V

(Γνωστοποιήσεις)

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση τυπικής τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

(2023/C 4/12)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής ([1]).

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΤΥΠΙΚΗΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«Abadía Retuerta»

PDO-ES-02481-AM01

Ημερομηνία κοινοποίησης: 11 Οκτωβρίου 2022

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

Τροποποιηση της οργανοληπτικης περιγραφης του προϊοντος

Περιγραφή

Η περιγραφή των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών των προστατευόμενων οίνων πρέπει να τροποποιηθεί, ώστε να μπορούν να συνδεθούν με χαρακτηριστικά περιγραφής δυνάμενα να αξιολογηθούν από ομάδα ειδικών δοκιμαστών που πληροί τα προβλεπόμενα στο πρότυπο UNE-EN-ISO 17025 κριτήρια.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το σημείο 2 στοιχείο β) των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου.

Πρόκειται για τυπική τροποποίηση, καθώς προσαρμόζει τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά ώστε να μπορούν να αξιολογηθούν καλύτερα κατά την οργανοληπτική ανάλυση σύμφωνα με το πρότυπο 17025 και δεν συνεπάγεται αλλαγή του προϊόντος. Το προϊόν διατηρεί τα χαρακτηριστικά και το προφίλ που περιγράφονται στον δεσμό, τα οποία προκύπτουν από την αλληλεπίδραση μεταξύ του περιβάλλοντος και ανθρώπινων παραγόντων. Κατά συνέπεια, η εν λόγω τροποποίηση θεωρείται ότι δεν εμπίπτει σε καμία από τις κατηγορίες που προβλέπονται στο άρθρο 14 παράγραφος 1 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής.

Αιτιολογία

Όταν υποβλήθηκε η αίτηση καταχώρισης της ΠΟΠ Abadía Retuerta, δεν ήταν τόσο ανεπτυγμένη η οργανοληπτική ανάλυση σύμφωνα με το πρότυπο ISO 17025. Είναι πλέον σαφές ότι ορισμένες περιγραφές δεν προσφέρονται για αξιολόγηση από τη διαπιστευμένη ομάδα ειδικών δοκιμαστών. Για παράδειγμα, αναφερόταν ότι οι ερυθροί οίνοι θα πρέπει να έχουν υψηλή ή πολύ υψηλή χρωματική ένταση. Ωστόσο, η μέθοδος δοκιμής περιλαμβάνει μόνο χαμηλή, μέτρια και υψηλή ένταση χρώματος. Επιπλέον, για τους λευκούς οίνους, αναφέρεται ότι τα αρώματα θα πρέπει να έχουν νότες εξωτικών φρούτων. Ωστόσο, ο όρος «εξωτικά φρούτα» δεν είναι αρκετά ακριβής. Για τον λόγο αυτόν, αποφασίστηκε να αντικατασταθεί ο όρος «εξωτικά φρούτα» από τη φράση «τροπικά φρούτα και/ή εσπεριδοειδή».

([1]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-Ες**

Abadía Retuerta

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικου προϊόντος**

1. Οίνος

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

1. Λευκοί οίνοι

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι λευκοί οίνοι είναι διαυγείς και/ή λαμπεροί στην όψη. Το χρώμα τους ποικίλλει από αχυροκίτρινο έως πρασινοκίτρινο ή χρυσαφί. Τα αρώματα περιέχουν νότες πυρηνόκαρπων φρούτων και/ή φρούτων οπωρώνα και/ή τροπικών φρούτων και/ή εσπεριδοειδών. Έχουν ισορροπημένη οξύτητα χωρίς αιχμές στο στόμα και η επίγευσή τους παραπέμπει σε πυρηνόκαρπα και/ή φρούτα οπωρώνα και/ή τροπικά φρούτα και/ εσπεριδοειδή.

(*) Για τις αναλυτικές παραμέτρους που δεν προσδιορίζονται στο παρόν έγγραφο, οι οίνοι πρέπει να συμμορφώνονται με την ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	12,0
Ελάχιστη ολική οξύτητα	60,00 σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	16,7
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	200

2. Ερυθροί οίνοι

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι ερυθροί οίνοι έχουν διαυγή και/ή λαμπερή όψη, μέτρια ή υψηλή χρωματική ένταση, με ιώδεις έως κεραμιδί αποχρώσεις. Τα αρώματα περιλαμβάνουν φρουτώδεις νότες κόκκινων και/ή μαύρων φρούτων και, όταν ωριμάζουν σε ξύλινα βαρέλια, βαλσαμικές νότες και/ή νότες μπαχαρικών και/ή καβουρδίσματος. Τέλος, οι οίνοι είναι δομημένοι στο στόμα, με μέτρια έως μακρά επίγευση. Ισορροπημένη σχέση αλκοόλης και οξύτητας. Φρουτώδης επίγευση σε συνδυασμό με αρώματα παλαίωσης, κατά περίπτωση.

(*) Για τις αναλυτικές παραμέτρους που δεν προσδιορίζονται στο παρόν έγγραφο, οι οίνοι συμμορφώνονται με την ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	12,0
Ελάχιστη ολική οξύτητα	60,00 σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	16,7
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	150

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

1.

