

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(2022/C 263/10)

Denne meddelelse offentliggøres i henhold til artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

MEDDELELSE OM EN STANDARDÆNDRING AF ENHEDSDOKUMENTET

»Arribes«

PDO-ES-A0614-AM03

Meddelelsesdato: 11.4.2022

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING

1. Ændring af fysisk-kemiske parametre i vinene

BESKRIVELSE:

Et øget indhold af flygtige syrer i hvidvinene og rosévinene, og en nedsættelse af rød-, hvid- og rosévinenes alkoholindhold og minimale totale syreindhold.

Denne ændring vedrører punkt 2.a i produktspecifikationen og punkt 4 i enhedsdokumentet.

Denne ændring betragtes som en standardændring, der vedrører enhedsdokumentet. Den medfører ikke nogen væsentlig ændring af det beskyttede produkt, som fortsat bevarer de kendetegn og den profil, der er beskrevet i tilknytningen, og som skyldes samspillet mellem de naturlige og menneskelige faktorer. Denne ændring betragtes derfor ikke som en af de typer ændringer, der er omhandlet i artikel 14, stk. 1, i forordning (EU) 2019/33.

BEGRUNDELSE:

Et øget indhold af flygtige syrer i hvidvinene og rosévinene: De nye fremstillingsmetoder (orangevine og lagring på vinbærme) og opbevaring af denne type vin (tønder, store lerkrukker, betontanke) nødvendiggør denne ændring, som, selv om den ikke har nævneværdig indflydelse på de organoleptiske egenskaber, gør vinene bedre egnede til lagring.

Nedsættelse af vinenes alkoholindhold: Interessen for sundere produkter og en bedre forvaltning af vindyrkningen giver os i dag mulighed for at producere lettere, mindre strukturerede vine og derved udnytte potentialet i den jord, der er omfattet af oprindelsesbetegnelsen Arribes.

Nedsættelse af det minimale totale syreindhold i vinene: De seneste års stigninger i gennemsnitstemperaturen som følge af klimaændringerne bevirker, at druerne har et lavere syreindhold. Desuden giver de nuværende, mere sikre produktionsteknikker mulighed for senere teknologisk modning, hvilket gør det nødvendigt at sænke de tilladte minimumsgrænser.

⁽¹⁾ EUT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

2. Ændring af de organoleptiske egenskaber efter vintype

BESKRIVELSE:

Vinens organoleptiske egenskaber er blevet omformuleret.

Denne ændring vedrører punkt 2.b i produktspecifikationen og punkt 4 i enhedsdokumentet.

Denne ændring betragtes som en standardændring, der vedrører enhedsdokumentet. Med ændringen tilpasses de organoleptiske egenskaber med henblik på at opnå en forbedret kontrol ved hjælp af sensorisk analyse, hvilket ikke indebærer en væsentlig ændring af det beskyttede produkt, som fortsat bevarer de kendetegn og den profil, der er beskrevet i tilknytningen, og som skyldes samspillet mellem naturlige og menneskelige faktorer. Denne ændring betragtes derfor ikke som en af de typer ændringer, der er omhandlet i artikel 14, stk. 1, i forordning (EU) 2019/33.

BEGRUNDELSE:

Det er nødvendigt at ændre den organoleptiske beskrivelse af de beskyttede vine, så deres egenskaber kan knyttes til deskriptorer, der kan vurderes ved hjælp af et sensorisk panel, der overholder principperne i standard UNE-EN-ISO 17025.

3. Bortfald af forpligtelsen til belægning af tanke

BESKRIVELSE:

Produktspecifikationens afsnit 3.b.1, punkt 4, sidste punktum, der vedrører betingelserne for fremstilling af vinen, og som kræver belægning af tankene, udgår.

Denne ændring vedrører punkt 3, litra b.1, i produktspecifikationen og punkt 5 i enhedsdokumentet.

