C/2026/743

5.2.2026.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/743)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Arribes”

Referentni broj EU-a: PDO-ES-A0614-AM04 – 7.11.2025.

1. **Naziv proizvoda**

„Arribes”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☑ ZOI

☐ ZOZP

☐ OZP

3. **Sektor**

☐ Poljoprivredni proizvodi

☑ Vino

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Španjolska

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Naziv

Ministarstvo poljoprivrede, ribarstva i hrane. Glavna uprava za hranu. Glavna poduprava za kontrolu kvalitete hrane i poljoprivredno-prehrambene laboratorije.

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Nadležno tijelo tu izmjenu specifikacije proizvoda „Arribes” ZOZP smatra standardnom izmjenom; Ne može se smatrati izmjenom na razini Unije jer ne odgovara nijednom od slučajeva iz članka 24. stavka 3. Uredbe (EU) 2024/1143 o oznakama zemljopisnog podrijetla. Konkretno, ne uključuje promjenu naziva ili upotrebe naziva ili kategorije jednog ili više proizvoda označenih oznakom zemljopisnog podrijetla, ne postoji rizik od gubitka povezanosti sa zemljopisnim područjem i ne podrazumijeva daljnja ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

Naslov

UVOĐENJE NOVE VRSTE VINA NARANČASTO VINO

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

U kategoriju 1. dodana je nova vrsta vina pod nazivom „narančasto vino”, stoga su uključene informacije o opisu, metodi proizvodnje i označivanju.

Izmjena se odnosi na točku 2. podtočke (a) i (b), točku 3. podtočku (b.1), točku 3. podtočku (c) i točku 8. podtočku (b.3) specifikacije proizvoda te točke 6., 7.1. i 11. jedinstvenog dokumenta.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

IZMJENE FIZIKALNO-KEMIJSKIH PARAMETARA

Opis

Povećan je najveći sadržaj hlapljivih kiselina za bijela i ružičasta vina starija od jedne godine.

Ta izmjena odnosi se na točku 2. podtočku (a) specifikacije proizvoda i točku 6. jedinstvenog dokumenta.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

IZMJENE ORGANOLEPTIČKIH OPISA

Opis

Poboljšan je organoleptički opis bijelih vina i bijelih vina fermentiranih u bačvama.

Izmjena se odnosi na točku 2. podtočku (b) specifikacije proizvoda i točku 6. jedinstvenog dokumenta.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

IZMJENE OGRANIČENJA U POGLEDU PROIZVODNJE VINA

Opis

Izmijenjen je odjeljak o ograničenjima proizvodnje bijelih, ružičastih i crnih vina u pogledu minimalnog udjela sorti koje će se upotrebljavati u proizvodnji.

Izmjena se odnosi na točku 3 podtočku (c.1) specifikacije proizvoda i točku 7.1. jedinstvenog dokumenta.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

UKLJUČIVANJE NOVE SORTE

Opis

Dodaje se sorta bijelog grožđa Tijonera:

Izmjena se odnosi na točku 6. specifikacije proizvoda i točku 8. jedinstvenog dokumenta.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

IZNIMNA UPOTREBA ODREĐENIH SORTI

Opis

Iznimno je dopuštena upotreba sorti grožđa Palomino i Garnacha Gris, posađenih prije 1. siječnja 1980. godine te ispresijecano zasađenih na registriranim vinogradarskim parcelama.

Izmjena se odnosi na točku 6. specifikacije proizvoda, ali se njome ne mijenja jedinstveni dokument.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

PREINAKA ODJELJKA O POVEZANOSTI

Opis

Tekst odjeljka o povezanosti ažuriran je kako bi se uključilo upućivanje na sortu koja je dodana i ispravile neke pogreške, kao što su izostavljeni nazivi određenih odobrenih sorti.

