V

(Teated)

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3

(2023/C 4/12)

Käesolev teade avaldatakse vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 ([1]) artikli 17 lõikele 5.

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

„Abadía Retuerta“

PDO-ES-02481-AM01

Teate esitamise kuupäev: 11.10.2022

HEAKSKIIDETUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJUSED

Toote organoleptiliste omaduste kirjelduse kohandamine

Kirjeldus

On vaja muuta asjaomaste veinide organoleptilist kirjeldust, et nende omadusi saaks seostada standardi UNE-EN-ISO 17025 kriteeriumidele vastava degusteerimiskomisjoni hinnatavate tunnustega.

Muudatus hõlmab tootespetsifikaadi punkti 2 alapunkti b ja koonddokumendi punkti 4.

Tegemist on standardmuudatusega, kuna organoleptiliste omaduste kohandamisega selleks, et neid oleks võimalik standardile 17025 vastava organoleptilise analüüsi käigus paremini hinnata, ei muudeta kuidagi lõpptoodet, mis säilitab seoste kirjelduses esitatud loodus- ja inimtegurite vastastikmõjust tulenevad omadused ja tunnusjooned. Seega ei liigitu see muudatus ühekski määruse (EL) 2019/33 artikli 14 lõikes 1 käsitletud muudatuseks.

Põhjendus

Kaitstud päritolunimetuse „Abadía Retuerta“ registreerimistaotluse esitamise ajal ei olnud ISO standardile 17025 vastav organoleptiline analüüs nii välja töötatud ning nüüd on selgunud, et mõned kirjeldused ei ole akrediteeritud degusteerimiskomisjoni hinnangu jaoks kohandatud. Näiteks märgiti, et punastel veinidel peaks olema intensiivne või väga intensiivne värvus, samas kui degusteerimismeetodi puhul kasutatakse ainult heledat, keskmist või intensiivset värvust. Valgete veinide puhul on öeldud, et nende aroomis peavad olema tunda eksootiliste puuviljade nüansid. Mõiste „eksootiline“ ei ole siiski piisavalt täpne ja seetõttu on otsustatud asendada sõna „eksootiline“ sõnaga „troopiline ja/või tsitruseline“.

([1]) ELT L 9, 11.1.2019, lk 2.

KOONDDOKUMENT

1. **Nimetus(ed)**

Abadía Retuerta

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

4. **Veini(de) kirjeldus**

1. Valged veinid

LÜHIKIRJELDUS

Valged veinid on selged ja/või kirkad ning nende värv varieerub õlgkollasest kuni rohekaskollase või kuldseni. Aroomis on tunda luuviljade ja/või puuviljade ja/või troopiliste puuviljade ja/või tsitrusviljade nüansse. Veinidel on tasakaalustatud happesus terava järelmaitseta ja retronasaalne aroom, mis meenutab luuvilju ja/või puuvilju ja/või troopilisi puuvilju ja/või tsitrusvilju.

(*) Käesolevas dokumendis sätestamata analüütiliste parameetrite puhul peavad veinid vastama kehtivatele ELi õigusaktidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	12,0
Minimaalne üldhappesus	60,00 milliekvivalenti liitri kohta
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	16,7
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	200

2. Punased veinid

LÜHIKIRJELDUS

Punased veinid on selged ja/või kirkad, intensiivse kuni väga intensiivse värvusega, ulatudes lillakaspunasest tellisepunaseni. Lõhnas on tunda punaste ja/või mustade puuviljade nüansse ning, vaadis laagerdumise korral, palsami-, vürtside ja/või röstimisnoote. Veinidel on hea struktuur püsiva (või väga püsiva) järelmaitsega. Alkoholi ja happelisuse vahekord on tasakaalustatud. Veinidel on retronasaalse aroom, milles on tunda nii puuviljalisi nüansse kui ka laagerdumisprotsessile iseloomulikke varjundeid.

(*) Käesolevas dokumendis sätestamata analüütiliste parameetrite puhul peavad veinid vastama kehtivatele ELi õigusaktidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	12,0
Minimaalne üldhappesus	60,00 milliekvivalenti liitri kohta

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	16,7
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	150

5. **Veinivalmistustavad**

5.1. *Veinivalmistuse eritavad*

1.

