

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(2022/C 263/10)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ⁽¹⁾.

INFORMACJA DOTYCZĄCA STANDARDOWEJ ZMIANY ZMIENIAJĄCEJ JEDNOLITY DOKUMENT

„Arribes”

PDO-ES-A0614-AM03

Data przekazania informacji: 11.4.2022

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Zmiany parametrów fizykochemicznych win

OPIS:

Zwiększenie kwasowości lotnej win białych i różowych oraz zmniejszenie zawartości alkoholu i minimalnej kwasowości ogólnej win białych, różowych i czerwonych.

Zmiana dotyczy pkt 2 lit. a) specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

Powyższe uznaje się za zmianę standardową i dotyczy ona jednolitego dokumentu. Nie wywiera ona istotnego wpływu na produkt objęty ochroną, który dzięki wzajemnemu oddziaływaniu między czynnikami naturalnymi i ludzkimi zachowuje właściwości i profil opisane w punkcie dotyczącym związku. Przedmiotowa zmiana nie odpowiada zatem żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

UZASADNIENIE:

Zwiększenie kwasowości lotnej win białych i różowych: zmiana ta jest konieczna, ponieważ nowe praktyki enologiczne (wina pomarańczowe i dojrzewanie na osadzie) i warunki przechowywania tego rodzaju win (beczki, amfory, zbiorniki betonowe), mimo że nie mają znacznego wpływu na ich właściwości organoleptyczne, zapewniają większy potencjał leżakowania win.

Zmniejszenie zawartości alkoholu w winach: dzięki zainteresowaniu zdrowszymi produktami i lepszemu zarządzaniu uprawą winorośli możliwa jest obecnie produkcja lżejszych, mniej złożonych win, w dalszym ciągu z wykorzystaniem potencjału gleb na obszarze produkcji ChNP „Arribes”.

Zmniejszenie minimalnej kwasowości win: spowodowany zmianą klimatu wzrost średnich temperatur obserwowany w ostatnich latach wpływa na niższy poziom kwasowości winogron. Stosowane obecnie bezpieczniejsze techniki produkcji pozwalają na późniejsze dojrzewanie przy użyciu rozwiązań technologicznych, co oznacza konieczność obniżenia wartości minimalnych.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

2. **Zmiana organoleptycznych cech charakterystycznych poszczególnych rodzajów wina**

OPIS:

Zmieniono punkt dotyczący właściwości organoleptycznych win.

Zmiana dotyczy pkt 2 lit. b) specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

Powyższe uznaje się za zmianę standardową i dotyczy ona jednolitego dokumentu. Niniejszą zmianą dostosowuje się organoleptyczne cechy charakterystyczne produktu w taki sposób, aby można było łatwiej je ocenić za pomocą analizy sensorycznej. Nie wywiera ona istotnego wpływu na produkt, który dzięki wzajemnemu oddziaływaniu między czynnikami naturalnymi i ludzkimi zachowuje właściwości i profil opisane w punkcie dotyczącym związku. Przedmiotowa zmiana nie odpowiada zatem żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33.

UZASADNIENIE:

Opis organoleptycznych cech charakterystycznych win objętych ochroną należy zmienić, aby cechy te można było powiązać z deskryptorami możliwymi do oceny przez zespół degustatorów spełniający kryteria określone w normie UNE-EN-ISO-17025.

3. **Usunięcie obowiązku wykorzystywania zbiorników z powłoką wewnętrzną**

OPIS:

Ostatnie zdanie w pkt 3 lit. b.1) ppkt 4 specyfikacji produktu, dotyczące warunków produkcji wina, w którym przewidziano wymóg wykorzystania zbiorników z powłoką wewnętrzną, zostało skreślone.

Zmiana dotyczy pkt 3 lit. b.1) specyfikacji oraz pkt 5 jednolitego dokumentu.

