V.

(Objave)

DRUGI AKTI

EUROPSKA KOMISIJA

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(2023/C 4/12)

Ova se obavijest objavljuje u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

„Abadía Retuerta"

PDO-ES-02481-AM01

Datum početka primjene: 11. listopada 2022.

OPIS I RAZLOZI ODOBRENE IZMJENE

Izmjena organoleptičkog opisa proizvoda

Opis

Organoleptički opis zaštićenih vina treba izmijeniti kako bi se njihova svojstva mogla povezati s deskriptorima koje može procijeniti ocjenjivačka komisija u skladu s kriterijima utvrđenima normom UNE-EN-ISO 17025.

Izmjena se odnosi na točku 2. podtočku (b) specifikacije proizvoda i točku 4. jedinstvenog dokumenta.

Riječ je o standardnoj izmjeni jer se njome prilagođavaju organoleptička svojstva kako bi se mogla bolje procijeniti u senzorskoj analizi u skladu sa standardom 17025 i jer ne podrazumijeva izmjenu proizvoda. Proizvod zadržava svojstva i profil opisane u odjeljku o povezanosti koji proizlaze iz međudjelovanja okolišnih i ljudskih čimbenika. Stoga se smatra da ta izmjena ne pripada nijednoj od kategorija iz članka 14. stavka 1. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33.

Razlog

U trenutku podnošenja zahtjeva za registraciju ZOI-ja Abadía Retuerta senzorna analiza u skladu s normom ISO 17025 bila je manje razvijena. Sada je jasno da akreditirana ocjenjivačka komisija neke opise ne može ocijeniti. Na primjer, rečeno je da bi crna vina trebala imati visok ili vrlo visok intenzitet boje. Međutim, metoda kušanja obuhvaća samo nizak, srednji i visok intenzitet boje. Nadalje, za bijela vina navodi se da bi se trebala odlikovati notama egzotičnog voća. Međutim, pojam „egzotično" nije dovoljno precizan. Zbog toga je odlučeno da se riječ „egzotično" zamijeni riječima „tropsko voće i/ili citrusi".

([1]) SL L 9, 11.1.2019., str. 2.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv**

Abadía Retuerta

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

4. **Opis vina**

1. Bijela vina

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Bijela su vina bistra i/ili sjajna. Boja im varira od slamnatožute do zelenkastožute ili zlatne. U mirisu se osjećaju note koštuničavog voća i/ili voća iz voćnjaka i/ili tropskog voća i/ili citrusa. Uravnotežene su kiselosti i ne ostavljaju oštar okus u ustima te imaju retronazalni miris koji podsjeća na koštuničavo voće i/ili voće iz voćnjaka i/ili tropsko voće i/ili citruse.

(*) U pogledu analitičkih parametara koji nisu navedeni u ovom dokumentu vina moraju biti u skladu s važećim zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	12,0
Najmanja ukupna kiselost	60,00 u miliekvivalentima po litri
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	16,7
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	200

2. Crna vina

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Crna su vina bistra i/ili sjajna, imaju srednji ili visok intenzitet boje, s nijansama u rasponu od ljubičaste do crvene boje. U mirisu se osjećaju note crvenog i/ili crnog bobičastog voća i, ako je vino dozrijevalo u drvenim bačvama, balzamične i/ili pikantne i/ili prepečene note. Naposljetku, imaju strukturirani okus, koji se srednje dugo do dugo zadržava u ustima. Omjer alkohola i kiselosti uravnotežen je. Retronazalna aroma voća ponekad je popraćena aromama dozrijevanja.

(*) U pogledu analitičkih parametara koji nisu navedeni u ovom dokumentu vina su u skladu s važećim zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	12,0
Najmanja ukupna kiselost	60,00 u miliekvivalentima po litri

Opća analitička svojstva	
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	16,7
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	150

5. **Postupci proizvodnje vina**

5.1. *Posebni enološki postupci*

1.

