V

*(Ilmoitukset)*

# MUUT SÄÄDÖKSET

# EUROOPAN KOMISSIO

## Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)

(2023/C 4/12)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 ([1]) 17 artiklan 5 kohdan mukaisesti.

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

**”Abadía Retuerta”**

**PDO-ES-02481-AM01**

**Tiedonannon päivämäärä: 11.10.2022**

**HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT**

**Tuotteen aistinvaraisen kuvauksen mukauttaminen**

*Kuvaus:*

Suojattujen viinien aistinvaraisten ominaisuuksien kuvausta on tarpeen muuttaa siten, että viinien ominaisuudet voidaan yhdistää aistinvaraisiin asiasanoihin arviointipaneelissa, joka täyttää UNE-EN-ISO 17025 -standardissa vahvistetut vaatimukset.

Muutos koskee tuote-eritelmän 2b kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaa.

Tämä muutos on vakiomuutos, koska sillä mukautetaan aistinvaraisten ominaisuuksien kuvausta 17025-standardin mukaisen aistinvaraisen arvioinnin helpottamiseksi. Siitä ei aiheudu olennaista muutosta tuotteeseen, vaan tuote säilyttää luonnon ja inhimillisten tekijöiden välisestä vuorovaikutuksesta aiheutuvat ominaisuutensa ja profiilin, joita käsitellään yhteyden kuvauksessa. Muutos ei siksi kuulu mihinkään asetuksen (EU) 2019/33 14 artiklan 1 kohdassa säädetyistä muutostyypeistä.

*Perustelut:*

Kun suojatun alkuperänimityksen ”Abadía Retuerta” rekisteröintiä koskeva hakemus jätettiin, ISO-standardin 17025 mukainen aistinvarainen arviointi ei ollut yhtä kehittynyt, ja nyt on havaittu, että jotkin kuvaukset eivät sovellu akkreditoidun arviointipaneelin arviointiin. Siinä todettiin esimerkiksi, että punaviineissä olisi oltava voimakas tai erittäin voimakas väri. Arviointimenetelmässä vaihtoehtoina ovat kuitenkin vain kevyt, keskivoimakas tai voimakas väri. Valkoviineistä todetaan niin ikään, että niissä on oltava eksoottisten hedelmien aromeja. Termi ”eksoottinen” ei kuitenkaan ole riittävän täsmällinen, minkä vuoksi se on päätetty korvata termillä ”trooppinen tai sitrushedelmäinen”.

([1]) EUVL L 9, 11.1.2019, s. 2.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

Abadía Retuerta

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

4. **Viini(en) kuvaus**

1. Valkoviinit

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Valkoviinit ovat kuultavia ja/tai kirkkaita, väriltään oljenkeltaisia, vihertävän keltaisia tai kullankeltaisia. Niissä on kivihedelmien ja/tai puussa kasvavien hedelmien ja/tai trooppisten hedelmien ja/tai sitrushedelmien aromeja. Maku on tasapainoisen hapokas ja täyteläinen; jälkivaiheen aromissa on kivihedelmien ja/tai puussa kasvavien ja/tai trooppisten hedelmien ja/tai sitrushedelmien vivahteita.

(*) Niiden analyyttisten ominaisuuksien osalta, joita ei ole mainittu tässä asiakirjassa, viinien on oltava voimassa olevan EU:n lainsäädännön mukaisia.

| Yleiset analyyttiset ominaisuudet | |
|---|---|
| Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) | |
| Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): | 12,0 |
| Kokonaishappopitoisuus vähintään | 60,00 milliekvivalenttia/litra |
| Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) | 16,7 |
| Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l) | 200 |

2. Punaviinit

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Punaviinit ovat väriltään kuultavia ja/tai kirkkaita, väri on keskivoimakas tai voimakas ja vaihtelee violetinpunaisesta tiilenpunaiseen. Tuoksussa on punaisten ja/tai mustien hedelmien vivahteita; tynnyrissä vanhennetuissa viineissä on balsamimaisia ja/tai mausteisia ja/tai paahdettuja vivahteita. Suutuntumassa on runkoa, ja jälkimaku vaihtelee keskipitkästä pitkään. Alkoholin ja happamuuden suhde on tasapainoinen. Jälkimaussa tuntuvat hedelmäiset ja tapauksen mukaan vanhentamisesta peräisin olevat maut.

