

Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση τυπικής τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

(2022/C 263/10)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής (*).

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΥΠΙΚΗΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΠΟΥ ΣΥΝΕΠΑΓΕΤΑΙ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ ΤΟΥ ΕΝΙΑΙΟΥ ΕΓΓΡΑΦΟΥ

«Arribes»

PDO-ES-A0614-AM03

Ημερομηνία κοινοποίησης: 11.4.2022

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. Αλλαγές στις φυσικοχημικές παραμετρους των οινών

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Αύξηση της πτητικής οξύτητας των λευκών και ερυθρωπών οίνων, και μείωση του αλκοολικού τίτλου και της ελάχιστης ολικής οξύτητας των λευκών, ερυθρωπών και ερυθρών οίνων.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το σημείο 2 στοιχείο α) των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου.

Θεωρείται τυπική τροποποίηση και αφορά το ενιαίο έγγραφο. Η τροποποίηση δεν συνεπάγεται ουσιαστική μεταβολή του προστατευόμενου προϊόντος, το οποίο διατηρεί τα χαρακτηριστικά και τον χαρακτήρα που περιγράφονται στον δεσμό και τα οποία προκύπτουν από την αλληλεπίδραση μεταξύ φυσικών και ανθρώπινων παραγόντων. Ως εκ τούτου, η παρούσα τροποποίηση θεωρείται ότι δεν εμπίπτει σε καμία από τις κατηγορίες που προβλέπονται στο άρθρο 14 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2019/33.

ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ:

Αύξηση της πτητικής οξύτητας των λευκών και ερυθρωπών οίνων: η παρούσα τροποποίηση είναι απαραίτητη επειδή οι νέες οινοποιητικές πρακτικές (πορτοκαλί οίνοι και παλαιώση σε οινολάσπη) και οι συνθήκες αποθήκευσης αυτών των τύπων οίνων (βαρέλια, αμφορείς, δεξαμενές από σκυρόδεμα) παρέχουν τη δυνατότητα μεγαλύτερης χωρητικότητας για την παλαιώση των οίνων, παρόλο που δεν επιφέρουν τόσο μεγάλες επιπτώσεις όσον αφορά τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά τους.

Μείωση του αλκοολικού τίτλου των οίνων: χάρη στο ενδιαφέρον για πιο υγιεινά προϊόντα και καλύτερη διαχείριση της αμπελουργικής διαδικασίας, μπορούμε πλέον να παράγουμε ελαφρύτερους, λιγότερο δομημένους οίνους, αξιοποιώντας παράλληλα τις δυνατότητες των εδαφών στην περιοχή που καλύπτεται από την ΠΟΠ «Arribes».

Μείωση της ελάχιστης οξύτητας των οίνων: Η αύξηση των μέσων θερμοκρασιών που παρατηρείται τα τελευταία χρόνια λόγω της κλιματικής αλλαγής έχει ως αποτέλεσμα τα σταφύλια να έχουν χαμηλότερα επίπεδα οξύτητας. Οι ασφαλέστερες τεχνικές παραγωγής που χρησιμοποιούνται στις μέρες μας καθιστούν δυνατή την πιο όψιμη τεχνολογική ωρίμαση, γεγονός που σημαίνει ότι πρέπει να μειωθούν οι ελάχιστες επιτρεπόμενες τιμές.

(*) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

2. Τροποποίηση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών ανα τυπο οίνου

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Το τμήμα σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των οίνων αναδιατυπώνεται.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το σημείο 2 στοιχείο β) των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου.

Θεωρείται τυπική τροποποίηση και αφορά το ενιαίο έγγραφο. Με την παρούσα τροποποίηση προσαρμόζονται οι οργανοληπτικές ιδιότητες ώστε να μπορούν να αξιολογούνται καλύτερα στο πλαίσιο της οργανοληπτικής ανάλυσης. Η τροποποίηση δεν συνεπάγεται ουσιαστική τροποποίηση του προϊόντος, το οποίο διατηρεί τα χαρακτηριστικά και τον χαρακτήρα που περιγράφονται στον δεσμό και τα οποία προκύπτουν από την αλληλεπίδραση μεταξύ φυσικών και ανθρώπινων παραγόντων. Κατά συνέπεια, η εν λόγω τροποποίηση θεωρείται ότι δεν εμπίπτει σε καμία από τις κατηγορίες που προβλέπονται στο άρθρο 14 παράγραφος 1 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής.

ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ:

Η περιγραφή των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών των προστατευόμενων οίνων πρέπει να τροποποιηθεί, ώστε να μπορούν να συνδεθούν με χαρακτηριστικά περιγραφής δυνάμενα να αξιολογηθούν από ομάδα ειδικών δοκιμαστών που πληροί τα προβλεπόμενα στο πρότυπο UNE-EN-ISO 17025 κριτήρια.

3. Καταργηση της υποχρεωσης δεξαμενων με επένδυση

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Στο τμήμα 3 στοιχείο β.1) σημείο 4 των προδιαγραφών προϊόντος, απαλείφεται η τελευταία περίοδος σχετικά με τις συνθήκες οινοποίησης που απαιτούσαν επένδυση των δεξαμενών.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το σημείο 3 στοιχείο β.1) των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 5 του ενιαίου εγγράφου.

Θα πρέπει να θεωρηθεί τυπική τροποποίηση που συνεπάγεται τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου, με σκοπό την προσαρμογή του τμήματος σχετικά με τις συνθήκες οινοποίησης στις τελευταίες εξελίξεις της σύγχρονης οινολογίας. Η τροποποίηση δεν συνεπάγεται καμία αλλαγή στα οργανοληπτικά και φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του οίνου, τα οποία παραμένουν ίδια. Η συγκεκριμένη τροποποίηση δεν εμπίπτει σε καμία από τις κατηγορίες που προβλέπονται στο άρθρο 14 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2019/33.

ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ:

Προτείνεται να διαγραφεί η τελευταία περίοδος στο τμήμα 3 στοιχείο β.1) σημείο 4 των προδιαγραφών προϊόντος σχετικά με τις συνθήκες οινοποίησης, προκειμένου να ληφθούν υπόψη ορισμένες τρέχουσες πρακτικές παραγωγής που επιτυγχάνουν πολύ καλά αποτελέσματα όσον αφορά την ποιότητα και οι οποίες περιλαμβάνουν τη χρήση δεξαμενών χωρίς επένδυση, κατασκευασμένων από υλικά όπως σκυρόδεμα.

4. Προσθήκη ελασσονων ποικιλιων: puesta en cruz, gajo arroba, bastardillo chico, tinta jeromo και mandón

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Προστίθενται τέσσερις νέες ποικιλίες. Καταργείται επίσης η διάκριση μεταξύ κύριας ποικιλίας και δευτερευουσών ποικιλιών.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το σημείο 3 στοιχείο γ) και το σημείο 6 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 7 του ενιαίου εγγράφου.

Θα πρέπει να θεωρηθεί τυπική τροποποίηση που συνεπάγεται τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου. Όπως αναφέρεται παραπάνω, η προσθήκη αυτών των ποικιλιών δεν αλλάζει τον ιδιαίτερο χαρακτήρα των οίνων ΠΟΠ «Arribes», αλλά μάλλον συμβάλει στη βελτιστοποίηση της οργανοληπτικής περιγραφής. Η συγκεκριμένη τροποποίηση δεν επιφέρει αλλαγές στον δεσμό και, ως εκ τούτου, δεν εμπίπτει σε καμία από τις κατηγορίες που προβλέπονται στο άρθρο 14 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2019/33.

ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ:

Παρόλο που αυτές οι πέντε ποικιλίες περιλαμβάνονται ήδη στον χάρτη των παραδοσιακών ποικιλιών της περιοχής, δεν είχαν προσδιοριστεί ούτε καταχωριστεί μέχρι τώρα.

Οι συγκεκριμένες ποικιλίες ανακαλύφθηκαν από μια ομάδα ερευνητών της αμπελουργικής μονάδας (τμήμα ξυλωδών καλλιεργειών) του Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (Τεχνολογικό Γεωργικό Ίδρυμα της Καστίλης και Λεόν) κατά τη διάρκεια ερευνών που διενεργήθηκαν το 2002 στην οριοθετημένη περιοχή της ΠΟΠ «Arribes», στο πλαίσιο ενός ερευνητικού προγράμματος για την επαναφορά ελασσόνων αυτόχθονων ποικιλιών. Μόλις προσδιορίστηκαν τα χαρακτηριστικά των ποικιλιών, ξεκίνησε η διαδικασία καταχώρισης. Τέλος, οι ποικιλίες συμπεριλήφθηκαν στον κατάλογο των

