

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(2022/C 263/10)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 ⁽¹⁾.

OZNÁMENIE O ŠTANDARDNEJ ZMENE JEDNOTNÉHO DOKUMENTU

„Arribes“

PDO-ES-A0614-AM03

Dátum oznámenia: 11.4.2022

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. Zmeny fyzikálno-chemických parametrov vín

OPIS:

Zvýšenie obsahu prchavých kyselín v bielych a ružových vínach a zníženie obsahu alkoholu a minimálnej celkovej kyslosti v bielych, ružových a červených vínach.

Táto zmena sa týka bodu 2 písm. a) špecifikácie výrobku a bodu 4 jednotného dokumentu.

Toto sa považuje za štandardnú zmenu a týka sa jednotného dokumentu. Nevyplyva z nej podstatná zmena chráneného výrobku, ktorý si naďalej zachováva vlastnosti a profil opísané v bode týkajúcom sa súvislostí, ktoré sú výsledkom vzájomného pôsobenia prírodných a ľudských faktorov. Preto sa usudzuje, že táto zmena nepatrí do žiadnej z kategórií stanovených v článku 14 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2019/33.

DÔVODY:

Zvýšenie obsahu prchavých kyselín v bielych a ružových vínach: táto zmena je potrebná, pretože hoci nové enologické postupy (oranžové vína a vyzrievanie na kaloch) a podmienky skladovania týchto druhov vín (sudy, amfory, betónové tanky) nemajú veľký vplyv z hľadiska organoleptických vlastností týchto vín, umožňujú ich lepšie zrenie.

Zníženie obsahu alkoholu vo vínach: vďaka záujmu o zdravšie výrobky a lepšiemu riadeniu procesu pestovania viniča môžeme teraz vyrábať ľahšie vína s menej výraznou štruktúrou, pričom naďalej využívame potenciál pôd v oblasti, na ktorú sa vzťahuje CHOP „Arribes“.

Zníženie minimálnej kyslosti vín: Zvýšenie priemerných teplôt pozorované v posledných rokoch v dôsledku zmeny klímy spôsobuje, že hrozno má nižšiu úroveň kyslosti. Bezpečnejšie výrobné techniky používané v súčasnosti umožňujú neskoršie dozrievanie s použitím technológií, čo znamená, že je potrebné znížiť minimálne povolené hodnoty.

⁽¹⁾ Ú. v. ES L 9, 11.1.2019, s. 2.

2. Zmena týkajúca sa organoleptických vlastností podľa druhu vína

OPIS:

Prepracoval sa oddiel o organoleptických vlastnostiach vín.

Táto zmena sa týka bodu 2 písm. b) špecifikácie výrobku a bodu 4 jednotného dokumentu.

Toto sa považuje za štandardnú zmenu a týka sa jednotného dokumentu. Touto zmenou sa upravujú organoleptické vlastnosti, aby ich bolo možné lepšie posudzovať pomocou zmyslovej analýzy. Nemá za následok žiadnu podstatnú zmenu výrobku, ktorý si naďalej zachováva vlastnosti a profil vyplývajúce zo vzájomného vzťahu medzi prírodnými a ľudskými faktormi opísanými v bode týkajúcom sa súvislosti. Preto sa usudzuje, že táto zmena nepatrí do žiadnej z kategórií stanovených v článku 14 ods. 1 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33.

DÔVODY:

Organoleptický opis chránených vín je potrebné zmeniť tak, aby sa ich vlastnosti dali prepojiť s deskriptormi, ktoré môže posúdiť degustačná komisia spĺňajúca kritériá stanovené v norme UNE-EN-ISO 17025.

3. Odstránenie povinnosti týkajúcej sa vystielania tankov

OPIS:

Vypustila sa posledná veta oddielu 3 písm. b.1) bodu 4 špecifikácie výrobku týkajúca sa podmienok výroby vína, v ktorej sa vyžadovalo vystielanie tankov.

Táto zmena sa týka bodu 3 písm. b.1) špecifikácie a bodu 5 jednotného dokumentu.

Mala by sa považovať za štandardnú zmenu, ktorou sa mení jednotný dokument s cieľom prispôbiť oddiel týkajúci sa podmienok výroby vína aktuálnemu stavu modernej enológie. Nemá za následok žiadne zmeny organoleptických a fyzikálno-chemických vlastností vína, ktoré zostávajú rovnaké. Táto zmena nepatrí do žiadnej z kategórií stanovených v článku 14 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2019/33.

