Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2026/743

5.2.2026

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2026/743)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Arribes»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-ES-A0614-AM04 — 7.11.2025

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Arribes»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

☐ ΓΕ

3. **Τομέας**

☐ Γεωργικά προϊόντα

☑ Οίνος

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ισπανία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Ονομασία

Υπουργείο Γεωργίας, Αλιείας και Τροφίμων. Γενική Διεύθυνση Τροφίμων. Γενική Υποδιεύθυνση Ποιοτικού Ελέγχου Τροφίμων και Εργαστηρίων Αγροδιατροφικών Προϊόντων.

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Η αρμόδια αρχή θεωρεί ότι η συγκεκριμένη τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος της ΠΟΠ «Arribes» αποτελεί συνήθη τροποποίηση· δεν μπορεί να θεωρηθεί ενωσιακή τροποποίηση, δεδομένου ότι δεν αντιστοιχεί σε καμία από τις περιπτώσεις που αναφέρονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 για τις γεωγραφικές ενδείξεις. Πιο συγκεκριμένα: δεν περιλαμβάνει αλλαγή στην ονομασία ή στη χρήση της ονομασίας ή στην κατηγορία του προϊόντος ή των προϊόντων που φέρουν τη γεωγραφική ένδειξη· δεν ενέχει κίνδυνο ακύρωσης του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή· δεν συνεπάγεται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

Τίτλος

ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΝΕΟΥ ΤΥΠΟΥ ΟΙΝΟΥ: ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ ΟΙΝΟΣ.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Περιγραφή

Στην κατηγορία 1 προστίθεται ένας νέος τύπος οίνου που ονομάζεται «πορτοκαλί οίνος» και, συνεπώς, περιλαμβάνονται οι αντίστοιχες πληροφορίες σχετικά με την περιγραφή, τη μέθοδο παραγωγής και την επισήμανση.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το σημείο 2 στοιχεία α) και β), το σημείο 3 στοιχεία β.1) και γ) και το σημείο 8 στοιχείο β.3 των προδιαγραφών προϊόντος, καθώς και τα σημεία 6, 7.1 και 11 του ενιαίου εγγράφου.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

ΑΛΛΑΓΕΣ ΣΤΙΣ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΥΣ

Περιγραφή

Αυξάνεται το ανώτατο όριο πτητικής οξύτητας για τους λευκούς και ερυθρωπούς οίνους που παλαιώνονται για περισσότερο από ένα έτος.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το σημείο 2 στοιχείο α) των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 6 του ενιαίου εγγράφου.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

ΑΛΛΑΓΕΣ ΣΤΙΣ ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΕΣ ΠΕΡΙΓΡΑΦΕΣ

Περιγραφή

Βελτιώνεται η περιγραφή των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών των λευκών οίνων και των λευκών οίνων που έχουν υποστεί ζύμωση σε βαρέλι.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το σημείο 2 στοιχείο β) των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 6 του ενιαίου εγγράφου.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ ΤΩΝ ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΩΝ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

Περιγραφή

Η ενότητα σχετικά με τους περιορισμούς οινοποίησης για τους λευκούς, ερυθρωπούς και ερυθρούς οίνους αναδιατυπώνεται όσον αφορά το ελάχιστο ποσοστό των ποικιλιών που πρέπει να χρησιμοποιούνται στην παραγωγή.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το σημείο 3 στοιχείο γ.1) των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 7.1 του ενιαίου εγγράφου.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

ΣΥΜΠΕΡΙΛΗΨΗ ΝΕΑΣ ΠΟΙΚΙΛΙΑΣ

Περιγραφή

Προστίθενται η λευκή ποικιλία αμπέλου Tijonera:

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το σημείο 6 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 8 του ενιαίου εγγράφου.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

ΚΑΤ' ΕΞΑΙΡΕΣΗ ΧΡΗΣΗ ΟΡΙΣΜΕΝΩΝ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ

Περιγραφή

Επιτρέπεται κατ' εξαίρεση η χρήση των ποικιλιών αμπέλου Palomino και Garnacha Gris, οι οποίες φυτεύτηκαν πριν από την 1η Ιανουαρίου 1980 και είναι διάσπαρτες σε καταχωρισμένα αμπελοτεμάχια.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το σημείο 6 των προδιαγραφών προϊόντος, αλλά δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

