Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/743)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Arribes“

Referenčna številka EU: PDO-ES-A0614-AM04 – 7. november 2025

1. **Ime proizvoda**

„Arribes“

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

☐ GO

3. **Sektor**

☐ kmetijski proizvodi

☑ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Španija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ime

Ministrstvo za kmetijstvo, ribištvo in prehrano. Generalni direktorat za prehrano. Generalni poddirektorat za nadzor kakovosti živil in agroživilske laboratorije.

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Pristojni organ meni, da je ta sprememba specifikacije proizvoda za ZOP „Arribes“ standardna sprememba. Ne more se šteti za spremembo na ravni Unije, saj ne ustreza nobenemu od primerov iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143 o geografskih označbah, zlasti: ne vključuje spremembe imena ali uporabe imena ali kategorije proizvoda ali proizvodov, označenih z geografsko označbo; ne more izničiti povezave z geografskim območjem; ne vključuje dodatnih omejitev za trženje proizvoda.

7. **Opis odobrenih sprememb**

Naslov

UVEDBA NOVE VRSTE VINA: ORANŽNO VINO

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

V kategorijo 1 je bila dodana nova vrsta vina „oranžno vino“, zato so bile vključene informacije o opisu, metodi proizvodnje in označevanju.

Ta sprememba se nanaša na točko 2(a) in (b), točko 3(b.1), točko 3(c) in točko 8(b.3) specifikacije proizvoda ter točke 6, 7.1 in 11 enotnega dokumenta.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

SPREMEMBE FIZIKALNO-KEMIJSKIH PARAMETROV

Opis

Najvišja vsebnost hlapnih kislin za bela vina in vina rosé, starana več kot eno leto, je bila zvišana.

Ta sprememba se nanaša na točko 2(a) specifikacije proizvoda in točko 6 enotnega dokumenta.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

SPREMEMBE ORGANOLEPTIČNIH OPISOV

Opis

Organoleptični opis belih vin in belih vin z izrazom „fermentado en barrica“, pri katerih je vrenje potekalo v sodu, je bil izboljšan.

Ta sprememba se nanaša na točko 2(b) specifikacije proizvoda in točko 6 enotnega dokumenta.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

SPREMEMBA OMEJITEV PRI PRIDELAVI VIN

Opis

Oddelek o omejitvah pri vinifikaciji belih, rosé in rdečih vin je bil preoblikovan glede najmanjšega predpisanega deleža sort vinske trte, ki jih je treba uporabiti pri pridelavi.

Ta sprememba se nanaša na točko 3(c.1) specifikacije proizvoda in točko 7.1 enotnega dokumenta.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

VKLJUČITEV NOVE SORTE

Opis

Dodana je bila bela sorta vinske trte tijonera.

Ta sprememba se nanaša na točko 6 specifikacije proizvoda in točko 8 enotnega dokumenta.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

IZJEMNA UPORABA NEKATERIH SORT

Opis

Izjemoma je dovoljena uporaba sort vinske trte palomino in garnacha gris, zasajenih pred 1. januarjem 1980 in razpršenih po registriranih vinogradniških parcelah.

Ta sprememba se nanaša na točko 6 specifikacije proizvoda, vendar ne vpliva na enotni dokument.

☐ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

PREOBLIKOVANJE ODDELKA O POVEZAVI

Opis

Besedilo oddelka o povezavi je bilo posodobljeno tako, da je vključena navedba dodane sorte vinske trte, poleg tega so popravljene nekatere napake, kot so imena nekaterih odobrenih sort, ki so bile izpuščene.

Ta sprememba se nanaša na točko 7(a)(2) in (d)(2) specifikacije proizvoda, vendar ne vpliva na enotni dokument.

☐ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

IZBOLJŠANJE BESEDILA

Opis

Besedilo je bilo popravljeno, pri čemer je bil izraz „nadzorni organ“ nadomeščen z izrazom „pristojni organ“, saj je to subjekt, ki je naveden.

Podobno je bila pod naslovom Metodologija nadzora črtana navedba „pristojnega organa“, saj ni potrebna.

Sprememba se nanaša na točko 9(a) in (b.2) specifikacije proizvoda, vendar ne vpliva na enotni dokument.

☐ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe za vino

„Arribes“

Referenčna številka EU: PDO-ES-A0614-AM04 – 7. november 2025

1. **Ime**

„Arribes“

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

☐ GO

3. **Država, ki ji pripada razmejeno geografsko območje**

Španija

4. **Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143**

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tarifne številke 2009

5. **Kategorije proizvodov vinske trte iz dela II Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013**

1. Vino

6. **Opis vina ali vin**

Proizvod vinske trte

VINO – bela vina in vina rosé

Organoleptične lastnosti

Videz

— Bela vina:

rumene barve s sivimi do zlatimi odtenki.

