C/2026/743

5.2.2026

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2026/743)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Arribes“

EU-Nr.: PDO-ES-A0614-AM04 — 7.11.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Arribes“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Sektor**

☐ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☑ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Spanien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

Ministerium für Landwirtschaft, Fischerei und Ernährung. Generaldirektion Ernährung. Generalunterdirektion Lebensmittelqualitätskontrolle und Agrar- und Lebensmittellabore.

6. **Einstufung als Standardänderung**

Die zuständige Behörde stuft diese Änderung der Produktspezifikation der g.U. „Arribes“ als Standardänderung ein. Sie kann nicht als Unionsänderung eingestuft werden, da sie keinem der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 über geografische Angaben genannten Sachverhalte entspricht. Insbesondere beinhaltet sie keine Änderung des Namens oder der Verwendung des Namens oder der Kategorie des Erzeugnisses oder der Erzeugnisse, die mit der geografischen Angabe bezeichnet wird bzw. werden, birgt sie nicht die Gefahr, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht, führt sie nicht zu weiteren Beschränkungen bei der Vermarktung des Erzeugnisses.

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Überschrift

AUFNAHME EINER NEUEN WEINART: ORANGE WINE

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beschreibung

In Kategorie 1 wird eine neue Weinart mit der Bezeichnung „Orange Wine“ hinzugefügt, weshalb Informationen über die Beschreibung, das Erzeugungsverfahren und die Kennzeichnung aufgenommen werden.

Diese Änderung betrifft Nummer 2 Buchstabe a und b, Nummer 3 Buchstabe b.1, Nummer 3 Buchstabe c sowie Nummer 8 Buchstabe b.3 der Produktspezifikation sowie die Punkte 6, 7.1 und 11 des Einzigen Dokuments.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Überschrift

ÄNDERUNGEN DER PHYSIKALISCH-CHEMISCHEN PARAMETER

Beschreibung

Der Grenzwert für den maximalen Gehalt an flüchtiger Säure für Weiß- und Roséweine, die über ein Jahr alt sind, wird angehoben.

Diese Änderung betrifft Nummer 2 Buchstabe a der Produktspezifikation und Punkt 6 des Einzigen Dokuments.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Überschrift

ÄNDERUNGEN DER ORGANOLEPTISCHEN BESCHREIBUNG

Beschreibung

Die organoleptische Beschreibung der Weißweine und der in der Barrique vergärten Weißweine wird verbessert.

Diese Änderung betrifft Nummer 2 Buchstabe b der Produktspezifikation und Punkt 6 des Einzigen Dokuments.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Überschrift

ÄNDERUNG DER EINSCHRÄNKUNGEN BEI DER WEINBEREITUNG

Beschreibung

Der Abschnitt über die Einschränkungen bei der Weinbereitung für Weiß-, Rosé- und Rotweine wird in Bezug auf den Mindestanteil der für die Erzeugung zu verwendenden Rebsorten umformuliert.

Diese Änderung betrifft Nummer 3 Buchstabe c Ziffer 1 der Produktspezifikation und Punkt 7.1 des Einzigen Dokuments.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Überschrift

AUFNAHME EINER NEUEN REBSORTE

Beschreibung

Die Weißweinsorte Tijonera wird hinzugefügt.

Diese Änderung betrifft Nummer 6 der Produktspezifikation und Punkt 8 des Einzigen Dokuments.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Überschrift

AUSNAHMSWEISE VERWENDUNG BESTIMMTER SORTEN

Beschreibung

Die Verwendung der Rebsorten Palomino und Garnacha Gris, die vor dem 1. Januar 1980 auf eingetragene Weinbauparzellen verteilt angepflanzt wurden, ist ausnahmsweise zulässig.

Diese Änderung betrifft Nummer 6 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

☐ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Überschrift

ANPASSUNG DES ABSCHNITTS ÜBER DEN ZUSAMMENHANG

Beschreibung

Der Wortlaut des Abschnitts über den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet wird aktualisiert, um einen Verweis auf die ergänzte Rebsorte aufzunehmen und einige Fehler zu berichtigen, indem die Namen bestimmter zugelassener Rebsorten aufgenommen werden, die nicht berücksichtigt worden waren.

Diese Änderung betrifft Nummer 7 Buchstabe a Ziffer 2 und Nummer 7 Buchstabe d Ziffer 2 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

☐ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Überschrift

VERBESSERUNG DES WORTLAUTS

Beschreibung

Der Wortlaut wird korrigiert, indem der Begriff „Kontrollstelle“ durch „zuständige Behörde“ ersetzt wird, da dies die genannte Einrichtung ist.

Ebenso wird unter „Kontrollmethoden“ der Verweis auf die „zuständige Behörde“ gestrichen, da er nicht erforderlich ist.

