V

(Oznámení)

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína podle čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(2023/C 4/12)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„Abadía Retuerta“

PDO-ES-02481-AM01

Datum oznámení: 11.10.2022

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

Úprava organoleptického popisu produktu

Popis

Je nutné upravit organoleptický popis chráněných vín tak, aby existovala spojitost mezi jejich vlastnostmi a deskriptory, které může hodnotit senzorický panel splňující kritéria stanovená v normě UNE-EN-ISO 17025.

Změna se týká oddílu 2 b) specifikace a oddílu 4 jednotného dokumentu.

Jedná se o standardní změnu, která spočívá v úpravě organoleptických vlastností, aby je bylo možné lépe ověřovat v rámci senzorické analýzy podle normy 17025, a není spojena s podstatnou změnou produktu – ten bude mít i nadále vlastnosti a profil, které jsou popsány v oddíle o souvislosti a které jsou dány spolupůsobením přírodních a lidských faktorů. Proto se má za to, že změna neodpovídá žádnému z druhů uvedených v čl. 14 odst. 1 nařízení (EU) 2019/33.

Odůvodnění

V době podání žádosti o zápis CHOP Abadía Retuerta nebyla tolik rozvinuta senzorická analýza podle normy ISO 17025 a nyní se ukázalo, že některé popisy nejsou pro hodnocení akreditované degustační komise vyhovující. V popisu bylo například uvedeno, že červená vína musí vykazovat vysokou nebo velmi vysokou sytost barvy, zatímco degustační metoda pracuje pouze s atributy nízká, střední a vysoká sytost barvy. U bílých vín pak bylo uvedeno, že ve vůni musí být patrné tóny exotického ovoce. Přívlastek „exotického“ však není dostatečně přesný, a proto bylo rozhodnuto nahradit výraz „exotického“ výrazem „tropického a/nebo citrusového“.

([1]) Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

Abadía Retuerta

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

4. **Popis vína (vín)**

1. Bílá vína

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Bílá vína jsou čirá a/nebo jiskrná a mají slámově žlutou, zelenožlutou či zlatou barvu. Voní po peckovém, stromovém či tropickém ovoci a/nebo citrusech. Mají vyváženou kyselost bez ostrosti na patře a retronasální aroma, které připomíná peckové, stromové, tropické nebo citrusové ovoce.

(*) U analytických parametrů, které nejsou uvedeny v tomto dokumentu, musejí vína odpovídat platným právním předpisům EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	12,0
Minimální celková kyselost	60,00 (v miliekvivalentech na litr)
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	16,7
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	200

2. Červená vína

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Červená vína jsou čirá a/nebo jiskrná se střední nebo vysokou sytostí barvy a s barvou na škále mezi fialovočervenou a cihlově červenou. Vůně se vyznačuje tóny červeného nebo černého ovoce a vína, která zrála v sudu, voní po balzámu, koření nebo pražení. Po chuťové stránce mají vína strukturu a středně dlouhou až dlouhou dochuť. Jsou vyvážená co do obsahu alkoholu a kyselin. Vyznačují se retronasálním aromatem po ovoci a případně aromaty příznačnými pro zrání.

(*) U analytických parametrů, které nejsou uvedeny v tomto dokumentu, musejí vína odpovídat platným právním předpisům EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	12,0
Minimální celková kyselost	60,00 (v miliekvivalentech na litr)

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	16,7
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	150

5. **Enologické postupy**

5.1 *Zvláštní enologické postupy*

1.

Pěstební postup

Na vinicích se uplatňuje vedení na drátěnce nebo tradiční tvar gobelet a jeho varianty. Hustota výsadby činí minimálně 1 000 keřů na hektar a maximálně 5 000 keřů na hektar.

2.

Zvláštní enologický postup

— Jednoodrůdové červené víno se vyrábí výhradně z jedné z povolených červených odrůd. V případě víceodrůdových červených vín se nejdříve zpracovávají jednotlivé odrůdy a následně se provádí scelování. Vína se také mohou vyrábět ze směsi hroznů různých odrůd. Macerace trvá 6 až 30 dnů.

— U bílých vín se zpracovávají jednotlivé odrůdy a poté se provádí scelování s cílem získat víceodrůdová bílá vína. Také je možno zpracovávat směs hroznů různých odrůd. Při míchání se používají povolené bílé odrůdy. Krátká macerace na slupkách, lisování a odkalení za studena.

