Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 [1]

(C/2026/743)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Arribes"

Numer referencyjny UE: PDO-ES-A0614-AM04 – 7.11.2025

1. **Nazwa produktu**

„Arribes"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

☐ OG

3. **Sektor**

☐ Produkty rolne

☑ Wino

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Hiszpania

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa

Ministerstwo Rolnictwa, Rybołówstwa i Żywności Dyrekcja Generalna ds. Żywności Poddyrekcja Generalna ds. Kontroli Jakości Żywności i Laboratoriów Rolno-Spożywczych

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Właściwy organ uważa, że wszystkie zmiany wprowadzone do tej zmiany w specyfikacji produktu objętego ChNP „Arribes" stanowią standardową zmianę w specyfikacji, ponieważ nie można ich uznać za zmianę na poziomie UE, gdyż nie wchodzą one w zakres żadnej z sytuacji, o których mowa w art. 24 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 2024/1143 dotyczącym oznaczeń geograficznych, tj.: nie obejmują zmiany w nazwie lub stosowaniu nazwy lub w kategorii produktu lub produktów noszących odnośne oznaczenie geograficzne; nie grożą zanikiem związku z obszarem geograficznym; nie wiążą się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Tytuł

WPROWADZENIE NOWEGO RODZAJU WINA: WINA POMARAŃCZOWEGO.

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

Do kategorii 1 wprowadzono nowy rodzaj wina zwanego „winom pomarańczowym”, co oznacza włączenie jego opisu, metody produkcji i etykietowania.

Zmiana dotyczy pkt 2 lit. a) i b), pkt 3 lit. b) ppkt 1, pkt 3 lit. c) oraz pkt 8 lit. b) ppkt 3 specyfikacji produktu oraz pkt 6, 7.1 i 11 jednolitego dokumentu.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

Tytuł

ZMIANY PARAMETRÓW FIZYKOCHEMICZNYCH.

Opis

Podniesiono maksymalny limit kwasowości lotnej w odniesieniu do win białych i różowych starszych niż rok.

Zmiana dotyczy pkt 2 lit. a) specyfikacji produktu oraz pkt 6 jednolitego dokumentu.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

Tytuł

ZMIANY OPISÓW WŁAŚCIWOŚCI ORGANOLEPTYCZNYCH

Opis

Poprawiono opis właściwości organoleptycznych win białych i win białych fermentowanych w beczkach.

Zmiana dotyczy pkt 2 lit. b) specyfikacji produktu oraz pkt 6 jednolitego dokumentu.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

Tytuł

ZMIANA OGRANICZEŃ DOTYCZĄCYCH PRODUKCJI WINA.

Opis

Nowe brzmienie ograniczeń dotyczących produkcji wina w odniesieniu do win białych, różowych i czerwonych w porównaniu z minimalnym procentem odmian w ich produkcji.

Zmiana dotyczy art. 3 pkt 1 specyfikacji produktu oraz pkt 7.1 jednolitego dokumentu.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

Tytuł

DODANIE NOWEJ ODMIANY

Opis

Wprowadzono białą odmianę Tijonera.

Zmiana dotyczy pkt 6 specyfikacji produktu oraz pkt 8 jednolitego dokumentu.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

Tytuł

WYJĄTKOWE WYKORZSTYWANIE NIEKTÓRYCH ODMIAN

Opis

W drodze wyjątku dopuszcza się stosowanie odmian Palomino i Garnacha Gris, które posadzono przed dniem 1 stycznia 1980 r. i które występują na zarejestrowanych działkach winnicy.

Zmiana dotyczy pkt 6 specyfikacji i nie ma wpływu na jednolity dokument.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

Tytuł

DOSTOSOWANIE TEKSTU DOTYCZĄCEGO ZWIĄZKU

Opis

Jest to aktualizacja brzmienia tekstu dotyczącego związku w odniesieniu do wprowadzonej odmiany oraz sprostowanie w celu uwzględnienia nazw niektórych dozwolonych odmian, których brakowało.

Zmiana ta dotyczy pkt 7 lit. a) ppkt 2 i pkt 7 lit. d) ppkt 2 specyfikacji i nie ma wpływu na jednolity dokument.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

Título

POPRAWA BRZMIENIA TEKSTU

Opis

Zostaje on poprawiony poprzez zastąpienie słów „jednostka certyfikująca" słowami „właściwy organ", ponieważ jest to wspomniany organ.

Podobnie w sekcji „Metodyka kontroli" skreślono odniesienie do „właściwego organu" jako zbędne.

Zmana dotyczy pkt 9 lit. a) i pkt 9 lit. b) ppkt 2 specyfikacji produktu i nie ma wpływu na jednolity dokument.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne wina

„Arribes"

Numer referencyjny UE: PDO-ES-A0614-AM04 – 7.11.2025

1. **Nazwa lub nazwy**

„Arribes"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

☐ OG

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Hiszpania

4. **Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, określona w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143**

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 20.09.