Izmjena se odnosi na točku 7. podtočku (a) podpodtočku 2. i točku 7. podtočku (d) podpodtočku 2. specifikacije proizvoda i njome se ne mijenja jedinstveni dokument.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naziv

POBOLJŠANJE TEKSTA

Opis

Tekst je ispravljen, pri čemu je izraz „kontrolno tijelo” zamijenjen izrazom „nadležno tijelo” jer je to subjekt koji se spominje.

Slično tome, u rubrici „Metodologija kontrola” izbrisano je upućivanje na „nadležno tijelo” jer nije potrebno.

Izmjena se odnosi na točku 9. podtočku (a) i točku 9. podtočku (b.2) specifikacije proizvoda i njome se ne mijenja jedinstveni dokument.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

Oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla vina

„Arribes”

Referentni broj EU-a: PDO-ES-A0614-AM04 – 7.11.2025.

1. **Naziv(i)**

„Arribes”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☑ ZOI

☐ ZOZP

☐ OZP

3. **Zemlja kojoj pripada definirano zemljopisno područje**

Španjolska

4. **Klasifikacija poljoprivrednog proizvoda u skladu s tarifnim brojem i oznakom kombinirane nomenklature kako je navedeno u članku 6. stavku 1. Uredbe (EU) 2024/1143**

2204 – Vino od svježega grožđa, uključujući pojačano vino; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

5. **Kategorije proizvoda od vinove loze iz dijela II. Priloga VII. Uredbi (EU) br. 1308/2013**

1. Vino

6. **Opis vina**

Proizvod od vinove loze

VINO – bijela i ružičasta vina

Organoleptička svojstva

Vizualna obilježja

— Bijela vina:

Žute boje s nijansama u rasponu od sive do zlatne.

— Vino „fermentirano u bačvi”:

Boje u rasponu od slamnatožute do zlatne.

— Narančasto vino:

Jantarne nijanse.

— Ružičasta vina:

Boje u rasponu od blijedoružičaste do svijetlocrvene.

— Stara ružičasta vina:

Ružičasta, s nijansama koje nastaju starenjem.

Aroma

— Bijela vina:

Izražene arome (bez nedostataka), s voćnim i/ili cvjetnim notama; mogu imati tragove mineralnosti,

— Vino „fermentirano u bačvi”:

Čiste arome s dimljenim i prepečenim notama pomiješanima s voćnim i cvjetnim notama srednjeg intenziteta ovisno o sorti.

— Narančasto vino:

Voćne i/ili cvjetne arome. Srednjeg intenziteta, ponekad s natruhama koštuničavog voća ili agruma.

— Ružičasta vina:

Izražene arome (bez nedostataka) u kojima prevladavaju voćne note.

— Stara ružičasta vina:

Karakteristične čiste arome s uravnoteženim mirisom drva i voća ovisno o duljini postupka starenja.

Okus

— Bijela vina:

Svjež okus uravnotežene kiselosti.

— Vino „fermentirano u bačvi”:

Uravnotežene kiselosti s dobro strukturiranim notama hrasta i srednjeg do dugog završnog okusa.

— Narančasto vino:

Pun okus, ponekad s natruhama zrelog voća.

— Ružičasta vina:

Voćni okus, dobro uravnotežene kiselosti.

— Stara ružičasta vina:

Dobro strukturiran okus, dobre ravnoteže kiselosti i alkohola te dugotrajnog završnog okusa.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	11,0
Najmanja ukupna kiselost:	4,0
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	grami po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	150

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najveći sadržaj hlapljivih kiselina:

– za vina mlađa od jedne godine: 0,7 g/l (11,67 meq/l),

– za vina starija od jedne godine: 0,7 g/l (11.67 meq/l) do alkoholne jakosti od 10 % vol. + 0,06 g/l (1 meq/l) za svaki stupanj iznad 10 % vol.

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima utvrđenima relevantnim propisima EU-a.

Proizvod od vinove loze

VINA – Mlada crna vina

Organoleptička svojstva

Vizualna obilježja

Crvenih nijansi, u rasponu od ljubičaste do ljubičastocrvene.