DÔVODY:

Navrhlo sa, aby sa vypustila posledná veta oddielu 3 písm. b.1) bodu 4 špecifikácie výrobku týkajúca sa podmienok výroby vína s cieľom umožniť určité súčasné výrobné postupy, ktorými sa dosahujú veľmi dobré výsledky z hľadiska kvality, a ktoré zahŕňajú používanie tankov vyrobených z materiálov, ako je betón, ktoré nie sú vystlané.

4. Pridanie menšinových odrôd: puesta en cruz, gajo arropa, bastardillo chico, tinta jeromo a mandón

OPIS:

Zaviedlo sa päť nových odrôd. Odstránilo sa aj rozlišovanie medzi hlavnými a doplnkovými odrodami.

Táto zmena sa týka bodu 3 písm. c) a bodu 6 špecifikácie výrobku a bodu 7 jednotného dokumentu.

Mala by sa považovať za štandardnú zmenu, ktorou sa mení jednotný dokument. Ako už bolo uvedené, pridaním týchto odrôd sa nemení osobitý charakter vín s CHOP „Arribes“, cieľom je skôr prispieť k optimalizácii opisu. Touto zmenou sa nemení súvislosť, preto nepatrí do žiadnej z kategórií stanovených v článku 14 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2019/33.

DÔVODY:

Hoci sa týchto päť odrôd už uvádzalo na mape tradičných odrôd pre danú oblasť, doteraz neboli identifikované a zaregistrované.

Tieto odrody našla skupina výskumníkov z vinohradníckeho oddelenia (oddelenia drevín) z *Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León* (Poľnohospodárskeho technologického inštitútu spoločenstva Kastília a León) v rámci prieskumov uskutočnených v roku 2002 vo vymedzenej oblasti s CHOP „Arribes“ ako súčasť výskumného projektu týkajúceho sa opätovného zavedenia menšinových pôvodných odrôd. Po určení vlastností týchto odrôd sa začal proces registrácie. Napokon boli zahrnuté do zoznamu vinárskych odrôd povolených v oblasti Kastília a León, ako sa stanovuje

v prílohe XI k nariadeniu AYG/1408/2018 z 19. decembra 2018, ktorým sa upravuje potenciál výroby vína v spoločenstve Kastílie a Leónu (BOCyL č. 2 z 3. januára 2019). Toto nariadenie bolo nedávno zmenené nariadením AGR/836/2020 zo 4. septembra 2020 (BOCyL č. 190 z 15. septembra 2020).

Z analýzy vín, pri výrobe ktorých sa používajú tieto odrody, vyplynulo, že osobitý charakter vín s CHOP „Arribes“ sa zachováva a vína majú kvalitatívne vlastnosti, ktoré sú z enologického hľadiska významné a nesmú sa stratiť. Okrem toho treba mať na pamäti, že tieto odrody sa bežne používali pri výrobe vína v tejto oblasti už pred vznikom CHOP.

Odstránilo sa aj rozlišovanie medzi hlavnými a doplnkovými odrodami, keďže nie je potrebné.

5. **Prepracovanie bodu týkajúceho sa súvislostí**

OPIS:

Ide o aktualizáciu znenia oddielu „ľudské faktory“ v bode týkajúcom sa súvislostí, v ktorom sa odkazovalo na odrody, ktoré sú teraz zahrnuté v špecifikácii výrobku.

Táto zmena sa týka bodu 7 písm. a.2) špecifikácie výrobku a bodu 8.1 jednotného dokumentu.

Ide o štandardnú zmenu, keďže hoci sa týka pododdielu bodu týkajúceho sa súvislostí, tento bod zostáva nezmenený, pokiaľ ide o vzájomné pôsobenie faktorov a vlastností výrobku. Príčinná súvislosť sa nijako nemení. Táto zmena preto nepatrí do žiadnej z kategórií stanovených v článku 14 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2019/33.

