C/2026/3089

9.6.2026

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2026/3089)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«3 Riberas»

Numéro de référence UE: PGI-ES-A0128-AM02 — 13.3.2026

1. **Dénomination du produit**

«3 Riberas»

2. **Type d'indication géographique**

☐ AOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Secteur**

☐ produits agricoles

☑ vins

☐ boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Espagne

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Dirección General de Alimentación. Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimenarios.

6. **Qualification en tant que modification standard**

L'autorité compétente considère que l'ensemble des modifications apportées au cahier des charges de l'AOP «3 Riberas» constituent une modification standard du cahier des charges dès lors qu'elles ne sauraient être considérées comme une modification à l'échelle de l'Union, étant donné qu'elles ne relèvent d'aucune des situations visées à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143 concernant les indications géographiques, c'est-à-dire qu'elles n'entraînent pas: de changement de la dénomination ou de l'utilisation de la dénomination, ou de la catégorie de produit ou produits désignés par l'indication géographique; de risque d'annihiler le lien avec l'aire géographique; de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Intitulé

Ajout des vins partiellement désalcoolisés.

Description

La possibilité de désalcooliser partiellement les vins protégés est introduite, de même que les pratiques œnologiques autorisées à cet effet.

Les points 2 et 3 du cahier des charges et les points 6 et 7.1 du document unique sont modifiés en conséquence.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Intitulé

Ajout des vins à faible titre alcoométrique.

Description

La possibilité d'élaborer des vins à faible titre alcoométrique de manière naturelle, sans nécessité de recourir à un processus de désalcoolisation, est introduite.

Le point 2 du cahier des charges et le point 6 du document unique sont modifiés en conséquence.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Intitulé

Ajout de moût concentré rectifié.

Description

La possibilité d'autoriser l'édulcoration des vins par ajout de moût concentré rectifié est introduite.

Le point 3 du cahier des charges et le point 7.1 du document unique sont modifiés en conséquence.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Intitulé

Modifications relatives à l'élaboration du vin rosé.

Description

L'obligation d'élaborer les vins rosés exclusivement à partir de raisins rouges est supprimée et remplacée par l'obligation d'utiliser au moins 85 % de raisins rouges parmi les cépages autorisés dans le cahier des charges.

Le point 3 du cahier des charges et le point 7.1 du document unique sont modifiés en conséquence.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Intitulé

Ajout des mélanges de vins rosés et de vins rouges.

Description

La possibilité de mélanger les vins rosés avec les vins rouges du millésime suivant est ajoutée.

Le point 3 du cahier des charges et le point 7.1 du document unique sont modifiés en conséquence.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Intitulé

Élargissement et correction des cépages autorisés.

Description

De nouvelles variétés à raisins de cuve sont introduites (rouges: Cabernet Franc, Malbec et Petit Verdot; blanches: Albariño, Gros Manseng, Hondarrabi Zuri, Petit Courbu, Petit Manseng, Viognier et Oneca) et sont autorisées dans la Communauté forale de Navarre. Quelques corrections relatives à la dénomination des cépages existants sont également introduites (la dénomination «Macabeo» est ajoutée comme dénomination principale du cépage «Viura»; et le terme «Riojana» est ajouté au cépage «Malvasia» afin de rétablir sa dénomination correcte).

Le point 6 du cahier des charges et le point 8 du document unique sont modifiés en conséquence.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Intitulé

Amélioration rédactionnelle de la partie consacrée au lien.

Description

La référence détaillée aux caves élaborant les vins couverts par l'indication géographique protégée «3 Riberas» est supprimée, de même que les informations relatives à l'IGP devenues obsolètes.

Le point 7 du cahier des charges est modifié en conséquence: dès lors qu'il s'agit seulement d'une amélioration rédactionnelle, il n'y a pas de risque d'annihilation du lien avec l'aire géographique. Le document unique reste inchangé.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Intitulé

Autorisation du conditionnement en dehors de l'aire délimitée.

