

**Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av
produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens
delegerade förordning (EU) 2019/33**

(2022/C 263/10)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

MEDDELANDE OM EN STANDARDÄNDRING AV DET SAMMANFATTANDE DOKUMENTET

”Arribes”

PDO-ES-A0614-AM03

Datum för meddelande: 11.4.2022

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

1. Förändringar av vinernas fysiska och kemiska parametrar

BESKRIVNING:

Ökning av halten av flyktiga syror i vita viner och roséviner samt minskning av alkoholhalten och lägsta totala syrahalt i vita viner, roséviner och röda viner.

Denna ändring gäller punkt 2 a i produktspecifikationen och punkt 4 i det sammanfattande dokumentet.

Ändringen anses utgöra en standardändring och gäller det sammanfattande dokumentet. Detta medför inte någon betydande ändring av den skyddade produkten, som behåller samma egenskaper och profil som beskrivs i sambandet, vilka följer av samspelet mellan naturliga och mänskliga faktorer. Ändringen anses därför inte omfattas av någon av de kategorier som avses i artikel 14.1 i förordning (EU) 2019/33.

MOTIVERING:

Ökning av halten av flyktiga syror i vita viner och roséviner: Ändringen är nödvändig eftersom de nya vinframställningsmetoderna (orangea viner och lagring på jäsningsrester) och lagringsförhållandena för dessa typer av viner (fat, amforor, betongtankar) möjliggör bättre kapacitet vad gäller att lagra viner. Ändringen har inte någon större påverkan på deras organoleptiska egenskaper.

Minskning av vinernas alkoholhalt: tack vare intresset för hälsosammare produkter och bättre styrning av vinodlingsprocessen kan vi nu framställa lättare, mindre strukturerade viner och samtidigt utnyttja potentialen hos jordmånen i det område som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Arribes”.

Minskning av vinernas lägsta syrahalt: De senaste årens högre genomsnittstemperaturer som följd av klimatförändringarna leder till att druvornas syrahalt blir lägre. De säkrare framställningsmetoder som används i dag möjliggör senare teknisk mognad, vilket innebär att de lägsta tillåtna nivåerna behöver sänkas.

⁽¹⁾ EUT L 9, 11.1.2019, s. 2.

2. **Ändring av de organoleptiska egenskaperna utifrån typ av vin**

BESKRIVNING:

Avsnittet om vinernas organoleptiska egenskaper har formulerats om.

Denna ändring gäller punkt 2 b i produktspecifikationen och punkt 4 i det sammanfattande dokumentet.

Ändringen anses utgöra en standardändring och gäller det sammanfattande dokumentet. Genom ändringen anpassas de organoleptiska egenskaperna så att de bättre kan bedömas vid en sensorisk analys. Detta medför inte någon betydande ändring av produkten, som har kvar samma egenskaper och profil som beskrivs i sambandet och som följer av samspelet mellan naturliga och mänskliga faktorer. Ändringen anses därför inte omfattas av någon av de kategorier som avses i artikel 14.1 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33.

MOTIVERING:

Den organoleptiska beskrivningen av de skyddade vinerna behöver ändras så att deras egenskaper kan kopplas till beskrivande attribut som kan bedömas av en smakpanel i enlighet med kriterierna i standarden UNE-EN-ISO 17025.

3. **Upphävande av kravet på att tankar ska ha beläggning**

BESKRIVNING:

Sista meningen i punkt 4 i avsnitt 3 b.1 i produktspecifikationen vad gäller villkoren för vinframställning, där det angavs att tankarna måste ha beläggning, har strukits.

Ändringen gäller punkt 3 b.1 i produktspecifikationen och punkt 5 i det sammanfattande dokumentet.

Ändringen bör anses utgöra en standardändring av det sammanfattande dokumentet, med syftet att anpassa avsnittet om villkoren för vinframställningen till det senaste inom modern oenologi. Den innebär inga ändringar av vinets organoleptiska, fysiska och kemiska egenskaper, utan dessa förblir desamma. Ändringen omfattas inte av någon av de kategorier som avses i artikel 14.1 i förordning (EU) 2019/33.

MOTIVERING:

Det har föreslagits att den sista meningen i punkt 4 i avsnitt 3 b.1 i produktspecifikationen vad gäller villkoren för vinframställning bör strykas så att vissa befintliga framställningsmetoder som ger mycket goda resultat vad gäller kvalitet och som inbegriper bruk av tankar i särskilda material såsom betong, och som inte har beläggning, tillåts.