— Ve veškeré výrobě se uplatňují vybrané původní kvasinky.

— Pravidla týkající se délky zrání:

— Jednoodrůdová červená vína: zrání v dubových sudech po dobu nejméně dvanácti měsíců.

— Víceodrůdová červená vína: zrání v dubových sudech po dobu nejméně šesti měsíců.

— Víceodrůdová bílá vína: zrání v ocelových nádržích nebo zrání v dubových sudech po dobu nejméně tří měsíců.

3.

Relevantní omezení, pokud jde o výrobu vín

Maximální výtěžnost u červených i bílých odrůd činí 75 % (75 litrů vína na 100 kg hroznů).

5.2 *Maximální výnosy*

1.

8 000 kg hroznů na hektar

2.

60 hl na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Vymezená zeměpisná oblast je součástí obce Sardón de Duero v provincii Valladolid, nachází se v polygonu 2 a zahrnuje tyto pozemky: pozemek č. 1, pozemek č. 4, pozemek č. 5, pozemek č. 6, pozemek č. 8, pozemek č. 9, pozemek č. 10, pozemek č. 13, pozemek č. 14 a pozemek č. 9 000, jak je uvedeno ve španělském systému evidence půdy (SIGPAC), který byl zveřejněn ke dni schválení příslušným orgánem, přičemž pozemky představují souvislou plochu půdy.

Polygon	Pozemek	Plocha (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
	Celkem	560,49 ha

7. **Moštová odrůda (odrůdy)**

Albillo mayor

Cabernet franc

Cabernet sauvignon

Garnacha tinta

Gewürztraminer

Godello

Graciano

Malbec

Merlot

Petit verdot

Pinot noir

Riesling

Sauvignon blanc

Syrah

Tempranillo

Verdejo

8. **Popis souvislostí**

8.1 *Podmínky prostředí (přírodní faktory)*

Vymezená zeměpisná oblast má rozlohu 560,49 hektaru a je tvořena souvislou plochou půdy. Nachází se v zeměpisné oblasti, která se odjakživa označuje jako „Abadía Retuerta“, protože ji tvoří rozsáhlé pozemky obklopující klášter Retuerta. Podle druhého významu uvedeného v „Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española“ je „abadía“ neboli „opatství“ „kostel a klášter s vlastním územím řízeným opatem“. Pozemky, které tvoří toto území, byly součástí darů, které panovníci nebo šlechta dávali klášterům. Klášter „Abadía Retuerta“ svou půdu takto dostával od roku 1143. Údolí Duero se po dobytí tehdejšího španělského území muslimy stalo oblastí klášterních sídel. Tato sídla sloužila nejen jako centra evangelizace, ale plnila také významnou ekonomickou úlohu, jelikož se zabývala chovem hospodářských zvířat a pěstováním plodin. Přítomnost těchto velkých klášterů znamenala, že toto území získalo na významu z hlediska zemědělství, přičemž zvláště podstatná byla vazba na víno, která přetrvává dodnes.

Zeměpisná oblast „Abadía Retuerta“ má přirozené hranice: řeku Duero na severu a horu „El Carrascal“ na jihu, které jsou chráněnými lokalitami považovanými za lokality významné pro Společenství.

Oblast „Abadía Retuerta“ má jedinečnou polohu v nejužší kotlině na dně údolí tvořeného řekou Duero, která protéká provincií Valladolid. Vymezená zeměpisná oblast se nachází na terasovitém břehu řeky na jednom z jejích meandrů, lemovaném dvěma vyššími (nadmořská výška 880 m) vápencovo-slínovými pláněmi, ležícími blízko sebe a vyznačujícími její severní a jižní hranici, a dubovými a borovicovými lesy na jižním, východním a západním okraji vymezené oblasti, které mají vliv na regulaci vlhkosti. Oblast „Abadía Retuerta“ je dokonale vymezena prvky fyzického prostředí, které ji obklopují.

Podnebí:

Podnebí oblasti „Abadía Retuerta“ má výrazný kontinentální charakter, s vlivem atlantické oblačnosti, mírnými srážkami a suchými léty. Oblast je obklopena na jedné straně řekou Duero, která tvoří „bariéru“, a na druhé straně plání, a nachází se tudíž ve velmi specifickém klimatickém pásmu.

