V

(Atzinumi)

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 2. un 3. punktu

(2023/C 4/12)

Šis paziņojums publicēts saskaņā ar Komisijas deleģētās regulas (ES) 2019/33 ([1]) 17. panta 5. punktu.

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

“Abadía Retuerta”

PDO-ES-02481-AM01

Paziņojuma datums: 2022. gada 11. oktobris

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

Grozījums produkta organoleptisko īpašību aprakstā

Apraksts

Aizsargāto vīnu organoleptiskais apraksts ir jāgroza, lai to īpašības varētu sasaistīt ar deskriptoriem, kurus var novērtēt degustatoru grupa, kas atbilst standartā UNE-EN-ISO 17025 noteiktajiem kritērijiem.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta b) apakšpunktu un vienotā dokumenta 4. punktu.

Šis ir standarta grozījums, jo ar to organoleptiskās īpašības pielāgo tā, lai tās varētu labāk novērtēt organoleptisko īpašību analīzē saskaņā ar standartu Nr. 17025, un tas neietver izmaiņas produktā. Produkts saglabā saiknes aprakstā norādītās īpašības un profilu, kas veidojies dabas faktoru un cilvēkfaktoru mijiedarbības rezultātā. Tāpēc uzskatāms, ka šis grozījums neietilpst nevienā no Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 14. panta 1. punktā minētajām kategorijām.

Pamatojums

Kad tika iesniegts ACVN “Abadía Retuerta” reģistrācijas pieteikums, saskaņā ar ISO standartu Nr. 17025 veiktā organoleptisko īpašību analīze nebija tik sīki izstrādāta. Tagad ir skaidrs, ka akreditēta degustatoru žūrija dažus aprakstus nevar novērtēt. Piemēram, bija norādīts, ka sarkanvīniem vajadzētu būt intensīvā vai ļoti intensīvā krāsā. Tomēr ar degustācijas metodi novērtējamā krāsas intensitāte ir zema, vidēja un augsta. Turklāt attiecībā uz baltvīniem ir norādīts, ka aromātā vajadzētu būt jūtamām eksotisko augļu niansēm. Tomēr apzīmējums “eksotisks” nav pietiekami precīzs. Šā iemesla dēļ vārdus “eksotisko augļu” tika nolemts aizstāt ar vārdiem “tropu augļu un/vai citrusaugļu”.

([1]) OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Nosaukums vai nosaukumi**

Abadía Retuerta

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN — aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

4. **Vīna vai vīnu apraksts**

1. Baltvīni

ĪSS APRAKSTS

Pēc izskata baltvīni ir dzidri un/vai spilgti. To krāsa ir no salmu dzeltenas līdz zaļgani dzeltenai vai zeltainai. Aromātā jūtamas kauleņaugļu un/vai dārza augļu, un/vai tropu augļu, un/vai citrusaugļu nianses. Tiem ir līdzsvarots skābums, garšā nav jūtams sīvums, un tiem raksturīga pēcsmarža, kas atgādina kauleņaugļus, un/vai dārza augļus, un/vai tropu augļus, un/vai citrusaugļus.

(*) Analītiskajiem parametriem, kas attiecībā uz vīniem šajā dokumentā nav noteikti, jāatbilst spēkā esošajiem ES tiesību aktiem.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	12,0
Minimālais kopējais skābums	60,00 (miliekvivalentos uz litru)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	16,7
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	200

2. Sarkanvīni

ĪSS APRAKSTS

Pēc izskata sarkanvīni ir dzidri un/vai spilgti, vidēji intensīvā vai ļoti intensīvā violetā līdz ķieģeļsarkanā krāsā. Aromātā iezīmējas sarkano un/vai melno ogu nianses, koka mucās nogatavinātam vīnam — smaržaugu un/vai garšvielu, un/vai grauzdējuma notis. Šiem vīniem ir strukturēta garša ar vidēji ilgu līdz ilgu pēcgaršu. Līdzsvarota spirta un skābuma attiecība. Pēcsmarža apvieno ogu nianses ar (attiecīgā gadījumā) izturēšanas procesam raksturīgām notīm.

(*) Analītiskajiem parametriem, kas attiecībā uz vīniem šajā dokumentā nav noteikti, jāatbilst spēkā esošajiem ES tiesību aktiem.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	12,0
Minimālais kopējais skābums	60,00 (miliekvivalentos uz litru)

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	16,7
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	150

5. **Vīndarības metodes**

5.1. *Īpašās vīndarības metodes*

1.