DÔVODY:

Ide o aktualizáciu znenia oddielu „ľudské faktory“ v bode týkajúcom sa súvislostí, ktorý obsahoval odkaz, že tieto menšinnové odrody sa skúmajú, registrujú a povoľujú. Tento proces je už ukončený, a preto je potrebné text aktualizovať, aby odzrkadľoval novú situáciu. Takisto je potrebné zabezpečiť súlad s ich zaradením medzi povolené odrody, z ktorých možno vyrábať vína s CHOP „Arribes“.

6. **Vylepšenie znenia oddielu, v ktorom sa odôvodňuje, prečo sa víno musí fľašovať priamo na mieste**

OPIS:

Vylepšil sa oddiel, v ktorom sa vysvetľuje, prečo sa víno musí fľašovať priamo na mieste.

Táto zmena sa týka bodu 8 písm. b.2) špecifikácie výrobku a bodu 9 jednotného dokumentu.

Ide o štandardnú zmenu, keďže je čisto formálna a nemá za následok žiadnu zmenu pravidiel a požiadaviek stanovených v špecifikácii výrobku. Inými slovami, povinnosť fľašovať víno priamo na mieste už bola zahrnutá do špecifikácie výrobku. Zlepšilo sa len znenie dôvodov týkajúcich sa tejto povinnosti. Táto zmena nepatrí do žiadnej z kategórií stanovených v článku 14 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2019/33.

DÔVODY:

Ide len o vylepšenie znenia tejto požiadavky s cieľom poskytnúť lepšie odôvodnenie, keďže sa to považuje za nevyhnutné na zachovanie kvality konečného výrobku.

7. **Aktualizácia znenia ustanovení týkajúcich sa označovania**

OPIS:

Znenie bolo vylepšené odstránením odkazov na právne predpisy, ktoré sú zastarané.

Táto zmena sa týka bodu 8 písm. b.3) špecifikácie, jednotného dokumentu sa však netýka.

Ide o štandardnú zmenu, keďže nepatrí do žiadnej z kategórií stanovených v článku 14 ods. 1 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33.

DÔVODY:

Ide o vylepšenie znenia, ktoré nemá za následok žiadnu zmenu samotných ustanovení týkajúcich sa označovania.

8. Zosúladenie s pravidlami overovania súladu so špecifikáciou výrobku

OPIS:

Prepracoval sa opis kontrol.

Táto zmena sa týka bodu 9 písm. b) špecifikácie, jednotného dokumentu sa však netýka.

Ide o štandardnú zmenu, ktorá nemá vplyv na jednotný dokument a nepatrí do žiadnej z kategórií stanovených v článku 14 ods. 1 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33.

DÔVODY:

Navrhlo sa prepracovať tento odsek, aby bol zrozumiteľnejší a zosúladený s ustanoveniami právnych predpisov EÚ, ktoré sú v súčasnosti uplatniteľné.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. Názov výrobku

Arribes

2. Druh zemepisného označenia

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov

1. Víno

4. Opis vína (vín)

1. VÍNO – biele a ružové vína

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Biele vína:

- Pokiaľ ide o vzhľad, majú žltú farbu s odtieňmi sivej až po zlatistú.
- Pokiaľ ide o vôňu, majú plné arómy (bez nedostatkov) s ovocnými a/alebo kvetinovými tónmi. Môžu v nich byť stopy minerality.
- V ústach sú chutné s vyváženou kyslosťou.

Vína „kvasené v drevenej nádobe“:

- Pokiaľ ide o vzhľad, majú intenzívnejšie farby ako mladšie druhy vína z dôvodu procesu výroby vína.
- Pokiaľ ide o vôňu, majú výrazné arómy s tónmi dymu a pálenia, ktoré sa miešajú s ovocnými a kvetinovými tónmi špecifickými pre danú odrodu, strednej intenzity.
- Pokiaľ ide o chuť, mali by byť masťné, široké a komplexné s dobre štruktúrovanými dubovými tónmi.

Ružové vína:

- Pokiaľ ide o vzhľad, majú svetloružovú až svetločervenú farbu.
- Pokiaľ ide o vôňu, majú plné arómy (bez nedostatkov) s prevládajúcimi ovocnými tónmi.
- Majú ovocnú chuť s dobre scelenou kyslosťou.

