkající se výroby vína

Popis:

— Nejméně 95 % hroznů použitých k výrobě bílých vín musí pocházet z povolených odrůd.

— Oranžové víno se smí vyrábět pouze z bílých odrůd, přičemž nejméně 95 % musí pocházet z povolených bílých odrůd.

— Nejméně 95 % hroznů použitých k výrobě růžových vín musí pocházet z následujících odrůd: 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 a Tijonera.

— Nejméně 85 % hroznů použitých k výrobě červených vín musí pocházet z následujících odrůd: Juan García, Rufete, Tempranillo, Garnacha Tinta, Mencía, Bruñal, Syrah, Bastardillo Chico, Tinta Jeromo, Mandón a Gajo Arroba.

K extrakci moštu se smějí používat pouze mechanické systémy, které nepoškozují ani nenarušují pevné části hroznů. Použití vysokorychlostních odstředivek nebo kontinuálních lisů je výslovně zakázáno.

7.2 *Maximální výnosy*

Všechna vína/všechny kategorie/odrůdy/druhy

Červené odrůdy

Maximální výnos:

Maximální výnos:	7 000
Maximální výnos na jednotku:	kilogramy hroznů na hektar

Všechna vína/všechny kategorie/odrůdy/druhy

Červené odrůdy

Maximální výnos:

Maximální výnos:	50,4
Maximální výnos na jednotku:	hektolitry na hektar

Všechna vína/všechny kategorie/odrůdy/druhy

Bílé odrůdy

Maximální výnos:

Maximální výnos:	10 000
Maximální výnos na jednotku:	kilogramy hroznů na hektar

Všechna vína/všechny kategorie/odrůdy/druhy

Bílé odrůdy

Maximální výnos:

Maximální výnos:	72
Maximální výnos na jednotku:	hektolitry na hektar

8. **Označení moštové odrůdy nebo odrůd, ze kterých se dané víno nebo daná vína vyrábí**

— 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. **Stručná definice vymezené zeměpisné oblasti**

Zeměpisná oblast CHOP „ARRIBES“ se nachází v severozápadní části provincie Salamanca a v jihozápadní části provincie Zamora. Zahrnuje následující obce:

— Provincie Salamanca:

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 a Villarino de los Aires

— Provincie Zamora:

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 a Villardiegua de la Ribera.

V rámci obce Almaraz de Duero zóny 2, 3, 4, 12, 13, 14 a 16 a v rámci obce Muelas del Pan zóna 1.

10. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Kategorie výrobku z révy vinné

1. Víno

Shrnutí souvislosti

1. Vegetační období vinné révy od jara (které zde začíná dříve) je v oblasti Arribes del Duero delší vlivem dostatečného úhrnu srážek, což rostlinám prospívá. To má zásadní vliv na správnou přírodní kyselost vína, která zpravidla nebývá nižší než 5,5 g/l.

2. Teplotní poměry v oblasti Arribes del Duero zajišťují ideální dozrání ovoce, což umožňuje vyšší koncentraci polyfenolů. Tím se mění aromatický profil vín, která mají určitý sklon k vůním přezrálého, džemovitého ovoce.

3. Odrůdová mapa v oblasti Arribes je velmi specifická a odlišná od jiných oblastí. Zdejší vína proto vykazují velmi zvláštní škálu aromat a zpravidla rozdílné organoleptické vlastnosti.

11. **Další použitelné požadavky**

Název požadavku/odchylky

BALENÍ U ZDROJE

Právní rámec

Vnitrostátní právní předpisy

Druh dalšího požadavku/odchylky

Balení ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis požadavku/odchylky

Jelikož proces výroby vína zahrnuje lahvování a dozrávání, mohou být organoleptické a fyzikálně-chemické vlastnosti popsané ve specifikaci zaručeny pouze tehdy, když veškerá manipulace s vínem probíhá v oblasti produkce. Vzhledem k tomu, že stáčení vín s CHOP „ARRIBES“ do lahví patří k operacím, které mají zásadní význam pro dosažení vlastností stanovených v této specifikaci, provádí se tato operace (v zájmu zachování kvality, zaručení původu a zajištění kontroly) ve sklepích nacházejících se ve stáčírnách v oblasti produkce.

Název požadavku/odchylky

OZNAČOVÁNÍ

Právní rámec

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalšího požadavku / odchylky

Další ustanovení týkající se označování

Popis požadavku/odchylky

— Na etiketě musí být uveden rok sklizně, a to i v případě, že víno neprošlo procesem zrání.

— Výraz „ROBLE“ (DUB) může být na etiketách růžových a červených vín uveden za předpokladu, že tato vína během výroby zrála v dubových sudech po dobu alespoň tří měsíců.

— U bílých vín lze použít výraz „VINO NARANJA“ (ORANŽOVÉ VÍNO), pokud splňují požadavky stanovené ve specifikaci produktu.

— Výraz „FERMENTADO EN BARRICA“ (FERMENTOVÁNO V SUDU) lze použít u kteréhokoli z vín, pokud fermentace a proces přeměny moštu na víno probíhá v dubových sudech po dobu alespoň tří měsíců.

Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace produktu

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