

**Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)**

(2022/C 263/10)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 <sup>(1)</sup> 17 artiklan 5 kohdan mukaisesti.

YHTENÄISEN ASIAKIRJAN VAKIOMUUTOSTA KOSKEVA TIEDONANTO

**”Arribes”**

**PDO-ES-A0614-AM03**

**Tiedonannon päivämäärä: 11.4.2022**

**HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT**

**1. Viinien fyysisten ja kemiallisten parametrien muuttaminen**

**KUVAUS:**

Valko- ja roseeviinien haihtuvien happojen pitoisuutta on nostettu ja valko-, rosee- ja punaviinien alkoholipitoisuutta on alennettu, ja niiden kokonaishappopitoisuuden vähimmäisarjaa laskettu.

Muutos koskee tuote-eritelmän 2.a kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaa.

Muutosta pidetään vakiomuutoksena, ja se vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan. Muutos ei aiheuta olennaista muutosta suojattuun tuotteeseen, vaan luontoon liittyvien ja inhimillisten tekijöiden vuorovaikutuksesta johtuvat tuotteen ominaisuudet ja profiili, joita käsitellään yhteyden kuvauksessa, säilyvät ennallaan. Näin ollen tämän muutoksen ei katsota kuuluvan mihinkään asetuksen (EU) 2019/33 14 artiklan 1 kohdassa säädetyistä muutostyypeistä.

**PERUSTELUT:**

Valko- ja roseeviinien haihtuvien happojen pitoisuuden nostaminen: Muutos on tarpeen siksi, että näiden viinityyppien uudet valmistusmenetelmät (oranssiviini ja sakan päällä kypsyttyminen) ja varastointiolosuhteet (tynnyreissä, amfora-ruukuissa tai betonitankeissa) tarjoavat paremmat edellytykset viinien kypsyttämiseen, mutta tämä ei juurikaan vaikuta näiden viinien aistinvaraisiin ominaisuuksiin.

Viinien alkoholipitoisuuden alentaminen: Terveellisempien tuotteiden suosion ja viininviljelyprosessin paremman hallinnan myötä näiden viinien tuottajat ovat voineet alkaa tuottaa kevyempiä ja kevytrakenteisempia viinejä, joissa on kuitenkin edelleen hyödynnetty SAN-nimityksen ”Arribes” kattaman alueen maaperän hyviä ominaisuuksia.

Viinien vähimmäishappopitoisuuden alentaminen: Rypäleiden happopitoisuus on pienentynyt keskilämpötilojen noustua viime vuosina ilmastonmuutoksen seurauksena. Tänä päivänä käytettävät turvallisemmat tuotantomenetelmät mahdollistavat myöhemmän teknisen kypsytymisen, minkä vuoksi sallittuja vähimmäisarvoja on tarpeen alentaa.

<sup>(1)</sup> EUVL L 9, 11.1.2019, s. 2.

## 2. Aistinvaraisten ominaisuuksien muuttaminen viinityypin mukaan

### KUVAUS:

Viinien aistinvaraisia ominaisuuksia koskeva kohta on muotoiltu uudelleen.

Muutos koskee tuote-eritelmän 2.b kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaa.

Muutosta pidetään vakiomuutoksena, ja se vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan. Muutoksen myötä aistinvaraisia ominaisuuksia mukautetaan siten, että niitä voidaan arvioida paremmin aistinvaraisessa analyysissä. Muutos ei aiheuta olennaista muutosta tuotteeseen, vaan luontoon liittyvien ja inhimillisten tekijöiden vuorovaikutuksesta johtuvat tuotteen ominaisuudet ja profiili, joita käsitellään yhteyden kuvauksessa, säilyvät ennallaan. Näin ollen tämän muutoksen ei katsota kuuluvan mihinkään komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 14 artiklan 1 kohdassa säädetystä muutostyypeistä.

### PERUSTELUT:

Suojattujen viinien aistinvaraisten ominaisuuksien kuvausta on muutettava, jotta nämä ominaisuudet voidaan yhdistää kuvaaviin asiasanoihin, joita voidaan arvioida standardissa UNE-EN-ISO 17025 määritetyt perusteet täyttävissä makuraadeissa.