Uzgojna praksa

Primjenjuju se rešetkasti ili tradicionalni sustavi račvaste rezidbe vinove loze ili njihove varijacije. Najmanja gustoća sadnje vinove loze iznosi 1 000 trsova po hektaru, a najveća 5 000 trsova po hektaru.

2.

Posebni enološki postupak

— Jednosortno crno vino proizvodi se isključivo od jedne odobrene crne sorte. Ako se crna vina proizvode od više sorti, svaka se zasebno prerađuje u vino, a „kupaža" ili miješanje sorti odvija se poslije. Sorte se isto tako mogu miješati u jednoj posudi prije nego što se od njih napravi vino. Maceracija traje od 6 do 30 dana.

— Ako se bijela vina proizvode od više sorti, svaka se zasebno prerađuje u vino, a „kupaža" ili miješanje sorti odvija se poslije. Sorte se isto tako mogu miješati u jednoj posudi prije nego što se od njih napravi vino. Mješavine više sorti moraju se proizvoditi od sorti odobrenih za bijelo vino. Nakon kratke maceracije s kožom grožđe se preša, a mošt prolazi postupak hladnog taloženja.

— U svim slučajevima mora se upotrebljavati odabrani prirodni kvasac.

— Za trajanje odležavanja vrijede sljedeća pravila:

— Jednosortno crno vino: odležavanje u hrastovim bačvama najmanje 12 mjeseci.

— Višesortno crno vino: odležavanje u hrastovim bačvama najmanje 6 mjeseci.

— Višesortno bijelo vino: dozrijevanje u čeličnim spremnicima ili odležavanje u hrastovim bačvama najmanje 3 mjeseca.

3.

Ograničenje koje se odnosi na proizvodnju vina

Najveći faktor konverzije grožđa u vino iznosi 75 % (75 litara vina za svakih 100 kg grožđa) za crne i bijele sorte.

5.2. *Najveći prinosi*

1.

8 000 kilograma grožđa po hektaru

2.

60 hektolitara po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Razgraničeno zemljopisno područje dio je općine Sardón de Duero u provinciji Valladolid, a nalazi se unutar poligona 2 koji uključuje sljedeće parcele: parcela 1, parcela 4, parcela 5, parcela 6, parcela 8, parcela 9, parcela 10, parcela 13, parcela 14 i parcela 9 000 iz španjolskog sustava za identifikaciju zemljišnih parcela (SIGPAC), kako je objavljeno na datum odobrenja nadležnog tijela. Te parcele obuhvaćaju neprekinutu površinu zemljišta.

Poligon	Parcela	Područje (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
	Ukupno	560,49 ha

7. **Sorte vinove loze**

Albillo mayor

Cabernet franc

Cabernet sauvignon

Garnacha tinta

Gewürztraminer

Godello

Graciano

Malbec

Merlot

Petit verdot

Pinot noir

Riesling

Sauvignon blanc

Syrah

Tempranillo

Verdejo

8. **Opis povezanosti**

8.1. *Okolišni uvjeti (prirodni čimbenici)*

Definirano zemljopisno područje sastoji se od 560,49 hektara neprekinute površine zemljišta. Nalazi se na zemljopisnom području koje se u prošlosti nazivalo „Abadía Retuerta” s obzirom na lokaciju koja obuhvaća velika zemljišta koja su okruživala samostan Retuerta. Prema drugom značenju iz rječnika Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española, izrazi „abadia” ili „opatija” definirani su kao „crkva i samostan s vlastitim područjem kojima upravlja opat”. Plemstvo i kraljevske obitelji dali su samostanima zemljišta koja čine to područje. Kad je riječ o području „Abadía Retuerta”, to se dogodilo godine 1143. Dolina rijeke Duero postala je područje redovničke naseobine nakon muslimanske okupacije. Te su naseobine služile kao centri evangelizacije, ali su imale i važnu gospodarsku ulogu zahvaljujući poticanju uzgoja stoke i usjeva. To je područje postalo važno u poljoprivrednom smislu zbog prisutnosti tih važnih samostana, a povezanost s vinom bila je i ostala posebice važna.

