

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

**Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta
specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas
(ES) 2019/33 17. panta 2. un 3. punktu**

(2023/C 268/07)

Šis paziņojums publicēts saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 ⁽¹⁾ 17. panta 5. punktu.

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

“Ribera del Duero”

PDO-ES-A0626-AM06

Paziņojuma datums: 2023. gada 23. maijs

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

1. Grozījums organoleptisko īpašību aprakstā

Apraksts

Izdarīti daži grozījumi saražoto un tirgū laisto “aizsargāto vīnu” organoleptisko īpašību aprakstos. Turklāt ir palielinājies tādu vīna veidu skaits, kas atšķiras organoleptisko īpašību ziņā.

Grozīts specifikācijas 2. punkta b) apakšpunkts un vienotā dokumenta 4. punkts.

Šis ir standarta grozījums. Produkta īpašības, kas izklāstītas iedaļā par saikni, NEMAINĀS. Minēto īpašību apraksts ir tikai uzlabots. Šis grozījums neatbilst nevienam no Savienības grozījumu veidiem, kas minēti Regulas (ES) Nr. 1308/2013 jeb Vienotas TKO regulas 105. panta 2. punktā.

Pamatojums

Apraksts ir precizēts, lai aptvertu specifikācijā norādītās organoleptiskās īpašības, kas piemīt saražotajiem un tirgū laistajiem vīniem. Mērķis ir atvieglot organoleptisko analīzi, izmantojot ISO 17025 kritērijus.

2. Kļūdas labojums iedaļā par vīndarības metodēm (vīnu izturēšanas nosacījumiem)

Apraksts

Tradicionālā apzīmējuma “crianza” iekļaušana punktā par to, kad sākas minimālais izturēšanas periods, kas vajadzīgs, lai izmantotu šo apzīmējumu.

Grozīts specifikācijas 3. punkta b) punkta b.2) apakšpunkts. Vienoto dokumentu šis grozījums neietekmē.

Tas ir standarta grozījums, jo ar to tikai labo netīšu izlaidumu. Tas neatbilst nevienam no Savienības grozījumu veidiem, kas minēti Regulas (ES) Nr. 1308/2013 jeb Vienotas TKO regulas 105. panta 2. punktā.

⁽¹⁾ OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

Pamatojums

Izlaiduma labojums specifikācijas iepriekšējā redakcijā.

3. **Grozījums attiecībā uz vīndarības metodēm (vīndarības ierobežojumiem)**

Apraksts

Svītrotā prasība par to, ka vismaz 95 % vīnogu, ko izmanto sarkanvīnu ražošanai, jāpieder pie sarkanogu šķirnēm. Līdz ar to baltogu šķirnes “Albilo Mayor” daudzums vairs nav ierobežots līdz 5 %. Tā vietā sarkanvīnu ražošanā var izmantot līdz 25 % šīs šķirnes vīnogu. Vismaz 75 % vīnogu jāpieder pie galvenajām šķirnēm, proti, “Tempranillo”, “Tinto Fino” vai “Tinta del País”. Tādējādi tiek saglabātas specifikācijā izklāstītās produkta īpašības.

Grozīts specifikācijas 3. punkta c) apakšpunkts un vienotā dokumenta 5.1. punkts.

Specifikācijā izklāstītās produkta pamatīpašības, kas izriet no dabas faktoru un cilvēkfaktoru mijiedarbības, nav mainījušās. Tāpēc šis grozījums neatbilst nevienam no Savienības grozījumu veidiem, kas minēti Regulas (ES) Nr. 1308/2013 jeb Vienotas TKO regulas 105. panta 2. punktā.

