C/2026/743

5.2.2026

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/743)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Arribes«

EU-referencenummer: PDO-ES-A0614-AM04 — 7.11.2025

1. **Produktets betegnelse**

»Arribes«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

☐ GEOGRAFISK BETEGNELSE

3. **Sektor**

☐ Landbrugsprodukter

☑ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Spanien

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Navn

Ministeriet for landbrug, fiskeri og fødevarer. Generaldirektoratet for fødevarer. Undergeneraldirektoratet for fødevarekvalitetskontrol og landbrugsfødevarelaboratorier.

6. **Klassificering som standardændring**

Den kompetente myndighed anser denne ændring af produktspecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Arribes« for at være en standardændring. Den kan ikke betragtes som en EU-ændring, da den ikke svarer til nogen af de situationer, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i forordning (EU) 2024/1143 om geografiske betegnelser. Nærmere betegnet indebærer den ikke en ændring af betegnelsen eller i anvendelsen af betegnelsen eller af den produktkategori eller de produktkategorier, der er omfattet af den geografiske betegnelse, en risiko for at ugyldiggøre tilknytningen til det geografiske område eller yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Overskrift

MEDTAGELSE AF EN NY VINTYPE: ORANGEVIN

[1] Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beskrivelse

En ny vintype kaldet »orangevin« er blevet tilføjet til kategori 1, og derfor er der medtaget oplysninger om beskrivelse, produktionsmetode og mærkning.

Denne ændring vedrører punkt 2, litra a) og b), punkt 3, litra b), nr. 1, punkt 3, litra c), og punkt 8, litra b), nr. 3, i produktspecifikationen samt punkt 6, 7.1 og 11 i enhedsdokumentet.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

ÆNDRINGER AF FYSISK-KEMISKE PARAMETRE

Beskrivelse

Grænseværdien for det maksimale indhold af flygtige syrer for hvidvine og rosévine, der er lagret i over et år, er blevet sat op.

Denne ændring vedrører punkt 2, litra a), i produktspecifikationen og punkt 6 i enhedsdokumentet.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

ÆNDRINGER AF ORGANOLEPTISKE BESKRIVELSER

Beskrivelse

Den organoleptiske beskrivelse af hvidvinene og de hvidvine, der er gæret på fad, er blevet forbedret.

Denne ændring vedrører punkt 2, litra b), i produktspecifikationen og punkt 6 i enhedsdokumentet.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

ÆNDRING AF RESTRIKTIONERNE FOR FREMSTILLING AF VIN

Beskrivelse

Afsnittet om vinfremstillingsrestriktioner for hvidvine, rosévine og rødvine er blevet omformuleret med hensyn til den minimumsprocentdel af druesorter, der skal anvendes i produktionen.

Denne ændring vedrører punkt 3, litra c), nr. 1, i produktspecifikationen og punkt 7.1 i enhedsdokumentet.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

MEDTAGELSE AF EN NY SORT

Beskrivelse

Den hvide druesort Tijonera er blevet tilføjet.

Denne ændring vedrører punkt 6 i produktspecifikationen og punkt 8 i enhedsdokumentet.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

UNDTAGELSESVIS ANVENDELSE AF VISSE SORTER

Beskrivelse

Anvendelsen af druesorterne Palomino og Garnacha Gris, der er plantet før den 1. januar 1980 og spredt på registrerede vindyrkningsparceller, er undtagelsesvis tilladt.

Denne ændring vedrører punkt 6 i produktspecifikationen, men berører ikke enhedsdokumentet.

☐ Denne ændring berører enhedsdokumentet.

Overskrift

OMFORMULERING AF TILKNYTNINGENS ORDLYD

Beskrivelse

Ordlyden af afsnittet om tilknytningen er blevet ajourført for at medtage en henvisning til den sort, der er blevet tilføjet, og for at rette nogle fejl såsom navnene på visse godkendte sorter, der var blevet udeladt.

Denne ændring vedrører punkt 7, litra a), nr. 2, og punkt 7, litra d), nr. 2, i produktspecifikationen, men berører ikke enhedsdokumentet.

☐ Denne ændring berører enhedsdokumentet.

Overskrift

FORBEDRING AF ORDLYDEN

Beskrivelse

Ordlyden er blevet rettet, idet »kontrolorgan« er blevet erstattet med »kompetent myndighed«, da det er denne enhed, der nævnes.

På samme måde udgår henvisningen til »den kompetente myndighed« under »Kontrolmetode«, da den ikke er nødvendig.

Denne ændring vedrører punkt 9, litra a), og punkt 9, litra b, nr. 2, i produktspecifikationen, men berører ikke enhedsdokumentet.

