

V

(Ogłoszenia)

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 4/12)

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

POWIADAMIANIE O ZATWIERDZENIU STANDARDOWEJ ZMIANY

„Abadía Retuerta”**PDO-ES-02481-AM01****Data przekazania informacji: 11.10.2022****OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY****Dostosowanie opisu organoleptycznego produktu****Opis:**

Opis organoleptycznych cech charakterystycznych win objętych ochroną należy zmienić, aby zapewnić powiązanie tych właściwości z deskryptorami, które mogą być oceniane za pomocą panelu sensorycznego zgodnego z zasadami określonymi w normie UNE-EN-ISO 17025.

Zmiana ta dotyczy pkt 2 lit. b) specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

Przedmiotową zmianę uznaje się za standardową, ponieważ polega ona na dostosowaniu organoleptycznych cech charakterystycznych umożliwiającym ich lepszą ocenę przez analizę sensoryczną zgodnie z normą 17025. Nie ma ona istotnego wpływu na produkt objęty ChNP, który dzięki połączeniu oddziaływania warunków naturalnych i czynników ludzkich zachowuje właściwości i profil opisane w punkcie dotyczącym związku. Przedmiotowa zmiana nie odpowiada zatem żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

Uzasadnienie:

W momencie składania wniosku o rejestrację ChNP Abadía Retuerta analiza sensoryczna zgodnie z normą ISO 17025 nie była tak opracowana i obecnie okazało się, że niektóre opisy nie są dostosowane do oceny akredytowanego panelu degustacyjnego. Na przykład stwierdzono, że wina czerwone powinny mieć wysoką lub bardzo wysoką intensywność barwy, podczas gdy w metodzie degustacji jest mowa jedynie o niskiej, średniej lub wysokiej intensywności barwy. Przy winach białych wskazano również, że muszą posiadać aromaty owoców egzotycznych. Termin „egzotyczne” nie jest jednak wystarczająco precyzyjny, w związku z czym zdecydowano o zastąpieniu wyrazu „egzotyczne” wyrażeniem „tropikalne lub cytrusowe”.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Abadía Retuerta

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

4. **Opis wina lub win**

1. Wina białe

KRÓTKI OPIS

Wina białe są przejrzyste lub czyste, a ich barwa przybiera odcienie od słomkowożółtego po żółty z zielonymi refleksami lub złoty. Jeżeli chodzi o aromat, mają one wyczuwalne nuty owoców pestkowych, nuty drzewne, tropikalne lub cytrusowe. Wina te charakteryzują się zrównoważoną kwasowością bez cierpkiego posmaku w ustach oraz aromatem retronosowym przypominającym zapach owoców pestkowych, zapachy drzewne, tropikalne lub cytrusowe.

(*) Parametry analityczne tych win nieokreślone w niniejszym dokumencie muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12,0
Minimalna kwasowość ogólna	60,00 w miliekwiwalentach na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	16,7
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	200

2. Wina czerwone

KRÓTKI OPIS

Wina czerwone są przejrzyste lub czyste, o średniej do wysokiej intensywności, od barwy fioletowej po ceglaną. W zapachu można wyczuć nuty czerwonych lub czarnych owoców oraz, w przypadku leżakowania w drewnie, aromaty balsamiczne, korzenne lub palone. Ponadto w ustach są to wina o średniej do wysokiej trwałości i strukturze. Zrównoważony stosunek alkoholu do kwasowości. W stosownych przypadkach aromat retronosowy owoców współlistnieje z aromatami dojrzewania.

(*) Parametry analityczne tych win nieokreślone w niniejszym dokumencie muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12,0
Minimalna kwasowość ogólna	60,00 w miliekwiwalentach na litr

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	16,7
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	150

5. Praktyki winiarskie

5.1. Szczególne praktyki enologiczne

1.

Praktyka uprawy

Winorośl prowadzi się za pomocą systemu przywiązywania pędów lub tradycyjnego systemu cięcia „na głowę” lub jego odmian. Minimalna gęstość nasadzeń wynosi 1 000 roślin/ha, a maksymalnie 5 000 roślin/ha.

2.

