V

(Hirdetmények)

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

A (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele

(2023/C 4/12)

Ez az értesítés a (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ([1]) 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Abadía Retuerta”

PDO-ES-02481-AM01

Az értesítés időpontja: 2022. október 11.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

A TERMMÉK ÉRZÉKSZERVI LEÍRÁSÁNAK MÓDOSÍTÁSA

Leírás

Az eredetmegjelöléssel védett borok érzékszervi leírását módosítani kell annak érdekében, hogy e jellemzők az EN ISO 17025 szabványban meghatározott kritériumoknak megfelelő kóstolóbizottság által értékelhetők legyenek.

Ez a módosítás a termékleírás 2. pontjának b) bekezdését és az egységes dokumentum 4. pontját érinti.

Ez egy standard módosítás, mivel kiigazítja az érzékszervi jellemzőket, hogy azok az ISO 17025 szabvánnyal összhangban az érzékszervi elemzés során jobban értékelhetők legyenek, és nem jár a termék megváltoztatásával. A termék megőrzi a kapcsolatnál leírt, a környezeti és emberi tényezők kölcsönhatásából eredő jellemzőket és profilt. Ennek alapján megállapítható, hogy ez a módosítás nem tartozik az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 14. cikkének (1) bekezdésében felsorolt kategóriák egyikébe sem.

Indokolás

Az Abadía Retuerta OEM bejegyzése iránti kérelem benyújtásakor az ISO 17025 szabvány szerinti érzékszervi elemzés kevésbé volt kidolgozott. Most már egyértelmű, hogy egyes leírások nem alkalmasak az akkreditált kóstolóbizottság általi értékelésre. A leírás szerint például a vörösborok erős vagy nagyon erős színmélységűek. A kóstolási módszer azonban csak alacsony, közepes és erős színmélységet határoz meg. Ezenkívül a fehérborok esetében a leírás szerint az aromák egzotikus gyümölcsökre emlékeztető jegyekkel rendelkeznek. Az „egzotikus” kifejezés azonban nem elég pontos. Ezért az a döntés született, hogy az „egzotikus” szó helyébe a „trópusi gyümölcsökre és/vagy citrusfélékre emlékeztető” kifejezés lép.

([1]) HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

Abadía Retuerta

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

4. **A bor(ok) leírása**

1. Fehérborok

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A fehérborok külleme tiszta és/vagy tükrös fényű, színük a szalmasárgától a zöldessárgáig, illetve az aranyszínig terjed. Aromájukat többek között a csonthéjas gyümölcsökre és/vagy fán termő gyümölcsökre és/vagy trópusi gyümölcsökre és/vagy citrusfélékre emlékeztető jegyek jellemzik. Savasságuk kiegyensúlyozott, nem keltenek csípős érzést a szájban, továbbá a csonthéjas gyümölcsökre és/vagy fán termő gyümölcsökre és/vagy trópusi gyümölcsökre és/vagy citrusfélékre emlékeztető retronazális aromával rendelkeznek.

(*) Az e dokumentumban meg nem állapított analitikai paraméterek tekintetében a boroknak a hatályos uniós jogszabályban foglaltaknak kell megfelelniük.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	12,0
Minimális összes savtartalom	60,00 milliekvivalens/liter
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	16,7
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	200

2. Vörösborok

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A vörösborok külleme tiszta és/vagy tükrös fényű, közepes vagy erős színmélységűek, a lilásvöröstől a téglavörösig terjedő színárnyalatokkal. Aromájukat a piros és/vagy fekete gyümölcsökre emlékeztető jegyek, fahordós érlelés esetén balzsamos és/vagy fűszeres és/vagy pirított jegyek jellemzik. Végezetül, ezek a borok jól strukturált borok érzetét keltik a szájban, közepes vagy hosszú lecsengésűek. Alkohol- és savtartalmuk aránya kiegyensúlyozott. A gyümölcsös jegyeket adott esetben az érlelési folyamatra jellemző jegyekkel kombináló retronazális aromával rendelkeznek.

(*) Az e dokumentumban meg nem állapított analitikai paraméterek tekintetében a boroknak a hatályos uniós jogszabályban foglaltaknak kell megfelelniük.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	12,0
Minimális összes savtartalom	60,00 milliekvivalens/liter

Általános analitikai jellemzők	
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	16,7
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	150

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Különleges borászati eljárások*

1.