(*) Niiden analyyttisten ominaisuuksien osalta, joita ei ole mainittu tässä asiakirjassa, viinien on oltava voimassa olevan EU:n lainsäädännön mukaisia.

| Yleiset analyyttiset ominaisuudet | |
|---|---|
| Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) | |
| Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): | 12,0 |
| Kokonaishappopitoisuus vähintään | 60,00 milliekvivalenttia/litra |

| Yleiset analyyttiset ominaisuudet | |
|---|---|
| Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) | 16,7 |
| Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l) | 150 |

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1. *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

1.

Sadon käsittely

Viiniköynnökset kasvatettava käyttämällä espalier-menetelmää tai perinteistä goblet-menetelmää tai sen muunnelmia. Vähimmäistiheys on 1 000 viiniköynnöstä hehtaaria kohden ja enintään 5 000 viiniköynnöstä hehtaaria kohden.

2.

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

— Yhdestä rypälelajikkeesta valmistetut punaviinit valmistetaan yksinomaan jostakin sallitusta punaisesta lajikkeesta. Useasta rypälelajikkeesta valmistettujen viinien viiniyttäminen tapahtuu rypälelajikekohtaisesti, minkä jälkeen eri lajikkeista viiniytetyt viinit sekoitetaan keskenään. Lajikkeita voidaan myös sekoittaa yhteen sammioon ennen viiniyttämistä. Maserointi kestää 6–30 päivää.

— Useasta rypälelajikkeesta valmistettujen valkoviinien viiniyttäminen tapahtuu rypälelajikekohtaisesti, minkä jälkeen eri lajikkeista viiniytetyt viinit sekoitetaan keskenään. Lajikkeita voidaan myös sekoittaa yhteen sammioon ennen viiniyttämistä. Usean lajikkeen sekoitukset valmistetaan valkoviinin hyväksytyistä lajikkeista. Lyhyen maseroinnin jälkeen kuoret puristetaan ja puristemehu kirkastetaan kylmässä.

— Kaikissa valmistusvaiheissa käytetään valikoitua kotoperäistä hiivaa.

— Vanhentaminen tapahtuu seuraavasti:

— yhdestä rypälelajikkeesta valmistetut punaviinit: vanhentaminen tammityynnyreissä vähintään 12 kuukauden ajan

— useasta rypälelajikkeesta valmistetut punaviinit: vanhentaminen tammityynnyreissä vähintään kuuden kuukauden ajan

— useasta rypälelajikkeesta valmistetut valkoviinit: kypsytys terässäiliössä tai vanhentaminen tammityynnyreissä vähintään kolmen kuukauden ajan.

3.

Viininvalmistukseen liittyvä rajoitus

Viinin valmistuksessa rypäleiden ja viinin muuntosuhde saa olla enintään 75 prosenttia (75 litraa viiniä 100 kg rypäleitä kohti) sekä punaisten että valkoisten lajikkeiden osalta.

5.2. *Enimmäistuotokset*

1.

8 000 kg rypäleitä hehtaaria kohden

2.

60 hehtolitraa hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Rajattu maantieteellinen alue kuuluu Sardón de Dueron kuntaan Valladolidin maakunnassa ja sijaitsee polygonissa 2 (maarekisterissä rajattu alue), johon sisältyvät seuraavat lohkot: lohko 1, lohko 4, lohko 5, lohko 6, lohko 8, lohko 9, lohko 10, lohko 13, lohko 14 ja lohko 9 000, siten kuin niihin viitataan Espanjan viljelylohkojen tunnistamisjärjestelmässä (SIGPAC) ja sellaisina kuin ne on julkaistu toimivaltaisen viranomaisen hyväksynnän päivämääränä. Lohkot muodostavat yhtenäisen maa-alueen.