Pamatojums

To uzskata par vīndarības prakses uzlabojumu, kura mērķis ir izkopt noteiktas sarkanvīnu organoleptiskās īpašības, kas saistītas ar to smaržu un garšu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Nosaukums**

Ribera del Duero

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN — aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

4. **Vīnu apraksts**

1. “VINO TINTO JOVEN” un “JOVEN ROBLE”

ĪSS APRAKSTS

“JÓVENES” [jauns] (vīns netiek izturēts vai tiek izturēts un/vai fermentēts mucā mazāk par trim mēnešiem). Izskats: dzidrs, vismaz ar vidēju krāsas intensitāti un toņiem, kas var būt no purpursarkana līdz violeti sarkanam. Smarža: piemīt vidējas intensitātes svaigu sarkano un/vai melno augļu aromāti. Garša: līdzsvarota un svaiga (ko nodrošina skābums), viegli vai vidēji piesātināta. Vienmēr vismaz neilgi noturīga.

“JÓVENES”, KAS IZTURĒTS ILGĀK PAR DIVIEM GADIEM. Izskats: dzidrs, toņos, kas var būt no violeti sarkana līdz granātsarkanam. Smarža: piemīt vidējas intensitātes svaigu sarkano un/vai melno augļu aromāti. Garša: līdzsvarota un svaiga (ko nodrošina skābums), viegli vai vidēji piesātināta. Vienmēr vismaz neilgi noturīga.

“JOVENES ROBLE” (vīns tiek izturēts un/vai fermentēts mucā ilgāk par trim mēnešiem). Izskats: dzidrs, vismaz ar vidēju krāsas intensitāti un toņiem, kas var būt no granātsarkana līdz violeti sarkanam. Smarža: piemīt sarkano un/vai melno augļu aromāti kopā ar aromātiem, kas rodas no vīna izturēšanas ozolkoksnes vidē. Garša: līdzsvarota un svaiga (ko nodrošina skābums), un vismaz vidēji piesātināta. Vienmēr vismaz neilgi noturīga.

(*) 0,833 miliekivalenti uz litru attiecībā uz katru spirta satura grādu līdz vienu gadu veciem vīniem. Vīni, kas vecāki par gadu, nedrīkst pārsniegt ierobežojumu, kas aprēķināts šādi: 1 grams uz litru līdz 10 % spirta saturam, palielinoties par 0,06 gramiem uz litru par katru grādu, kas pārsniedz 10.

Jebkurā gadījumā šajā punktā norādītajiem fizikāli ķīmiskajiem parametriem jāatbilst ES noteikumos noteiktajiem ierobežojumiem.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	11,5
Minimālais kopējais skābums	4 gramu uz litru (izteikts ar vīnskābi)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	150

2. "CRIANZA" SARKANVĪNS

ĪSS APRAKSTS

"CRIANZA". Izskats: dzidrs, vismaz ar vidēju krāsas intensitāti un toņiem, kas var būt no granātsarkana līdz violeti sarkanam. Nesatur oglekļa dioksīdu. Smarža: piemīt vismaz vidējas intensitātes sarkano un/vai melno augļu aromāti kopā ar aromātiem, kas rodas no vīna izturēšanas ozolkoksnes vidē. Garša: līdzsvarota, ar pietiekamu skābuma radītu svaigumu, vidēji līdz stipri piesātināta, ar vidēji līdz ilgi noturīgu pēcgaršu.

"CRIANZA" VĪNI, KAS IZTURĒTI ILGĀK PAR TRIM GADIEM. Izskats: dzidrs, toņos, kas var būt no rubīnsarkana līdz sarkanīgi violetam. Nesatur oglekļa dioksīdu. Smarža: piemīt vismaz vidējas intensitātes sarkano un/vai melno augļu aromāti kopā ar aromātiem, kas rodas no vīna izturēšanas ozolkoksnes vidē. Garša: līdzsvarota, ar pietiekamu skābuma radītu svaigumu un vismaz nelielu piesātinājumu un noturību.

(*) Vīni, kas vecāki par gadu, nedrīkst pārsniegt ierobežojumu, kas aprēķināts šādi: 1 grams uz litru līdz 10 % spirta saturam, palielinoties par 0,06 gramu uz litru par katru grādu, kas pārsniedz 10.