Audzēšanas metodes

Vīnogulājus audzē, izmantojot špaleru vai tradicionālās atzarošanas sistēmas, veidojot kausveida formu, vai to variantus. Minimālais blīvums ir 1 000 vīnogulāju hektārā, bet maksimālais — 5 000 vīnogulāju hektārā.

2.

Īpašā vīndarības metode

— Vienšķirnes sarkanvīnu gatavo tikai no vienas no atļautajām sarkanogu šķirnēm. Ja sarkanvīnu gatavo no vairāk nekā vienas šķirnes, vīnu pagatavo no katras šķirnes atsevišķi un pēc tam veic kupāžu jeb šos vīnus sajauc. Šķirnes var arī sajaukt vienā tvertnē pirms vīna gatavošanas. Macerācija ilgst no 6 līdz 30 dienām.

— Ja baltvīnu gatavo no vairāk nekā vienas šķirnes, vīnu pagatavo no katras šķirnes atsevišķi un pēc tam veic kupāžu jeb šos vīnus sajauc. Šķirnes var arī sajaukt vienā tvertnē pirms vīna gatavošanas. No vairāk nekā vienas šķirnes sastāvoši maisījumi jāgatavo, izmantojot baltvīnam atļautās šķirnes. Pēc neilgas macerācijas ar mizām vīnogas tiek izspiestas un misa tiek aukstumā nostādināta.

— Visos gadījumos jāizmanto atlasīts dabisks raugs.

— Noteikumi par izturēšanas ilgumu ir šādi:

— vienšķirnes sarkanvīns: izturēšana ozolkoka mucās vismaz 12 mēnešus;

— daudzšķirņu sarkanvīns: izturēšana ozolkoka mucās vismaz 6 mēnešus;

— daudzšķirņu baltvīns: nogatavināšana tērauda tvertnēs vai izturēšana ozolkoka mucās vismaz 3 mēnešus.

3.

Ierobežojumi saistībā ar vīndarību

Maksimālais konversijas koeficients gan attiecībā uz sarkanogu, gan baltogu pārstrādi vīnā ir 75 % (75 l vīna no katriem 100 kg vīnogu).

5.2. *Maksimālais ražas iznākums*

1.

8 000 kg vīnogu no hektāra

2.

60 hl no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals ir daļa no *Sardón de Duero* pašvaldības teritorijas Valjadolidas [*Valladolid*] provincē un atrodas 2. poligonā, kurā ietilpst šādi zemesgabali: 1. zemesgabals, 4. zemesgabals, 5. zemesgabals, 6. zemesgabals, 8. zemesgabals, 9. zemesgabals, 10. zemesgabals, 13. zemesgabals, 14. zemesgabals un 9 000. zemesgabals, kā norādīts Spānijas zemesgabalu identifikācijas shēmā (*SIGPAC*) versijā, kas publicēta kompetentās iestādes apstiprinājuma datumā, un tie veido nepārtrauktu zemes apgabalu.

Poligons	Zemesgabals	Platība (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
	Kopā	560,49 ha

7. **Vīna vīnogu šķirne(-es)**

"Albillo mayor"

"Cabernet franc"

"Cabernet sauvignon"

Sarkanogu šķirne "grenache"

"Gewürztraminer"

"Godello"

"Graciano"

"Malbec"

"Merlot"

"Petit verdot"

"Pinot noir"

"Riesling"

"Sauvignon blanc"

"Syrah"

"Tempranillo"

"Verdejo"

8. **Saiknes apraksts**

8.1. *Vides apstākļi (dabas faktori)*

Noteikto ģeogrāfisko apgabalu veido 560,49 hektāri, un tas ir nepārtraukts zemes apgabals. Tas atrodas ģeogrāfiskajā apgabalā, kas vēsturiski dēvēts par "Abadía Retuerta" un apzīmējis vietu, kura sastāv no plašajām zemēm, kas ieskauj *Retuerta* klosteri. Saskaņā ar otro nozīmi, kas sniegta *Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española*, "abadía" jeb "abatija" ir "baznīca un klosteris ar savu teritoriju, ko pārvalda abats". Zemes, kas veido šo teritoriju, klosteriem piešķīra karaļi un augstmaņi, un "Abadía Retuerta" gadījumā tas notika 1143. gadā. Pēc musulmaņu okupācijas Dvero [*Duero*] upes ieleja kļuva par mūku apmetņu apgabalu. Šīs apmetnes bija ne vien evaņģelizācijas centri, bet arī pildīja ekonomiski svarīgu lomu, veicinot lopkopības un augkopības attīstību. Šie lielie klosteri attiecīgajā teritorijā nozīmēja to, ka tā kļuva svarīga lauksaimniecības ziņā, un īpaši nozīmīga bija saikne ar vīnu, kas saglabājusies līdz pat šai dienai.