— Vino z izrazom „fermentado en barrica“ (z vrenjem v sodu):

barve segajo od slamnato rumene do zlatih odtenkov.

— Oranžno vino:

jantarni odtenki.

— Vina rosé:

bledo rožnate do svetlo rdeče barve.

— Starana vina rosé:

rožnate barve, s staranjem se razvijejo različni odtenki.

Vonj

— Bela vina:

čiste arome (brez napak) s sadnimi in/ali cvetličnimi notami. Lahko se zazna pridih mineralnosti.

— Vino z izrazom „fermentado en barrica“ (z vrenjem v sodu):

čiste arome z notami po prekajenem in praženem, ki se prepletajo s srednje intenzivnimi sadnimi in cvetličnimi notami, značilnimi za sorto.

— Oranžno vino:

sadne in/ali cvetlične arome. Srednja intenzivnost, včasih s pridihom koščičastega sadja ali agrumov.

— Vina rosé:

čiste arome (brez napak) s prevladujočimi sadnimi zaznavami.

— Starana vina rosé:

čiste arome z uravnoteženimi lesnimi in sadnimi notami, odvisno od obdobja staranja.

Okus

— Bela vina:

svež z uravnoteženimi kislinami.

— Vino z izrazom „fermentado en barrica“ (z vrenjem v sodu):

uravnotežene kisline, z dobro strukturiranimi hrastovimi notami in srednje dolgim do dolgim pookusom.

— Oranžno vino:

bolj polnega telesa, včasih s pridihom zrelega sadja.

— Vina rosé:

saden, z lepo povezanimi kislinami.

— Starana vina rosé:

dobro strukturiran, z dobrim ravnotežjem med kislinami in alkoholom ter dolgim pookusom.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):	11,0
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	4,0
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin:	v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	150

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najvišja vsebnost hlapnih kislin

Pri vinih, mlajših od enega leta: 0,7 g/l (11,67 meq/l)

Pri vinih, starejših od enega leta: 0,7 g/l (11,67 meq/l) do deleža alkohola 10 vol. % + 0,06 g/l (1 meq/l) za vsako odstotno točko nad 10 vol. %

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

VINO – mlada rdeča vina

Organoleptične lastnosti

Videz

Vijolične do slezenasto rdeče barve.

Vonj

Iskrene arome s sadnim in/ali mineralnim pridihom.

Okus

Saden z dobro uravnoteženimi kislinami.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):	11,0
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	4,0
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin:	v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	150

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najvišja vsebnost hlapnih kislin

Pri vinih, mlajših od enega leta: 0,7 g/l (11,67 meq/l)

Pri vinih, starejših od enega leta: 0,7 g/l (11,67 meq/l) do deleža alkohola 10 vol. % + 0,06 g/l (1 meq/l) za vsako odstotno točko nad 10 vol. %

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

VINO – starana rdeča vina

Organoleptične lastnosti

Videz

Vijolične do rdeče barve, možni so tudi oranžni odtenki, ki so značilni za staranje. Srednje do zelo intenziven.

Vonj

Iskrene, sadne arome z notami po lesu in/ali pridih mineralnosti.

Okus

Dobro strukturiran, z aromo po lesu in dobro uravnoteženimi kislinami.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):	12,0
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	4,0
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin:	v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	150

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najvišja vsebnost hlapnih kislin

Pri vinih, mlajših od enega leta: 0,7 g/l (11,67 meq/l)

Pri vinih, starejših od enega leta: 0,7 g/l (11,67 meq/l) do deleža alkohola 10 vol. % + 0,06 g/l (1 meq/l) za vsako odstotno točko nad 10 vol. %

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

7. **Vinarske prakse**

7.1 *Posebni enološki postopki pridelave vin in ustrezne omejitve pri njihovi pridelavi*

Enološki postopek

—

Vrsta enološkega postopka:

Poseben enološki postopek

Opis:

— Največji donos pri stiskanju: 72 litrov na 100 kilogramov potrganega grozdja.

— Pri proizvodnji oranžnega vina je potrebna najmanj sedemdnevna maceracija grozdnih kožic.

— Za vina z izrazom „FERMENTADO EN BARRICA“ (z vrenjem v sodu) na nalepki je največja prostornina 600 litrov.

Enološki postopek

—

Vrsta enološkega postopka:

Omejitve pri vinifikaciji

Opis:

— Najmanj 95 % grozdja, uporabljenega za pridelavo belih vin, mora izhajati iz odobrenih sort.

— Oranžno vino se lahko prideluje samo iz belih sort, pri čemer mora najmanj 95 % grozdja izhajati iz odobrenih belih sort.

