



C/2026/3089

9.6.2026

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 ⁽¹⁾

(C/2026/3089)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„3 Riberas”

Numer referencyjny UE: PGI-ES-A0128-AM02 – 13.3.2026

1. **Nazwa produktu**

„3 Riberas”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

- ChNP
- ChOG
- OG

3. **Sektor**

- Produkty rolne
- Wino
- Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Hiszpania

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa

Ministerstwo Rolnictwa, Rybołówstwa i Żywności Dyrekcja Generalna ds. Żywności Poddyrekcja Generalna ds. Kontroli Jakości Żywności i Laboratoriów Rolno-Spożywczych

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Właściwy organ uważa, że wszystkie zmiany wprowadzone do tej zmiany w specyfikacji produktu objętego ChOG „3 Riberas” stanowią standardową zmianę w specyfikacji, ponieważ nie można ich uznać za zmianę na poziomie UE, gdyż nie wchodzą one w zakres żadnej z sytuacji, o których mowa w art. 24 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 2024/1143 dotyczącym oznaczeń geograficznych, tj.: zmiany nazwy, stosowania nazwy lub kategorii produktu lub produktów noszących odnośne oznaczenie geograficzne; zaniku związku z obszarem geograficznym; ani nie wiążą się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

(¹) Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. Opis zatwierdzonych zmian standardowych

Tytuł

Uwzględniono wina częściowo odalkoholizowane.

Opis

Uwzględniono możliwość częściowego odalkoholizowania win objętych chronioną nazwą pochodzenia, a także dozwolone w tym celu praktyki enologiczne.

Zmiana dotyczy pkt 2 i 3 specyfikacji produktu oraz pkt 6 i 7.1 jednolitego dokumentu.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

Tytuł

Uwzględniono wina o niskiej zawartości alkoholu.

Opis

Uwzględniono możliwość produkcji win o naturalnie niskiej zawartości alkoholu bez konieczności przeprowadzania procesu odalkoholizowania.

Zmiana dotyczy pkt 2 specyfikacji produktu oraz pkt 6 jednolitego dokumentu.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

Tytuł

Dodawanie rektyfikowanego zagęszczonego moszczu winogronowego.

Opis

Uwzględniono możliwość dosłodzenia win rektyfikowanym zagęszczonym moszczem winogronowym.

Zmiana dotyczy pkt 3 specyfikacji produktu oraz pkt 7.1 jednolitego dokumentu.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

Tytuł

Zmiany w produkcji wina różowego.

Opis

Usunięto obowiązek produkcji win różowych z wykorzystaniem wyłącznie czerwonych winogron i zastąpiono go obowiązkiem stosowania co najmniej 85 % odmian czerwonych dopuszczonych w specyfikacji produktu.

Zmiana dotyczy pkt 3 specyfikacji produktu oraz pkt 7.1 jednolitego dokumentu.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

Tytuł

Dodano mieszanie wina różowego z winem czerwonym.

Opis

Uwzględniono możliwość mieszania wina różowego z winem czerwonym z następnego rocznika.

Zmiana dotyczy pkt 3 specyfikacji produktu oraz pkt 7.1 jednolitego dokumentu.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

Tytuł

Rozszerzenie i korekta dozwolonych odmian winorośli.

Opis

Dodano nowe odmiany winorośli (czerwone: Cabernet Franc, Malbec i Petit Verdot; białe: Albariño, Gros Manseng, Hondarrabi Zuri, Petit Courbu, Petit Manseng, Viognier i Oneca), dopuszczone we wspólnocie autonomicznej Nawarry, oraz wprowadzono pewne poprawki do nazw już istniejących odmian (do nazwy głównej Viura dodano Macabeo, a do nazwy Malvasía dodano określenie „Riojana”, aby prawidłowo ją oznaczyć).

Zmiana dotyczy pkt 6 specyfikacji produktu oraz pkt 8 jednolitego dokumentu.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

Tytuł

Lepsze sformułowanie przepisów dotyczących związku

Opis

Usunięto odniesienie do wytwórni wina produkujących wina objęte chronionym oznaczeniem geograficznym „3 Riberas”, a także szczegóły dotyczące ChOG, które stały się nieaktualne.

Zmiana ta dotyczy pkt 7 specyfikacji produktu, ale ponieważ stanowi jedynie poprawę brzmienia, nie grozi zanikiem związku z obszarem geograficznym. Zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

Tytuł

Dopuszcza się pakowanie poza wyznaczonym obszarem.

Opis

Zniesiono ograniczenie dotyczące przemieszczania luzem wyłącznie między zarejestrowanymi podmiotami, dopuszczając pakowanie poza wyznaczonym obszarem.

Zmiana dotyczy pkt 8 specyfikacji produktu oraz pkt 11 jednolitego dokumentu.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

Tytuł

Aktualizacja dotycząca właściwego organu i jednostki certyfikującej.

Opis

Zaktualizowano dane właściwego organu i jednostki certyfikującej.