Καλλιεργητική πρακτική

Για τη μόρφωση των πρέμνων χρησιμοποιούνται συστήματα κλαδέματος με διάταξη σε πλέγμα ή με την παραδοσιακή κυπελλοειδή διάταξη ή με παραλλαγές αυτών. Η ελάχιστη πυκνότητα είναι 1 000 πρέμνα ανά εκτάριο και η μέγιστη είναι 5 000 πρέμνα ανά εκτάριο.

2.

Ειδική οινολογική πρακτική

— Ο μονοποικιλιακός ερυθρός οίνος παρασκευάζεται αποκλειστικά από μία από τις επιτρεπόμενες ερυθρές ποικιλίες. Όταν οι ερυθροί οίνοι παράγονται από περισσότερες από μία ποικιλίες, κάθε ποικιλία οινοποιείται ξεχωριστά και στη συνέχεια ακολουθεί το «coupage» ή ανάμειξη των ποικιλιών. Επίσης, η ανάμειξη των ποικιλιών μπορεί να γίνει σε μία δεξαμενή πριν από την παρασκευή του οίνου. Η διάρκεια της διαβροχής κυμαίνεται από 6 έως 30 ημέρες.

— Όταν οι λευκοί οίνοι παράγονται από περισσότερες από μία ποικιλίες, κάθε ποικιλία οινοποιείται ξεχωριστά και στη συνέχεια ακολουθεί το «coupage» ή ανάμειξη των ποικιλιών. Επίσης, η ανάμειξη των ποικιλιών μπορεί να γίνει σε μία δεξαμενή πριν από την παρασκευή του οίνου. Τα μείγματα που περιέχουν περισσότερες από μία ποικιλίες πρέπει να παρασκευάζονται με τις ποικιλίες που επιτρέπονται για τον λευκό οίνο. Κατόπιν σύντομης περιόδου διαβροχής με τους φλοιούς, τα σταφύλια υφίστανται σύνθλιψη και το γλεύκος υποβάλλεται σε διαδικασία απολάσπωσης εν ψυχρώ.

— Σε όλες τις περιπτώσεις πρέπει να χρησιμοποιούνται επιλεγμένες αυτόχθονες ζύμες.

— Οι κανόνες που αφορούν τη διάρκεια της διαδικασίας παλαίωσης είναι οι εξής:

— Μονοποικιλιακός ερυθρός οίνος: παλαίωση σε δρύινα βαρέλια επί τουλάχιστον 12 μήνες.

— Πολυποικιλιακός ερυθρός οίνος: παλαίωση σε δρύινα βαρέλια επί τουλάχιστον 6 μήνες.

— Πολυποικιλιακός λευκός οίνος: ωρίμαση σε χαλύβδινες δεξαμενές ή παλαίωση σε δρύινα βαρέλια επί τουλάχιστον 3 μήνες.

3.

Περιορισμός σχετικά με την οινοποίηση

Ο μέγιστος συντελεστής μετατροπής των σταφυλιών σε οίνο είναι 75 % (75 λίτρα οίνου ανά 100 kg σταφυλιών) τόσο για τις ερυθρές όσο και για τις λευκές ποικιλίες.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

1.

8 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

2.

60 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή ανήκει στον δήμο Sardón de Duero στην επαρχία Valladolid, εντός του πολυγώνου 2, το οποίο περιλαμβάνει τα ακόλουθα αγροτεμάχια: αγροτεμάχιο 1, αγροτεμάχιο 4, αγροτεμάχιο 5, αγροτεμάχιο 6, αγροτεμάχιο 8, αγροτεμάχιο 9, αγροτεμάχιο 10, αγροτεμάχιο 13, αγροτεμάχιο 14 και αγροτεμάχιο 9 000 που αναφέρονται στο ισπανικό σύστημα αναγνώρισης αγροτεμαχίων (SIGPAC), όπως δημοσιεύτηκε κατά την ημερομηνία έγκρισης από την αρμόδια αρχή, και τα οποία συνιστούν συνεχή έκταση γης.

Πολύγωνο	Αγροτεμάχιο	Έκταση (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
	Σύνολο	560,49 ha