| Maarekisterialue | Lohko | Pinta-ala (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 |
| | Yhteensä. | 560,49 hehtaaria |

7. **Pääasiallinen rypälelajike / pääasialliset rypälelajikkeet**

Albillo mayor

Cabernet franc

Cabernet sauvignon

Garnacha tinta

Gewürztraminer

Godello

Graciano

Malbec

Merlot

Petit verdot

Pinot noir

RIESLING

Sauvignon blanc

Syrah

Tempranillo

Verdejo

8. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

8.1. *Ympäristöolosuhteet (luontoon liittyvät tekijät)*

Rajatun maantieteellisen alueen pinta-ala on 560,49 hehtaaria. Kyseessä on yhtenäinen maa-alue. Se sijaitsee maantieteellisellä alueella, jota on perinteisesti kutsuttu nimellä ”Abadía Retuerta”. Nimi viittaa Retuerta-luostaria ympäröineisiin laajoihin maa-alueisiin. Espanjan kuninkaallisen akatemian (*Real academia de la Lengua Española*) sanakirjassa sanan ”abadía” jälkimmäinen merkitys on ”apotin johtama kirkko ja luostari ja niihin kuuluvat maa-alueet”. Tämän maa-alueen muodostavat maat, olivat peräisin aateliston ja kuninkaallisten luostareille tekemistä lahjoituksista. Abadía Retuertan tapauksessa tästä on todisteita vuodesta 1143 alkaen. Dueron laaksosta tuli muslimimiehityksen jälkeen luostariyhteisöjen muodostama alue. Evankeliumin julistamisen lisäksi niillä oli tärkeä taloudellinen rooli, sillä ne ohjasivat kotieläintuotantoa ja viljelyä. Merkittävien luostarien olemassaolo merkitsi, että alue kasvoi maatalouden kannalta tärkeäksi. Yhteys viinintuotantoon on ollut erityisen merkittävä ja säilynyt sellaisena tähän päivään saakka.

”Abadía Retuertan” maantieteellisellä alueella on ikään kuin luonnolliset rajat: pohjoisessa Duero-joki ja El Carrascal -vuori etelässä. Molemmat ovat yhteisön tärkeinä pitämiä suojelualueita.

Abadía Retuertan sijainti on erityinen: Valladolidin maakunnan läpi virtaavan Duero-joen muodostaman laakson pohjalla jokialtaan kapeimmassa kohdassa. Rajattu maantieteellinen alue sijaitsee joen erään mutkan pengerretyllä rannalla, jota reunustavat kaksi korkeammalla (880 m korkeudessa) sijaitsevaa kalkkikivi- ja merkelipitoista tasankoa. Ne sijaitsevat lähellä toisiaan ja muodostavat alueen pohjoisen ja eteläisen rajan. Rautatammi- ja mäntymetsät, jotka säätelevät kosteustasoa, muodostavat rajatun alueen eteläisen, itäisen ja läntisen reunan. Aluetta rajaavat kokonaisuudessaan Abadía Retuertan alueen fyysiseen ympäristöön liittyvät osatekijät.

Ilmasto:

Abadía Retuertan alueen ilmasto on luonteeltaan selvästi mannermainen, ja siihen vaikuttavat Atlantilta tulevat pilvet, kohtalainen sademäärä ja kuiva kesäkausi. Alueen yhtä puolta reunustaa Duero-joki, joka toimii ikään kuin esteenä, ja toista puolta reunustaa tasanko, joten alue sijaitsee hyvin erityisellä ilmastovyöhykkeellä.

Alueen sääasemien tietoja on tutkittu. Viitteenä käytetään joen toisella puolen viereisellä tilalla sijaitsevaa sääasemaa (Granja Sardón) ja 12 kilometrin päässä Tudela de Duerossa, joka sijaitsee SMM:n Castilla y Léon piiriin kuuluvista kaupungeista lähimpänä, sijaitsevaa asemaa.