Szczególne praktyki enologiczne

- Jednoodmianowe wino czerwone należy wytwarzać wyłącznie z jednej z dozwolonych odmian czerwonych. Wieloodmianowe wina czerwone wytwarzane są indywidualnie dla każdej odmiany winorośli, a „kupażowanie”, czyli mieszanie odmian, odbywa się na późniejszym etapie. Odmiany można również mieszać w jednej beczce przed przetworzeniem na wino. Maceracja trwa 6–30 dni.
- Wina białe wytwarzane są indywidualnie dla każdej odmiany winorośli, a „kupażowanie”, czyli mieszanie odmian, odbywa się na późniejszym etapie w przypadku wieloodmianowego wina białego. Odmiany można również mieszać w jednej beczce przed przetworzeniem na wino. Wina wieloodmianowe poddane kupażowaniu należy przygotowywać z odmian dozwolonych w przypadku wina białego. Po krótkim okresie maceracji ze skórkami winogrona wyciska się, a moszcz gromadzi się w niskiej temperaturze.
- We wszystkich przypadkach należy stosować wyselekcjonowane rodzime drożdże.
- Zasady dotyczące okresu leżakowania są następujące:
 - Jednoodmianowe wina czerwone: leżakowanie w dębowych beczkach przez co najmniej 12 miesięcy.
 - Wieloodmianowe wina czerwone: leżakowanie w dębowych beczkach przez co najmniej 6 miesięcy.
 - Wieloodmianowe wina białe: dojrzewanie w stalowych zbiornikach lub leżakowanie w dębowych beczkach przez co najmniej 3 miesiące.

3.

Odpowiednie ograniczenia dotyczące produkcji win

Maksymalny współczynnik przetwarzania winogron w wino wynosi 75 % (75 litrów wina na każde 100 kg winogron) zarówno w przypadku czerwonych, jak i białych odmian.

5.2. Maksymalna wydajność

1.

8 000 kilogramów winogron z hektara

2.

60 hektolitrów z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Wyznaczonym obszarem geograficznym jest część gminy Sardón de Duero w prowincji Valladolid, znajdująca się w wieloboku 2, który obejmuje następujące działki: działka 1, działka 4, działka 5, działka 6, działka 8, działka 9, działka 10, działka 13, działka 14 i działka 9 000, o których mowa w hiszpańskim systemie identyfikacji działek rolnych (SIGPAC), zgodnie z wersją opublikowaną w dniu zatwierdzenia przez właściwy organ, stanowiące ciągły obszar gruntów.

Wielobok	Działka	Powierzchnia (ha)
2	1	146,69
2	4	73,06
2	5	116,6
2	6	55,82
2	8	30,12
2	9	9,44
2	10	10,12
2	13	2,99
2	14	115,21
2	9 000	0,44
Ogółem		560,49 ha

7. Odmiany winorośli

Albillo mayor

Cabernet franc

Cabernet sauvignon

Garnacha tinta

Gewürztraminer

Godello

Graciano

Malbec

Merlot

Petit verdot

Pinot noir

Riesling

Sauvignon blanc

Syrah

Tempranillo

Verdejo

8. Opis związku lub związków

8.1. Warunki środowiskowe (czynniki naturalne)

Określony obszar geograficzny zajmuje powierzchnię 560,59 hektarów i stanowi ciągły obszar gruntów. Znajduje się on na obszarze geograficznym o historycznej nazwie „Abadía Retuerta”, która odnosi się do terenu rozległych gruntów okalających klasztor Santa María de Retuerta. Zgodnie z drugim znaczeniem podanym w słowniku Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española „abadía”, czyli „opactwo”, oznacza „kościół i klasztor wraz z przynależnymi do nich ziemiemi zarządzanymi przez opata”. W przypadku „Abadía Retuerta” w roku 1143 rodzina królewska i szlachta przekazały grunty, z których składają się te ziemie, klasztorom. Po okresie okupacji muzułmańskiej dolina rzeki Duero stała się miejscem osad klasztornych. Osady te pełniły rolę nie tylko ośrodków ewangelizacji, ale również miały istotne znaczenie gospodarcze, gdyż prowadzono w nich chów zwierząt gospodarskich oraz uprawy. Dzięki występowaniu wielkich klasztorów terytorium to zyskało większe znaczenie rolnicze, przy czym związek z produkcją wina miał szczególne znaczenie, co nie zmieniło się do czasów obecnych.