Zmianę należy uznać za zmianę standardową zmieniającą jednolity dokument celem dopasowania sekcji dotyczącej warunków produkcji wina do stanu wiedzy technicznej dostępnej w nowoczesnej enologii. Nie pociąga ona za sobą żadnych zmian właściwości organoleptycznych i fizykochemicznych wina. Zmiana ta nie odpowiada żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

UZASADNIENIE:

Zaproponowano skreślenie ostatniego zdania w pkt 3 lit. b.1) ppkt 4 specyfikacji produktu dotyczącej warunków produkcji wina, aby umożliwić wykorzystanie pewnych obecnych praktyk produkcyjnych, które pozwalają na uzyskanie bardzo dobrych wyników pod względem jakości oraz na zastosowanie zbiorników bez powłoki wewnętrznej, wykonanych z materiałów takich jak beton.

4. **Dodanie odmian mniejszościowych: puesta en cruz, gajo arroba, bastardillo chico, tinta jeromo i mandón**

OPIS:

Wprowadzono pięć nowych odmian. Usunięto również rozróżnienie między odmianami głównymi i drugorzędnymi.

Zmiana dotyczy pkt 3 lit. c) i pkt 6 specyfikacji produktu oraz pkt 7 jednolitego dokumentu.

Należy ją uznać za zmianę standardową zmieniającą jednolity dokument. Jak stwierdzono powyżej, dodanie tych odmian nie zmienia szczególnego charakteru win objętych ChNP „Arribes”, ale pomaga zoptymalizować ich opis. Zmiana ta nie zmienia związku, a zatem nie odpowiada żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

UZASADNIENIE:

Chociaż te pięć odmian było już obecnych na mapie odmian tradycyjnych dla tego obszaru, dotąd nie były one zidentyfikowane ani zarejestrowane.

Odmiany te zostały odkryte przez grupę naukowców z jednostki ds. uprawy winorośli (Departament Upraw Roślin Zdrewniałych) *Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León* [Instytut Technologii Rolnictwa Wspólnoty Autonomicznej Kastylii i Leónu] w trakcie badań prowadzonych w 2002 r. na wyznaczonym obszarze objętym ChNP „Arribes” w ramach projektu badawczego dotyczącego przywracania rodzimych odmian mniejszościowych. Po określeniu cech charakterystycznych tych odmian rozpoczęto proces rejestracji. Ostatecznie zostały one uwzględnione w wykazie

odmian do produkcji wina dopuszczonych w Kastylii i Leónie określonej w załączniku XI do zarządzenia AYG/1408/2018 z 19 grudnia 2018 r. regulującego zakres produkcji wina we wspólnocie Kastylii i Leónu (BOCyL nr 2 z 3 stycznia 2019 r.). Zarządzenie to zostało ostatnio zmienione zarządzeniem AGR/836/2020 z 4 września 2020 r. (BOCyL nr 190 z 15 września 2020 r.).

Analiza win wyprodukowanych z włączeniem tych odmian wykazała, że wyjątkowy charakter win objętych ChNP „Arribes” został zachowany oraz że wina te wykazują cechy jakościowe istotne z enologicznego punktu widzenia, które trzeba zachować. Należy również pamiętać, że odmiany te były powszechnie stosowane w produkcji wina na tym obszarze przed ustanowieniem ChNP.

Usunięto również rozróżnienie między odmianami głównymi i drugorzędnymi, ponieważ nie jest ono potrzebne.

5. **Przeformułowanie sekcji poświęconej związkowi**

OPIS:

Jest to aktualizacja sformułowania w pkt „Czynniki ludzkie” zawartym w sekcji dotyczącej związku, w którym to sformułowaniu zawarte było odniesienie do odmian uwzględnionych obecnie w specyfikacji produktu.

Zmiana ta dotyczy pkt 7 lit. a. 2) specyfikacji produktu oraz pkt 8.1 jednolitego dokumentu.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ mimo że dotyczy podpunktu w sekcji dotyczącej związku, ten ostatni pozostaje niezmieniony, jeśli chodzi o wzajemne oddziaływanie czynników i cechy charakterystyczne produktu. Nie wprowadza się żadnej zmiany w związku przyczynowym. Zmiana ta nie odpowiada zatem żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

UZASADNIENIE:

Jest to aktualizacja sformułowania w pkt „Czynniki ludzkie” zawartym w sekcji dotyczącej związku, które obejmowało informację, że te odmiany mniejszościowe są w trakcie badania, rejestracji i zatwierdzania. Proces ten został już zakończony i dlatego tekst należy zaktualizować, aby odzwierciedlał nową sytuację. Istnieje również potrzeba zapewnienia spójności, jeżeli chodzi o zaliczenie tych odmian do odmian zatwierdzonych z których mogą być produkowane wina objęte ChNP „Arribes”.