## 3. Pinnoitettujen säiliöiden käyttöä koskevan vaatimuksen poistaminen

### KUVAUS:

Tuote-eritelmän 3 kohdan b.1 alakohdan 4 alakohdasta, joka koskee viinivalmistusedellytyksiä, on poistettu viimeinen virke, jossa edellytettiin pinnoitettujen säiliöiden käyttöä.

Muutos koskee tuote-eritelmän 3 kohdan b.1 alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 5 kohtaa.

Muutosta olisi pidettävänä vakiomuutoksena, ja se aiheuttaa muutoksia yhtenäiseen asiakirjaan. Muutoksen tarkoituksena on mukauttaa viinivalmistusedellytyksiä koskevaa kohtaa nykyaikaisen viinivalmistuksen viimeisimmän kehityksen mukaiseksi. Se ei aiheuta muutoksia viinien aistinvaraisiin, fyysisiin tai kemiallisiin ominaisuuksiin, jotka säilyvät ennallaan. Tämä muutos ei kuulu mihinkään asetuksen (EU) 2019/33 14 artiklan 1 kohdassa säädetystä muutostyypeistä.

### PERUSTELUT:

Tuote-eritelmästä ehdotetaan poistettavaksi viinivalmistusedellytyksiä koskeva 3 kohdan b.1 alakohdan 4 alakohdan viimeinen virke, jotta valmistuksessa voidaan hyödyntää tiettyjä nykykäytäntöjä, joilla saadaan aikaan laadun kannalta erittäin hyviä tuloksia ja joihin sisältyy esimerkiksi betonista valmistettujen, pinnoittamattomien säiliöiden käyttöä.

## 4. Toissijaisten lajikkeiden lisääminen: puesta en cruz, gajo arroba, bastardillo chico, tinta jeromo ja mandón

### KUVAUS:

Lajikkeisiin on lisätty viisi uutta lajiketta. Lisäksi on poistettu jaottelu pääasiallisiin ja toissijaisiin lajikkeisiin.

Muutos koskee tuote-eritelmän 3.c ja 6 kohtaa sekä yhtenäisen asiakirjan 7 kohtaa.

Muutosta olisi pidettävänä vakiomuutoksena, ja se aiheuttaa muutoksia yhtenäiseen asiakirjaan. Kuten edellä todetaan, näiden lajikkeiden lisääminen ei muuta Arribes (SAN) -viinien erityisluonnetta vaan sen tarkoituksena on pikemminkin optimoida niiden kuvaus. Muutos ei vaikuta yhteyteen, joten se ei kuulu mihinkään asetuksen (EU) 2019/33 14 artiklan 1 kohdassa säädetystä muutostyypeistä.

### PERUSTELUT:

Nämä viisi lajiketta kuuluivat jo entuudestaan alueen perinteisten lajikkeiden valikoimaan, mutta niitä ei aiemmin ollut yksilöity ja rekisteröity.

Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León -laitoksen (Kastilia-Leónin maatalousteknologian laitos) puuvartisten viljelykasvien osaston viininviljely-yksikköön kuuluva tutkijaryhmä löysi nämä lajikkeet tutkimuksissa, joita SAN-nimityksen "Arribes" rajatulla alueella tehtiin vuonna 2002 toissijaisten kotoperäisten lajikkeiden elvyttämistä koskevan tutkimushankkeen yhteydessä. Ensimmäinen määritettiin lajikkeiden ominaispiirteet, minkä jälkeen alkoi rekisterö-

intiprosessi. Prosessin päätteeksi lajikkeet lisättiin Kastilia-Leónissa sallittujen viininvalmistuksessa käytettävien lajikkeiden luetteloon, joka esitetään Kastilia-Leónin viinintuotantopotentiaalın sääntelystä 19. joulukuuta 2018 annetun määräyksen AYG/1408/2018 liitteessä XI (Kastilia-Leónin virallinen lehti (BOCyL) nro 2, 3. tammikuuta 2019). Tätä määräystä muutettiin hiljattain 4. syyskuuta 2020 annetulla määräyksellä AGR/836/2020 (Kastilia-Leónin virallinen lehti nro 190, 15. syyskuuta 2020).