Aroma

Izražene arome, s voćnim i/ili mineralnim natruhama.

Okus

Voćni okus, dobro uravnotežene kiselosti.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	11,0
Najmanja ukupna kiselost:	4,0
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	grami po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	150

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najveći sadržaj hlapljivih kiselina:

– za vina mlađa od jedne godine: 0,7 g/l (11,67 meq/l),

– za vina starija od jedne godine: 0,7 g/l (11.67 meq/l) do alkoholne jakosti od 10 % vol. + 0,06 g/l (1 meq/l) za svaki stupanj iznad 10 % vol.

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima utvrđenima relevantnim propisima EU-a.

Proizvod od vinove loze

VINO – Stara crna vina

Organoleptička svojstva

Vizualna obilježja

Boje variraju od ljubičaste do crvene, a moguće su i narančaste nijanse karakteristične za starenje. Srednjeg do visokog intenziteta.

Aroma

Imaju izražene, voćne arome s notama drva i/ili tragovima mineralnosti.

Okus

Dobro strukturiran s drvenastim okusom i dobrom ravnotežom kiselosti.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	12,0
Najmanja ukupna kiselost:	4,0
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	grami po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	150

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najveći sadržaj hlapljivih kiselina:

– za vina mlađa od jedne godine: 0,7 g/l (11,67 meq/l),

– za vina starija od jedne godine: 0,7 g/l (11.67 meq/l) do alkoholne jakosti od 10 % vol. + 0,06 g/l (1 meq/l) za svaki stupanj iznad 10 % vol.

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima utvrđenima relevantnim propisima EU-a.

7. **Postupak proizvodnje vina**

7.1. *Posebni enološki postupci koji se primjenjuju pri proizvodnji vina i relevantna ograničenja pri njihovoj proizvodnji*

Postupak proizvodnje vina

—

Vrsta enološkog postupka:

Posebni enološki postupak

Opis:

— Najveći prinos pri ekstrakciji: 72 litre na 100 kilograma ubranog grožđa.

— Pri proizvodnji narančastog vina potrebna je maceracija na kožici u trajanju od najmanje sedam dana.

— Za vina koja na etiketi imaju izraz „FERMENTADO EN BARRICA” (FERMENTIRANO U BAČVI) najveća je zapremnina 600 litara.

Postupak proizvodnje vina

—

Vrsta enološkog postupka:

Ograničenje koje se odnosi na proizvodnju vina

Opis:

— Najmanje 95 % grožđa koje se upotrebljava za proizvodnju bijelih vina mora potjecati od odobrenih sorti.

— Narančasto vino smije se proizvoditi samo od bijelih sorti, od kojih najmanje 95 % mora potjecati od odobrenih bijelih sorti.

— Najmanje 95 % grožđa koje se upotrebljava za proizvodnju ružičastih vina mora potjecati od sljedećih sorti: 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 i Tijonera.

— Najmanje 85 % grožđa koje se upotrebljava za proizvodnju crnih vina mora potjecati od sljedećih sorti: Juan García, Rufete, Tempranillo, Garnacha Tinta, Mencía, Bruñal, Syrah, Bastardillo Chico, Tinta Jeromo, Mandón i Gajo Arroba.

Za dobivanje mošta mogu se upotrebljavati samo mehanički sustavi koji ne oštećuju čvrste dijelove grozda. Izričito je zabranjena upotreba strojeva za centrifugiranje ili kontinuiranih preša.