7. **Οινοποίηση/-Ες ποικιλία/-Ες αμπέλου**

Albillo mayor

Cabernet franc

Cabernet sauvignon

Red grenache

Gewürztraminer

Godello

Graciano

Malbec

Merlot

Petit verdot

Pinot noir

Riesling

Sauvignon blanc

Syrah

Tempranillo

Verdejo

8. **Περιγραφή του/-ων δεσμού/-ων**

8.1. *Περιβαλλοντικές συνθήκες (φυσικοί παράγοντες)*

Η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή αποτελείται από 560,49 εκτάρια και συνιστά συνεχή έκταση γης. Βρίσκεται στη γεωγραφική περιοχή η οποία ιστορικά αποκαλείται «Abadía Retuerta» ως αναφορά στην τοποθεσία που αποτελείται από τις μεγάλες εκτάσεις γης που περιέβαλλαν τη Μονή Retuerta. Ο όρος «abadía» ή «αβαείο», σύμφωνα με τη δεύτερη σημασία που του αποδίδει το λεξικό «Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española», σημαίνει «εκκλησία και μοναστήρι, με δικά του εδάφη, που διοικείται από αβά». Οι εκτάσεις γης που αποτελούν τα εν λόγω εδάφη παραχωρούνταν στα μοναστήρια από τη βασιλική οικογένεια και την αριστοκρατία. Στην περίπτωση της «Abadía Retuerta» η παραχώρηση χρονολογείται το έτος 1143. Μετά τη μουσουλμανική κατοχή, στην κοιλάδα του Δούρου εγκαταστάθηκαν μοναστικές κοινότητες. Οι εν λόγω κοινότητες δεν λειτουργούσαν μόνο ως κέντρα διάδοσης του Ευαγγελίου, αλλά εκπλήρωναν κι έναν σημαντικό οικονομικό ρόλο, δίνοντας ώθηση στην κτηνοτροφία και τη γεωργία. Η παρουσία των μεγάλων αυτών μοναστηριών απέδιδε στα εν λόγω εδάφη βαρύνουσα σημασία, όσον αφορά τις γεωργικές καλλιέργειες, με ιδιαίτερη έμφαση στον δεσμό με την παραγωγή οίνου ο οποίος παραμένει σημαντικός έως και σήμερα.

Η γεωγραφική περιοχή «Abadía Retuerta» έχει ως φυσικά όρια: τον ποταμό Δούρο στα βόρεια και το όρος «El Carrascal» στα νότια, τα οποία είναι αμφότερα προστατευόμενες περιοχές, καθώς θεωρούνται Τόποι Κοινοτικής Σημασίας (ΤΚΣ).

Η περιοχή «Abadía Retuerta» οφείλει τη μοναδικότητά της στην τοποθεσία της στο στενότερο κοίλωμα του πυθμένα της κοιλάδας που σχηματίζει ο ποταμός Δούρος καθώς διασχίζει την επαρχία Valladolid. Η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή βρίσκεται πάνω στις αναβαθμίδες που σχηματίζονται στις όχθες ενός από τους μαιάνδρους του ποταμού· πλαισιώνεται από δύο πεδιάδες με μεγαλύτερο υψόμετρο (880 m), που αποτελούνται από ασβεστολιθικά πετρώματα και μάργες και βρίσκονται πολύ κοντά μεταξύ τους σηματοδοτώντας, αντίστοιχα, το βόρειο και νότιο όριο της περιοχής καθώς και από δάση αριάς και πεύκης στο νότιο, το ανατολικό το και δυτικό άκρο της οριοθετημένης περιοχής, τα οποία επιδρούν ως ρυθμιστές των επιπέδων υγρασίας. Η περιοχή «Abadía Retuerta» είναι απόλυτα οριοθετημένη από τα στοιχεία του φυσικού περιβάλλοντος που την περιβάλλουν.

Κλίμα

Το κλίμα της περιοχής «Abadía Retuerta» έχει έντονα ηπειρωτικά χαρακτηριστικά που συνδυάζονται με την επίδραση της νεφοκάλυψης από τον Ατλαντικό, με μέτρια βροχόπτωση και ξηρά καλοκαίρια. Η περιοχή, η οποία πλαισιώνεται, από τη μία πλευρά, από τον ποταμό Δούρο που σχηματίζει ένα «φράγμα» και από την άλλη πλευρά από την πεδιάδα, βρίσκεται σε μια πολύ ιδιαίτερη κλιματική ζώνη.

Μελετήθηκαν τα δεδομένα από τα μετεωρολογικά παρατηρητήρια της περιοχής, με σημεία αναφοράς τον σταθμό που βρίσκεται σε παρακείμενο κτήμα στην άλλη πλευρά του ποταμού (Granja Sardón), καθώς και τον σταθμό που βρίσκεται στην Tudela de Duero, την πλησιέστερη από τις πόλεις που περιλαμβάνει η ΠΓΕ «Castilla y León», σε απόσταση περίπου 12 km.

Ο πίνακας 1 δείχνει ότι οι θερμοκρασίες είναι υψηλές κατά τους θερινούς μήνες και χαμηλές κατά τους χειμερινούς μήνες, με σημαντικές θερμικές διακυμάνσεις· για παράδειγμα, στην «Abadía Retuerta» έχουν καταγραφεί υψηλές απόλυτες τιμές της τάξης των 42 °C και χαμηλές απόλυτες τιμές της τάξης των -20 °C.

Πίνακας 1

Μέση μηνιαία θερμοκρασία (°C)

Σταθμός	Ιαν.	Φεβ.	Μάρ.	Απρ.	Μάι.	Ιούν.	Ιούλ.	Αύγ.	Σεπτ.	Οκτ.	Νοέ.	Δεκ.
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

Από τη σύγκριση των τιμών θερμοκρασίας προκύπτει ότι η θερμοκρασία στην περιοχή «Abadía Retuerta» είναι σχεδόν έναν βαθμό χαμηλότερη από αυτή του γειτονικού δήμου Tudela de Duero και υπάρχουν αισθητές διαφορές στη θερμοκρασία ακόμα και με την περιοχή Sardón.