Jebkurā gadījumā šajā punktā norādītajiem fizikāli ķīmiskajiem parametriem jāatbilst ES noteikumos noteiktajiem ierobežojumiem.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	11,5
Minimālais kopējais skābums	4 (miliekvivalentos uz litru)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	150

3. SARKANVĪNI "RESERVA" UN "GRAN RESERVA", KĀ ARĪ CITI SARKANVĪNI, KAS IZTURĒTI ILGĀK PAR DIVIEM GADIEM

ĪSS APRAKSTS

"RESERVA" un "GRAN RESERVA". Izskats: dzidrs vai viegli duļķains, vismaz ar vidēju krāsas intensitāti un toņiem, kas var būt no ķieģeļsarkana līdz sarkanīgi violetam. Nesatur oglekļa dioksīdu. Smarža: vidējas intensitātes aromāti no vīna izturēšanas ozolkoksnes vidē ar iespējamu augļu klātbūtni. Garša: līdzsvarota, ar pietiekamu skābumu, vidēji līdz stipri piesātināta, ar vidēji līdz ilgi noturīgu pēcgaršu.

“RESERVA”, KAS IZTURĒTS ILGĀK PAR PIECIEM GADIEM, UN “GRAN RESERVA”, KAS IZTURĒTS ILGĀK PAR SEPTIŅIEM GADIEM. Izskats: dzidrs vai viegli duļķains, toņos, kas var būt no ķieģeļsarkana līdz sarkanīgi violetam. Nesatur oglekļa dioksīdu. Smarža: vidējas intensitātes aromāti no vīna izturēšanas ozolkoksnes vidē ar iespējamu augļu klātbūtni. Garša: līdzsvarota, ar pietiekamu skābumu un vismaz nelielu piesātinājumu un noturību.

CITI VĪNI, KAS IZTURĒTI ILGĀK PAR DIVIEM GADIEM (vīns izturēts un/vai fermentēts mucā ilgāk par trim mēnešiem). Izskats: dzidrs vai viegli duļķains, toņos, kas var būt no ķieģeļsarkana līdz violeti sarkanam. Smarža: piemīt aromāti, kas rodas no vīna izturēšanas ozolkoksnes vidē. Garša: līdzsvarota, ar vismaz nelielu piesātinājumu un noturību.

(*) Vīni, kas vecāki par gadu, nedrīkst pārsniegt ierobežojumu, kas aprēķināts šādi: 1 grams uz litru līdz 10 % spirta saturam, palielinoties par 0,06 gramu uz litru par katru grādu, kas pārsniedz 10.

Jebkurā gadījumā šajā punktā norādītajiem fizikāli ķīmiskajiem parametriem jāatbilst ES noteikumos noteiktajiem ierobežojumiem.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	11,5
Minimālais kopējais skābums	4 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)
Maksimālais gaistošais skābums (mīliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	150

4. SĀRTVĪNS / VĪNS “CLARETE”

ĪSS APRAKSTS

VĪNS NETIEK IZTURĒTS VAI FERMENTĒTS MUCĀ. Izskats: dzidrs, toņos, kas var būt no sīpolmizas krāsas līdz aveņu krāsas tonim. Smarža: piemīt sarkano augļu un/vai citu augļu aromāti. Sārtvīnos, kas izturēti ilgāk par diviem gadiem, var būt jūtami svaigi vai konservēti augļi. Garša: līdzsvarota un svaiga, ar vidēju vai lielu skābumu, viegli vai vidēji piesātināta.

MUCĀ FERMENTĒTS UN/VAI IZTURĒTS VĪNS. Izskats: dzidrs, toņos, kas var būt no sīpolmizas krāsas līdz aveņu krāsas tonim. Smarža: piemīt sarkano un/vai citu augļu aromāti kopā ar aromātiem, kas rodas no vīna izturēšanas mucā. “Reserva” un “Gran Reserva” vīnu gadījumā augļu klātbūtne nav obligāta. Garša: līdzsvarota un svaiga, ar vidēju vai lielu skābumu, viegli vai vidēji piesātināta.

(*) 0,833 mīliekvivalenti uz litru attiecībā uz katru spirta satura grādu līdz vienu gadu veciem vīniem. Vīni, kas izturēti ilgāk par gadu, nedrīkst pārsniegt ierobežojumu, kas aprēķināts šādi: 1 grams uz litru līdz 10 % spirta saturam, palielinoties par 0,06 gramu uz litru par katru grādu, kas pārsniedz 10.