Näitä lajikkeita sisältävien viinien analyysi on osoittanut, että Arribes (SAN) -viinien erityisluonne on säilynyt ennallaan ja että niillä on enologisia laatuominaisuuksia, joita on syytä vaalia. On myös syytä muistaa, että nämä lajikkeet olivat alueen viininvalmistuksessa yleisesti käytettyjä lajikkeita ennen SAN-nimityksen luomista.

Jaottelu pääasiallisiin ja toissijaisiin lajikkeisiin on myös poistettu tarpeettomana.

## 5. Yhteyttä kuvaavan kohdan uudelleenmuotoilu

KUVAUS:

Yhteyttä kuvaavan osion sisältämän, inhimillisiä tekijöitä koskevan kohdan sanamuoto on päivitetty. Tässä kohdassa viitattiin aiemmin lajikkeisiin, jotka on nyt sisällytetty tuote-eritelämään.

Muutos koskee tuote-eritelmän 7 kohdan a.2 alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 8.1 kohtaa.

Kyseessä on vakiomuutos, sillä vaikka se koskee yhteyttä kuvaavan kohdan alakohtaa, tekijöiden ja tuotteen ominaisuuksien vuorovaikutuksesta johtuva yhteys säilyy kuitenkin ennallaan. Syy-seuraussuhde ei ole muuttunut. Näin ollen tämä muutos ei kuulu mihinkään asetuksen (EU) 2019/33 14 artiklan 1 kohdassa säädettyistä muutostyypeistä.

PERUSTELUT:

Yhteyttä kuvaavan osion sisältämän, inhimillisiä tekijöitä koskevan kohdan sanamuoto on päivitetty. Tässä kohdassa mainittiin aiemmin, että näiden toissijaisten lajikkeiden tutkiminen ja rekisteröinti- ja hyväksymisprosessi on parhaillaan käynnissä. Tämä prosessi on nyt tullut päätökseen, joten tekstiä on päivitettävä vastaamaan nykytilannetta. Tekstin päivitys on tarpeen myös yhdenmukaisuuden varmistamiseksi, nyt kun nämä lajikkeet on lisätty Arribes (SAN) -viinien valmistuksessa sallittuihin lajikkeisiin.

## 6. Viinien tuotantopaikassa tapahtuvan pullotuksen perusteluja koskevan kohdan sanamuodon parantaminen

KUVAUS:

Kohtaa, jossa selitetään, miksi viinit on pullotettava tuotantopaikassa, on parannettu.

Muutos koskee tuote-eritelmän 8 kohdan b.2 alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 9 kohtaa.

Kyseessä on vakiomuutos, sillä muutos on puhtaasti muodollinen eikä se vaikuta tuote-eritelmissä asetettuihin sääntöihin ja vaatimuksiin. Toisin sanoen vaatimus viinien pullottamisesta tuotantopaikassa sisältyi tuote-eritelämään jo entuudestaan. Vaatimuksen perustelujen sanamuotoa on ainoastaan parannettu. Tämä muutos ei kuulu mihinkään asetuksen (EU) 2019/33 14 artiklan 1 kohdassa säädettyistä muutostyypeistä.

PERUSTELUT:

Muutoksella ainoastaan parannetaan vaatimuksen sanamuotoa parempien perustelujen antamiseksi, sillä tätä vaatimusta pidetään olennaisen tärkeänä lopputuotteen laadun säilyttämiseksi.

## 7. Merkintäsäännösten sanamuodon päivittäminen

KUVAUS:

Sanamuotoa on parannettu poistamalla vanhentuneita lainsäädäntöviittauksia.

Muutos koskee tuote-eritelmän 8 kohdan b.3 alakohtaa, mutta se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kyseessä on vakiomuutos, koska se ei kuulu mihinkään komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 14 artiklan 1 kohdassa säädetyistä muutostyypeistä.

PERUSTELUT:

Muutoksella parannetaan sanamuotoa, eikä se vaikuta itse merkintäsääntöihin.

8. **Yhdenmukaistaminen tuote-eritelmässä esitettyjen edellytysten täyttymisen tarkistamista koskevien sääntöjen kanssa**

KUVAUS:

Tarkastusten kuvaus on muotoiltu uudelleen.

Muutos koskee tuote-eritelmän 9 kohdan b alakohtaa, mutta se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kyseessä on vakiomuutos, joka ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan eikä kuulu mihinkään komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 14 artiklan 1 kohdassa säädetyistä muutostyypeistä.