— Najmanj 95 % grozdja, uporabljenega za pridelavo vin rosé, mora izhajati iz naslednjih sort: 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 in tijonera.

— Najmanj 85 % grozdja, uporabljenega za pridelavo rdečih vin, mora izhajati iz naslednjih sort: juan garcía, rufete, tempranillo, garnacha tinta, mencía, bruñal, syrah, bastardillo chico, tinta jeromo, mandón in gajo arroba.

Za ekstrakcijo mošta se lahko uporabljajo samo mehanski sistemi, ki ne poškodujejo ali trgajo trdnih delov grozdov. Uporaba visokohitrostnih centrifug ali neprekinjenih stiskalnic je izrecno prepovedana.

7.2 *Največji donosi*

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Rdeče sorte

Največji donos:

Največji donos:	7 000
Največji donos na enoto:	kilogrami grozdja na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Rdeče sorte

Največji donos:

Največji donos:	50,4
Največji donos na enoto:	hektolitri na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Bele sorte

Največji donos:

Največji donos:	10 000
Največji donos na enoto:	kilogrami grozdja na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Bele sorte

Največji donos:

Največji donos:	72
Največji donos na enoto:	hektolitri na hektar

8. **Sorta ali sorte vinske trte, iz katerih se pridobi vino oziroma vina**

— 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. **Jedrnat opis razmejenega geografskega območja**

Geografsko območje ZOP „Arribes“ leži na severozahodu pokrajine Salamanca in jugozahodu pokrajine Zamora. Vključuje naslednje občine:

— pokrajina 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 in Villarino de los Aires,

— pokrajina 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 in Villardiegua de la Ribera.

Poligoni 2, 3, 4, 12, 13, 14 in 16 v občini Almaraz de Duero ter poligon 1 v občini Muelas del Pan.

10. **Povezava z geografskim območjem**

Kategorija proizvoda vinske trte

1. Vino

Povzetek povezave

1. Sezona gojenja vinske trte se začne spomladi (ki je na tem območju zgodnejša) in je na območju Arribes del Duero zelo intenzivna, saj pade veliko dežja, kar koristi rastlinam. To pomembno vpliva na ustrezno vsebnost naravnih kislin v vinu, saj ta običajno ni nižja od 5,5 g/l.

2. Temperaturni vzorec na območju Arribes del Duero sadju omogoča, da dozori do popolnosti, kar prinaša večjo koncentracijo polifenolov. Tako se spremeni aromatični profil vin, ki imajo pogosto arome prezrelega, vkuhanega sadja.

3. Trsni izbor na območju Arribes je zelo poseben in se razlikuje od trsnega izbora na drugih območjih. Zato imajo tudi vina zelo edinstven aromatični profil in običajno posebne organoleptične lastnosti.

11. **Dodatne veljavne zahteve**

Naslov zahteve/odstopanja

PAKIRANJE PRI IZVORU

Pravni okvir

Nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatne zahteve/odstopanja

Pakiranje na razmejenem geografskem območju

Opis zahteve/odstopanja

Postopek proizvodnje vina vključuje stekleničenje in nato staranje vin, zato se lahko organoleptične lastnosti in fizikalno-kemijske značilnosti iz te specifikacije proizvoda zagotovijo le, če vsi postopki obdelave vina potekajo na območju proizvodnje. Da se torej jamči za kakovost, poreklo in nadzor ter ob upoštevanju, da je stekleničenje vin, zajetih z ZOP „Arribes“, ena od kritičnih točk pri zagotavljanju lastnosti, opredeljenih v tej specifikaciji proizvoda, je treba ta postopek izvesti v polnilnicah vinarn na območju proizvodnje.

Naslov zahteve/odstopanja

OZNAČEVANJE

Pravni okvir

Nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatne zahteve/odstopanja

Dodatne določbe o označevanju

Opis zahteve/odstopanja

— Na nalepki mora biti navedeno leto trgatve, tudi če vino ni starano.

— Na nalepki vin rosé in rdečih vin se lahko navede izraz „ROBLE“ (nega v hrastovem sodu), če so bila vina med proizvodnjo vsaj tri mesece starana v hrastovih sodih.

— Pri oranžnih vinih se lahko uporabi izraz „VINO NARANJA“ (oranžno vino), če vina izpolnjujejo zahteve iz specifikacije proizvoda.

— Pri vseh vinih se lahko uporabi izraz „FERMENTADO EN BARRICA“ (z vrenjem v sodu), če sta vrenje in pretvorba mošta v vino najmanj tri mesece potekala v hrastovih sodih.

Elektronski sklic (URL) na objavo specifikacije proizvoda

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