Jebkurā gadījumā šajā punktā norādītajiem fizikāli ķīmiskajiem parametriem jāatbilst ES noteikumos noteiktajiem ierobežojumiem.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	11
Minimālais kopējais skābums	4,3 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)
Maksimālais gaistošais skābums (mīliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	180

5. BALTVĪNS

ĪSS APRAKSTS

VĪNS NETIEK IZTURĒTS VAI FERMENTĒTS MUCĀ. Izskats: dzidrs, dažādas intensitātes salmu dzeltenos toņos. Smarža: piemīt "citu augļu" aromāti. Garša: līdzsvarota un svaiga, ar vidēju vai lielu skābumu, viegli vai vidēji piesātināta.

MUCĀ FERMENTĒTS UN/VAI IZTURĒTS VĪNS Izskats: dzidrs, toņos, kas var būt no salmu dzeltena līdz zeltaini dzeltenam. Vīniem ar tradicionālajiem apzīmējumiem "crianza", "reserva" un "gran reserva" ir atļauts dzeltens vecināta zelta tonis. Tas attiecas arī uz šīs kategorijas baltvīniem, kas izturēti ilgāk par trim gadiem. Smarža: piemīt "citu augļu" aromāti kopā ar aromātiem, kas rodas no vīna izturēšanas mucā. "Reserva" un "gran reserva" vīnu gadījumā augļu klātbūtne nav obligāta. Garša: līdzsvarota un svaiga, ar vidēju vai lielu skābumu, viegli vai vidēji piesātināta.

(*) Maksimālais gaistošais skābums: 0,65 g/l mucās nefermentētiem vai neizturētiem vīniem (10,83 miliekvivalenti uz litru), 0,80 g/l mucās fermentētiem un/vai izturētiem vīniem (13,33 miliekvivalenti uz litru).

Jebkurā gadījumā šajā punktā norādītajiem fizikāli ķīmiskajiem parametriem jāatbilst ES noteikumos noteiktajiem ierobežojumiem.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	11
Minimālais kopējais skābums	4,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	180

5. Vīndarības metodes

5.1. Īpašās vīndarības metodes

Audzēšanas metode

Lai vīndārzi būtu piemēroti ar ACVN "Ribera del Duero" apzīmētā produkta ražošanā izmantojamu vīnogu audzēšanai, tiem jābūt vismaz trešajā veģetācijas ciklā kopš to iestādīšanas.

Jaunu stādījumu minimālā biežība — 2 000 vīnkoku vienā hektārā.

Īpašā vīndarības metode

Minimālais dabiskais spirta saturs vīnogās: 19,1° pēc Briksa (11° pēc Bomē) sarkanogu šķirnēm un 17,9° pēc Briksa (10,5° pēc Bomē) baltogu šķirnēm.

Ne vairāk kā 72 litri vīna vai misas no katriem 100 kg novākto vīnogu.

"CRIANZA". Sarkanvīni: minimālais izturēšanas periods — 24 mēneši, no kuriem vismaz 12 mēnešus tiem jābūt izturētiem ozolkoka mucās. Sārtvīni / vīni "clarete" un baltvīni: minimālais izturēšanas periods — 18 mēneši, no kuriem vismaz 6 mēnešus tiem jābūt izturētiem ozolkoka mucās.

"RESERVA". Sarkanvīni: minimālais izturēšanas periods — 36 mēneši, no kuriem vismaz 12 mēnešus tiem jābūt izturētiem ozolkoka mucās, bet pārējo laiku — pudelēs. Sārtvīni / vīni "clarete" un baltvīni: minimālais izturēšanas periods — 24 mēneši, no kuriem vismaz 6 mēnešus tiem jābūt izturētiem ozolkoka mucās, bet pārējo laiku — pudelēs.