Viljelustavad

Viinapuid toestatakse *espalier*-meetodil või traditsioonilisel *goblet*-tagasilõikamismeetodil või kasutatakse nende variatsioone. Viinapuude minimaalne istutustihedus on 1 000 puud hektari kohta ja maksimaalne istutustihedus 5 000 puud hektari kohta.

2.

Veinivalmistuse eritavad

— Ühel sordil põhinev punane vein on valmistatud üksnes ühest lubatud punasest viinamarjasordist. Mitmel sordil põhineva punase veini puhul käideldakse iga viinamarjasorti eraldi ning kupaaž või mitme sordi segamine toimub hiljem. Sorte võib segada ka vaadis enne kääritamist. Leotamine kestab 6–30 päeva.

— Valgete veinide valmistamisel lähtutakse konkreetsest viinamarjasordist ning mitmest sordist valmistatud veinide puhul toimub kupaaž või sortide segamine hiljem. Sorte võib segada ka vaadis enne kääritamist. Mitmel sordil põhinevate veinide valmistamisel tuleb kasutada valge veini jaoks lubatud viinamarjasorte. Pärast lühikest leotamist koos kestadega viinamarjad pressitakse ja virre nõrutatakse jahedal temperatuuril.

— Kõikidel juhtudel kasutatakse valitud looduslikku pärmi.

— Laagerdumise kestuse reeglid on järgmised:

— Ühel sordil põhinev punane vein: laagerdumine tammevaatides vähemalt 12 kuud.

— Mitmel sordil põhinev punane vein: laagerdumine tammevaatides vähemalt kuus kuud.

— Mitmel sordil põhinev valge vein: laagerdumine teraspaakides või tammevaatides vähemalt kolm kuud.

3.

Veinivalmistamise puhul kehtestatud piirangud

Maksimaalne koefitsient viinamarjade ümberarvestamisel veiniks on 75 % (75 liitrit veini iga 100 kg viinamarjade kohta) nii punaste kui ka valgete viinamarjasortide puhul.

5.2. *Maksimaalne saagikus*

1.

8 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

2.

60 hektoliitrit hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Määratletud geograafiline piirkond moodustab osa Sardón de Duero omavalitsusest Valladolidi provintsis ning asub katastriüksusel nr 2, kuhu kuuluvad järgmised maatükid: maatükk 1, maatükk 4, maatükk 5, maatükk 6, maatükk 8, maatükk 9, maatükk 10, maatükk 13, maatükk 14 ja maatükk 9 000, nii nagu märgitud Hispaania põllumajandusmaa registris (Sistema de Información Geográfica de Parcelas Agrícolas, SIGPAC) ja avaldatud pädeva asutuse heakskiidu andmise kuupäeval, ning mis moodustab ühtse maatüki.

Katastriüksus	Maatükk	Pindala (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
	Kokku	560,49 ha

7. **Veiniviinamarjasordid**

Albillo mayor

Cabernet franc

Cabernet sauvignon

Garnacha tinta

Gewürztraminer

Godello

Graciano

Malbec

Merlot

Petit verdot

Pinot noir

Riesling

Sauvignon blanc

Syrah

Tempranillo

Verdejo

8. **Seos(t)e kirjeldus**

8.1. *Keskkonnatingimused (looduslikud tegurid)*

Määratletud geograafilise piirkonna pindala on 560,49 hektarit ja tegemist on ühtse maatükiga. See asub geograafilises piirkonnas, mille ajalooline nimetus on Abadía Retuerta ning mis hõlmab Retuerta kloostrit ümbritsenud suuri maa-alasid. Sõnastikus „Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española“ esitatud teise tähenduse kohaselt tähistab „abadía“ „kirikut ja kloostrit, millel on oma territoorium ja mida juhib abt“. Selle territooriumi moodustavad maa-alad andsid kloostrite käsutusse kuninglik pere või aadlikud ning Abadía Retuerta puhul toimus see 1143. aastal. Duero orust sai pärast moslemite okupatsiooni kloostrite piirkond. Need ei olnud pelgalt evangeeliumi kuulutamise kohad, vaid täitsid ka olulist majanduslikku rolli, sest seal peeti loomi ja kasvatati põllukultuure. Tänu suurtele kloostritele kasvas piirkonna põllumajanduslik tähtsus, eriti tuli see esile seoses veinivalmistamisega ja nii on see tänini.