Ar nosaukumu "Abadía Retuerta" apzīmētā produkta ģeogrāfiskajam apgabalam ir dabiskas robežas: Dvero upe ziemeļos un *El Carrascal* kalns dienvidos, kas abas ir aizsargājamas vietas un tiek uzskatītas par Kopienā nozīmīgām teritorijām (KNT).

Ar nosaukumu "Abadía Retuerta" apzīmētā produkta ģeogrāfiskais apgabals atrodas unikālā vietā — caur Valjadolidas provinci plūstošās Dvero upes izveidotās ielejas pamatnes šaurākajā baseinā. Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals atrodas terasveidīgajos upes krastos vienā no tās līkumiem, un tam blakus ir divi augstāki (880 m virs jūras līmeņa) kaļķakmens-merģeļa līdzenumi, kas atrodas cieši kopā kā arī akmeņozolu un parasto priežu meži šā noteiktā apgabala dienvidu, austrumu un rietumu malās, kuriem ir mitruma līmeni regulējoša ietekme. Ar nosaukumu "Abadía Retuerta" apzīmētā produkta apgabalu pilnībā norobežo to ieskaujošie fiziskās vides elementi.

Klimats

Ar nosaukumu "Abadía Retuerta" apzīmētā produkta apgabalam raksturīgs izteikti kontinentāls klimats, ko ietekmē Atlantijas okeāna mākoņu sega, mērens nokrišņu daudzums un sausas vasaras. Tā kā no vienas puses blakus apgabalam atrodas Dvero upe, kas veido "barjeru", bet no otras puses — līdzenums, tas atrodas ļoti īpašā klimata zonā.

Ir izpētīti šā apgabala meteoroloģisko observatoriju dati, par atsauces staciju izmantojot staciju, kura atrodas blakus esošajā īpašumā upes otrajā krastā (*Granja Sardón*), un vēl vienu staciju, kas atrodas *Tudela de Duero* — tuvākajā no pilsētām, kuras iekļautas ar AĢIN "Castilla y León" apzīmētā produkta apgabalā, — aptuveni 12 km attālumā.

1. tabulā ir parādīts, ka temperatūra vasarā ir augsta, bet ziemā — zema, un ir redzamas būtiskas termiskās svārstības; piemēram, ar nosaukumu "Abadía Retuerta" apzīmētā produkta apgabalā reģistrētā absolūtā maksimālā temperatūra ir 42 °C, bet absolūtā minimālā temperatūra ir –20 °C.

1. tabula

Mēneša vidējā temperatūra (°C)

Stacija	Janv.	Febr.	Marts	Apr.	Maijs	Jūn.	Jūl.	Aug.	Sept.	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

Salīdzinot temperatūras, jānorāda, ka temperatūra ar nosaukumu "Abadía Retuerta" apzīmētā produkta apgabalā ir gandrīz par vienu grādu zemāka nekā tuvējā *Tudela de Duero* pašvaldības teritorijā, un pastāv ievērojamas temperatūras atšķirības pat salīdzinājumā ar *Sardón*.

Tāpēc ar nosaukumu "Abadía Retuerta" apzīmētā produkta apgabala vīnogulājiem ir īsāks augšanas cikls, un šis ir viens no aspektiem, kas vietējo vīnkopību padara unikālu.

Ilgstošais aukstuma periods noteikti rada lielāku sala risku, kad temperatūra nokrītas zem 0 °C. Tādējādi ar nosaukumu "Abadía Retuerta" apzīmētā produkta apgabalā ir lielākais sala risks un īsākais bezsala periods.

Dati par vidējo nokrišņu daudzumu blakus esošajos ciematos (2. tabula) liecina, ka šis reģions ir diezgan viendabīgs, un gada vidējais nokrišņu daudzums ir aptuveni 450 mm. Lai gan ar nosaukumu "Abadía Retuerta" apzīmētā produkta apgabalā ir vislielākais nokrišņu daudzums — aptuveni 490 mm [*sic*] gadā —, tas ir arī apgabals ar lielākajām atšķirībām starp gadalaikiem un nelielu nokrišņu daudzumu vasarā, kā rezultātā rodas akūts ūdens stress, jo ir augsta potenciālā iztvaikošana (PET).