Ως εκ τούτου, τα αμπέλια της περιοχής «Abadía Retuerta» έχουν βραχύτερο βλαστικό κύκλο, στοιχείο το οποίο συμβάλλει, μεταξύ άλλων, στη μοναδικότητα της τοπικής αμπελουργίας.

Είναι προφανές ότι η παρατεταμένη ψυχρή περίοδος ενέχει μεγαλύτερο κίνδυνο παγετού όταν οι θερμοκρασίες πέφτουν υπό του μηδενός. Επομένως, η περιοχή «Abadía Retuerta» παρουσιάζει τον μεγαλύτερο κίνδυνο παγετού και τη βραχύτερη περίοδο χωρίς παγετό.

Τα δεδομένα για τη μέση βροχόπτωση από τα γειτονικά χωριά (πίνακας 2) καταδεικνύουν τον μεγάλο βαθμό ομοιογένειας της εν λόγω περιοχής, η οποία παρουσιάζει μέση ετήσια βροχόπτωση ύψους περίπου 450 mm. Παρόλο που η περιοχή «Abadía Retuerta» δέχεται το μεγαλύτερο ύψος βροχοπτώσεων, περίπου 4 90 mm ετησίως, είναι επίσης η περιοχή με την εντονότερη διακύμανση μεταξύ των εποχών, με λίγες βροχοπτώσεις κατά τους καλοκαιρινούς μήνες, με αποτέλεσμα την εμφάνιση έντονων υδατικών πιέσεων λόγω της υψηλής δυνητικής εξατμισοδιαπνοής (PET).

Πίνακας 2

Μέση ετήσια θερμοκρασία και βροχόπτωση (°C)

Σταθμός	Μ.Ε.Θ.(°C)	Μ.Ε.Β. (mm)
Sardón (Granja)	10,7	450,3
Abadía Retuerta	10,8	489,8

Σταθμός	Μ.Ε.Θ.(°C)	Μ.Ε.Β. (mm)
Tudela de Duero	11,7	443,3
Valbuena de D.	—	475,1
Quintanilla de O.	—	435,9
Peñafiel	—	475,4

8.2.

Με βάση την ανάλυση όλων των κλιματικών δεδομένων, μπορούμε να προσδιορίσουμε μια μεσοκλιματική ζώνη στην περιοχή «Abadía Retuerta», η οποία οριοθετείται από τη λεκάνη του ποταμού Δούρου —και επιδρά ως θερμικό φράγμα που διαχωρίζει την περιοχή από την Granja Sardón— και τα μεγάλα υψόμετρα της πεδιάδας Quintanilla.

Η συγκεκριμένη μορφολογία δημιουργεί τα ιδιαίτερα κλιματικά χαρακτηριστικά χάρη στα οποία ο ψυχρότερος αέρας που έρχεται από την πεδιάδα, η οποία βρίσκεται σε υψόμετρο σχεδόν 900 m, συναντά την υγρασία του ποταμού Δούρου, στα 725 m.

Πρόκειται επομένως για απομονωμένη περιοχή που χαρακτηρίζεται από ψύχος και υψηλό κίνδυνο παγετού, με σχετικά χαμηλές τιμές στους βιοκλιματικούς δείκτες για την αμπελοκαλλιέργεια, με αποτέλεσμα την καλή ωρίμαση με πολύ ισορροπημένα σταφύλια και υψηλό δυναμικό παραγωγής οίνου.

Εδάφη

Η περιοχή «Abadía Retuerta» ανήκει στο μεγάλο βόρειο οροπέδιο της Ισπανίας, το οποίο αποτελείται από μια μεγάλη κρηπίδα αρχαίου, πεπλατυσμένου πετρώματος του υπεδάφους, εν μέρει καλυμμένου από τριτογενή ιζήματα.

Σημειώνεται έντονη ποικιλομορφία όσον αφορά τους τύπους πετρωμάτων (κροκαλοπαγή, αμμώδη, αργιλοασβεστώδη με και χωρίς γύψο, αργιλώδη και ασβεστολιθικά) και τις μορφολογικές ενότητες (πεδιάδες, κλίσεις, πλαγιές, αναβαθμίδες και επίπεδες γεωργικές εκτάσεις). Στη συγκεκριμένη σύνθετη μορφολογία προστίθεται μια σημαντική ιδιομορφία του αμπελώνα της περιοχής «Abadía Retuerta»: η αμμώδης κάλυψη πάχους που κυμαίνεται από μερικά εκατοστά έως αρκετά μέτρα. Η εν λόγω αμμώδης κάλυψη συχνά «κρύβει» εδάφη εξαιρετικά έντονης ποικιλομορφίας.

Το pH του εδάφους στην περιοχή «Abadía Retuerta» είναι ομοιογενές, ελαφρώς αλκαλικό, με χαμηλά επίπεδα οργανικής ύλης και σύσταση που ποικίλλει από αμμώδης έως αργιλοπηλώδης, με υψηλό ποσοστό άμμου που κυριαρχεί σε σχεδόν ολόκληρη την περιοχή, παρότι η περιεκτικότητα σε άργιλο αυξάνεται όσο πλησιάζουμε στις πλαγιές. Τα συνολικά επίπεδα ανθρακικού άλατος και «ενεργού» ανθρακικού ασβεστίου είναι γενικά χαμηλά αλλά αυξάνονται με το υψόμετρο.