ονοποiehίσιμων ποικιλιών που είναι εγκεκριμένες στην Καστίλη και Λεόν, όπως ορίζεται στο παράρτημα XI του διατάγματος ΑΥΓ/1408/2018, της 19ης Δεκεμβρίου 2018, που ρυθμίζει το δυναμικό παραγωγής οίνου στην κοινότητα της Καστίλης και Λεόν (BOCyL αριθ. 2, της 3ης Ιανουαρίου 2019). Το εν λόγω διάταγμα τροποποιήθηκε πρόσφατα με το διάταγμα ΑGR/836/2020, της 4ης Σεπτεμβρίου 2020 (BOCyL αριθ. 190, της 15ης Σεπτεμβρίου 2020).

Από την ανάλυση των οίνων που περιλαμβάνουν τις εν λόγω ποικιλίες προέκυψε ότι ο ιδιαίτερος χαρακτήρας των οίνων ΠΟΠ «Arribes» διατηρείται και ότι οι οίνοι διαθέτουν ποιοτικά χαρακτηριστικά που είναι αξιοσημείωτα από οινολογική άποψη και δεν πρέπει να χαθούν. Θα πρέπει επίσης να ληφθεί υπόψη ότι αυτές οι ποικιλίες χρησιμοποιούνταν συνήθως στις οινοποιητικές πρακτικές της περιοχής πριν από τη σύσταση της ΠΟΠ.

Καταργείται επίσης η διάκριση μεταξύ κύριας ποικιλίας και δευτερευουσών ποικιλιών επειδή είναι περιττή.

5. Αναδιατύπωση του τμήματος σχετικά με τον δεσμό

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Πρόκειται για επικαιροποίηση της διατύπωσης του τμήματος «ανθρώπινοι παράγοντες» σχετικά με τον δεσμό, η οποία αναφερόταν στις ποικιλίες που περιλαμβάνονται πλέον στις προδιαγραφές προϊόντος.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το σημείο 7 στοιχείο α.2) των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 8.1 του ενιαίου εγγράφου.

Πρόκειται για τυπική τροποποίηση διότι, παρόλο που αφορά ένα υποτίμημα του δεσμού, ο τελευταίος παραμένει αμετάβλητος όσον αφορά την αλληλεπίδραση μεταξύ των παραγόντων και των χαρακτηριστικών του προϊόντος. Δεν υπάρχει αλλαγή στην αιτιώδη σχέση. Ως εκ τούτου, η συγκεκριμένη τροποποίηση δεν εμπίπτει σε καμία από τις κατηγορίες που προβλέπονται στο άρθρο 14 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2019/33.

ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ:

Πρόκειται για επικαιροποίηση της διατύπωσης του τμήματος «ανθρώπινοι παράγοντες» σχετικά με τον δεσμό, η οποία ανέφερε μεταξύ άλλων ότι οι εν λόγω ελάχιστες ποικιλίες βρίσκονταν σε διαδικασία μελέτης, καταχώρισης και έγκρισης. Αυτή η διαδικασία έχει πλέον ολοκληρωθεί και επομένως το κείμενο πρέπει να επικαιροποιηθεί προκειμένου να αντικατοπτρίζει τη νέα κατάσταση. Υπάρχει επίσης ανάγκη συνοχής όσον αφορά τη συμπερίληψή τους στις εγκεκριμένες ποικιλίες από τις οποίες μπορούν να παραχθούν οίνοι ΠΟΠ «Arribes».

6. Βελτίωση της διατύπωσης του τμήματος που δικαιολογεί γιατί ο οίνος πρέπει να εμφιαλώνεται στην πηγή

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Το τμήμα που εξηγεί γιατί ο οίνος πρέπει να εμφιαλώνεται στην πηγή έχει βελτιωθεί.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το σημείο 8 στοιχείο β.2) των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 9 του ενιαίου εγγράφου.

