C/2026/743

5.2.2026

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2026/743)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Arribes“

Referenčné číslo EÚ: PDO–ES–A0614–AM04 – 7. 11. 2025

1. **Názov výrobku**

„Arribes“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Odvetvie**

☐ Poľnohospodárske výrobky

☑ Víno

☐ Liehoviny

4. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Španielsko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Názov

Ministerstvo poľnohospodárstva, rybolovu a potravinárstva. Generálne riaditeľstvo pre potraviny. Odbor generálneho riaditeľstva pre kontrolu kvality potravín a agropotravinárske laboratóriá

6. **Dôvod na štandardnú zmenu**

Príslušný orgán považuje túto zmenu špecifikácie výrobku s CHOP „Arribes“ za štandardnú zmenu; nemožno ju považovať za zmenu na úrovni Únie, keďže nezodpovedá žiadnej zo situácií uvedených v článku 24 ods. 3 nariadenia (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach. Konkrétne: nezahŕňa zmenu názvu ani používania názvu, ani zmenu kategórie výrobku či výrobkov označených zemepisným označením, nepredstavuje riziko, že sa ňou odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou; neprináša ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

Názov

ZAČLENENIE NOVÉHO DRUHU VÍNA: ORANŽOVÉ VÍNO

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

Do kategórie 1 sa doplnil nový druh vína nazývaný „oranžové víno“, preto sa začlenili informácie o opise, spôsobe výroby a označovaní.

Táto zmena sa týka bodu 2 písm. a) a b), bodu 3 písm. b.1) a c) a bodu 8 písm. b.3) špecifikácie výrobku a bodov 6, 7.1 a 11 jednotného dokumentu.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

ZMENY FYZIKÁLNO–CHEMICKÝCH PARAMETROV

Opis

Zvýšil sa limit pre maximálny obsah prchavých kyselín v prípade bielych a ružových vín vyzrievaných dlhšie než rok.

Táto zmena sa týka bodu 2 písm. a) špecifikácie výrobku a bodu 6 jednotného dokumentu.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

ZMENY OPISOV ORGANOLEPTICKÝCH VLASTNOSTÍ

Opis

Zlepšil sa opis organoleptických vlastností bielych vín a bielych vín kvasených v drevenej nádobe.

Táto zmena sa týka bodu 2 písm. b) špecifikácie výrobku a bodu 6 jednotného dokumentu.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

ZMENA OBMEDZENÍ VÝROBY VÍN

Opis

Preformuloval sa oddiel o obmedzeniach výroby bielych, ružových a červených vín, pokiaľ ide o minimálny percentuálny podiel odrôd, ktoré sa majú použiť pri výrobe.

Táto zmena sa týka bodu 3 písm. c.1) špecifikácie výrobku a bodu 7.1 jednotného dokumentu.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

ZAČLENENIE NOVEJ ODRODY

Opis

Doplnila sa biela muštová odroda Tijonera.

Táto zmena sa týka bodu 6 špecifikácie výrobku a bodu 8 jednotného dokumentu.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

VÝNIMKA TÝKAJÚCA SA POUŽITIA NIEKTORÝCH ODRÔD

Opis

Na základe výnimky sa povoľuje používanie muštových odrôd Palomino a Garnacha Gris, ktoré boli vysadené pred 1. januárom 1980 a sú rozptýlené po registrovaných vinohradníckych pozemkoch.

Táto zmena sa týka bodu 6 špecifikácie, jednotného dokumentu sa však netýka.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

PREPRACOVANIE BODU TÝKAJÚCEHO SA SÚVISLOSTI

Opis

Aktualizovalo sa znenie bodu týkajúceho sa súvislosti zahrnutím odkazu na doplnenú odrodu a opravením niektorých chýb, napríklad názvov niektorých povolených odrôd, ktoré boli vynechané.

Táto zmena sa týka bodu 7 písm. a) podbodu 2 a bodu 7 písm. d) podbodu 2 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

SPRESNENIE ZNENIA

Opis

Znenie sa opravilo tak, že „kontrolný orgán“ sa nahradil „príslušným orgánom“, keďže ide o tento subjekt.

Podobne sa v bode „Metodika kontrol“ vypustil odkaz na „príslušný orgán“, pretože nie je potrebný.

Zmena sa týka bodu 9 písm. a) a b.2) špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia vína

„Arribes“

Referenčné číslo EÚ: PDO–ES–A0614–AM04 – 7. 11. 2025

1. **Názov (názvy)**

„Arribes“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Španielsko

4. **Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143**

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

5. **Kategórie vinárskych výrobkov uvedené v časti II prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013**

1. Víno

6. **Opis vína (vín)**

Vinársky výrobok

VÍNO – biele a ružové vína

Organoleptické vlastnosti

Vizuálny vzhľad

— Biele vína:

Žltá farba s odtieňmi od sivej po zlatú.

