C/2026/743

5.2.2026

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2026/743)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Arribes“

ELi viitenumber: PDO-ES-A0614-AM04 – 7.11.2025

1. **Toote nimetus**

„Arribes“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☑ KPN

☐ KGT

☐ GT

3. **Valdkond**

☐ põllumajandustooted

☑ veinid

☐ piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Hispaania

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Nimi

Põllumajandus-, kalandus- ja toiduaineteministeerium, toiduainete eest vastutav peadirektoraat, toidukvaliteedi kontrolli ja põllumajandusliku toidutööstuse laborite osakond

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Pädev asutus leiab, et kõik kaitstud päritolunimetuse „Arribes“ tootespetsifikaadis tehtud muudatused kujutavad endast tootespetsifikaadi standardmuudatust ning neid ei saa käsitada liidu muudatusena, kuna need ei vasta ühelegi määruse (EL) 2024/1143 (geograafiliste tähiste kohta) artikli 24 lõikes 3 osutatud olukorrale, st need ei too kaasa muudatusi nimetuses või selle kasutuses või geograafilise tähisega toote või toodete kategoorias; ohtu, et kaotatakse seos geograafilise piirkonnaga; ega lisapiiranguid toote turustamisele.

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(t)e kirjeldus**

Pealkiri

UUE VEINILIIGI LISAMINE – ORANŽ VEIN

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Kirjeldus

1. kategooriasse on lisatud uus veiniliik „oranž vein“, mistõttu on lisatud ka selle kirjeldus, tootmismeetod ja märgistamisnõuded.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi punkti 2 alapunkte a ja b, punkti 3 alapunkti b.1 ja punkti 8 alapunkti b.3 ning koonddokumendi punkte 6, 7.1 ja 11.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

FÜÜSIKALIS-KEEMILISTE NÄITAJATE MUUTMINE

Kirjeldus

Suurendatud on üle ühe aasta vanuste valgete ja roosade veinide maksimaalset lenduvate hapete sisaldust.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi punkti 2 alapunkti a ja koonddokumendi punkti 6.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

ORGANOLEPTILISE KIRJELDUSE MUUTMINE

Kirjeldus

Parandatud on valgete veinide ja vaadis kääritatud valgete veinide organoleptilist kirjeldust.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi punkti 2 alapunkti b ja koonddokumendi punkti 6.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

VEINIVALMISTAMISE PIIRANGUTE MUUTMINE

Kirjeldus

Valgete, roosade ja punaste veinide valmistamise piirangud on uuesti sõnastatud seoses viinamarjasortide minimaalse osakaaluga nende veinide tootmisel.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi punkti 3 alapunkti c.1 ja koonddokumendi punkti 7.1.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

UUE SORDI LISAMINE

Kirjeldus

Lisatud on valge sort „Tijonera“.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi punkti 6 ja koonddokumendi punkti 8.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

TEATAVATE SORTIDE ERANDKORRAS KASUTAMINE

Kirjeldus

Erandina lubatakse kasutada sorte „Palomino“ ja „Garnacha Gris“, mille viinapuud on enne 1. jaanuari 1980 istutatud registreeritud viinamarjaistanduste maatükkidele teiste sortide vahele.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi punkti 6, muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

SEOSE KIRJELDUSE SÕNASTUSE KOHANDAMINE

Kirjeldus

Tegemist on lisatud sordile viitava seose sõnastuse ajakohastamisega ja vigade parandusega, et lisada teatavate puuduvate lubatud sortide nimed.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi punkti 7 alapunkte a.2 ja d.2, muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

SÕNASTUSE PARANDAMINE

Kirjeldus

Sõnastust on parandatud, asendades sõna „kontrollorgan“ sõnaga „pädev asutus“, kuna nimetatud on seda üksust.