7.2. *Maksimalni prinosi*

Sva vina/kategorija/sorta/vrsta

Crne sorte

Maksimalni prinos:

Maksimalni prinos:	7 000
Jedinica maksimalnog prinosa:	kilogrami grožđa po hektaru

Sva vina/kategorija/sorta/vrsta

Crne sorte

Maksimalni prinos:

Maksimalni prinos:	50,4
Jedinica maksimalnog prinosa:	hektolitri po hektaru

Sva vina/kategorija/sorta/vrsta

Bijele sorte

Maksimalni prinos:

Maksimalni prinos:	10 000
Jedinica maksimalnog prinosa:	kilogrami grožđa po hektaru

Sva vina/kategorija/sorta/vrsta

Bijele sorte

Maksimalni prinos:

Maksimalni prinos:	72
Jedinica maksimalnog prinosa:	hektolitri po hektaru

8. **Oznaka sorte ili sorti vinove loze od kojih se proizvodi vino**

— 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. **Sažeta definicija razgraničenog zemljopisnog područja**

Zemljopisno područje ZOI-ja „Arribes” nalazi se na sjeverozapadu pokrajine Salamanca i jugozapadu pokrajine Zamora. Uključuje sljedeće općine:

— pokrajina 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 i Villarino de los Aires.

— pokrajina 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 i Villardiegua de la Ribera.

Poligoni 2, 3, 4, 12, 13, 14 i 16 u općini Almaraz de Duero te poligon 1 u općini Muelas del Pan.

10. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Kategorija proizvoda od vinove loze

1. Vino

Sažetak povezanosti

1. Sezona rasta vinove loze u Arribes del Dueru traje od proljeća (koje ondje počinje ranije), a pridonose joj znatne količine padalina koje pogoduju trsovima. To uvelike utječe na ispravnu prirodnu kiselost vina, koja je rijetko niža od 5,5 g/l.

2. Kretanja temperatura u Arribes del Dueru pogoduju savršenom dozrijevanju plodova, što omogućuje veću koncentraciju polifenola. Time se mijenja aromatski profil vina, pa ona naginju prezrelim mirisima voća iz džema.

3. Karta sorti za Arribes vrlo je prepoznatljiva i razlikuje se od karata drugih područja. Prema tome, tamošnja vina vrlo su jedinstvenog aromatskog profila i obično imaju prepoznatljiva organoleptička svojstva.

11. **Dodatni primjenjivi zahtjevi**

Naslov zahtjeva/odstupanja

PAKIRANJE NA IZVORU

Pravni okvir

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog zahtjeva/odstupanja

Pakiranje na razgraničenom zemljopisnom području

Opis zahtjeva/odstupanja

Postupak proizvodnje vina obuhvaća punjenje u boce i naknadno starenje vina, pa se stoga organoleptička i fizikalno-kemijska svojstva opisana u specifikaciji mogu zajamčiti samo ako se svi postupci obrade vina odvijaju na području proizvodnje. Stoga, kako bi se očuvala kvaliteta te osigurali izvornost i kontrola, a s obzirom na činjenicu da je punjenje u boce vina sa ZOI-jem „Arribes" ključno za postizanje svojstava definiranih u ovoj specifikaciji proizvoda, ono se mora obavljati u objektima za punjenje u vinarijama koje se nalaze na području proizvodnje.

Naslov zahtjeva/odstupanja

OZNAČIVANJE

Pravni okvir

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog zahtjeva/odstupanja

Dodatne odredbe o označivanju

Opis zahtjeva/odstupanja

— Godina berbe mora biti navedena na etiketi čak i ako vino nije starjelo.

— Izraz „ROBLE" (HRAST) može se navesti na etiketi ružičastih i crnih vina ako su tijekom proizvodnje odležala najmanje tri mjeseca u hrastovim bačvama.

— Izraz „VINO NARANJA" (NARANČASTO VINO) može se navesti na etiketi bijelih vina ako ispunjavaju zahtjeve utvrđene u specifikaciji proizvoda.

— Izraz „FERMENTADO EN BARRICA" (FERMENTIRANO U BAČVI) može se upotrebljavati za bilo koje vino ako se fermentacija i prerada mošta u vino odvijaju u hrastovim bačvama tijekom razdoblja od najmanje tri mjeseca.

Upućivanje na elektroničku adresu (URL) objave specifikacije

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