C/2026/743

5.2.2026

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di produzione di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2026/743)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Arribes»

Numero di riferimento UE: PDO-ES-A0614-AM04 — 7.11.2025

1. **Nome del prodotto**

«Arribes»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Settore**

☐ Prodotti agricoli

☑ Vino

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Spagna

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Nome

Ministero dell'Agricoltura, della Pesca e dell'Alimentazione Direzione generale dell'Alimentazione Sottodirezione generale per il Controllo della qualità degli alimenti e i Laboratori agroalimentari.

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

L'autorità competente ritiene che la presente modifica del disciplinare di produzione della DOP «Arribes» costituisca una modifica ordinaria, non potendo essere considerata una modifica dell'UE, in quanto non rientra in alcuno dei casi di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) n. 2024/1143 relativo alle indicazioni geografiche. Più nello specifico: non include un cambiamento del nome o dell'uso del nome, oppure della categoria di prodotto o prodotti designati dall'indicazione geografica; non rischia di annullare il legame con la zona geografica e non comporta ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Titolo

INTRODUZIONE DI UN NUOVO TIPO DI VINO: VINO ARANCIONE

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024 che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Descrizione

Poiché un nuovo tipo di vino, detto «vino arancione» è stato aggiunto alla categoria 1, sono state inserite informazioni alle voci «descrizione», «metodo di produzione» e «etichettatura».

La modifica interessa la sezione 2, lettere a) e b), la sezione 3, lettere b.1) e c) e la sezione 8), lettera b.3), del disciplinare di produzione e i punti 6, 7.1 e 11 del documento unico.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

MODIFICHE DEI PARAMETRI FISICO-CHIMICI

Descrizione

È stato aumentato il limite massimo dell'acidità volatile per i vini bianchi e rosati con invecchiamento superiore a un anno

La modifica interessa la sezione 2, lettera a), del disciplinare di produzione e il punto 6 del documento unico.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

MODIFICHE DELLA DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Descrizione

È stata migliorata la descrizione organolettica dei vini bianchi e dei vini bianchi fermentati in botte.

La modifica interessa la sezione 2, lettera b), del disciplinare di produzione e il punto 6 del documento unico.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

MODIFICA DELLE RESTRIZIONI RIGUARDANTI LA VINIFICAZIONE

Descrizione

È stata riformulata la sezione relativa alle restrizioni in materia di vinificazione per i vini bianchi, rosati e rossi, per quanto riguarda la percentuale minima di varietà da utilizzare nella produzione.

La modifica interessa la sezione 3, lettera c.1), del disciplinare di produzione e il punto 7.1 del documento unico.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

INCLUSIONE DI UNA NUOVA VARIETÀ

Descrizione

È stata aggiunta la varietà di uve bianche Tijonera.

La modifica interessa la sezione 6 del disciplinare di produzione e il punto 8 del documento unico.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

IMPIEGO ECCEZIONALE DI DETERMINATE VARIETÀ

Descrizione

È consentito in via eccezionale l'impiego delle varietà di uve Palomino e Garnacha Gris piantate anteriormente al 1º gennaio 1980 e che si trovano all'interno di particelle vitate registrate.

La modifica interessa la sezione 6 del disciplinare di produzione e non incide sul documento unico.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

ADEGUAMENTO DELLA FORMULAZIONE DEL LEGAME

Descrizione

La formulazione della sezione relativa al legame è stata aggiornata per includervi un riferimento alla varietà che è stata aggiunta e per correggere alcuni errori, quali i nomi di determinate varietà autorizzate che erano state omesse

La modifica interessa la sezione 7, lettere a.2) e d.2), del disciplinare di produzione ma non incide sul documento unico.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

MIGLIORAMENTO REDAZIONALE

Descrizione

È stata apportata una modifica redazionale, sostituendo «organismo di controllo» con «autorità competente», essendo quest'ultima l'entità menzionata

Analogamente, alla voce «Metodologia dei controlli» è stato soppresso, in quanto non necessario, il riferimento alla «autorità competente».

La modifica interessa la sezione 9, lettere a) e b.2), del disciplinare di produzione ma non incide sul documento unico.

☐ La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei vini

«Arribes»

Numero di riferimento UE: PDO-ES-A0614-AM04 — 7.11.2025

1. **Nome o nomi**

«Arribes»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Spagna

4. **Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143**

2204 — Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

5. **Categorie di prodotti vitivinicoli elencate all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013**

1. Vino

6. **Descrizione del vino o dei vini**

Categorie di prodotti vitivinicoli

VINO — Vini bianchi e rosati

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

— Vini bianchi:

colore giallo con sfumature da grigio a dorato.