Byly zkoumány údaje z meteorologických observatoří v této oblasti, přičemž jako referenční byla použita stanice nacházející se na přilehlém pozemku na druhé straně řeky (Granja Sardón) a další stanice nacházející se v Tudela de Duero, nejbližším městě zahrnutém do CHZO „Castilla y León“, vzdáleném přibližně 12 km.

Tabulka 1 ukazuje, že teploty jsou v létě vysoké a v zimě nízké, s výraznými tepelnými výkyvy, například v oblasti „Abadía Retuerta“ byla zaznamenána absolutní maxima 42 °C a absolutní minima –20 °C.

Tabulka 1

Průměrné měsíční teploty (ve °C)

Stanice	Led	Úno	Bře	Dub	Kvě	Čen	Čec	Srp	Zář	Říj	Lis	Pro
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

Při srovnání teplot je třeba poznamenat, že teplota v oblasti „Abadía Retuerta“ je téměř o jeden stupeň nižší než v nedaleké obci Tudela de Duero a že existují značné teplotní rozdíly i ve srovnání s obcí Sardón.

V oblasti „Abadía Retuerta“ má proto réva nejkratší vegetativní cyklus, a to je jedna z věcí, která činí místní vinohradnictví jedinečným.

Dlouhodobé chladné období s sebou samozřejmě nese větší riziko mrazů, kdy teploty klesnou pod 0 °C. Oblast „Abadía Retuerta“ se tak vyznačuje největším rizikem mrazu a nejkratším obdobím bez mrazu.

Údaje o průměrných srážkách ze sousedních obcí (tabulka 2) nám ukazují, že tento region je poměrně homogenní, s průměrnými ročními srážkami kolem 450 mm. Ačkoli v oblasti „Abadía Retuerta“ spadne nejvíce srážek, přibližně 490 mm ročně, je to také oblast s největšími rozdíly mezi ročními obdobími, s malým úhrnem srážek v létě, což vede k akutnímu nedostatku vody, protože potenciální evapotranspirace je vysoká.

Tabulka 2

Průměrné roční teploty a úhrn srážek

Stanice	PRT(°C)	PRÚS (mm)
Sardón (Granja)	10,7	450,3
ABADÍA RETUERTA	10,8	489,8

Stanice	PRT(°C)	PRÚS (mm)
Tudela de Duero	11,7	443,3
Valbuena de D.	—	475,1
Quintanilla de O.	—	435,9
Peñafiel	—	475,4

8.2

Analýzou všech klimatických údajů můžeme v „Abadía Retuerta“ konstatovat mezoklimatické pásmo ohraničené korytem řeky Duero – která funguje jako tepelná bariéra oddělující oblast od Granja Sardón – a vysoce položenou planinou Quintanilla.

Toto prostředí se vyznačuje specifickými klimatickými vlastnostmi, kde se chladnější vzduch přicházející z planiny, jež se nachází v nadmořské výšce téměř 900 m, střetává s vlhkostí řeky Duero v nadmořské výšce 725 m.

Jedná se tedy o izolovanou oblast, chladnou, s vysokým rizikem mrazu a relativně nízkými hodnotami v bioklimatických ukazatelích pro vinařství, která umožňuje dobré zrání s velmi vyváženými hrozny a vysokým potenciálem pro výrobu vína.

Půdy

„Abadía Retuerta“ je součástí velké náhorní plošiny Meseta Septentrional, prastarého zrovinatělého soklu částečně pokrytého třetihorními usazeninami.

Existuje tu velká rozmanitost typů hornin (konglomeráty, písek, slín se sádrovcem i bez něj, jíl a vápenec) a morfologických jednotek (pláně, úbočí, svahy, terasy a rovinatá zemědělská půda). Kromě této rozmanitosti je hlavní zvláštností oblasti „Abadía Retuerta“, pokud jde o vinice, krytí pískem o tloušťce od centimetrů do několika metrů. Pod touto písečnou pokrývkou se často skrývají výjimečně rozmanité půdy.

Půdy v oblasti „Abadía Retuerta“ jsou homogenní co do pH, s mírnou zásaditostí, nízkým obsahem organické hmoty a strukturou od písčité po jílovitou, s vysokým podílem písku převažujícím téměř na celé ploše, ačkoli se obsah jílu zvyšuje blíže k ploše svahů. Celková hladina uhličitanů a „aktivního“ uhličitanu vápenatého je obecně nízká, ale stoupá s nadmořskou výškou.

