C/2026/743

5.2.2026

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/743)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Arribes”

EU:s referensnummer: PDO-ES-A0614-AM04 – 7.11.2025

1. **Produktens namn**

”Arribes”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

☐ GB

3. **Sektor**

☐ Jordbruksprodukter

☑ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Spanien

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Namn

Ministeriet för jordbruk, fiske och livsmedelsfrågor, generaldirektoratet för livsmedelsfrågor, undergeneraldirektoratet för kontroll av livsmedelskvalitet och laboratorier för jordbruksbaserade livsmedel

6. **Klassificering som standardändring**

Den behöriga myndigheten anser att denna ändring av produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Arribes” är en standardändring. Den kan inte betraktas som en unionsändring eftersom den inte utgör någon av de situationer som avses i artikel 24.3 i förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar, eftersom den inte innefattar en ändring i namnet eller användningen av namnet eller i den produktkategori eller de produkter som omfattas av den geografiska beteckningen, riskerar att upphäva sambandet med det geografiska området, eller innebär ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

Rubrik

TILLÄGG AV DEN NYA VINTYPEN ORANGEVIN

[1] Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beskrivning

Den nya vintypen ”orangevin” har lagts till i kategori 1. Följaktligen har även information som rör beskrivningen, produktionsmetoderna och märkningen för denna typ lagts till.

Denna ändring gäller punkt 2 a och b, punkt 3 b.1, punkt 3 c och punkt 8 b.3 i produktspecifikationen och punkterna 6, 7.1 och 11 i det sammanfattande dokumentet.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

ÄNDRINGAR AV FYSISKA OCH KEMISKA PARAMETRAR

Beskrivning

Den högsta halten av flyktiga syror för vita viner och roséviner som lagras i över ett år har höjts.

Denna ändring gäller punkt 2 a i produktspecifikationen och punkt 6 i det sammanfattande dokumentet.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

ÄNDRINGAR I DE ORGANOLEPTISKA BESKRIVNINGARNA

Beskrivning

Den organoleptiska beskrivningen av de vita vinerna och de vita fatjästa vinerna har förbättrats.

Denna ändring gäller punkt 2 b i produktspecifikationen och punkt 6 i det sammanfattande dokumentet.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

ÄNDRING AV RESTRIKTIONERNA FÖR VINFRAMSTÄLLNINGEN

Beskrivning

I avsnittet om restriktioner för framställningen av vita viner, roséviner och röda viner har ordalydelsen ändrats i det stycke där det fastställs vilka lägsta procentandelar av olika druvsorter som måste användas vid framställningen.

Denna ändring gäller punkt 3 c.1 i produktspecifikationen och punkt 7.1 i det sammanfattande dokumentet.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

TILLÄGG AV EN NY DRUVSORT

Beskrivning

Den gröna druvsorten tijonera har lagts till.

Denna ändring gäller punkt 6 i produktspecifikationen och punkt 8 i det sammanfattande dokumentet.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

ANVÄNDNING AV VISSA DRUVSORTER I UNDANTAGSFALL

Beskrivning

I undantagsfall är det tillåtet att använda druvsorterna palomino och garnacha gris som planterats före den 1 januari 1980 på olika registrerade vinodlingsskiften.

Denna ändring gäller punkt 6 i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

OMFORMULERING AV AVSNITTET OM SAMBAND

Beskrivning

Texten i avsnittet om sambandet har uppdaterats. En hänvisning till druvsorten har lagts till och vissa fel har rättats till, bland annat genom tillägg av namnen på vissa godkända druvsorter som hade utelämnats.

Ändringen gäller punkt 7 a.2 och 7 d.2 i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

FÖRBÄTTRING AV ORDALYSELSEN

Beskrivning

Ordalydelsen har rättats till, och ”kontrollorgan” har ersatts med ”behörig myndighet”, eftersom detta är den enhet som nämns.

Hänvisningen till ”behörig myndighet” i avsnittet om kontrollmetoder har även tagits bort, eftersom den är onödig.

Ändringen gäller punkt 9 a och 9 b.2 i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för vin

”Arribes”

EU:s referensnummer: PDO-ES-A0614-AM04 – 7.11.2025

1. **Namn**

Arribes

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

☐ GB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Spanien

4. **Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143**

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

5. **Kategorier av vinprodukter som anges i del II i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013**

1. Vin

6. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

Vinprodukt

VIN – Vita viner och roséviner

Organoleptiska egenskaper

Utseende

— Vita viner:

Gula till färgen med nyanser som varierar från grå till gyllene.