Πρόκειται για τυπική τροποποίηση, καθώς είναι αμιγώς επίσημη και δεν συνεπάγεται καμία αλλαγή στους κανόνες και τις απαιτήσεις που ορίζονται στις προδιαγραφές προϊόντος. Με άλλα λόγια, η υποχρέωση εμφιάλωσης του οίνου στην πηγή είχε ήδη συμπεριληφθεί στις προδιαγραφές προϊόντος. Η διατύπωση των λόγων αυτής της υποχρέωσης απλώς βελτιώνεται. Η συγκεκριμένη τροποποίηση δεν εμπίπτει σε καμία από τις κατηγορίες που προβλέπονται στο άρθρο 14 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2019/33.

ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ:

Πρόκειται απλώς για βελτίωση της διατύπωσης της εν λόγω απαίτησης προκειμένου να παρέχεται καλύτερη αιτιολόγηση, καθώς θεωρείται απαραίτητη για τη διατήρηση της ποιότητας του τελικού προϊόντος.

7. Επικαιροποίηση της διατύπωσης των διατάξεων περι επισημανσης

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Η διατύπωση βελτιώνεται με την κατάργηση των νομικών παραπομπών που είναι παρωχημένες.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το σημείο 8 στοιχείο β.3) των προδιαγραφών προϊόντος και δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Πρόκειται για τυπική τροποποίηση, καθώς δεν εμπίπτει σε καμία από τις κατηγορίες που προβλέπονται στο άρθρο 14 παράγραφος 1 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής.

ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ:

Πρόκειται για βελτίωση της διατύπωσης, η οποία δεν συνεπάγεται καμία αλλαγή στις διατάξεις περί επισήμανσης καθαυτές.

8. **Εναρμονισή με τους κανόνες ελεγχου της συμμορφωσης με τις προδιαγραφές προϊόντος**

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Αναδιατυπώνεται η περιγραφή των ελέγχων.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το σημείο 9 στοιχείο β) των προδιαγραφών προϊόντος και δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Πρόκειται για τυπική τροποποίηση η οποία δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο και δεν εμπίπτει σε καμία από τις κατηγορίες που προβλέπονται στο άρθρο 14 παράγραφος 1 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής.

ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ:

Προτείνεται η αναδιατύπωση αυτής της παραγράφου για να καταστεί σαφέστερη και να ευθυγραμμιστεί με τις διατάξεις της νομοθεσίας της ΕΕ που ισχύουν επί του παρόντος.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία του προϊόντος**

Arribes

2. **Τυπος γεωγραφικής ενδειξης**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικού προϊόντος**

1. Οίνος

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

1. ΟΙΝΟΣ - Λευκοί και ερυθρωποί οίνοι

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Λευκοί οίνοι:

— Ως προς την όψη, έχουν κίτρινο χρώμα με γκρι έως χρυσαφί αποχρώσεις.

— Όσον αφορά την οσμή, έχουν έντονα αρώματα (χωρίς ελαττώματα) με φρουτώδεις και/ή ανθώδεις νότες. Μπορεί να έχουν ίχνη ορυκτώδους γεύσης.

— Στο στόμα είναι νόστιμα με ισορροπημένη οξύτητα.

Οίνος «ζύμωσης σε βαρέλι»:

— Ως προς την όψη, τα χρώματα είναι εντονότερα απ' ό,τι στους τύπους νεαρότερων οίνων, λόγω της διαδικασίας οиноποίησης.

— Όσον αφορά την οσμή, έχουν έντονα αρώματα με νότες καπνιστού και καβουρδισμένου που αναμειγνύονται με τις χαρακτηριστικές φρουτώδεις και ανθώδεις νότες της ποικιλίας, μέτριας έντασης.

— Όσον αφορά τη γεύση, θα πρέπει να είναι λιπαρή, πλατιά και σύνθετη, με καλά δομημένες δρύινες νότες.

Ερυθρωποί οίνοι:

— Ως προς την όψη, τα χρώματα κυμαίνονται από ωχρό ροζ έως ανοιχτό κόκκινο.

— Όσον αφορά την οσμή, έχουν έντονα αρώματα (χωρίς ελαττώματα) με επικρατούσες φρουτώδεις νότες.

— Στο στόμα είναι φρουτώδη με καλά αναμειγμένη οξύτητα.

Παλαιωμένοι ερυθροί οίνοι:

- Ως προς την όψη, έχουν ροζ χρώμα με νότες που προκύπτουν από τη διαδικασία παλαίωσης.
- Όσον αφορά την οσμή, έχουν χαρακτηριστικά καθαρά αρώματα, με αυτά του ξύλου και των φρούτων να ισορροπούν ανάλογα με τη διάρκεια της διαδικασίας παλαίωσης.
- Στο στόμα είναι καλά δομημένα με καλή ισορροπία οξύτητας και αλκοόλης και μακρά επίγευση.