Művelésmód

A szőlőtőkéket lugasműveléssel vagy a hagyományos goblet metszési rendszerek vagy azok változatai szerint művelik. A minimális ültetvénysűrűség 1 000 tőke/ha, a maximális pedig 5 000 tőke/ha.

2.

Különleges borászati eljárás

– A fajtabor vörösborokat kizárólag az engedélyezett vörös fajták valamelyikéből lehet készíteni. A több szőlőfajtából készült vörösborok esetében az egyes szőlőfajtákból külön készítenek borokat, majd „házasítást" végeznek vagy összekeverik azokat. A fajták keverését a borkészítés előtt egyetlen dézsában is el lehet végezni. Az áztatás 6–30 napig tart.

– A fehérborokat az egyes szőlőfajtákból külön készítik, a több fajtából készült fehérborok előállításához pedig ezután „házasítást" végeznek vagy összekeverik azokat. A fajták keverését a borkészítés előtt egyetlen dézsában is el lehet végezni. A több fajta keverésével készített borokat a fehérborok készítése céljára engedélyezett fajták felhasználásával kell készíteni. A héjjal együtt történő rövid ideig tartó áztatás után a szőlőszemeket kipréselik és a mustot hidegen ülepítik.

– Minden esetben válogatott őshonos élesztőt kell használni.

– Az érlelés időtartamára vonatkozó szabályok a következők:

– Fajtabor vörösbor: érlelés tölgyfahordóban legalább 12 hónapig.

– Több fajta felhasználásával készített vörösbor: érlelés tölgyfahordóban legalább 6 hónapig.

– Több fajta felhasználásával készített fehérbor: érlelés acéltartályokban vagy tölgyfahordókban legalább 3 hónapig.

3.

A borkészítésre vonatkozó korlátozás

A szőlő borra történő átszámítási tényezője legfeljebb 75 % (75 liter bor/100 kg szőlő), a vörös és a fehér fajták esetében egyaránt.

5.2. *Maximális hozamok*

1.

8 000 kilogramm szőlő hektáronként

2.

60 hektoliter hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A körülhatárolt földrajzi terület a Valladolid tartományban található Sardón de Duero település része, a 2. poligonon belül, amely a következő parcellákat foglalja magában: 1. parcella, 4. parcella, 5. parcella, 6. parcella, 8. parcella, 9. parcella, 10. parcella, 13. parcella, 14. parcella és 9 000. parcella, a spanyol mezőgazdasági parcellaazonosító rendszer (SIGPAC) szerint, az illetékes hatóság általi jóváhagyás napján közzétetteknek megfelelően, amely parcellák egybefüggő mezőgazdasági területet alkotnak.

Poligon	Parcella	Földterület (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
	Összesen	560,49 ha

7. **Borszőlőfajták**

ALBILLO MAYOR

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

VÖRÖS GRENACHE

GEWÜRZTRAMINER

GODELLO

GRACIANO

MALBEC

MERLOT

PETIT VERDOT

PINOT NOIR

RIESLING

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO

VERDEJO

8. **A kapcsolat(ok) leírása**

8.1. *Környezeti feltételek (természeti tényezők)*

A körülhatárolt földrajzi terület 560,49 hektár, amely egybefüggő földterület. Azon a földrajzi területen helyezkedik el, amelyet régi idők óta „Abadía Retuerta”-ként említenek a Retuerta-kolostort körülvevő kiterjedt földterületek alkotta helyszínre hivatkozva. A Spanyol Királyi Akadémia spanyol szótára (*Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española*) szerint az „abadía” szó második jelentése „egy apát által irányított saját területtel rendelkező templom és kolostor”. Az ilyen területet alkotó földterületeket a nemesség és a király adományozta a kolostoroknak, az „Abadía Retuerta” esetében az adományozás 1143-ban történt. A Duero völgye a muzulmán megszállás után monasztikus települések területévé vált. Ezek a települések nemcsak az evangelizáció központjaiként szolgáltak, hanem fontos gazdasági szerepet is betöltöttek, ösztönözve az állattenyésztést és a növénytermesztést. Ez a terület e nagy kolostorok jelenlétének köszönhetően mezőgazdasági szempontból fontossá vált, a borhoz fűződő kapcsolata különösen jelentős lett, és ez a mai napig így is maradt.