— ”Fatjäst” vin:

Färgen går från halmgul till gyllengul.

— Orangevin:

Bärnstensnyanser.

— Roséviner:

Färgen går från ljust rosa till ljusröd.

— Lagrade roséviner:

Rosa, med nyanser som utvecklas under lagringsprocessen.

Doft

— Vita viner:

Djärva aromer (inga defekter) med fruktiga och/eller blommiga inslag. Kan innehålla spår av mineralitet.

— ”Fatjäst” vin:

Djärva aromer med rökiga och rostade inslag i kombination med de fruktiga och blommiga toner som är typiska för druvsorten, och med medelhög intensitet.

— Orangevin:

Fruktiga och/eller blommiga aromer. Medelhög intensitet, ibland med inslag av sten eller citrusfrukter.

— Roséviner:

Djärva aromer (inga defekter) med dominerande fruktiga inslag.

— Lagrade roséviner:

Rena aromer där ek och frukt balanseras beroende på lagringsprocessens längd.

Smak

— Vita viner:

Frisk med balanserad syra.

— ”Fatjäst” vin:

Balanserad syra, med välstrukturerade toner av ek och medellång till lång eftersmak.

— Orangevin:

Fylligare, ibland med inslag av mogen frukt.

— Roséviner:

Fruktig, med välintegrerad syra.

— Lagrade roséviner:

Välstrukturerad med god balans mellan syra och alkohol och lång eftersmak.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	11,0
Lägsta totala syrahalt:	4,0
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	150

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Högsta halt av flyktiga syror:

För viner yngre än ett år: 0,7 g/l (11,67 mekv/l).

För viner äldre än ett år: 0,7 g/l (11,67 mekv/l) upp till en alkoholhalt på 10 volymprocent + 0,06 g/l (1 mekv/l) för varje procent som överstiger 10 volymprocent.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

VIN – Unga röda viner

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Röda nyanser som varierar från violett till purpurrött.

Doft

Djärva aromer med fruktiga och/eller mineraliska inslag.

Smak

Fruktig med välbalanserad syra.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	11,0
Lägsta totala syrahalt:	4,0
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	150

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Högsta halt av flyktiga syror:

För viner yngre än ett år: 0,7 g/l (11,67 mekv/l).

För viner äldre än ett år: 0,7 g/l (11,67 mekv/l) upp till en alkoholhalt på 10 volymprocent + 0,06 g/l (1 mekv/l) för varje procent som överstiger 10 volymprocent.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

VIN – Lagrade röda viner

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Färgen varierar från violett till röd, med eventuella orangea toner som är typiska för lagringen. Medelhög till hög intensitet.

Doft

Djärva, fruktiga aromer med nyanser från ek och/eller spår av mineralitet.

Smak

Välstrukturerad med smak av ekfat och välbalanserad syra.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	12,0
Lägsta totala syrahalt:	4,0
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	150

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Högsta halt av flyktiga syror:

För viner yngre än ett år: 0,7 g/l (11,67 mekv/l).

För viner äldre än ett år: 0,7 g/l (11,67 mekv/l) upp till en alkoholhalt på 10 volymprocent + 0,06 g/l (1 mekv/l) för varje procent som överstiger 10 volymprocent.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

7. **Vinframställningsmetoder**

7.1 *Särskilda oenologiska metoder som använts för att framställa vinet eller vinerna samt de relevanta begränsningarna för denna framställning*

Vinframställningsmetod

—

Typ av oenologisk metod:

Särskild oenologisk metod

Beskrivning:

— Högsta avkastning vid utvinning: 72 liter per 100 kilogram skördade druvor.

— Vid framställning av orangevin krävs minst sju dagars maceration med skalen.

— För viner med uttrycket ”FERMENTADO EN BARRICA” (FATJÄST) på etiketten är den maximala kapaciteten 600 liter.

Vinframställningsmetod

—

Typ av oenologisk metod:

Restriktion för vinframställningen

Beskrivning:

— Åtminstone 95 % av de druvor som används vid framställningen av vita viner ska vara av de tillåtna druvsorterna.

