

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(2023/C 268/07)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ⁽¹⁾.

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Ribera del Duero”**PDO-ES-A0626-AM06****Data przekazania informacji: 23 maja 2023 r.****OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY****1. Zmiana organoleptycznych cech charakterystycznych:**

Opis

Wprowadzono pewne zmiany w opisach cech organoleptycznych produkowanych i wprowadzanych do obrotu win objętych chronioną nazwą pochodzenia. Zwiększono ponadto liczbę rodzajów win, charakteryzujących się odmiennymi właściwościami organoleptycznymi.

Zmieniono pkt 2 lit. b) specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

Jest to zmiana standardowa. NIE wiąże się ona ze zmianą właściwości produktu określonych w punkcie dotyczącym związków. Poprawiono jedynie opis tych właściwości. Zmiana ta nie odpowiada żadnemu z rodzajów zmian na poziomie Unii przewidzianych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 w sprawie wspólnej organizacji rynków produktów rolnych.

Uzasadnienie

Opis został doprecyzowany w celu uwzględnienia w specyfikacji właściwości organoleptycznych win, które są produkowane i wprowadzane do obrotu. Celem jest ułatwienie analizy sensorycznej przy użyciu kryteriów określonych w normie ISO 17025.

2. Skorygowanie błędu w sekcji dotyczącej praktyk enologicznych („Warunki dojrzewania”):

Opis

Dodanie określenia tradycyjnego „Crianza” w sekcji dotyczącej rozpoczęcia minimalnego okresu dojrzewania wymaganego do stosowania tego określenia.

Zmieniono pkt 3 lit. b) ppkt 2 specyfikacji. Jednolity dokument pozostaje bez zmian.

Jest to zmiana standardowa, korygująca jedynie niezamierzone pominięcie. Zmiana ta nie odpowiada żadnemu z rodzajów zmian na poziomie Unii przewidzianych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 w sprawie wspólnej organizacji rynków produktów rolnych.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Uzasadnienie

Skorygowano pominięcie w poprzedniej wersji specyfikacji.

3. Zmiana praktyk enologicznych („Ograniczenia mające zastosowanie do produkcji wina”):

Opis

Zniesiono wymóg, aby co najmniej 95 % winogron wykorzystywanych do produkcji win czerwonych stanowiły odmiany czerwone. W związku z tym zawartość białej odmiany Albillo Mayor nie jest już ograniczona do 5 %. Z tej odmiany może pochodzić do 25 % winogron wykorzystywanych do produkcji win czerwonych. Utrzymano wymóg dotyczący udziału głównych odmian wynoszącego 75 %: Tempranillo, Tinto Fino lub Tinta del País. W rezultacie utrzymane zostają właściwości produktu określone w specyfikacji.

Zmieniono pkt 3 lit. c) specyfikacji oraz i 5.1 jednolitego dokumentu.

Nie zmieniono podstawowych właściwości produktu określonych w specyfikacji, które są wynikiem wzajemnego oddziaływania czynników naturalnych i ludzkich. W związku z tym zmiana ta nie odpowiada żadnemu z rodzajów zmian na poziomie Unii przewidzianych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 w sprawie wspólnej organizacji rynków produktów rolnych.

Uzasadnienie

Zmiana ta jest traktowana jako ulepszenie pod względem praktyk enologicznych, mające na celu poprawę konkretnych właściwości organoleptycznych win czerwonych dotyczących ich aromatów i smaków.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa lub nazwy

„Ribera del Duero”

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Opis wina lub win

1. WINO CZERWONE MŁODE I MŁODE W DĘBOWYCH BECZKACH

ZWIĘZŁY OPIS

WINA MŁODE (bez dojrzewania bądź poddawane dojrzewaniu lub fermentacji w beczkach przez okres krótszy niż trzy miesiące) Wygląd: przejrzyste, o średniej lub wyraźniejszej intensywności, w odcieniach od purpurowego do burgundu. Aromat: średnio intensywne aromaty świeżych czerwonych owoców (czereśnia, truskawka, malina, czerwona porzeczka) lub czarnych owoców. Smak: wina świeże i zrównoważone dzięki kwasowości, o umiarkowanie lub niezbyt pełnym smaku i zawsze w pewnym stopniu utrzymującym się smaku.