Taulukosta 1 nähdään, että lämpötila on korkea kesällä ja matala talvella ja että lämpövaihtelut ovat merkittäviä. Esimerkiksi Abadía Retuertassa absoluuttisesti korkeimmaksi lämpötilaksi on mitattu 42 °C ja matalimmaksi –20 °C.

*Taulukko 1.*

**Kuukauden keskilämpötilat (°C)**

| Vuodenaika: | tammi- | helmi- | maalis- | huhti- | touko- | kesä- | heinä- | elo- | syys- | loka- | marras- | joulukuu |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 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 |

Lämpötiloja vertailtaessa voidaan todeta, että Abadía Retuertan lämpötila on lähes yhtä astetta alempi kuin lähellä sijaitsevassa Tudela de Dueron kunnassa ja että myös Sardónissa lämpötilat vaihtelevat huomattavasti.

Näin ollen Abadía Retuerta -viiniköynnösten kasvukausi on lyhyempi, mikä tekee osaltaan paikallisesta viininviljelystä ainutlaatuista.

Pitkä kylmä kausi lisää selvästi alle 0 °C:n lämpötilassa esiintyvän hallan vaaraa. Abadía Retuertassa jään riski on suurin ja hallaton kausi lyhyin.

Naapurikylien keskimääräisiä sademääriä koskevat tiedot (taulukko 2) osoittavat, että kyseessä on melko homogeeninen alue, jonka vuotuinen sademäärä on keskimäärin noin 450 mm. Vaikka Abadía Retuerta saa osakseen eniten sateita, noin 490 mm vuodessa, myös kausivaihtelu on suurinta; kesällä sademäärä on vähäinen, mikä aiheuttaa akuuttia vesipulaa, koska mahdollinen haihduttamiskyky on suuri.

*Taulukko 2.*

**Vuoden keskilämpötilat ja sademäärät**

| VUODENAIKA | Vuoden keskilämpötila (°C) | Keskimääräinen vuotuinen sademäärä (mm) |
|---|---|---|
| Sardón (Granja) | 10,7 | 450,3 |
| ABADÍA RETUERTA | 10,8 | 489,8 |

| VUODENAIKA | Vuoden keskilämpötila (°C) | Keskimääräinen vuotuinen sademäärä (mm) |
|---|---|---|
| Tudela de Duero | 11,7 | 443,3 |
| Valbuena de D. | – | 475,1 |
| Quintanilla de O. | – | 435,9 |
| Peñafiel | – | 475,4 |

8.2.

Kaikkia ilmastotietoja analysoimalla voidaan määrittää Abadía Retuertan mesoilmastollinen vyöhyke, jota rajaavat Dueron allas – joka toimii lämpöesteenä erottaen alueen Granja Sardónista – ja korkealla sijaitseva Quintanillan tasanko.

Tällainen sijainti tarjoaa erityiset ilmasto-olot, joissa lähes 900 metrin korkeudella sijaitsevalta tasangolta puhaltava kylmempi ilma kohtaa Duero-joen kosteuden 725 metrin korkeudessa.

Tämä on erillinen viileä alue, jolla hallanvaara on merkittävä ja viininviljelyn bioilmastoindeksien arvot ovat suhteellisen alhaiset, mikä mahdollistaa hyvän kypsymisen, ominaisuuksiltaan erittäin tasapainoiset rypäleet ja suuren viinintuotantopotentiaalin.

Maaperä

Abadía Retuertan alue sijaitsee Espanjan laajalla pohjoisella tasangolla maa-alueella, joka koostuu muinaisesta tasoittuneesta kivestä muodostuvasta kallioperästä, jota peittävät osittain tertiääriset sedimentit.

Kivityyppejä (konglomeraatit, hiekka, kipsipitoista ja kipsitöntä merkeliä, savea ja kalkkikiveä) ja morfologisia yksiköitä (tasankoja, rinteitä, kukkuloita, penkereitä ja tasaisia maatalousmaita) on hyvin monenlaisia. Tähän moninaisuuteen tuo lisänsä Abadia Retuertan ainutlaatuinen ominaisuus, joka on viininviljelyn kannalta erittäin merkittävä: hiekkapeite, jonka syvyys vaihtelee muutamista senttimetreistä useisiin metriin. Hiekkapeitteen alle ”kätkeytyy” usein erittäin monimuotoinen maaperä.

