C/2026/743

5.2.2026

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2026/743)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Arribes”

EU-viitenumero: PDO-ES-A0614-AM04 – 7.11.2025

1. **Tuotteen nimi**

”Arribes”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SAN

☐ SMM

☐ MM

3. **Ala**

☐ Maataloustuotteet

☑ Viini

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Espanja

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Nimi

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Dirección General de Alimentación. Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimenarios (maatalous-, kalastus- ja elintarvikeministeriön elintarvikkeista vastaavan pääosaston elintarvikkeiden laadunvalvonnasta ja elintarvikelaboratorioista vastaava osasto)

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Toimivaltainen viranomainen katsoo, että tämä muutos suojatun alkuperänimityksen ”Arribes” tuote-eritelmään on vakiomuutos. Sitä ei voida pitää unionin muutoksena, koska se ei vastaa mitään maantieteellisistä merkinnöistä annetun asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa tarkoitetuista tilanteista eli se ei sisällä muutosta nimessä tai nimen käytössä taikka maantieteellisellä merkinnällä nimetyn tuotteen tai nimettyjen tuotteiden luokassa, se ei uhkaa poistaa yhteyttä maantieteelliseen alueeseen eikä se aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

Otsikko

UUDEN VIINITYYPIN LISÄÄMINEN (ORANSSIVIINI)

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Kuvaus

Viiniluokkaan 1 on lisätty uusi viinityyppi (oranssiviini), joten tuote-eritelmään on lisätty sen kuvaus sekä tuotantomenetelmää ja merkintöjä koskevat tiedot.

Muutos koskee tuote-eritelmän 2.a ja 2.b kohtaa, 3 kohdan b.1 alakohtaa, 3.c kohtaa ja 8 kohdan b.3 alakohtaa sekä yhtenäisen asiakirjan 6, 7.1 ja 11 kohtaa.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

FYSIKAALIS-KEMIALLISTEN PARAMETRIEN MUUTOKSET

Kuvaus

Yli vuoden ikäisten valko- ja roseeviinien haihtuvien happojen enimmäisraja-arvoa on nostettu.

Muutos koskee tuote-eritelmän 2.a kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 6 kohtaa.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

AISTINVARAISTEN OMINAISUUKSIEN KUVAUKSIIN TEHDYT MUUTOKSET

Kuvaus

Valkoviinien ja tynnyrissä käytettyjen valkoviinien aistinvaraisten ominaisuuksien kuvausta on parannettu.

Muutos koskee tuote-eritelmän 2.b kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 6 kohtaa.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

VIININVALMISTUKSEEN LIITTYVIEN RAJOITUSTEN MUUTTAMINEN

Kuvaus

Valko-, rosee- ja punaviinien valmistukseen liittyviä rajoituksia koskeva kohta on muotoiltu uudelleen valmistuksessa käytettävien lajikkeiden vähimmäisosuuksien osalta.

Muutos koskee tuote-eritelmän 3 kohdan c.1 alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 7.1 kohtaa.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

UUDEN LAJIKKEEN LISÄÄMINEN

Kuvaus

Valkoinen rypälelajike Tijonera on lisätty.

Muutos koskee tuote-eritelmän 6 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 8 kohtaa.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

TIETTYJEN LAJIKKEIDEN KÄYTTÖ POIKKEUSTAPAUKSISSA

Kuvaus

Poikkeustapauksissa on sallittua käyttää Palomino- ja Garnacha Gris -rypälelajikkeita, jos köynnökset on istutettu ennen 1. tammikuuta 1980 ja ne sijaitsevat hajallaan rekisteröidyillä viinitarhalohkoilla.

Muutos koskee tuote-eritelmän 6 kohtaa, mutta se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

YHTEYTTÄ KUVAAVAN KOHDAN UUDELLEENMUOTOILU

Kuvaus

Yhteyttä kuvaavan kohdan sanamuotoa on päivitetty niin, että siinä mainitaan lisätty lajike ja siitä on korjattu joitakin virheitä, kuten tiettyjen sallittujen lajikkeiden nimet, jotka olivat jääneet tuote-eritelmästä pois.