Vyzreté ružové vína:

- Pokiaľ ide o vzhľad, majú ružovú farbu s odleskami, ktoré sú výsledkom procesu vyzrievania.
- Pokiaľ ide o vôňu, majú typicky čisté arómy dreva a ovocia, ktoré sú vyvážené v závislosti od dĺžky procesu vyzrievania.
- Majú dobre štruktúrovanú chuť v ústach s dobrou rovnováhou kyslosti a alkoholu a dlhou koncovkou.

(*) Analytické parametre nestanovené v tomto dokumente musia spĺňať platné pravidlá.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	11,0
Minimálna celková kyslosť	4,0 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	11,67
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	150

2. VÍNO – mladé červené vína

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Pokiaľ ide o vzhľad, majú červenú farbu, ktorá sa pohybuje od fialovej po purpurovočervenú.

Čo sa týka vône, majú plné arómy s ovocnými a/alebo minerálnymi tónmi.

Majú ovocnú chuť s dobre vyváženou kyslosťou.

(*) Analytické parametre nestanovené v tomto dokumente musia spĺňať platné pravidlá.

(**) V prípade vín starších ako jeden rok sa limit obsahu prchavých kyselín vypočíta takto: 0,7 g/l do obsahu alkoholu 10 obj. % + 0,06 g/l s každým stupňom nad 10 obj. %

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	11,0
Minimálna celková kyslosť	4,0 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	11,67
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	150

3. VÍNO – vyzreté červené vína

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Pokiaľ ide o vzhľad, ich farba je fialová až červená s možnými oranžovými odleskami typickými pre vyzrievanie. Stredná až vysoká intenzita.

Čo sa týka vône, majú plné, ovocné arómy s náznakmi dreva a/alebo so stopami minerality.

Majú dobre štruktúrovanú chuť v ústach s drevitými príchuchami a dobrú rovnováhu kyslosti.

(*) Analytické parametre nestanovené v tomto dokumente musia spĺňať platné pravidlá.

(**) V prípade vín starších ako jeden rok sa limit obsahu prchavých kyselín vypočíta takto: 0,7 g/l do obsahu alkoholu 10 obj. % + 0,06 g/l s každým stupňom nad 10 obj. %.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	12,0
Minimálna celková kyslosť	4,0 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	11,67
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	150

5. Vinárske výrobné postupy

5.1. Osobitné enologické postupy

1. Osobitný enologický postup

— Maximálna výlisnosť: 72 litrov na 100 kilogramov hrozna.

— V prípade vín, ktoré majú na etikete uvedené „FERMENTADO EN BARRICA“ (KVASENÉ V DREVENEJ NÁDOBE), maximálny objem je 600 litrov.

2. Obmedzenie týkajúce sa výroby vína

— V prípade ružových a červených vín musí najmenej 60 % použitého hrozna pochádzať z modrých odrôd povolených na základe CHOP.

5.2. Maximálne výnosy

1. Modré odrody

7 000 kilogramov hrozna na hektár

2.

50,4 hektolitru na hektár

3. Biele odrody

10 000 kg hrozna na hektár

4.

72 hektolitru na hektár

6. Vymedzená zemepisná oblasť

Zemepisná oblasť s CHOP „Arribes“ sa nachádza na severozápade provincie Salamanca a na juhozápade provincie Zamora.

Oblasť výroby zahŕňa tieto obce:

— Provincia 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 a Villarino de los Aires.

— Provincia 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 a Villardiegua de la Ribera.

Polygóny 2, 3, 4, 12, 13, 14 a 16 v obci Almaraz de Duero a polygón 1 v obci Muelas del Pan.

7. Muštové odrody

ALBILLO MAYOR

ALBILLO REAL

BRUÑAL – ALBARÍN TINTO

DOÑA BLANCA – MALVASÍA CASTELLANA

GAJO ARROBA

GARNACHA TINTA

GARRO – MANDÓN

JUAN GARCÍA – MOURATÓN

MENCÍA

MERENZAIO – BASTARDILLO CHICO

RABIGATO – PUESTA EN CRUZ

RUFETE

SYRAH

TEMPRANILLO

TINTO JEROMO

VERDEJO

8. Opis súvislostí

8.1. Prírodné a ľudské faktory

Prírodné faktory

Podnebie

Klimatické podmienky oblasti Arribes del Duero sú veľmi osobité a sú jedným z hlavných kritérií pre vymedzenie tejto oblasti, ktorej podnebie sa výrazne líši od podnebia vo zvyšnej časti regiónu. Úhrn zrážok je pomerne vysoký, s ročnou mierou od 575 do 800 mm z dôvodu polohy okresu v najzápadnejšej časti povodia rieky Duero.