Abadía Retuertan alueen maaperän pH on homogeeninen ja hieman emäksinen. Maaperässä on vähän orgaanisia aineksia, ja sen rakenne vaihtelee hiekkaisesta hiuesaviseen. Hiekkaa on suuri prosenttiosuus lähes koko alueella, ja savipitoisuus kasvaa lähempänä rinnealuetta. Karbonaatin ja aktiivisen kalsiumkarbonaatin kokonaismäärä on yleensä alhainen, mutta se nousee korkeuden myötä.

8.3. *Ympäristöolosuhteet (inhimilliset tekijät)*

Viiniköynnökset sidotaan tukirakenteisiin lukuun ottamatta luostaria vastapäätä olevia köynnöksiä, jotka kasvatetaan esteettisestä syistä tukematonta menetelmää (goblet) käyttämällä. Leikkaustyyppejä on kaksi: Guyot-leikkaus (Sauvignon Blanc, Merlot ja Cabernet Sauvignon) ja Royat-leikkaus (muut lajikkeet). Pieniterttuiset lajikkeet leikataan Guyot-leikkauksella, ja Cordon-leikkauksen avulla voidaan paremmin säädellä muiden lajikkeiden tuotantoa. Viiniköynnökset leikataan kasvukauden aikana (ns. kesäleikkaus), viiniköynnöksen versoessa, mikä on välttämätöntä viinitilan tuotosten mukauttamiseksi. Vaikka ehdotettu enimmäissato on 60 hehtolitraa hehtaarilta, keskimääräiset todelliset sadot eivät ylitä 40:tä hehtolitraa hehtaarilta viinitarhan käytäntöjen vuoksi. Abadía Retuerta -viinin pieni sato ja fyysiset ominaisuudet vaikuttavat sen laatuun ja erityisluonteeseen.

Viinitarhoissa vuosien ajan jatkuneiden töiden jälkeen monet istutetut lajikkeet ovat sopeutuneet Abadía Retuertan alueen maaperään. Niillä on oma erityislaatunsa ja omat erityisominaisuutensa.

Viljeltyjen rypälelajikkeiden laajan valikoiman lisäksi viininviljelyalueelle on valittu huolellisesti kotoperäisiä mikrobipopulaatioita (jotka aiheuttavat viinien tärkeimmät biokemialliset reaktiot), koska maaperä ja ilmasto-olosuhteet yhdessä varmistavat, että ne sopeutuvat hyvin ja selviävät siellä.

Tällä tavalla on eristetty useita viinialueelle kotoperäisiä mikro-organismeja, mukaan lukien kotoperäinen hiiva *Saccharomyces verevisiae subsp. cerevisiae* ja bakteeri *Oenococcus oeni*, jotka otetaan osaksi viininvalmistusprosessia jokaisen sadonkorjuun alkuvaiheessa.

Myös rypäleiden käsittely sadonkorjuun ja Abadía Retuerta -viinin valmistuksen aikana poikkeaa ympäröivän alueen perinteisestä käsittelystä. Se perustuu painovoimaan, rypäleiden käsittelytapaan, jossa vältetään pumppujen käyttöä. Tämä edistää luonnollisten prosessien kehittymistä, mikä johtaa huolellisempaan käsittelyyn. Käymisprosessissa käytettävillä kotoperäisillä mikrobeilla tuotetaan viinejä, joiden alkuperä voidaan täydellisesti tunnistaa, joiden hedelmäinen aromi säilyy paremmin ja joiden väri on vakaampi.