"GRAN RESERVA". Sarkanvīni: minimālais izturēšanas periods — 60 mēneši, no kuriem vismaz 24 mēnešus tiem jābūt izturētiem ozolkoka mucās, bet pārējo laiku — pudelēs. Sārtvīni / vīni "clarete" un baltvīni: minimālais izturēšanas periods — 48 mēneši, no kuriem vismaz 6 mēnešus tiem jābūt izturētiem ozolkoka mucās, bet pārējo laiku — pudelēs.

Vīni ar apzīmējumu "ROBLE/BARRICA". Sarkanvīni, sārtvīni / vīni "clarete" un baltvīni: minimālais izturēšanas periods — 3 mēneši mucā.

Vīniem ar apzīmējumu "CRIANZA", "RESERVA" un "GRAN RESERVA" jāizmanto ozolkoka mucas, kuru maksimālais tilpums ir 330 litri, vīniem ar apzīmējumu "ROBLE/BARRICA" — 600 litri.

Ierobežojumi attiecībā uz vīndarību

Ar ACVN "RIBERA DEL DUERO" apzīmēto vīnu ražošanā ir jāievēro turpmāk norādītās šķirņu proporcijas atbilstīgi vīna veidam.

Sarkanvīni: tiem jāsaturs vismaz 75 % vīnogu, kas pieder pie šķirnēm "Tempranillo", "Tinto Fino" vai "Tinta del País".

Sārtvīni / vīni "clarete": tiem jāsaturs vismaz 50 % vīnogu, kas pieder pie šajā specifikācijā atļautajām sarkanogu šķirnēm.

Baltvīni: tiem jāsaturs vismaz 75 % vīnogu, kas pieder pie šķirnes "Albillo Mayor".

5.2. Maksimālais ražas iznākums

SARKANOGU ŠĶIRNES

7 000 kg vīnogu no hektāra

50,4 hl no hektāra

BALTOGU ŠĶIRNES

9 500 kg vīnogu no hektāra

68,4 hl no hektāra

6. Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals

BURGOSAS [BURGOS] province: ADRADA DE HAZA, ANGUIX, ARANDA DE DUERO (LA AGUILERA un SINOVAS), BAÑOS DE VALDEARADOS, BERLANGAS DE ROA, CALERUEGA, CAMPILLO DE ARANDA, CASTRILLO DE LA VEGA, LA CUEVA DE ROA, FRESNILLO DE LAS DUEÑAS, FUENTECEN, FUENTELCESPED, FUENTELISENDO, FUENTEMOLINOS, FUENTENEBRO, FUENTESPINA, GUMIEL DE IZÁN, GUMIEL DE MERCADO, HAZA, HONTANGAS, HONTORIA DE VALDEARADOS, LA HORRA, HOYALES DE ROA, MAMBRILLA DE CASTREJÓN, MILAGROS, MORADILLO DE ROA, NAVA DE ROA, OLMEDILLO DE ROA, PARDILLA, PEDROSA DE DUERO (BOADA DE ROA, GUZMÁN, QUINTANAMANVIRGO y VALCABADO DE ROA), PEÑARANDA DE DUERO (CASANOVA), QUEMADA, QUINTANA DEL PIDIO, ROA, SAN JUAN DEL MONTE, SAN MARTÍN DE RUBIALES, SANTA CRUZ DE LA SALCEDA, LA SEQUERA DE HAZA, SOTILLO DE LA RIBERA (PINILLOS DE ESGUEVA), TERRADILLOS DE ESGUEVA, TORREGALINDO, TÓRTOLES DE ESGUEVA (VILLOVELA DE ESGUEVA), TUBILLA DEL LAGO, VADOCONDES, VALDEANDE, VALDEZATE, LA VID Y BARRIOS (GUMA un ZUZONES), VILLAESCUSA DE ROA, VILLALBA DE DUERO, VILLALBILLA DE GUMIEL, VILLANUEVA DE GUMIEL, VILLATUELDA un ZAZUAR.

SEGOVIJAS [SEGOVIA] PROVINCE: ALDEHORNO, HONRUBIA DE LA CUESTA, MONTEJO DE LA VEGA DE LA SERREZUELA un VILLAVERDE DE MONTEJO (VILLALVILLA DE MONTEJO).

