C/2026/743

5.2.2026

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2026/743)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Arribes»

Número de referencia UE: PDO-ES-A0614-AM04 — 7.11.2025

1. **Nombre del producto**

«Arribes»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Sector**

☐ Productos agrícolas

☑ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

España

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Nombre

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Dirección General de Alimentación. Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios.

6. **Calificación de modificación normal**

La autoridad competente considera que todos los cambios introducidos en esta modificación del pliego de condiciones de la DOP Arribes constituyen una modificación normal del mismo dado que no puede considerarse una modificación de la Unión pues no incurre en ninguno de los supuestos contemplados en el artículo 24.3 del Reglamento 2024/1143, de indicaciones geográficas, es decir, no suponen: un cambio en el nombre, en el uso del nombre, o en la categoría de producto o productos designados mediante la indicación geográfica; un riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica; o que implique nuevas restricciones a la comercialización del producto.

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

Título

INTRODUCCIÓN DE UN NUEVO TIPO DE VINO: VINO NARANJA.

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Descripción

Se introduce, dentro de la categoría 1 un nuevo tipo de vino denominado «vino naranja», lo que conlleva incluir su descripción, método de elaboración y etiquetado.

Esta modificación afecta al punto 2 apartados a y b, apartado 3.b.1), 3.c) y 8.b.3) del pliego de condiciones y al punto 6, 7.1 y 11 del Documento único.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

CAMBIOS EN LOS PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS.

Descripción

Se eleva el límite de acidez volátil máxima de los vinos blancos y rosados con edad superior a un año.

Esta modificación afecta al punto 2 a) pliego de condiciones y al punto 6 del documento único.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

MODIFICACIÓN DE LAS DESCRIPCIONES ORGANOLÉPTICAS

Descripción

Se mejora la descripción organoléptica de los vinos blancos y los blancos fermentados en barrica.

Esta modificación afecta al punto 2 apartado b) del pliego de condiciones y al punto 6 del documento único.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

MODIFICACIÓN DE LAS RESTRICCIONES EN LA VINIFICACIÓN

Descripción

Nueva redacción de las restricciones de vinificación para el vino blanco, rosado y tinto, en cuando al porcentaje mínimo de variedades en su elaboración.

Esta enmienda afecta al punto 3 c) 1. del pliego de condiciones y 7.1 del documento único.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

INCLUSIÓN DE UNA NUEVA VARIEDAD.

Descripción

Se introduce la variedad blanca Tijonera.

Esta modificación afecta al punto 6 del pliego de condiciones y 8 del documento único.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

USO EXCEPCIONAL DE ALGUNAS VARIEDADES

Descripción

Excepcionalmente, se admite el uso de las variedades Palomino y Garnacha Gris, plantadas con anterioridad al 1 de enero de 1980, y que aparezcan intercaladas en las parcelas de viñedo inscritas.

Esta modificación afecta al punto 6 del Pliego de condiciones y no afecta al Documento único.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

ADAPTACIÓN DE LA REDACCIÓN DEL VÍNCULO.

Descripción

Se trata de una actualización de la redacción del vínculo, que hace referencia a la variedad que se introduce y a una corrección de errores incluyendo el nombre de algunas variedades autorizadas que faltaba mencionar.

Esta modificación afecta al punto 7.a.2 y 7.d.2 del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

MEJORA DE LA REDACCIÓN

Descripción

Se corrige, sustituyendo «organismo de control» por «autoridad competente» pues ésto es la entidad que se menciona.

Así mismo, en «Metodología de los controles» se elimina la referencia a la «autoridad competente» por innecesaria.

Modifican los puntos 9.a y 9.b.2 del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

☐ La modificación afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas del vino

«Arribes»

Número de referencia UE: PDO-ES-A0614-AM04 — 7.11.2025

1. **Nombre(s)**

«Arribes»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **País al que pertenece la zona geográfica definida**

España

4. **Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143**

2204 — Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

5. **Categorías de productos vitivinícolas enumeradas en el anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013**

1. Vino

6. **Descripción del vino o vinos**

Producto vitivinícola

VINO — Vinos Blancos y rosados

Características organolépticas

Apariencia visual

— Vinos blancos:

Color amarillo con matices del gris hasta el dorado.

— Vino «Fermentado en Barrica»:

Colores desde el amarillo pajizo hasta tonalidades doradas.

— Vino naranja:

Tonalidades ámbar.

— Vinos rosados:

Colores desde el rosa pálido al rojo claro.