Det bør betragtes som en standardændring, der ændrer enhedsdokumentet med henblik på at tilpasse produktionsbetingelserne til de fremskridt, der er gjort inden for moderne ønologi, og som ikke medfører ændringer i vinens organoleptiske og fysisk-kemiske egenskaber, som fortsat bevares. Denne ændring tilhører ikke nogen af de typer ændringer, der er omhandlet i artikel 14, stk. 1, i forordning (EU) 2019/33.

BEGRUNDELSE:

Det foreslås at lade sidste punktum i punkt 4 i afsnit 3.b.1 i produktspecifikationen om betingelserne for fremstilling af vinen udgå, således at der kan anvendes visse nuværende produktionsmetoder, som giver særdeles gode resultater ud fra et kvalitativt synspunkt, og som indebærer anvendelse af tanke, der er lavet af materialer som beton og ikke har nogen belægning.

4. Medtagelse af mindre udbredte sorter: puesta en cruz, gajo arroba, bastardillo chico, tinta jeromo og mandón

BESKRIVELSE:

Der indføres fem nye sorter. Desuden udgår sondringen mellem primære og sekundære sorter.

Denne ændring vedrører punkt 3.c og 6 i produktspecifikationen og punkt 7 i enhedsdokumentet.

Den bør betragtes som en standardændring, som medfører en ændring af enhedsdokumentet. Som anført ovenfor, ændrer medtagelsen af disse sorter ikke de særlige kendetegn for de vine, der er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse Arribes, men bidrager tværtimod til deres optimering. Tilknytningen ændres ikke, og ændringen tilhører således ikke nogen af de typer ændringer, der er omhandlet i artikel 14, stk. 1, i forordning (EU) 2019/33.

BEGRUNDELSE:

De fem sorter er traditionelt hjemmehørende i området, men er hidtil ikke er blevet identificeret og registreret.

En gruppe forskere fra enheden for vinavl og ønologi under det teknologiske institut for træafgrøder i Castilla y León («Unidad de Viticultura del Área de Cultivos Leñosos del Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León») fandt i 2002 sorterne i forbindelse med jordbundsundersøgelser, der blev gennemført i det afgrænsede område for den beskyttede oprindelsesbetegnelse Arribes som led i et forskningsprojekt om genopretning af mindre udbredte oprindelige sorter.

Efter en ampelografisk karakterisering af sorterne blev registreringsproceduren indledt, og de blev endelig optaget på den liste over druesorter, der er godkendt til vinfremstilling i Castilla y León, og som er opført i bilag XI til bekendtgørelse AYG/1408/2018 af 19. december 2014 om regulering af vinproduktionskapaciteten i regionen Castilla y León («B.O.C. y L.» nr. 2 af 3. januar 2019). Denne bekendtgørelse blev ændret ved bekendtgørelse AGR/836/2020 af 4. september («B.O.C. y L.» nr. 190 af 15. september).

En analyse af de vine, der fremstilles med disse sorter, har påvist, at de bevarer de særlige kendetegn for vine, der er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse Arribes,, og at de har kvalitetsegenskaber, der er bemærkelsesværdige ud fra et ønologisk synspunkt, og som ikke må gå tabt. Det bør også tages i betragtning, at disse sorter blev almindeligt anvendt i produktionen af vine i området før oprettelsen af den beskyttede oprindelsesbetegnelse.

Sondringen mellem primære og sekundære sorter er også blevet fjernet, da den er unødvendig.

5. Tilpasning af tilknytningens ordlyd

BESKRIVELSE:

Der er tale om en ajourføring af ordlyden af afsnittet »Menneskelige faktorer« i tilknytningen, som henviste til de sorter, der nu er omfattet af produktspecifikationen.

Denne ændring vedrører punkt 7.a.2, i produktspecifikationen og punkt 8.1 i enhedsdokumentet.

Det er en standardændring, da den, selv om den vedrører et underafsnit af tilknytningen, forbliver uændret for så vidt angår samspillet mellem faktorer og produktets egenskaber. Årsagssammenhængen ændrer sig ikke. Denne ændring tilhører således ikke nogen af de typer ændringer, der er omhandlet i artikel 14, stk. 1, i forordning (EU) 2019/33.