6. **Poprawka redakcyjna w sekcji zawierającej uzasadnienie wymogu butelkowania wina w zakładzie**

OPIS:

Poprawiono sekcję zawierającą wyjaśnienie wymogu butelkowania wina w zakładzie.

Zmiana dotyczy pkt 8 lit. b.2) specyfikacji produktu oraz pkt 9 jednolitego dokumentu.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ ma ona charakter czysto formalny i nie pociąga za sobą żadnych zmian w zasadach i wymogach określonych w specyfikacji produktu. Innymi słowy, obowiązek butelkowania wina w zakładzie był już uwzględniony w specyfikacji produktu. Jedynie treść uzasadnienia tego obowiązku została poprawiona. Zmiana ta nie odpowiada żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

UZASADNIENIE:

Jest to jedynie poprawka redakcyjna w brzmieniu tego wymogu, aby zapewnić jego lepsze uzasadnienie, gdyż uważa się, że wymóg ten ma zasadnicze znaczenie dla zachowania jakości produktu końcowego.

7. **Aktualizacja sformułowania postanowień dotyczących etykietowania**

OPIS:

Sformułowanie zostało przereformowane w drodze usunięcia odniesień prawnych, które są nieaktualne.

Zmiana ta dotyczy pkt 8 lit. b.3) specyfikacji i nie ma wpływu na jednolity dokument.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33.

UZASADNIENIE:

Jest to poprawka redakcyjna, która nie pociąga za sobą żadnych zmian w samych postanowieniach dotyczących etykietowania.

8. Dostosowanie do przepisów dotyczących sprawdzania zgodności ze specyfikacją produktu

OPIS:

Przeformułowano opis kontroli.

Zmiana ta dotyczy pkt 9 lit. b) specyfikacji i nie ma wpływu na jednolity dokument.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie ma ona wpływu na jednolity dokument i nie odpowiada żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33.

UZASADNIENIE:

Zaproponowano przeformułowanie tego punktu, aby był bardziej przejrzysty i dostosowany do obecnie obowiązujących przepisów prawa UE.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Arribes

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – Chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Opis wina lub win

1. WINO – wina białe i różowe

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Wina białe:

- Pod względem wyglądu: barwa żółta z odcieniami od szarego do złotego.
- Pod względem zapachu: wyraziste aromaty (bez wad) z nutami owocowymi lub kwiatowymi. Mogą być wyczuwalne śladowe akcenty mineralne.
- Są to wina smaczne, o wyważonej kwasowości.

Wino „fermentowane w beczkach”:

- Pod względem wyglądu: bardziej intensywne barwy niż w przypadku młodszych rodzajów wina, co jest wynikiem procesu produkcji.
- Pod względem zapachu: wyraziste aromaty z nutami dymu i prażenia, zmieszane z nutami owocowymi i kwiatowymi charakterystycznymi dla odmiany, o średniej intensywności.
- Pod względem smaku powinny być aksamitne, bogate i złożone, z rozbudowanymi nutami dębu.

Wina różowe:

- Pod względem wyglądu: barwa od blad różowej do jasnoczerwonej.
- Pod względem zapachu: wyraziste aromaty (bez wad), w których dominują nuty owocowe.
- W smaku wina te są owocowe z dobrze wyważoną kwasowością.

Dojrzałe wina różowe:

- Pod względem wyglądu: barwa różowa z refleksami będącymi wynikiem procesu dojrzewania.
- Pod względem zapachu: charakterystyczne czyste aromaty, w których drewno i owoce są zrównoważone w stopniu zależnym od długości procesu dojrzewania.
- W smaku dobrze zbudowane, charakteryzujące się dobrą równowagą między kwasowością i alkoholem oraz długim wykończeniem.

(*) Parametry analityczne nieokreślone w niniejszym dokumencie muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,0
Minimalna kwasowość ogólna	4,0 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	11,67
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	150

2. WINO – Młode wina czerwone

ZWIĘZŁY OPIS

Pod względem wizualnym: barwa czerwona o odcieniach od fioletowego do purpurowoczerwonego.