Description

La restriction relative au transport de vin en vrac uniquement entre opérateurs enregistrés est supprimée et remplacée par l'autorisation de conditionnement en dehors de l'aire délimitée.

Le point 8 du cahier des charges et le point 11 du document unique sont modifiés en conséquence.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Intitulé

Mise à jour de l'autorité compétente et de l'organisme de contrôle délégué.

Description

Les données relatives à l'autorité compétente et à l'organisme de contrôle délégué sont mises à jour.

Le point 9 du cahier des charges est modifié en conséquence. Le document unique reste inchangé.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour le vin

«3 Riberas»

Numéro de référence UE: PGI-ES-A0128-AM02 — 13.3.2026

1. **Dénomination(s)**

3 Riberas

2. **Type d'indication géographique**

☐ AOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

Espagne

4. **Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143**

2204 — Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisins, autres que ceux du nº 2009

5. **Catégories de produits de la vigne énoncées à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) nº 1308/2013**

1. Vin

6. **Description du ou des vins**

Produit de la vigne

Vins blancs et rosés

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Limpide, brillante et de couleur appropriée.

Nez

Franc.

Bouche

Fraîche et équilibrée.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	10,5
Acidité totale minimale:	4
Unité de l'acidité totale minimale:	grammes par litre, exprimée en acide tartrique

Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	13,3
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Acidité volatile:

pour les vins vieillis, la limite est augmentée de 0,06 grammes par degré d'alcool supérieur à 10 degrés (1 meq/l).

Teneur maximale totale en anhydride sulfureux:

180 mg/l pour les vins dont la teneur en sucre est inférieure à 5 g/l, et 230 mg/l pour les vins dont la teneur en sucre est supérieure ou égale à 5 g/l.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vins rouges

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Limpide, brillante et de couleur appropriée.

Nez

Franc.

Bouche

Fraîche et équilibrée.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	11
Acidité totale minimale:	4
Unité de l'acidité totale minimale:	grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	13,3
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Acidité volatile:

pour les vins vieillis, la limite est augmentée de 0,06 grammes par degré d'alcool supérieur à 10 degrés (1 meq/l).

Anhydride sulfureux total:

140 mg/l pour les vins dont la teneur en sucre est inférieure à 5 g/l, et 190 mg/l pour les vins dont la teneur en sucre est supérieure ou égale à 5 g/l.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vins à faible titre alcoométrique (blancs, rosés et rouges)

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Limpide, brillante et de couleur appropriée.

Nez

Franc.

Bouche

Fraîche et équilibrée.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	4,5
Acidité totale minimale:	—
Unité de l'acidité totale minimale:	—
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	13,3
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Acidité totale minimale:

— vins blancs et rosés: 4 grammes/litre exprimée en acide tartrique (53,3 mEq/l);

— vins rouges: 3,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique (46,6 mEq/l).

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vins partiellement désalcoolisés (blancs, rosés et rouges)

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Limpide, brillante et de couleur appropriée.

Nez

Franc.

Bouche

Fraîche et équilibrée.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	0,5
Acidité totale minimale:	—
Unité de l'acidité totale minimale:	—
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	13,3
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Acidité totale minimale:

— vins blancs et rosés: 4 grammes/litre exprimée en acide tartrique (53,3 mEq/l);

— vins rouges: 3,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique (46,6 mEq/l).

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

7. **Pratiques vitivinicoles**

7.1. *Pratiques œnologiques spécifiques employées pour élaborer le ou les vins concernés ainsi que les restrictions applicables à cette élaboration*

Pratique vitivinicole

—

Type de pratique œnologique

Pratique œnologique spécifique

Description

Les différents vins protégés sont élaborés selon la méthode suivante:

— vins rouges: fermentation totale ou partielle des raisins préalablement éraflés ou non, avec les peaux;

— vins rosés: fermentation des moûts de raisins débarrassés des peaux, avec au moins 85 % de raisins rouges parmi les cépages autorisés dans le présent cahier des charges;

— vins blancs: fermentation des moûts de raisins blancs débarrassés des peaux. Les vins blancs peuvent être élaborés à partir de raisins rouges.