WINA MŁODE STARSZE NIŻ DWULETNIENIE Wygląd: przejrzyste, z odcieniami od burgundu do barwy owocu granatu. Aromat: średnio intensywne aromaty świeżych czerwonych owoców (czereśnia, truskawka, malina, czerwona porzeczka) lub czarnych owoców. Smak: wina świeże i zrównoważone dzięki kwasowości, o umiarkowanie lub niezbyt pełnym smaku i zawsze w pewnym stopniu utrzymującym się smaku.

WINA MŁODE W DĘBOWYCH BECZKACH (bez dojrzewania bądź poddawane dojrzewaniu lub fermentacji w beczkach przez okres dłuższy niż trzy miesiące) Wygląd: przejrzyste, o średniej lub wyraźniejszej intensywności, z odcieniami od barwy owocu granatu do burgundu. Aromat: aromaty czerwonych owoców (czereśnia, truskawka, malina, czerwona porzeczka) lub czarnych owoców oraz aromaty wynikające z dojrzewania w dębowych beczkach. Smak: wina świeże i zrównoważone dzięki kwasowości, o umiarkowanie pełnym i zawsze w pewnym stopniu utrzymującym się smaku.

(*) 0,833 miliekwiwalentu na litr dla każdego punktu procentowego rzeczywistej zawartości alkoholu w przypadku win nie starszych niż roczne. W odniesieniu do win starszych niż roczne nie wolno przekraczać maksymalnej kwasowości lotnej obliczonej w następujący sposób: 1 gram na litr do zawartości alkoholu 10 %, przy wzroście o 0,06 grama na litr na każdy punkt procentowy powyżej 10 %.

W każdym przypadku parametry fizykochemiczne określone w niniejszym punkcie muszą być zgodne z limitami ustanowionymi w prawie Unii.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,5
Minimalna kwasowość ogólna	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	150

2. WINO CZERWONE „CRIANZA”

ZWIĘZŁY OPIS

„CRIANZA” Wygląd: przejrzyste, o średniej lub wyraźniejszej intensywności, z odcieniami od barwy owocu granatu do burgundu. Brak dwutlenku węgla. Aromat: aromaty czerwonych owoców (czereśnia, truskawka, malina, czerwona porzeczka) lub świeżych czarnych owoców oraz aromaty wynikające z dojrzewania w dębowych beczkach, o średniej lub wyraźniejszej intensywności. Smak: zrównoważony, o wystarczającej kwaśnej świeżości, o bukicie od średniego do pełnego i średnim do długiego finiszu.

WINA „CRIANZA” STARSZE NIŻ TRZYLETNIE Wygląd: przejrzyste, z odcieniami od rubinowej czerwieni do czerwonawopurpurowego. Brak dwutlenku węgla. Aromat: aromaty czerwonych owoców (czereśnia, truskawka, malina, czerwona porzeczka) lub świeżych czarnych owoców oraz aromaty wynikające z dojrzewania w dębowych beczkach, o średniej lub wyraźniejszej intensywności. Smak: zrównoważony, o wystarczającej kwaśnej świeżości i co najmniej umiarkowanie pełnym smaku i umiarkowanej trwałości.

(*) W odniesieniu do win starszych niż roczne nie wolno przekraczać maksymalnej kwasowości lotnej obliczonej w następujący sposób: 1 gram na litr do zawartości alkoholu 10 %, przy wzroście o 0,06 grama na litr na każdy punkt procentowy powyżej 10 %.