8.3 *Okolní podmínky (lidské faktory)*

Vinná réva je vedena na drátěnce, s výjimkou výsadby před opatstvím, která má z estetických důvodů tvar gobelet. Používají se dva systémy prořezávání: technika Guyotova řezu. (Sauvignon Blanc, Merlot a Cabernet Sauvignon) a kordonový řez typu Royat (ostatní odrůdy). Guyotův řez se používá u odrůd s malými hrozny, zatímco prořezávání kordonovým řezem typu Royat nám umožňuje lépe regulovat produkci ostatních odrůd. Řez se provádí za zelena, jakmile réva vyraší. To je nezbytné pro úpravu výnosů. Ačkoli maximální navrhovaný výnos činí 60 hektolitrů na hektar, z důvodu těchto postupů na vinici nepřekračuje průměrný skutečný výnos 40 hektolitrů na hektar. Nízké výnosy a fyzické vlastnosti oblasti „Abadía Retuerta“ přispívají ke kvalitě a specifickému charakteru.

Po letech práce na vinicích se mnoho různých odrůd přizpůsobilo terroiru odrůdy „Abadía Retuerta“ a prokázalo své charakteristické vlastnosti a specifické vlastnosti.

Stejně jako široká škála pěstovaných odrůd hroznů, byla věnována pozornost výběru populací mikrobioty, které jsou na vinicích původní (a které jsou odpovědné za hlavní biochemické reakce ve vínech), protože kombinace půdních a klimatických podmínek zajišťuje jejich dobrou adaptaci a přežití.

Tímto způsobem byly izolovány různé mikroorganismy pocházející z vinice „Abadía Retuerta“, včetně původních kvasinek „Saccharomyces verevisiae subsp. cerevisiae“ a původní bakterie „Oenococcus oeni“, které jsou začleněny do procesu vinifikace na začátku každé sklizně.

Manipulace s hrozny při sklizni a během vinifikace v oblasti „Abadía Retuerta“ se rovněž liší od tradiční manipulace v okolních oblastech. Spoléhá se na gravitaci, což je forma zpracování hroznů, při níž nedochází k používání čerpadel, což napomáhá rozvoji přírodních procesů a vede k šetrnějšímu a pečlivějšímu zpracování. Stejně tak se při použití původní kvasné mikrobioty získávají vína, která jsou dokonale identifikovatelná s terroirem, z něhož pocházejí, lépe si uchovávají ovocné aroma a jsou barevně stabilnější.

8.4 *Jakost a vlastnosti vína*

Vína vyrobená v oblasti „Abadía Retuerta“ mají určité jedinečné vlastnosti vycházející ze zvláštností zeměpisné oblasti svého původu:

1. Extrémní podnebí a výrazné výkyvy mezi denními a nočními teplotami umožňují pomalé a správné zrání hroznů, z nichž vznikají vína, která jsou intenzivní barvy a objemu, dobře strukturovaná s vysokými úrovněmi polyfenolických sloučenin, např. antokyanů.

2. Struktura a složení půdy a jejích živin a blízkost řeky v oblasti s omezeným množstvím srážek dodávají vínům robustní charakter a patřičnou vyváženost co do obsahu alkoholu a kyselin a pH.

3. Použití přírodních kvasinek, které pocházejí ze samotné vinice, propůjčuje vínu výraznou osobitost, komplexní aromatický profil, čistý, ovocný a květinový, jakož i čerstvý s velmi specifickými tóny balzámu a středomořských křovin (byliny jako tymián, levandule, cist), připomínající vegetaci v prostředí, které chrání pozemky vinic a které odlišuje vína od vín ze sousedních oblastí.

4. Využití gravitace ve všech vinařských procesech umožňuje výrobu jemnějším a přirozenějším způsobem, což vede k širšímu a ovocnějšímu výrazu na patře a k dlouhodobější vůni, spolu s taninovou strukturou, která je jemnější a méně rustikální než u vín z okolí.

5. Díky těmto vlastnostem jsou ideální pro dokvašování a zrání, ať už v sudech, nebo v případě červených vín v láhvi, jak se ukazuje od prvního zahájení výroby v roce 1996.