☐ Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

ΑΝΑΔΙΑΤΥΠΩΣΗ ΤΟΥ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΟΝ ΔΕΣΜΟ

Περιγραφή

Η διατύπωση της ενότητας σχετικά με τον δεσμό επικαιροποιείται ώστε να συμπεριληφθεί αναφορά στην ποικιλία που προστίθεται και να διορθωθούν ορισμένα λάθη, όπως οι ονομασίες ορισμένων επιτρεπόμενων ποικιλιών που είχαν παραλειφθεί.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το σημείο 7 στοιχείο α) περίπτωση 2) και το σημείο 7 στοιχείο δ) περίπτωση 2) των προδιαγραφών προϊόντος, αλλά δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

☐ Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΤΗΣ ΔΙΑΤΥΠΩΣΗΣ

Περιγραφή

Η διατύπωση διορθώνεται, με την αντικατάσταση του όρου «οργανισμός ελέγχου» από τον όρο «αρμόδια αρχή», καθώς αυτή είναι η αναφερόμενη οντότητα.

Ομοίως, στο σημείο «Μεθοδολογία των ελέγχων», η αναφορά στην «αρμόδια αρχή» απαλείφεται, καθώς δεν είναι αναγκαία.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το σημείο 9 στοιχεία α) και β.2) των προδιαγραφών προϊόντος, αλλά δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

☐ Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις οίνου

«Arribes»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-ES-A0614-AM04 — 7.11.2025

1. **Ονομασία/-ες**

«Arribes»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

☐ ΓΕ

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Ισπανία

4. **Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143**

2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά. Μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

5. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων όπως απαριθμούνται στο παράρτημα VII μέρος II του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013**

1. Οίνος

6. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

Αμπελοοινικό προϊόν

ΟΙΝΟΣ — λευκοί και ερυθρωποί οίνοι

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

— Λευκοί οίνοι:

κίτρινο χρώμα με γκρι έως χρυσαφί αποχρώσεις.

— Οίνος «ζύμωσης σε βαρέλι»:

χρώματα που κυμαίνονται από αχυροκίτρινο έως χρυσαφί αποχρώσεις.

— Πορτοκαλί οίνος:

κεχριμπαρένιες αποχρώσεις.

— Ερυθρωποί οίνοι:

χρώματα που κυμαίνονται από ωχρό ρόδινο έως ανοιχτό κόκκινο.

— Παλαιωμένοι ερυθρωποί οίνοι:

ρόδινο χρώμα, με αποχρώσεις που αναπτύσσονται κατά την παλαίωση.

Άρωμα

— Λευκοί οίνοι:

έντονα αρώματα (χωρίς ελαττώματα) με φρουτώδεις και/ή ανθώδεις νότες. Μπορεί να έχουν ίχνη ορυκτώδους γεύσης.

— Οίνος «ζύμωσης σε βαρέλι»:

καθαρά αρώματα με νότες καπνιστού και καβουρδισμένου που αναμειγνύονται με τις χαρακτηριστικές φρουτώδεις και ανθώδεις νότες της ποικιλίας, μέτριας έντασης.

— Πορτοκαλί οίνος:

φρουτώδη και/ή ανθώδη αρώματα μέτριας έντασης, ενίοτε με νότες πυρηνόκαρπων ή εσπεριδοειδών.

— Ερυθρωποί οίνοι:

έντονα αρώματα (χωρίς ελαττώματα) με επικρατούσες φρουτώδεις νότες.

— Παλαιωμένοι ερυθρωποί οίνοι:

καθαρά αρώματα, με αυτά του ξύλου και των φρούτων να ισορροπούν ανάλογα με τη διάρκεια της διαδικασίας παλαίωσης.

Γεύση

— Λευκοί οίνοι:

δροσερή με ισορροπημένη οξύτητα.

— Οίνος «ζύμωσης σε βαρέλι»:

ισορροπημένη οξύτητα, με καλά δομημένες νότες δρυός και μέτρια έως μακρά επίγευση.