SORIJAS [SORIA] PROVINCE: ALCUBILLA DE AVELLANEDA (ALCOBA DE LA TORRE un ZAYAS DE BÁSCONES), (ALCUBILLA DEL MARQUÉS), CASTILLEJO DE ROBLEDOS, LANGA DE DUERO (ALCOZAR, BOCIGAS DE PERALES, VALDANZO, VALDANZUELO un ZAYAS DE TORRE), MIÑO DE SAN ESTEBAN y SAN ESTEBAN DE GORMAZ (ALDEA DE SAN ESTEBAN, ATAUTA, INES, MATANZA DE SORIA, OLMILLOS, PEDRAJA DE SAN ESTEBAN, PEÑALBA DE SAN ESTEBAN, QUINTANILLA DE TRES BARRIOS, REJAS DE SAN ESTEBAN, SOTO DE SAN ESTEBAN, VELILLA DE SAN ESTEBAN un VILLÁLVARO).

VALJADOLIDAS [VALLADOLID] PROVINCE: BOCOS DE DUERO, CANALEJAS DE PEÑAFIEL, CASTRILLO DE DUERO, CURIEL DE DUERO, FOMPEDRAZA, MANZANILLO, OLIVARES DE DUERO, OLMOS DE PEÑAFIEL, PEÑAFIEL (ALDEAYUSO, MÉLIDA un PADILLA DE DUERO), PESQUERA DE DUERO, PIÑEL DE ABAJO, PIÑEL DE ARRIBA, QUINTANILLA DE ARRIBA, QUINTANILLA DE ONÉSIMO, RÁBANO, ROTURAS, TORRE DE PEÑAFIEL (MOLPECERES), VALBUENA DE DUERO (SAN BERNARDO) un VALDEARCOS DE LA VEGA.

7. Vīna vīnogu šķirnes

“ALBILLO MAYOR”

“TEMPRANILLO” — “TINTA DEL PAIS”

“TEMPRANILLO” — “TINTO FINO”

8. Saiknes apraksts

1. Ģeogrāfiskā apgabala (definēts 5. punktā) teritoriālā specifika un klimatiskie apstākļi piešķir apgabala vīniem to individualitāti. Apgabalā izmanto galveno vīnogu šķirņu sinonīmus. Tie liecina par to, ka apgabalā audzētajām vīnogām piemīt konkrētas izsmalcinātas atšķirības, kuru dēļ tās ir apzīmētas ar atšķirīgiem nosaukumiem.

Šīs raksturīgās īpašības rod izpausmi līdzsvarotajā vīnu dabīgajā skābumā un — sarkanvīnu gadījumā — augstajā fenolu saturā, antociānīnu un vitizīnu zilganajos toņos, kā arī ļoti polimēriskajos tanīnos.

2. Jo īpaši ņemot vērā apgabala lielo vidējo augstumu virs jūras līmeņa, klimatam ir izteikta ietekme uz vīnogām. Galu galā tieši iepriekš aprakstītā lēnā nogatavošanās kopā ar krasajām diennakts temperatūras svārstībām ievērojami veicina derīgo savienojumu veidošanos dienas laikā un šo savienojumu metaboliskās sadegšanas samazinājumu naktī. Ilgā nogatavošanās dabīgā veidā atmaidzina arī tanīnus.

3. Tādējādi ražošanas apgabalā, uz kuru attiecas ACVN “RIBERA DEL DUERO”, var iegūt kvalitatīvus vīnus, bet jānodrošina, ka vīndārzos iegūstamie apjomi tiek ierobežoti un netiek izmantotas vēlīnās šķirnes. Apgabals saņem daudz saules gaismas — vairāk nekā 2 400 saules gaismas stundu gadā. Vasarā, kā arī augšanas un nogatavošanās laikā tajā valda karstums, kas vajadzīgs laba polifenolu satura ieguvei.

Īsāk sakot, šajā apgabalā ir sarežģīts reljefs, kurš var būt kvalitatīvu vīnu ražošanai piemērots, ja stādīšanas vietas, šķirnes, augu dzīvotspēja, audzēšanas metodes utt. ir pareizas.