— Vino «fermentato in botte»:

colori che vanno da giallo paglierino a dorato (sfumature).

— Vino arancione:

sfumature ambrate.

— Vini rosati:

colori che vanno dal rosa pallido al rosso chiaro.

— Vini rosati invecchiati:

colore rosa con lo sviluppo di sfumature durante l'invecchiamento.

Odore

— Vini bianchi:

aromi franchi (assenza di odori difettosi), con note fruttate e/o floreali. Possono presentare note minerali.

— Vino «fermentato in botte»:

aromi puliti con tonalità affumicate e tostate mescolate con aromi fruttati e floreali specifici della varietà, di media intensità.

— Vino arancione:

aromi fruttati e/o floreali. Intensità media, talvolta con riflessi di frutta a nocciolo o agrumi.

— Vini rosati:

aromi franchi (assenza di odori difettosi), con predominanti note fruttate.

— Vini rosati invecchiati:

aromi puliti ed equilibrati, legnosi e fruttati, a seconda del periodo di invecchiamento.

Gusto

— Vini bianchi:

fresco con acidità equilibrata.

— Vino «fermentato in botte»:

acidità equilibrata, con note ben strutturate di rovere con finale da medio a persistente.

— Vino arancione:

maggiore pienezza, talvolta con riflessi di frutta matura.

— Vini rosati:

fruttato con acidità ben integrata.

— Vini rosati invecchiati:

buona struttura, rapporto acidità/alcol equilibrato e finale persistente.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11,0
Acidità totale minima	4,0
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	—
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	150

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Acidità volatile massima:

Nei vini di età inferiore a un anno: 0,7 g/l (11,67 meq/l)

Nei vini di età superiore a un anno: 0,7 g/l (11,67 meq/l) fino a un titolo alcolometrico del 10 % vol + 0,06 g/l (1 meq/l) per ogni grado oltre il 10 % vol.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Categorie di prodotti vitivinicoli

VINO — Vini rossi giovani

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colori rossi, dal violetto al rosso porpora.

Odore

Aromi franchi con sfumature fruttate e/o minerali.

Gusto

Fruttati, con un buon equilibrio di acidità.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11,0
Acidità totale minima	4,0
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	—
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	150

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Acidità volatile massima:

Nei vini di età inferiore a un anno: 0,7 g/l (11,67 meq/l)

Nei vini di età superiore a un anno: 0,7 g/l (11,67 meq/l) fino a un titolo alcolometrico del 10 % vol + 0,06 g/l (1 meq/l) per ogni grado oltre il 10 % vol.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Categorie di prodotti vitivinicoli

VINO — Vini rossi invecchiati

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

colori dal violaceo al rosso, con possibili tonalità arancioni tipiche dell'invecchiamento. Intensità da media a elevata.

Odore

aromi franchi, fruttati con note del legno e/o minerali.

Gusto

Buona struttura e integrazione del legno, buon equilibrio di acidità.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12,0
Acidità totale minima	4,0
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	—
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	150

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Acidità volatile massima:

Nei vini di età inferiore a un anno: 0,7 g/l (11,67 meq/l)

Nei vini di età superiore a un anno: 0,7 g/l (11,67 meq/l) fino a un titolo alcolometrico del 10 % vol + 0,06 g/l (1 meq/l) per ogni grado oltre il 10 % vol.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

7. **Pratiche di vinificazione**

7.1. *Pratiche enologiche specifiche utilizzate nell'elaborazione del vino o dei vini e relative restrizioni applicabili a detta elaborazione*

Pratica di vinificazione

—

Tipo di pratica enologica:

Pratica enologica specifica

Descrizione:

— Resa massima di estrazione: 72 litri per 100 kg di uva prodotti.

— Per la produzione di vini arancioni è richiesto un minimo di sette giorni di macerazione sulle bucce.

— Per i vini recanti l'indicazione «FERMENTADO EN BARRICA» (FERMENTATO IN BOTTE), le botti possono avere una capacità massima di 600 litri.

Pratica di vinificazione

—

Tipo di pratica enologica:

Restrizioni in materia di vinificazione

Descrizione:

— Almeno il 95 % delle uve utilizzate per produrre i vini bianchi deve provenire da varietà autorizzate.

— Il vino arancione può essere prodotto utilizzando unicamente varietà di uve bianche, di cui almeno il 95 % deve provenire da varietà bianche autorizzate.

— Almeno il 95 % delle uve utilizzate per produrre i vini rosati deve provenire dalle varietà seguenti: 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 e Tijonera.