8.3. *Περιβαλλοντικές συνθήκες (ανθρώπινοι παράγοντες)*

Τα πρέμνα υποστηρίζονται με πασσάλους, με εξαίρεση αυτά που βλέπουν στο αβαείο, τα οποία μορφώνονται σε κυπελλοειδή διάταξη για λόγους αισθητικής. Χρησιμοποιούνται δύο συστήματα κλαδέματος: το σύστημα Guyot (για τις ποικιλίες Sauvignon Blanc, Merlot και Cabernet Sauvignon) και το σύστημα Cordon de Royat (για τις άλλες ποικιλίες). Το σύστημα Guyot χρησιμοποιείται για τις ποικιλίες με μικρά τσαμπιά, ενώ το σύστημα Cordon μάς επιτρέπει την αποτελεσματικότερη ρύθμιση της παραγωγής στις άλλες ποικιλίες. Μόλις τα πρέμνα βλαστήσουν πραγματοποιείται χλωρό κλάδεμα. Αυτό είναι απαραίτητο για την προσαρμογή των αποδόσεων του αμπελώνα. Παρόλο που οι μέγιστες προτεινόμενες αποδόσεις είναι 60 εκατόλιτρα ανά εκτάριο, λόγω της χρήσης των εν λόγω αμπελουργικών πρακτικών, οι πραγματικές αποδόσεις δεν υπερβαίνουν τα 40 εκατόλιτρα ανά εκτάριο. Οι χαμηλές αποδόσεις και τα φυσικά χαρακτηριστικά του προϊόντος «Abadía Retuerta» συμβάλλουν στην ποιότητά του και στον ιδιαίτερο χαρακτήρα του.

Η πολυετής αμπελουργική εργασία είχε ως αποτέλεσμα την προσαρμογή των πολλών διαφορετικών ποικιλιών που φυτεύτηκαν στο οινοπέδιο της «Abadía Retuerta» και την ανάδειξη της ξεχωριστής ποιότητας και των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών τους.

Παράλληλα με τον πλούτο των καλλιεργούμενων ποικιλιών σταφυλιών, έχει ληφθεί ιδιαίτερη μέριμνα για την επιλογή αυτόχθονης μικροχλωρίδας (στην οποία οφείλονται οι βασικές βιοχημικές αντιδράσεις στους οίνους), καθώς οι εδαφοκλιματικές συνθήκες αλληλεπιδρούν για να διασφαλίσουν την καλή προσαρμογή και επιβίωσή της.

Με τον τρόπο αυτόν, έχουν απομονωθεί αρκετοί αυτόχθονοι μικροοργανισμοί που αναπτύσσονται στους αμπελώνες της περιοχής «Abadía Retuerta», συμπεριλαμβανομένης της αυτόχθονης ζύμης «Saccharomyces verevisiae subsp. cerevisiae» και του αυτόχθονου βακτηρίου «Oenococcus oeni» που ενσωματώνονται στη διαδικασία οινοποίησης κατά την έναρξη κάθε συγκομιδής.

Η επεξεργασία των σταφυλιών στη συγκομιδή και κατά τη διάρκεια της οινοποίησης των οίνων «Abadía Retuerta» επίσης διαφέρει από τις παραδοσιακές μεθόδους επεξεργασίας στις γειτονικές περιοχές. Με τη μέθοδο επεξεργασίας των σταφυλιών που χρησιμοποιείται, η οποία βασίζεται στη βαρύτητα, αποφεύγεται η χρήση αντλιών και ευνοείται η ανάπτυξη φυσικών διαδικασιών, με περισσότερο σεβασμό και φροντίδα κατά την επεξεργασία. Ομοίως, η χρήση αυτόχθονης μικροχλωρίδας για τη ζύμωση παράγει οίνους στους οποίους αποτυπώνονται απόλυτα τα χαρακτηριστικά του οινοπεδίου από το οποίο προέρχονται, διατηρούνται καλύτερα τα φρουτώδη αρώματα και το χρώμα διατηρεί τη σταθερότητά του.

8.4. *Ποιότητα και χαρακτηριστικά του οίνου*

Οι οίνοι που παρασκευάζονται στην περιοχή «Abadía Retuerta» διαθέτουν ορισμένα μοναδικά χαρακτηριστικά που οφείλονται στις ιδιαιτερότητες της γεωγραφικής περιοχής από την οποία προέρχονται:

1) Χάρη στις ακραίες κλιματικές συνθήκες και τις έντονες διακυμάνσεις μεταξύ των θερμοκρασιών ημέρας και νύχτας επιτυγχάνεται αργή και κατάλληλη ωρίμαση των σταφυλιών, με αποτέλεσμα την παραγωγή καλά δομημένων οίνων, με ένταση στο χρώμα και στον όγκο και με υψηλά επίπεδα πολυφαινολικών ενώσεων όπως οι ανθοκυανίνες.