4. Ražošanas apgabala dabiskie apstākļi, kas saistīti ar reljefu, klimatu un augsnes tipiem, ļauj optimāli attīstīties vīndārziem, kuri gadu gaitā ir īpaši labi pielāgoti “Ribera del Duero” reģionam.

Papildus iepriekš aprakstītajiem apgabala īpašajiem apstākļiem ir pieminamas īpašības, kas raksturīgas šķirnes “Tinto Fino” attīstībai šajā apgabalā un kas piešķir vīniem to unikālo individualitāti. Šī šķirne ir pielāgota, padarot to par vietējo šķirni, kurai piemīt tādas īpašības, lai to izmantotu par izejvielu izsmalcinātu vīnu ražošanā. No tās iegūst vīnus, ko var īpaši labi uzglabāt, kā to gadsimtu gaitā apliecinājusi gan patērētāju izvēle, gan vīnu ar aizsargātu statusu pašreizējais tirgus.

Arī šķirni “Albillo Mayor” var uzskatīt par apgabala galveno vietējo baltogu šķirni, jo vēsturiski tā reģionā ir stādīta visvairāk. Turklāt apgabala baltvīni tradicionāli vienmēr ir ražoti, par pamatu ņemot šo šķirni.

9. Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķējums, citas prasības)

Pildīšana pudelēs noteiktajā apgabalā

Tiesiskais regulējums:

Valsts tiesību akti

Papildu nosacījuma veids:

Iepakošana noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Nosacījuma apraksts:

Vīndarības procesā ietilpst vīnu iepildīšana pudelēs un turpmāka izturēšana. Tāpēc šajā specifikācijā aprakstītās organoleptiskās un fizikāli ķīmiskās īpašības var tikt nodrošinātas tikai tad, ja visas vīna apstrādes darbības tiek veiktas ražošanas apgabalā. Ar ACVN “Ribera del Duero” apzīmēto vīnu iepildīšana pudelēs ir viens no faktoriem, kas ir būtisks, lai iegūtu specifikācijā izklāstītās īpašības. Tādējādi, lai nodrošinātu kvalitāti, sniegtu garantiju attiecībā uz izcelsmi un atvieglotu kontroli, iepildīšanai pudelēs jānotiek pagrabos, kas atrodas reģistrētās ražošanas apgabala pudeļu pildīšanas ražotnēs.

Marķēšanas prasības

Tiesiskais regulējums:

ES tiesību akti

Papildu nosacījuma veids:

Papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu

Nosacījuma apraksts:

Visu "aizsargāto vīnu" marķējumā jābūt ģeogrāfiskajai norādei "RIBERA DEL DUERO".

Tradicionālais apzīmējums, kas aizstāj "ACVN", ir "Denominación de Origen" ("DO") ["cilmes vietas nosaukums"].

Apzīmējumu "ROBLE/BARRICA" attiecībā uz "aizsargātajiem vīniem" drīkst izmantot tad, ja tie atbilst vīna izturēšanas nosacījumiem, kas izklāstīti specifikācijā (3. punkta b) apakšpunkta 2. punktā) un citām prasībām, kuras noteiktas spēkā esošajos piemērojamajos tiesību aktos.

Sārtvīniem vai vīniem "clarete" var izmantot ar krāsu saistītu apzīmējumu "rosé" vai "clarete" saskaņā ar spēkā esošajiem piemērojamajiem valsts tiesību aktiem.

"Aizsargātajiem vīniem" pēc izvēles var izmantot jebkuras tādas mazākas ģeogrāfiskās vienības (apdzīvotas vietas) ģeogrāfisko nosaukumu, kas uzskaitītas specifikācijas 4. punktā. To darīt drīkst tad, ja 85 % vīna gatavošanai izmantoto vīnogu ir iegūti zemesgabalos, kuri atrodas norādītajā mazākajā ģeogrāfiskās atrašanās vietā.

Saite uz produkta specifikāciju

www.itacyl.es/documents/20143/342640/PCC+DOP+RIBERA+Rev+6_Pppt+mod.docx/566e4fbd-a6e9-c063-3427-ef7073800533
