C/2026/743

5.2.2026

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei [1]

(C/2026/743)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Arribes”

Numărul de referință al UE: PDO-ES-A0614-AM04 – 7.11.2025

1. **Denumirea produsului**

„Arribes”

2. **Tipul indicației geografice**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Sectorul**

☐ Produse agricole

☑ Vin

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține arealul geografic**

Spania

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Denumire

Ministerul Agriculturii, Pescuitului și Alimentației. Direcția Generală pentru Alimentație. Subdirecția Generală pentru Controlul Calității Alimentelor și Laboratoare Agroalimentare.

6. **Calificarea drept modificare standard**

Autoritatea competentă consideră că această modificare a caietului de sarcini al DOP „Arribes” este o modificare standard; aceasta nu poate fi considerată o modificare la nivelul Uniunii, deoarece nu corespunde niciuneia dintre situațiile menționate la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143 privind indicațiile geografice. Concret, aceasta: nu include o modificare a denumirii sau a utilizării denumirii ori a categoriei de produs sau produse desemnate prin indicația geografică; nu riscă să anuleze legătura cu arealul geografic; nu presupune restricții suplimentare asupra comercializării produsului.

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

Titlu

INTRODUCEREA UNUI NOU TIP DE VIN: VIN ORANGE

[1] Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Descriere

În categoria 1 a fost adăugat un nou tip de vin, numit „vin orange”; prin urmare au fost incluse informații privind descrierea, metoda de producție și etichetarea.

Această modificare vizează punctul 2 literele (a) și (b), punctul 3 rubrica (b.1), punctul 3 litera (c) și punctul 8 rubrica (b.3) din caietul de sarcini, precum și punctele 6, 7.1 și 11 din documentul unic.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

MODIFICĂRI ALE PARAMETRILOR FIZICO-CHIMICI

Descriere

A fost mărită limita maximă a acidității volatile pentru vinurile albe și roze cu o vechime mai mare de un an.

Această modificare vizează punctul 2 litera (a) din caietul de sarcini și punctul 6 din documentul unic.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

MODIFICĂRI ALE DESCRIERILOR ORGANOLEPTICE

Descriere

A fost îmbunătățită descrierea organoleptică a vinurilor albe și a vinurilor albe fermentate în butoaie.

Această modificare vizează punctul 2 litera (b) din caietul de sarcini și punctul 6 din documentul unic.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

MODIFICAREA RESTRICȚIILOR PRIVIND VINIFICAȚIA

Descriere

Secțiunea referitoare la restricțiile privind vinificarea vinurilor albe, roze și roșii a fost reformulată în ceea ce privește procentajul minim de soiuri utilizate în producție.

Modificarea vizează punctul 3 litera (c) subpunctul 1 din caietul de sarcini al produsului și punctul 7.1 din documentul unic.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

INCLUDEREA UNUI SOI NOU

Descriere

A fost adăugat soiul de struguri albi Tijonera.

Modificarea vizează punctul 6 din caietul de sarcini și punctul 8 din documentul unic.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

UTILIZAREA ÎN MOD EXCEPȚIONAL A ANUMITOR SOIURI

Descriere

Este permisă, în mod excepțional, utilizarea soiurilor de struguri Palomino și Garnacha Gris, plantate înainte de 1 ianuarie 1980 și intercalate pe parcele viticole înregistrate.

Modificarea vizează punctul 6 din caietul de sarcini și nu vizează documentul unic.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

REFORMULAREA SECȚIUNII REFERITOARE LA LEGĂTURĂ

Descriere

Formularea secțiunii privind legătura a fost actualizată pentru a include o trimitere la soiul care a fost adăugat și pentru a corecta unele erori, cum ar fi denumirile anumitor soiuri autorizate care au fost excluse.

Modificarea vizează punctul 7 rubricile (a.2) și (d.2) din caietul de sarcini și nu vizează documentul unic.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

ÎMBUNĂTĂȚIREA FORMULĂRII

Descriere

Formularea a fost corectată, termenul „organism de control” fiind înlocuit cu „autoritate competentă”, deoarece aceasta este entitatea menționată.

În mod similar, la rubrica „Metodologia controalelor” a fost eliminată trimiterea la „autoritatea competentă”, deoarece nu este necesară.

Modificarea vizează punctul 9 litera (a) și punctul 9 rubrica (b.2) din caietul de sarcini și nu vizează documentul unic.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

Denumiri de origine și indicații geografice pentru vin

„Arribes”

Numărul de referință al UE: PDO-ES-A0614-AM04 – 7.11.2025

1. **Denumirea (denumirile)**

„Arribes”

2. **Tipul indicației geografice**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Țara căreia îi aparține aria geografică delimitată**

Spania

4. **Clasificarea produsului agricol prin poziția și codul din Nomenclatura combinată, în conformitate cu articolul 6 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2024/1143**

2204 – Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

5. **Categorii de produse viticole, astfel cum sunt enumerate în partea II din anexa VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013**

1. Vin

6. **Descrierea vinului sau a vinurilor**

Produs viticol

VIN – vinuri albe și roze

Caracteristici organoleptice

Aspect

— Vinuri albe:

culoare galbenă, cu nuanțe care variază de la gri la auriu.