2) Η σύσταση και η σύνθεση των εδαφών, τα θρεπτικά τους συστατικά, η γειτνίαση με τον ποταμό σε μια περιοχή με περιορισμένη βροχόπτωση προσδίδουν στους οίνους δυνατό χαρακτήρα, καλή αλκοολική οξύτητα και ισορροπία pH.

3) Η χρήση αυτόχθονων ζυμών, που προέρχονται από τον ίδιο τον αμπελώνα, προσδίδει στον οίνο την ιδιαίτερη προσωπικότητά του και τον σύνθετο αρωματικό του χαρακτήρα, που είναι αμιγής, τόσο φρουτώδης όσο και ανθώδης αλλά και δροσερός, με πολύ ιδιαίτερες βαλσαμικές νότες και νότες μεσογειακής λόχμης (βότανα όπως θυμάρι, λεβάντα και λαδανιά) που θυμίζουν την εντόπια βλάστηση, η οποία προστατεύει τα αμπελοτεμάχια και διακρίνει τους οίνους από εκείνους των γειτονικών περιοχών.

4) Η χρήση της βαρύτητας σε όλες τις διαδικασίες της οινοποίησης επιτρέπει την παραγωγή με πιο ήπιες και φυσικές μεθόδους που έχουν ως αποτέλεσμα μια πλουσιότερη και πιο φρουτώδη αίσθηση στο στόμα, άρωμα μεγαλύτερης διάρκειας σε συνδυασμό με περισσότερο εκλεπτυσμένη και λιγότερο αδρή τανική δομή σε σύγκριση με τους οίνους των γειτονικών περιοχών.

5) Τα εν λόγω χαρακτηριστικά καθιστούν τους οίνους ιδανικούς για ωρίμαση και παλαίωση, είτε σε βαρέλια είτε στη φιάλη, στην περίπτωση των ερυθρών οίνων, όπως έχει αποδειχθεί από τις απαρχές της παραγωγής το 1996.

Η παραγωγή λευκών οίνων δεν συνηθίζεται στην περιοχή εξαιτίας του υψομέτρου και των ακραίων κλιματικών συνθηκών. Ωστόσο, ορισμένα αμπελοτεμάχια στην «Abadía Retuerta», τα οποία είναι καλά προστατευμένα χάρη στη βλάστηση, γειτνιάζουν με τον ποταμό Δούρο και βρίσκονται σε χαλαρότερα εδάφη και σε χαλίκι, καθιστούν δυνατή την επιτυχημένη καλλιέργεια των λευκών ποικιλιών.

Ως εκ τούτου, οι λευκοί οίνοι σπανίζουν στην κοιλάδα του Δούρου. Για ορισμένες λευκές ποικιλίες «Abadía Retuerta» έχει επιτευχθεί εξαιρετική ωρίμαση και οι οίνοι τους έχουν λαμπερό αχυροκίτρινο χρώμα με χρυσές ανταύγειες. Στη μύτη είναι σύνθετοι και έντονοι και θυμίζουν πυρηνόκαρπα φρούτα με νότες ανανά και γκρέιπφρουτ και ελαφριά αρώματα καβουρδίσματος. Ο όγκος και η λιπαρότητά τους στο στόμα είναι αξιοσημείωτα. Η διάρκεια παραμονής στα βαρέλια τούς προσδίδει δροσερή γεύση κίτρου με καπνιστά και ελαφρώς πικάντικα αρώματα.

8.5. *Αιτιώδης σχέση*

Ο ιδιαίτερος φυσικός θύλακας της περιοχής «Abadía Retuerta» στη στενή κοιλάδα του Δούρου, όπου συγκεντρώνονται η υγρασία και ο ψυχρός αέρας, σε συνδυασμό με την προστασία που παρέχει η καμπή του ποταμού και η βλάστηση της περιοχής ευνοούν την ανάπτυξη ασυνήθιστων καιρικών συνθηκών. Οι εν λόγω συνθήκες, με τη σειρά τους, επηρεάζονται από τους τύπους εδάφους που απαντούν στην περιοχή, οι οποίοι επιδρούν σαφώς στην ποιότητα των παραγόμενων σταφυλιών και, εντέλει, των παραγόμενων οίνων.