Il est possible de couper le vin rouge du millésime suivant avec du vin rosé ou d'ajouter du vin rosé à du vin rouge du millésime suivant, à condition que la proportion de vin rosé ne dépasse pas 15 % du volume total obtenu.

Le processus d'élaboration des vins demi-secs, moelleux et doux est le même que celui des vins secs, le processus de fermentation pouvant être interrompu en laissant des sucres résiduels. Ces vins peuvent aussi être obtenus à partir de vins secs au moyen d'un processus d'édulcoration par ajout de moûts concentrés rectifiés, à condition que le titre alcoométrique volumique total du vin ne soit pas augmenté de plus de 4 % vol.

Désalcoolisation partielle des vins

Les pratiques œnologiques suivantes sont autorisées pour la désalcoolisation des vins:

— évaporation sous vide partielle;

— techniques membranaires;

— distillation.

Les vins obtenus ne doivent présenter aucun défaut organoleptique. L'élimination de l'éthanol du vin est interdite si la teneur en sucre du moût dont le vin provient a été préalablement augmentée. Le pourcentage d'éthanol doit être réduit conformément aux limites autorisées pour le titre alcoométrique volumique. Le procédé est effectué est sous la responsabilité d'un œnologue ou d'un technicien spécialisé.

La désalcoolisation partielle des vins rouges, blancs et rosés est autorisée lorsque le titre alcoométrique volumique acquis est supérieur à 0,5 % et inférieur au titre alcoométrique acquis minimal de la catégorie avant désalcoolisation.

Pratique vitivinicole

—

Type de pratique œnologique

Restrictions applicables à la vinification

Description

Le rendement de transformation des raisins en vin n'est pas supérieur à 74 %, sans tenir compte des lies issues de l'élaboration.

7.2. *Rendements maximaux*

Tous les vins / catégorie / cépage / type

Tous les vins

Rendement maximal

Rendement maximal	16 000
Unité du rendement maximal:	kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins / catégorie / cépage / type

Tous les vins

Rendement maximal

Rendement maximal	118
Unité du rendement maximal:	hectolitres par hectare

8. **Indication de la ou des variétés de raisin à partir de laquelle/desquelles le ou les vins sont obtenus**

— ALARIJE — MALVASÍA RIOJANA

— ALBARIÑO

— ALBILLO MAYOR

— BOBAL

— CABERNET FRANC

— CABERNET SAUVIGNON

— CHARDONNAY

— GARNACHA BLANCA

— GARNACHA TINTA

— GEWÜRZTRAMINER

— GRACIANO

— GROS MANSENG

— HONDARRABI ZURI

— MACABEO — VIURA

— MALBEC

— MATURANA BLANCA

— MAZUELA

— MERENZAO — MATURANA TINTA

— MERLOT

— MONASTRELL

— MOSCATEL DE GRANO MENUDO

— ONECA

— PARELLADA

— PETIT COURBU

— PETIT MANSENG

— PETIT VERDOT

— PINOT NOIR

— RIESLING

— SAUVIGNON BLANC

— SYRAH

— TEMPRANILLO

— TEMPRANILLO BLANCO

— VERDEJO

— VIOGNIER

— XARELLO

9. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire géographique de production comprend les terres situées dans les communes de la Communauté forale de Navarre, à l'exception des terres rattachées à l'appellation d'origine qualifiée «Rioja».