— Vinos rosados envejecidos:

Color rosado matizado por el envejecimiento.

Aroma

— Vinos blancos:

Aromas francos (sin olores defectuosos), con notas frutales y/o florales. Pueden tener recuerdos minerales.

— Vino «Fermentado en Barrica»:

Aromas limpios con tonos ahumados y tostados entremezclados con aromas frutales y/o florales propios de la variedad, de intensidad media.

— Vino naranja:

Aromas frutales y/o florales. De intensidad media, pueden presentar recuerdos de frutas de hueso y cítricos.

— Vinos rosados:

Aromas francos, (sin olores defectuosos), con predominio de tonos frutales.

— Vinos rosados envejecidos:

Aromas limpios y equilibrados madera- fruta en función de su periodo de envejecimiento.

Sabor

— Vinos blancos:

Frescos y equilibrados en acidez.

— Vino «Fermentado en Barrica»:

Equilibrados en acidez, con un roble bien ensamblado y persistencia media-alta.

— Vino naranja:

Muestran más cuerpo, pudiendo tener recuerdos a fruta madura.

— Vinos rosados:

Afrutados, con acidez bien integrada.

— Vinos rosados envejecidos:

Buena estructura y equilibrada relación acidez- alcohol, así como un final persistente.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11,0
Acidez total mínima:	4,0
Unidad de acidez total mínima:	en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	150

Información adicional relativa a las características analíticas

Acidez volátil máxima:

En vinos con edad inferior a un año: 0,7 g/l (11,67 meq/l)

En vinos con edad superior a un año: 0,7 g/l (11,67 meq/l) hasta 10 % vol. de grado alcohólico + 0,06 g/l (1 meq/l) por cada grado que exceda de 10 % Vol.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

VINO — Vinos Tintos jóvenes

Características organolépticas

Apariencia visual

Colores rojos desde el violeta al rojo púrpura.

Aroma

Aromas francos con matices afrutados y/o minerales.

Sabor

Afrutados, con buen equilibrio en acidez.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11,0
Acidez total mínima:	4,0
Unidad de acidez total mínima:	en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	150

Información adicional relativa a las características analíticas

Acidez volátil máxima:

En vinos con edad inferior a un año: 0,7 g/l (11,67 meq/l)

En vinos con edad superior a un año: 0,7 g/l (11,67 meq/l) hasta 10 % vol. de grado alcohólico + 0,06 g/l (1 meq/l) por cada grado que exceda de 10 % Vol.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

VINO — Vinos Tintos envejecidos

Características organolépticas

Apariencia visual

Colores que van desde el violáceo al rojo, pudiendo presentar tonos anaranjados propios del envejecimiento. Intensidad media-alta.

Aroma

Aromas francos, frutales con presencia de tonos aportados por la madera y/o recuerdos minerales.

Sabor

Buena estructura e integración de la madera, buen equilibrio en acidez.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	12,0
Acidez total mínima:	4,0
Unidad de acidez total mínima:	en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	150

Información adicional relativa a las características analíticas

Acidez volátil máxima:

En vinos con edad inferior a un año: 0,7 g/l (11,67 meq/l)

En vinos con edad superior a un año: 0,7 g/l (11,67 meq/l) hasta 10 % vol. de grado alcohólico + 0,06 g/l (1 meq/l) por cada grado que exceda de 10 % Vol.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

7. **Prácticas vitivinícolas**

7.1. *Prácticas enológicas específicas utilizadas para elaborar el vino o vinos y restricciones pertinentes impuestas a su elaboración*

Práctica vitivinícola

—

Tipo de práctica enológica:

Práctica enológica específica

Descripción:

— Rendimiento máximo de extracción: 72 l vino/100 Kg de vendimia.

— El Vino naranja se elaborará con un tiempo mínimo de maceración con los hollejos de siete días.

— Los vinos con mención FERMENTADO EN BARRICA éstas podrán tener una capacidad máxima de 600 l.

Práctica vitivinícola

—

Tipo de práctica enológica:

Restricción pertinente en la vinificación

Descripción:

— El Vino blanco se elaborará con las variedades autorizadas, con un mínimo del 95 % de las variedades autorizadas.

— El Vino Naranja se elaborará, exclusivamente, con variedades blancas, con un mínimo del 95 % de las variedades blancas autorizadas.

— El Vino rosado se elaborará con un mínimo del 95 % de las variedades: 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 y Tijonera.

