C/2026/743

5.2.2026.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 [1] 5. panta 4. punktu

(C/2026/743)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

“Arribes”

ES atsauces numurs: PDO-ES-A0614-AM04 – 7.11.2025.

1. **Produkta nosaukums**

“Arribes”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☑ ACVN

☐ AĢIN

☐ ĢIN

3. **Nozare**

☐ Lauksaimniecības produkti

☑ Vīns

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Spānija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Nosaukums

Lauksaimniecības, zivsaimniecības un pārtikas ministrija, Pārtikas ģenerāldirektorāts, Pārtikas kvalitātes kontroles un agropārtikas laboratoriju apakšģenerāldirektorāts

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Kompetentā iestāde šo ACVN “Arribes” produkta specifikācijas grozījumu uzskata par standarta grozījumu; to nevar uzskatīt par Savienības grozījumu, jo tas neatbilst nevienam no gadījumiem, kas minēti Regulas (ES) 2024/1143 par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm 24. panta 3. punktā. Konkrēti, tas: neietver izmaiņas nosaukumā vai nosaukuma lietojumā vai ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta(-u) produkta(-u) kategorijas izmaiņas; nerada risku, ka vairs nebūs spēkā saikne ar ģeogrāfisko apgabalu; neparedz turpmākus produkta tirdzniecības ierobežojumus.

7. **Apstiprinātā(-o) standarta grozījuma(-u) apraksts**

Temats

JAUNA VEIDA VĪNA IEVIEŠANA. ORANŽAIS VĪNS

[1] Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Apraksts

1. kategorijai ir pievienots jauna veida vīns, proti, oranžais vīns, tāpēc ir iekļauts tā apraksts un informācija par ražošanas metodi un marķējumu.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta a) un b) apakšpunktu, 3. punkta b.1) apakšpunktu, 3. punkta c) apakšpunktu un 8. punkta b.3) apakšpunktu un uz vienotā dokumenta 6., 7.1. un 11. punktu.

☑ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

FIZIKĀLĶĪMISKO PARAMETRU IZMAIŅAS

Apraksts

Paaugstināts maksimālais gaistošā skābuma līmenis baltvīniem un sārtvīniem, kas izturēti ilgāk nekā vienu gadu.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta a) apakšpunktu un vienotā dokumenta 6. punktu.

☑ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

IZMAIŅAS ORGANOLEPTISKO ĪPAŠĪBU APRAKSTOS

Apraksts

Uzlabots baltvīnu un mucā raudzētu baltvīnu organoleptisko īpašību apraksts.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta b) apakšpunktu un vienotā dokumenta 6. punktu.

☑ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

GROZĪJUMS AR VĪNDARĪBU SAISTĪTAJOS IEROBEŽOJUMOS

Apraksts

Iedaļa par ierobežojumiem baltvīnu, sārtvīnu un sarkanvīnu gatavošanā ir pārformulēta attiecībā uz ražošanā izmantojamo šķirņu minimālo procentuālo daļu.

Šis grozījums attiecas uz specifikācijas 3. punkta c.1) apakšpunktu un vienotā dokumenta 7.1. punktu.

☑ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

JAUNAS ŠĶIRNES IEKĻAUŠANA

Apraksts

Pievienota balto vīnogu šķirne “Tijonera”.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 6. punktu un vienotā dokumenta 8. punktu.

☑ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

NOTEIKTU ŠĶIRŅU IZMANTOŠANA IZŅĒMUMA KĀRTĀ

Apraksts

Izņēmuma kārtā atļauts izmantot vīnogu šķirnes "Palomino" un "Garnacha Gris", ja šo šķirņu vīnogulāji iestādīti līdz 1980. gada 1. janvārim un atrodas reģistrētos vīndārzu zemesgabalos.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 6. punktu, bet vienoto dokumentu neietekmē.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

IEDAĻAS PAR SAIKNI PĀRSTRĀDĀŠANA

Apraksts

Iedaļas par saikni formulējums ir atjaunināts, lai tajā iekļautu pievienotās šķirnes nosaukumu un izlabotu dažas kļūdas, piemēram, norādītu dažu atļauto šķirņu nosaukumus, kas bija izlaisti.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 7. punkta a) apakšpunkta 2. punktu un 7. punkta d) apakšpunkta 2. punktu, bet vienoto dokumentu neietekmē.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

FORMULĒJUMA UZLABOJUMS

Apraksts

Formulējums ir labots, vārdus "kontroles struktūra" aizstājot ar vārdiem "kompetentā iestāde", jo tā ir minētā organizācija.