4. **Tillägg av mindre använda druvsorter: puesta en cruz, gajo arroba, bastardillo chico, tinta jeromo och mandón**

BESKRIVNING:

Fem nya druvsorter har införts. Åtskillnaden mellan de viktigaste och de sekundära druvsorterna har också tagits bort.

Denna ändring gäller punkt 3 c och punkt 6 i produktspecifikationen och punkt 7 i det sammanfattande dokumentet.

Ändringen bör anses utgöra en standardändring av det sammanfattande dokumentet. Som angetts ovan ändrar inte tillägget av dessa druvsorter den särskilda karaktären hos vinerna med den skyddade ursprungsbeteckningen "Arribes", utan bidrar snarare till att optimera beskrivningen. Ändringen ändrar inte sambandet och omfattas därför inte av någon av de kategorier som avses i artikel 14.1 i förordning (EU) 2019/33.

MOTIVERING:

Trots att dessa fem druvsorter redan ingått bland de traditionella druvsorter som funnits i området är det först nu som man har identifierat och registrerat dem.

Druvsorterna upptäcktes av en grupp forskare från vinodlingsenheten (avdelningen för skogsgrödor) vid *Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León* [Kastilien och Leóns jordbrukstekniska institut] under undersökningar som genomfördes 2002 i det avgränsade område som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen "Arribes", och som var en del av ett forskningsprojekt om att återinföra mindre använda inhemska druvsorter. Så fort druvsorternas egenskaper hade fastställts inleddes registreringsprocessen. Slutligen fördes sorterna upp på förteckningen över

godkända druvsorter avsedda för framställning i Kastilien och León, såsom anges i bilaga XI i order AYG/1408/2018 av den 19 december 2018 om vinframställningspotential i regionen Kastilien och León (BOCyL nr 2 av den 3 januari 2019). Denna order ändrades senaste gången genom order 836/2020 av den 4 september 2020 (BOCyL nr 190 av den 15 september 2020).

En analys av de viner där dessa druvsorter ingår har visat att den särskilda karaktären hos vinerna med den skyddade ursprungsbezeichnung "Arribes" bibehålls, och att vinerna besitter kvalitetsegenskaper som är anmärkningsvärda ur oenologisk synvinkel och inte får gå förlorade. Det bör också has i åtanke att dessa druvsorter användes för vinframställning i området i stor utsträckning innan den skyddade ursprungsbezeichnung inrättades.

Åtskillnaden mellan de viktigaste och de sekundära druvsorterna har också tagits bort eftersom den inte behövs.

5. **Omformulering av avsnittet om samband**

BESKRIVNING:

Detta är en uppdatering av lydelsen under "mänskliga faktorer" i avsnittet om samband, där de druvsorter som nu ingår i produktspecifikationen angavs.

Denna ändring gäller punkt 7 a.2 i produktspecifikationen och punkt 8.1 i det sammanfattande dokumentet.

Ändringen är en standardändring, och detta trots att den gäller ett underavsnitt om sambandet, eftersom detta förblir oförändrat vad gäller samspelet mellan faktorerna och produktens egenskaper. Orsakssambandet har inte ändrats. Ändringen omfattas därför inte av någon av de kategorier som avses i artikel 14.1 i förordning (EU) 2019/33.

MOTIVERING:

Detta är en uppdatering av lydelsen under "mänskliga faktorer" i avsnittet om samband, som innehöll en angivelse om att dessa mindre använda druvsorter höll på att studeras, registreras och godkännas. Denna process är nu slutförd, och texten behöver därför uppdateras för att spegla det rådande läget. Det finns också ett behov av konsekvens vad gäller införandet av dem bland de godkända druvsorter som viner med den skyddade ursprungsbezeichnung "Arribes" kan framställas på.

6. **Förbättring av lydelsen i avsnittet som innehåller motiveringen till varför vinet måste tappas vid källan**

BESKRIVNING:

Avsnittet där det förklaras varför vinet måste tappas vid källan har förbättrats.

Denna ändring gäller punkt 8 b.2 i produktspecifikationen och punkt 9 i det sammanfattande dokumentet.

Ändringen är en standardändring eftersom den är enbart formell och inte innebär någon ändring av reglerna och kraven i produktspecifikationen. Kravet att vinet måste tappas vid källan fanns med andra ord redan angivet i produktspecifikationen. Ordalydelsen hos skälen för detta krav har nu förbättrats. Ändringen omfattas inte av någon av de kategorier som avses i artikel 14.1 i förordning (EU) 2019/33.