Diese Änderung betrifft Nummer 9 Buchstabe a und Nummer 9 Buchstabe b.2 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

☐ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für Wein

„Arribes“

EU-Nr.: PDO-ES-A0614-AM04 — 7.11.2025

1. **Name(n)**

„Arribes“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Spanien

4. **Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143**

2204 — Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

5. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen gemäß Anhang VII Teil II der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013**

1. Wein

6. **Beschreibung des Weins/der Weine**

Weinbauerzeugnis

WEIN – Weiß- und Roséweine

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

— Weißweine:

gelbe Farbe mit grauen bis goldenen Nuancen.

— Wein mit Prädikat „Fermentado en Barrica“ (in der Barrique vergärt):

strohgelbe bis goldene Farbtöne.

— Orange Wine:

bernsteinfarbene Farbtöne.

— Roséweine:

Farbspektrum von Blassrosa bis Hellrot.

— Gereifte Roséweine:

durch die Reifung geprägte Rosafärbung.

Geruch

— Weißweine:

reine Aromen (ohne Fehler) mit fruchtigen und/oder blumigen Noten. Mineralische Anklänge sind möglich.

— Wein mit Prädikat „Fermentado en Barrica“ (in der Barrique vergärt):

reine Aromen mit Rauch- und Röstnoten, gemischt mit sortentypischen fruchtigen und blumigen Aromen von mittlerer Intensität.

— Orange Wine:

fruchtige und/oder blumige Aromen. Mittlere Intensität, kann Anklänge an Steinobst oder Zitrusfrüchte enthalten.

— Roséweine:

reine Aromen (ohne Fehler), bei denen fruchtige Noten dominieren.

— Gereifte Roséweine:

reine und ausgewogene Holz- und Fruchtaromen, je nach Reifungsstadium.

Geschmack

— Weißweine:

frisch mit ausgewogener Säure.

— Wein mit Prädikat „Fermentado en Barrica“ (in der Barrique vergärt):

ausgewogene Säure mit gut eingebundenem Eichenaroma und mittlerem bis langem Abgang.

— Orange Wine:

körperreich, kann Anklänge an reife Früchte enthalten.

— Roséweine:

fruchtig, mit gut integrierter Säure.

— Gereifte Roséweine:

gute Struktur und ausgewogenes Verhältnis von Säure und Alkohol, mit langem Abgang.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	11,0
Mindestgesamtsäure:	4,0
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	150

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure:

Bei Weinen, die jünger als ein Jahr sind: 0,7 g/l (11,67 meq/l)

Bei Weinen, die älter als ein Jahr sind: 0,7 g/l (11,67 meq/l) bei einem Alkoholgehalt von bis zu 10 % vol, zuzüglich 0,06 g/l (1 meq/l) pro Grad Alkohol über 10 % vol.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

WEIN – Junge Rotweine

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

rote Färbung, von violett bis purpurrot.

Geruch

reine Aromen mit fruchtigen und/oder mineralischen Noten.

Geschmack

fruchtig, mit gut ausgewogener Säure.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	11,0
Mindestgesamtsäure:	4,0
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	150

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure:

Bei Weinen, die jünger als ein Jahr sind: 0,7 g/l (11,67 meq/l)

Bei Weinen, die älter als ein Jahr sind: 0,7 g/l (11,67 meq/l) bei einem Alkoholgehalt von bis zu 10 % vol, zuzüglich 0,06 g/l (1 meq/l) pro Grad Alkohol über 10 % vol.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

WEIN – Gereifte Rotweine

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

violette bis rote Färbung, bisweilen reifungsbedingte Orangetöne. Mittlere bis hohe Intensität.

Geruch

reine, fruchtige Aromen mit Holztönen und/oder mineralischen Anklängen.

Geschmack

gute Struktur und Einbindung der Holzaromen, ausgewogene Säure.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	12,0
Mindestgesamtsäure:	4,0
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	150

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure:

Bei Weinen, die jünger als ein Jahr sind: 0,7 g/l (11,67 meq/l)

Bei Weinen, die älter als ein Jahr sind: 0,7 g/l (11,67 meq/l) bei einem Alkoholgehalt von bis zu 10 % vol, zuzüglich 0,06 g/l (1 meq/l) pro Grad Alkohol über 10 % vol.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

7. **Weinbereitungsverfahren**

7.1. *Spezifische önologische Verfahren zur Bereitung des Weins/der Weine, einschlägige Einschränkungen für die Weinbereitung*

Weinbereitungsverfahren

—

Art des önologischen Verfahrens:

Spezifisches önologisches Verfahren

Beschreibung

— Maximale Extraktionsausbeute: 72 l/100 kg geernteter Trauben.

— Bei der Erzeugung von Orange Wine ist eine Maischegärung von mindestens sieben Tagen erforderlich.

— Bei Weinen mit dem Prädikat „FERMENTADO EN BARRICA“ (in der Barrique vergärt) auf dem Etikett ist ein maximales Fassungsvermögen von 600 l zulässig.

Weinbereitungsverfahren

—

Art des önologischen Verfahrens:

Einschränkung bei der Weinbereitung

Beschreibung

— Mindestens 95 % der zur Erzeugung der Weißweine verwendeten Trauben müssen von zugelassenen Rebsorten stammen.