Az „Abadía Retuerta” földrajzi terület természetes határokkal rendelkezik: északon a Duero folyó, délen pedig az „El Carrascal” hegy határolja, mindkettő védett terület, közösségi jelentőségű természeti terület (KJTT).

„Abadía Retuerta” egyedi környezetben található; annak a völgynek a mélyén található legszűkebb medencében helyezkedik el, amely völgyet a Duero folyó alakított ki azáltal, hogy Valladolid tartományon keresztül folyik. A körülhatárolt földrajzi terület a folyó egyik kanyarulatának teraszos partján helyezkedik el, amelyet két magasabb (880 m tengerszint feletti magasság) mészkő-márga síkság szegélyez, melyek egymáshoz közel fekszenek és a völgy északi és déli határát alkotják, továbbá a területet a körülhatárolt terület déli, keleti és nyugati szélén magyaltölgy erdők és erdeifenyő erdők szegélyezik, amelyek a nedvességszinteket szabályozó hatást fejtenek ki. A területet az „Abadía Retuerta” területét körülvevő fizikai környezet elemei tökéletesen körülhatárolják.

Éghajlat

„Abadía Retuerta” éghajlata markánsan kontinentális jellegű, az Atlanti-óceán feletti felhőzet hatása érvényesül benne, és mérsékelt esőzések és száraz nyarak jellemzik. A területet az egyik oldalon a Duero folyó szegélyezi, amely „akadályt” képez, a másik oldalon pedig a síkság szegélyezi, ezért az egy nagyon különleges éghajlati övezetben helyezkedik el.

Tanulmányozták a terület meteorológiai megfigyelőállomásainak adatait, amihez referenciaként egy szomszédos birtokon elhelyezkedő, a folyó másik oldalán található állomást (Granja Sardón) és a mintegy 12 km távolságra fekvő, a „Castilla y León” OFJ területén lévő legközelebbi településen, Tudela de Dueróban elhelyezkedő másik állomást vettek figyelembe.

Az 1. táblázat azt mutatja, hogy a hőmérsékletértékek nyáron magasak, télen pedig alacsonyak, jelentős hőingadozásokkal; „Abadía Retuerta” területén például 42 °C abszolút maximumokat és −20 °C abszolút minimumokat jegyeztek fel.

1. táblázat

Havi átlaghőmérsékletek (°C)

Állomás	Jan.	Febr.	Márc.	Ápr.	Máj.	Jún.	Júl.	Aug.	Szept.	Okt.	Nov.	Dec.
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

A hőmérsékleteket összehasonlítva megfigyelhető, hogy „Abadía Retuerta”-ban a hőmérséklet közel egy fokkal alacsonyabb, mint a közeli Tudela de Duero településen, és még Sardónnal összehasonlítva is meglehetős különbségek figyelhetők meg a hőmérséklet tekintetében.

„Abadía Retuerta” szőlőinek tehát rövidebb a vegetációs időszaka, és ez az egyik tényező, amely egyedivé teszi a helyi szőlőtermesztést.

A hosszabb hideg időszak nyilvánvalóan nagyobb fagyveszélyt jelent, amikor a hőmérséklet 0 °C alá esik. Így „Abadía Retuerta” területén a legnagyobb fagyveszély és a legrövidebb a fagymentes időszak.

A szomszédos falvak átlagos csapadékmennyiségére vonatkozó adatok (2. táblázat) azt mutatják, hogy ez a régió meglehetősen homogén, évi átlagos csapadékmennyisége körülbelül 450 mm. Bár „Abadía Retuerta” kapja a legtöbb csapadékot, évente körülbelül 490 mm-t, szintén ez az a terület, ahol a legnagyobb különbségek vannak az évszakok között, nyáron kevés az esőzés, ami akut vízhiányhoz vezet, mivel a potenciális párolgás (PET) erős.