— Vína „kvasené v drevenej nádobe“:

Farba od slamovožltej po zlaté odlesky.

— Oranžové víno:

Jantárové odlesky.

— Ružové vína:

Farba od bledoružovej po svetločervenú.

— Vyzreté ružové vína:

Ružová farba, vyzrievaním sa vyvíjajú rôzne odtiene.

Aróma

— Biele vína:

Plné arómy (bez nedostatkov) s ovocnými a/alebo kvetinovými tónmi. Môžu v nich byť stopy minerality.

— Vína „kvasené v drevenej nádobe“:

Čisté arómy s dymovými a pražených tónmi, ktoré sa miešajú s ovocnými a kvetinovými tónmi špecifickými pre danú odrodu, strednej intenzity.

— Oranžové víno:

Ovocné a/alebo kvetinové arómy. Strednej intenzity, niekedy s tónmi kôstkového ovocia alebo citrusových plodov.

— Ružové vína:

Plné arómy (bez nedostatkov) s ovocnými tónmi.

— Vyzreté ružové vína:

Čisté arómy dreva a ovocia, ktoré sú vyvážené v závislosti od dĺžky procesu vyzrievania.

Chuť

— Biele vína:

Svieža s vyváženým obsahom kyselín.

— Vína „kvasené v drevenej nádobe“:

Vyvážený obsah kyselín, s dobre štruktúrovanými tónmi duba a so stredne dlhou až dlhou koncovkou.

— Oranžové víno:

Telnatejšia, niekedy s náznakmi zrelého ovocia.

— Ružové vína:

Ovocná, s dobre integrovanou kyslosťou.

— Vyzreté ružové vína:

Dobre štruktúrovaná s dobrou rovnováhou kyslosti a alkoholu a dlhou koncovkou.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	11,0
Minimálna celková kyslosť:	4,0
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna:
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	150

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Maximálny obsah prchavých kyselín:

Pri vínach mladších ako jeden rok: 0,7 g/l (11,67 meq/l)

Pri vínach starších ako jeden rok: 0,7 g/l (11,67 meq/l) do obsahu alkoholu 10 obj. % + 0,06 g/l (1 meq/l) s každým stupňom nad 10 obj. %.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

VÍNO – Mladé červené vína

Organoleptické vlastnosti

Vizuálny vzhľad

Červená farba od fialovej po fialovočervenú.

Aróma

Plné arómy s ovocnými a/alebo minerálnymi náznakmi.

Chuť

Ovocná, s dobre vyváženým obsahom kyselín.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	11,0
Minimálna celková kyslosť:	4,0
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna:
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	150

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Maximálny obsah prchavých kyselín:

Pri vínach mladších ako jeden rok: 0,7 g/l (11,67 meq/l)

Pri vínach starších ako jeden rok: 0,7 g/l (11,67 meq/l) do obsahu alkoholu 10 obj. % + 0,06 g/l (1 meq/l) s každým stupňom nad 10 obj. %.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

VÍNO – Vyzreté červené vína

Organoleptické vlastnosti

Vizuálny vzhľad

Farba od fialovej po červenú, s možnými oranžovými odleskmi typickými pre vyzrievanie. Stredná až vysoká intenzita.

Aróma

Plné, ovocné arómy s náznakmi dreva a/alebo so stopami minerality.

Chuť

Dobre štruktúrovaná s drevitými arómami a dobrou rovnováhou kyslosti.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	12,0
Minimálna celková kyslosť:	4,0
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna:
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	150

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Maximálny obsah prchavých kyselín:

Pri vínach mladších ako jeden rok: 0,7 g/l (11,67 meq/l)

Pri vínach starších ako jeden rok: 0,7 g/l (11,67 meq/l) do obsahu alkoholu 10 obj. % + 0,06 g/l (1 meq/l) s každým stupňom nad 10 obj. %.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

7. **Vinárske výrobné postupy**

7.1. *Osobitné enologické postupy použité pri výrobe vína alebo vín, príslušné obmedzenia týkajúce sa výroby daného vína alebo vín*

Vinársky výrobný postup

—

Druh enologického postupu:

Špecifický enologický postup

Opis:

— Maximálna výlisnosť: 72 litrov na 100 kilogramov hrozna.

— Pri výrobe oranžového vína sa vyžaduje minimálne sedemdňová macerácia na šupkách.

— V prípade vín, ktoré majú na etikete uvedené „FERMENTADO EN BARRICA“ (KVASENÉ V DREVENEJ NÁDOBE), maximálny objem je 600 litrov.

Vinársky výrobný postup

—

Druh enologického postupu:

Obmedzenie týkajúce sa výroby vína

Opis:

— Najmenej 95 % hrozna použitého na výrobu bielych vín musí byť z povolených odrôd.

— Oranžové víno sa môže vyrábať len z bielych odrôd, pričom najmenej 95 % musí byť z povolených bielych odrôd.