Pod względem zapachu: wyraziste aromaty z nutami owocowymi lub mineralnymi.

W smaku wina te są owocowe z dobrze wyważoną kwasowością.

(*) Parametry analityczne nieokreślone w niniejszym dokumencie muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami.

(**) W odniesieniu do win starszych niż rok maksymalną kwasowość lotną oblicza się w następujący sposób: 0,7 gr/l do zawartości alkoholu 10 % obj. oraz o 0,06 gr/l więcej w odniesieniu do każdego kolejnego stopnia zawartości alkoholu powyżej 10 % obj.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,0
Minimalna kwasowość ogólna	4,0 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	11,67
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	150

3. WINO – Dojrzałe wina czerwone

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Pod względem wizualnym: barwa od fioletowej do czerwonej, z możliwymi pomarańczowymi odcieniami typowymi dla procesu dojrzewania. Intensywność średnia do wysokiej.

Pod względem zapachu: wyraziste, owocowe aromaty z nutami drzewnymi lub śladowymi akcentami mineralnymi. W smaku dobrze zbudowane, z nutami drewna oraz dobrze wyważoną kwasowością.

(*) Parametry analityczne nieokreślone w niniejszym dokumencie muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami.

(**) W odniesieniu do win starszych niż rok maksymalną kwasowość lotną oblicza się w następujący sposób: 0,7 gr/l do zawartości alkoholu 10 % obj. oraz o 0,06 gr/l więcej w odniesieniu do każdego kolejnego stopnia zawartości alkoholu powyżej 10 % obj.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12,0
Minimalna kwasowość ogólna	4,0 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	11,67
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	150

5. Praktyki enologiczne

5.1. Szczególne praktyki enologiczne

1. Szczególna praktyka enologiczna

- Maksymalna wydajność ekstrakcji: 72 l na 100 kg winogron.
- W przypadku win opatrzonych na etykiecie terminem „FERMENTADO EN BARRICA” (fermentowane w beczkach) maksymalna pojemność wynosi 600 l.

2. Ograniczenia dotyczące produkcji wina

- W przypadku win różowych i czerwonych przynajmniej 60 % winogron wykorzystywanych do produkcji musi pochodzić z czerwonych odmian winorośli dopuszczonych do wykorzystania w ramach ChNP.

5.2. Maksymalna wydajność

1. Odmiany czerwone

7 000 kg winogron z hektara

2.

50,4 hektolitry z hektara

3. Odmiany białe

10 000 kg winogron z hektara

4.

72 hektolitry z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar geograficzny objęty ChNP „Arribes” znajduje się w północno zachodniej prowincji Salamanka i południowo-zachodniej prowincji Zamora.

Obszar produkcyjny obejmuje następujące gminy:

- Prowincja Salamanka:

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 i Villarino de los Aires.

— Prowincja 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 i Villardiegua de la Ribera.

Wieloboki 2, 3, 4, 12, 13, 14 i 16 w gminie Almaraz de Duero oraz wielobok 1 w gminie Muelas del Pan.

7. **Odmiany winorośli**

ALBILLO MAYOR

ALBILLO REAL

BRUÑAL – ALBARÍN TINTO

DOÑA BLANCA – MALVASÍA CASTELLANA

GAJO ARROBA

GARNACHA TINTA

GARRO – MANDÓN

JUAN GARCÍA – MOURATÓN

MENCÍA

MERENZAIO – BASTARDILLO CHICO

RABIGATO – PUESTA EN CRUZ

RUFETE

SYRAH

TEMPRANILLO

TINTO JEROMO

VERDEJO

8. **Opis związku lub związków**

8.1. *Czynniki naturalne i ludzkie*

Czynniki naturalne

Klimat

Cechy klimatyczne Arribes del Duero są bardzo typowe i należą do głównych kryteriów określających charakterystykę tego obszaru, którego klimat różni się znacznie od reszty regionu. Opady są stosunkowo wysokie i wynoszą 575–800 mm na rok, co wynika z usytuowania tego podregionu w najbardziej na zachód wysuniętej części zlewni rzeki Duero.