2. táblázat

Éves átlaghőmérsékletek és éves átlagos csapadékmennyiség (°C)

ÁLLOMÁS	ÉVES ÁTLAGHŐMÉRSÉKLET (°C)	ÉVES ÁTLAGOS CSAPADÉKMENNYISÉG (mm)
Sardón (Granja)	10,7	450,3
ABADÍA RETUERTA	10,8	489,8

ÁLLOMÁS	ÉVES ÁTLAGHŐMÉRSÉKLET (°C)	ÉVES ÁTLAGOS CSAPADÉKMENNYISÉG (mm)
Tudela de Duero	11,7	443,3
Valbuena de D.	-	475,1
Quintanilla de O.	-	435,9
Peñafiel	-	475,4

8.2.

Az összes éghajlati adatot vizsgálva „Abadía Retuerta” területén meghatározhatunk egy mezoklimatikus övezetet, amelyet a területet Granja Sardóntól elválasztó termikus akadályként funkcionáló Duero-medence, valamint Quintanilla magasan fekvő sík területei határolnak.

Ez az elrendezés sajátos éghajlati jellemzőket biztosít, ahol a közel 900 méter tengerszint feletti magasságon elhelyezkedő síkság felől beáramló hideg levegő találkozik a 725 méteres magasságon elhelyezkedő Duero folyó okozta páratartalommal.

Ez tehát egy elszigetelt, hűvös, igen fagyveszélyes terület, ahol a szőlőtermesztés bioklimatikus mutatói viszonylag alacsony értékeket mutatnak, ami lehetővé teszi a jó érést, és nagyon kiegyensúlyozott szőlőt és magas bortermelési potenciált eredményez.

Talajok

„Abadía Retuerta” Spanyolország nagy északi fennsíkjához tartozik, amelyet egy részben harmadidőszaki üledékek által borított, ősi, ellaposodott mélyfekü alkot.

A kőzetek (konglomerátumok, homok, gipszes és gipsz nélküli márga, agyag és mészkő) és morfológiai egységek (síkságok, ereszkék, lejtők, teraszok és sík mezőgazdasági területek) igen változatosak. Ezt az összetettséget tovább gazdagítja „Abadía Retuerta”-nak a szőlőültetvény szempontjából vett egyik fő különlegessége: a centiméterestől a több méter vastagságig terjedő homoktakaró. Ez a homokréteg gyakran rendkívül változatos talajokat „rejt”.

„Abadía Retuerta” terület talajának pH-ja homogén, enyhén lúgos, alacsony szervesanyag-tartalmú, a homokostól az agyagos vályogtalajig terjedő állagú, szinte az egész területen nagy százalékban a homok uralkodik, ugyanakkor a lejtők területéhez közelebb fekvő részeken az agyagtartalom növekszik. Az összes karbonát és „aktív” kalcium-karbonát szintje általában alacsony, de a tengerszint feletti magasság növekedésével emelkedik.

8.3. *Környezeti feltételek (emberi tényezők)*

A szőlők lugasművelésűek, az apátság felé néző ültetvények kivételével, amelyek esztétikai okokból kifolyólag gobletművelésűek. Kétféle metszési rendszert alkalmaznak: Guyot (a Sauvignon Blanc, a Merlot és a Cabernet Sauvignon esetében) és Cordon de Royat (a többi fajta esetében). A Guyot-metszést kis fürtű fajták esetében alkalmazzák, míg a Cordon-metszés lehetővé teszi, hogy jobban szabályozzák a többi fajta termését. Zöldmetszést egyszer végeznek, amikor a szőlő rügyezik. Erre a szőlőültetvények hozamának kiigazításához van szükség. Bár a javasolt maximális hozam hektáronként 60 hektoliter, a szőlőültetvényeken alkalmazott e gyakorlatok miatt az átlagos tényleges terméshozam nem haladja meg a hektáronkénti 40 hektolitert. Az alacsony hozamok és az „Abadía Retuerta” fizikai jellemzői a minőség és a sajátos jelleg egyik tényezőjét alkotják.

A szőlőültetvényekben végzett több éves munka eredményeként a sok különféle telepített fajta alkalmazkodott az „Abadía Retuerta” terroirjához, amely a fajták megkülönböztethető minőségét és sajátos tulajdonságait biztosítja.

A termesztett szőlőfajták széles köre mellett gondot fordítottak arra, hogy a szőlőültetvényekben őshonos (és a borokban lezajló fő biokémiai reakciókért felelős) mikrobióta-populációkat szelektálják, mivel a talaj és az éghajlati viszonyok együttesen biztosítják a megfelelő alkalmazkodásukat és a túlélésüket.