BEGRUNDELSE:

Dette er en ajourføring af ordlyden af afsnittet »Menneskelige faktorer« i tilknytningen, som henviste til, at disse mindre udbredte sorter var ved at blive undersøgt, registreret og godkendt. Denne proces er nu afsluttet, og det er derfor nødvendigt at ajourføre teksten for at afspejle den nye situation og medtagelsen af de sorter, der er blevet godkendt til fremstilling af vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Arribes.

6. Forbedret ordlyd af begrundelsen for aftapning på oprindelsesstedet

BESKRIVELSE:

Den obligatoriske begrundelse for kravet om aftapning på oprindelsesstedet er blevet forbedret.

Denne ændring vedrører punkt 8.b.2 i produktspecifikationen og punkt 9 i enhedsdokumentet.

Det drejer sig om en standardændring, da der kun er tale om et formelt spørgsmål, som ikke ændrer kravene og specifikationerne i produktspecifikationen. Kravet om aftapning på oprindelsesstedet var med andre ord allerede fastsat i produktspecifikationen, og ændringen tjener kun det formål at forbedre ordlyden af den obligatoriske begrundelse. Denne ændring tilhører ikke nogen af de typer ændringer, der er omhandlet i artikel 14, stk. 1, i forordning (EU) 2019/33.

BEGRUNDELSE:

Dette er blot en forbedring af ordlyden af et krav, som anses for at være afgørende for at bevare kvaliteten af det endelige produkt, således at kravet er bedre begrundet.

7. Ajourføring af ordlyden af bestemmelserne om mærkning

BESKRIVELSE:

Ordlyden forbedres ved, at henvisninger til forældede retsakter fjernes.

Denne ændring vedrører produktspecifikationens punkt 8.b.3 og ændrer ikke enhedsdokumentet.

Det drejer sig således om en standardændring, da den ikke tilhører nogen af de typer, der er anført i artikel 14, stk. 1, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33.

BEGRUNDELSE:

Dette er en forbedring af ordlyden, uden at selve bestemmelserne om mærkning ændres.

8. Tilpasning til reglerne for kontrol af overholdelse af produktspecifikationen

BESKRIVELSE:

Omformulering af beskrivelsen af kontrolforanstaltninger.

Denne ændring vedrører produktspecifikationens punkt 9.b og ændrer ikke enhedsdokumentet.

Denne ændring er en standardændring, der ikke ændrer enhedsdokumentet, idet den ikke er omfattet af en af de typer ændringer, der er omhandlet i artikel 14, stk. 1, i forordning (EU) 2019/33.

BEGRUNDELSE:

Det foreslås, at dette afsnit omformuleres, præciseres og ajourføres yderligere i overensstemmelse med bestemmelserne i de gældende EU-regler.

ENHEDSDOKUMENT

1. Produktets betegnelse

Arribes

2. Type geografisk betegnelse

BOB — beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. Kategorier af vinavlsprodukter

1. Vin

4. Beskrivelse af vinen/vinene

1. VIN — HVIDVINE OG ROSÉVINE

KORT TEKSTBESKRIVELSE

Hvidvine:

— I udseende er de gule med grå til gyldne nuancer.

— I duften har de rene aromaer (uden ufuldkomne aromaer) med frugtagtige og/eller blomsteragtige noter. De kan have en mineralagtig eftersmag.

— I munden er de smagfulde med et afbalanceret syreindhold.

Vine med betegnelsen »Fermentado en Barrica« (gæret på fad):

— I udseendet har de mere intense farver end de typer unge vine, der fremstilles i produktionsprocessen.

— Duften skal have rene aromaer med røgede og ristede toner blandet med de for sorten karakteristiske frugt- og blomsteragtige aromaer af middel intensitet.

— Smagen skal give en cremet, fyldig og kompleks oplevelse med en velsammensat note af eg.