Výroba bílých vín je v této oblasti poměrně neobvyklá vzhledem k nadmořské výšce a extrémnímu podnebí, ale některé pozemky v oblasti „Abadía Retuerta“, které jsou dobře chráněny vegetací, jsou v blízkosti řeky Duero a mají kypřejší půdu a štěrk, umožňují úspěšné pěstování bílých odrůd.

Bílá vína jsou proto v údolí Duero raritou. V oblasti „Abadía Retuerta“ jsme dosáhli vynikajícího zrání u některých bílých odrůd a vína z nich jsou jasně slámová se zlatými záblesky. Jsou komplexní a intenzivní v nose, připomínají peckové ovoce s nádechem ananasu a grapefruitu a lehké vůně pražení. Za zmínku stojí jejich objem a krémovitost na patře. Díky době, kterou stráví v sudech, mají vína svěží, citrusovou, kouřovou a lehce kořeněnou chuť.

8.5 *Příčinné souvislosti*

„Abadía Retuerta“ je výjimečná přírodní enkláva v úzkém údolí Duero. Protože se zde hromadí vlhkost a studený vzduch a oblast je chráněna meandrem řeky a okolní vegetací, vznikají neobvyklé povětrnostní podmínky. Ty jsou podmíněné druhem přítomné půdy, což jednoznačně ovlivňuje kvalitu vypěstovaných hroznů, a tedy i kvalitu výsledných vín.

Letní počasí (a zejména kolísání teploty) v kombinaci s písčitou a štěrkovou půdou, která se nachází v lokalitě „Abadía Retuerta“, znamená, že sluneční paprsky se během dne odrážejí zpět k trsům hroznů, takže půda je považována za teplou. V noci orografický efekt tepelné inverze ze dna údolí (kde se hromadí vlhkost a masy studeného vzduchu) v kombinaci s písčitým materiálem (který má vyšší koeficient tepelného vyzařování) přináší rychlejší pokles teploty. To vše vede k větším změnám teploty mezi dnem a nocí, což má přímý vliv na to, jak v této oblasti dozrávají hrozny, a způsobuje, že jejich slupka je silnější než v jiných oblastech. To také znamená, že jejich barva je intenzivnější, protože vyšší obsah celkového množství antokyanů se postupně hromadí. Tento faktor má na víno trvalý účinek, takže po fermentačním a postfermentačním extracelulárním maceračním procesu má víno vyšší intenzitu zbarvení a vyšší celkový polyfenolový index než ostatní vína vyráběná v okolí. Z toho vyplývá nejvýznamnější charakteristika červených vín „Abadía Retuerta“: jejich vynikající struktura a dlouhá dochuť na patře.

Průměrná roční teplota se liší od teploty okolních oblastí. To vede k pomalejšímu procesu zrání s delším cyklem a lépe kompenzovanými hodnotami kyselosti vzhledem k tomu, že technologická zralost je vyváženější. Výsledkem jsou vína s velmi dobrou rovnováhou mezi kyselostí a obsahem alkoholu. Kyselost je dostatečná, ale bez ostrosti.

Hrozny pěstované v půdě oblasti „Abadía Retuerta“, která je převážně vápenatá s nízkým obsahem organické hmoty, poskytly spolu s pěstebními postupy domov specifickým mikroorganismům, které se v této oblasti dokázaly přizpůsobit a rozmnožovat a staly se jejím charakteristickým rysem. Po vyčerpávající identifikaci, izolaci a charakterizaci kmenů, které jsou předmětem zájmu, bylo možné začlenit tuto mikrobiotu do výrobního procesu během kvašení pomocí původních kvasinek, což dává vínům oblasti „Abadía Retuerta“ velmi individuální vlastnosti, které se liší od vlastností vín okolních oblastí. Jedná se o vína s čerstvým a intenzivním aromatickým profilem (lesní plody, ananas, grapefruit, květinové a exotické tóny atd.). Podobně během jablečno-mléčné fermentace produkují původní bakterie nízké hladiny biogenních aminů.