Veini „Abadía Retuerta“ geograafilisel piirkonnal on looduslikud piirid: Duero jõgi põhjas ja mägi El Carrascal lõunas, mis mõlemad on ühenduse tähtsusega kaitsealused alad.

Veini „Abadía Retuerta“ tootmispiirkonnal on ainulaadne asukoht kitsaimas nõos oru põhjas, mis on tekkinud Valladolidi provintsis piki Duero jõe sängi. Määratletud geograafiline piirkond asub ühe jõekääru terrassidena tõusval kaldal, mis külgneb kahe kõrgema (880 m) lubimerglist tasandikuga; tasandikud asetsevad lähestikku ja moodustavad määratletud piirkonna põhja- ja lõunapiiri; lõunas, idas ja lääneservas külgneb määratletud geograafiline piirkond iilekstamme- ja männimetsadega, mis reguleerivad piirkonna niiskustaset. Veini „Abadía Retuerta“ tootmispiirkond on looduslike elementidega selgelt piiritletud.

Kliima

Veini „Abadía Retuerta“ tootmispiirkonna kliima on selgelt mandriline, seda mõjutab Atlandi ookeanilt saabuv pilvkate ja mõõdukad sademed ning kuivad suved. Külgnedes ühelt poolt barjääri moodustava Duero jõega ja teiselt poolt tasandikuga, asub tootmispiirkond väga erilises kliimavöötmes.

Piirkonna meteoroloogiliste vaatluste andmeid on uuritud, võttes võrdlusaluseks andmed, mis on kogutud külgneva maavalduse vaatlusjaamas teisel pool Granja Sardoni jõge, ning jaamas, mis asub umbes 12 kilomeetri kaugusel Tudela de Duero linnas, mis on lähim kaitstud geograafilise tähisega „Castilla y León“ hõlmatud linn.

Tabelist 1 on näha, et temperatuurid on suvel kõrged ja talvel madalad ning temperatuur varieerub olulisel määral; näiteks veini „Abadía Retuerta“ tootmispiirkonnas on registreeritud õhutemperatuuri absoluutne maksimum 42 °C ja miinimum −20 °C.

Tabel 1.

Kuu keskmised temperatuurid (°C)

Jaam	Jaan	Veebr	Märts	Aprill	Mai	Juuni	Juuli	Aug	Sept	Okt	Nov	Dets
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

Temperatuuride võrdlemisel on täheldatud, et temperatuur veini „Abadía Retuerta“ tootmispiirkonnas on peaaegu ühe kraadi võrra madalam kui lähedal asuvas Tudela de Duero omavalitsuses, ning märkimisväärsed temperatuurierinevused on isegi Sardóniga.

Viinapuudel, mille viljadest veini „Abadía Retuerta“ valmistatakse, on seega lühem kasvutsükkel ja see on üks aspekt, mis muudab kohaliku viinamarjakasvatuse ainulaadseks.

Pika külmaperioodiga kaasneb ilmselgelt ka suurem külmumisoht, kui temperatuurid langevad alla 0 °C. Veini „Abadía Retuerta“ tootmispiirkonnas on seega suurim külmumisoht ja kõige lühem pakasevaba periood.

Andmed keskmise sademetehulga kohta naaberkülades (tabel 2) näitavad, et see on piirkonnas üsna sarnane ja aasta keskmine sademete hulk on umbes 450 mm. Ehkki veini „Abadía Retuerta“ tootmispiirkonnas on sademete hulk kõige suurem, ligikaudu 490 mm aastas, on see samas piirkond, kus aastaaegade vaheline varieerumine on suurim ja suvel on väga vähe sademeid. Tulemuseks on suur surve veevarudele, sest potentsiaalne niiskuskadu on suur.

Tabel 2.

Aasta keskmised temperatuurid ja sademed (°C)

VAATLUSJAAM	Aasta keskmine temperatuur (°C)	Aasta keskmine sademete hulk (mm)
Sardón (Granja)	10,7	450,3
ABADÍA RETUERTA	10,8	489,8

VAATLUSJAAM	Aasta keskmine temperatuur (°C)	Aasta keskmine sademete hulk (mm)
Tudela de Duero	11,7	443,3
Valbuena de D.	-	475,1
Quintanilla de O.	-	435,9
Peñafiel	-	475,4

8.2.