PERUSTELUT:

On ehdotettu, että kappale muotoillaan uudelleen selkeyden parantamiseksi ja sen yhdenmukaistamiseksi sovellettavien EU:n säännösten kanssa.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Tuotteen nimi**

Arribes

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

4. **Viini(e)n kuvaus**

1. VIINI – Valko- ja roseeviinit

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Valkoviinit:

— Viinit ovat väriltään keltaisia, ja niissä on harmaasta kullanväriseen vaihtelevia sävyjä.

— Tuoksuaromit ovat voimakkaita (ei vikoja) hedelmäisiä ja/tai kukkaisin vivahtein. Tuoksussa voi olla aavistus mineraalisuutta.

— Maku on maukas ja tasapainoisen hapokas.

Tynnyrissä kypsytetyt viinit:

— Viinivalmistusprosessin tuloksena värit ovat voimakkaampia kuin nuoremmissa viinityypeissä.

— Tuoksuaromit ovat voimakkaita; lisäksi keskivoimakkaita savuisia ja paahtuneita vivahteita sekä kullekin lajikkeelle ominaisia hedelmäisiä ja kukkaisia vivahteita.

— Maun tulee olla täyteläinen, runsas ja monivivahteinen, ja siinä tulee olla ryhdikkäitä tammisia vivahteita.

Roseeviinit:

— Väri vaihtelee haalean vaaleanpunaisesta hennon punaiseen.

— Tuoksuaromit ovat voimakkaita (ei vikoja), ja selkeimmin erottuvat hedelmäiset vivahteet.

— Maku on hedelmäinen ja tasapainoisen hapokas.

Kypsytetyt roseeviinit:

- Viinit ovat väritään vaaleanpunaisia, ja havaittavissa on myös kypsytysprosessin tuloksena syntyneitä sävyjä.
- Tuoksuaromit ovat tunnusomaisen puhtaita; puisten ja hedelmäisten aromien painotus riippuu kypsytysajan pituudesta.
- Suutuntuma on ryhdikäs, hapokkuus ja alkoholipitoisuus ovat sopivassa tasapainossa, ja jälkimaku on pitkä.

(\*) Niiden analyttisten ominaisuuksien, joita ei ole mainittu tässä asiakirjassa, on oltava voimassa olevan sääntelyn mukaisia.

Yleiset analyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	11,0
Vähimmäishappopitoisuus	4,0 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	11,67
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	150

## 2. VIINI – Nuoret punaviinit

### LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Viinit ovat väritään punaisia; väri vaihtelee violetista purppuranpunertavaan.

Tuoksuaromit ovat voimakkaita, ja havaittavissa on hedelmäisiä ja/tai mineraalisia vivahteita.

Maku on hedelmäinen ja tasapainoisen hapokas.

(\*) Niiden analyttisten ominaisuuksien, joita ei ole mainittu tässä asiakirjassa, on oltava voimassa olevan sääntelyn mukaisia.

(\*\*) Yli vuoden vanhojen viinien osalta haihtuvien happojen pitoisuuden enimmäismäärä lasketaan seuraavasti: 0,7 grammaa litraa kohden kymmenen tilavuusprosentin alkoholipitoisuuteen asti + 0,06 grammaa litraa kohden jokaista kymmenen tilavuusprosentin ylittävää prosenttiyksikköä kohden.

Yleiset analyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	11,0
Vähimmäishappopitoisuus	4,0 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	11,67
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	150

## 3. VIINI – Kypsytetyt punaviinit

### LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Viinien väri vaihtelee violetista punaiseen, jossa voi myös olla kypsytetyille viineille tunnusomaisia oranssin sävyjä. Väri on keskivoimakas tai voimakas.

Voimakkaat, hedelmäiset tuoksuaromit sekä puun aikaansaamia vivahteita ja/tai aavistus mineraalisuutta.

Suutuntuma on ryhdikäs, havaittavissa on puumaisia aromeja, ja maku on tasapainoisen hapokas.

(\*) Niiden analyttisten ominaisuuksien, joita ei ole mainittu tässä asiakirjassa, on oltava voimassa olevan sääntelyn mukaisia.