Οι θερινές καιρικές συνθήκες (και πιο συγκεκριμένα, το θερμοκρασιακό εύρος) σε συνδυασμό με το αμμώδες και χαλικώδες έδαφος της περιοχής «Abadía Retuerta» έχουν ως αποτέλεσμα την αντανάκλαση, κατά τη διάρκεια της ημέρας, των ακτίνων του ήλιου πάνω στα τσαμπιά· επομένως, τα εδάφη θεωρούνται θερμά. Κατά τη διάρκεια της νύχτας, η ορογραφική επίδραση της θερμικής αναστροφής από τον πυθμένα της κοιλάδας (όπου συγκεντρώνονται υγρασία και μάζες ψυχρού αέρα) σε συνδυασμό με το αμμώδες υλικό (το οποίο διαθέτει υψηλότερο συντελεστή θερμικής ακτινοβολίας) συνεπάγονται την ταχύτερη πτώση της θερμοκρασίας. Όλα τα παραπάνω έχουν ως αποτέλεσμα εντονότερες μεταβολές στη θερμοκρασία μεταξύ ημέρας και νύχτας, γεγονός που επιδρά άμεσα στον τρόπο ωρίμασης των σταφυλιών στην περιοχή, προσδίδοντάς τους παχύτερο φλοιό, σε σύγκριση με άλλες περιοχές. Επίσης, η ένταση στο χρώμα τους είναι μεγαλύτερη λόγω της υψηλότερης περιεκτικότητας σε ολικές ανθοκυανίνες. Η επίδραση του εν λόγω παράγοντα στον οίνο είναι διαρκής, σε τέτοιο βαθμό ώστε, μετά τη διαδικασία εξωκυτταρικής διαβροχής που συντελείται κατά τη ζύμωση και κατόπιν αυτής, ο οίνος αποκτά μεγαλύτερη χρωματική ένταση (CI) και υψηλότερο δείκτη ολικών πολυφαινολών (TPI) σε σύγκριση με άλλους οίνους που παράγονται στις γειτονικές περιοχές. Ως εκ τούτου, προκύπτει το πιο ιδιαίτερο χαρακτηριστικό των ερυθρών οίνων «Abadía Retuerta»: η εξαιρετική τους δομή και η μακρά επίγευση.

Η μέση ετήσια θερμοκρασία διαφέρει από αυτή των γειτονικών περιοχών. Ως εκ τούτου, η διαδικασία ωρίμασης εξελίσσεται πιο αργά και έχει κύκλο μεγαλύτερης διάρκειας, ενώ η αντιστάθμιση των τιμών οξύτητας είναι καλύτερη λόγω του υψηλότερου βαθμού εξισορρόπησης της τεχνολογικής ωρίμασης. Με τον τρόπο αυτό παράγονται οίνοι με πολύ καλή ισορροπία μεταξύ οξύτητας και περιεκτικότητας σε αλκοόλη. Η οξύτητα είναι ικανοποιητική χωρίς ωστόσο την αίσθηση της αψάδας.

Τα σταφύλια που καλλιεργούνται στα εδάφη της «Abadía Retuerta», που είναι, ως επί το πλείστον, ασβεστολιθικά με χαμηλά επίπεδα οργανικής ύλης, σε συνδυασμό με τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές πρακτικές, έχουν δημιουργήσει τις κατάλληλες συνθήκες για την ανάπτυξη συγκεκριμένων μικροοργανισμών που μπόρεσαν να προσαρμοστούν και να πολλαπλασιαστούν στην περιοχή και να αναδειχθούν σε πρωτεύον χαρακτηριστικό της τοπικής αμπελοκαλλιέργειας. Μετά τη διεξοδική διαδικασία εντοπισμού, απομόνωσης και χαρακτηρισμού των στελεχών ενδιαφέροντος, κατέστη εφικτή η ενσωμάτωση της συγκεκριμένης μικροχλωρίδας στη διαδικασία παραγωγής, με τη χρήση αυτόχθονης ζύμης κατά τη διάρκεια της διαδικασίας ζύμωσης, η οποία προσδίδει στους οίνους «Abadía Retuerta» πολύ ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που διαφέρουν από τους οίνους των γειτονικών περιοχών, οίνους με δροσερό και έντονο αρωματικό χαρακτήρα (φρούτα του δάσους, ανανάς, γκρέιπφρουτ, φρουτώδεις και εξωτικές νότες κ.λπ.). Ομοίως, κατά τη διάρκεια της μηλογαλακτικής ζύμωσης, τα αυτόχθονα βακτήρια παράγουν χαμηλά επίπεδα βιογενών αμινών.

Παρόλο που η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή βρίσκεται εντός των ορίων της ΠΓΕ «Castilla y León», τα χαρακτηριστικά των οίνων της διαφέρουν σημαντικά από τους οίνους της ΠΓΕ καθώς και από εκείνους της γειτονικής ΠΟΠ «Ribera del Duero»:

ΠΓΕ Castilla y León	«Abadía Retuerta»	Διαφορά
> 11,0	> 12,0	Υψηλότερος αλκοολικός τίτλος
16 000 kg	8 000 kg	Χαμηλότερη απόδοση ανά εκτάριο
< 13,36 meq/l	<16,7 meq/l	Υψηλότερη πτητική οξύτητα
ΠΟΠ «Ribera del Duero»	Abadía Retuerta	Διαφορες
> 11,0 για τους λευκούς > 11,5 για τους ερυθρούς	> 12,0	Υψηλότερος αλκοολικός τίτλος
7 000 kg	8 000 kg	Μεγαλύτερη απόδοση ανά εκτάριο
< 8,33 meq/l	< 16,7 meq/l	Υψηλότερη πτητική οξύτητα

8.6.