Zemljopisno područje „Abadía Retuerta” ima prirodne granice: rijeku Duero na sjeveru i planinu „El Carrascal” na jugu. Oboje su zaštićena područja i smatraju se područjima od značaja za Zajednicu (PZZ).

„Abadía Retuerta” ima jedinstven položaj u najužem slivu na dnu doline oblikovane rijekom Duero i njezinim tokom kroz provinciju Valladolid. Razgraničeno zemljopisno područje nalazi se na terasastim obalama jednog od njezinih meandara i omeđeno je dvama višim (nadmorska visina od 880 m) vapnenačko-lapornim ravnicama koje su položene jedna blizu drugoj i čine njegovu sjevernu i južnu granicu te šumom hrasta crnike i škotskog bora na južnim, istočnim i zapadnim rubovima razgraničenog područja koja regulira razine vlažnosti. Područje je savršeno razgraničeno fizičkim sastavnicama okoliša koje okružuju područje „Abadía Retuerta”.

Klima

Na području „Abadía Retuerta” vlada izražena kontinentalna klima s utjecajem sloja oblaka s Atlantika i umjerenom količinom padalina te sa suhim ljetima. S obzirom na to da je s jedne strane omeđeno rijekom Duero koja oblikuje „prepreku”, a s druge strane ravnicom, smješteno je u veoma posebnoj klimatskoj zoni.

Proučeni su podaci meteoroloških opservatorija na tom području, uzimajući kao referencu postaju koja se nalazi na susjednom imanju na drugoj strani rijeke (Granja Sardón) i postaju koja se nalazi u približno 12 km udaljenome gradu Tudela de Duero, koji je najbliži od svih gradova obuhvaćenih ZOZP-om „Castilla y León”.

Iz Tablice 1. vidljivo je da su temperature ljeti visoke, a zimi niske, uz značajne toplinske fluktuacije. Primjerice, na području „Abadía Retuerta” zabilježena je najviša apsolutna vrijednost od 42 °C i najniža apsolutna vrijednost od −20 °C.

Tablica 1

Prosječne mjesečne temperature (°C)

Postaja	sij	velj	ožu	tra	svi	lip	srp	kol	ruj	list	stud	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

Usporedbom temperatura vidljivo je da je temperatura na području „Abadía Retuerta” gotovo jedan stupanj niža od temperature u obližnjoj općini Tudela de Duero te da postoje značajne temperaturne razlike čak i u usporedbi s područjem Sardón.

Vinova loza na području „Abadía Retuerta” stoga ima kraći vegetativni ciklus i upravo je to jedan od čimbenika jedinstvenosti lokalnog vinogradarstva.

S obzirom na dulja hladna razdoblja veća je opasnost od mraza kad temperature padnu ispod 0 °C. Stoga područje „Abadía Retuerta” ima najveću opasnost od mraza i najkraće razdoblje bez mraza.

Iz podataka o prosječnoj količini padalina u susjednim selima (Tablica 2.) vidljivo je da je regija prilično homogena, s prosječnom godišnjom količinom padalina od približno 450 mm. Iako područje „Abadía Retuerta” ima najveću količinu padalina (približno 490 mm godišnje), na tom su području zabilježene i najveće sezonske razlike s malim količinama kiše ljeti, što za posljedicu ima akutni nedostatak vode s obzirom na visoku potencijalnu evapotranspiraciju.

Tablica 2

Prosječne godišnje temperature i padaline (°C)

Postaja	A.A.T.(°C)	A.A.P. (mm)
Sardón (Granja)	10,7	450,3
Abadía Retuerta	10,8	489,8

Postaja	A.A.T.(ºC)	A.A.P. (mm)
Tudela de Duero	11,7	443,3
Valbuena de D.	—	475,1
Quintanilla de O.	—	435,9
Peñafiel	—	475,4

8.2.