W każdym przypadku parametry fizykochemiczne określone w niniejszym punkcie muszą być zgodne z limitami ustanowionymi w prawie Unii.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,5
Minimalna kwasowość ogólna	4 miliekwiwalenty na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	150

3. WINO CZERWONE „RESERVA” I „GRAN RESERVA” ORAZ INNE WINA CZERWONE STARSZE NIŻ DWULET-NIE

ZWIĘZŁY OPIS

„RESERVA” i „GRAN RESERVA” Wygląd: barwa czysta lub lekko mętna o średniej lub wyraźniejszej intensywności, w odcieniach od ceglastego do czerwonawopurpurowego. Brak dwutlenku węgla. Aromat: średnio intensywne aromaty wynikające z dojrzewania w dębowych beczkach, z ewentualną nutą owoców. Smak: wina zrównoważone, o pełnym smaku, wystarczającej kwasowości i średniej do wysokiej trwałości smakowej.

WINO „RESERVA” STARSZE NIŻ PIĘCIOLETNIE I WINO „GRAN RESERVA” STARSZE NIŻ SIEDMIOLETNIE Wygląd: barwa czysta lub lekko mętna, w odcieniach od ceglastego do czerwono-wodnopurpurowego. Brak dwutlenku węgla. Aromat: średnio intensywne aromaty wynikające z dojrzewania w dębowych beczkach, z ewentualną nutą owoców. Smak: zrównoważony, o wystarczającej kwasowości i co najmniej umiarkowanie pełnym smaku i umiarkowanej trwałości.

INNE WINA STARSZE NIŻ DWULETNI (bez dojrzewania bądź poddawane dojrzewaniu lub fermentacji w beczkach przez okres dłuższy niż trzy miesiące) Wygląd: barwa czysta lub lekko mętna, w odcieniach od ceglastego do burgundu. Aromat: aromaty wynikające z dojrzewania w dębowych beczkach. Smak: wina zrównoważone, o co najmniej umiarkowanie pełnym smaku i umiarkowanej trwałości.

(*) W odniesieniu do win starszych niż roczne nie wolno przekraczać maksymalnej kwasowości lotnej obliczonej w następujący sposób: 1 gram na litr do zawartości alkoholu 10 %, przy wzroście o 0,06 grama na litr na każdy punkt procentowy powyżej 10 %.

W każdym przypadku parametry fizykochemiczne określone w niniejszym punkcie muszą być zgodne z limitami ustanowionymi w prawie Unii.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,5
Minimalna kwasowość ogólna	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	150

4. WINO RÓŻOWE/CLARETE

ZWIĘZŁY OPIS

BEZ DOJRZEWANIA LUB FERMENTACJI W BECZKACH Wygląd: przejrzyste, z odcieniami od łupiny cebuli do malinowego różu. Aromat: aromaty czerwonych owoców (czereśnia, truskawka, malina, czerwona porzeczka) lub innych owoców. W przypadku win różowych starszych niż dwuletnie mogą występować nuty świeżych owoców lub przeciwrów owocowych. Smak: wina zrównoważone i świeże, o średniej lub wysokiej kwasowości i niezbyt lub umiarkowanie pełnym smaku.

PODDANE FERMENTACJI LUB DOJRZEWANIU W BECZKACH Wygląd: przejrzyste, z odcieniami od łupiny cebuli do malinowego różu. Aromat: aromaty czerwonych owoców (czereśnia, truskawka, malina, czerwona porzeczka) lub innych owoców oraz aromaty wynikające z dojrzewania w beczkach. W przypadku win „Reserva” i „Gran Reserva” mogą, ale nie muszą, występować nuty owocowe. Smak: wina zrównoważone i świeże, o średniej lub wysokiej kwasowości i niezbyt lub umiarkowanie pełnym smaku.

(*) 0,833 miliekwiwalentu na litr dla każdego punktu procentowego rzeczywistej zawartości alkoholu w przypadku win nie starszych niż roczne. W odniesieniu do win starszych niż roczne nie wolno przekraczać maksymalnej kwasowości lotnej obliczonej w następujący sposób: 1 gram na litr do zawartości alkoholu 10 %, przy wzroście o 0,06 grama na litr na każdy punkt procentowy powyżej 10 %.

