C/2026/743

5.2.2026

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2026/743)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Arribes»

Numéro de référence UE: PDO-ES-A0614-AM04 — 7.11.2025

1. **Dénomination du produit**

«Arribes»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☑ Vin

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie la zone géographique**

Espagne

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentacion Direction générale de l'alimentation. Sous-direction générale du contrôle de la qualité alimentaire et des laboratoires agroalimentaires.

6. **Qualification en tant que modification standard**

L'autorité compétente considère que l'ensemble des modifications apportées au cahier des charges de l'AOP «Arribes» constituent une modification standard du cahier des charges dès lors qu'elles ne sauraient être considérées comme une modification à l'échelle de l'Union, étant donné qu'elles ne relèvent d'aucune des situations visées à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143 concernant les indications géographiques, c'est-à-dire qu'elles n'entraînent pas: de changement de la dénomination ou de l'utilisation de la dénomination, ou de la catégorie de produit ou produits désignés par l'indication géographique; de risque d'annihiler le lien avec la zone géographique; de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Intitulé

AJOUT D'UN NOUVEAU TYPE DE VIN: VIN ORANGE

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Description

Un nouveau type de vin dénommé «vin orange» est ajouté dans la catégorie 1, ce qui nécessite d'inclure sa description et sa méthode de production et d'étiquetage.

Le point 2, paragraphes a) et b), le point 3, paragraphes b.1) et c), et le point 8, paragraphe b.3) du cahier des charges, ainsi que les points 6, 7.1 et 11 du document unique sont modifiés en conséquence.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

MODIFICATION DE PARAMÈTRES PHYSICO-CHIMIQUES.

Description

La limite d'acidité volatile maximale pour les vins blancs et rosés âgés de plus d'un an est relevée.

Le point 2, paragraphe a), du cahier des charges et le point 6 du document unique sont modifiés en conséquence.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

MODIFICATION DE LA DESCRIPTION ORGANOLEPTIQUE

Description

La description organoleptique des vins blancs et des vins blancs fermentés en fûts est améliorée.

Le point 2, paragraphe b), du cahier des charges et le point 6 du document unique sont modifiés en conséquence.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

MODIFICATION DES RESTRICTIONS APPLICABLES À LA VINIFICATION

Description

Reformulation des restrictions applicables à la vinification pour les vins blancs, rosés et rouges, en ce qui concerne le pourcentage minimal de cépages utilisés pour l'élaboration.

Le point 3, paragraphe c.1) du cahier des charges et le point 7.1 du document unique sont modifiés en conséquence.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

AJOUT D'UN NOUVEAU CÉPAGE

Description

Le cépage blanc Tisonnera est ajouté.

Le point 6 du cahier des charges et le point 8 du document unique sont modifiés en conséquence.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

UTILISATION EXCEPTIONNELLE DE CERTAINS CÉPAGES

Description

À titre exceptionnel, l'utilisation des cépages Palomino et Garnacha Gris plantés avant le 1er janvier 1980 et se trouvant sur des parcelles de vigne enregistrées est autorisée.

Le point 6 du cahier des charges est modifié en conséquence. Le document unique reste inchangé.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Intitulé

ADAPTATION DE LA FORMULATION DE LA RUBRIQUE RELATIVE AU LIEN

Description

Il s'agit d'une mise à jour de la formulation de la rubrique relative au lien, qui fait référence au cépage introduit, ainsi que d'une rectification visant à faire figurer le nom de certains cépages autorisés qui n'étaient pas mentionnés.

Le point 7, paragraphes a.2) et d.2), du cahier des charges est modifié en conséquence. Le document unique reste inchangé.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Intitulé

AMÉLIORATION RÉDACTIONNELLE

Description

Le terme «organisme de contrôle» est corrigé et remplacé par «autorité compétente» car il s'agit de l'entité dont il est question.

Dans la rubrique «Méthodologie des contrôles», la référence à l'«autorité compétente» est supprimée car elle n'est pas nécessaire.

Le point 9, paragraphes a) et b.2), du cahier des charges est modifié en conséquence. Le document unique reste inchangé.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour le vin

«Arribes»

Numéro de référence UE: PDO-ES-A0614-AM04 — 7.11.2025

1. **Dénomination du produit**

«Arribes»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Pays dont fait partie la zone géographique**

Espagne

4. **Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143**

2204 — Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisins, autres que ceux du nº 2009

5. **Catégories de produits de la vigne énoncées à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) nº 1308/2013**

1. Vin

6. **Description du ou des vins**

Produit de la vigne

VIN — Vins blancs et rosés

Caractéristiques organoleptiques

Robe

— Vins blancs:

couleur jaune avec des nuances allant du gris au doré;

— vin «fermenté en fût»:

couleur allant du jaune paille aux tons dorés;

— vin orange:

ton ambré;

— vins rosés:

couleur allant du rose pâle au rouge clair;

— vins rosés vieillis:

couleur rose nuancée par le vieillissement.