Ilyen módon különféle, az „Abadía Retuerta” szőlőültetvényen őshonos mikroorganizmusokat izoláltak, többek között az őshonos „*Saccharomyces verevisiae* subsp. *cerevisiae*” élesztőfajt és az őshonos „*Oenococcus oeni*” baktériumot, amelyek minden egyes szüret kezdetén beépülnek a borkészítési eljárásba.

A szőlőt a szüret alatt és az „Abadía Retuerta” készítése alatt eltérően kezelik a környező területeken folytatott hagyományos kezeléstől. A kezelés a gravitációra támaszkodik, amely a szőlő olyan feldolgozási módszere, amelynek során a szivattyúk használatát elkerülik és a természetes folyamatok lezajlását részesítik előnyben, amelyek tiszteletteljesebb és gondosabb feldolgozást eredményeznek. Hasonlóképpen az őshonos fermentáló mikrobióta felhasználása olyan borokat eredményez, amelyek tökéletesen azonosíthatók azzal a terroirral, ahonnan származnak, jobban megőrzik a gyümölcsös aromákat és színük stabilabb.

8.4. *A bor minősége és jellemzői*

Az „Abadía Retuerta” területen készített borok egyedi tulajdonságokkal rendelkeznek a származási helyük szerinti földrajzi terület sajátosságainak köszönhetően:

1. A szélsőséges éghajlat és a nappali és éjszakai hőmérsékletek közötti erőteljes ingadozások lehetővé teszik a szőlő lassú és pontos érését, amely intenzív színű borokat és volumenes borokat, jól strukturált és magas polifenol-vegyület-tartalmú, többek között antocianin-tartalmú borokat ad.

2. A talajok és tápanyagaik szerkezete és összetétele, valamint a folyó közelsége egy korlátozott esőzésű területen erőteljes karaktert kölcsönöz a bornak, valamint megfelelő egyensúlyt az alkohol-savtartalom és pH tekintetében.

3. A magáról a szőlőültetvényről származó őshonos élesztők használata jellegzetes azonosságot, összetett aromaprofilt kölcsönöz a bornak, amelyre a tisztaság, valamint a gyümölcsös és egyben virágos jegyek, továbbá a frissesség, valamint a balzsamosság és a szőlőparcellákat védő és a borokat a szomszédos területek borától megkülönböztető környezet növényzetére emlékeztető mediterrán cserjék (olyan növények, mint például a kakukkfű, a levendula és a kövirózsa) igen sajátos jegyei jellemzőek.

4. A gravitáció valamennyi borkészítési folyamat során történő kihasználása lehetővé teszi, hogy a termelést szelídebb, természetesebb módon végezzék, ami szélesebb körű és gyümölcsösebb kifejeződést eredményez a szájpadláson, hosszabb ideig tartó aromát, valamint olyan tanninszerkezetet, amely finomabb és kevésbé rusztikus, mint a környező területről származó boroké.

5. Ezek a jellemzők ideálissá teszik a borokat az érlelésre és az öregítésre, akár hordókban, akár a vörösborok esetében palackban érlelik azokat, amint az a termelés 1996-ban történt megkezdése óta bebizonyosodott.

A területen a tengerszint feletti magasság és a szélsőséges éghajlati viszonyok miatt meglehetősen szokatlan a fehérborok termelése, de „Abadía Retuerta” egyes, a növényzet által jól védett, a Duero folyóhoz közeli, lazább talajú és kavicsos parcellái lehetővé teszik a fehér fajták sikeres termesztését.

A fehérborok ezért ritkaságnak számítanak a Duero völgyében. Az „Abadía Retuerta” területén bizonyos fehér fajták esetében kiváló érést értünk el, boraik élénk szalmaszínűek, és aranyszínűen csillognak. Illatuk összetett és intenzív, a csonthéjas gyümölcsökre emlékeztetnek, ananászra és grépfrútra emlékeztető árnyalatokkal, és enyhén pirított aromákkal. Volumenük és a szájpadláson keltett olajos érzetük figyelemreméltó. A hordókban töltött idő friss, citrusos ízt biztosít, füstös és enyhén fűszeres aromákkal.