MOTIVERING:

Ändringen är enbart en förbättring av lydelsen av detta krav för att ge en bättre motivering, eftersom denna anses avgörande för att bibehålla den slutliga produktens kvalitet.

7. **Uppdatering av lydelsen av märkningskraven**

BESKRIVNING:

Ordalydelsen har förbättrats genom att föråldrade rättsliga hänvisningar tagits bort.

Denna ändring rör punkt 8 b.3 i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Detta är en standardändring eftersom den inte omfattas av någon av de kategorier som avses i artikel 14.1 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33.

MOTIVERING:

Ändringen är en förbättring av ordalydelsen och innebär ingen ändring av märkningskraven.

8. Anpassning av kontrollen av överensstämmelse med produktspecifikationen till lagstiftningen

BESKRIVNING:

Beskrivningen av kontrollerna har formulerats om.

Denna ändring rör punkt 9 b i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Ändringen är en standardändring som inte påverkar det sammanfattande dokumentet och den omfattas inte av någon av de kategorier som avses i artikel 14.1 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33.

MOTIVERING:

Det har föreslagits att detta stycke ska formuleras om för att göra det tydligare och anpassa det till gällande EU-bestämmelser.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. Produktens namn

Arribes

2. Typ av geografisk beteckning

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. Kategorier av vinprodukter

1. Vin

4. Beskrivning av vinet eller vinerna

1. VIN – vita viner och roséviner

KORTFATTAD BESKRIVNING

Vita viner:

— Utseende: gula till färgen med nyanser som varierar från grå till gyllene.

— Doft: Kraftiga aromer (inga defekter) med fruktiga och/eller blommiga inslag. Kan innehålla spår av mineralitet.

— Smak: torr med balanserad syra.

”Fatjäst” vin:

— Utseende: intensivare färger än hos yngre vintyper på grund av vinframställningsprocessen.

— Doft: djärva aromer med rökiga och rostade inslag i kombination med de fruktiga och blommiga toner som är typiska för druvsorten, och med medelhög intensitet.

— Smak: bör ha viss fetma och vara rund och komplex med välstrukturerade inslag av ek.

Roséviner:

— Utseende: färgerna varierar från ljusrosa till ljusröd.

— Doft: djärva aromer (inga defekter) med dominerande fruktiga inslag.

— Smak: fruktig med väl sammansatt syra.

Lagrade roséviner:

- Utseende: rosa till färgen med tecken från lagringsprocessen.
- Doft: karaktäristiska rena aromer där ek och frukt balanseras beroende på lagringsprocessens längd.
- Smak: välstrukturerad med god balans mellan syra och alkohol och lång avrundning.

(*) De analytiska parametrar som inte fastställs i detta dokument ska överensstämma med gällande regler.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	11,0
Lägsta totala syrahalt	4,0 gram per liter, uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	11,67
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	150

2. VIN – Unga röda viner

KORTFATTAD BESKRIVNING

Till utseendet är de röda till färgen och varierar från violett till purpurrött.

Doft av djärva aromer med fruktiga och/eller mineraliska inslag.

Smaken är fruktig med välbalanserad syra.

(*) De analytiska parametrar som inte fastställs i detta dokument ska överensstämma med gällande regler.

(**) För viner som är äldre än ett år beräknas gränsvärdet för halten av flyktiga syror på följande sätt: 0,7 g/l upp till en alkoholhalt på 10 volymprocent + 0,06 g/l för varje grad över 10 volymprocent.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	11,0
Lägsta totala syrahalt	4,0 gram per liter, uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	11,67
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	150

3. VIN – Lagrade röda viner

KORTFATTAD BESKRIVNING

Till utseendet varierar färgen från violett till röd, med eventuella orangea toner som är typisk för lagringen. Medelhög till hög intensitet.

Vinerna har en djärv doft och fruktiga aromer med nyanser från ek och/eller spår av mineralitet.

De är välstrukturerade med smak av ekfat och välbalanserad syra.

(*) De analytiska parametrar som inte fastställs i detta dokument ska överensstämma med gällande regler.

(**) För viner som är äldre än ett år beräknas gränsvärdet för halten av flyktiga syror på följande sätt: 0,7 g/l upp till en alkoholhalt på 10 volymprocent + 0,06 g/l för varje grad över 10 volymprocent.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	12,0
Lägsta totala syrahalt	4,0 gram per liter, uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	11,67
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	150

5. Vinframställningsmetoder

5.1. Särskilda oenologiska metoder

1. Särskilda oenologiska metoder

- Högsta avkastning vid utvinning: 72 liter per 100 kilogram druvor.
 - För viner med uttrycket "FERMENTADO EN BARRICA" [FAT]ÄST] på etiketten är den maximala kapaciteten 600 liter.
- #### 2. Begränsning avseende vinframställning
- För roséviner och röda viner ska minst 60 % av de använda druvorna komma från de blå druvsorter som är godkända enligt den skyddade ursprungsbeteckningen.