— Najmenej 95 % hrozna použitého na výrobu ružových vín musí byť z týchto odrôd: 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 a Tijonera.

— Najmenej 85 % hrozna použitého na výrobu červených vín musí byť z týchto odrôd: Juan García, Rufete, Tempranillo, Garnacha Tinta, Mencía, Bruñal, Syrah, Bastardillo Chico, Tinta Jeromo, Mandón a Gajo Arroba.

Pri získavaní muštu možno používať len mechanické systémy, ktoré nepoškodzujú strapec, ani z neho neuvoľňujú pevné častice. Používanie vysokorýchlostných odstrediviek alebo kontinuálnych lisov je výslovne zakázané.

7.2. *Maximálne výnosy*

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Modré odrody

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	7 000
Jednotka maximálneho výnosu:	kilogramy hrozna na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Modré odrody

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	50,4
Jednotka maximálneho výnosu:	hektoliter na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Biele odrody

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	10 000
Jednotka maximálneho výnosu:	kilogramy hrozna na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Biele odrody

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	72
Jednotka maximálneho výnosu:	hektoliter na hektár

8. **Označenie muštovej odrody alebo muštových odrôd, z ktorých sa víno alebo vína vyrábajú**

— 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. **Stručné vymedzenie vymedzenej zemepisnej oblasti**

Zemepisná oblasť s CHOP „Arribes“ sa nachádza na severozápade provincie Salamanca a na juhozápade provincie Zamora. Zahŕňa tieto obce:

— 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 a 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 a Villardiegua de la Ribera.

Polygóny 2, 3, 4, 12, 13, 14 a 16 v obci Almaraz de Duero a polygón 1 v obci Muelas del Pan.

10. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Kategória vinárskeho výrobku

1. Víno

Zhrnutie súvislosti

1. Vegetačné obdobie viniča, ktoré trvá od jari (ktorá tu začína skôr), je v oblasti Arribes del Duero lepšie vďaka vysokej úrovni zrážok, čo krom prospieva. To má veľký vplyv na správnu prirodzenú kyslosť vína, keďže nezvykne byť nižšia ako 5,5 g/l.

2. Priebeh teploty v oblasti Arribes del Duero zabezpečuje dokonalé dozretie ovocia, čo umožňuje vyššiu koncentráciu polyfenolov. Tým sa mení aromatický profil vín, v ktorom sa prejavuje určitá tendencia k prezretým, džemovým ovocným arómam.

3. Mapa odrôd pre oblasť Arribes je veľmi osobitá a líši sa od iných oblastí. Vína z tejto oblasti sa preto vyznačujú veľmi jedinečným aromatickým profilom a vo všeobecnosti majú osobitné organoleptické vlastnosti.

11. **Ďalšie uplatniteľné požiadavky**

Názov požiadavky/výnimky

OZNAČOVANIE

Právny rámec

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej požiadavky/výnimky

Balenie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis požiadavky/výnimky

Proces výroby vína zahŕňa fľašovanie a následné vyzrievanie vín vo fľaši, a preto môžu byť organoleptické a fyzikálno–chemické vlastnosti opísané v tejto špecifikácii zaručené len vtedy, ak sa všetky činnosti manipulácie s vínom uskutočňujú v oblasti výroby. V záujme zachovania kvality vín, zaručenia ich pôvodu a zaistenia kontrol a vzhľadom na to, že fľašovanie vín, na ktoré sa vzťahuje CHOP „Arribes“, je jednou z kľúčových činností, pokiaľ ide o dosiahnutie vlastností stanovených v tejto špecifikácii výrobku, sa táto činnosť musí vykonávať v zariadeniach na plnenie vín do fliaš nachádzajúcich sa v tejto výrobnej oblasti.

Názov požiadavky/výnimky

OZNAČOVANIE

Právny rámec

vnútroštátne právne predpisy

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

dodatočné ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis požiadavky/výnimky

— Na etikete musí byť uvedený ročník vína, aj keď víno nevyzrievalo.

— Pojem „ROBLE“ (DUBOVÝ) sa môže uvádzať na etikete ružových a červených vín za predpokladu, že počas výroby vyzrievali najmenej tri mesiace v dubových sudoch.

— Pojem „VINO NARANJA“ (ORANŽOVÉ VÍNO) sa môže používať pri bielych vínach, ak spĺňajú požiadavky stanovené v špecifikácii výrobku.

— Pojem „FERMENTADO EN BARRICA“ (KVASENÉ V DREVENEJ NÁDOBE) sa môže používať v prípade ktoréhokoľvek vína, pokiaľ kvasenie a spracovanie muštu na víno prebieha v dubových sudoch počas obdobia trvajúceho najmenej tri mesiace.

Elektronický odkaz (URL) na uverejnenie špecifikácie výrobku

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