Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2026/743)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Arribes»

Número de referência da UE: PDO-ES-A0614-AM04 — 7.11.2025

1. **Nome do produto**

«Arribes»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Setor**

☐ Produtos agrícolas

☑ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Espanha

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Nome

Ministério de Agricultura, Pesca y Alimentacion (Ministério da Agricultura, Pesca e Alimentação), Dirección General de Alimentación (Direção-Geral da Alimentação), Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios (Subdireção-Geral do Controlo da Qualidade Alimentar e Laboratórios Agroalimentares)

6. **Qualificação como alteração normalizada**

A autoridade competente considera que todas as modificações introduzidas nesta alteração do caderno de especificações da DOP «Arribes» constituem uma «alteração normalizada» do mesmo caderno. Não podem ser consideradas alterações da UE por não se enquadrarem em nenhuma das situações referidas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento 2024/1143 no que respeita às indicações geográficas. As alterações não implicam uma mudança do nome ou da utilização do nome, ou da categoria de produto ou produtos designados pela indicação geográfica; o risco de anulação da relação com a área geográfica; ou novas restrições à comercialização do produto.

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

Título

INTRODUÇÃO DE UM NOVO TIPO DE VINHO — VINHO LARANJA

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Descrição

Na categoria 1, introduz-se um novo tipo de vinho denominado «vinho laranja», o que significa o aditamento da descrição, método de elaboração e rotulagem.

Esta alteração afeta o ponto 2, alíneas a) e b), o ponto 3, alíneas b.1) e c), e o ponto 8, alínea b.3), do caderno de especificações e os pontos 6, 7.1 e 11 do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

ALTERAÇÃO DOS PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS

Descrição

Aumenta-se o limite máximo de acidez volátil dos vinhos brancos e rosados com mais de um ano de idade.

Esta alteração afeta o ponto 2, alínea a), do caderno de especificações e o ponto 6 do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

ALTERAÇÃO DAS DESCRIÇÕES ORGANOLÉTICAS

Descrição

Melhora-se a descrição organolética dos vinhos brancos e dos vinhos brancos fermentados em barrica.

Esta alteração afeta o ponto 2, alínea b), do caderno de especificações e o ponto 6 do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

ALTERAÇÃO DAS RESTRIÇÕES DE VINIFICAÇÃO

Descrição

Dá-se nova redação ao ponto relativo às restrições de vinificação dos vinhos brancos, rosados e tintos quanto à percentagem mínima de castas usadas na sua elaboração.

Esta emenda afeta o ponto 3, alínea c.1) do caderno de especificações e o ponto 7.1 do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

INCLUSÃO DE UMA NOVA CASTA

Descrição

Introduz-se a casta de uvas brancas *tijonera*.

Esta alteração afeta o ponto 6 do caderno de especificações e o ponto 8 do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

UTILIZAÇÃO EXCECIONAL DE CERTAS CASTAS

Descrição

A título excecional, é permitido utilizar as castas *palomino* e *garnacha-gris* plantadas antes de 1 de janeiro de 1980, desde que se encontrem dispersas pelas parcelas de vinha registadas.

Esta alteração, que afeta o ponto 6 do caderno de especificações, não tem implicações no documento único.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

ADAPTAÇÃO DA REDAÇÃO DADA AO PONTO «RELAÇÃO COM A ÁREA GEOGRÁFICA»

Descrição

Atualiza-se a redação dada ao ponto «Relação com a área geográfica», que passa a incluir o nome da casta introduzida e corrigem-se alguns erros, nomeadamente inserindo o nome de algumas castas autorizadas, que antes não constavam.

Esta alteração, que afeta o ponto 7, alíneas a.2) e d.2), do caderno de especificações, não tem implicações no documento único.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

MELHORIA DA REDAÇÃO

Descrição

Corrige-se este ponto, substituindo a expressão «organismo de controlo» pela expressão «autoridade competente», dado tratar-se da entidade mencionada.

De igual modo, em «Metodologia de controlo», elimina-se a referência à «autoridade competente», por ser desnecessária.

Altera-se o ponto 9, alíneas a) e b.2), do caderno de especificações. Esta alteração não tem implicações no documento único.

☐ A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de vinhos

«Arribes»

Número de referência da UE: PDO-ES-A0614-AM04 — 7.11.2025

1. **Nome(s)**

«Arribes»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

Espanha

4. **Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143**

2204 — Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

5. **Categorias de produtos vitivinícolas enumeradas na parte II do anexo VII do Regulamento (UE) n.º 1308/2013**

1. Vinho

6. **Descrição do vinho ou dos vinhos**

Produtos vitivinícolas

VINHO — Vinhos brancos e rosados

Características organoléticas

Aspeto visual

— Vinhos brancos

Cor amarela, com matizes que vão do cinzento até ao dourado.