W każdym przypadku parametry fizykochemiczne określone w niniejszym punkcie muszą być zgodne z limitami ustanowionymi w prawie Unii.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna kwasowość ogólna	4,3 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	180

5. WINO BIAŁE

ZWIĘZŁY OPIS

BEZ DOJRZEWANIA LUB FERMENTACJI W BECZKACH Wygląd: przejrzyste, z odcieniami słomkowożółtymi o różnej intensywności. Aromat: aromaty różnych owoców. Smak: wina zrównoważone i świeże, o średniej lub wysokiej kwasowości i niezbyt lub umiarkowanie pełnym smaku.

PODDANE FERMENTACJI LUB DOJRZEWANIU W BECZKACH Wygląd: przejrzyste, z odcieniami od słomkowożółtego do złocistożółtego. W przypadku win opatrzonych tradycyjnymi określeniami „Crianza”, „Reserva” i „Gran Reserva”, barwa żółta może mieć odcień starego złota. Dotyczy to również białych win tej kategorii, które są starsze niż trzyletnie. Aromat: aromaty różnych owoców oraz aromaty wynikające z dojrzewania w beczkach. W przypadku win „Reserva” i „Gran Reserva” mogą, ale nie muszą, występować nuty owocowe. Smak: wina zrównoważone i świeże, o średniej lub wysokiej kwasowości i niezbyt lub umiarkowanie pełnym smaku.

(*) Maksymalna kwasowość lotna: 0,65 grama na litr w przypadku win niepoddanych fermentacji lub dojrzewaniu w beczkach (10,83 miliekwiwaleńtów na litr); 0,80 grama na litr w przypadku win poddanych fermentacji lub dojrzewaniu w beczkach (13,33 miliekwiwaleńtów na litr);

W każdym przypadku parametry fizykochemiczne określone w niniejszym punkcie muszą być zgodne z limitami ustanowionymi w prawie Unii.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwaleńtach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	180

5. PRAKTYKI WINIARSKIE

5.1. Szczególne praktyki enologiczne

Metoda uprawy

Działki, na których produkuje się winogrona, aby nadawały się do produkcji winogron objętych ChNP „Ribera del Duero”, muszą znajdować się co najmniej w trzecim cyklu rozwojowym od momentu posadzenia.

Minimalna gęstość obsady dla nowych plantacji wynosi 2 000 winorośli na hektar.

Szczególne praktyki enologiczne

Minimalna naturalna zawartość alkoholu w wykorzystywanych winogronach: 9,1 stopnia w skali Brix (11 stopni Baumé) w przypadku czerwonych odmian winorośli i 17,9 stopnia w skali Brix (10,5 stopni Baumé) w przypadku białych odmian winorośli.

Maksymalne ograniczenie wynosi 72 litry wina lub moszczu na 100 kilogramów zebranych winogron.

„CRIANZA” Wina czerwone: minimalny okres dojrzewania wynosi 24 miesiące, w tym co najmniej 12 miesięcy w dębowych beczkach. Wina różowe/*clarete* i wina białe: minimalny okres dojrzewania wynosi 18 miesięcy, w tym co najmniej 6 miesięcy w dębowych beczkach.

„RESERVA” Wina czerwone: minimalny okres dojrzewania wynosi 36 miesięcy, w tym co najmniej 12 miesięcy w dębowych beczkach, a pozostały czas w butelkach. Wina różowe/*clarete* i wina białe: minimalny okres dojrzewania wynosi 24 miesiące, w tym co najmniej 6 miesięcy w dębowych beczkach, a pozostały czas w butelkach.

„GRAN RESERVA” Wina czerwone: minimalny okres dojrzewania wynosi 60 miesięcy, w tym co najmniej 24 miesiące w dębowych beczkach, a pozostały czas w butelkach. Wina różowe/*clarete* i wina białe: minimalny okres dojrzewania wynosi 48 miesięcy, w tym co najmniej 6 miesiące w dębowych beczkach, a pozostały czas w butelkach.

Wina opatrzone określeniem „ROBLE/BARRICA” Wina czerwone, różowe/*clarete* i białe: minimalny okres dojrzewania w beczkach wynosi 3 miesiące.