8.4. *Viinin laatu ja ominaisuudet*

Abadía Retuertan alueella valmistetuilla viineillä on ainutlaatuisia ominaisuuksia, jotka ovat peräisin niiden maantieteellisen alueen erityispiirteistä:

1) Äärimmäinen ilmasto ja päivä- ja yölämpötilojen väliset voimakkaat vaihtelut mahdollistavat rypäleiden kypsymisen hitaasti ja täsmällisesti. Näin syntyy viinejä, jotka ovat väriltään syviä ja volyymiltään intensiivisiä, hyvärakenteisia ja joissa on runsaasti polyfenoliyhdisteitä, kuten antosyaaneja.

2) Maaperän rakenne, koostumus ja ravinteet sekä joen läheisyys alueella, jolla on vain vähän sateita, antavat viineille täyteläisen luonteen sekä hyvän alkoholin ja hapokkuuden tasapainon ja pH-tasapainon.

3) Viinitilalta peräisin olevien kotoperäisten hiivojen käyttö antaa viinille tunnusomaisen luonteen, monivivahteisen aromaattisen profiilin, jossa tuntuvat puhtaat, hedelmäiset ja kukkaiset aromit, jossa on raikkautta sekä hyvin erityisiä balsamin ja Välimeren alueen pensaskasvien vivahteita (yrtit kuten timjami ja laventeli, päivännoutokasvit), jotka muistuttavat viinitilan palstoja suojaavan ympäristön kasvillisuudesta ja erottavat viinit lähialueiden viineistä.

4) Painovoiman käyttö kaikissa viininvalmistusprosesseissa mahdollistaa tuotannon hellävaraisemmalla ja luonnollisemmalla tavalla. Näin saadaan aikaan runsaampi ja hedelmäisempi suutuntuma, pidempään kestävä tuoksu sekä ympäröivän alueen viinejä hienompi ja vähemmän rustiikkinen tanniininen rakenne.

5) Nämä ominaisuudet tekevät viineistä ihanteellisia kypsytykseen ja vanhentamiseen joko tynnyreissä tai punaviinien osalta pulloissa. Näin on havaittu vuodesta 1996 alkaen, jolloin tuotanto aloitettiin.

Valkoviinien tuotanto on alueella melko epätavallista korkeuden ja äärimmäisen ilmaston vuoksi, mutta osalla Abadía Retuertan alueen viljelylohkoista, jotka ovat kasvillisuuden suojaamia, lähellä Duero-jokea ja joissa on muhevampaa maata ja soraa, voidaan viljellä menestyksekkäästi valkoisia lajikkeita.

Valkoviinit ovat siksi harvinaisia Duero-joen laaksossa. Abadía Retuertan viinitilalla jotkin valkoiset lajikkeet on saatu kypsymään erinomaisesti. Viinit ovat kirkkaan oljenvärisiä, ja niissä on häivähdys kullankeltaista. Viineissä on monivivahteinen ja intensiivinen tuoksu, joka muistuttaa kivihedelmiä, sekä aavistus ananaksen ja greipin ja kevyen paahteisia aromeja. Niiden volyymi ja maun täyteläisyys ovat huomion arvoisia. Pitoaika tynnyrissä antaa viinille raikkaan sitrusmaisen maun, jossa on savuisia ja hieman mausteisia aromeja.

8.5. *Syy-yhteys*

Abadía Retuertan muodostama poikkeuksellinen erillisalue kapeassa Dueron laaksossa, johon kerääntyy kylmää ilmaa ja kosteutta, sekä joen meanderin ja aluetta ympäröivän kasvillisuuden tarjoama suoja aiheuttavat epätavallisia sääoloja. Niihin vaikuttavat selvästi maaperätyypit, jotka antavat leimansa tuotettujen rypäleiden ja viime kädessä niistä saatavien viinien laatuun.