Veľké teplotné rozdiely spôsobuje aj reliéf. Priebeh teploty na parovine je podobný ako vo zvyšnej časti povodia rieky (dlhé, chladné zimy a krátke, horúce letá), v údoliach riek („arribe“) sú však teploty oveľa vyššie (približne o 5 °C vyššie ako na parovine), čo má za následok kratšie zimy a dlhšie letá. Vo vnorených kaňonoch, v ktorých priemerná teplota v januári dosahuje približne 9°C, nemrzne. V auguste teplota vystúpi na približne 26 °C. V oboch prípadoch sa vyskytuje veľa slnečného svetla, približne 2 680 hodín slnečného svetla ročne.

Podnebie v oblasti Arribes del Duero možno opísať ako polovlhké stredozemské podnebie, teplejšie a vlhkejšie ako vo zvyšnej časti regiónu.

Pôda

Väčšina pôd v danej oblasti vznikla z bridličnatých žúl. Vyznačujú sa nízkym obsahom vápenca, sú svieže a úrodné, prirodzene kyslé (pH od 5 do 6), s prachovito-hlinitou štruktúrou a vysokým podielom kameňa. To všetko sú vlastnosti, ktoré ich odlišujú od pôd iných susedných vinohradníckych oblastí.

Ludské faktory

S ohľadom na prírodné faktory vinohradníci v oblasti s CHOP „Arribes“ v priebehu rokov stanovili:

1. Existenciu osobitej mapy odrôd. Dominantnou odrodou (v tomto prípade modrého hrozna) je odroda Juan García. Táto odroda, ktorá je hlavnou zložkou vín, na ktoré sa vzťahuje uvedené zemepisné označenie, dodáva vínam jedinečný typický a osobitý charakter, ktorý zdôrazňuje ich štruktúru a jemnosť. Ďalšou tradičnou odrodou modrého hrozna, ktorá je dôležitá z hľadiska jej množstva a preukázanej kvality, je Rufete. Je to odroda, ktorá prináša jemné arómy a vínam dodáva eleganciu a komplexnosť.

Takisto je tu odroda Bruñal (je celkom pravdepodobné, že pochádza z tejto oblasti), ktorá vždy dodáva veľa farby a vyšší obsah alkoholu. Túto odrodu si vinohradníci v danej oblasti zjavne vážia a oceňujú ju.

Tieto pôvodné odrody sú doplnené o ďalšie odrody Tempranillo, Garnacha, Mencía (modré odrody) a Malvasía, Albillo či Verdejo (biele odrody), ktoré majú takisto jedinečné prejavy na základe terroir v danej oblasti.

Rovnako ako uvedené odrody, aj odrody Bastardillo Chico, Tinta Jeromo, Mandón, Gajo Arroba, Puesta en Cruz atď. sú zjavne pôvodnými odrodami s veľkým významom na mape odrôd. Tieto odrody už možno používať na výrobu chránených vín, keďže proces registrácie a povoľovania je už dokončený v nadväznosti na štúdiu týkajúcu sa opätovného zavedenia menšinových odrôd, ktorú uskutočnil (Poľnohospodársky) technologický inštitút spoločenstva Kastílie a Leónu.

V posledných rokoch nadobudli význam aj iné odrody, pri ktorých sa preukázalo, že sa dobre prispôbili danej oblasti a majú jedinečný prejav v podmienkach vyskytujúcich sa v oblasti Arribes. Platí to o modrej odrode Syrah, ktorá sa hojne pestuje a v rámci odrôd pestovaných v oblasti Arribes del Duero sa považuje za dôležitú. Jej vlastnosti sa ďalej zvyrazňujú, keď sa pestuje v kamenistých, žulových pôdach a v teplom, slnečnom podnebí (čo je prípad oblasti Arribes). Je to pomerne nenáročná odroda na pestovanie a nie je náchylná na ochorenia. Odrodu Syrah skvele dopĺňajú pôvodné odrody a ak sa používa samostatne na výrobu jednodrodového vína, výsledkom v Arribes sú vysokokvalitné vína, ktoré dokonale vyjadrujú osobitosť tejto oblasti.