Rosévine:

— I udseendet varierer farven fra lys rosa til lys rød.

— I duften har de rene aromaer (uden ufuldkomne aromaer), og frugtagtige toner er fremherskende.

— I munden har de en frugtagtig smag og et ligevægtigt syreindhold.

Lagrede rosévine:

- I udseendet har de en lyserød farve, der nuanceres ved ældning.
- I duften kendetegner de sig ved rene og afbalancerede aromaer af træ og frugt, som afhænger af lagringsperioden.
- I munden har de en god struktur og et afbalanceret forhold mellem syre og alkohol samt en langvarig eftersmag.

(*) Analytiske parametre, der ikke er angivet, skal være i overensstemmelse med de gældende regler.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	11,0
Minimalt totalt syreindhold	4,0 g pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	11,67
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	150

2. VIN — Unge rødvine

KORT TEKSTBESKRIVELSE

I udseendet kendetegner de sig ved sine røde farver fra violet til purpurrød.

I duften har de rene aromaer med frugtagtige og/eller mineralske nuancer.

I munden skal smagen være frugtagtig med en god syrebalance.

(*) Analytiske parametre, der ikke er angivet, skal være i overensstemmelse med de gældende regler.

(**) For vine, der er lagret i over et år, beregnes grænsen for flygtige syrer som følger: 0,7 g/l op til 10 % vol. + 0,06 g/l for hver alkoholgrad over 10 % vol.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	11,0
Minimalt totalt syreindhold	4,0 g pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	11,67
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	150

3. VIN — Lagrede rødvine

KORT TEKSTBESKRIVELSE

I udseendet spænder farven fra violet til rød, eventuelt med orange toner, der er typiske for ældningsprocessen. Middel til høj intensitet.

I duften har de rene, frugtagtige aromaer med nuancer udledt af træet under lagringen og/eller en efterduft af mineraler.

I munden bærer smagen præg af en velstruktureret integration af træet og en velbalanceret surhedsgrad.

(*) Analytiske parametre, der ikke er angivet, skal være i overensstemmelse med de gældende regler.

(**) For vine, der er lagret i over et år, beregnes grænsen for flygtig syre som følger: 0,7 g/l op til 10 % vol. + 0,06 g/l for hver alkoholgrad over 10 % vol.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	12,0
Minimalt totalt syreindhold	4,0 g pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	11,67
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	150

5. Vinframstillingsmetoder

5.1. Væsentlige ønologiske fremgangsmåder

1. Væsentlig ønologisk fremgangsmåde

— Maksimalt ekstraktionsudbytte: 72 l pr. 100 kg druer

— For vine med betegnelsen »FERMENTADO EN BARRICA« (gæret på fad) gælder det, at fadene højst må have et rumindhold på 600 liter.

2. Relevant restriktion vedrørende vinframstillingen

— Rosé- og rødvine skal være fremstillet af mindst 60 % af de røde sorter, der er tilladt i henhold til den beskyttede oprindelsesbetegnelse.

5.2. Maksimale udbytter

1. Røde sorter

7 000 kg druer pr. hektar

2.

50,4 hektoliter pr. hektar

3. Hvide sorter

10 000 kg druer pr. hektar

4.

72 hektoliter pr. hektar

6. Afgrænset geografisk område

Det geografiske område for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Arribes« ligger i den nordvestlige del af provinsen Salamanca og i den sydvestlige del af provinsen Zamora.

Produktionsområdet omfatter følgende 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 og 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 og Villardiegua de la Ribera.

I Almaraz de Duero kommune jordlod 2, 3, 4, 12, 13, 14 og 16 og i Muelas del Pan kommune jordlod 1.