— Orangevinet får endast framställas med gröna druvsorter, varav minst 95 % ska vara av de godkända gröna druvsorterna.

— Åtminstone 95 % av de druvor som används vid framställningen av roséviner ska vara av följande druvsorter: 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 och tijonera.

— Åtminstone 85 % av de druvor som används vid framställningen av röda viner ska vara av följande druvsorter: juan garcía, rufete, tempranillo, garnacha tinta, mencía, bruñal, syrah, bastardillo chico, tinta jeromo, mandón och gajo arroba.

När musten utvinns får endast mekaniska system, som inte skadar eller bryter av druvklasarnas fasta delar, användas. Det är uttryckligen förbjudet att använda höghastighetscentrifuger eller kontinuerliga pressar.

7.2 *Högsta avkastning*

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Röda druvsorter

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	7 000
Högsta avkastning per enhet:	kg druvor per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Röda druvsorter

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	50,4
Högsta avkastning per enhet:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Gröna druvsorter

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	10 000
Högsta avkastning per enhet:	kg druvor per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Gröna druvsorter

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	72
Högsta avkastning per enhet:	hektoliter per hektar

8. **Uppgifter om den eller de druvsorter som vinet eller vinerna framställs av**

— 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. **Kort beskrivning av det avgränsade geografiska området**

Det geografiska område som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Arribes” ligger i nordvästra delen av provinsen Salamanca och i sydvästra delen av provinsen Zamora. Området består av följande kommuner:

— Provinsen 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 och Villarino de los Aires.

— Provinsen 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 och Villardiegua de la Ribera.

Polygonerna 2, 3, 4, 12, 13, 14 och 16 i kommunen Almaraz de Duero, och polygon 1 i kommunen Muelas del Pan.

10. **Samband med det geografiska området**

Kategori av vinprodukter

1. Vin

Sammanfattning av sambandet

1. Vinodlingssäsongen som pågår från våren och framåt (och som börjar tidigare här) har mycket goda förutsättningar i Arribes del Duero, eftersom området får rikligt med nederbörd vilket är gynnsamt för plantorna. Detta har stor effekt på den korrekta naturliga syrahalten i vinerna, eftersom den sällan är lägre än 5,5 g/l.

2. Temperaturmönstret i Arribes del Duero gör så att druvorna mognar på bästa sätt och möjliggör högre koncentration av polyfenoler. Detta förändrar vinernas aromatiska profil, som ibland tenderar att utveckla övermogna, syltiga fruktaromer.

3. Sammansättningen av druvsorter är mycket särpräglad och skiljer sig från andra områden. Som följd har områdets viner en mycket unik aromatisk profil och vanligtvis speciella organoleptiska egenskaper.

11. **Ytterligare tillämpliga krav**

Rubrik för kravet/undantaget

FÖRPACKNING VID KÄLLAN

Rättslig ram

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Förpackning i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av kravet/undantaget

Vinframställningsprocessen omfattar både buteljering och efterföljande lagring av vinerna, vilket innebär att de organoleptiska, fysiska och kemiska egenskaper som beskrivs i specifikationen endast kan garanteras om hela vinhanteringsverksamheten äger rum i produktionsområdet. I syfte att säkerställa kvaliteten och ge en garanti för ursprung och kontroll, och med beaktande av att buteljering av viner som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Arribes” är av avgörande slag för att erhålla de egenskaper som anges i denna produktspecifikation, måste verksamheten därför äga rum i vinerier vid tappningsanläggningar i produktionsområdet.

Rubrik för kravet/undantaget

MÄRKNING

Rättslig ram

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av kravet/undantaget

— Årgången ska anges på etiketten, även om vinet inte har lagrats.

— Uttrycket ”ROBLE” (EK) får anges på etiketten på rosévinerna och de röda vinerna om vinerna har lagrats i minst tre månader på ekfat under produktionen.

— Uttrycket ”VINO NARANJA” (ORANGEVIN) får användas på de vita vinerna om de uppfyller kraven i produktspecifikationen.

— Uttrycket ”FERMENTADO EN BARRICA” (FATJÄST) får användas på samtliga viner om jäsningen och framställningen av vin ur must sker på ekfat under en period på minst tre månader.

Elektronisk (URL) hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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