Kõigi kliimaandmete analüüsi põhjal saame kindlaks määrata, et veini „Abadía Retuerta“ tootmispiirkonna puhul on tegemist mesoklimaatilise alaga, mida piirab termobarjäärina toimiv Duero jõgikond, mis eraldab piirkonna Granja Sardónist, ning suurel kõrgusel asuv Quintanilla tasandik.

Sellised olud tingivad spetsiifilised ilmastikutingimused, kus ligi 900 meetri kõrgusel asuvalt tasandikult tulev külmem õhk kohtub 725 meetri kõrgusel Duero jõe niiskusega.

Tegemist on eraldatud piirkonnaga, kus on jahe ja valitseb suur külmumisoht ning kus bioklimaatilised näitajad on viinamarjakasvatuse seisukohast suhteliselt tagasihoidlikud. See soodustab viinamarjade küpsemist ning tagab viinamarjade kvaliteedi ja suure veinitootmispotentsiaali.

Mullastik

Veini „Abadía Retuerta“ tootmispiirkond asub Hispaania suurel põhjaplatool, mis koosneb osaliselt tertsiaarajastu setetega kaetud vanemast, tasase aluskorraga suurest kaljuastangust.

Siin leidub mitmesuguseid kivimeid (purdkivim, liiv, mergel loodusliku kipsiga ja kipsita, savi ja lubjakivi) ning morfoloogilisi üksuseid (tasandikud, kallakud, nõlvad, terrassid ja tasane põllumaa). Nendele keerukatele tingimustele lisandub veini „Abadía Retuerta“ tootmispiirkonna viinamarjaistanduste suur eripära: liivakiht, mille tüsedus varieerub sentimeetritest mitme meetrini. Liivane kattepinnas peidab sageli väga erinevaid muldasid.

Veini „Abadía Retuerta“ tootmispiirkonna mulla pH on väga homogeenne, see on pisut aluseline. Muld sisaldab vähesel määral orgaanilist ainet ja selle tekstuur varieerub liivmullast liivsavimullani, kusjuures liiv on ülekaalus peaaegu terves piirkonnas, ehkki nõlvadele lähemal olevatel aladel on savisisaldus suurem. Karbonaatide ja aktiivsete kaltsiumkarbonaatide üldsisaldus on tavaliselt väike, kuid kõrguse kasvades nende sisaldus suureneb.

8.3. *Keskkonnatingimused (inimtegurid)*

Viinapuud on toestatud, välja arvatud need, mis asuvad kloostri pool; viimaseid toestatakse esteetilistel kaalutlustel *goblet*-meetodil. Kasutatakse kahte lõikamisviisi: Guyot’ vormi (viinamarjasortide „Sauvignon Blanc“, „Merlot“ ja „Cabernet Sauvignon“ puhul) ja Royat’ nöörpuu vormi (ülejäänud sortide puhul). Guyot’ lõikamismeetodit kasutatakse väikese kobaraga viinamarjasortide puhul, samas kui Royat’ nöörpuu vorm aitab paremini reguleerida viinamarjasaaki teiste sortide puhul. Oksi kärbitakse pärast pungade tekkimist. See on vajalik viinamarjaistanduse saagikuse kohandamiseks. Ehkki maksimaalne kavandatud saagikus on 60 hektoliitrit hektari kohta, ei ületa keskmine tegelik saagikus nende meetodite kasutamise tõttu istanduses 40 hektoliitrit hektari kohta. Madal saagikus ja veini „Abadía Retuerta“ tootmispiirkonna looduslikud eripärad on tegurid, mis tagavad veini kvaliteedi ja erilise olemuse.

Pärast aastatepikkust kasutamist viinamarjaistandustes on paljud istutatud viinamarjasordid veini „Abadía Retuerta“ tootmispiirkonnaga kohandunud ja neil on eristatavad ja erilised omadused.

Lisaks kasvatatavate viinamarjasortide väga laiale valikule on hoolikalt valitud ka mikroorganismid, mis on neile viinamarjaistandustele omased (ja mis mõjutavad peamisi biokeemilisi reaktsioone veinides), sest nii mulla- kui ka kliimatingimused tagavad nende hea kohanemise ja ellujäämise.