Obszar geograficzny „Abadía Retuerta” wyznaczają naturalne granice: rzeka Duero na północy i góra El Carrascal na południu, które są obszarami chronionymi, uważanymi za tereny mające znaczenie dla Wspólnoty.

„Abadía Retuerta” to obszar o wyjątkowej lokalizacji położony w najwęższej części dorzecza w niższych partiach doliny rzeki Duero opływającej prowincję Valladolid. Wyznaczony obszar geograficzny znajduje się na tarasowym brzegu rzeki w jednym z jej meandrów i jest otoczony dwoma wyżej położonymi (na wysokości 880 m) równinami o podłożu wapienno-marglowym – które to równiny leżą blisko siebie i wyznaczają granice obszaru od północy i południa – oraz jest otoczony przez lasy złożone z dębów ostrolistnych i sosen pospolitych na południowych, wschodnich i zachodnich krańcach wyznaczonego obszaru geograficznego, co powoduje regulację poziomów wilgotności. Obszar ten jest idealnie wyznaczony przez elementy środowiska fizycznego otaczające obszar „Abadía Retuerta”.

Klimat:

Na obszarze „Abadía Retuerta” panuje wyraźnie kontynentalny klimat charakteryzujący się wpływem zachmurzenia nad Atlantykiem oraz średnimi opadami i suchymi okresami letnimi. Obszar ten z jednej strony jest otoczony rzeką Duero, która stanowi barierę, a z drugiej strony – równiną, przez co panuje tam bardzo specyficzny klimat.

Przeanalizowano dane pochodzące z obserwatoriów meteorologicznych znajdujących się na tym obszarze, a jako punkt odniesienia przyjęto stację zlokalizowaną w sąsiedniej posiadłości po drugiej stronie rzeki (Granja Sardón) oraz kolejną stację znajdującą się w Tudela de Duero – najbliższej spośród miejscowości objętych ChOG „Castilla y León”, oddalonej o około 12 km.

Na podstawie danych w tabeli 1 widać, że temperatury są wyższe latem i niższe zimą oraz że odnotowuje się znaczne wahania temperatur; na obszarze „Abadía Retuerta” na przykład najwyższe odnotowane temperatury w wartościach bezwzględnych sięgają 42 °C, a najniższe – -20 °C.

Tabela 1

Średnie miesięczne temperatury (°C)

Obszar	St	L	Marz	Kw	M	Cz	Lip	Si	Wrz	Paź	List	Gr
Sardón (Granja)	2,7	4,1	6,6	8,6	12,7	16,6	20	19,5	16,6	11,7	6,2	3,3
Abadía Retuerta	3,1	4,8	6,2	8,8	12,5	17	20,5	19,9	16,5	11,8	6,3	3
Tudela de Duero	3,1	4,7	7,6	10,1	13,8	18,4	21,6	20,8	17,6	12,5	6,5	3,4

Porównując temperatury, można zauważyć, że na obszarze „Abadía Retuerta” temperatura jest niemal o jeden stopień niższa niż temperatura w pobliskiej gminie Tudela de Duero, a dostrzegalne różnice występują również w porównaniu z temperaturą w Sardón.

Cykl wzrostu winorośli „Abadía Retuerta” jest zatem krótszy i jest jednym z czynników stanowiących o unikalności lokalnych upraw winorośli.

Długi okres zimna wyraźnie zwiększa ryzyko przymrozków i wystąpienia temperatur poniżej 0 °C. „Abadía Retuerta” jest obszarem o najwyższym ryzyku mrozu i najkrótszym okresem wolnym od przymrozków.

Z danych dotyczących średnich opadów, pochodzących z pobliskich wsi (tabela 2) wynika, że opady w tym regionie są raczej jednolite, a ich średnia roczna wartość wynosi około 450 mm. Chociaż na obszarze „Abadía Retuerta” opadów jest najwięcej, bo około 490 mm rocznie, jest to również obszar o największych wahaniami między poszczególnymi porami roku i znikomych opadach w okresie letnim, co skutkuje poważnym deficytem wody ze względu na wysoki poziom potencjalnej ewapotranspiracji.