☐ Denne ændring berører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for vin

»Arribes«

EU-referencenummer: PDO-ES-A0614-AM04 — 7.11.2025

1. **Betegnelse(r)**

»Arribes«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

☐ GEOGRAFISK BETEGNELSE

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Spanien

4. **Klassificering af landbrugsprodukter i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143**

2204 — Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

5. **Kategorier af vinavlsprodukter som opført i del II i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013**

1. Vin

6. **Beskrivelse af vinen(e)**

Vinavlsprodukt

VIN — Hvidvine og rosévine

Organoleptiske egenskaber

Udseende

— Hvidvine:

Gule med grå til gyldne nuancer.

— Vine med betegnelsen »Fermentado en Barrica« (gæret på fad):

Farver, der varierer fra strågul til gyldne nuancer.

— Orangevin:

Ravgule nuancer.

— Rosévine:

Farver, der varierer fra lys rosa til lys rød.

— Lagrede rosévine:

Lyserød, der nuanceres med alderen.

Duft

— Hvidvine:

Kraftige aromaer (uden ufuldkomne aromaer) med frugtagtige og/eller blomsteragtige noter. De kan have en mineralagtig eftersmag.

— Vine med betegnelsen »Fermentado en Barrica« (gæret på fad):

Rene aromaer med røgede og ristede toner blandet med de for sorten karakteristiske frugt- og blomsteragtige aromaer af middel intensitet.

— Orangevin:

Frugtagtige og/eller blomsteragtige aromaer. Middel intensitet, undertiden med antydninger af sten- eller citrusfrugt.

— Rosévine:

Kraftige aromaer (uden ufuldkomne aromaer), hvor frugtagtige noter er fremherskende.

— Lagrede rosévine:

Rene og afbalancerede aromaer af træ og frugt, som afhænger af lagringsperioden.

Smag

— Hvidvine:

Frisk med et afbalanceret syreindhold.

— Vine med betegnelsen »Fermentado en Barrica« (gæret på fad):

Et afbalanceret syreindhold, med velstrukturerede noter af eg og en mellemlang til lang eftersmag.

— Orangevin:

Mere fyldig, undertiden med antydninger af moden frugt.

— Rosévine:

Frugtagtig, med et velintegreret syreindhold.

— Lagrede rosévine:

Velstruktureret med en god balance mellem syre og alkohol samt en langvarig eftersmag.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	11,0
Minimalt totalt syreindhold:	4,0
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	150

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Maksimalt indhold af flygtige syrer:

For vine, der er under et år gamle: 0,7 g/l (11,67 meq/l).

For vine, der er over et år gamle: 0,7 g/l (11,67 meq/l) op til et alkoholindhold på 10 % vol. + 0,06 g/l (1 meq/l) for hver alkoholgrad over 10 % vol.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

VIN – Unge rødvine

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Røde farver, der varierer fra violet til purpurrød.

Duft

Kraftige aromaer med frugtagtige og/eller mineralske nuancer.

Smag

Frugtagtig med en god syrebalance.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	11,0
Minimalt totalt syreindhold:	4,0
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	150

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Maksimalt indhold af flygtige syrer:

For vine, der er under et år gamle: 0,7 g/l (11,67 meq/l).

For vine, der er over et år gamle: 0,7 g/l (11,67 meq/l) op til et alkoholindhold på 10 % vol. + 0,06 g/l (1 meq/l) for hver alkoholgrad over 10 % vol.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

VIN – Lagrede rødvine

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Farven varierer fra violet til rød, evt. med orange toner, der er typiske for lagringsprocessen. Middel til høj intensitet

Duft

Kraftige, frugtagtige aromaer med nuancer udledt af træet under lagringen og/eller en efterduft af mineraler.

Smag

Velstruktureret med træagtige noter og en god syrebalance.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	12,0
Minimalt totalt syreindhold:	4,0
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	150

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Maksimalt indhold af flygtige syrer:

For vine, der er under et år gamle: 0,7 g/l (11,67 meq/l).

For vine, der er over et år gamle: 0,7 g/l (11,67 meq/l) op til et alkoholindhold på 10 % vol. + 0,06 g/l (1 meq/l) for hver alkoholgrad over 10 % vol.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

7. **Vinfremstillingsmetoder**

7.1. *Særlige ønologiske fremgangsmåder, der anvendes til fremstilling af vinen/vinene, samt de relevante restriktioner for fremstillingen heraf*

Vinfremstillingsmetode

—

Type ønologisk fremgangsmåde:

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Beskrivelse:

— Maksimalt ekstraktionsudbytte: 72 liter pr. 100 kg høstede druer.

— Der kræves mindst syv dages udblødning på skallerne ved fremstilling af orangevin.