— Vin „fermentat în butoi”:

culori care variază de la galben–pai la nuanțe aurii.

— Vin orange:

nuanțe de chihlimbariu.

— Vinuri roze:

culorile variază de la roz pal la roșu deschis.

— Vinuri roze învechite:

culoare roz; dezvoltă nuanțe pe măsură ce se învechesc.

Miros

— Vinuri albe:

arome pregnante (fără defecte), cu note fructate și/sau florale. Acestea pot avea urme de mineralitate.

— Vin „fermentat în butoi”:

arome pregnante, cu note de afumat și de prăjit, amestecate cu note fructate și florale specifice soiului, de intensitate medie.

— Vin orange:

arome fructate și/sau florale. Intensitate medie, uneori cu note de fructe sâmburoase sau de citrice.

— Vinuri roze:

arome pregnante (fără defecte); predomină notele fructate.

— Vinuri roze învechite:

prezintă arome lemnoase-fructate pregnante și echilibrate, care variază în funcție de durata procesului de învechire.

Gust

— Vinuri albe:

proaspete, cu o aciditate echilibrată.

— Vin „fermentat în butoi”:

aciditate echilibrată, cu note bine structurate de stejar și cu final mediu spre lung.

— Vin orange:

mai corpolent, uneori cu note de fructe coapte.

— Vinuri roze:

fructate, cu aciditate bine integrată.

— Vinuri roze învechite:

bine structurate, au un echilibru adecvat între aciditate și alcool și un final lung.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

—

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (în % de volum):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % de volum):	11,0
Aciditatea totală minimă:	4,0
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	grame pe litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru):	—
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru):	150

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Aciditatea volatilă maximă:

În cazul vinurilor cu o vechime mai mică de un an: 0,7 g/l (11,67 meq/l)

În cazul vinurilor cu o vechime mai mare de un an: 0,7 g/l (11,67 meq/l) până la o tărie alcoolică de 10 % vol. + 0,06 g/l (1 meq/l) pentru fiecare grad peste 10 % vol.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

VIN – Vinuri roșii tinere

Caracteristici organoleptice

Aspect

Culoare roșie, care variază de la violet la roșu-violet.

Miros

Arome pregnante, cu note fructate și/sau minerale.

Gust

Fructate, cu o aciditate echilibrată.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

—

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (în % de volum):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % de volum):	11,0
Aciditatea totală minimă:	4,0
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	grame pe litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru):	—
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru):	150

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Aciditatea volatilă maximă:

În cazul vinurilor cu o vechime mai mică de un an: 0,7 g/l (11,67 meq/l)

În cazul vinurilor cu o vechime mai mare de un an: 0,7 g/l (11,67 meq/l) până la o tărie alcoolică de 10 % vol. + 0,06 g/l (1 meq/l) pentru fiecare grad peste 10 % vol.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

VIN – Vinuri roșii învechite

Caracteristici organoleptice

Aspect

Culorile variază de la violet la roșu; sunt posibile nuanțe portocalii, tipice procesului de învechire. Intensitate medie-ridicată.

Miros

Arome pregnante și fructate, cu note datorate lemnului și/sau cu urme de mineralitate.

Gust

Bine structurate, prezintă note lemnoase și un echilibru adecvat al acidității.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

—

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (în % de volum):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % de volum):	12,0
Aciditatea totală minimă:	4,0
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	grame pe litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru):	—
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru):	150

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Aciditatea volatilă maximă:

În cazul vinurilor cu o vechime mai mică de un an: 0,7 g/l (11,67 meq/l)

În cazul vinurilor cu o vechime mai mare de un an: 0,7 g/l (11,67 meq/l) până la o tărie alcoolică de 10 % vol. + 0,06 g/l (1 meq/l) pentru fiecare grad peste 10 % vol.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

7. **Practici vitivinicole**

7.1. *Practicile oenologice specifice utilizate la producerea vinului sau a vinurilor și restricții relevante aplicabile producției*

Practică vitivinicolă

—

Tipul practicii oenologice:

Practică oenologică specifică

Descriere:

— Randamentul maxim de extracție: 72 de litri la 100 de kilograme de struguri recoltați.

— Pentru producerea vinului orange este necesară o perioadă de macerare cu pielițe de minimum șapte zile.

— În cazul vinurilor care poartă mențiunea „FERMENTADO EN BARRICA” (fermentat în butoi) pe etichetă, capacitatea maximă este de 600 de litri.

Practică vitivinicolă

—

Tipul practicii oenologice:

Restricție referitoare la vinificare

Descriere:

— Cel puțin 95 % din strugurii utilizați pentru producerea vinurilor albe trebuie să fie din soiurile autorizate.

— Vinul orange poate fi produs numai din soiuri albe, din care cel puțin 95 % trebuie să provină din soiurile albe autorizate.

— Cel puțin 95 % din strugurii utilizați pentru producerea vinurilor roze trebuie să fie din următoarele soiuri: 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 și Tijonera.