Ačkoli je vymezená zeměpisná oblast součástí CHZO „Castilla y León“, vlastnosti jejích vín se od těchto vín a od vín sousední CHOP „Ribera del Duero“ podstatně liší:

CHZO Castilla y León	„Abadía Retuerta“	Rozdíl
> 11,0	> 12,0	Vyšší obsah alkoholu
16 000 kg	8 000 kg	Nižší výnosy na hektar
< 13,36 miliekvivalentu na litr	< 16,7 miliekvivalentu na litr	Vyšší obsah těkavých kyselin
CHOP Ribera del Duero	Abadía Retuerta	Rozdíly
> 11,0 u bílých vín > 11,5 u červených vín	> 12,0	Vyšší obsah alkoholu
7 000 kg	8 000 kg	Vyšší výnosy na hektar
< 8,33 miliekvivalentu na litr	< 16,7 miliekvivalentu na litr	Vyšší obsah těkavých kyselin

8.6

Žádost o CHOP „ABADÍA RETUERTA“ podává jediný žadatel, jelikož jsou splněny podmínky pro udělení odchylky stanovené v článku 95 nařízení (EU) č. 1308/2013, konkrétně v souladu s čl. 2 odst. 1 nařízení (ES) č. 607/2009:

a) Dotyčná osoba je jediným výrobcem ve vymezené zeměpisné oblasti. Ve vymezené oblasti popsané v oddíle 4 je pouze jeden pěstitel vinné révy (který je zároveň výrobcem vína). Neexistují žádní jiní pěstitelé nebo výrobci vína, takže zatím není možné, aby se do projektu zapojili jiní účastníci. Ostatní výrobci však mohou v budoucnu používat zapsaný název, jsou-li usazeni ve vymezené zeměpisné oblasti a splňují-li podmínky stanovené ve specifikaci výrobku.

b) Vymezená oblast se nachází v oblasti CHZO Castilla y León a hraničí s CHOP Ribera del Duero. Nicméně tato oblast má vzhledem ke svému uspořádání charakteristiky, které jsou podstatně odlišné od charakteristik sousedních vymezených oblastí, nebo se vlastnosti výrobku liší od vlastností výrobků pocházejících ze sousedních vymezených oblastí, jak je vysvětleno v předchozích oddílech.

Ačkoli vína „ABADÍA RETUERTA“ mají vlastnosti CHZO Castilla y León, mají také některé další vlastnosti, které se liší od ostatních vín tohoto CHZO a které se rovněž nenacházejí v oblasti CHOP Ribera del Duero. Tyto jedinečné vlastnosti se vyskytují pouze ve vymezené oblasti (pago nebo vinařství).

Klíčový prvek těchto charakteristických vlastností vychází z odrůdové skladby oblasti „Abadía Retuerta“, která se výrazně liší od té, která převládá v sousedních vinařských oblastech. V oblasti CHOP Ribera del Duero a v okolních vinicích, na nichž se vyrábějí vína s CHZO, se prakticky pěstuje monokultura odrůdy Tempranillo v jejích různých synonymech. V oblasti „Abadía Retuerta“ byla zavedena řada odrůd (až devět červených a pět bílých), které nám umožňují získávat vína vzniklá scelováním nebo jednoodrůdová vína z jiných odrůd, než je Tempranillo. To spolu se zvláštními zemědělsko-klimatickými podmínkami, které již byly zmíněny, a minimálními zásahy do podmínek produkce dává vínům specifický profil, který se liší od profilu vín z okolních oblastí.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Právní rámec:

vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

1. „VINO DE PAGO“ je tradiční výraz ve smyslu čl. 112 odst. 1 písm. a) nařízení (EU) č. 1308/2013. V souladu s čl. 119 odst. 3 písm. a) uvedeného nařízení lze proto tento výraz použít pro označování vína místo výrazu „DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA“ („chráněné označení původu“).
2. Vína s CHOP „ABADÍA RETUERTA“ mohou používat tradiční výrazy „CRIANZA“, „RESERVA“ a „GRAN RESERVA“ na etiketě v souladu s čl. 112 odst. 1 písm. b) nařízení (EU) č. 1308/2013 za předpokladu, že splňují podmínky použití stanovené v platných právních předpisech a jsou obsaženy v elektronické databázi E-Bacchus.
3. Podobně vína, na která se vztahuje CHOP „ABADÍA RETUERTA“, mohou na etiketě uvádět slovo „ROBLE“, pokud je zajištěn soulad se stávajícími právními předpisy.

Odkaz na specifikaci produktu

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