5. **Kategorie produktów sektora wina wymienione w części II załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013**

1. Wino

6. **Opis wina lub win**

Produkt sektora wina

WINO – wina białe i różowe

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

— Wina białe:

Barwa żółta z odcieniami od szarego do złotego.

— Wino „fermentado en Barrica”:

Barwa od słomkowożółtej do złotej.

— Wino pomarańczowe:

Odcienie bursztynowe.

— Wina różowe:

Barwa od bladoróżowej do jasnoczerwonej.

— Dojrzałe wina różowe:

Barwa różowa zniuansowana przez starzenie się.

Aromat

— Wina białe:

Wyraziste aromaty (bez wadliwych aromatów), z nutami owocowymi lub kwiatowymi. Mogą być wyczuwalne śladowe akcenty mineralne.

— Wino „fermentado en Barrica”:

Czyste aromaty z wędzonymi i palonymi nutami zmieszanymi z aromatami owocowymi lub kwiatowymi typowymi dla tej odmiany, o średniej intensywności.

— Wino pomarańczowe:

Owocowe lub kwiatowe aromaty. O średniej intensywności mogą mieć nuty owoców pestkowych i cytrusowych.

— Wina różowe:

Wyraziste aromaty (bez wadliwych aromatów), z dominującymi aromatami owocowymi lub kwiatowymi.

— Dojrzałe wina różowe:

Czyste i zrównoważone aromaty drewna i owoców w zależności od okresu dojrzewania.

Smak

— Wina białe:

Świeży i zrównoważony pod względem kwasowości.

— Wino „fermentado en Barrica”:

Zrównoważony pod względem kwasowości, o wyraźnym posmaku dębu i średniej do wysokiej trwałości.

— Wino pomarańczowe:

Charakteryzuje się bogatszym bukietem i może mieć posmak dojrzałych owocach.

— Wina różowe:

Owocowy, o dobrze zintegrowanej kwasowości.

— Dojrzałe wina różowe:

Dobra struktura i zrównoważony stosunek kwasowości do alkoholu, a także trwały posmak.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

—

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	11,0
Minimalna kwasowość ogólna:	4,0
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	150

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Maksymalna kwasowość lotna:

W odniesieniu do win młodszych niż rok: 0,7 g/l (11,67 meq/l)

W odniesieniu do win starszych niż rok: 0,7 g/l (11,67 meq/l) do 10 % obj. mocy alkoholu +0,06 g/l (1 meq/l) dla każdej mocy przekraczającej 10 % obj.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

WINO – Młode wina czerwone

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Barwa czerwona od fioletowej do purpurowoczerwonej.

Aromat

Wyraziste aromaty z nutami owocowymi lub mineralnymi.

Smak

Owocowy, o dobrej równowadze kwasowości.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

—

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	11,0
Minimalna kwasowość ogólna:	4,0
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	150

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Maksymalna kwasowość lotna:

W odniesieniu do win młodszych niż rok: 0,7 g/l (11,67 meq/l)

W odniesieniu do win starszych niż rok: 0,7 g/l (11,67 meq/l) do 10 % obj. mocy alkoholu +0,06 g/l (1 meq/l) dla każdej mocy przekraczającej 10 % obj.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

WINO – Dojrzałe wina czerwone

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Barwa od fioletowej do czerwonej, z pomarańczowymi odcieniami typowymi dla dojrzewania, o średniej do wysokiej intensywności.

Aromat

Wyraziste aromaty, owocowe z nutami drewna lub minerałów.

Smak

Dobra struktura i posmak drewna, dobra równowaga kwasowości.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

—

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	12,0
Minimalna kwasowość ogólna:	4,0
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	150

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Maksymalna kwasowość lotna:

W odniesieniu do win młodszych niż rok: 0,7 g/l (11,67 meq/l)

W odniesieniu do win starszych niż rok: 0,7 g/l (11,67 meq/l) do 10 % obj. mocy alkoholu +0,06 g/l (1 meq/l) dla każdej mocy przekraczającej 10 % obj.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

7. **Praktyki enologiczne**

7.1. *Szczególne praktyki enologiczne stosowane przy produkcji wina lub win, stosowne ograniczenia obowiązujące w przypadku produkcji wina lub win*

Praktyki enologiczne

—

Rodzaj praktyki enologicznej:

Szczególna praktyka enologiczna

Opis:

— Maksymalna wydajność: 72 litry wina ze 100 kg zbiorów.

— Wino pomarańczowe musi być produkowane z maceracją trwającą co najmniej siedem dni.

— W przypadku win opatrzonych określeniem FERMENTADO EN BARRICA maksymalna objętość wynosi 600 litrów.

Praktyki enologiczne

—

Rodzaj praktyki enologicznej:

Ograniczenie związane z winifikacją

Opis:

— Wino białe produkuje się z wykorzystaniem dozwolonych odmian, przy czym w co najmniej 95 % z dozwolonych odmian.