Samuti on punktis „Kontrollimetoodika“ jäetud välja viide „pädevale asutusele“, kuna see ei ole vajalik.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi punkti 9 alapunkte a ja b.2, muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

Veini päritolunimetused ja kaitstud geograafilised tähised

„Arribes“

ELi viitenumber: PDO-ES-A0614-AM04 – 7.11.2025

1. **Nimetus(ed)**

„Arribes“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☑ KPN

☐ KGT

☐ GT

3. **Riik, kuhu määratletud geograafiline piirkond kuulub**

Hispaania

4. **Põllumajandustoote klassifikatsioon vastavalt kombineeritud nomenklatuuri rubriigile ja koodile, nagu on osutatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 6 lõikes 1**

2204 – viinamarjaveinid värsketest viinamarjadest, k.a kangendatud veinid; viinamarjavirre, v.a rubriiki 2009 kuuluv

5. **Määruse (EL) nr 1308/2013 VII lisa II osas loetletud viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

6. **Veini või veinide kirjeldus**

Viinamarjasaadus

Vein – valged ja roosad veinid

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

— Valged veinid:

kollase värvusega, mis varieerub kollakashallidest toonidest kuldseni.

— Vein nimetusega „Fermentado en Barrica“ (vaadis kääritatud):

värvus ulatub õlgkollasest kuldse toonini.

— Oranž vein:

merevaigukollane toon.

— Roosad veinid:

värvus ulatub kahvaturoosast helepunaseni.

— Laagerdunud roosad veinid:

laagerdumisele omase nüansiga roosa värvusega.

Lõhn

— Valged veinid:

värske lõhnaga (puudusteta), milles on tunda puuvilja- ja/või lillenüansse. Lõhnas võib aimata mineraalseid noote.

— Vein nimetusega „Fermentado en Barrica“ (vaadis kääritatud):

puhta aroomibuketiga, milles on suitsuseid ja röstimisnüansse läbisegi sordile omaste keskmise tugevusega puuvilja- ja/või lillenootidega.

— Oranž vein:

puuvilja- ja/või lillearoomiga, keskmise intensiivsusega, võib esineda luuviljade ja tsitrusviljade nüansse.

— Roosad veinid:

värske (puudusteta) aroomibuketiga, milles on ülekaalus puuviljased noodid.

— Laagerdunud roosad veinid:

puhta aroomibuketiga, millele on iseloomulik puidususe-puuviljasuse tasakaal olenevalt laagerdumisperioodist.

Maitse

— Valged veinid:

värske ja tasakaalus happesusega.

— Vein nimetusega „Fermentado en Barrica“ (vaadis kääritatud):

tasakaalus happesusega, hästi segunenud tammenootidega ja keskmise kuni püsiva järelmaitsega.

— Oranž vein:

täidlasem ja võib esineda küpsete puuviljade nüansse.

— Roosad veinid:

puuviljane, hästi segunenud happesusega.

— Laagerdunud roosad veinid:

hea struktuuriga ning hea alkoholi ja happesuse tasakaaluga, püsiva järelmaitsega.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

—

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	11,0
Minimaalne üldhappesus	4,0
Minimaalse üldhappesuse ühik	grammides liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	—
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	150

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus:

alla ühe aasta vanuste veinide puhul: 0,7 g/l (11,67 meq/l);

üle ühe aasta vanuste veinide puhul: 0,7 g/l (11,67 meq/l) kuni 10-mahuprotsendilise alkoholisisalduse puhul ja see suureneb 0,06 g/l (1 meq/l) iga alkoholiühiku kohta, mis ületab 10 mahuprotsenti.

☑ Käesolevas punktis esitamata analüütilised näitajad vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaadus

Vein – noored punased veinid

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Värvus varieerub violetsest purpurpunaseni.

Lõhn

Värske aroomibuketiga, milles on tunda puuviljade ja/või mineraalide noote.