Zmiana dotyczy pkt 9 specyfikacji produktu. Zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne wina

„3 Riberas”

Numer referencyjny UE: PGI-ES-A0128-AM02 – 13.3.2026

1. **Nazwa lub nazwy**
„3 Riberas”
2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**
 - ChNP
 - ChOG
 - OG
3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**
Hiszpania
4. **Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, określona w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143**
2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009
5. **Kategorie produktów sektora wina wymienione w części II załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013**
 1. Wino
6. **Opis wina lub win**
Produkt sektora wina
Wina białe i różowe
Właściwości organoleptyczne
Wygląd
Czysty, jasny i o odpowiednim zabarwieniu.
Aromat
Aromaty muszą być wyraziste.
Smak
Muszą być świeże i zrównoważone na podniebieniu.
Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych
—
Cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	10,5
Minimalna kwasowość ogólna:	4
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	13,3
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Dodatkowe informacje dotyczące cech analitycznych

Kwasowość lotna:

W przypadku win dojrzałych limit zostanie zwiększony o 0,06 gramów na stopień alkoholu przekraczający 10 stopni (1 meq/l).

Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki:

180 mg/l w przypadku win o zawartości cukru poniżej 5 g/l i 230 mg/l w przypadku win o zawartości cukru 5 g/l lub większej.

Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

Wina czerwone

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Czysty, jasny i o odpowiednim zabarwieniu.

Aromat

Aromaty muszą być wyraziste.

Smak

Muszą być świeże i zrównoważone na podniebieniu.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

—

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	11
Minimalna kwasowość ogólna:	4
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	13,3
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Dodatkowe informacje dotyczące cech analitycznych

Kwasowość lotna:

W przypadku win dojrzałych limit zostanie zwiększony o 0,06 gramów na stopień alkoholu przekraczający 10 stopni (1 meq/l).

Całkowita zawartość dwutlenku siarki:

140 mg/l w przypadku win o zawartości cukru poniżej 5 g/l i 190 mg/l w przypadku win o zawartości cukru 5 g/l lub większej.

Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

Wina o niskiej zawartości alkoholu (białe, różowe i czerwone)

*Właściwości organoleptyczne**Wygląd*

Czysty, jasny i o odpowiednim zabarwieniu.

Aromat

Aromaty muszą być wyraziste.

Smak

Muszą być świeże i zrównoważone na podniebieniu.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

—

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	4,5
Minimalna kwasowość ogólna:	—
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	—
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	13,3
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

*Dodatkowe informacje dotyczące cech analitycznych**Minimalna kwasowość ogólna:*

- Wina białe i różowe: 4 g/l wyrażona jako kwas winowy (53,3 meq/l).
- Wina czerwone: 3,5 g/l wyrażona jako kwas winowy (46,6 meq/l).
- Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

Wina częściowo odalkoholizowane (białe, różowe i czerwone)

*Właściwości organoleptyczne**Wygląd*

Czysty, jasny i o odpowiednim zabarwieniu.

Aromat

Aromaty muszą być wyraziste.

Smak

Muszą być świeże i zrównoważone na podniebieniu.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

—

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	0,5
Minimalna kwasowość ogólna:	—
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	—
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	13,3
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Dodatkowe informacje dotyczące cech analitycznych

Minimalna kwasowość ogólna:

- Wina białe i różowe: 4 g/l wyrażona jako kwas winowy (53,3 meq/l).
- Wina czerwone: 3,5 g/l wyrażona jako kwas winowy (46,6 meq/l).
- Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

7. Praktyki enologiczne**7.1. Szczególne praktyki enologiczne stosowane przy produkcji wina lub win, stosowne ograniczenia obowiązujące w przypadku produkcji wina lub win**

Praktyki enologiczne

—

Rodzaj praktyki enologicznej

Szczególne praktyki enologiczne

Opis

Poszczególne wina chronione produkuje się przy użyciu następującej metodyki:

- wina czerwone: fermentacja całkowita lub częściowa z dodatkiem skórek winogron, które wcześniej zostały ewentualnie pozbawione łodyg;
- wina różowe: fermentacja moszczu gronowego bez skórek, przy użyciu co najmniej 85 % odmian czerwonych dopuszczonych w niniejszej specyfikacji produktu;
- wina białe: fermentacja moszczu gronowego winogron białych bez skórek. Wina białe mogą być produkowane z czerwonych winogron.

Wino różowe może być mieszane lub dodane do wina czerwonego z następnego rocznika, pod warunkiem że proporcja wina różowego nie przekracza 15 % otrzymanej całkowitej objętości.

Proces produkcji win półwytrawnych, półsłodkich i słodkich jest taki sam jak proces produkcji win wytrawnych. Proces fermentacji może zostać przerwany przez dodanie cukrów resztkowych lub, z win wytrawnych, przez dosłodzenie rektyfikowanymi zagęszczonymi moszczami winogronowymi, pod warunkiem że całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winie nie wzrośnie o więcej niż o 4 % obj.