Tabela 2

Roczne średnie temperatury i opady (°C)

OBSZAR	RŚT.(°C)	R.Ś.O. (mm)
Sardón (Granja)	10,7	450,3
ABADÍA RETUERTA	10,8	489,8

OBSZAR	RŚT.(°C)	R.Ś.O. (mm)
Tudela de Duero	11,7	443,3
Valbuena de D.	-	475,1
Quintanilla de O.	-	435,9
Peñafiel	-	475,4

8.2.

Na podstawie analizy wszystkich danych klimatycznych można stwierdzić, że na obszarze „Abadía Retuerta” występuje strefa mezoklimatu wyznaczona przez zlewnię rzeki Duero – która stanowi termiczną barierę oddzielającą ten obszar od Granja Sardón – oraz wyżej położone tereny równiny Quintanilla.

Takie położenie sprawia, że na obszarze tym panują szczególne warunki klimatyczne – następuje tu zderzenie chłodniejszego powietrza nadchodzącego od strony równiny położonej na wysokości niemal 900 m z wilgotnością rzeki Duero położonej na wysokości 725 m.

Jest to zatem odizolowany, chłodny obszar o znacznym ryzyku przymrozków oraz stosunkowo niskich wartościach wskaźników bioklimatycznych dla uprawy winorośli, co umożliwia prawidłowe dojrzewanie i uzyskanie bardzo zrównoważonych winogron, oraz o znacznym potencjale produkcji wina.

Gleby

„Abadía Retuerta” należy do wielkiego północnego płaskowyżu Hiszpanii, na który składa się ogromna, pradawna, spłaszczona skała podłoża częściowo pokryta osadami trzeciorzędowymi.

Występuje duża różnorodność rodzajów skał (złepieńce, piaski, margle z gipsem i bez gipsu, gliny i wapienie) oraz jednostek morfologicznych (równiny, wzgórza, wzniesienia, tarasy i płaskie tereny wiejskie). Złożoność tę wzmacnia jeszcze wyjątkowa w odniesieniu do uprawy winorośli cecha charakterystyczna „Abadía Retuerta”: zalegające piaski mogą mieć grubość od kilku centymetrów do kilku metrów. Pod tą piaskową pokrywą często kryją się niezwykle zróżnicowane gleby.

Na obszarze „Abadía Retuerta” pH gleby jest jednolite, nieznacznie zasadowe, gleby charakteryzują się niskimi poziomami materii organicznej i strukturą obejmującą zakres od piaskowej do gliniasto-ilastej, przy czym na niemal całym obszarze dominuje wysoki udział piasku, choć zawartość gliny wzrasta w pobliżu zboczy. Łączne poziomy węglanów i aktywnego węgla wapnia zasadniczo są niskie, ale wzrastają na wyższych wysokościach.

8.3. Warunki środowiskowe (czynniki ludzkie)

Winorośl jest prowadzona na podporach, z wyjątkiem winorośli na przeciwko opactwa, które ze względów estetycznych są prowadzone z zastosowaniem cięcia „na głowę”. Istnieją dwa rodzaje przycinania: sznur Guyota (Sauvignon Blanc, Merlot i Cabernet Sauvignon) i sznur Royat (pozostałe odmiany). Przycinanie metodą Guyota stosuje się w przypadku odmian rosnących w niewielkich kłastrach, natomiast sznur Royat pozwala na lepszą regulację produkcji w przypadku pozostałych odmian. Cięcie letnie przeprowadza się po zakiełkowaniu pąków winorośli. Jest to konieczne do dostosowania wydajności winnic. Chociaż proponowana maksymalna wydajność wynosi 60 hektolitrow z hektara, średnia rzeczywista wydajność nie przekracza 40 hektolitrow z hektara, co wynika z tych praktyk stosowanych w winnicy. Niewielka wydajność i właściwości fizyczne w przypadku „Abadía Retuerta” to czynnik stanowiący o jego jakości i wyjątkowości.

Po latach działalności winnic wiele różnych uprawianych odmian przystosowało się do warunków na obszarze „Abadía Retuerta” i wykazują one wyjątkowe właściwości i szczególne cechy charakterystyczne.