(*) Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν προσδιορίζονται στο παρόν έγγραφο συμμορφώνονται με την ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	11,0
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	11,67
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	150

2. ΟΙΝΟΣ — Νεαροί ερυθροί οίνοι

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οπτικά, έχουν κόκκινο χρώμα που ποικίλλει από ιώδες έως ποφυρό.

Όσον αφορά την οσμή, έχουν έντονα αρώματα με φρουτώδεις και/ή ορυκτώδεις νότες.

Στο στόμα είναι φρουτώδη με καλά ισορροπημένη οξύτητα.

(*) Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν προσδιορίζονται στο παρόν έγγραφο συμμορφώνονται με την ισχύουσα νομοθεσία.

(**) Για τους οίνους ηλικίας άνω του ενός έτους, το όριο πτητικής οξύτητας υπολογίζεται ως εξής: 0,7 g/l έως αλκοολικό τίτλο 10 % κατ' όγκο + 0,06 g/l για κάθε βαθμό άνω του 10 % κατ' όγκο.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	11,0
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	11,67
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	150

3. ΟΙΝΟΣ — Παλαιωμένοι ερυθροί οίνοι

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οπτικά, τα χρώματα ποικίλλουν από ιώδες έως ερυθρές αποχρώσεις με πιθανότητα πορτοκαλί αποχρώσεων που είναι χαρακτηριστικές της παλαίωσης. Μέτριας έως υψηλής έντασης.

Όσον αφορά την οσμή, έχουν έντονα, φρουτώδη αρώματα με αποχρώσεις που οφείλονται στο ξύλο και/ή ίχνη ορυκτώδους γεύσης.

Στο στόμα είναι καλά δομημένοι με ξυλώδεις γεύσεις και καλή ισορροπία οξύτητας.

(*) Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν προσδιορίζονται στο παρόν έγγραφο συμμορφώνονται με την ισχύουσα νομοθεσία.

(**) Για τους οίνους ηλικίας άνω του ενός έτους, το όριο πτητικής οξύτητας υπολογίζεται ως εξής: 0,7 g/l έως αλκοολικό τίτλο 10 % κατ' όγκο + 0,06 g/l για κάθε βαθμό άνω του 10 % κατ' όγκο.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	12,0
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	11,67
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	150

5. Οινοποιητικές πρακτικές

5.1. Ειδικές οινολογικές πρακτικές

1. Ειδική οινολογική πρακτική

— Μέγιστη απόδοση εκχύλισης: 72 λίτρα ανά 100 χιλιόγραμμα σταφυλιών.

— Για οίνους στην ετικέτα των οποίων αναγράφεται ο όρος «FERMENTADO EN BARRICA» (ΖΥΜΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ), η μέγιστη ικανότητα εκχύλισης είναι 600 λίτρα.

2. Περιορισμός σχετικά με την οινοποίηση

— Για τους ερυθρωπούς και ερυθρούς οίνους, τουλάχιστον το 60 % των σταφυλιών που χρησιμοποιούνται πρέπει να προέρχονται από τις ερυθρές ποικιλίες που εγκρίνονται στο πλαίσιο της ΠΟΠ.

5.2. Μέγιστες αποδόσεις

1. Ερυθρές ποικιλίες

7 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

2.

50,4 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

3. Λευκές ποικιλίες

10 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

4.

72 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Η γεωγραφική περιοχή της ΠΟΠ «Atribes» βρίσκεται στα βορειοδυτικά της επαρχίας Salamanca και νοτιοδυτικά της επαρχίας Zamora.

Η περιοχή παραγωγής αποτελείται από τους ακόλουθους δήμους:

— Επαρχία Salamanca:

Ahigal de los Aceiteros, Aldeadávila de la Ribera, Corporario, Fregeneda, Hinojosa de Duero, Lumbrals, Masueco, Mieza, Peña, Pereña de la Ribera, Puerto Seguro, Redonda, San Felices de los Gallegos, Saucelle, Sobradillo, Valdenoguera, Vilvestre, Villar de la Yegua, Villar del Ciervo και Villarino de los Aires.