2. Vinohradníctvo má v danej oblasti dlhoročnú tradíciu. Najmenej 50 % krov bolo vysadených pred rokom 1956 a takmer všetky sú nízkeho vzrastu. Len malý percentuálny podiel krov sa pestuje na oporných konštrukciách. V niektorých prípadoch sa vyvážovanie viniča systémom Gobelet upravilo na vyvážovanie systémom, pri ktorom sa používa oporná konštrukcia, je to však dosť zriedkavé.

3. Hustota výsadby je vysoká, tradične sa pohybuje od 2 000 do 3 000 krov na hektár.

8.2. Vlastnosti výrobku

Vína, na ktoré sa vzťahuje CHOP „Arribes“, sa vyznačujú svojím aromatickým profilom, ktorý ich odlišuje od vín vyrábaných v iných oblastiach. Spôsobuje to ich prirodzená kyslosť, ktorá im dodáva sviežosť. V prípade červených vín je to aj z dôvodu vysokej koncentrácie polyfenolov a aróm zrelého, džemového ovocia, ako aj vďaka ich charakteristickým minerálnym tónom.

8.3. Opis súvislosti

1. Vegetačné obdobie viniča, ktoré trvá od jari (ktorá tu začína skôr), je v oblasti Arribes del Duero lepšie vďaka vysokej úrovni zrážok, čo krom prospieva. To má veľký vplyv na správnu prirodzenú kyslosť vína, keďže nezvykne byť nižšia ako 5,5 g/l.

2. Priebeh teploty v oblasti Arribes del Duero zabezpečuje dokonalé dozretie ovocia, čo umožňuje vyššiu koncentráciu polyfenolov. Tým sa mení aromatický profil vín, v ktorom sa prejavuje určitá tendencia k prezretým, džemovým ovocným arómam.

3. Mapa odrôd pre oblasť Arribes je veľmi osobitá a líši sa od iných oblastí. Vína z tejto oblasti sa preto vyznačujú veľmi jedinečným aromatickým profilom a vo všeobecnosti majú osobitné organoleptické vlastnosti.

9. Iné základné požiadavky (balenie, označovanie, ďalšie podmienky)

Právny rámec:

vnútroštátna právna úprava

Druh ďalšej podmienky:

balenie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Proces výroby vína zahŕňa fľašovanie a následné vyzrievanie vín vo fľaši, a preto môžu byť organoleptické a fyzikálno-chemické vlastnosti opísané v tejto špecifikácii zaručené len vtedy, ak sa všetky činnosti manipulácie s vínom uskutočňujú v oblasti výroby. V záujme zachovania kvality vín, zaručenia ich pôvodu a zaistenia kontrol a vzhľadom na to, že fľašovanie vín, na ktoré sa vzťahuje CHOP „Arribes“, je jednou z kľúčových činností, pokiaľ ide o dosiahnutie vlastností stanovených v tejto špecifikácii výrobku, sa táto činnosť musí vykonávať v zariadeniach na plnenie vín do fliaš nachádzajúcich sa v tejto výrobnej oblasti.

Právny rámec:

vnútroštátna právna úprava

Druh ďalšej podmienky:

ďalšie ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis podmienky:

Na etikete musí byť uvedený ročník vína, aj keď víno nevyzrievalo.

Na etikete sa môžu uvádzať tieto pojmy:

- pojem „DENOMINACIÓN DE ORIGEN“ (OZNAČENIE PÔVODU) namiesto pojmu „DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA“ (CHRÁNENÉ OZNAČENIE PÔVODU).
- Ružové a červené vína: pojmy CRIANZA, RESERVA a GRAN RESERVA za predpokladu, že víno spĺňa požiadavky stanovené v uplatniteľných právnych predpisoch, a pojem ROBLE za predpokladu, že víno spĺňa požiadavky stanovené v uplatniteľných právnych predpisoch a najmenej tri mesiace vyzrievalo v dubových sudoch.
- Všetky vína: FERMENTADO EN BARRICA (KVASENÉ V DREVEJ NÁDOBE), pokiaľ spĺňajú požiadavky stanovené v uplatniteľných právnych predpisoch a najmenej tri mesiace kvasili v dubových sudoch.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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