8.5. *Ok-okozati összefüggés*

A Duero keskeny völgyében – ahol a nedvesség és a hideg levegő felgyülemlik – az „Abadía Retuerta” által képviselt kivételes természetes „enklávé” a folyó kanyarulata és a környezet növényzete által biztosított védelemmel együtt szokatlan időjárási körülményeket eredményez. Ezeket pedig a jelen lévő talajtípusok kondicionálják, amelyek egyértelműen befolyásolják a termelt szőlő és végső soron az abból előállított borok minőségét.

A nyári időjárásnak (és konkrétabban a hőmérséklet-ingadozásnak) és az „Abadía Retuerta” területen található homokos és kavicsos talajoknak köszönhetően a napsugarak nappal visszatükröződnek a szőlőfürtök irányába, így a talajok melegnek tekinthetők. Éjjel a völgyfenékből (ahol a nedvesség és a hideg levegőtömegek felgyülemlenek) származó termikus inverzió orografikus hatásának és a homokos anyagnak (amelynek a hősugárzási együtthatója magasabb) köszönhetően a hőmérséklet gyorsabban csökken. Mindez nagyobb hőmérséklet-változást eredményez a nappalok és az éjszakák között, ami közvetlen hatással van arra, hogy a szőlő hogyan érik a területen, és következtében a szőlő héja vastagabb lesz, mint más övezetekben. Ez egyben azt is jelenti, hogy színük intenzívebb, mivel magasabb összes antocianin-tartalom alakul ki bennük. Ez a tényező tartós hatással van a borra, így az erjesztéses és erjesztés utáni extracelluláris áztatási folyamatot követően a bor színintenzitása (CI) és az összes polifenol-tartalom mutatója (TPI) magasabb, mint a környező területen termelt többi boré. Ez az „Abadía Retuerta” vörösborok legrelevánsabb jellemzőjét eredményezi: kiváló szerkezetüket és hosszú lecsengésüket a szájban.

Az éves átlaghőmérséklet eltér a környező területek átlaghőmérsékletétől. Ez azzal a hatással jár, hogy az érési folyamat lassabb, a ciklus hosszabb, a savtartalomra vonatkozó értékek pedig jobban kompenzáltak amiatt, hogy a technológiai érettség kiegyensúlyozottabb. Ennek eredményeként a borok savassága és alkoholtartalma között nagyon jó egyensúly van. A savasság megfelelő, ugyanakkor csípősség nem jellemző.

Az „Abadía Retuerta" terület talajain termesztett szőlő, amely talajok túlnyomórészt meszes, alacsony szervesanyag-tartalmú talajok, a termesztési gyakorlatokkal együtt olyan különleges mikroorganizmusoknak adtak otthont, amelyek képesek voltak alkalmazkodni és szaporodni a területen, és jellegzetes jellemzővé váltak. Az érdeklődésre számot tartó törzsek teljes körű azonosítását, elkülönítését és jellemzését követően lehetővé vált, hogy ezt a mikrobiótát az erjedési folyamat során egy őshonos élesztő felhasználásával integrálják az előállítási folyamatba, aminek köszönhetően az „Abadía Retuerta" borok nagyon egyedi, a környező területek boraitól eltérő jellemzőkkel rendelkeznek, friss és intenzív aromaprofilú borok (erdei gyümölcsök, ananász, grapefruit, virágos és egzotikus jegyek stb.). Hasonlóképpen, a malolaktikus fermentáció során az őshonos baktériumok csekély mennyiségű biogén amint állítanak elő.

Bár a körülhatárolt földrajzi terület a „Castilla y León" OFJ határain belül helyezkedik el, borainak jellemzői jelentősen eltérnek azoktól a boroktól és a szomszédos „Ribera del Duero" OEM alá tartozó borok jellemzőitől:

OFJ Castilla y León	„Abadía Retuerta"	KÜLÖNBSÉG
> 11,0	> 12,0	Magasabb alkoholtartalom
16 000 kg	8 000 kg	Alacsonyabb hektáronkénti hozam
< 13,36 meq/l	< 16,7 meq/l	Magasabb illósavtartalom
„Ribera del Duero" OEM	ABADÍA RETUERTA	KÜLÖNBSÉGEK
> 11,0 fehérborok esetében > 11,5 vörösborok esetében	> 12,0	Magasabb alkoholtartalom
7 000 kg	8 000 kg	Nagyobb hektáronkénti hozam
< 8,33 milliekvivalens/l	< 16,7 milliekvivalens/l	Magasabb illósavtartalom

8.6.