— Επαρχία Zamora:

Abelón, Argañin, Badilla, Carbajosa de Alba, Castro de Alcañices, Cibanal, Cozcurruta, 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 και Villardiega de la Ribera.

Τα πολύγωνα 2, 3, 4, 12, 13, 14 και 16 στον δήμο Almaraz de Duero και το πολύγωνο 1 στον δήμο Muelas del Pan.

7. Οινοποιησιμη/-ες ποικιλια/-ες αμπελου

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. Περιγραφή του/των δεσμου/-ων

8.1. Φυσικοί και ανθρώπινοι παράγοντες

Φυσικοί παράγοντες

Κλίμα

Τα κλιματικά γνωρίσματα του Arribes del Duero είναι πολύ χαρακτηριστικά και αποτελούν ένα από τα κύρια καθοριστικά κριτήρια της συγκεκριμένης περιοχής, όπου το κλίμα διαφέρει σημαντικά από αυτό της υπόλοιπης περιφέρειας. Οι βροχοπτώσεις είναι σχετικά υψηλές, με ετήσιο ρυθμό μεταξύ 575 και 800 mm, λόγω της τοποθεσίας της περιοχής στο δυτικότερο τμήμα της λεκάνης απορροής του ποταμού Duero.

Στο ανάγλυφο του εδάφους οφείλονται επίσης οι μεγάλες διαφορές στη θερμοκρασία. Στο πανεπίπεδο οι καμπύλες θερμοκρασίας είναι παρόμοιες με την υπόλοιπη λεκάνη απορροής του ποταμού (μακροί, ψυχροί χειμώνες και σύντομα, θερμά καλοκαίρια), αλλά στις κοιλάδες του ποταμού (το «argibe»), επιτυγχάνονται πολύ υψηλότερες θερμοκρασίες (περίπου 5 °C υψηλότερες απ' ό,τι στο πανεπίπεδο), με αποτέλεσμα βραχύτερους χειμώνες και μακρύτερα καλοκαίρια. Ο παγετός είναι απίθανος στα παρακείμενα φαράγγια, όπου η μέση θερμοκρασία τον Ιανουάριο κυμαίνεται περίπου στους 9 °C. Τον Αύγουστο ανέρχεται περίπου στους 26 °C. Και στις δύο περιπτώσεις, υπάρχει άφθονη ηλιοφάνεια, περίπου 2 680 ώρες ηλιοφάνειας ετησίως.

Το κλίμα στο Arribes del Duero μπορεί να περιγραφεί ως ημίυγρο μεσογειακό, θερμότερο και πιο υγρό από την υπόλοιπη επαρχία.

Έδαφος

Τα περισσότερα έδαφη της περιοχής προέρχονται από οχιστώδεις γρανίτες. Διαθέτουν χαμηλά επίπεδα ασβέστη, είναι ωπά και γόνιμα, φυσικά όξινα (με pH που κυμαίνεται μεταξύ 5 και 6), με ιλυοπηλώδη υφή και υψηλή περικεκτικότητα σε πέτρες, χαρακτηριστικά που τα διαφοροποιούν από τα έδαφη σε άλλες γειτονικές αμπελουργικές περιοχές.

Ανθρώπινοι παράγοντες

Με την πάροδο των ετών και λαμβάνοντας υπόψη τους φυσικούς παράγοντες, οι αμπελουργοί της ΠΟΠ «Arribes» έχουν καθορίσει τα εξής:

1 — Την ύπαρξη ενός χάρτη ιδιαίτερων ποικιλιών. Η επικρατούσα ποικιλία (ερυθρά σταφύλια εν προκειμένω) είναι η Juan García. Η συγκεκριμένη ποικιλία, η οποία αποτελεί το κύριο συστατικό των οίνων που καλύπτονται από τη γεωγραφική ένδειξη, προσδίδει στους οίνους έναν μοναδικά τυπικό και ιδιαίτερο χαρακτήρα, που τονίζει τη δομή και την απαλότητα τους. Μια άλλη παραδοσιακή ποικιλία ερυθρού σταφυλιού που είναι σημαντική όσον αφορά την ποσότητα και την αποδεδειγμένη ποιότητά της είναι η Rufete· μια ποικιλία που προσδίδει αρωματική λεπτότητα και χαρίζει στους οίνους κομψότητα και πολυπλοκότητα.