— Almeno l'85% delle uve utilizzate per produrre i vini rossi deve provenire dalle varietà seguenti: Juan García, Rufete, Tempranillo, Garnacha Tinta, Mencía, Bruñal, Syrah, Bastardillo Chico, Tinta Jeromo, Mandón e Gajo Arroba.

Per l'estrazione del mosto possono essere utilizzati esclusivamente sistemi meccanici che non danneggiano o lacerano le parti solide del grappolo. È espressamente vietato l'uso delle centrifughe ad alta velocità e dei torchi continui.

7.2. *Rese massime*

Tutti i vini/categoria/varietà/tipo

Varietà rosse

Resa massima:

Resa massima:	7 000
Resa massima per unità:	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini/categoria/varietà/tipo

Varietà rosse

Resa massima:

Resa massima:	50,4
Resa massima per unità:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini/categoria/varietà/tipo

Varietà bianche

Resa massima:

Resa massima:	10 000
Resa massima per unità:	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini/categoria/varietà/tipo

Varietà bianche

Resa massima:

Resa massima:	72
Resa massima per unità:	ettolitri per ettaro

8. **Indicazione della o delle varietà di uve da cui il vino o i vini sono ottenuti**

— 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. **Definizione concisa della zona geografica delimitata**

La zona geografica della DOP «Arribes» è situata nella parte nordoccidentale della provincia di Salamanca e nella parte sudoccidentale della provincia di Zamora. Comprende i seguenti comuni:

— Provincia di 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 e Villarino de los Aires;

— Provincia di 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 e Villardiegua de la Ribera.

All'interno del comune di Almaraz de Duero, i poligoni 2, 3, 4, 12, 13, 14 e 16, e del comune di Muelas del Pan, il poligono 1.

10. **Legame con la zona geografica**

Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

Sintesi del legame

1. Il periodo vegetativo ha inizio a primavera, che in questa zona si manifesta in anticipo, ed è favorito dal livello di precipitazioni ottimali e tempestive di cui la pianta beneficia e che esercita un forte impatto sulla corretta acidità naturale del vino, che, in linea di principio, non è inferiore a 5,5 g/l.

2. Il regime termico di Arribes del Duero garantisce una maturazione perfetta del frutto e una maggiore concentrazione polifenolica, modificando il profilo aromatico dei vini, che mostrano una certa tendenza verso frutti stramaturi e composti.

3. La mappa dei vitigni di Arribes è molto peculiare e si distingue da quella delle altre zone, conferendo ai suoi vini una gamma aromatica molto specifica e, in generale, caratteristiche organolettiche particolari.

11. **Ulteriori requisiti applicabili**

Titolo del requisito/della deroga

CONFEZIONAMENTO NEL LUOGO DI ORIGINE

Quadro di riferimento giuridico

Nella legislazione nazionale

Tipo di requisito/deroga ulteriori

Confezionamento nella zona geografica delimitata

Descrizione del requisito/della deroga

La vinificazione comprende l'imbottigliamento e l'invecchiamento dei vini; pertanto, le caratteristiche organolettiche e fisico-chimiche descritte nel presente disciplinare di produzione possono essere garantite solo se tutte le operazioni di manipolazione del vino si svolgono all'interno della zona di produzione. Di conseguenza, nell'intento di salvaguardare la qualità, garantire l'origine e assicurare il controllo e considerando che l'imbottigliamento dei vini protetti dalla DOP «Arribes» è uno degli elementi essenziali per il raggiungimento delle caratteristiche definite nel presente disciplinare di produzione, tale operazione sarà effettuata nelle cantine degli impianti di imbottigliamento situati all'interno della zona di produzione.

Titolo del requisito/della deroga

ETICHETTATURA

Quadro di riferimento giuridico

Nella legislazione nazionale

Tipo di requisito/deroga ulteriori

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito/della deroga

— L'indicazione dell'anno di raccolta è obbligatoria anche se i vini non sono stati sottoposti a invecchiamento.

— Il termine «ROBLE» (ROVERE) può figurare sull'etichetta dei vini rosati e rossi, a condizione che siano stati invecchiati per un periodo di almeno tre mesi in botti di rovere nel corso della produzione.

— Il termine «VINO NARANJA» (VINO ARANCIONE) può essere usato per i vini bianchi che soddisfano i requisiti specificati nel disciplinare.

— Il termine «FERMENTADO EN BARRICA» (FERMENTATO IN BOTTE) può essere utilizzato per tutti i vini, se la fermentazione e la trasformazione «da mosto a vino» avvengono in botti di rovere per un periodo della durata minima di tre mesi.

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

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