7. **Druesort(er)**

ALBILLO MAYOR

ALBILLO REAL

BRUÑAL - ALBARÍN TINTO

DOÑA BLANCA - MALVASÍA CASTELLANA

GAJO ARROBA

GARNACHA TINTA

GARRO - MANDÓN

JUAN GARCÍA - MOURATÓN

MENCÍA

MERENZAO - BASTARDILLO CHICO

RABIGATO - PUESTA EN CRUZ

RUFETE

SYRAH

TEMPRANILLO

TINTO JEROMO

VERDEJO

8. **Tilknytning til det geografiske område**

8.1. *Naturlige og menneskelige faktorer*

Naturlige faktorer

Klima

De klimatiske forhold i Arribes del Duero er meget karakteristiske og et af de vigtigste elementer, som definerer dette område, hvor klimaet adskiller sig væsentligt fra resten af regionen. Nedbørsmængden er forholdsvis høj med et årligt niveau på mellem 575 og 800 mm. Dette skyldes områdets beliggenhed i den vestlige ende af Dueroflodens bækken.

Samtidig forårsager landskabets kuperede terræn store temperaturforskelle. Det betyder, at temperaturerne på den lave højslette svarer til den øvrige del af bækkenet med kolde og lange vintre og korte og varme somre. På de stejle skråninger i dalene opleves en betydelig stigning i temperaturerne, som er ca. 5 °C højere end på den lave højslette. Her er vintrene kortere, mens somrene varer længere. I de smalle kløfter kommer der ingen frost, og her er gennemsnitstemperaturen i januar ca. 9 °C, mens den i august er ca. 26 °C, og der forekommer et højt antal solskinstimer, ca. 2 680 om året.

Klimaet i Arribes del Duero kan beskrives som subhumid middelhavsklima, hvilket er varmere og mere fugtigt end for resten af regionen.

Jordbund

Jordbunden i området er overvejende skifer- og granitholdig, har et lavt kalkindhold og en syrlig karakter med en pH-værdi på mellem 5 og 6, og tekturen er leragtig. Jorden er overvejende stenet, frisk og frugtbar, hvilket differentierer området fra de tilgrænsende vindyrkningsområder.

Menneskelige faktorer

Under hensyntagen til de naturlige faktorer har producenterne af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Arribes« historisk defineret:

1. - Eksistensen af et særegnet udvalg af sorter. Den dominerende sort er i dette tilfælde den røde Juan Garcia-druer. Denne sort, som er den vigtigste bestanddel i de vine, der er omfattet af den geografiske betegnelse, giver vinene et særlig unikt særpræg og en bemærkelsesværdig karakter, som fremhæver ligevægten i deres stuktur og blødhed. En anden traditionel rød sort, som er vigtig på grund af sin udbredelse og veldokumenterede kvalitet, er Rufete-druen, som giver vinene delikate aromaer, elegance og kompleksitet.

Sorten Bruñal, som med stor sandsynlighed kan betragtes som en faktisk hjemmehørende sort, giver på den anden side altid vinene mere farve og et højere indhold af alkohol. Det er en sort, som i høj grad værdsættes af vinavlerne i området.

Disse oprindelige sorter suppleres af andre sorter (Tempranillo, Garnacha og Mencía for de røde druers vedkommende og Malvasía, Albillo og Verdejo for så vidt angår de hvide druer), som også har særegne egenskaber på grund af, at de dyrkes i området.

Derudover findes der i udvalget i området andre væsentlige sorter, som tydeligvis er oprindeligt hjemmehørende i området såsom Bastardillo Chico, Tinta Jeromo, Mandón, Gajo Arroba, Puesta en Cruz osv. De kan allerede anvendes til fremstilling af beskyttede vine, da deres registrerings- og godkendelsesprocedurer er afsluttet på grundlag af en undersøgelse foretaget af det teknologiske institut i Castilla y León (»Instituto Tecnológico de Castilla y León«) med henblik på genopretning af mindre udbredte sorter.