Tāpat sadaļā "Kontroles metodika" ir svītrota atsauce uz "kompetento iestādi", jo tā nav vajadzīga.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 9. punkta a) apakšpunktu un 9. punkta b.2) apakšpunktu, bet vienoto dokumentu neietekmē.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

Vīna cilmes vietas nosaukumi un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes

"Arribes"

ES atsauces numurs: PDO-ES-A0614-AM04 – 7.11.2025.

1. **Nosaukums (nosaukumi)**

Arribes

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☑ ACVN

☐ AĢIN

☐ ĢIN

3. **Valsts, pie kuras pieder definētais ģeogrāfiskais apgabals**

Spānija

4. **Lauksaimniecības produkta klasifikācija saskaņā ar kombinētās nomenklatūras pozīciju un kodu, minēta Regulas (ES) 2024/1143 6. panta 1. punktā**

2204 – svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot 2009. pozīcijā minēto

5. **Vīnkopības produktu kategorijas, kas uzskaitītas Regulas (ES) Nr. 1308/2013 VII pielikuma II daļā**

1. Vīns

6. **Vīna vai vīnu apraksts**

Vīnkopības produkts

VĪNS: baltvīni un sārtvīni

Organoleptiskās īpašības

Izskats

— Baltvīni:

dzeltenā krāsā ar pelēku līdz zeltainu nokrāsu.

— Mucā raudzēts vīns:

salmu dzeltenā līdz zeltainā krāsā.

— Oranžais vīns:

dzintarkrāsas toņos.

— Sārtvīni:

gaiši rozā līdz gaiši sarkanā krāsā.

— Izturēti sārtvīni:

rozā krāsā, izturēšanas procesā parādās dažādas nokrāsas.

Aromāts

— Baltvīni:

izteikts aromāts (bez defektiem) ar augļainām un/vai ziedainām notīm. Var būt jūtama mineralitāte.

— Mucā raudzēts vīns:

tīrs, vidēji intensīvs aromāts ar dūmu un grauzdējuma notīm, kas sajaukušās ar šķirnei specifiskajām augļainajām un ziedainajām notīm.

— Oranžais vīns:

augļains un/vai ziedains aromāts. Vidēji intensīvs, dažkārt ar kauleņaugļu vai citrusaugļu niansēm.

— Sārtvīni:

izteikts aromāts (bez defektiem), kurā dominē augļainas notis.

— Izturēti sārtvīni:

tīrs aromāts ar līdzsvarotām koksnes un augļainuma niansēm atkarībā no izturēšanas procesa ilguma.

Garša

— Baltvīni:

svaigi, ar līdzsvarotu skābumu.

— Mucā raudzēts vīns:

līdzsvarots skābums ar labi strukturētām ozolkoka notīm un vidēji ilgstošu līdz ilgstošu pēcgaršu.

— Oranžais vīns:

pilnmiesīgāks, dažkārt ar gatavu augļu niansēm.

— Sārtvīni:

augļaini, ar labi iederīgu skābumu.

— Izturēti sārtvīni:

labi strukturēti, ar labu skābuma un spirta satura līdzsvaru un ilgstošu pēcgaršu.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	11,0
Minimālais kopējais skābums:	4,0
Minimālā kopējā skābuma vienība:	grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	—
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	150

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Maksimālais gaistošais skābums

Vīniem, kas jaunāki par vienu gadu: 0,7 g/l (11,67 mekv./l).

Vīniem, kas vecāki par vienu gadu: 0,7 g/l (11,67 mekv./l) vīnam, kura spirta saturs ir līdz 10 tilp. %, + 0,06 g/l (1 mekv./l) par katru grādu virs 10 tilp. %.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā punktā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

VĪNS: jauni sarkanvīni

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Sarkanā krāsā, kas variē no violetas līdz purpursarkanai.

Aromāts

Izteikts aromāts ar augļainām un/vai minerālu niansēm.