Η αίτηση για την ΠΟΠ «Abadía Retuerta» υποβάλλεται από έναν μοναδικό αιτούντα, καθώς πληρούνται οι όροι της παρέκκλισης που αναφέρονται στο άρθρο 95 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013. Συγκεκριμένα, η αίτηση συμμορφώνεται με το άρθρο 2 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 607/2009:

α) το εν λόγω πρόσωπο είναι ο μοναδικός παραγωγός στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή. Υπάρχει μόνο ένας αμπελοκαλλιεργητής (που είναι επίσης οινοπαραγωγός) στην οριοθετημένη περιοχή που περιγράφεται στην ενότητα 4. Δεν υπάρχουν άλλοι αμπελοκαλλιεργητές ή οινοπαραγωγοί, ως εκ τούτου αποκλείεται, προς το παρόν, η πιθανότητα άλλων συμμετεχόντων στο έργο. Μελλοντικά, ωστόσο, άλλοι παραγωγοί μπορούν να χρησιμοποιούν την καταχωρισμένη ονομασία, εφόσον εγκατασταθούν στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή, υπό την προϋπόθεση ότι πληρούν τους όρους που καθορίζονται στις προδιαγραφές προϊόντος.

β) Η οριοθετημένη περιοχή βρίσκεται εντός της περιοχής που προστατεύεται από την ΠΓΕ «Castilla y León», στα όρια της περιοχής ΠΟΠ «Ribera del Duero». Ωστόσο, λόγω της μορφολογίας της, η εν λόγω περιοχή διαθέτει χαρακτηριστικά που διαφέρουν σημαντικά από εκείνα των γειτονικών οριοθετημένων περιοχών ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος διαφέρουν από εκείνα των προϊόντων που παράγονται στις γειτονικές οριοθετημένες περιοχές, όπως εξηγείται σε προηγούμενες ενότητες.

Παρότι οι οίνοι «Abadía Retuerta» διαθέτουν τα χαρακτηριστικά της ΠΓΕ «Castilla y León», διαθέτουν και ορισμένα επιπλέον χαρακτηριστικά που διαφέρουν από τους άλλους οίνους της συγκεκριμένης ΠΓΕ και τα οποία δεν απαντούν ούτε στην ΠΟΠ «Ribera del Duero». Τα εν λόγω μοναδικά χαρακτηριστικά απαντούν αποκλειστικά εντός της οριοθετημένης περιοχής («pago» ή αμπελουργική περιοχή).

Σημαντικό στοιχείο των συγκεκριμένων ιδιαίτερων χαρακτηριστικών αποτελεί ο ποικιλιακός χάρτης της «Abadía Retuerta», που διαφέρει σημαντικά από τον αντίστοιχο των γειτονικών αμπελοτεμαχίων. Στην περιοχή ΠΟΠ «Ribera del Duero» και στους γειτονικούς αμπελώνες που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή των οίνων που καλύπτονται από την ΠΓΕ, εντοπίζεται, στην πράξη, μία μονοκαλλιέργεια της ποικιλίας Tempranillo και των διαφόρων συνωνύμων της. Στην περιοχή «Abadía Retuerta» έχουν εγκατασταθεί αρκετές ποικιλίες (έως εννέα ερυθρές και πέντε λευκές) που μας επιτρέπουν την παραγωγή πολυποικιλιακών οίνων ή ιδιαίτερων μονοποικιλιακών οίνων της ποικιλίας Tempranillo. Το γεγονός αυτό, σε συνδυασμό με τις προαναφερθείσες ιδιαίτερες αγροκλιματικές συνθήκες και τις συνθήκες παραγωγής με ελάχιστη παρέμβαση, έχουν ως αποτέλεσμα το ιδιαίτερο προφίλ των οίνων, που διαφέρει από εκείνο των οίνων που παράγονται στις γειτονικές περιοχές.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, λοιπές απαιτήσεις)**

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

1. «Vino de pago» είναι η παραδοσιακή ένδειξη όπως ορίζεται στο άρθρο 112 πρώτο εδάφιο στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013. Ως εκ τούτου, σύμφωνα με το άρθρο 119 παράγραφος 3 στοιχείο β) του εν λόγω κανονισμού, η συγκεκριμένη ένδειξη μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την επισήμανση οίνου αντί της ένδειξης «Denominación de Origen Protegida» («Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης»).
2. Οι οίνοι ΠΟΠ «Abadía Retuerta» μπορούν να χρησιμοποιούν τις παραδοσιακές ενδείξεις «CRIANZA», «RESERVA» και «GRAN RESERVA» στην ετικέτα σύμφωνα με το άρθρο 112 πρώτο εδάφιο στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, υπό την προϋπόθεση ότι πληρούν τους όρους χρήσης όπως αναφέρονται στην ισχύουσα νομοθεσία και καταγράφονται στην ηλεκτρονική βάση δεδομένων E-Bacchus.
3. Ομοίως, οι οίνοι που καλύπτονται από την ΠΟΠ «Abadía Retuerta» επιτρέπεται να φέρουν την ένδειξη «ROBLE» στην ετικέτα, υπό τον όρο ότι διασφαλίζεται η συμμόρφωση με την ισχύουσα νομοθεσία.

Σύνδεσμος προς τις προδιάγραφες προϊόντος

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