Analizom klimatskih podataka možemo utvrditi mezoklimatsku zonu na području „Abadía Retuerta”, omeđenu slivom rijeke Duero – koji djeluje kao toplinska pregrada koja to područje razdvaja od područja Granja Sardón – i visokim nadmorskim visinama ravnice Quintanilla.

Takav položaj za posljedicu ima posebna klimatska obilježja, pri čemu hladniji zrak koji dolazi s ravnice, koja se nalazi na nadmorskoj visini od gotovo 900 m, nailazi na vlagu rijeke Duero na nadmorskoj visini od 725 m.

Stoga je riječ o izoliranom, hladnom području s velikom opasnošću od mraza i relativno niskim vrijednostima bioklimatskih indeksa za vinogradarstvo, što omogućuje dobro dozrijevanje vrlo uravnoteženog grožđa i visoki potencijal za proizvodnju vina.

Tla

„Abadía Retuerta” pripada velikoj sjevernoj visoravni Španjolske, koja se sastoji od velikog pojasa drevnog, spljoštenog temeljnog gorja, djelomično pokrivenog tercijarnim sedimentima.

Postoji velika raznolikost vrsta stijena (konglomerati, pijesak, lapor s gipsom i bez njega, glina i vapnenac) i morfoloških dijelova (ravnice, nagibi, padine, terase i ravno poljoprivredno područje). Toj kompleksnosti pridodana je i velika osobitost područja „Abadía Retuerta” u pogledu vinograda: pješčani pokrivač debljine od nekoliko centimetara do nekoliko metara. Ispod tog pješčanog pokrivača često su „skrivena” tla iznimne raznolikosti.

Tlo na području „Abadía Retuerta” homogene je pH vrijednosti, blage lužnatosti, niskih razina organskih tvari i teksture koja varira od pješčane do glinasto-ilovaste, s visokim postotkom pijeska koji prevladava na gotovo čitavom području, iako je sadržaj gline veći bliže području padina. Ukupne razine ugljika i „aktivnog” kalcijeva karbonata općenito su niske, ali se povećavaju s porastom nadmorske visine.

8.3. *Okolišni uvjeti (ljudski čimbenici)*

Trsovi vinove loze povezani su, uz iznimku onih koji su okrenuti prema opatiji i na koje se iz estetskih razloga primjenjuje račvasti uzgoj. Upotrebljavaju se dva načina rezidbe: Guyot (za Sauvignon Blanc, Merlot i Cabernet Sauvignon) i Cordon de Royat (za druge sorte). Rezidba Guyot upotrebljava se za sorte s malim grozdovima, dok nam rezidba sorte Cordon omogućuje bolju regulaciju proizvodnje drugih sorti. Zelena rezidba provodi se nakon što vinova loza propupa. To je potrebno za prilagodbu prinosa vinograda. Iako su predloženi najveći prinosi od 60 hektolitara po hektaru, prosječni stvarni prinosi zbog tih praksi u vinogradu ne prelaze 40 hektolitara po hektaru. Na kvalitetu i posebnost vina utječu niski prinosi i fizičke značajke područja „Abadía Retuerta”.

Nakon godina rada u vinogradima brojne su se zasađene sorte prilagodile području „Abadía Retuerta”, pokazujući svoje prepoznatljive kvalitete i posebna svojstva.

Osim o širokom rasponu uzgajanih sorti grožđa vodilo se računa i o odabiru populacija mikrobiota koje su autohtone u vinogradima (i koje su odgovorne za glavne biokemijske reakcije u vinima) jer uvjeti tla i klime jamče njihovu dobru prilagodbu i preživljavanje na tom području.