— Vinho «Fermentado en Barrica»

Cores desde o amarelo-palha até aos tons dourados.

— Vinho laranja

Com tons âmbar.

— Vinhos rosados

Desde o rosa-pálido ao vermelho-claro.

— Vinhos rosados envelhecidos

De cor rosada matizada pelo envelhecimento.

Nariz

— Vinhos brancos

Aromas francos (sem defeito), com notas frutadas e/ou florais. Podem apresentar reminiscências minerais.

— Vinho «Fermentado en Barrica»

Aromas limpos, com toques fumados e torrados mesclados com aromas frutados e/ou florais próprios da casta, de intensidade média.

— Vinho laranja

Aromas frutados e/ou florais. De intensidade média, podem evocar os frutos de caroço e os citrinos.

— Vinhos rosados

Aromas francos (sem defeito), predominando os toques de frutado.

— Vinhos rosados envelhecidos

Aromas limpos e equilibrados amadeirados-frutados, consoante o período de envelhecimento.

Boca

— Vinhos brancos

Frescos e equilibrado em acidez.

— Vinho «Fermentado en Barrica»

Equilibrados em acidez, harmoniosamente amadeirados, com persistência média a alta.

— Vinho laranja

Mais encorpados, podem evocar a fruta madura.

— Vinhos rosados

Frutados, com acidez bem integrada.

— Vinhos rosados envelhecidos

Bem estruturados, com uma relação equilibrada entre álcool e acidez e um final persistente.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	11,0
Acidez total mínima	4,0
Unidade de acidez total mínima	gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro	150

Informações adicionais relativas às características analíticas

Acidez volátil máxima:

Vinhos com menos de um ano de idade: 0,7 g/l (11,67 meq/l)

Vinhos com mais de um ano de idade: 0,7 g/l (11,67 meq/l) até 10 % vol. de título alcoométrico + 0,06 g/l (1 meq/l) por cada grau superior a 10 % vol..

☑ As características analíticas não constantes da presente secção respeitam os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produtos vitivinícolas

VINHO — Vinhos tintos jovens

Características organoléticas

Aspeto visual

Cor vermelha, desde o vermelho-violeta ao vermelho-púrpura.

Nariz

Aromas francos, com laivos frutados e/ou minerais.

Boca

Frutados, com bom equilíbrio em acidez.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	11,0
Acidez total mínima	4,0
Unidade de acidez total mínima	gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro	150

Informações adicionais relativas às características analíticas

Acidez volátil máxima:

Vinhos com menos de um ano de idade: 0,7 g/l (11,67 meq/l)

Vinhos com mais de um ano de idade: 0,7 g/l (11,67 meq/l) até 10 % vol. de título alcoométrico + 0,06 g/l (1 meq/l) por cada grau superior a 10 % vol..

☑ As características analíticas não constantes da presente secção respeitam os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produtos vitivinícolas

VINHO — Vinhos tintos envelhecidos

Características organoléticas

Aspeto visual

Desde o violáceo ao vermelho, podendo apresentar tons alaranjados próprios do envelhecimento. Intensidade média a alta.

Nariz

Aromas francos, frutados com toques amadeirados e/ou reminiscências minerais.

Boca

Boa estrutura e integração da madeira, bom equilíbrio em acidez.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	12,0
Acidez total mínima	4,0
Unidade de acidez total mínima	gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro	150

Informações adicionais relativas às características analíticas

Acidez volátil máxima:

Vinhos com menos de um ano de idade: 0,7 g/l (11,67 meq/l)

Vinhos com mais de um ano de idade: 0,7 g/l (11,67 meq/l) até 10 % vol. de título alcoométrico + 0,06 g/l (1 meq/l) por cada grau superior a 10 % vol..

☑ As características analíticas não constantes da presente secção respeitam os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

7. **Práticas de vinificação**

7.1. *Práticas enológicas específicas utilizadas na vinificação e restrições aplicáveis*

Prática vitivinícola

—

Tipo de prática enológica:

Prática enológica específica

Descrição:

— Rendimento máximo de extração: 72 l vinho / 100 kg de vindima.

— O vinho laranja tem um período mínimo de maceração de sete dias na presença das películas.

— Nos vinhos com a menção «FERMENTADO EN BARRICA» (fermentação em barrica), os recipientes podem ter uma capacidade máxima de 600 litros.

Prática vitivinícola

—

Tipo de prática enológica:

Restrição aplicável à vinificação

Descrição:

— O vinho branco deverá ser elaborado com, no mínimo, 95 % de uvas das castas autorizadas.