Υπάρχει επίσης η ποικιλία Bruiñal (πολύ πιθανό να είναι αυτόχθονη ποικιλία της περιοχής), η οποία πάντα προσδίδει άφθονο χρώμα και υψηλότερο αλκοολικό τίτλο. Οι αμπελουργοί της περιοχής σαφώς εκτιμούν και θεωρούν πολύτιμη αυτήν την ποικιλία.

Αυτές οι αυτόχθονες ποικιλίες συμπληρώνονται από άλλες ποικιλίες [τις Tempranillo, Garnacha, Mencía (ερυθρές ποικιλίες) και Malvasía, Albillo ή Verdejo (λευκές ποικιλίες)], οι οποίες επίσης έχουν μια ιδιαίτερη έκφραση ανάλογα με την αμπελουργική ζώνη της περιοχής.

Όπως και οι παραπάνω ποικιλίες, οι Bastardillo Chico, Tinta Jeromo, Mandón, Gajo Arroba, Puesta en Cruz κ.λπ. είναι επίσης αμιγώς αυτόχθονες ποικιλίες υψίστης σημασίας για τον ποικιλιακό χάρτη. Οι εν λόγω ποικιλίες μπορούν ήδη να χρησιμοποιηθούν για την παραγωγή προστατευόμενων οίνων, καθώς πλέον έχει ολοκληρωθεί η διαδικασία καταχώρισης και έγκρισης, μετά τη μελέτη για την επαναφορά ελασσόνων ποικιλιών που εκπονήθηκε από το Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (Τεχνολογικό Γεωργικό Ίδρυμα της Καστίλης και Λεόν).

Άλλες ποικιλίες που αποδεδειγμένα έχουν προσαρμοστεί καλά στην περιοχή και έχουν αναπτύξει ιδιαίτερα χαρακτηριστικά με βάση τις συνθήκες που επικρατούν στην περιοχή Arribes, έχουν επίσης αυξήσει την παρουσία τους τα τελευταία έτη. Αυτό ισχύει για την ερυθρή ποικιλία Syrah, η οποία καλλιεργείται εκτενώς και θεωρείται σημαντική μεταξύ των ποικιλιών που καλλιεργούνται στο Arribes del Duero. Τα χαρακτηριστικά της ενισχύονται περαιτέρω όταν καλλιεργείται σε πετρώδη εδάφη γρανίτη και σε θερμά, ηλιόλουστα κλίματα (συνθήκες που επικρατούν στο Arribes). Η καλλιέργεια της ποικιλίας είναι σχετικά εύκολη και δεν είναι ευάλωτη σε ασθένειες. Η ποικιλία Syrah συμπληρώνεται τέλεια από τις αυτόχθονες ποικιλίες, ενώ όταν χρησιμοποιείται μόνη της για την παραγωγή μονοποικιλιακού οίνου, το αποτέλεσμα στο Arribes είναι οίνοι υψηλής ποιότητας που εκφράζουν τέλεια την ιδιαιτερότητα της περιοχής.

2 — Η αμπελουργία έχει μακρά παράδοση στην περιοχή. Τουλάχιστον το 50 % των αμπελών φυτεύτηκαν πριν από το 1956 και σχεδόν όλες τους είναι χαμηλά πρέμνα. Μόνο ένα μικρό ποσοστό των πρέμνων καλλιεργείται με υποστήριξη πασσάλων. Υπάρχει κάποια πείρα από πρέμνα κυπελλοειδούς κλαδέματος που μετατρέπονται σε καλλιέργειες υποστηριζόμενες με πασσάλους, αλλά πρόκειται για αρκετά σπάνιες περιπτώσεις.

3 — Η πυκνότητα φύτευσης είναι υψηλή· κατά παράδοση κυμαίνεται από 2 000 έως 3 000 πρέμνα ανά εκτάριο.

8.2. Χαρακτηριστικά προϊόντος

Οι οίνοι που καλύπτονται από την ΠΟΠ «Arribes» χαρακτηρίζονται από το αρωματικό τους προφίλ, το οποίο τους διακρίνει από τους οίνους που παράγονται σε άλλες περιοχές. Αυτό οφείλεται στην φυσική τους οξύτητα, η οποία τους προσδίδει φρεσκάδα. Στην περίπτωση των ερυθρών οίνων, ο αρωματικός χαρακτήρας οφείλεται επίσης στην υψηλή συγκέντρωση πολυφαινόλων και στα αρώματα ώριμων φρούτων μαρμελάδας, καθώς και στις χαρακτηριστικές ορυκτώδεις νότες τους.