(\*\*) Yli vuoden vanhojen viinien osalta haihtuvien happojen pitoisuuden enimmäismäärä lasketaan seuraavasti: 0,7 grammaa litraa kohden kymmenen tilavuusprosentin alkoholipitoisuuteen asti + 0,06 grammaa litraa kohden jokaista kymmenen tilavuusprosentin ylittävää prosenttiyksikköä kohden.

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	12,0
Vähimmäishappopitoisuus	4,0 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	11,67
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	150

## 5. Viininvalmistusmenetelmät

### 5.1. Erityiset viininvalmistusmenetelmät

#### 1. Erityinen viininvalmistusmenetelmä

— Enimmäistuotos: 72 litraa / 100 kilogrammaa rypäleitä.

— Merkinnällä "FERMENTADO EN BARRICA" (tynnyrissä kypsytetty) varustettavat viinit on kypsytettävä enintään 600 litran vetoisissa tynnyreissä.

#### 2. Viininvalmistukseen liittyvä rajoitus

— Rosee- ja punaviineissä vähintään 60 prosenttia rypäleistä on oltava kyseiselle SAN-nimitykselle sallittuja punaisia lajikkeita.

### 5.2. Enimmäistuotokset

#### 1. Punaiset lajikkeet

7 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

#### 2.

50,4 hehtolitraa hehtaaria kohden

#### 3. Valkoiset lajikkeet

10 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

#### 4.

72 hehtolitraa hehtaaria kohden

## 6. Rajattu maantieteellinen alue

SAN-nimityksen "Arribes" maantieteellinen alue sijaitsee Salamancan maakunnan luoteisosassa ja Zamoran maakunnan lounaisosassa.

Tuotantoalue käsittää seuraavat kunnat:

— Salamancan maakunta:

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 ja Villarino de los Aires.

— Zamoran maakunta:

Abelón, Argañín, 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 ja Villardiega de la Ribera.

Maarekisteripalstat 2, 3, 4, 12, 13, 14 ja 16 Almaraz de Dueron kunnassa sekä maarekisteripalsta 1 Muelas del Panin kunnassa.

## 7. Rypälelajike/rypälelajikkeet

ALBILLO MAYOR

ALBILLO REAL

BRUÑAL - ALBARÍN TINTO

DOÑA BLANCA - MALVASÍA CASTELLANA

GAJO ARROBA

GARNACHA TINTA

GARRO - MANDÓN

JUAN GARCÍA - MOURATÓN

MENCÍA

MERENZAÑO - BASTARDILLO CHICO

RABIGATO - PUESTA EN CRUZ

RUFETE

SYRAH

TEMPRANILLO

TINTO JEROMO

VERDEJO

## 8. Yhteyden/yhteyksien kuvaus

### 8.1. Luontoon liittyvät ja inhimilliset tekijät

Luontoon liittyvät tekijät

Ilmasto

Arribes del Dueron alueella on hyvin erityinen ilmasto. Se eroaa merkittävästi ympäröivän alueen ilmastosta ja on yksi alueen tärkeimmistä määrittävistä piirteistä. Alueella sataa suhteellisen paljon – vuotuinen sademäärä on 575–800 mm – mikä johtuu alueen sijainnista Duero-joen valuma-alueen läntisimmässä osassa.

Lisäksi alueen korkeuserot saavat aikaan suuria lämpötilavaihteluja. Puolitasangolla lämpötilat noudattelevat muun valuma-alueen lämpötiloja (talvet ovat pitkiä ja kylmiä, kesät lyhyitä ja kuumia), mutta jokilaaksoissa (*arribe*) lämpötilat nousevat huomattavasti korkeammiksi (noin 5 °C korkeammiksi kuin puolitasangolla), minkä ansiosta talvet ovat lyhyempiä ja kesät pidempiä. Lämpötila joenuomaan uurtuneissa kanjoneissa ei laske koskaan pakkaselle – tammikuun keskilämpötila on noin 9 °C. Elokuussa keskilämpötila nousee noin 26 °C:seen. Aurinko paistaa runsaasti sekä kesällä että talvella, noin 2 680 tuntia vuodessa.

Arribes del Dueron ilmastoa, joka on lämpimämpi ja kosteampi kuin alueen muissa osissa, voi kuvailla puolikosteaksi välimerelliseksi ilmastoksi.