Oprócz szerokiego wachlarza uprawianych odmian winorośli szczególną uwagę poświęca się doborowi populacji mikroflory, które są rodzime dla winnic (i które odpowiadają za główne reakcje chemiczne zachodzące w winach), gdyż łączne warunki glebowe i klimatyczne sprawiają, że populacje te dobrze się dostosowują i są w stanie przetrwać.

W ten sposób wyizolowano różne rodzime mikroorganizmy winnic „Abadía Retuerta”, w tym rodzime drożdże *Saccharomyces cerevisiae* subsp. *cerevisiae* i rodzimą bakterię *Oenococcus oeni*, które włącza się do procesu produkcji wina na początku każdego zbiorów.

Postępowanie z winogronami podczas zbiorów i produkcji wina „Abadía Retuerta” również różni się od tradycyjnego sposobu postępowania na sąsiednich obszarach. Wykonywane czynności na winogronach opierają się na zasadach grawitacji, w przypadku których unika się wykorzystania pomp na rzecz rozwoju naturalnych procesów, co skutkuje naturalniejszym i staranniejszym przetwarzaniem. Podobnie dzięki zastosowaniu w procesie fermentacji rodzimej mikroflory uzyskane wina idealnie oddają charakter obszaru, z którego pochodzą, w większym stopniu zachowują owocowe aromaty, a ich barwa jest bardziej stabilna.

8.4. Jakość i właściwości wina

Wina produkowane na obszarze „Abadía Retuerta” posiadają określone unikalne cechy charakterystyczne wynikające z właściwości obszaru geograficznego, z którego pochodzą:

- 1) Ekstremalne warunki klimatyczne i wyraźne wahania między temperaturą w dzień a temperaturą w nocy sprawiają, że proces dojrzewania winogron przebiega powoli i dokładnie, a wytwarzane z nich wina są intensywne pod względem barwy i objętości, mają dobrą strukturę i charakteryzują się dużą zawartością związków polifenolowych, takich jak antocyjaniny.
- 2) Tekstura i skład gleb oraz zawarte w nich składniki pokarmowe oraz bliskość rzeki na obszarze o ograniczonych opadach sprawiają, że wina mają bogaty charakter oraz wykazują odpowiednie zrównoważenie zawartości alkoholu, kwasowości i pH.
- 3) Dzięki stosowaniu rodzimych drożdży pochodzących z samej winnicy wino zyskuje wyjątkowy charakter, złożony profil aromatyczny, który jest czysty, a jednocześnie zarówno owocowy, jak i kwiatowy, a także świeży z bardzo charakterystycznymi nutami balsamicznymi i nutami śródziemnomorskich krzewów (zioła takie jak tymian i lawenda, czystek), przypominający roślinność w środowisku chroniącą działki winnicy i odróżniająca te wina od win pochodzących z sąsiednich obszarów.
- 4) Wykorzystanie zasad grawitacji we wszystkich procesach produkcji wina sprawia, że produkcja przebiega w sposób łagodniejszy i naturalniejszy oraz skutkuje bogatszym i bardziej owocowym smakiem na podniebieniu, dłużej utrzymującym się aromatem oraz strukturą taninową, która jest doskonalsza i mniej rustykalna niż struktura win produkowanych na sąsiednim obszarze.
- 5) Te cechy charakterystyczne sprawiają, że wina te idealnie przechodzą proces dojrzewania i leżakowania w beczkach albo w butelkach w przypadku win czerwonych, co widać, odkąd rozpoczęto produkcję w 1996 r.

Produkcja win białych na tym obszarze jest dość niespotykana ze względu na wysokość i ekstremalne warunki klimatyczne, ale uprawa białych odmian jest możliwa na obszarze „Abadía Retuerta” na tych działkach, które są dobrze chronione przez roślinność, znajdują się blisko rzeki Duero oraz na których występują luźniejsze gleby i żwir.

Wina białe stanowią zatem rzadkość w dolinie rzeki Duero. Na obszarze „Abadía Retuerta” udało się osiągnąć doskonałe dojrzewanie niektórych białych odmian, a wytwarzane z nich wina mają jasnosłomkową barwę ze złotymi refleksami. Wina te mają wyczuwalny złożony, intensywny zapach przypominający zapach owoców pestkowych z nutami ananasa i grejpfruta oraz lekko palonymi aromatami. Warto zwrócić uwagę na ich objętość i tłustość na podniebieniu. Czas przechowywania w beczkach sprawia, że wina mają świeży, cytrusowy smak oraz aromaty dymne i lekko korzenne.