8.3. Περιγραφή του δεσμού

1 — Η καλλιεργητική περίοδος των πρέμνων, δηλαδή η περίοδος από την άνοιξη και μετά (που εδώ ξεκινά νωρίτερα), ενισχύεται στο Arribes del Duero, καθώς υπάρχει καλό επίπεδο βροχοπτώσεων, γεγονός που ευνοεί τα φυτά. Αυτό επιφέρει σημαντικές επιπτώσεις στη σωστή φυσική οξύτητα του οίνου, καθώς συνήθως δεν είναι χαμηλότερη από 5,5 g/l.

2 — Η καμπύλη θερμοκρασιών στο Arribes del Duero διασφαλίζει την τέλεια ωρίμαση των σταφυλιών και, ως εκ τούτου, καθίσταται δυνατή η υψηλότερη συγκέντρωση πολυφαινόλων. Αυτό επηρεάζει τον αρωματικό χαρακτήρα των οίνων, οι οποίοι παρουσιάζουν μια τάση προς αρώματα υπερώριμων φρούτων μαρμελάδας.

3 — Ο ποικιλιακός χάρτης του Arribes είναι πολύ ιδιαίτερος και διαφορετικός από αυτόν άλλων περιοχών. Αντίστοιχα, οι οίνοι του χάρτη παρουσιάζουν ένα πολύ μοναδικό αρωματικό χαρακτήρα και γενικά διαθέτουν ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

9. Ουσιώδεις περαιτέρω προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, άλλες απαιτήσεις)

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συσκευασία στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η διαδικασία οινοποίησης περιλαμβάνει την εμφιάλωση και τη επακόλουθη παλαίωση των οίνων. Ως εκ τούτου, τα οργανοληπτικά και φυσικοχημικά χαρακτηριστικά που περιγράφονται στις παρούσες προδιαγραφές μπορούν να διασφαλιστούν μόνο εφόσον όλες οι διεργασίες χειρισμού του οίνου εκτελούνται στην περιοχή παραγωγής. Ως εκ τούτου, προκειμένου να διασφαλιστούν η ποιότητα, η προέλευση και οι έλεγχοι και λαμβανομένου υπόψη ότι η εμφιάλωση των οίνων που καλύπτονται από την ΠΟΠ «Arribes» είναι ένας από τους παράγοντες κρίσιμης σημασίας για την εξασφάλιση των χαρακτηριστικών που καθορίζονται στις παρούσες προδιαγραφές προϊόντος, η εν λόγω διεργασία πρέπει να πραγματοποιείται σε οινοποιεία που βρίσκονται σε μονάδες εμφιάλωσης εντός της περιοχής παραγωγής.

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Το έτος συγκομιδής πρέπει να αναγράφεται στην ετικέτα ακόμη κι αν ο οίνος δεν έχει υποστεί παλαίωση.

Στην ετικέτα μπορούν να αναγράφονται οι ακόλουθες ενδείξεις:

- η ένδειξη «DENOMINACIÓN DE ORIGEN» (ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ) αντί της ένδειξης «DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA» (ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ).
- Ερυθρωποί και ερυθροί οίνοι: οι ενδείξεις «CRIANZA», «RESERVA» και «GRAN RESERVA», υπό την προϋπόθεση ότι ο οίνος πληροί τις απαιτήσεις που ορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία, καθώς και η ένδειξη «ROBLE», υπό την προϋπόθεση ότι ο οίνος πληροί τις απαιτήσεις που ορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία και ότι έχει υποστεί παλαίωση επί τουλάχιστον 3 μήνες σε δρύινα βαρέλια.
- Όλοι οι οίνοι: FERMENTADO EN BARRICA (ΖΥΜΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ), εφόσον συμμορφώνονται προς τις απαιτήσεις που ορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία και υπό την προϋπόθεση ότι ο οίνος ζυμώθηκε σε δρύινα βαρέλια επί τουλάχιστον 3 μήνες.

Συνδεσμος προς τις προδιαγραφες προϊόντος

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