— El Vino tinto se elaborará, como mínimo, con un 85 % de las variedades: Juan García, Rufete, Tempranillo, Garnacha Tinta, Mencía, Bruñal, Syrah, Bastardillo Chico, Tinta Jeromo, Mandón y Gajo Arroba.

Para la extracción del mosto sólo podrán utilizarse sistemas mecánicos que no dañen o desgarren los componentes sólidos del racimo. En especial quedará prohibido el empleo tanto de máquinas de acción centrífuga de alta velocidad como de prensas continuas.

7.2. *Rendimientos máximos*

Todos los vinos/categoría/variedad/tipo

Variedades tintas

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo:	7 000
Rendimiento máximo por unidad:	kilogramos de uvas por hectárea

Todos los vinos/categoría/variedad/tipo

Variedades tintas

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo:	50,4
Rendimiento máximo por unidad:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos/categoría/variedad/tipo

Variedades blancas

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo:	10 000
Rendimiento máximo por unidad:	kilogramos de uvas por hectárea

Todos los vinos/categoría/variedad/tipo

Variedades blancas

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo:	72
Rendimiento máximo por unidad:	hectolitros por hectárea

8. **Indicación de la variedad o variedades de uva de las que se han obtenido el vino o vinos**

— 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. **Definición breve de la zona geográfica delimitada**

El área geográfica de la DOP «ARRIBES» está ubicada al Noroeste de la provincia de Salamanca y al Suroeste de la provincia de Zamora. Y comprende los siguientes municipios:

— Provincia de 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 y Villarino de los Aires.

— Provincia de 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 y Villardiegua de la Ribera.

Dentro del municipio de Almaraz de Duero los polígonos 2, 3, 4, 12, 13, 14 y 16 y del municipio de Muelas del Pan el polígono 1.

10. **Vínculo con la zona geográfica**

Categoría de producto vitivinícola

1. Vino

Resumen del vínculo

1. El período vegetativo de la vid, desde la primavera que aquí se manifiesta más tempranamente, se ve favorecido en Arribes del Duero, ya que recibe a tiempo un buen nivel de lluvias que la planta aprovecha conveniente, teniendo una gran incidencia sobre la correcta acidez natural del vino, no descendiendo esta, como norma general, por debajo de los 5,5 g/l.

2. El régimen de temperaturas en Arribes del Duero asegura una perfecta maduración de los frutos y una mayor concentración polifenólica, modificando el perfil aromático de los vinos, los cuales manifiestan una cierta tendencia hacia fruta sobremadura y compotada.

3. El mapa varietal de Arribes es muy genuino y distinto al de otras zonas, esto permite que sus vinos presenten una gama aromática muy particular y, en general unas características organolépticas diferenciadas.

11. **Otros requisitos aplicables**

Título del requisito o la excepción

ENVASADO EN ORIGEN

Marco jurídico

En la legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción del requisito o la excepción

El proceso de elaboración del vino incluye las operaciones de embotellado y de afinado de los vinos, de tal forma que las características organolépticas y fisicoquímicas descritas en el presente Pliego de Condiciones solo pueden garantizarse si la totalidad de las operaciones de manipulación del vino tiene lugar en la zona de producción. En consecuencia, con objeto de salvaguardar la calidad, garantizar el origen y asegurar el control, teniendo en cuenta que el embotellado de los vinos amparados por la DOP «ARRIBES» es uno de los puntos críticos para la consecución de las características definidas en este Pliego de Condiciones, tal operación se realizará en las bodegas ubicadas en las instalaciones embotelladoras dentro de la zona de producción.

Título del requisito o la excepción

ETIQUETADO

Marco jurídico

En la legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción del requisito o la excepción

— Será obligatoria la indicación del año de cosecha, aunque no hayan sido sometidos a envejecimiento.

— Los vinos rosados y tintos podrán hacer uso de la mención «ROBLE» en el etiquetado siempre y cuando en su elaboración hayan permanecido un periodo mínimo de tres meses en barrica de roble.

— Los vinos blancos podrán utilizar la mención «VINO NARANJA» siempre y cuando cumplan con lo establecido en el pliego de condiciones.

— Todos los vinos podrán hacer uso de la mención «FERMENTADO EN BARRICA» si su fermentación y transformación mosto-vino ha sido realizada en barricas de roble, permaneciendo en las mismas durante un periodo mínimo no inferior a tres meses.

Referencia electrónica (URL) a la publicación del pliego de condiciones

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