— Cel puțin 85 % din strugurii utilizați pentru producerea vinurilor roșii trebuie să fie din următoarele soiuri: Juan García, Rufete, Tempranillo, Garnacha Tinta, Mencía, Bruñal, Syrah, Bastardillo Chico, Tinta Jeromo, Mandón și Gajo Arroba.

Pentru extragerea mustului pot fi utilizate numai sisteme mecanice care nu deteriorează și nu deplasează părțile solide ale ciorchinilor de struguri. Este interzisă în mod expres utilizarea mașinilor de centrifugare de mare viteză sau a preselor continue.

7.2. *Producții/Randamente maxime*

Toate vinurile/categorie/soi/tip

Soiuri roșii

Producția maximă:

Producția maximă:	7 000
Unitatea de măsură pentru producția maximă:	kilograme de struguri la hectar

Toate vinurile/categorie/soi/tip

Soiuri roșii

Randamentul maxim:

Randamentul maxim:	50,4
Unitatea de măsură pentru randamentul maxim:	hectolitri per hectar

Toate vinurile/categorie/soi/tip

Soiuri albe

Producția maximă:

Producția maximă:	10 000
Unitatea de măsură pentru producția maximă:	kilograme de struguri la hectar

Toate vinurile/categorie/soi/tip

Soiuri albe

Randamentul maxim:

Randamentul maxim:	72
Unitatea de măsură pentru randamentul maxim:	hectolitri per hectar

8. **Indicarea soiului sau a soiurilor de struguri de vinificație din care este produs vinul sau din care sunt produse vinurile**

— 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. **Descrierea concisă a arealului geografic delimitat**

Arealul geografic al DOP „Arribes” este situat în nord-vestul provinciei Salamanca și în sud-vestul provinciei Zamora. Arealul cuprinde următoarele localități:

— Provincia 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 și Villarino de los Aires.

— Provincia 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 și Villardiegua de la Ribera.

Poligoanele 2, 3, 4, 12, 13, 14 și 16 din localitatea Almaraz de Duero și poligonul 1 din localitatea Muelas del Pan.

10. **Legătura cu arealul geografic**

Categoria de produs viticol

1. Vin

Rezumatul legăturii

1. Perioada de vegetație a viței-de-vie, care începe primăvara (acest anotimp manifestându-se mai devreme în areal), este favorizată în Arribes del Duero dat fiind nivelul adecvat de precipitații, care este avantajos pentru plante. Acest lucru are un impact major asupra acidității naturale corecte a vinului, deoarece aceasta nu tinde să fie mai mică de 5,5 g/l.

2. Regimul de temperatură din Arribes del Duero asigură maturarea optimă a fructelor, permițând astfel o concentrație mai mare de polifenoli. Acest lucru modifică profilul aromatic al vinurilor, care are o anumită tendință spre note de fructe supramaturate și de compot.

3. Harta soiurilor din Arribes este foarte distinctă și diferită de cea a altor areale. Prin urmare, vinurile prezintă un profil aromatic unic și au, în general, caracteristici organoleptice distinctive.

11. **Alte cerințe aplicabile**

Titlul cerinței/derogării

AMBALAREA LA SURSĂ

Cadrul juridic

În legislația națională

Tipul cerinței suplimentare/derogării

Ambalarea în arealul geografic delimitat

Descrierea cerinței/derogării

Procesul de vinificare include îmbutelierea și învechirea ulterioară a vinurilor, astfel încât caracteristicile organoleptice și fizico-chimice descrise în prezentul caiet de sarcini pot fi garantate numai dacă toate operațiunile de manipulare a vinului au loc în arealul de producție. Prin urmare, pentru a proteja calitatea, a garanta proveniența și a asigura controalele și ținând seama de faptul că îmbutelierea vinurilor cu DOP „Arribes" este unul dintre punctele esențiale pentru obținerea caracteristicilor definite în prezentul caiet de sarcini, această operațiune trebuie să se desfășoare în cramele situate în unitățile de îmbuteliere din arealul de producție.

Titlul cerinței/derogării

ETICHETAREA

Cadrul juridic

În legislația națională

Tipul cerinței suplimentare/derogării

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea cerinței/derogării

— Anul de recoltă trebuie să figureze pe etichetă, chiar dacă vinul nu a fost învechit.

— Mențiunea „ROBLE" (stejar) poate figura pe eticheta vinurilor roze și roșii, cu condiția ca acestea să fi fost învechite timp de cel puțin trei luni în butoaie de stejar.

— Mențiunea „VINO NARANJA" (vin orange) poate fi utilizată pentru vinurile albe dacă acestea îndeplinesc cerințele prevăzute în caietul de sarcini al produsului.

— Mențiunea „FERMENTADO EN BARRICA" (fermentat în butoi) poate fi utilizată pe oricare dintre vinuri dacă fermentarea și transformarea mustului în vin au loc în butoaie de stejar timp de cel puțin trei luni.

Trimitere electronică (URL) la publicarea caietului de sarcini

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