Andre sorter, som har vist sig at være godt tilpasset området og besidde de særlige egenskaber, som kendetegner Arribes, har desuden vundet fodfæste i de seneste år. Dette er tilfældet for Syrah-druen, som er en anden af de røde druer blandt sorterne fra Arribes del Duero, og som er udbredt og værdsat. Dens egenskaber forbedres, når den vokser i granitholdig eller stenet jord under varme og solrige klimaforhold (specifikt for Arribes). Denne sort er forholdsvis let at dyrke og er ikke sårbar over for sygdomme. Syrah-druen giver et perfekt samspil med de oprindelige sorter, og når der fremstilles enkelt-druer af den, bliver det i Arribes til vine af høj kvalitet, som fuldt ud udtrykker områdets særlige egenskaber.

2. - Vinmarkernes historie i området, hvor mindst 50 % af vindyrkningsarealet blev beplantet før 1956, og næsten alle druer dyrkes på lave vinstokke efter gobeletmetoden. Kun meget få stokke bindes op, og selvom der findes visse tilfælde, hvor gobeletformede vinstokke er blevet bundet op efter espaliermetoden, er fortællingerne herom ikke andet end rent anekdotiske.

3. - Høj beplantningstæthed, hvis niveau traditionelt ligger på mellem 2 000 og 3 000 planter pr. hektar.

8.2. *Produktegenskaber*

De vine, der er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Arribes«, er kendetegnet ved deres aromatiske profil, der differentierer dem fra andre områder, ved deres naturlige syreindhold, der giver dem friskhed, og for rødvinenes vedkommende ved en høj koncentration af polyphenoler og aromaer af presset, modnet frugt samt ved deres karakteristiske mineralske toner.

8.3. *Beskrivelse af tilknytningen*

1. - Fra starten af foråret, som kommer tidligt i Arribes del Duero, er vindyrkningssæsonen begunstiget, da området modtager en god mængde regn, som planten på rette vis drager fordel af, og som har stor indvirkning på, om vinen opnår det rette naturlige syreindhold, der som regel ikke er under 5,5 g/l.

2. - Temperaturforholdene i Arribes del Duero sikrer en perfekt modning af frugten og et højere polyphenolindhold, hvilket ændrer vinenes aromatiske profil, som tenderer mod overmoden og presset frugt.

3. - Udvalget af sorter i Arribes er ægte og forskelligt fra andre områder, og vinene har derfor en meget særlig duftpalet og generelt nogle organoleptiske egenskaber, der adskiller sig fra andre vine.

9. Andre vigtige betingelser (emballage, mærkning og andre krav)

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type yderligere krav:

Emballering i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af kravet:

Vinfremstillingsprocessen omfatter aftapning og forædling af vinen, og de organoleptiske og fysisk-kemiske kendetegn, der er beskrevet i produktspecifikationen, kan således kun garanteres, hvis alle trin i bearbejdningen af vinen finder sted i produktionsområdet. Aftapningen af de vine, der er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Arribes«, er et af de punkter, der er afgørende for at opnå de kendetegn, der er defineret i produktspecifikationen. For at garantere kvaliteten og oprindelsen og sikre kontrol af processen foretages aftapningen derfor i vinlagrene i aftapningsfaciliteter, der er beliggende i produktionsområdet.

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type yderligere krav:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning.

Beskrivelse af kravet:

Angivelse af høståret er obligatorisk, også selv om vinene ikke er lagret.

Må anvendes:

- Den traditionelle benævnelse »DENOMINACIÓN DE ORIGEN« (oprindelsesbetegnelse) i stedet for »DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA« (beskyttet oprindelsesbetegnelse).
- For så vidt angår rosé- og rødvine: betegnelserne »CRIANZA«, »RESERVA« og »GRAN RESERVA«, forudsat at de overholder gældende lovgivning og »ROBLE«, forudsat at de opfylder kravene i den gældende lovgivning, og at de har været lagret i mindst tre måneder på egetræsfade.
- For så vidt angår alle vine: betegnelsen »FERMENTADO EN BARRICA«, forudsat at kravene i den gældende lovgivning er opfyldt, og at gæringen er sket på egetræsfade, hvor vinen har været lagret i mindst tre måneder.

Link til produktspecifikationen

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