Ponadto ze względu na rzeźbę terenu występują tutaj znaczne różnice temperatur. Na penneplenie zmiany temperatur są podobne do występujących w pozostałej części zlewni rzeki (długie, chłodne zimy oraz krótkie, gorące lata), natomiast w dolinach rzecznych („arribe”) notuje się znacznie wyższe temperatury (około 5 °C wyższe niż na penneplenie), co przekłada się na krótsze zimy i dłuższe lata. Mróz jest zjawiskiem nadzwyczajnym w tych głębokich kanionach, gdzie średnia temperatura w styczniu wynosi około 9 °C. W sierpniu wzrasta do około 26 °C. W obydwu przypadkach występuje duże nasłonecznienie, wynoszące około 2 680 godzin rocznie.

Klimat obszaru Arribes del Duero można opisać jako umiarkowanie wilgotny klimat śródziemnomorski, cieplejszy i bardziej wilgotny niż w przypadku reszty regionu.

Gleba

Gleby na obszarze mają przeważnie skład łupkowo-granitowy. Z uwagi na niską zawartość wapienia są one świeże i żyzne, naturalnie kwaśne (pH w zakresie od 5 do 6), a także charakteryzują się pyłowo-łlastą strukturą oraz wysoką zawartością kamieni – wszystkie te cechy odróżniają je od gleb na innych, sąsiednich obszarach uprawy winorośli.

Czynniki ludzkie

Uwzględniając czynniki naturalne, plantatorzy winorośli z obszaru objętego ChNP „Arribes” określili na przestrzeni lat:

1. Istnienie specyficznej mapy odmian. Dominującą odmianą (w tym wypadku winogron czerwonych) jest Juan García. To właśnie ta odmiana, która stanowi główny składnik win objętych oznaczeniem geograficznym, nadaje im niezwykle charakterystyczny i niepowtarzalny charakter, który podkreśla ich strukturę oraz gładkość. Kolejna tradycyjna odmiana winorośli istotna pod względem ilości oraz sprawdzonej jakości to Rufete – dodaje ona delikatne aromaty i nadaje winom elegancję oraz złożoność.

Występuje także odmiana Bruñal (prawdopodobnie rodzima dla obszaru), za sprawą której wina charakteryzują się znacznie bogatszą kolorystyką oraz wyższą zawartością alkoholu. Ta odmiana jest wyraźnie doceniana i ceniona przez plantatorów winorośli w tym regionie.

Wspomniane rodzime odmiany są uzupełniane innymi odmianami [Tempranillo, Garnacha, Mencía (odmiany czerwone) oraz Malvasía, Albillo lub Verdejo (odmiany białe)], których cechy wyróżniające są związane z terroir tego regionu.

Oprócz wyżej wymienionych odmian Bastardillo Chico, Tinta Jeromo, Mandón, Gajo Arroba, Puesta en Cruz itp. to również wyraźnie rodzime odmiany o dużym znaczeniu na mapie odmian. Można je już wykorzystywać do produkcji win objętych ochroną, ponieważ zakończył się już proces rejestracji i zatwierdzenia rozpoczęty w następstwie badań nad przywróceniem odmian mniejszościowych przeprowadzonych przez Instytut Technologii [Rolnictwa] Wspólnoty Autonomicznej Kastylii i Leónu.

W ostatnich latach na znaczeniu zyskały również inne odmiany, które wykazały zdolność do przystosowania się do warunków panujących na tym obszarze i które osiągają wyróżniające cechy w warunkach występujących w regionie Arribes. Dotyczy to czerwonej odmiany Syrah, która jest uprawiana ekstensywnie i uważana za ważną wśród odmian uprawianych w Arribes del Duero. Charakterystyczne cechy tej odmiany jeszcze bardziej się uwydatniają, gdy jest ona uprawiana na kamienistych, granitowych glebach i w ciepłym, słonecznym klimacie (takich jak w Arribes). Jest to odmiana stosunkowo łatwa w uprawie i odporna na choroby. Odmiana Syrah doskonale uzupełnia się z rodzimymi odmianami, a gdy jest stosowana samodzielnie do produkcji wina odmianowego, w Arribes otrzymuje się wysokiej jakości wina, które doskonale wyrażają odrębność tego obszaru.