— O vinho laranja deverá ser elaborado exclusivamente com castas brancas, com, no mínimo, 95 % de uvas das castas brancas autorizadas.

— O vinho rosado deverá ser elaborado com, no mínimo, 95 % de uvas das castas *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*.

— O vinho tinto deverá ser elaborado com, no mínimo, 85 % de uvas das castas *juan-garcía, rufete, tempranillo, garnacha-tinta, mencía, bruñal, syrah, bastardillo-chico, tinta-jeromo, mandón* e *gajo-arroba*.

Na extração do mosto, apenas podem ser utilizados sistemas mecânicos que não danifiquem nem rompam as partes sólidas dos cachos. Em especial, é proibida a utilização de prensas centrífugas de alta velocidade e de prensas contínuas.

7.2. *Rendimentos máximos*

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Castas tintas

Rendimento máximo:

Rendimento máximo:	7 000
Unidade de medida do rendimento máximo	quilogramas de uvas por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Castas tintas

Rendimento máximo:

Rendimento máximo:	50,4
Unidade de medida do rendimento máximo	hectolitros por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Castas brancas

Rendimento máximo:

Rendimento máximo:	10 000
Unidade de medida do rendimento máximo	quilogramas de uvas por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Castas brancas

Rendimento máximo:

Rendimento máximo:	72
Unidade de medida do rendimento máximo	hectolitros por hectare

8. **Indicação da casta ou castas de uva de vinho a partir das quais o vinho ou vinhos são obtidos**

— 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. **Definição sucinta da área geográfica delimitada**

A área geográfica da DOP «ARRIBES» situa-se no noroeste da província de Salamanca e no sudoeste da província de Zamora. Compreende os seguintes municípios:

— Província de 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.

— Província 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 e Villardiegua de la Ribera.

No município de Almaraz de Duero, inclui os polígonos 2, 3, 4, 12, 13, 14 e 16 e no município de Muelas del Pan, o polígono 1.

10. **Relação com a área geográfica**

Categoria de produtos vitivinícolas

1. Vinho

Resumo da relação

1. Durante o período vegetativo, a partir da primavera – que aqui começa mais cedo –, as vinhas da região de Arribes del Duero beneficiam, em tempo útil, de um bom nível de precipitação, que a planta aproveita convenientemente e que tem grande impacto na boa acidez natural do vinho, a qual, regra geral, não é inferior a 5,5 g/l.

2. O regime de temperaturas da área garante a maturação perfeita dos frutos e uma concentração polifenólica mais elevada, modificando o perfil aromático dos vinhos, que tendem a revelar aromas de fruta sobreamadurecida e de compota de frutos.

3. O mapa varietal dos vinhos «Arribes» é muito genuíno e distinto do de outras áreas, o que explica a sua gama aromática muito específica e, em geral, as características organoléticas diferenciadas.

11. **Outros requisitos aplicáveis**

Descrição do requisito/derrogação

ACONDICIONAMENTO NA ORIGEM

Quadro jurídico

Na legislação nacional

Tipo de requisito/derrogação

Acondicionamento na área geográfica delimitada

Descrição do requisito/derrogação

O processo de elaboração compreende as operações de engarrafamento e de envelhecimento dos vinhos, pelo que as características organoléticas e físico-químicas descritas no caderno de especificações só podem ser garantidas se todas as operações de manuseamento forem realizadas na zona de produção. Consequentemente, para salvaguardar a qualidade, garantir a origem e assegurar o controlo — tendo em conta que o engarrafamento dos vinhos protegidos pela DOP «ARRIBES» é um dos pontos críticos para a preservação das características definidas no caderno de especificações —, esta operação será efetuada nas adegas das instalações de engarrafamento da zona de produção.

Descrição do requisito/derrogação

ROTULAGEM

Quadro jurídico

Na legislação nacional

Tipo de requisito/derrogação

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição do requisito/derrogação

— É obrigatória a indicação do ano de colheita, mesmo nos vinhos sem qualquer período de envelhecimento.

— Os vinhos rosados e tintos podem levar a menção «ROBLE» (carvalho) no rótulo, sempre e desde que tenham estagiado pelo menos três meses em barricas de carvalho.

— Os vinhos brancos podem levar a menção «VINO NARANJA» (vinho laranja), desde que cumpram o disposto no caderno de especificações.

— Todos os vinhos podem levar a menção «FERMENTADO EN BARRICA» se a fermentação e a transformação mosto-vinho tiverem tido lugar em barricas de carvalho durante um período mínimo de três meses.

Referência eletrónica (URL) à publicação do caderno de especificações

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