Muutos koskee tuote-eritelmän 7 kohdan a.2 alakohtaa ja 7 kohdan d.2 alakohtaa, mutta se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

SANAMUODON PARANTAMINEN

Kuvaus

Sanamuotoa on korjattu korvaamalla ilmaisu ”valvontaelin” ilmaisulla ”toimivaltainen viranomainen”, koska tekstissä mainittu yksikkö on nimenomaan toimivaltainen viranomainen.

Vastaavasti kohdasta ”Valvontamenetelmä” on poistettu tarpeeton viittaus ”toimivaltaiseen viranomaiseen”.

Muutos koskee tuote-eritelmän 9.a kohtaa ja 9 kohdan b.2 alakohtaa, mutta se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Viinien alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät

”Arribes”

EU-viitenumero: PDO-ES-A0614-AM04 – 7.11.2025

1. **Nimi/nimet**

Arribes

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SAN

☐ SMM

☐ MM

3. **Maa, johon rajattu maantieteellinen alue kuuluu**

Espanja

4. **Maataloustuotteen luokitus asetuksen (EU) 2024/1143 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhdistetyn nimikkeistön nimikkeen ja koodin mukaisesti**

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

5. **Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevassa II osassa vahvistetut rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

6. **Viinin tai viinien kuvaus**

Rypäletuote

VIINI – valko- ja roseeviinit

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

— Valkoviinit:

Keltainen väri, jossa on harmaasta kullanväriseen vaihtelevia sävyjä.

— Tynnyrissä kypsytetyt viinit:

Väri vaihtelee oljenkeltaisesta kullanväriseen.

— Oranssiviini:

Meripihkan sävyt.

— Roseeviinit:

Väri vaihtelee haalean vaaleanpunaisesta hennon punaiseen.

— Kypsytetyt roseeviinit:

Vaaleanpunainen väri, jossa on kypsytyksen aikana syntyviä sävyjä.

Tuoksu

— Valkoviinit:

Voimakkaat virheettömät aromit), joissa on hedelmäisiä ja/tai kukkaisia vivahteita. Tuoksussa voi olla aavistus mineraalisuutta.

— Tynnyrissä kypsytetyt viinit:

Puhtaat aromit, joissa on keskivoimakkaita savuisia ja paahtuneita vivahteita sekä käytetylle lajikkeelle ominaisia hedelmäisiä ja kukkaisia vivahteita.

— Oranssiviini:

Hedelmäisiä ja/tai kukkaisia aromeja. Keskivoimakas tuoksu, jossa voi toisinaan olla kivi- tai sitrushedelmien vivahteita.

— Roseeviinit:

Voimakkaat aromit (ei vikoja), joissa selkeimmin erottuvat hedelmäiset vivahteet.

— Kypsytetyt roseeviinit:

Puhtaat aromit; puisten ja hedelmäisten aromien painotus riippuu kypsytysajan pituudesta.

Maku

— Valkoviinit:

Raikas ja tasapainoisen hapokas.

— Tynnyrissä kypsytetyt viinit:

Tasapainoisen hapokas, ryhdikkäitä tammisia vivahteita, keskipitkä tai pitkä jälkimaku,

— Oranssiviini:

Täyteläisempi, toisinaan kypsien hedelmien vivahteita.

— Roseeviinit:

Hedelmäinen, tasapainoisen hapokas.

— Kypsytetyt roseeviinit:

Ryhdikäs, hapokkuus ja alkoholipitoisuus ovat sopivassa tasapainossa ja jälkimaku on pitkä.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	11,0
Vähimmäishappopitoisuus:	4,0
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	150

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Haihtuvien happojen enimmäispitoisuus:

– alle vuoden ikäiset viinit: 0,7 g/l (11,67 milliekvivalenttia/litra)

– yli vuoden ikäiset viinit: 0,7 g/l (11,67 milliekvivalenttia/litra) 10 tilavuusprosentin alkoholipitoisuuteen asti + 0,06 g/l (1 milliekvivalentti/litra) jokaista 10 tilavuusprosentin ylittävää prosenttiyksikköä kohden.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

VIINI – nuoret punaviinit

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Punaisen sävyt, jotka vaihtelevat violetista purppuranpunertavaan.

Tuoksu

Voimakkaat aromit, joissa on hedelmäisiä ja/tai mineraalisia vivahteita.