Sel viisil on tegemist mitmete veini „Abadía Retuerta“ tootmispiirkonnale omaste mikroorganismide isoleerimisega, sh looduslik pärm (*Saccharomyces verevisiae* subsp. *cerevisiae*) ja looduslikult esinev bakter *Oenococcus oeni*, mis kaasatakse veinivalmistusprotsessi iga saagikoristuse alguses.

Ka viinamarjade käitlemine saagikoristuse ja veinivalmistuse ajal erineb veini „Abadía Retuerta“ tootmispiirkonda ümbritsevate piirkondade traditsioonilistest meetoditest. Sealne meetod tugineb gravitatsioonile, viinamarjade töötlemise vormile, mille puhul välditakse pumpade kasutamist, eelistades loomulikke protsesse, mis toob kaasa loodussäästlikuma ja hoolikama töötlemise. Looduslike mikroorganismide kasutamine kääritamisel võimaldab toota veine, millel on selgelt äratuntav seos piirkonnaga, kust veinid pärinevad, ning aitab paremini säilitada veinide puuviljalist aroomi ja värvust.

8.4. *Veini kvaliteet ja omadused*

Abadía Retuerta veinikeldris valmistatud veinidel on ainulaadsed omadused seoses päritolujärgse geograafilise piirkonna eripäradega:

1. ekstreemne kliima ning öiste ja päevaste temperatuuride märkimisväärne kõikumine võimaldavad viinamarjadel küpseda aeglaselt ja ajatatult; tulemuseks on veinid, millel on intensiivne värvus ja täidlus, hea struktuur ja suur fenoolühendite (sh antotsüaniinide) sisaldus.

2. Mullastiku tekstuur ja koostis, selles sisalduvad toitained ning jõe lähedus piiratud sademetega piirkonnas tagavad veinidele tugeva iseloomu, optimaalse alkoholisisalduse ja happesuse ning tasakaalustatud pH.

3. Looduslike, viinamarjaistandusest kohapealt pärit pärmide kasutamine annab veinile erilise iseloomu, kompleksse, selge ja värske puuviljalise ja lillelise aroomi väga erilise palsami ja vahemereliste võserike (sh ürdid nagu tüümian, lavendel ja kuldkann) nootidega, mis meenutavad istandusi ümbritsevat looduskeskkonda ja võimaldavad veine naaberpiirkondade veinidest selgelt eristada.

4. Gravitatsiooni kasutamine kõigis veinivalmistusprotsessides võimaldab tootmist korraldada leebemal, loomulikumal moel; tulemuseks on avaram ja puuviljalisem maitse, püsivam aroom, samuti tanniinine struktuur, mis on õrnem ja peenem kui ümbritseva piirkonna veinidel.

5. Nende omaduste tõttu sobivad need veinid ideaalselt küpsemiseks ja laagerdumiseks, kas vaatides või punaste veinide puhul pudelites, nagu on selgunud alates ajast, mil tootmine 1996. aastal algas.

Valgete veinide tootmine on selles piirkonnas kõrguse ja ekstreemse kliima tõttu üsna ebatavaline, kuid mõnedel veini „Abadía Retuerta“ tootmispiirkonna maatükkidel, mis on tänu taimestikule hästi kaitstud ja asuvad Duero jõe läheduses, ning kus pinnas ja kruus ei ole nii tihe, on edukalt võimalik kasvatada ka valgeid viinamarjasorte.

Valged veinid on seetõttu Duero orus haruldased. Veini „Abadía Retuerta“ tootmispiirkonnas on õnnestunud saavutada mõningate valgete viinamarjasortide suurepärane küpsemine ja nendest valmistatud veinid on õlekarva, säravad ja kuldse helgiga. Veinidel on kompleksne ja intensiivne lõhn, mis meenutab luuvilju, lisaks ananassi ja greibi varjundid ning kerge röstiaroom. Esile kerkib ka nende täidlane ja kreemjas maitse. Vaatides hoidmine annab veinidele värske, tsitruselise maitse suitsuse ja pisut vürtsika aroomiga.