Częściowe odalkoholizowanie wina.

W celu odalkoholizowania wina dozwolone są następujące praktyki enologiczne:

- częściowe odparowywanie w warunkach próżniowych;
- techniki membranowe;
- destylacja.

Powstałe w ten sposób wina nie mogą wykazywać wad organoleptycznych. Eliminacja etanolu z wina nie powinna być przeprowadzana, jeżeli zawartość cukru w moszczu, z którego pochodzi, została wcześniej zwiększona. Zawartość procentowa etanolu musi zostać zmniejszona zgodnie z dopuszczalnymi limitami objętościowej zawartości alkoholu. Za procedurę odpowiada enolog lub technik specjalizujący się w tej dziedzinie.

Częściowe odalkoholizowanie win czerwonych, białych i różowych jest dozwolone, jeżeli rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu jest wyższa niż 0,5 % i niższa niż minimalna rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu w danej kategorii przed odalkoholizowaniem.

Praktyki enologiczne

—

Rodzaj praktyki enologicznej

Ograniczenie związane z praktyką enologiczną

Opis

Wydajność przetwarzania winogron na wino przekraczająca 74 % nie może zostać przekroczona, bez uwzględnienia odpadów produkcyjnych.

7.2. Maksymalna wydajność

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Wszystkie wina

Maksymalna wydajność

Maksymalna wydajność	16 000
Maksymalna wydajność z hektara:	kilogramy winogron z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Wszystkie wina

Maksymalna wydajność

Maksymalna wydajność	118
Maksymalna wydajność z hektara:	hektolitry z hektara

8. Wskazanie odmiany lub odmian winorośli, z których otrzymywane jest wino lub wina

- 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
- MERENZAIO - 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. **Zwięzła definicja wyznaczonego obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny produkcji obejmuje grunty położone w gminach należących do wspólnoty autonomicznej Nawarry, z wyjątkiem gruntów objętych kwalifikowaną nazwą pochodzenia „Rioja”.

Wykaz gmin wchodzących w skład obszaru produkcji jest następujący:

Abáigar, Abárzuza, Aberin, Ablitas, Adiós, Aguilar de Codés, Aibar, Allín, Allo, Améscoa Baja, Ancín, Añorbe, Ansoáin, Aoiz, Aranerache, Aranguren, Arellano, Arguedas, Armañanzas, Arróniz, Artajona, Artazu, Ayegui, Azuelo, Barañáin, Barásóain, Barbarin, Barillas, Beire, Belascoáin, Berbinzana, Beriáin, Berrioplano, Berriozar, Bidaurreta, Biurrun-Olcoz, Buñuel, Burlada, Cabanillas, Cabredo, Cadreita, Caparrosó, 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,

Lazagurria, Leache, Legarda, Legaria, Leoz, Lerga, Lerin, Lezaun, Liedena, Lizoain-Arriasoiti, Lodosa, Longuida, Los Arcos, Lumbier, Luquin, Mañeru, Marañón, Marcilla, Mérida, Mendaza, Mendigorria, Metauten, Milagro, Mirafuentes, Miranda de Arga, Monreal, Monteagudo, Morentin, Mués, Murchante, Murieta, Murillo el Cuende, Murillo el Fruto, Muruzábal, Navascués, Nazar, Noain, Obanos, Oco, Olejua, Olite, Ollo, Olóriz, Orisoain, 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, Zúñiga.

Obszar produkcji obejmuje również terytorium Bardenas Reales i wszystkie winnice należące do okręgu rolniczego IV (Tierra Estella).

10. Związek z obszarem geograficznym

Związek przyczynowy z pochodzeniem geograficznym opiera się na

- renomie
- jakości
- innych cechach charakterystycznych

Kategoria produktów sektora wina

1. Wino

Streszczenie związku

Duże wahania temperatur w ciągu roku, wahania temperatur między dniem a nocą oraz występowanie dominujących wiatrów sprzyjają produkcji win o zróżnicowanej jakości. Wysokie poziomy węglańców w glebie, wraz z niskim odsetkiem materii organicznej i wysoką przepuszczalnością, sprzyjają osiągnięciu wysokiej zawartości alkoholu i dobrej ochrony kwasowości.

11. Inne obowiązujące wymogi

Tytuł wymogu/odstępstwa

ETYKIETOWANIE

Ramy prawne

Przepisy krajowe

Rodzaj dodatkowego wymogu lub odstępstwa

Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu/odstępstwa

Można użyć określenia „Roble”. W przypadku użycia lub odniesienia się do tego określenia w informacjach dotyczących danego wina należy wskazać okres, w miesiącach lub latach, przechowywania w drewnianych pojemnikach tego rodzaju, których maksymalna pojemność musi wynosić 600 litrów. Aby było możliwe używanie tego określenia, wina muszą być przechowywane w dębowych beczkach przez co najmniej jeden miesiąc.

Elektroniczne odesłanie (url) do publikacji specyfikacji produktu

<http://PCIGP3R2025.navarra.es>