— Πορτοκαλί οίνος:

πιο γεμάτο σώμα, ενίοτε με νότες ώριμων φρούτων.

— Ερυθρωποί οίνοι:

φρουτώδης, με καλά ενσωματωμένη οξύτητα.

— Παλαιωμένοι ερυθρωποί οίνοι:

καλά δομημένη με καλή ισορροπία οξύτητας και αλκοόλης και μακρά επίγευση.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	11,0
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	4,0
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	—
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	150

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστη πτητική οξύτητα:

Για οίνους ηλικίας κάτω του ενός έτους: 0,7 g/l (11,67 meq/l)

Για οίνους ηλικίας άνω του ενός έτους: 0,7 g/l (11,67 meq/l) έως αλκοολικό τίτλο 10 % κατ' όγκο + 0,06 g/l (1 meq/l) για κάθε βαθμό άνω του 10 % κατ' όγκο.

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα συμμορφώνονται με τα όρια που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

ΟΙΝΟΣ — Νεαροί ερυθροί οίνοι

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Κόκκινα χρώματα που ποικίλουν από ιώδες έως πορφυροκόκκινο.

Άρωμα

Έντονα αρώματα με φρουτώδεις και/ή ορυκτώδεις νότες.

Γεύση

Φρουτώδης, με καλά ισορροπημένη οξύτητα.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	11,0
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	4,0
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	—
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	150

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστη πτητική οξύτητα:

Για οίνους ηλικίας κάτω του ενός έτους: 0,7 g/l (11,67 meq/l)

Για οίνους ηλικίας άνω του ενός έτους: 0,7 g/l (11,67 meq/l) έως αλκοολικό τίτλο 10 % κατ' όγκο + 0,06 g/l (1 meq/l) για κάθε βαθμό άνω του 10 % κατ' όγκο.

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα συμμορφώνονται με τα όρια που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

ΟΙΝΟΣ — Παλαιωμένοι ερυθροί οίνοι

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Τα χρώματα ποικίλλουν από ιώδεις έως ερυθρές αποχρώσεις με πιθανότητα πορτοκαλί αποχρώσεων που είναι χαρακτηριστικές της παλαίωσης. Μέτριας έως υψηλής έντασης.

Άρωμα

Έντονα, φρουτώδη αρώματα με αποχρώσεις που οφείλονται στο ξύλο και/ή ίχνη ορυκτώδους γεύσης.

Γεύση

Καλά δομημένοι με ξυλώδεις γεύσεις και καλή ισορροπία οξύτητας.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	12,0
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	4,0
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	—
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	150

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστη πτητική οξύτητα:

Για οίνους ηλικίας κάτω του ενός έτους: 0,7 g/l (11,67 meq/l)

Για οίνους ηλικίας άνω του ενός έτους: 0,7 g/l (11,67 meq/l) έως αλκοολικό τίτλο 10 % κατ' όγκο + 0,06 g/l (1 meq/l) για κάθε βαθμό άνω του 10 % κατ' όγκο.

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα συμμορφώνονται με τα όρια που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

7. **Οινοποιητικές πρακτικές**

7.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του οίνου ή των οίνων, καθώς και σχετικοί περιορισμοί για την παραγωγή τους*

Οινοποιητική πρακτική

—

Τύπος οινολογικής πρακτικής:

Ειδική οινολογική πρακτική

Περιγραφή:

— Μέγιστη απόδοση εκχύλισης: 72 λίτρα ανά 100 χιλιόγραμμα συγκομισμένων σταφυλιών.

— Για την παρασκευή πορτοκαλί οίνου απαιτείται διαβροχή των στέμφυλων επί τουλάχιστον επτά ημέρες.

— Για οίνους στην ετικέτα των οποίων αναγράφεται ο όρος «FERMENTADO EN BARRICA» (ΖΥΜΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ), η μέγιστη ικανότητα εκχύλισης είναι 600 λίτρα.

Οινοποιητική πρακτική

—

Τύπος οινολογικής πρακτικής:

Περιορισμός σχετικά με την οινοποίηση

Περιγραφή:

— Τουλάχιστον το 95 % των σταφυλιών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή των λευκών οίνων πρέπει να προέρχονται από τις επιτρεπόμενες ποικιλίες.