Na taj su način izolirani različiti mikroorganizmi koji su autohtoni za vinograd „Abadía Retuerta”, uključujući prirodni kvasac *Saccharomyces verevisiae subsp. cerevisiae* i prirodnu bakteriju *Oenococcus oeni*, koji su uključeni u postupak proizvodnje vina na početku svake berbe.

Osim toga, rukovanje grožđem tijekom berbe i tijekom vinifikacije područja „Abadía Retuerta” razlikuje se od tradicionalnog rukovanja na okolnim područjima. Oslanja se na gravitaciju, oblik rada s grožđem u kojem se izbjegavaju pumpe i prednost se daje razvoju prirodnih procesa, što rezultira obradom s više poštovanja i pažnje. Slično tome, uporabom prirodnih fermentirajućih mikrobiota proizvode se vina koja se u potpunosti mogu poistovjetiti s područjem s kojeg dolaze, imaju bolje očuvane voćne mirise i stabilnije su boje.

8.4. *Kvaliteta i svojstva vina*

Vina proizvedena na području „Abadía Retuerta” svoja jedinstvena svojstva mogu zahvaliti posebnostima zemljopisnog područja s kojeg dolaze:

1. S obzirom na ekstremne klimatske uvjete i izražene razlike između dnevnih i noćnih temperatura, grožđe može sporo i precizno dozrijevati, što omogućuje proizvodnju vina intenzivne boje i volumena te dobre strukture s visokim udjelom polifenolnih spojeva kao što su antocijanini.

2. Tekstura i sastav tla i njihovih hranjivih tvari te blizina rijeke na području s ograničenom količinom padalina daju vinima jak karakter, dobru kiselost i sadržaj alkohola te pH ravnotežu.

3. Uporabom prirodnih kvasaca koji potječu iz samog vinograda postiže se prepoznatljiva osobnost vina i njegov složeni mirisni profil, koji je čist, istovremeno voćni i cvjetni te svjež, s vrlo specifičnim notama balzama i sredozemne makije (bilje kao što su majčina dušica i lavanda, bušin), i koji podsjeća na vegetaciju na tom području koja štiti vinogradarske parcele i zbog koje se vina razlikuju od ostalih vina sa susjednih područja.

4. Uporabom gravitacije u postupku proizvodnje vina omogućuje se blaža i prirodnija proizvodnja, što rezultira većim i više voćnim skladom u okusu, dugotrajnijim mirisom i taninskom strukturom koja je finija i manje rustikalna od vina s okolnih područja.

5. Ta ih svojstva čine savršenim kandidatima za dozrijevanje i odležavanje, u bačvama ili u boci u slučaju crnih vina, kao što je dokazano od početka proizvodnje 1996.

Proizvodnja bijelih vina prilično je neuobičajena na tom području s obzirom na nadmorsku visinu i ekstremnu klimu, ali na nekim parcelama na području „Abadía Retuerta” koje su dobro zaštićene vegetacijom, nalaze se u blizini rijeke Duero i imaju rahliju zemlju i šljunak moguć je uspješan uzgoj bijelih sorti.

Stoga su bijela vina rijetkost u dolini rijeke Duero. Na području „Abadía Retuerta” postigli smo izvrsno dozrijevanje nekih bijelih sorti, a vina proizvedena od njih svijetle su slamnatožute boje sa zlatnim tonovima. Miris im je kompleksan i intenzivan, a podsjeća na koštuničavo voće s natruhama ananasa, grejpa i lagano tostiranog kruha. Ističu se volumenom i masnoćom na nepcu. Zahvaljujući vremenu provedenom u bačvama postiže se svjež, citrusni okus s dimljenim i blago pikantnim mirisom.

8.5. *Uzročna povezanost*

Neobični vremenski uvjeti uzrokovani su iznimnom prirodnom enklavom koju predstavlja „Abadía Retuerta” u uskoj dolini rijeke Duero, gdje se nakupljaju vlaga i hladni zrak, zajedno sa zaštitom koju pružaju zavoji rijeke i vegetacija na okolnom području. Oni su pak uvjetovani vrstama prisutnog tla, koje očigledno utječu na kvalitetu grožđa koje se proizvodi i, u konačnici, dobivenih vina.