Garša

Augļaina, ar labi līdzsvarotu skābumu.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	11,0
Minimālais kopējais skābums:	4,0
Minimālā kopējā skābuma vienība:	grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	—
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	150

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Maksimālais gaistošais skābums

Vīniem, kas jaunāki par vienu gadu: 0,7 g/l (11,67 mekv./l).

Vīniem, kas vecāki par vienu gadu: 0,7 g/l (11,67 mekv./l) vīnam, kura spirta saturs ir līdz 10 tilp. %, + 0,06 g/l (1 mekv./l) par katru grādu virs 10 tilp. %.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā punktā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

VĪNS: izturēti sarkanvīni

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Violetā līdz sarkanā krāsā ar iespējamu oranžu nokrāsu, kas raksturīga izturētiem vīniem. Vidēji līdz ļoti intensīvi.

Aromāts

Izteikts, augļains aromāts ar koksnes un/vai mineralitātes niansēm.

Garša

Labi strukturēta, ar koksnes aromātu un labu skābuma līdzsvaru.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	12,0
Minimālais kopējais skābums:	4,0
Minimālā kopējā skābuma vienība:	grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	—
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	150

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Maksimālais gaistošais skābums

Vīniem, kas jaunāki par vienu gadu: 0,7 g/l (11,67 mekv./l).

Vīniem, kas vecāki par vienu gadu: 0,7 g/l (11,67 mekv./l) vīnam, kura spirta saturs ir līdz 10 tilp. %, + 0,06 g/l (1 mekv./l) par katru grādu virs 10 tilp. %.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā punktā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

7. **Vīndarības metodes**

7.1. *Īpašas vīndarības metodes, kas izmantotas vīna vai vīnu ražošanā, un attiecīgi ražošanas ierobežojumi*

Vīndarības metode

—

Vīndarības metodes veids:

Īpašā vīndarības metode

Apraksts:

— Maksimālais ekstrakcijas iznākums: 72 litri no 100 kilogramiem novākto vīnogu.

— Gatavojot oranžo vīnu, vismaz septiņas dienas jāveic macerācija ar mizām.

— Attiecībā uz vīniem, kuru etiķetē norādīts apzīmējums “FERMENTADO EN BARRICA” [“RAUDZĒTS MUCĀ”], maksimālais tilpums ir 600 litri.

Vīndarības metode

—

Vīndarības metodes veids:

Ierobežojumi saistībā ar vīndarību

Apraksts:

— Vismaz 95 % vīnogu, ko izmanto baltvīnu gatavošanā, jāpieder pie atļautajām šķirnēm.

— Oranžo vīnu drīkst gatavot tikai no baltogu šķirnēm, no kurām vismaz 95 % jāpieder pie atļautajām baltogu šķirnēm.

— Vismaz 95 % vīnogu, ko izmanto sārtvīnu gatavošanā, jāpieder pie šādām šķirnēm: “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” un “Tijonera”.

— Vismaz 85 % vīnogu, ko izmanto sarkanvīnu gatavošanā, jāpieder pie šādām šķirnēm: “Juan García”, “Rufete”, “Tempranillo”, “Garnacha Tinta”, “Mencía”, “Bruñal”, “Syrah”, “Bastardillo Chico”, “Tinta Jeromo”, “Mandón” un “Gajo Arroba”.

Misas ekstrakcijā drīkst izmantot tikai mehāniskas sistēmas, kas nebojā vai nenoplēš vīnogu ķekaru cietās daļas. Ir skaidri aizliegts izmantot ātrgaitas centrifūgas vai nepārtrauktas darbības preses.