8.5. *Põhjuslik seos*

Veini „Abadía Retuerta“ tootmispiirkond on erakordne looduslik enklaav kitsas Duero orus, kus akumuleeruvad niiskus ja külm õhk ning mida kaitsevad jõekäänak ja ümbruskonna taimestik, luues ebatavaliste ilmastikuoludega ala. Ka piirkonna mullatüüpidel on ilmselge mõju kasvavate viinamarjade kvaliteedile ja lõppkokkuvõttes ka valmistatavatele veinidele.

Suveilm (täpsemalt temperatuuride varieerumine) ja veini „Abadía Retuerta“ tootmispiirkonna liivane ja kruusane pinnas tähendavad seda, et päikesekiired peegeldatakse päeva kestel tagasi viinamarjakobarateni ja seega peetakse mulda soojaks. Maapinnavormide ja liivase pinnase (millel on kõrgem soojuskiirguse koefitsient) mõjul toimub oru põhjas (kuhu koondub niiskus ja külm õhk) asuvate õhukihtide inversioon ja temperatuur langeb kiiresti. See põhjustab päevaste ja öiste temperatuuride suurt erinevust, mis mõjutab otseselt viinamarjade küpsemist piirkonnas, muutes marjade kesta tihkemaks kui see on mujal. Samuti on viinamarjade värvus intensiivsem, sest antotsüaniinide üldsisaldus marjades on suurem. Sellel teguril on veinile püsiv mõju, isegi sedavõrd, et pärast kääritavat ja kääritamisjärgset rakuvälise leotamise protsessi on veinil suurem värvi intensiivsus ja kõrgem polüfenoolide kogusisaldus kui teistel ümbritsevates piirkondades toodetud veinidel. Tulemuseks on punaste veinide „Abadía Retuerta“ kõige olulisem tunnusjoon: suurepärane struktuur ja kauapüsiv järelmaitse.

Aasta keskmine temperatuur erineb ümbritsevate piirkondade omast. Selle tulemusel on küpsemisprotsess aeglasem, selle tsükkel on pikem ja happesus on paremini tasakaalustatud tänu sellele, et tehnoloogiline küpsus on paremini tasakaalustatud. Tulemuseks on veinid, millel on väga hea happesuse ja alkoholisisalduse tasakaal. Happesus on piisav, kuid mitte terav.

Viinamarjad, mis kasvavad veini „Abadía Retuerta“ tootmispiirkonna muldades, mis on valdavalt lubjarikkad ja sisaldavad vähesel määral orgaanilisi aineid, on koos viljelemismeetoditega andnud kodu eriomastele mikroorganismidele, mis on olnud suutelised piirkonnas kohanema ja paljunema ning muutuma selle piirkonna iseloomulikuks eripäraks. Pärast huvipakkuvate tüvede põhjalikku tuvastamist, isoleerimist ja iseloomustamist õnnestus need mikroorganismid kaasata tootmisprotsessi, kasutades kääritamisel piirkonnale omast pärmi, mis annab veinidele „Abadía Retuerta“ väga individuaalsed, ümbritsevate piirkondade veinide omadest erinevad omadused – veinid on värske ja intensiivse aroomiga (metsamarjad, ananass, greipfruut, lillelised ja eksootilised nüansid jne). Samamoodi toodavad piirkonnale omased bakterid malolaktilise kääritamise ajal vähe biogeenseid amiine.

Ehkki määratletud geograafiline piirkond jääb kaitstud geograafilise tähisega veini „Castilla y León“ tootmispiirkonna piiresse, erinevad selle veinide omadused märkimisväärselt nii selle kui ka kaitstud päritolunimetusega veini „Ribera del Duero“ omadustest, kusjuures viimatinimetatud veini tootmispiirkond asub naabruses.

KGT Castilla y León	„Abadía Retuerta“	ERINEVUS
> 11,0	> 12,0	Suurem alkoholisisaldus
16 000 kg	8 000 kg	Väiksem saagikus hektari kohta
< 13,36 meq/l	< 16,7 meq/l	Suurem lenduvate hapete sisaldus
Ribera del Duero (KPN)	Abadía Retuerta	ERINEVUS
> 11,0 valgete puhul > 11,5 punaste puhul	> 12,0	kõrgema alkoholisisaldusega
7 000 kg	8 000 kg	Suurem saagikus hektari kohta
< 8,33 meq/l	< 16,7 meq/l	Suurem lenduvate hapete sisaldus

8.6.