5.2. Högsta avkastning

1. Blå druvsorter

7 000 kg druvor per hektar

2.

50,4 hektoliter per hektar

3. Gröna druvsorter

10 000 kg druvor per hektar

4.

72 hektoliter per hektar

6. Avgränsat geografiskt område

Det geografiska område som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen "Arribes" ligger i nordvästra delen av provinsen Salamanca och i sydvästra delen av provinsen Zamora.

Produktionsområdet består av följande kommuner:

— Provinsen Salamanca:

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

— Provinsen Zamora:

Abelón, Argañin, Badilla, Carbajosa de Alba, Castro de Alcañices, Cibanal, Cozcurrita, Fariza, Fermoselle, Formariz, Fornillos de Fermoselle, Gamones, Luelmo, Mámoles, Monumenta, Moral de Sayago, Moralina, Pinilla de Fermoselle, Pino, Salto de Castro, Santa Eulalia, Torregamones, Villadepera, Villalcampo och Villardiegua de la Ribera.

Polygonerna 2, 3, 4, 12, 13, 14 och 16 i kommunen Almaraz de Duero, och polygon 1 i kommunen Muelas del Pan.

7. **Druvsorter**

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. **Beskrivning av sambandet**

8.1. *Naturliga och mänskliga faktorer*

Naturliga faktorer

Klimat

Klimatförhållandena i Arribes de Duero är mycket karaktäristiska och några av de huvudsakliga definitionskriterierna för området, där klimatet i betydande grad skiljer sig från resten av regionen. Mängden nederbörd är relativt hög och uppgår årligen till mellan 575 och 800 mm på grund av distriktets läge i den västligaste delen av Dueros flodbäcken.

Reliefen bidrar också till stora temperaturskillnader. På peneplanen är temperaturmönstret likt det i resten av flodområdet (långa, kalla vintrar och korta, varma somrar), men i floddalarna ("arribe") blir temperaturerna betydligt högre (cirka 5 °C högre än på peneplanen), vilket ger kortare vintrar och längre somrar. Frost har aldrig skådats i de omslutna kanjonerna, där medeltemperaturen i januari är cirka 9 °C. Den stiger till cirka 26 °C i augusti. Området får mycket sol under båda perioderna, cirka 2 680 soltimmar per år.

Klimatet i Arribes del Duero kan beskrivas som mindre fuktigt medelhavsklimat och är varmare och fuktigare än i resten av regionen.

Jordmån

Jordmånen i området utgörs generellt av skifferartad granit. Den innehåller små mängder kalk, är frisk och bördig och naturligt sur (pH-värde mellan 5 och 6) och har en siltig lerartad struktur och mycket sten. Alla dessa egenskaper särskiljer den från jordmånen i andra närliggande vinodlingsområden.

Mänskliga faktorer

Vinodlare som framställer viner med den skyddade ursprungsbeteckningen "Arribes" har med beaktande av de naturliga faktorerna under årens lopp definierat följande:

1. Förekomsten av en särskild sammansättning av druvsorter i området. Den vanligast förekommande druvsorten (i det här fallet blå druvor) är juan garcía. Denna druvsort, som är den viktigaste ingrediensen i de viner som omfattas av den geografiska beteckningen, ger vinerna en unikt karaktäristisk och särpräglad karaktär som framhäver deras struktur och lenhet. En annan traditionell blå druvsort som är viktig vad gäller kvantitet och konstaterad kvalitet är rufete, en druvsort som tillför delikata aromer och ger vinerna sin elegans och komplexitet.

Dessutom finns där också druvsorten bruñal (sannolikt inhemsk) som alltid tillför mycket färg och en högre alkoholhalt. Denna druvsort är mycket uppskattad och värdesätts av vinodlare i området.

Dessa inhemska druvsorter kompletteras av andra sorter, bl.a. tempranillo, garnacha och mencía (blå druvsorter) och malvasía, albillo eller verdejo (gröna druvsorter), vilka också har ett särpräglat uttryck på grund av jordmånen i området.