Kesäinen sää (ja tarkemmin sanottuna lämpötilan vaihtelu) yhdistettynä Abadía Retuertan alueen hiekkaiseen ja soraiseen maaperään merkitsee, että auringonsäteet heijastuvat päivän aikana takaisin kohti rypäleterttuja. Maaperä on näin ollen lämmin. Yöllä laakson pohjan (jolle kertyy kosteutta ja kylmää ilmaa) lämpötilainversion orografinen vaikutus yhdessä hiekkaisen maaperän kanssa (jolla on korkeampi lämpösäteilykerron) tarkoittaa, että lämpötila laskee nopeammin. Kaikki tämä johtaa suurempiin yö- ja päivälämpötilojen vaihteluihin, mikä vaikuttaa suoraan rypäleiden kypsymiseen alueella: rypäleiden kuoret ovat paksumpia kuin muilla alueilla, mikä tarkoittaa myös sitä, että niiden väri on voimakkaampi, kun antosyaniinien kokonaismäärä kasvaa. Tällä tekijällä on pysyvä vaikutus viiniin siten, että maserointiprosessissa solunulkoisen käymisen ja jälkikäymisen jälkeen viinillä on voimakkaampi väri ja korkeampi polyfenolien kokonaismäärää kuvaava indeksi (Total Polyphenols Index, TPI) kuin muilla ympäröivällä alueella tuotetuilla viineillä. Näin syntyvät Abadía Retuerta -punaviinien tärkeimmät ominaisuudet: niiden erinomainen rakenne ja pitkä jälkimaku.

Myös vuotuinen keskilämpötila poikkeaa ympäröivien alueiden lämpötilasta, mikä vaikuttaa siihen, että kypsyminen tapahtuu hitaammin, sykli on pidempi ja happopitoisuus parempi, koska tekninen kypsyysaste on tasapainoisempi. Tämä johtaa siihen, että viineissä happamuus ja alkoholipitoisuus ovat hyvin tasapainossa, ja happamuus on riittävä, mutta viineissä ei ole terävyyttä.

Rypäleet, jotka kasvavat Abadía Retuertan alueen pääasiassa kalkkipitoisessa maaperässä, johon sisältyy vähän orgaanisia aineksia, ovat yhdessä viljelymenetelmien kanssa tarjonneet edellytykset tietyille mikro-organismeille, jotka ovat kyenneet sopeutumaan ja lisääntymään alueella. Niistä on tullut sille ominainen piirre. Kiinnostavien kantojen tunnistamisen, eristämisen ja karakterisoinnin jälkeen tämä mikrobisto oli mahdollista sisällyttää tuotantoprosessiin käyttämällä kotoperäistä hiivaa käymisprosessin aikana. Tämä antaa Abadía Retuerta -viineille erittäin yksilölliset ominaisuudet, jotka poikkeavat lähiympäristön viinien ominaisuuksista, nimittäin raikkaan ja intensiivisen aromaattisen profiilin (kuten metsämarjat, ananas, greippi, kukkaiset ja eksoottiset vivahteet). Samoin malolaktisen käymisen aikana kotoperäiset bakteerit tuottavat vähän biogeenisiä amiineja.

Vaikka rajattu maantieteellinen alue sijaitsee Castilla y León (SMM) -viinien alueella, sen viinien ominaisuudet eroavat huomattavasti näiden ja viereisellä alueella tuotettavien Ribera del Duero (SAN) -viinien ominaisuuksista:

| SMM Castilla y León | ”Abadía Retuerta” | ERO |
|---|---|---|
| > 11,0 | > 12,0 | Suurempi kokonaisalkoholipitoisuus |
| 16 000 kg | 8 000 kg | Alhaisempi hehtaarituotos |
| < 13,36 meq/l | < 16,7 meq/l | Suurempi haihtuvien happojen pitoisuus |
| SAN Ribera del Duero | ABADÍA RETUERTA | EROT |
| > 11,0 valkoviineissä<br>> 11,5 punaviineissä | > 12,0 | Suurempi alkoholipitoisuus |
| 7 000 kg | 8 000 kg | Suurempi hehtaarituotos |
| < 8,33 meq/l | < 16,7 meq/l | Suurempi haihtuvien happojen pitoisuus |

8.6.