Maaperä

Suurin osa alueen maalajeista koostuu liuskamaisesta graniitista. Kalkkipitoisuus on pieni, ja maaperä on tuore, hedelmällinen ja luonnostaan hapan (pH-arvo on 5–6). Koostumukseltaan maa on silttipitoista hiesua, ja siinä on runsaasti kiviä. Kaikki nämä piirteet erottavat alueen maaperän ympäröivien viininviljelyalueiden maalajeista.

## Inhimilliset tekijät

Arribes (SAN) -viinien valmistajat ovat määrittäneet seuraavat tekijät, joiden yhteydessä he ovat ottaneet huomioon luontoon liittyvät tekijät:

1. Erityinen rypälelajikevalikoima: Pääasiallinen rypälelajike on punainen Juan García. Tämä lajike on kyseisellä maantieteellisellä merkinnällä suojattujen viinien pääasiallinen ainesosa, ja se antaa niille ainutlaatuisen ja tunnusomaisen luonteen, jossa korostuvat näiden viinien rakenne ja pehmeys. Rufete on toinen perinteinen punainen rypälelajike, joka on merkittävä määrällisesti sekä todistetun laatunsa puolesta. Tämä lajike antaa viineille hienoja aromeja, tyylikkyyttä ja monivivahteisuutta.

Mainitsemisen arvoinen on myös Bruñal-lajike (hyvin todennäköisesti kotoperäinen lajike alueella), joka antaa aina viineille runsaasti väriä ja kasvattaa niiden alkoholipitoisuutta. Tämä lajike on selkeästi arvostettu alueen viininviljelijöiden keskuudessa.

Edellä lueteltuja kotoperäisiä lajikkeita täydentävät muut lajikkeet (punaiset lajikkeet Tempranillo, Garnacha ja Mencía sekä valkoiset lajikkeet Malvasía, Albillo ja Verdejo), joilla on niin ikään omat, alueen kasvuympäristöstä johtuvat tunnusomaiset piirteensä.

Edellä lueteltujen lisäksi muita rypälelajikevalikoimaan kuuluvia erittäin tärkeitä, selkeästi kotoperäisiä lajikkeita ovat muun muassa Bastardillo Chico, Tinta Jeromo, Mandón, Gajo Arroba ja Puesta en Cruz. Kastilia-Leónin maatalousteknologian laitoksen toteuttaman, toissijaisten lajikkeiden elvyttämistä koskevan tutkimuksen perusteella käynnistettiin näiden lajikkeiden rekisteröinti- ja hyväksymisprosessi, jonka tultua päätökseen niitä voidaan jo käyttää suojattujen viinien valmistukseen.

Viime vuosina myös muut lajikkeet, jotka ovat osoittaneet sopeutuneensa hyvin alueelle ja antavansa viineille tiettyjä tunnusomaisia ominaisuuksia juuri Arribesin alueen olosuhteissa, ovat nousseet yhä merkittävämpään asemaan. Tällainen on laajasti viljelty punainen Syrah-lajike, jota pidetään tärkeänä Arribes del Duerossa viljeltävien lajikkeiden joukossa. Sen piirteet korostuvat erityisen edullisesti, kun se kasvaa kivikkoisessa, graniittisessa maaperässä ja lämpimässä, aurinkoisessa ilmastossa (kuten Arribesissa). Lajike on suhteellisen helppo viljellä, eikä se ole altis taudeille. Kotoperäiset lajikkeet täydentävät Syrahia ihanteellisesti, ja kun sitä käytetään yksinään lajikeviinin valmistamiseen, Arribesin tapauksessa tuloksena on korkealaatuisia viinejä, jotka ilmentävät täydellisesti alueen erityislaatuisuutta.

2. Alueen pitkät viininviljelyperinteet: Vähintään puolet viiniköynnöksistä on istutettu ennen vuotta 1956, ja lähes kaikki niistä on kasvatettu mataliksi. Vain hyvin pientä osaa köynnöksistä kasvatetaan tukilankojen avulla. Joitakin Goblet-leikattuja köynnöksiä on alettu kasvattaa tukilankamenetelmällä, mutta tämä on melko harvinaista.