W przypadku win opatrzonych określeniem „CRIANZA”, „RESERVA” lub „GRAN RESERVA” maksymalna pojemność dębowych beczek wynosi 330 litrów; w przypadku win opatrzonych określeniem „ROBLE/BARRICA” pojemność ta wynosi 600 litrów.

Ograniczenia dotyczące produkcji wina

W przypadku produkcji win objętych ChNP „RIBERA DEL DUERO” należy przestrzegać następujących proporcji odmian winorośli przy produkcji poszczególnych rodzajów wina.

Wina czerwone: co najmniej 75 % wykorzystywanych winogron musi pochodzić z odmian Tempranillo, Tinto Fino lub Tinta del País.

Wina różowe/*clarete*: co najmniej 50 % wykorzystywanych winogron muszą stanowić winogrona odmian czerwonych zatwierdzonych w niniejszej specyfikacji.

Wina białe: co najmniej 75 % wykorzystywanych winogron musi pochodzić z odmiany Albillo Mayor.

5.2. Maksymalne zbiory

ODMIANY CZERWONE

7 000 kilogramów winogron z hektara

50,4 hektolitra z hektara

ODMIANY BIAŁE

9 500 kilogramów winogron z hektara

68,4 hektolitra z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

PROWINCJA BURGOS: ADRADA DE HAZA, ANGUIX, ARANDA DE DUERO (LA AGUILERA and 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 and ZUZONES), VILLAESCUSA DE ROA, VILLALBA DE DUERO, VILLALBILLA DE GUMIEL, VILLANUEVA DE GUMIEL, VILLATUELDA i ZAZUAR.

PROWINCJA SEGOVIA: ALDEHORNO, HONRUBIA DE LA CUESTA, MONTEJO DE LA VEGA DE LA SERREZUELA i VILLAVERDE DE MONTEJO (VILLALVILLA DE MONTEJO).

PROWINCJA SORIA: ALCUBILLA DE AVELLANEDA (ALCOBA DE LA TORRE and ZAYAS DE BÁSCONES), (ALCUBILLA DEL MARQUÉS), CASTILLEJO DE ROBLEDO, LANGA DE DUERO (ALCOZAR, BOCIGAS DE PERALES, VALDANZO, VALDANZUELO and 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 i VILLÁLVARO).

PROWINCJA VALLADOLID: BOCOS DE DUERO, CANALEJAS DE PEÑAFIEL, CASTRILLO DE DUERO, CURIEL DE DUERO, FOMPEDRAZA, MANZANILLO, OLIVARES DE DUERO, OLMOS DE PEÑAFIEL, PEÑAFIEL (ALDEAYUSO, MÉLIDA and 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) i VALDEARCOS DE LA VEGA.

7. Odmiany winorośli

ALBILLO MAYOR

TEMPRANILLO – TINTA DEL PAIS

TEMPRANILLO – TINTO FINO

8. Opis związku lub związków

1. Obszar i klimat obszaru geograficznego określonego w pkt 5 nadają winom z tego obszaru ich swoisty charakter. W odniesieniu do głównych odmian winorośli na tym obszarze używa się synonimów. Są one dowodem na to, że istnieją pewne subtelne różnice między winogronami produkowanymi na tym obszarze i dlatego nadano im różne nazwy.

To zróżnicowanie przekłada się na zrównoważoną naturalną kwasowość win oraz, w przypadku win czerwonych, wysoką zawartość związków fenolowych, w których wyróżniają się niebieskawe antocyjany i wityzyny, a także zawartość tanin o wysokim stopniu polimeryzacji.

2. Klimat, zwłaszcza ze względu na dużą średnią wysokość nad poziomem morza, wywiera wyraźny wpływ na winogrona. Ostatecznie jednak to opisane powyżej powolne dojrzewanie, w połączeniu ze znaczną amplitudą temperatur między dniem a nocą, pozwala na doskonały rozwój cennych związków w ciągu dnia, które nocą podlegają nieznacznemu spalaniu metabolicznemu. To długie dojrzewanie łągodzi również w naturalny sposób taniny.