Kaitstud päritolunimetusega veini „Abadía Retuerta“ taotluse esitab üks taotleja, sellega on määruse (EL) nr 1308/2013 artiklis 95 sätestatud erandi tingimused on täidetud. Kooskõlas määruse (EÜ) nr 607/2009 artikli 2 lõikega 1

a) on tegemist kindlaks määratud geograafilise piirkonna ainsa tootjaga. Punktis 4 kirjeldatud määratletud piirkonnas on ainult üks viinamarjakasvataja (kes on ka veinivalmistaja). Teisi viinamarjakasvatajaid ega veinivalmistajaid ei ole, seega ei ole praegu võimalik, et projektiga liituks mõni teine osaleja. Teised tootjad võivad siiski tulevikus kasutada registreeritud määratlust juhul, kui nad asuvad määratletud geograafilises piirkonnas, eeldusel, et nad vastavad tootespetsifikaadis kehtestatud tingimustele.

b) Piiritletud ala asub piirkonnas, mis on kaitstud geograafilise tähisega veini „Castilla y León“ tootmispiirkond, ja piirneb kaitstud päritolunimetusega veini „Ribera del Duero“ tootmispiirkonnaga. Sellegipoolest on piirkonnal selle paiknemise tõttu omadusi, mis erinevad märkimisväärselt ümbritsevate määratletud piirkondade omadest, või toote omadused erinevad ümbritsevatest määratletud piirkondadest saadud toodete omadest, nagu selgitatud eelmistes osades.

Ehkki veinidel „Abadía Retuerta“ on kaitstud geograafilise tähisega veini „Castilla y León“ omadusi, on neil samas ka teisi omadusi, mis erinevad selle kaitstud geograafilise tähisega teiste veinide omadest ja mida ei esine ka kaitstud päritolunimetusega veinidel „Ribera del Duero“. Need ainulaadsed omadused on esindatud üksnes piiritletud piirkonnas (*pago* ehk viinamarjaistandus).

Nende omaduste oluline element tuleneb veini „Abadía Retuerta“ valmistamiseks kasutatavate viinamarjasortide valikust, mis erineb märgatavalt naabruses asuvate viinamarjaistanduste põhivalikust. Kaitstud päritolunimetusega veini „Ribera del Duero“ tootmispiirkonnas ja ümbritsevates viinamarjaistandustes tehti varem kaitstud geograafilise tähisega veine; seal kasutatakse põhimõtteliselt sordi „Tempranillo“ monokultuuri selle eri sünonüümidega. Toote „Abadía Retuerta“ valmistamisel on kasutusele võetud mitmed viinamarjasordid (kuni üheksa punast ja viis valget sorti), see võimaldab meil valmistada kupaaže või üksnes iseloomulikust sordist „Tempranillo“ valmistatud veine. See ja erilised põllumajanduslikud ja ilmastikutingimused, mida on eelnevalt nimetatud, ning tootmistingimuste minimaalse sekkumise põhimõte tagavad veinidele nende eriomadused, mis eristavad neid ümbritsevate piirkondade veinidest.

9. **Muud olulised tingimused (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)**

Õigusraamistik:

siseriiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik:

täiendavad märgistusnõuded

Tingimuse kirjeldus:

1. „Vino de pago“ on traditsiooniline nimetus, nagu on määratletud määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 112 lõike 1 punktis a. Seepärast võib kooskõlas nimetatud määruse artikli 119 lõike 3 punktiga a seda mõistet kasutada „Denominación de Origen Protegida“ („kaitstud päritolunimetus“) asemel.
2. Kaitstud päritolunimetusega veinide „Abadía Retuerta“ puhul võib sildil kasutada traditsioonilisi mõisteid „CRIANZA“, „RESERVA“ ja „GRAN RESERVA“ kooskõlas määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 112 lõike 1 punktiga b tingimusel, et need vastavad kehtivates õigusaktides kehtestatud kasutustingimustele, ja on kantud elektroonilisse andmebaasi E-Bacchus.
3. Samuti võib kaitstud päritolunimetusega veinide „Abadía Retuerta“ märgistusel olla sõna „ROBLE“, kui on tagatud vastavus kehtivatele õigusaktidele.

Link tootespetsifikaadile

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