Ljetno vrijeme (točnije, temperaturna razlika) u kombinaciji s pjeskovitim i šljunčanim tlom prisutnim na području „Abadía Retuerta” znači da se sunčeve zrake tijekom dana reflektiraju natrag prema grozdovima, zbog čega se tla smatraju toplima. Noćni orografski utjecaj temperaturne inverzije s dna doline (gdje se skupljaju vlaga i hladni zrak) u kombinaciji s pjeskovitim materijalom (koji ima viši koeficijent toplinskog zračenja) znači da se temperatura brže smanjuje. Sve to uzrokuje veće razlike između dnevnih i noćnih temperatura, što izravno utječe na dozrijevanje grožđa na tom području i zbog čega je njegova koža deblja nego na drugim područjima. Zbog toga je ujedno njegova boja intenzivnija jer se stvara veći udio ukupnih antocijanina. Taj čimbenik ima dugotrajan utjecaj na vino, i to takav da vino nakon procesa izvanstanične maceracije tijekom i nakon fermentacije ima veći intenzitet boje (IB) i viši indeks ukupnih polifenola (IUP) od vina proizvedenih na susjednom području. Time se postiže najvažnije svojstvo crnih vina „Abadía Retuerta”: njihova izvrsna struktura i okus koji se dugo zadržava u ustima.

Prosječna godišnja temperatura razlikuje se od temperature okolnih područja. To za posljedicu ima sporiji postupak dozrijevanja, dulji ciklus i bolje kompenzirane vrijednosti kiselosti s obzirom na uravnoteženiju tehnološku zrelost. Tako se dobivaju vina vrlo dobre ravnoteže između udjela kiselina i alkohola. Kiselost je prikladna, ali nema oštrine.

Grožđa koja se uzgajaju na tlima područja „Abadía Retuerta”, koja su pretežno vapnenačka s niskim razinama organskih tvari, i prakse uzgoja doveli su do razvoja živih specifičnih mikroorganizama koji su se uspješno prilagodili i namnožili na tom području te su postali njegovo karakteristično obilježje. Nakon iscrpnog identificiranja, izoliranja i karakteriziranja sojeva od interesa te su se mikrobiote mogle uključiti u proizvodni postupak uporabom autohtonog kvasca tijekom procesa fermentacije, što vinima „Abadía Retuerta” daje vrlo individualna svojstva koja se razlikuju od onih na susjednim područjima te svež i intenzivan mirisni profil (šumsko voće, ananas, grejp, cvjetne i egzotične note itd.). Slično tome, autohtone bakterije proizvode tijekom malolaktične fermentacije niske razine biogenih amina.

Iako je razgraničeno zemljopisno područje unutar granica ZOZP-a „Castilla y León”, svojstva njegovih vina bitno se razlikuju od vina ZOZP-a „Castilla y León” i vina sa susjednog područja ZOI-ja „Ribera del Duero”:

ZOZP Castilla y León	„Abadía Retuerta”	Razlika
> 11,0	> 12,0	Viša alkoholna jakost
16 000 kg	8 000 kg	Niži prinos po hektaru
< 13,36 meq/l	< 16,7 meq/l	Veći udio hlapljivih kiselina
ZOI „Ribera del Duero”	Abadía Retuerta	Razlika
> 11,0 u bijelim vinima > 11,5 u crnim vinima	> 12,0	Viša alkoholna jakost
7 000 kg	8 000 kg	Viši prinos po hektaru
< 8,33 meq/l	< 16,7 meq/l	Veći udio hlapljivih kiselina

8.6.