Nez

— Vins blancs:

arômes francs (sans odeurs défectueuses) avec des notes fruitées et/ou florales. Ils peuvent être marqués par des évocations minérales;

— vin «fermenté en fût»:

arômes nets avec des notes fumées et grillées, qui s'ajoutent à des arômes fruités et/ou floraux propres au cépage, d'intensité moyenne;

— vin orange:

arômes fruités et/ou floraux. D'intensité moyenne, ils peuvent être marqués par des évocations de fruits à noyau et d'agrumes;

— vins rosés:

arômes francs (sans odeurs défectueuses) avec prédominance de notes fruitées;

— vins rosés vieillis:

arômes boisés-fruités nets et équilibrés en fonction de leur durée de vieillissement.

Bouche

— Vins blancs:

frais, acidité équilibrée;

— vin «fermenté en fût»:

acidité équilibrée, avec un goût de chêne qui s'accorde harmonieusement et une persistance moyenne à longue.

— vin orange:

davantage de corps et peuvent avoir des notes de fruits mûrs;

— vins rosés:

fruités, avec une acidité bien intégrée;

— vins rosés vieillis:

bonne structure et rapport acide-alcool équilibré, ainsi qu'un arrière-goût persistant.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	11,0
Acidité totale minimale:	4,0
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	150

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Acidité volatile maximale:

Pour les vins âgés de moins d'un an: 0,7 g/l (11,67 meq/l)

Pour les vins âgés de plus d'un an: 0,7 g/l (11,67 meq/l) jusqu'à 10 % vol. de titre alcoométrique + 0,06 g/l (1 meq/l) pour chaque degré supérieur à 10 % vol.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

VIN — Vins rouges jeunes

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleurs rouges allant du violet au rouge pourpre.

Nez

Arômes francs avec des nuances fruitées et/ou minérales.

Bouche

Fruités et présentent un bon équilibre en acidité.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	11,0
Acidité totale minimale:	4,0
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	150

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Acidité volatile maximale:

Pour les vins âgés de moins d'un an: 0,7 g/l (11,67 meq/l)

Pour les vins âgés de plus d'un an: 0,7 g/l (11,67 meq/l) jusqu'à 10 % vol. de titre alcoométrique + 0,06 g/l (1 meq/l) pour chaque degré supérieur à 10 % vol.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

VIN — Vins rouges vieillis

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur allant du violet au rouge et peut présenter des tons orangés typiques du vieillissement. Intensité moyenne à élevée.

Nez

Arômes francs, fruités, avec des notes apportées par le bois et/ou des évocations minérales.

Bouche

Bonne structure, bonne intégration du bois et bon équilibre en acidité.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	12,0
Acidité totale minimale:	4,0
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	150

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Acidité volatile maximale:

Pour les vins âgés de moins d'un an: 0,7 g/l (11,67 meq/l)

Pour les vins âgés de plus d'un an: 0,7 g/l (11,67 meq/l) jusqu'à 10 % vol. de titre alcoométrique + 0,06 g/l (1 meq/l) pour chaque degré supérieur à 10 % vol.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

7. **Pratiques vitivinicoles**

7.1. *Pratiques œnologiques spécifiques employées pour élaborer le ou les vins concernés ainsi que les restrictions applicables à cette élaboration*

Pratique vitivinicole

—

Type de pratique œnologique:

Pratique œnologique spécifique

Description:

— Rendement maximal d'extraction: 72 l de vin pour 100 kg de raisins récoltés.

— Le vin orange est élaboré à l'issue d'un temps de macération pelliculaire minimal de sept jours.

— Les vins portant la mention «FERMENTÉ EN FÛT» peuvent avoir une capacité maximale de 600 l.

Pratique vitivinicole

—

Type de pratique œnologique:

Restriction applicable à l'élaboration

Description:

— Le vin blanc est élaboré avec des cépages autorisés, à partir d'au moins 95 % de cépages autorisés.

— Le vin orange est élaboré exclusivement avec des cépages blancs, à partir d'au moins 95 % de cépages blancs autorisés.

— Le vin rosé est élaboré à partir d'au moins 95 % des cépages suivants: 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 et Tijonera.