La liste des communes composant l'aire de production est la suivante:

Abáigar, Abárzuza, Aberin, Ablitas, Adiós, Aguilar de Codés, Aibar, Allín, Allo, Améscoa Baja, Ancín, Añorbe, Ansoáin, Aoiz, Aranarache, Aranguren, Arellano, Arguedas, Armañanzas, Arróniz, Artajona, Artazu, Ayegui, Azuelo, Barañáin, Barásoain, Barbarin, Barillas, Beire, Belascoáin, Berbinzana, Beriáin, Berrioplano, Berriozar, Bidaurreta, Biurrun-Olcoz, Buñuel, Burlada, Cabanillas, Cabredo, Cadreita, Caparroso, Cárcar, Carcastillo, Cascante, Cáseda, Castejón, Castillonuevo, Cendea de Olza, Cintruénigo, Cirauqui, Ciriza, Cizur, Corella, Cortes, Desojo, Dicastillo, Echarri, Egüés, El Busto, Enériz, Eslava, Espronceda, Estella, Esteribar, Etayo, Etxauri, Eulate, Ezcabarte, Ezprogui, Falces, Fitero, Fontellas, Funes, Fustiñana, Galar, Gallipienzo, Garínoain, Genevilla, Goñi, Guesálaz, Guirguillano, Huarte, Ibargoiti, Igúzquiza, Iza, Izagaondoa, Javier, Juslapeña, Lana, Lapoblación, Larraga, Larraona,

Lazagurría, Leache, Legarda, Legaria, Leoz, Lerga, Lerín, Lezáun, Liédena, Lizoáin-Arriasgoiti, Lodosa, Lónguida, Los Arcos, Lumbier, Luquin, Mañeru, Marañón, Marcilla, Mélida, Mendaza, Mendigorría, Metauten, Milagro, Mirafuentes, Miranda de Arga, Monreal, Monteagudo, Morentin, Mués, Murchante, Murieta, Murillo el Cuende, Murillo el Fruto, Muruzábal, Navascués, Nazar, Noáin, Obanos, Oco, Olejua, Olite, Ollo, Olóriz, Orísoain, Orkoien, Oteiza, Pamplona, Peralta, Piedramillera, Pitillas, Puente la Reina, Pueyo, Ribaforada, Romanzado, Sada, Salinas de Oro, San Martín de Unx, Sangüesa, Sansol, Santacara, Sesma, Sorlada, Tafalla, Tiebas-Muruarte de Reta, Tirapu, Torralba del Río, Torres del Río, Tudela, Tulebras, Úcar, Ujué, Unciti, Unzué, Urraúl Bajo, Urroz-Villa, Uterga, Valle de Yerri, Valtierra, Villafranca, Villamayor de Monjardín, Villatuerta, Villava, Yesa, Zabalza, Zizur Mayor et Zúñiga.

L'aire de production comprend également le territoire de Bardenas Reales et tous les terrains (*facerías*) appartenant à la région agricole IV (Tierra Estella).

10. **Lien avec l'aire géographique**

Le lien de causalité avec l'origine géographique est fondé sur:

☐ la réputation

☐ la qualité définie

☑ d'autres caractéristiques

Catégorie de produit de la vigne

1. Vin

Résumé du lien

La forte fluctuation des températures tout au long de l'année, l'augmentation de la variation des températures entre le jour et la nuit et l'incidence des vents dominants favorisent l'obtention de vins de qualité reconnaissables. Les niveaux élevés de carbonates dans les sols, ainsi que la faible proportion de matière organique et sa forte perméabilité, favorisent l'obtention de titres alcoométriques élevés et une bonne conservation de l'acidité.

11. **Exigences applicables supplémentaires**

Description de l'exigence/de la dérogation

ÉTIQUETAGE

Cadre juridique

dans la législation nationale

Type d'exigence ou de dérogation supplémentaire

dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

Le mention «Roble» (chêne) peut être utilisée. Si cette mention est utilisée ou s'il y est fait référence, il est obligatoire d'indiquer, parmi les informations relatives au vin en question, la durée, exprimée en mois ou en années, pendant laquelle le vin a été conservé dans des fûts de chêne, dont la capacité doit être de 600 litres au maximum. Pour pouvoir utiliser cette mention, les vins doivent être conservés en fûts de chêne pendant un mois au minimum.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

http://PCIGP3R2025.navarra.es