8.5. Związek przyczynowy

Wyjątkowa enklawa naturalna oferowana przez „Abadía Retuerta” w wąskiej dolinie Duero, w której gromadzą się wilgoć i zimne powietrze, wraz z ochroną zapewnianą przez meandry rzeki i otaczającą roślinność, posiada nietypowe warunki pogodowe, które z kolei zależą od rodzajów obecnych gleb mających wyraźny wpływ na jakość produkowanych winogron, a ostatecznie na wytwarzane wina.

Połączenie warunków pogodowych panujących latem (a konkretnie wahania temperatury) oraz piaszczystej i żwirowej gleby występującej na obszarze „Abadía Retuerta” oznacza, że promienie słoneczne odbijają się w kierunku gałęzi winogron w ciągu dnia, a więc uznaje się, że gleby są nagrzane. Nocą efekt orograficzny polegający na inwersji termicznej od niższych partii doliny (gdzie dochodzi do kumulacji wilgotności i chłodnego powietrza) w połączeniu z piaszczystym materiałem (wykazującym wysoki współczynnik promieniowania cieplnego) oznacza, że następuje szybszy spadek temperatury. Prowadzi to do większych zmian temperatury między dniem a nocą, co ma bezpośredni wpływ na to, jak winogrona dojrzewają na tym obszarze, i sprawia, że ich skórki są grubsze niż na innych okolicznych obszarach. Oznacza to również, że ich barwa jest bardziej intensywna dzięki większej całkowitej zawartości antocyjanów. Czynnikiem ten ma trwały wpływ na wina, jako że po procesie zewnątrzkomórkowej maceracji fermentacyjnej i post-fermentacyjnej wina ma intensywniejszą barwę i wyższy wskaźnik polifenoli ogółem w porównaniu z innymi winami produkowanymi na sąsiednim obszarze. Dzięki temu czerwone wina „Abadía Retuerta” zyskują najistotniejszą cechę charakterystyczną: doskonałą strukturę i długo utrzymujący się w ustach smak.

Średnia roczna temperatura różni się od temperatury panującej w okolicy, co skutkuje wolniejszym procesem dojrzewania, dłuższym cyklem i lepiej kompensowaną kwasowością poprzez bardziej zrównoważoną dojrzałość technologiczną. Prowadzi to do powstania win o bardzo dobrej równowadze między kwasowością a zawartością alkoholu oraz wystarczającej kwasowości bez cierpkiego posmaku.

Winogrona uprawiane na głównie wapiennych, mających niską zawartość materii organicznej glebach obszaru objętego nazwą „Abadía Retuerta”, w połączeniu z praktykami związanymi z uprawą, stały się siedliskiem swoistych mikroorganizmów, którym udało się przystosować i rozmnożyć na tym obszarze, co też jest cechą charakterystyczną. Po dokładnym zidentyfikowaniu, wyizolowaniu i scharakteryzowaniu interesujących szczepów możliwe stało się włączenie tej mikroflory do procesu produkcji dzięki zastosowaniu w procesie fermentacji rodzimych drożdży, co nadaje winom „Abadía Retuerta” bardzo indywidualne cechy charakterystyczne, które różnią je od win z okolicznych obszarów, są to wina o świeżym i intensywnym profilu aromatycznym (owoce leśne, ananas, grejpfrut, nuty kwiatowe i egzotyczne itp.). Podobnie podczas fermentacji jabłkowo-mlekowej rodzime bakterie wytwarzają niskie poziomy amin biogennych.

Chociaż wyznaczony obszar geograficzny znajduje się w granicach ChOG „Castilla y León”, cechy charakterystyczne produkowanych na nim win różnią się znacznie od przedmiotowych win i od win objętych sąsiednią ChNP „Ribera del Duero”:

ChOG Castilla y León	„Abadía Retuerta”	RÓŻNICA
> 11,0	> 12,0	Wyższa zawartość alkoholu
16 000 kg	8 000 kg	Niższa produkcja z hektara
< 13,36 meq/l	< 16,7 meq/l	Wyższa kwasowość lotna
ChNP „Ribera del Duero”	ABADÍA RETUERTA	RÓŻNICE
> 11,0 w winach białych > 11,5 w winach czerwonych	> 12,0	Wysoka zawartość alkoholu
7 000 kg	8 000 kg	Wyższa produkcja z hektara
< 8,33 meq/l	< 16,7 meq/l	Wyższa kwasowość lotna

8.6.