— Ο πορτοκαλί οίνος μπορεί να παράγεται μόνο με τη χρήση λευκών ποικιλιών, εκ των οποίων τουλάχιστον το 95 % πρέπει να προέρχεται από τις επιτρεπόμενες λευκές ποικιλίες.

— Τουλάχιστον το 95 % των σταφυλιών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή των ερυθρωπών οίνων πρέπει να ανήκει στις εξής ποικιλίες: Juan García, Rufete, Tempranillo, Garnacha Tinta, Mencía, Bruñal, Syrah, Bastardillo Chico, Tinta Jeromo, Mandón, Gajo Arroba, Malvasía, Verdejo, Albillo Mayor, Albillo Real, Puesta en Cruz και Tijonera.

— Τουλάχιστον το 85 % των σταφυλιών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή των ερυθρών οίνων πρέπει να ανήκει στις εξής ποικιλίες: Juan García, Rufete, Tempranillo, Garnacha Tinta, Mencía, Bruñal, Syrah, Bastardillo Chico, Tinta Jeromo, Mandón και Gajo Arroba.

Για την εξαγωγή του γλεύκους, μπορούν να χρησιμοποιηθούν μόνο μηχανικά συστήματα, τα οποία δεν προξενούν ζημία ούτε διαρραγή στα στερεά μέρη των βότρεων. Απαγορεύεται ρητά η χρήση φυγόκεντρων μηχανημάτων υψηλής ταχύτητας ή πιεστηρίων συνεχούς λειτουργίας.

7.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

Όλοι οι οίνοι/κατηγορία/ποικιλία/τύπος

Ερυθρές ποικιλίες

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση:	7 000
Μέγιστη απόδοση ανά μονάδα:	χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι/κατηγορία/ποικιλία/τύπος

Ερυθρές ποικιλίες

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση:	50,4
Μέγιστη απόδοση ανά μονάδα:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι/κατηγορία/ποικιλία/τύπος

Λευκές ποικιλίες

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση:	10 000
Μέγιστη απόδοση ανά μονάδα:	χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι/κατηγορία/ποικιλία/τύπος

Λευκές ποικιλίες

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση:	72
Μέγιστη απόδοση ανά μονάδα:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

8. **Ένδειξη της/των οινοποιήσιμης/-ων ποικιλίας/-ών αμπέλου από την/τις οποία/-ες παράγεται ο οίνος ή οι οίνοι**

— ALBILLO MAYOR

— ALBILLO REAL

— BRUÑAL — ALBARÍN TINTO

— DOÑA BLANCA — MALVASÍA CASTELLANA

— GAJO ARROBA

— GARNACHA TINTA

— GARRO — MANDÓN

— JUAN GARCÍA

— MENCÍA

— MERENZAO — BASTARDILLO CHICO

— RABIGATO — PUESTA EN CRUZ

— RUFETE

— SYRAH

— TEMPRANILLO

— TIJONERA

— TINTO JEROMO

— VERDEJO

9. **Συνοπτικός καθορισμός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής**

Η γεωγραφική περιοχή της ΠΟΠ «Arribes» βρίσκεται στα βορειοδυτικά της επαρχίας Salamanca και νοτιοδυτικά της επαρχίας Zamora. Περιλαμβάνει τους εξής δήμους:

— Επαρχία Salamanca:

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

— Επαρχία 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 και Villardiegua de la Ribera.

Τα πολύγωνα 2, 3, 4, 12, 13, 14 και 16 στον δήμο Almaraz de Duero και το πολύγωνο 1 στον δήμο Muelas del Pan.

10. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Κατηγορία αμπελοοινικού προϊόντος

1. Οίνος

Περίληψη του δεσμού

1. Η καλλιεργητική περίοδος των πρέμνων, δηλαδή η περίοδος από την άνοιξη και μετά (που εδώ ξεκινά νωρίτερα), ενισχύεται στο Arribes del Duero, καθώς υπάρχει καλό επίπεδο βροχοπτώσεων, γεγονός που ευνοεί τα φυτά. Αυτό επιφέρει σημαντικές επιπτώσεις στη σωστή φυσική οξύτητα του οίνου, καθώς συνήθως δεν είναι χαμηλότερη από 5,5 g/l.