— Le vin rouge est élaboré à partir d'au moins 85 % des cépages suivants: Juan García, Rufete, Tempranillo, Garnacha Tinta, Mencía, Bruñal, Syrah, Bastardillo Chico, Tinta Jeromo, Mandón et Gajo Arroba.

Pour l'extraction du moût, seuls des systèmes mécaniques qui n'endommagent pas ni ne déplacent les parties solides de la grappe peuvent être utilisés. En particulier, l'utilisation de centrifugeuses à haute vitesse et de presses en continu est interdite.

7.2. *Rendements maximaux*

Tous les vins/catégorie/cépage/type

Cépages rouges

Rendement maximal:

Rendement maximal:	7 000
Rendement maximal par unité:	kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins/catégorie/cépage/type

Cépages rouges

Rendement maximal:

Rendement maximal:	50,4
Rendement maximal par unité:	hectolitres par hectare

Tous les vins/catégorie/cépage/type

Cépages blancs

Rendement maximal:

Rendement maximal:	10 000
Rendement maximal par unité:	kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins/catégorie/cépage/type

Cépages blancs

Rendement maximal:

Rendement maximal:	72
Rendement maximal par unité:	hectolitres par hectare

8. **Indication de la ou des variétés de raisin à partir de laquelle/desquelles le ou les vins sont obtenus**

— 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. **Description succincte de la zone géographique**

La zone géographique de l'AOP «ARRIBES» est située au nord-ouest de la province de Salamanque et au sud-ouest de la province de Zamora. Elle comprend les communes suivantes:

— province de Salamanque:

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 et Villarino de los Aires;

— province 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 et Villardiegua de la Ribera.

Au sein de la commune d'Almaraz de Duero, les polygones 2, 3, 4, 12, 13, 14 et 16, et au sein de la commune de Muelas del Pan, le polygone 1.

10. **Lien avec l'aire géographique**

Catégorie de produit de la vigne

1. Vin

Résumé du lien

1. La période de végétation de la vigne, à partir du printemps qui survient plus tôt à Arribes del Duero, est favorisée car elle bénéficie à temps d'un bon niveau de précipitations profitable pour la plante, ce qui a une incidence importante sur l'acidité naturelle correcte du vin, laquelle ne descend en règle générale pas en dessous de 5,5 g/l.

2. Le régime de températures à Arribes del Duero permet une maturation parfaite des fruits et une plus grande concentration en polyphénols, ce qui modifie le profil aromatique des vins et les fait tendre vers des arômes de fruits surmûris et compotés.

3. La gamme variétale d'Arribes est très authentique et se distingue de celle d'autres zones, ce pourquoi ses vins présentent une variété aromatique très particulière et, en général, des caractéristiques organoleptiques différenciées.

11. **Exigences applicables supplémentaires**

Intitulé de l'exigence ou de la dérogation

CONDITIONNEMENT DANS LA ZONE D'ORIGINE

Cadre juridique

Dans la législation nationale

Type d'exigence ou de dérogation supplémentaire

Conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de l'exigence/de la dérogation

Le processus de vinification inclut la mise en bouteille et le vieillissement des vins; ainsi, les caractéristiques organoleptiques et physico-chimiques décrites dans le présent cahier des charges ne peuvent être garanties que si toutes les opérations de traitement du vin ont lieu dans la zone de production. Par conséquent, étant donné que la mise en bouteille constitue l'une des étapes essentielles permettant aux vins protégés par l'AOP «ARRIBES» d'acquérir les caractéristiques définies dans le cahier des charges, cette opération doit être effectuée dans les caves des installations de mise en bouteille situées dans la zone de production, afin de préserver la qualité des vins, de garantir leur provenance et d'assurer les contrôles.

Intitulé de l'exigence ou de la dérogation

ÉTIQUETAGE

Cadre juridique

Dans la législation nationale

Type d'exigence ou de dérogation supplémentaire

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

— L'indication de l'année de récolte est obligatoire, même si les vins n'ont pas été vieillis.

— Les vins rosés et rouges peuvent porter la mention «ROBLE» (chêne) sur leur étiquette pour autant qu'ils aient été vieillis pendant au moins trois mois dans des fûts de chêne.

— Les vins blancs peuvent porter la mention «VINO NARANJA» (vin orange) pour autant qu'ils respectent le cahier des charges.

— Tous les vins peuvent porter la mention «FERMENTÉ EN FÛT» si la fermentation et la transformation du moût en vin ont eu lieu dans des fûts de chêne et que les vins y ont été vieillis pendant au moins trois mois.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

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