Az „Abadía Retuerta" OEM iránti kérelmet egyéni kérelmező nyújtja be, mivel az 1308/2013/EU rendelet 95. cikkében megállapított, az eltérésre vonatkozó feltételek teljesülnek. Konkrétabban a 607/2009/EK rendelet 2. cikkének (1) bekezdésével összhangban:

a) A szóban forgó személy az egyetlen termelő a körülhatárolt földrajzi területen. A 4. szakaszban ismertetett körülhatárolt területen belül csak egy szőlőtermesztő van (aki egyben a bortermelő is). Nincs más termesztő vagy bortermelő, így egyelőre nincs lehetőség arra, hogy más résztvevők is csatlakozzanak a projekthez. A jövőben azonban a körülhatárolt földrajzi területen borászati tevékenységbe kezdő más termelők használhatják a bejegyzett elnevezést, ha megfelelnek a termékleírásban meghatározott feltételeknek.

b) A körülhatárolt terület a „Castilla y León" oltalom alatt álló földrajzi jelzés területén belül helyezkedik el, és a „Ribera del Duero" OEM területével határos. A körülhatárolt terület azonban berendezkedésénél fogva olyan jellemzőkkel rendelkezik, amelyek lényegesen eltérnek a környező körülhatárolt területek jellemzőitől, illetve a termék jellemzői eltérnek a környező körülhatárolt területeken előállított termékek jellemzőitől, amint az az előző szakaszokban kifejtésre került.

Bár az „Abadía Retuerta" borok rendelkeznek a „Castilla y León" OFJ jellemzőivel, más, az említett OFJ többi borától eltérő jellemzőkkel is rendelkeznek, amelyek nem fellelhetők a „Ribera del Duero" OEM termékekben sem. Ezek az egyedi jellemzők csak a körülhatárolt területen (az úgy nevezett „*pago*"-ban vagy borbirtokon) jelennek meg.

E megkülönböztető jellemzők egyik fő eleme „Abadía Retuerta" fajtatérképéből ered, amely jelentősen eltér a szomszédos szőlőültetvények domináns térképétől. A „Ribera del Duero" OEM területén és az oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott borok készítésére használt környező szőlőültetvényeken gyakorlatilag a Tempranillo fajta egy monokultúrája fordul elő különféle szinonimákkal. Az „Abadía Retuerta" területén számos fajta (legfeljebb kilenc vörös és öt fehér fajta) került telepítésre, amelyek lehetővé teszik, hogy házasított borokat vagy jellegzetes Tempranillo fajtaborokat nyerjünk. Ez adja – a már említett különleges agrár-éghajlati viszonyokkal és a termelési feltételek minimális mértékű beavatkozást érvényesítő jellegével együtt – a borok sajátos profilját, amely eltér a környező területeken termelt borokétól.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

1. A „vino de pago” (egyetlen borbirtokon előállított bor) az 1308/2013/EU rendelet 112. cikke (1) bekezdésének a) pontjában meghatározott hagyományos kifejezés. Ezért az említett rendelet 119. cikke (3) bekezdésének b) pontjával összhangban ez a kifejezés használható a „Denominación de Origen Protegida” („oltalom alatt álló eredetmegjelölés”) helyett a bor jelölésére.
2. Az „Abadía Retuerta” OEM borok az 1308/2013/EU rendelet 112. cikke (1) bekezdése b) pontjának megfelelően használhatják a címkén a „CRIANZA”, „RESERVA” és „GRAN RESERVA” hagyományos kifejezéseket, amennyiben megfelelnek a hatályos jogszabályokban meghatározott felhasználási feltételeknek, és amelyek szerepelnek az E-Bacchus elektronikus adatbázisban.
3. Hasonlóképpen, az „Abadía Retuerta” OEM borok címkéjén fel lehet tüntetni a „ROBLE” (tölgyfahordóban érlelt) szót, amennyiben biztosított a hatályos jogszabályoknak való megfelelés.

A termékleíráshoz vezető link

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