2. Uprawa winorośli ma w tym regionie długą tradycję. Co najmniej 50 % winorośli zostało zasadzonych przed rokiem 1956 i niemal wszystkie z nich to niskie krzewy. Tylko niewielki odsetek winorośli prowadzi się po trejajach. Zdarzały się przypadki zmiany z prowadzenia winorośli w formie głowy (gobelet) na prowadzenie po trejajach, ale są one stosunkowo rzadkie.

3. Gęstość nasadzeń jest wysoka i tradycyjnie waha się między 2 000 a 3 000 roślin na hektar.

8.2. Cechy charakterystyczne produktu

Wina objęte ChNP „Arribes” charakteryzują się profilem aromatycznym, który odróżnia je od win produkowanych na innych obszarach. Zawdzięczają to naturalnej kwasowości, która nadaje im świeżości. W przypadku odmian czerwonych jest to również zasługa wysokiego stężenia polifenoli i aromatów dojrzałych owoców, z których wytwarza się dżemy, jak również charakterystycznych nut mineralnych.

8.3. Opis związku

1. Sezon wegetacyjny winorośli, trwający od wiosny (która tutaj zaczyna się wcześniej), jest w Arribes del Duero wydłużony, ponieważ na tym obszarze utrzymuje się wysoki poziom opadów, co jest korzystne dla roślin. Ma to duży wpływ na prawidłową, naturalną kwasowość wina, gdyż zwykle nie spada ona poniżej 5,5 g/l.

2. Dzięki zmianom temperatur w Arribes del Duero owoce dojrzewają perfekcyjnie, co umożliwia osiągnięcie większego stężenia polifenoli. Zmienia to profil aromatyczny win, które wykazują pewną tendencję w kierunku aromatów przejrzałych owoców służących do produkcji dżemów.

3. Mapa odmian regionu Arribes jest bardzo charakterystyczna i odmienna od map innych obszarów. W związku z tym lokalne wina mają niezwykle unikalny profil aromatyczny i na ogół wyróżniające właściwości organoleptyczne.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogu dodatkowego:

pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Proces produkcji wina obejmuje butelkowanie, a następnie leżakowanie win, a zatem właściwości organoleptyczne i fizykochemiczne opisane w niniejszej specyfikacji można zagwarantować tylko wtedy, gdy cała obróbka wina odbywa się na obszarze produkcji. W związku z tym w celu zachowania jakości, zagwarantowania pochodzenia i zapewnienia kontroli win objętych ChNP „Arribes” oraz biorąc pod uwagę, że butelkowanie tych win stanowi jeden z najważniejszych elementów zapewniających uzyskanie przez nie właściwości opisanych w niniejszej specyfikacji produktu, czynność tę przeprowadza się w piwnicach znajdujących się w rozlewniach położonych na obszarze produkcji.

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogu dodatkowego:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Na etykiecie musi znajdować się rok zbioru, nawet w przypadku win niedojrzewających.

Na etykiecie muszą się znaleźć następujące informacje:

- oznaczenie „DENOMINACIÓN DE ORIGEN” („NAZWA POCHODZENIA”) zamiast oznaczenia „DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA” („CHRONIONA NAZWA POCHODZENIA”);
- w przypadku win różowych i czerwonych: oznaczenia CRIANZA, RESERVA i GRAN RESERVA, pod warunkiem że wino spełnia wymogi określone w obowiązujących przepisach, oraz oznaczenie ROBLE, pod warunkiem że wino spełnia wymogi określone w obowiązujących przepisach i że dojrzewało przez co najmniej 3 miesiące w dębowych beczkach;
- wszystkie wina: oznaczenie FERMENTADO EN BARRICA (fermentowane w beczkach), pod warunkiem że wina spełniają wymogi określone w obowiązujących przepisach i że były poddawane fermentacji w dębowych beczkach przez co najmniej 3 miesiące.

Link do specyfikacji produktu

www.itacyl.es/documents/20143/342640/PCC+DOP+ARRIBES+Rev+2.docx/8bc6c048-a143-5813-e576-e8876e19c90d