— Der Orange Wine darf nur aus Trauben weißer Rebsorten erzeugt werden, die zu mindestens 95 % von zugelassenen weißen Rebsorten stammen müssen.

— Mindestens 95 % der für die Erzeugung der Roséweine verwendeten Trauben müssen von folgenden Rebsorten stammen: 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 und Tijonera.

— Mindestens 85 % der zur Erzeugung der Rotweine verwendeten Trauben müssen von folgenden Rebsorten stammen: Juan García, Rufete, Tempranillo, Garnacha Tinta, Mencía, Bruñal, Syrah, Bastardillo Chico, Tinta Jeromo, Mandón und Gajo Arroba.

Bei der Mostextraktion dürfen nur mechanische Systeme zum Einsatz kommen, bei denen die festen Bestandteile der Traube nicht beschädigt oder zerstört werden. Der Einsatz von Hochgeschwindigkeitszentrifugen oder kontinuierlichen Pressen ist ausdrücklich untersagt.

7.2. *Höchsterträge*

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Rotweinsorten

Höchstertrag:

Höchstertrag	7 000
Einheit des Höchstertrags:	Kilogramm Trauben pro Hektar

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Rotweinsorten

Höchstertrag:

Höchstertrag	50,4
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter pro Hektar

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Weißweinsorten

Höchstertrag:

Höchstertrag	10 000
Einheit des Höchstertrags:	Kilogramm Trauben pro Hektar

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Weißweinsorten

Höchstertrag:

Höchstertrag	72
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter pro Hektar

8. **Angabe der Keltertraubensorte oder -sorten, aus der bzw. denen der Wein/die Weine gewonnen wird bzw. werden**

— 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. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das geografische Gebiet der g.U. „Arribes“ befindet sich im Nordwesten der Provinz Salamanca und im Südwesten der Provinz Zamora. Es umfasst folgende Gemeinden:

— Provinz 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 und Villarino de los Aires.

— Provinz 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 und Villardiegua de la Ribera.

Flurstücke 2, 3, 4, 12, 13, 14 und 16 innerhalb der Gemeinde Almaraz de Duero sowie Flurstück 1 innerhalb der Gemeinde Muelas del Pan.

10. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Kategorie von Weinbauerzeugnissen

1. Wein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

1. Die Vegetationsperiode der Reben beginnt im Frühling, der hier früher Einzug hält. Begünstigt wird sie im Gebiet Arribes del Duero durch Niederschläge in ausreichendem Umfang, die die Pflanzen entsprechend nutzen. Die Weine erhalten dadurch einen guten natürlichen Säuregehalt, der in der Regel mindestens 5,5 g/l beträgt.

2. Das Temperaturprofil in Arribes del Duero gewährleistet eine perfekte Reifung der Trauben und eine größere Polyphenolkonzentration mit Auswirkungen auf das Aromaprofil der Weine, das eine gewisse Tendenz zu überreifen Früchten und Fruchtkompott zeigt.

3. Die in Arribes angebauten Rebsorten sind unverfälscht und unterscheiden sich von denen anderer Gebiete. In der Folge weisen die erzeugten Weine eine ganz besondere Aromapalette und generell einzigartige organoleptische Eigenschaften auf.

11. **Weitere geltende Anforderungen**

Überschrift der Anforderung/Ausnahmeregelung

VERPACKUNG IM URSPRUNGSGEBIET

Rechtsrahmen

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Verpackung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Das Weinbereitungsverfahren umfasst die Abfüllung und die Reifung des Weins, sodass die in der Produktspezifikation beschriebenen organoleptischen Eigenschaften und physikalisch-chemischen Merkmale nur dann gewährleistet werden können, wenn sämtliche Schritte der Weinbereitung im Erzeugungsgebiet stattfinden. Um Qualität, Ursprung und Kontrolle der Weine garantieren zu können und vor dem Hintergrund, dass die Abfüllung der Weine mit der g.U. „Arribes“ einer der kritischen Schritte zur Erreichung der in der Produktspezifikation festgelegten Eigenschaften und Merkmale ist, muss dieser Vorgang in den Abfüllanlagen der Weinkellereien innerhalb des Erzeugungsgebiets erfolgen.

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

KENNZEICHNUNG

Rechtsrahmen

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

— Das Jahr der Lese ist zwingend anzugeben, auch wenn die Weine keiner Reifung unterzogen wurden.

— Die Angabe „ROBLE“ (EICHE) darf bei der Kennzeichnung von Rosé- und Rotweinen verwendet werden, sofern sie während der Erzeugung mindestens drei Monate lang in Eichenfässern gereift sind.

— Die Angabe „VINO NARANJA“ (ORANGE WINE) darf bei Weißweinen verwendet werden, sofern sie die Anforderungen der Produktspezifikation erfüllen.

— Die Angabe „FERMENTADO EN BARRICA“ (IN DER BARRIQUE VERGÄRT) darf auf sämtlichen Weinen verwendet werden, wenn die Gärung und die Verarbeitung von Most zu Wein über einen Zeitraum von mindestens drei Monaten in Eichenfässern erfolgt sind.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

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