3. Istutustiheys: Istutustiheys on suuri, 2 000 – 3 000 kasvia hehtaaria kohden.

## 8.2. Tuotteen ominaisuudet

SAN-nimityksen ”Arribes” kattamien viinien tunnusomaisena piirteenä on niiden aromaattinen profiili, joka erottaa ne muilla alueilla valmistetuista viineistä. Tämä johtuu niiden luonnollisesta hapokkuudesta, joka antaa viineille raikkautta. Punaviinien erityisyys johtuu myös niiden suuresta polyfenolipitoisuudesta, hillomaisista kypsien hedelmien aromeista sekä tunnusomaisista mineraalisista vivahteista.

## 8.3. Yhteyden/yhteyksien kuvaus

1. Arribes del Duerossa kevät alkaa aikaisin ja keväällä käynnistyvä viininviljelykausi on erityisen suotuista, sillä sateita saadaan runsaasti, mikä edistää kasvien kasvua. Tämä on tärkeä seikka, sillä sen ansiosta viineihin kehittyy oikeanlainen luonnollinen happopitoisuus, joka on yleensä vähintään 5,5 g/l.

2. Arribes del Duerolle tyypillisten lämpötilojen ansiosta rypäleet kypsyvät ihanteellisesti, jolloin niiden polyfenolipitoisuus kasvaa. Tämä muuttaa viinien aromaattista profiilia siten, että siinä korostuvat hillomaiset ylikypsien hedelmien aromit.

3. Arribesin alueen rypälelajikevalikoima on aivan erityinen ja poikkeaa muiden alueiden lajikevalikoimasta. Siksi myös alueen viineillä on ainutlaatuinen aromaattinen profiili ja yleensä omat erityiset aistinvaraiset ominaisuutensa.



## 9. Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Pakkaaminen rajatulla maantieteellisellä alueella

Edellytyksen kuvaus:

Viininvalmistusprosessi käsittää pullotuksen ja sen jälkeen pulloissa tapahtuvan kypsyttämisen, ja näin ollen tuote-eritelmässä kuvatut aistinvaraiset, fyysiset ja kemialliset ominaisuudet voidaan taata ainoastaan, jos viininkäsittely tapahtuu kokonaisuudessaan tuotantoalueella. Laadun säilyttämisen, alkuperän takaamisen ja valvonnan varmistamisen kannalta, sekä ottaen huomioon, että SAN-nimityksen "Arribes" kattamien viinien pullottaminen on yksi kriittisistä vaiheista tuote-eritelmässä määriteltyjen ominaisuuksien saavuttamiseksi, näiden toimenpiteiden on siten tapahduttava tuotantoalueella sijaitsevien pullottamoiden viininvalmistamoissa.

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

Vuosikerta on merkittävä etikettiin, vaikka viiniä ei olisi kypsytetty.

Etikettiin voidaan lisätä seuraavat merkinnät:

- ilmaisu "DENOMINACIÓN DE ORIGEN" ("ALKUPERÄNIMITYS"), jolla voidaan korvata ilmaisu "DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA" ("SUOJATTU ALKUPERÄNIMITYS"),
- rosee- ja punaviinit: ilmaisu "CRIANZA", "RESERVA" tai "GRAN RESERVA" sillä edellytyksellä, että viini täyttää sovellettavassa lainsäädännössä vahvistetut vaatimukset, tai ilmaisu "ROBLE" sillä edellytyksellä, että viini täyttää sovellettavassa lainsäädännössä vahvistetut vaatimukset ja sitä on kypsytetty vähintään kolme kuukautta tammitynnyrissä,
- kaikki viinit: ilmaisu "FERMENTADO EN BARRICA" ("TYNNYRISSÄ KYPSETETTY") sillä edellytyksellä, että viini täyttää sovellettavassa lainsäädännössä vahvistetut vaatimukset ja sitä on kypsytetty vähintään kolme kuukautta tammitynnyrissä.

### Linkki eritelämään

[www.itacyl.es/documents/20143/342640/PCC+DOP+ARRIBES+Rev+2.docx/8bc6c048-a143-5813-e576-e8876e19c90d](http://www.itacyl.es/documents/20143/342640/PCC+DOP+ARRIBES+Rev+2.docx/8bc6c048-a143-5813-e576-e8876e19c90d)