7.2. *Maksimālais ražas iznākums*

Visi vīni/kategorija/šķirne/veids

Sarkanogu šķirnes

Maksimālais ražas iznākums:

Maksimālais ražas iznākums:	7 000
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	kilogrami vīnogu no hektāra

Visi vīni/kategorija/šķirne/veids

Sarkanogu šķirnes

Maksimālais ražas iznākums:

Maksimālais ražas iznākums:	50,4
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	hektolitri no hektāra

Visi vīni/kategorija/šķirne/veids

Baltogu šķirnes

Maksimālais ražas iznākums:

Maksimālais ražas iznākums:	10 000
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	kilogrami vīnogu no hektāra

Visi vīni/kategorija/šķirne/veids

Baltogu šķirnes

Maksimālais ražas iznākums:

Maksimālais ražas iznākums:	72
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	hektolitri no hektāra

8. **Vīna vīnogu šķirne vai šķirnes, no kā vīns vai vīni ražoti**

— “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. **Noteiktā ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Ar ACVN “Arribes” apzīmētā produkta ģeogrāfiskais apgabals atrodas Salamankas [*Salamanca*] provinces ziemeļrietumos un Samoras [*Zamora*] provinces dienvidrietumos. Tajā ietilpst šādu pašvaldību teritorija:

— Salamankas provincē:

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 un *Villarino de los Aires*;

— Samoras provincē:

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 un *Villardiegua de la Ribera*;

2., 3., 4., 12., 13., 14. un 16. poligons *Almaraz de Duero* pašvaldības teritorijā un 1. poligons *Muelas del Pan* pašvaldības teritorijā.

10. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Vīnkopības produkta kategorija

1. Vīns

Kopsavilkums par saikni

1. Vīnogulāju augšanas sezonu no pavasara (kas šeit sākas agrāk) *Arribes del Duero* uzlabo pietiekams nokrišņu daudzums, kas ir labvēlīgs augiem. Tam ir būtiska ietekme uz pareizu vīna dabisko skābumu, kas nemēdz būt zemāks kā 5,5 g/l.

2. *Arribes del Duero* temperatūras režīma dēļ augļi nogatavojas līdz pilnībai, tādējādi nodrošinot augstāku polifenolu koncentrāciju. Tas maina to vīnu aromātisko profilu, kuriem mēdz veidoties pārgatavu ievārījuma augļu aromāts.

3. *Arribes* šķirņu karte ir ļoti savdabīga un atšķiras no citu apgabalu kartes. Līdz ar to vīniem ir ļoti unikāls aromātiskais profils, un parasti tiem piemīt savdabīgas organoleptiskās īpašības.

11. **Citas piemērojamās prasības**

Prasības/atkāpes temats

IEPAKOŠANA RAŽOŠANAS VIETĀ

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību aktos

Citas prasības/atkāpes veids

Iepakošana noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Prasības/atkāpes apraksts

Vīndarības procesā ietilpst vīnu pildīšana pudelēs un turpmāka izturēšana, un tāpēc šajā specifikācijā aprakstītās organoleptiskās un fizikālķīmiskās īpašības var nodrošināt tikai tad, ja visas vīna apstrādes darbības tiek veiktas ražošanas apgabalā. Tādēļ, lai saglabātu kvalitāti, garantētu izcelsmi un nodrošinātu kontroli, ņemot vērā to, ka ar ACVN "Arribes" apzīmēto vīnu pildīšana pudelēs ir viens no izšķirošajiem punktiem saistībā ar šajā produkta specifikācijā noteikto īpašību iegūšanu, šī darbība ir jāveic vīna darītavās, kas atrodas minētā ražošanas apgabala rūpnīcās, kurās vīnu pilda pudelēs.

Prasības/atkāpes nosaukums

MARĶĒŠANA

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību aktos

Citas prasības/atkāpes veids

Papildu noteikumi par marķēšanu

Prasības/atkāpes apraksts

— Etiķetē jānorāda ražas gads, pat ja vīns nav izturēts.

— Sārtvīnu un sarkanvīnu marķējumā var norādīt apzīmējumu "ROBLE" ["OZOLS"], ja ražošanas laikā tie vismaz trīs mēnešus izturēti ozolkoka mucās.

— Apzīmējumu "VINO NARANJA" ["ORANŽAIS VĪNS"] baltvīniem drīkst izmantot, ja tie atbilst produkta specifikācijā noteiktajām prasībām.

— Apzīmējumu "FERMENTADO EN BARRICA" ["RAUDZĒTS MUCĀ"] drīkst izmantot jebkuram no vīniem, ja raudzēšana un misas pārstrāde vīnā notiek ozolkoka mucās vismaz trīs mēnešus.

Elektroniska atsauce (URL) uz produkta specifikācijas publikāciju

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