Maitse

Puuviljane, hea happesuse tasakaaluga.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

—

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	11,0
Minimaalne üldhappesus	4,0
Minimaalse üldhappesuse ühik	grammides liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	—
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	150

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus:

alla ühe aasta vanuste veinide puhul: 0,7 g/l (11,67 meq/l);

üle ühe aasta vanuste veinide puhul: 0,7 g/l (11,67 meq/l) kuni 10-mahuprotsendilise alkoholisisalduse puhul ja see suureneb 0,06 g/l (1 meq/l) iga alkoholiühiku kohta, mis ületab 10 mahuprotsenti.

☑ Käesolevas punktis esitamata analüütilised näitajad vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaaadus

Vein – laagerdunud punased veinid

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Värvus varieerub violetsest punaseni, märgata võib ka laagerdumisele omaseid oranžikaid toone. Keskmise kuni suure intensiivsusega.

Lõhn

Värske puuviljase aroomibuketiga, milles on aimata puidu ja/või mineraalide nüansse.

Maitse

Hea struktuuriga ja hästi segunenud puidususega, hea happesuse tasakaaluga.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

—

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	12,0
Minimaalne üldhappesus	4,0
Minimaalse üldhappesuse ühik	grammides liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	—
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	150

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus:

alla ühe aasta vanuste veinide puhul: 0,7 g/l (11,67 meq/l);

üle ühe aasta vanuste veinide puhul: 0,7 g/l (11,67 meq/l) kuni 10-mahuprotsendilise alkoholisisalduse puhul ja see suureneb 0,06 g/l (1 meq/l) iga alkoholiühiku kohta, mis ületab 10 mahuprotsenti.

☑ Käesolevas punktis esitamata analüütilised näitajad vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

7. **Veinivalmistustavad**

7.1. *Veini või veinide valmistamiseks kasutatavad konkreetsed veinivalmistustavad ja sellekohased vastavad piirangud*

Veinivalmistustava

—

Veinivalmistustava liik:

Konkreetne veinivalmistustava

Kirjeldus:

— Suurim ekstraheerimisel saadav kogus: 72 liitrit veini 100 kg saagi kohta.

— Oranži veini valmistamisel peab matseratsioon kestma vähemalt seitse päeva.

— Nimetusega „FERMENTADO EN BARRICA“ (VAADIS KÄÄRITATUD) veinide puhul võib vaatide maht olla kuni 600 liitrit.

Veinivalmistustava

—

Veinivalmistustava liik:

Veinivalmistamise kohta kehtestatud piirang

Kirjeldus:

— Valget veini toodetakse lubatud sortidest, mille osakaal peab olema vähemalt 95 %.

— Oranži veini toodetakse üksnes valgetest sortidest, milles lubatud valgete sortide osakaal peab olema vähemalt 95 %.

— Roosa veini tootmisel kasutatakse vähemalt 95 % ulatuses järgmisi sorte: 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 ja Tijonera.

— Punase veini tootmisel kasutatakse vähemalt 85 % ulatuses järgmisi sorte: Juan García, Rufete, Tempranillo, Garnacha Tinta, Mencía, Bruñal, Syrah, Bastardillo Chico, Tinta Jeromo, Mandón ja Gajo Arroba.

Virde ekstraheerimiseks on lubatud kasutada vaid selliseid mehaanilisi abivahendeid, mis ei kahjusta ega rebi katki marjakobara tahkeid osi. Eelkõige on keelatud kasutada nii kiireid tsentrifugaalpresse kui ka pidevpresse.

7.2. *Maksimaalne saagi(ku)s*

Kõik veinid/kategooria/sort/tüüp

Punased viinamarjasordid

Maksimaalne saagikus:

Maksimaalne saagikus:	7 000
Maksimaalse saagikuse ühik:	viinamarja kilogrammid hektari kohta

Kõik veinid/kategooria/sort/tüüp

Punased viinamarjasordid

Maksimaalne saagis:

Maksimaalne saagis:	50,4
Maksimaalse saagise ühik:	hektoliitrid hektari kohta

Kõik veinid/kategooria/sort/tüüp

Valged viinamarjasordid

Maksimaalne saagikus:

Maksimaalne saagikus:	10 000
Maksimaalse saagikuse ühik:	viinamarja kilogrammid hektari kohta

Kõik veinid/kategooria/sort/tüüp

Valged viinamarjasordid

Maksimaalne saagis:

Maksimaalne saagis:	72
Maksimaalse saagise ühik:	hektoliitrid hektari kohta

8. **Andmed veiniviinamarjasordi või -sortide kohta, millest vein või veinid on valmistatud**

— 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. **Määratletud geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Kaitstud päritolunimetusega „ARRIBES“ hõlmatud geograafiline piirkond paikneb Salamanca provintsist loodes ja Zamora provintsist edelas. See hõlmab järgmisi omavalitsusüksusi:

— Salamanca provints:

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 ja Villarino de los Aires.

— Zamora provints:

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 ja Villardiegua de la Ribera.

Almaraz de Duero omavalitsusüksuses katastriüksused 2, 3, 4, 12, 13, 14 ja 16 ning Muelas del Pani omavalitsusüksuses katastriüksus 1.

10. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Viinamarjasaaduse kategooria

1. Vein

Seose kokkuvõte

1. Alates varasemast kevadest soosib Arribes del Duero piirkond viinapuude kasvuperioodi, sest taim saab õigel ajal nautida vihmasid, mis avaldab suurt mõju veini õigele looduslikule happesusele, mis üldjuhul ei lange alla 5,5 grammi liitri kohta.

2. Arribes del Duero temperatuur tagab viljade täiusliku küpsemise ja suurema polüfenoolisisalduse, mõjutades veinide lõhnabuketti: veinidele on iseloomulikud pigem üleküpsenud ja kompotipuuviljade nüansid.

3. Arribese sordivalik on väga ehe ja erineb teiste piirkondade omast ning tänu sellele on piirkonna veinidel väga ainulaadne aroomipalett ja üldiselt erilised organoleptilised omadused.

11. **Kohaldatavad lisanõuded**

Nõude/erandi pealkiri

PAKENDAMINE PÄRITOLUKOHAS

Õigusraamistik

siseriiklikud õigusaktid

Täiendava nõude/erandi liik

Villimine määratletud geograafilises piirkonnas

Nõude/erandi kirjeldus

Veinivalmistusprotsess hõlmab veinide villimist ja kvaliteetseks timmimist. Seetõttu saab käesolevas tootespetsifikaadis kirjeldatud organoleptilised ja füüsikalis-keemilised omadused tagada ainult siis, kui kõik veini käitlemise toimingud tehakse tootmispiirkonnas. Seega, et säilitada päritolunimetusega kaitstud veinide „ARRIBES“ kvaliteet ning tagada nende päritolu ja kontroll, tuleb need veinid pudelisse villida – üks peamisi tegureid, mis aitab saavutada käesolevas spetsifikaadis määratletud omadused – tootmispiirkonna veinikeldrite villimisrajatistes.

Nõude/erandi pealkiri

MÄRGISTUS

Õigusraamistik

siseriiklikud õigusaktid

Täiendava nõude/erandi liik

Täiendavad märgistusnõuded

Nõude/erandi kirjeldus

— Saagiaasta märkimine on kohustuslik, isegi kui veini ei ole laagerdatud.

— Roosade ja punaste veinide märgistusel võib kasutada nimetust „ROBLE“ (tamm), tingimusel et neid on tootmisprotsessi käigus hoitud vähemalt kolm kuud tammevaatides.

— Valgete veinide puhul võib kasutada nimetust „VINO NARANJA“ (oranž vein), tingimusel et need veinid vastavad tootespetsifikaadile.

— Kõikide veinide puhul võib kasutada väljendit „FERMENTADO EN BARRICA“ (vaadis kääritatud), kui neid on kääritatud ja virdest veini saamiseks hoitud tammevaatides vähemalt kolm kuud.

Elektrooniline viide (URL) tootespetsifikaadi avaldamisele

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