Utöver de ovan nämnda sorterna är även bastardillo chico, tinta jeromo, mandón, gajo arroba, puesta en cruz m.fl. bestämt inhemska druvsorter av stor betydelse i området. Dessa druvsorter kan redan användas för att framställa skyddade viner eftersom registrerings- och godkännandeprocessen nu är fullbordad, i kölvattnet av studien om återförande av mindre använda druvsorter som genomfördes av Kastilien och Leóns jordbrukstekniska institut.

Andra druvsorter som har visat sig anpassa sig väl till området och som ges ett särpräglat uttryck av förhållandena i Arribes har också blivit allt viktigare de senaste åren. Detta gäller till exempel för den blå druvsorten syrah som odlas i hög grad och anses vara en viktig druvsort i Arribes del Duero. Dess egenskaper förstärks ytterligare när den odlas i stenig, granithaltig jord och varma, solrika klimat (vilket är fallet i Arribes). Det är en relativt enkel druvsort att odla och den är inte sårbar för sjukdomar. Druvsorten syrah kompletteras på ett ypperligt sätt av de inhemska druvsorterna, och när den används på egen hand för att framställa viner på en enda druvsort är resultatet i Arribes viner av hög kvalitet som på ett utmärkt sätt uttrycker områdets särdrag.

2. Området har en lång tradition av vinodling. Minst 50 % av vinstockarna planterades före 1956 och nästan alla är låga vinstockar. Endast en liten andel av stockarna odlas på spaljeer. Det har förekommit gobeletformade vinstockar som överförts till spaljeer, men detta är relativt sällsynt.

3. Planteringstätheten är hög och varierar traditionellt sätt mellan 2 000 och 3 000 plantor per hektar.

8.2. *Produktegenskaper*

De viner som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen "Arribes" kännetecknas av sin aromatiska profil, vilken särskiljer dem från viner som framställs i andra områden. Detta beror på deras naturliga syrahalt, vilken ger dem sin friskhet. När det gäller de röda vinerna beror det också på den höga koncentrationen av polyfenoler och de mogna, syltiga fruktaromerna samt deras karaktäristiska mineraliska inslag.

8.3. *Beskrivning av samband*

1. Vinodlingssäsongen som pågår från våren och framåt (och som börjar tidigare här) har mycket goda förutsättningar i Arribes del Duero, eftersom området får rikligt med nederbörd vilket är gynnsamt för plantorna. Detta har stor effekt på den korrekta naturliga syrahalten i vinerna, eftersom den sällan är lägre än 5,5 g/l.

2. Temperaturmönstret i Arribes del Duero gör så att druvorna mognar på bästa sätt och möjliggör högre koncentration av polyfenoler. Detta förändrar vinernas aromatiska profil, som ibland tenderar att utveckla övermogna, syltiga fruktaromer.

3. Sammansättningen av druvsorter är mycket särpräglad och skiljer sig från andra områden. Som följd har områdets viner en mycket unik aromatisk profil och vanligtvis speciella organoleptiska egenskaper.

9. Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Förpackning i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Vinframställningsprocessen omfattar både buteljering och efterföljande lagring av vinerna, vilket innebär att de organoleptiska, fysiska och kemiska egenskaper som beskrivs i specifikationen endast kan garanteras om hela vinhanteringsverksamheten äger rum i produktionsområdet. I syfte att säkerställa kvaliteten och ge en garanti för ursprung och kontroll, och med beaktande av att buteljering av viner som omfattas av den skyddade ursprungsbe-teckningen "Arribes" är av avgörande slag för att erhålla de egenskaper som anges i denna produktspecifikation, måste verksamheten därför äga rum i vinerier vid tappningsanläggningar i produktionsområdet.

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Årgången ska anges på etiketten, även om vinet inte har lagrats.

Följande uttryck får anges på etiketten:

- Uttrycket "DENOMINACIÓN DE ORIGEN" [URSPRUNGBETECKNING] i stället för "DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA" [SKYDDAD URSPRUNGBETECKNING].
- Roséviner och röda viner: uttrycken CRIANZA, RESERVA och GRAN RESERVA, under förutsättning att vinet uppfyller de krav som anges i tillämplig lagstiftning, samt ROBLE, förutsatt att vinet uppfyller de krav som anges i tillämplig lagstiftning och har lagrats på ekfat i minst tre månader.
- Alla viner: FERMENTADO EN BARRICA [FAT]ÄST], förutsatt att de uppfyller kraven som anges i tillämplig lagstiftning och har jäst på ekfat i minst tre månader.

Länk till produktspecifikationen

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