2. Η καμπύλη θερμοκρασιών στο Arribes del Duero διασφαλίζει την τέλεια ωρίμαση των σταφυλιών και, ως εκ τούτου, καθίσταται δυνατή η υψηλότερη συγκέντρωση πολυφαινολών. Αυτό επηρεάζει τον αρωματικό χαρακτήρα των οίνων, οι οποίοι παρουσιάζουν μια τάση προς αρώματα υπερώριμων φρούτων μαρμελάδας.

3. Ο ποικιλιακός χάρτης του Arribes είναι πολύ ιδιαίτερος και διαφορετικός από αυτόν άλλων περιοχών. Αντίστοιχα, οι οίνοι του χάρτη παρουσιάζουν ένα πολύ μοναδικό αρωματικό χαρακτήρα και γενικά διαθέτουν ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

11. **Περαιτέρω εφαρμοστέες απαιτήσεις**

Τίτλος της απαίτησης/παρέκκλισης

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΣΤΗΝ ΠΗΓΗ

Νομικό πλαίσιο

Στην εθνική νομοθεσία

Είδος της περαιτέρω απαίτησης/παρέκκλισης

Συσκευασία στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της απαίτησης/παρέκκλισης

Η διαδικασία οινοποίησης περιλαμβάνει την εμφιάλωση και τη επακόλουθη παλαίωση των οίνων. Ως εκ τούτου, τα οργανοληπτικά και φυσικοχημικά χαρακτηριστικά που περιγράφονται στις παρούσες προδιαγραφές μπορούν να διασφαλιστούν μόνο εφόσον όλες οι διεργασίες χειρισμού του οίνου εκτελούνται στην περιοχή παραγωγής. Ως εκ τούτου, προκειμένου να διασφαλιστούν η ποιότητα, η προέλευση και οι έλεγχοι και λαμβανομένου υπόψη ότι η εμφιάλωση των οίνων που καλύπτονται από την ΠΟΠ «Arribes» είναι ένας από τους παράγοντες κρίσιμης σημασίας για την εξασφάλιση των χαρακτηριστικών που καθορίζονται στις παρούσες προδιαγραφές προϊόντος, η εν λόγω διεργασία πρέπει να πραγματοποιείται σε οινοποιεία που βρίσκονται σε μονάδες εμφιάλωσης εντός της περιοχής παραγωγής.

Τίτλος της απαίτησης/παρέκκλισης

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

Νομικό πλαίσιο

Στην εθνική νομοθεσία

Είδος της περαιτέρω απαίτησης/παρέκκλισης

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της απαίτησης/παρέκκλισης

— Το έτος εσοδείας πρέπει να αναγράφεται στην ετικέτα ακόμη κι αν ο οίνος δεν έχει υποστεί παλαίωση.

— Η ένδειξη «ROBLE» (Δρυς) μπορεί να αναγράφεται στην επισήμανση των ερυθρωπών και ερυθρών οίνων, υπό την προϋπόθεση ότι έχουν υποστεί παλαίωση για περίοδο τουλάχιστον τριών μηνών σε δρύινα βαρέλια κατά τη διάρκεια της παραγωγής.

— Η ένδειξη «VINO NARANJA» (Πορτοκαλί οίνος) μπορεί να χρησιμοποιείται στους λευκούς οίνους εφόσον πληρούν τις απαιτήσεις που ορίζονται στις προδιαγραφές προϊόντος.

— Η ένδειξη «FERMENTADO EN BARRICA» (Ζύμωση σε βαρέλι) μπορεί να χρησιμοποιείται σε όλους τους τύπους οίνων, εάν η ζύμωση και η μεταποίηση του γλεύκους σε οίνο πραγματοποιούνται σε δρύινα βαρέλια για περίοδο τουλάχιστον τριών μηνών.

Ηλεκτρονικά στοιχεία αναφοράς (URL) της δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος

http://www.itacyl.es/calidad-diferenciada/dop-e-igp/listado-dop-vinicas