— Wino pomarańczowe białe produkuje się wyłącznie z wykorzystaniem białych odmian, przy czym w co najmniej 95 % z dozwolonych białych odmian.

— Wino różowe produkuje się w co najmniej 95 % z dozwolonych odmian: 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.

— Wino czerwone produkuje się w co najmniej 85 % z dozwolonych odmian: Juan García, Rufete, Tempranillo, Garnacha Tinta, Mencía, Bruñal, Syrah, Bastardillo Chico, Tinta Jeromo, Mandón i Gajo Arroba.

Ekstrakcja moszczu lub wina może odbywać się wyłącznie mechanicznie, co pozwala uniknąć uszkodzenia lub rozerwania winogron. W szczególności zabrania się stosowania zarówno szybkich pras odśrodkowych, jak i pras ciągłych.

7.2. *Maksymalna wydajność*

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Czerwone odmiany winorośli

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	7 000
Maksymalna wydajność z hektara:	kilogramów winogron z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Czerwone odmiany winorośli

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	50,4
Maksymalna wydajność z hektara:	hektolitra z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Białe odmiany winorośli

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	10 000
Maksymalna wydajność z hektara:	kilogramów winogron z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Białe odmiany winorośli

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	72
Maksymalna wydajność z hektara:	hektolitry z hektara

8. **Wskazanie odmiany lub odmian winorośli, z których otrzymywane jest wino lub wina**

— 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. **Zwięzła definicja wyznaczonego obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny ChNP „ARRIBES" znajduje się w północno-zachodniej części prowincji Salamanka i południowo-zachodniej części prowincji Zamora. Obszar obejmuje następujące gminy:

— Prowincja Salamanka

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.

— Prowincja 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.

Działki 2, 3, 4, 12, 13, 14 i 16 w gminie Almaraz de Duero oraz działka 1 w gminie Muelas del Pan.

10. **Związek z obszarem geograficznym**

Kategoria produktów sektora wina

1. Wino

Streszczenie związku

1. Sezon wegetacyjny winorośli trwa od wiosny, która na tym obszarze rozpoczyna się wcześniej, i jest szczególnie korzystny na obszarze Arribes del Duero, ponieważ w odpowiednim czasie poziom opadów jest wysoki, co jest korzystne dla roślin i ma duży wpływ na właściwą naturalną kwasowość wina, która zazwyczaj nie jest niższa niż 5,5 g/l.

2. Struktura temperatur w Arribes del Duero zapewnia doskonały poziom dojrzałości owoców, umożliwiając tym samym wyższe stężenie polifenoli, co zmienia profil aromatyczny win w kierunku aromatów przejrzałych i duszonych owoców.

3. Mapa odmian w przypadku Arribes jest bardzo odrębna i odmienna od map innych obszarów, w związku z czym wina z tego bszaru mają bardzo wyjątkowy profil aromatyczny i na ogół wyróżniają się właściwościami organoleptycznymi.

11. **Dalsze obowiązujące wymogi**

Tytuł wymogu/odstępstwa

PAKOWANIE NA OBSZARZE PRODUKCJI

Ramy prawne

przepisy krajowe

Rodzaj dalszego wymogu/odstępstwa

Pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu/odstępstwa

Proces produkcji wina obejmuje butelkowanie i dojrzewanie win; występowanie organoleptycznych cech charakterystycznych i właściwości fizykochemicznych, które opisano w niniejszej specyfikacji produktu, można bowiem zapewnić tylko wtedy, gdy wszystkie czynności podejmowane w odniesieniu do wina będą miały miejsce na obszarze produkcji. W rezultacie w związku z tym, że butelkowanie win objętych ChNP „ARRIBES" jest jednym z podstawowych etapów, które umożliwiają uzyskanie właściwości określonych w specyfikacji produktu, czynność tę należy przeprowadzać w zakładach rozlewni położonych na obszarze produkcji w celu zachowania jakości win, zagwarantowania ich pochodzenia i zapewnienia kontroli.

Tytuł wymogu/odstępstwa

ETYKIETOWANIE

Ramy prawne

przepisy krajowe

Rodzaj dalszego wymogu/odstępstwa

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu/odstępstwa

— Należy podać rocznik, nawet jeśli wino nie było poddane dojrzewaniu.

— Wina różowe i czerwone mogą być opatrzone określeniem „ROBLE", pod warunkiem że są one przechowywane przez co najmniej trzy miesiące w dębowych beczkach.

— Wina białe mogą być opatrzone określeniem „VINO NARANJA", pod warunkiem że są zgodne ze specyfikacją.

— Wszystkie wina mogą być opatrzone określeniem „FERMENTADO EN BARRICA", jeżeli były fermentowane i przetwarzane w dębowych beczkach przez co najmniej trzy miesiące.

Elektroniczne odesłanie (URL) do publikacji specyfikacji produktu

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