— For vine med betegnelsen »FERMENTADO EN BARRICA« (gæret på fad) gælder det, at fadene højst må have et rumindhold på 600 liter.

Vinfremstillingsmetode

—

Type ønologisk fremgangsmåde:

Restriktioner vedrørende vinfremstillingen

Beskrivelse:

— Mindst 95 % af de druer, der anvendes til at fremstille hvidvinene, skal være af de godkendte sorter.

— Orangevin må kun fremstilles af hvide druesorter, hvoraf mindst 95 % skal være af de godkendte hvide sorter.

— Mindst 95 % af de druer, der anvendes til at fremstille rosévinene, skal være af følgende sorter: 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 og Tijonera.

— Mindst 85 % af de druer, der anvendes til at fremstille rødvinene, skal være af følgende sorter: Juan García, Rufete, Tempranillo, Garnacha Tinta, Mencía, Bruñal, Syrah, Bastardillo Chico, Tinta Jeromo, Mandón og Gajo Arroba.

Til ekstraktion af most må der kun anvendes mekaniske systemer, som ikke beskadiger eller river de faste dele af drueklaserne i stykker. Det er strengt forbudt at anvende højhastighedscentrifuger eller kontinuerlige presser.

7.2. *Maksimale udbytter*

Alle vine/kategori/sort/type

Røde sorter

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	7 000
Enhed for maksimalt udbytte:	kg druer pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Røde sorter

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	50,4
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Hvide sorter

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	10 000
Enhed for maksimalt udbytte:	kg druer pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Hvide sorter

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	72
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter pr. hektar

8. **Angivelse af den eller de druesorter, som vinen eller vinene fremstilles af**

— 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. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Det geografiske område for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Arribes« ligger i den nordvestlige del af provinsen Salamanca og i den sydvestlige del af provinsen Zamora. Det omfatter følgende kommuner:

— Provinsen 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 og Villarino de los Aires.

— Provinsen 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 og Villardiegua de la Ribera.

I Almaraz de Duero kommune jordlod 2, 3, 4, 12, 13, 14 og 16 og i Muelas del Pan kommune jordlod 1.

10. **Tilknytning til det geografiske område**

Kategori af vinavlsprodukter

1. Vin

Sammenfatning af tilknytningen

1. Fra starten af foråret, som kommer tidligt i Arribes del Duero, er vindyrkningssæsonen begunstiget, da området modtager en god mængde regn, som planten på rette vis drager fordel af, og som har stor indvirkning på, om vinen opnår det rette naturlige syreindhold, der som regel ikke er under 5,5 g/l.

2. Temperaturforholdene i Arribes del Duero sikrer en perfekt modning af frugten og et højere polyphenolindhold, hvilket ændrer vinenes aromatiske profil, som tenderer mod overmoden og presset frugt.

3. Udvalget af sorter i Arribes er meget karakteristisk og forskelligt fra andre områder, og vinene har derfor en meget særlig duftpalet og generelt nogle organoleptiske egenskaber, der adskiller sig fra andre vine.

11. **Yderligere gældende krav**

Kravets/undtagelsens overskrift

EMBALLERING I OPRINDELSESOMRÅDET

Retsgrundlag

National lovgivning

Type yderligere krav/undtagelse

Emballering i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

Vinfremstillingsprocessen omfatter aftapning og forædling af vinen, og de organoleptiske og fysisk-kemiske kendetegn, der er beskrevet i produktspecifikationen, kan således kun garanteres, hvis alle trin i bearbejdningen af vinen finder sted i produktionsområdet. Aftapningen af de vine, der er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Arribes«, er et af de punkter, der er afgørende for at opnå de kendetegn, der er defineret i produktspecifikationen. For at garantere kvaliteten og oprindelsen og sikre kontrol af processen foretages aftapningen derfor i vinlagrene i aftapningsfaciliteter, der er beliggende i produktionsområdet.

Kravets/undtagelsens overskrift

MÆRKNING

Retsgrundlag

National lovgivning

Type yderligere krav/undtagelse

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

— Angivelse af høståret er obligatorisk, også selv om vinene ikke er lagret.

— Benævnelsen »ROBLE« (EG) kan anføres på etiketten for rosévine og rødvine, forudsat at de har været lagret på egetræsfade i mindst tre måneder under fremstillingen.

— Benævnelsen »VINO NARANJA« (ORANGEVIN) kan anvendes på hvidvine, hvis de opfylder kravene i produktspecifikationen.

— Benævnelsen »FERMENTADO EN BARRICA« (GÆRET PÅ FAD) kan anvendes på alle vinene, hvis gæringen og omdannelsen af most til vin finder sted på egetræsfade i mindst tre måneder.

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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