Wniosek o przyznanie ChNP „ABADÍA RETUERTA” składa jeden wnioskodawca, ponieważ spełnione są warunki odstępstwa określone w art. 95 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013. W szczególności zgodnie z art. 2 ust. 1 rozporządzenia Komisji (CE) nr 607/2009:

- zainteresowana osoba jest jedynym producentem w wyznaczonym obszarze geograficznym. Na wyznaczonym obszarze opisanym w pkt 4 znajduje się tylko jeden plantator winorośli (który jest również producentem wina). Nie ma innych plantatorów ani producentów wina, więc na razie nie ma możliwości, aby inni uczestnicy dołączyli do projektu. W przyszłości inni producenci, jeśli będą prowadzić działalność na określonym obszarze geograficznym, będą jednak mogli używać zarejestrowanej nazwy, o ile spełnią warunki określone w specyfikacji produktu;
- wyznaczony obszar znajduje się w obrębie obszaru chronionego ChOG „Castilla y León” i graniczy z ChNP „Ribera del Duero”. Ze względu na swoje ukształtowanie, obszar ten ma jednak cechy, które znacznie różnią się od cech otaczających go wyznaczonych obszarów, lub cechy charakterystyczne produktu różnią się od cech produktów uzyskiwanych na otaczających wyznaczonych obszarach, jak wyjaśniono w poprzednich punktach.

Chociaż wina „Abadía Retuerta” mają cechy charakterystyczne ChOG „Castilla y León”, mają również pewne inne właściwości, które odróżniają je od pozostałych win objętych tym ChOG i których nie spotyka się również w winach objętych ChNP „Ribera del Duero”. Te szczególne cechy charakterystyczne występują wyłącznie na wyznaczonym obszarze („pago” lub winnica).

Kluczowy element tych szczególnych cech wynika z mapy odmian „Abadía Retuerta”, która znacznie różni się od mapy przeważającej na sąsiednich obszarach winnic. Na obszarze objętym ChNP „Ribera del Duero” i w okolicznych winnicach, w których produkuje się wina objęte ChOG, występuje praktycznie monokultura odmiany Tempranillo wraz z jej różnymi synonimami. W ramach „Abadía Retuerta” wprowadzono szereg odmian (do dziewięciu odmian czerwonych i pięciu odmian białych), co pozwala uzyskać wina kupażowe lub charakterystyczne wina odmianowe Tempranillo. To, wraz ze wspomnianymi już szczególnymi warunkami rolno-klimatycznymi i minimalną ingerencją w warunki produkcji, nadaje winom ich specyficzny profil, który wyróżnia je wśród win z okolicznych obszarów.

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

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

1. „Vino de pago” jest określeniem tradycyjnym zdefiniowanym w art. 112 ust. 1 lit. a) rozporządzenia (UE) nr 1308/2013. W związku z tym, zgodnie z art. 119 ust. 3 lit. b) tego rozporządzenia, określenie to można umieścić na etykiecie wina zamiast określenia „Denominación de Origen Protegida” (chroniona nazwa pochodzenia).
2. Na etykietach win objętych ChNP „Abadía Retuerta” można umieszczać określenia tradycyjne „CRIANZA”, „RESERVA” i „GRAN RESERVA” zgodnie z art. 112 ust. 1 lit. b) rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, o ile spełniono warunki stosowania tych określeń ustanowione w obowiązujących przepisach i uwzględniono je w elektronicznej bazie danych E-Bacchus.
3. Podobnie na etykiecie win objętych ChNP „Abadía Retuerta” można umieszczać określenie „ROBLE”, pod warunkiem że zapewniono zgodność z obowiązującymi przepisami.

Link do specyfikacji produktu

https://www.itacyl.es/documents/20143/342640/PCC+VP+ABADIA+RETUERTA_en+vigor.docx/70ba1faf-8b4b-fc32-6b35-8ffabd198020?t=1659647592330