Maku

Hedelmäinen, tasapainoisen hapokas.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	11,0
Vähimmäishappopitoisuus:	4,0
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	150

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Haihtuvien happojen enimmäispitoisuus:

– alle vuoden ikäiset viinit: 0,7 g/l (11,67 milliekvivalenttia/litra)

– yli vuoden ikäiset viinit: 0,7 g/l (11,67 milliekvivalenttia/litra) 10 tilavuusprosentin alkoholipitoisuuteen asti + 0,06 g/l (1 milliekvivalentti/litra) jokaista 10 tilavuusprosentin ylittävää prosenttiyksikköä kohden.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

VIINI – kypsytetyt punaviinit

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Väri vaihtelee violetista punaiseen, ja siinä voi myös olla kypsytetyille viineille tunnusomaisia oranssin sävyjä. Väri on keskivoimakas tai voimakas.

Tuoksu

Voimakkaat, hedelmäiset aromit sekä puun aikaansaamia vivahteita ja/tai aavistus mineraalisuutta.

Maku

Ryhdikäs, puumaisia aromeja, tasapainoisen hapokas.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	12,0
Vähimmäishappopitoisuus:	4,0
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	150

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Haihtuvien happojen enimmäispitoisuus:

– alle vuoden ikäiset viinit: 0,7 g/l (11,67 milliekvivalenttia/litra)

– yli vuoden ikäiset viinit: 0,7 g/l (11,67 milliekvivalenttia/litra) 10 tilavuusprosentin alkoholipitoisuuteen asti + 0,06 g/l (1 milliekvivalentti/litra) jokaista 10 tilavuusprosentin ylittävää prosenttiyksikköä kohden.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

7. **Viininvalmistusmenetelmät**

7.1 *Viinin tai viinien valmistuksessa käytettävät erityiset viininvalmistusmenetelmät ja valmistusta koskevat rajoitukset*

Viininvalmistusmenetelmä

—

Viininvalmistusmenetelmän tyyppi:

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Kuvaus:

— Enimmäistuotos: 72 litraa 100 kilogrammasta korjattuja rypäleitä.

— Oranssiviiniä valmistettaessa edellytetään vähintään seitsemän päivän kuorikäymistä (maserointia).

— Merkinnällä ”FERMENTADO EN BARRICA” (tynnyrissä kypsytetty) varustettavat viinit on kypsytettävä enintään 600 litran vetoisissa tynnyreissä.

Viininvalmistusmenetelmä

—

Viininvalmistusmenetelmän tyyppi:

Viinien valmistusta koskeva rajoitus

Kuvaus:

— Vähintään 95 prosenttia valkoviinien valmistukseen käytettävistä rypäleistä on oltava sallittuja lajikkeita.

— Oranssiviini voidaan valmistaa ainoastaan valkoisista lajikkeista, ja niistä 95 prosentin on oltava sallittuja valkoisia lajikkeita.

— Vähintään 95 prosentin roseeviinien valmistukseen käytettävistä rypäleistä on oltava seuraavia lajikkeita: 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.

— Vähintään 85 prosentin punaviinien valmistukseen käytettävistä rypäleistä on oltava seuraavia lajikkeita: Juan García, Rufete, Tempranillo, Garnacha Tinta, Mencía, Bruñal, Syrah, Bastardillo Chico, Tinta Jeromo, Mandón ja Gajo Arroba.

Rypälemehun uuttamiseen saa käyttää vain mekaanisia järjestelmiä, jotka eivät vahingoita tai riko rypäleterttujen kiinteitä osia. Suuritehoisten linkojen ja jatkuvatoimisten puristimien käyttö on nimenomaisesti kielletty.

7.2 *Enimmäistuotos*

Kaikki viinit/luokka/lajike/tyyppi

Punaiset lajikkeet

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	7 000
Enimmäistuotos yksikköä kohden:	kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

Kaikki viinit/luokka/lajike/tyyppi

Punaiset lajikkeet

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	50,4
Enimmäistuotos yksikköä kohden:	hehtolitraa hehtaaria kohden

Kaikki viinit/luokka/lajike/tyyppi

Valkoiset lajikkeet

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	10 000
Enimmäistuotos yksikköä kohden:	kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

Kaikki viinit/luokka/lajike/tyyppi

Valkoiset lajikkeet

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	72
Enimmäistuotos yksikköä kohden:	hehtolitraa hehtaaria kohden

8. **Maininta rypälelajikkeesta tai -lajikkeista, joista viini tai viinit on valmistettu**

— 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. **Rajatun maantieteellisen alueen tarkka määrittely**

SAN-nimityksen ”Arribes” maantieteellinen alue sijaitsee Salamancan maakunnan luoteisosassa ja Zamoran maakunnan lounaisosassa. Alue koostuu seuraavista kunnista:

— Salamancan maakunta:

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.