Zahtjev za ZOI „Abadía Retuerta” podnosi pojedini podnositelj s obzirom na to da su ispunjeni uvjeti za odstupanje utvrđeni u članku 95. Uredbe (EU) br. 1308/2013. Točnije, u skladu s člankom 2. stavkom 1. Uredbe (EZ) br. 607/2009:

a) Dotična je osoba jedini proizvođač u ograničenom zemljopisnom području. Na ograničenom zemljopisnom području opisanom u odjeljku 4. samo je jedan vinogradar (koji je ujedno i proizvođač vina). Nema drugih vinogradara ni proizvođača vina, pa se nijedan drugi sudionik trenutačno ne može pridružiti projektu. Međutim, ako u budućnosti drugi proizvođači pokrenu poslovanje na definiranom zemljopisnom području, smiju se koristiti registriranim nazivom ako ispune zahtjeve navedene u specifikaciji proizvoda.

b) Razgraničeno područje nalazi se unutar područja zaštićenog ZOZP-om „Castilla y León” i graniči sa ZOI-jem „Ribera del Duero”. Ipak, to područje zahvaljujući svojoj konfiguraciji ima značajke koje se bitno razlikuju od značajki okolnih razgraničenih područja ili se svojstva proizvoda razlikuju od svojstava proizvoda dobivenih na susjednim razgraničenim područjima, kako je objašnjeno u prethodnim odjeljcima.

Iako vina „Abadía Retuerta” imaju svojstva ZOZP-a „Castilla y León”, imaju i neka druga svojstva koja se razlikuju od drugih vina tog ZOZP-a i koja nisu prisutna u ZOI-ju „Ribera del Duero”. Ta jedinstvena svojstva prisutna su samo na razgraničenom području (*pago* ili imanje na kojem se proizvodi vino).

Ključni element tih prepoznatljivih svojstava dolazi sa sortne karte područja „Abadía Retuerta”, koja se znatno razlikuje od karte koja prevladava na područjima susjednih vinograda. Na području ZOI-ja „Ribera del Duero” i u susjednim vinogradima koji su se prije upotrebljavali za proizvodnju vina obuhvaćenih ZOZP-om praktički vlada monokultura sorte Tempranillo sa svojim raznim sinonimima. Na području „Abadía Retuerta” uspostavljene su brojne sorte (do devet crnih i pet bijelih sorti), zahvaljujući čemu možemo dobiti miješana vina ili prepoznatljiva vina proizvedena samo od sorte Tempranillo. To, zajedno s već spomenutim posebnim agroklimatskim uvjetima i prirodom uvjeta proizvodnje s minimalnom intervencijom, daje vinima njihov specifičan profil koji se razlikuje od profilâ susjednih područja.

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, drugi zahtjevi)**

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatne odredbe u pogledu označivanja

Opis uvjeta:

1. „Vino de pago” (vino proizvedeno samo na jednom imanju) tradicionalni je izraz kako je definirano u članku 112. stavku 1. točki (a) Uredbe (EU) br. 1308/2013. Stoga, u skladu s člankom 119. stavkom 3. točkom (b) te uredbe, taj se izraz može upotrebljavati za označivanje vina umjesto „Denominación de Origen Protegida” („zaštićena oznaka izvornosti”).
2. U skladu s člankom 112. stavkom 1. točkom (b) Uredbe (EU) br. 1308/2013 za označivanje vina ZOI-ja „Abadía Retuerta” mogu se upotrebljavati tradicionalni izrazi „CRIANZA”, „RESERVA” i „GRAN RESERVA” pod uvjetom da ispunjavaju uvjete koji su utvrđeni u važećem zakonodavstvu i obuhvaćeni elektroničkom bazom podataka E-Bacchus.
3. Isto tako, za označivanje vina obuhvaćenih ZOI-jem „Abadía Retuerta” može se upotrebljavati riječ „ROBLE” (HRAST) pod uvjetom da je osigurana sukladnost s postojećim zakonodavstvom.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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