Suojattua alkuperänimitystä ”Abadía Retuerta” hakee yksi ainoa hakija, koska asetuksen (EU) N:o 1308/2013 95 artiklassa säädetyn poikkeuksen edellytykset täyttyvät. Erityisesti todetaan, että asetuksen (EY) N:o 607/2009 2 artiklan 1 kohdan vaatimukset täyttyvät:

a) Asianomainen henkilö on ainoa tuottaja kyseisellä rajatulla maantieteellisellä alueella. Kohdassa 4 kuvatulla rajatulla alueella on vain yksi viininviljelijä (joka on myös viininvalmistaja). Muita viljelijöitä tai viininviljelijöitä ei ole, joten hankkeeseen ei ole toistaiseksi mahdollista osallistua. Tulevaisuudessa kuitenkin muut tuottajat voivat käyttää rekisteröityä nimeä, jos ne sijoittuvat tälle rajatulle maantieteelliselle alueelle ja täyttävät tuote-eritelmässä asetetut edellytykset.

b) Rajattu alue sijaitsee SMM:n Castilla y León kattamalla alueella ja SAN:n Ribera del Duero kattaman alueen rajalla. Tällä alueella on sijainnistaan johtuen ominaisuuksia, jotka eroavat olennaisesti ympäröivien rajattujen alueiden ominaisuuksista, tai tuotteen ominaisuudet eroavat ympäröiviltä rajatuilta alueilta saatujen tuotteiden ominaisuuksista, kuten edellisissä kohdissa on selitetty.

Vaikka Abadía Retuerta -viineillä on SMM-merkinnällä Castilla y León varustettujen viinien ominaisuuksia, niillä on myös niistä poikkeavia ominaisuuksia, joita ei myöskään ole SAN-merkinnällä varustetuissa Ribera del Duero -viineissä. Nämä erityisominaisuudet esiintyvät vain rajatulla alueella (pago tai viinitila).

Tärkein näistä erityispiirteistä on se, että Abadía Retuertan alueen rypälelajikekartta eroaa merkittävästi viereisten viininviljelyalueiden lajikekartasta. SAN-alueella Ribera del Duero ja ympäröivillä viininviljelmillä, joilta saadaan SMM-merkinnällä varustettuja viinejä, on käytännössä Tempranillo-lajikkeen monokulttuuri (mukaan lukien lajikkeesta käytetyt synonyymit). Abadía Retuertan alueella on useita lajikkeita (jopa yhdeksän punaista ja viisi valkoista), joiden avulla voidaan valmistaa sekoiteviinejä tai omaleimaisia viinejä pelkästään Tempranillo-lajikkeesta. Tämä yhdessä jo mainittujen erityisten viljely- ja ilmasto-olosuhteiden ja vähän ihmisen osallistumista vaativien tuotanto-olosuhteiden kanssa antaa viineille niiden erityisen profiilin, joka eroaa ympäröivien alueiden viinien profiilista.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

1. ”Vino de pago” on asetuksen (EY) N:o 1308/2013 112 artiklan 1 kohdan a alakohdan mukainen perinteinen merkintä. Siksi kyseisen asetuksen 119 artiklan 3 kohdan b alakohdan mukaisesti tätä ilmaisua voidaan käyttää viinin merkitsemiseen merkinnän ”Denominación de Origen Protegida” (”suojattu alkuperänimitys”) sijaan.
2. SAN-merkinnällä suojattujen Abadía Retuerta -viinien etiketeissä voidaan käyttää perinteisiä ilmaisuja ”CRIANZA”, ”RESERVA” ja ”GRAN RESERVA” asetuksen (EU) N:o 1308/2013 112 artiklan 1 kohdan b alakohdan mukaisesti edellyttäen, että niissä noudatetaan voimassa olevan lainsäädännön mukaisia käyttöehtoja, jotka on esitetty sähköisessä E-Bacchus-tietokannassa.
3. Samoin SAN-merkinnällä suojattujen Abadía Retuerta -viinien etiketeissä voi olla sana ”ROBLE”, mikäli voimassa olevan lainsäädännön noudattaminen varmistetaan.

**Linkki tuote-eritelmään**

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