— Zamoran maakunta:

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.

Maarekisteripalstat 2, 3, 4, 12, 13, 14 ja 16 Almaraz de Dueron kunnassa sekä maarekisteripalsta 1 Muelas del Panin kunnassa.

10. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Rypäletuotteen luokka

1. Viini

Tiivistelmä yhteydestä

1. Arribes del Duerossa kevät alkaa aikaisin ja keväällä käynnistyvä viininviljelykausi on erityisen suotuisa, sillä sateita saadaan runsaasti, mikä edistää kasvien kasvua. Tämä on tärkeä seikka, sillä sen ansiosta viineihin kehittyy oikeanlainen luonnollinen happopitoisuus, joka on yleensä vähintään 5,5 g/l.

2. Arribes del Duerolle tyypillisten lämpötilojen ansiosta rypäleet kypsyvät ihanteellisesti, jolloin niiden polyfenolipitoisuus kasvaa. Tämä muuttaa viinien aromaattista profiilia siten, että siinä korostuvat hillomaiset ylikypsien hedelmien aromit.

3. Arribesin alueen rypälelajikevalikoima on aivan erityinen ja poikkeaa muiden alueiden lajikevalikoimasta. Siksi myös alueen viineillä on ainutlaatuinen aromaattinen profiili ja yleensä omat erityiset aistinvaraiset ominaisuutensa.

11. **Muut sovellettavat vaatimukset**

Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko

PAKKAAMINEN TUOTANTOALUEELLA

Oikeudellinen kehys

Kansallinen lainsäädäntö

Vaatimuksen/-poikkeuksen tyyppi

Pakkaaminen rajatulla maantieteellisellä alueella

Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus

Viininvalmistusprosessi käsittää pullotuksen ja sen jälkeen pulloissa tapahtuvan kypsyttämisen, ja näin ollen tuote-eritelmässä kuvatut aistinvaraiset, fyysiset ja kemialliset ominaisuudet voidaan taata ainoastaan, jos viininkäsittely tapahtuu kokonaisuudessaan tuotantoalueella. Laadun säilyttämisen, alkuperän takaamisen ja valvonnan varmistamisen kannalta, sekä ottaen huomioon, että SAN-nimityksen ”Arribes” kattamien viinien pullottaminen on yksi kriittisistä vaiheista tuote-eritelmässä määriteltyjen ominaisuuksien saavuttamiseksi, näiden toimenpiteiden on siten tapahduttava tuotantoalueella sijaitsevien pullottamoiden viininvalmistamoissa.

Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko

MERKINNÄT

Oikeudellinen kehys

Kansallinen lainsäädäntö

Vaatimuksen/-poikkeuksen tyyppi

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus

— Vuosikerta on merkittävä etikettiin, vaikka viiniä ei olisi kypsytetty.

— Rosee- ja punaviinien merkinnöissä voidaan käyttää ilmaisua ”ROBLE” (tammi) sillä edellytyksellä, että viiniä on valmistuksen aikana kypsytetty vähintään kolme kuukautta tammityynnyrissä.

— Valkoviinien merkinnöissä voidaan käyttää ilmaisua ”VINO NARANJA” (oranssiviini) sillä edellytyksellä, että viini täyttää tuote-eritelmässä vahvistetut vaatimukset.

— Kaikissa viineissä voidaan käyttää ilmaisua ”FERMENTADO EN BARRICA” (tynnyrissä kypsytetty) sillä edellytyksellä, että rypäleen puristemehu jalostetaan viiniksi antamalla sen käydä tammityynnyreissä vähintään kolme kuukautta.

Tuote-eritelmän sähköinen julkaisuviite (URL)

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