3. W związku z tym obszar produkcji win objętych ChNP „RIBERA DEL DUERO” sprzyja produkcji win gatunkowych, pod warunkiem ograniczenia wydajności winnic i niestosowania późnych odmian. Obszar ten jest bardzo nasłoneczniony: roczne nasłonecznienie wynosi ponad 2 400 godzin. Latem i w okresie *véraison* jest gorąco, co sprzyja wysokiej zawartości polifenoli.

Krótko mówiąc, ten wymagający obszar umożliwia produkcję win gatunkowych, ale konieczne jest dostosowanie do niej miejsca sadzenia, odmian winorośli, dynamiki ich rozwoju, praktyk uprawnych itp.

4. Z punktu widzenia orograficznego, klimatycznego i glebowego warunki naturalne obszaru produkcji pozwalają na optymalny rozwój winorośli, które wyjątkowo dobrze dostosowały się do warunków panujących na obszarze Ribera del Duero na przestrzeni lat.

Oprócz opisanych powyżej szczególnych warunków, które panują na obszarze, ważne są również właściwości występującej w regionie odmiany winorośli Tinto Fino, ponieważ nadają one winom wyjątkową osobowość. To dostosowanie odmiany winorośli, która stała się odmianą miejscową, nadaje temu surowcowi szczególne właściwości, które sprzyjają produkcji subtelnych win, w szczególności win długo dojrzewających, czego od wieków dowodzą zarówno upodobania konsumentów, jak i prowadzona obecnie sprzedaż win objętych chronioną nazwą pochodzenia.

Odmianę Albillo Mayor można uznać z kolei za główną, miejscową, białą odmianę winorośli w regionie, ponieważ jest ona od dawna najbardziej rozpowszechniona na tym obszarze i to w oparciu o nią – zgodnie z tradycją – od zawsze produkowano lokalne wina białe.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)

Butelkowanie w obrębie wyznaczonego obszaru

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

pakowanie w obrębie wyznaczonego obszaru geograficznego

Opis wymogu:

Proces produkcji wina obejmuje butelkowanie i dojrzewanie win. Występowanie organoleptycznych cech charakterystycznych i właściwości fizykochemicznych, które opisano w niniejszej specyfikacji produktu, można bowiem zapewnić tylko wtedy, gdy wszystkie czynności podejmowane w odniesieniu do wina będą miały miejsce na obszarze produkcji. Butelkowanie wina objętego ChNP „Ribera del Duero” jest jednym z czynników mających podstawowe znaczenie dla uzyskania cech charakterystycznych wskazanych w specyfikacji. W związku z powyższym oraz w celu zapewnienia jakości i zagwarantowania pochodzenia i ułatwienia kontroli butelkowanie musi odbywać się w piwnicach zarejestrowanych rozlewni położonych na obszarze produkcji.

Wymogi dotyczące etykietowania

Ramy prawne:

prawo Unii Europejskiej

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

W przypadku wszystkich win objętych ChNP na etykiecie musi znajdować się oznaczenie geograficzne „RIBERA DEL DUERO”.

Określeniem tradycyjnym, który zastępuje ChNP, jest określenie „Denominación de Origen” (DO) [„Nazwa pochodzenia”].

Na etykietach win objętych chronioną nazwą pochodzenia można umieszczać określenie „ROBLE/BARRICA”, o ile wina spełniają warunki dojrzewania określone w specyfikacji produktu (pkt 3 lit. b) ppkt 2) oraz inne wymogi ustanowione w obowiązujących przepisach.

W przypadku win różowych lub *clarete* można używać dowolnego określenia odnoszącego się do barwy, tj. „rosé” lub „clarete”, zgodnie z obowiązującymi przepisami krajowymi.

Na winach objętych ChNP może fakultatywnie znajdować się odniesienie do nazwy geograficznej jednej z mniejszych jednostek geograficznych (jednostek osadniczych) wymienionych w pkt 4 niniejszej specyfikacji, pod warunkiem że 85 % winogron wykorzystywanych do produkcji wina pochodzi z działek znajdujących się w danej jednostce geograficznej.

Link do specyfikacji produktu

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