2. tabula

Gada vidējā temperatūra (°C) un nokrišņu daudzums (mm)

Stacija	Gada vid. temp.(°C)	Gada vid. nokrišņu daudzums (mm)
Sardón (Granja)	10,7	450,3
ABADÍA RETUERTA	10,8	489,8

Stacija	Gada vid. temp.(°C)	Gada vid. nokrišņu daudzums (mm)
Tudela de Duero	11,7	443,3
Valbuena de D.	–	475,1
Quintanilla de O.	–	435,9
Peñafiel	–	475,4

8.2.

Analizējot visus klimatiskos datus, ar nosaukumu "Abadía Retuerta" apzīmētā produkta apgabalā var noteikt mezoklimatisko zonu, kuru norobežo Dvero upes baseins — kas darbojas kā termiskā barjera, kura šo apgabalu atdala no *Granja Sardón*, — un *Quintanilla* līdzenuma lielie augstumi.

Šis novietojums nodrošina specifiskas klimatiskās īpašības, jo aukstāks gaiss, kas ieplūst no gandrīz 900 m augstumā esošā līdzenuma, 725 m augstumā apgabalā satiekas ar Dvero upes radīto mitrumu.

Tādējādi šis ir izolēts, vēss apgabals ar augstu sala risku, salīdzinoši zemām vīnkopības bioklimatisko rādītāju vērtībām, kas nodrošina labu nogatavošanos, kā arī ar ļoti līdzsvarotām vīnogām un augstu vīna ražošanas potenciālu.

Augsnes

Ar nosaukumu "Abadía Retuerta" apzīmētā produkta apgabals pieder pie Spānijas lielās ziemeļu plakankalnes, ko veido liels senu un nolīdzinātu pamatnes iežu šelfs, kuru daļēji klāj terciārie nogulumi.

Apgabalā ir daudz dažādu veidu iežu (konglomerāti, smiltis, merģelis ar ģipsi un bez tā, māls un kaļķakmens) un morfoloģisko vienību (līdzenumi, slīpumi, nogāzes, terases un līdzena lauksaimniecības zeme). Šo daudzveidību papildina svarīga ar nosaukumu "Abadía Retuerta" apzīmētā produkta apgabala vīndārza īpatnība, proti, to klāj smilšu kārta, kuras biezums ir no dažiem centimetriem līdz vairākiem metriem. Šī smilšu kārta bieži vien "slēpj" ļoti daudzveidīgas augsnes.

Ar nosaukumu "Abadía Retuerta" apzīmētā produkta apgabala augšņu pH ir viendabīgs, augsnēm raksturīga neliela sārmainība, zems organisko vielu saturs un smilšaina līdz mālaina tekstūra ar augstu smilšu īpatsvaru, kas dominē gandrīz visā apgabalā, lai gan tuvāk nogāžu apgabalam palielinās māla saturs. Kopējais karbonātu un "aktīvā" kalcija karbonāta līmenis parasti ir zems, bet līdz ar augstumu palielinās.

8.3. *Vides apstākļi (cilvēkfaktori)*

Vīnogulāju audzēšanā izmanto špaleras; tās neizmanto tikai vīnogulājiem, kuri vērsti pret abatiju un kurus estētisku apsvērumu dēļ veido kausveida formā. Izmanto šādas divas apgriešanas sistēmas: *Guyot* ("Sauvignon Blanc", "Merlot" un "Cabernet Sauvignon" šķirnēm) un *Cordon de Royat* (citām šķirnēm). Apgriešanu pēc *Guyot* metodes izmanto šķirnēm ar maziem ķekariem, savukārt, vīnogulājus apgriežot kordona formā, var labāk regulēt citu šķirņu ražošanu. Kad vīnogulāji pumpurojas, apgriež svaigos zarus. Tas jādara, lai pielāgotu vīndārza ražas iznākumu. Lai gan ierosinātais maksimālais ražas iznākums ir 60 hektolitri no hektāra, vīndārzā izmantoto minēto metožu dēļ vidējais faktiskais ražas iznākums nepārsniedz 40 hektolitrus no hektāra. Ar nosaukumu "Abadía Retuerta" apzīmētā vīna zemais ražas iznākums un fiziskās īpašības nosaka tā kvalitāti un atšķirīgo raksturu.

Pēc gadiem ilga darba vīndārzos daudzās dažādās iestādītās šķirnes ir pielāgojušās ar nosaukumu "Abadía Retuerta" apzīmētā produkta apgabala augsnes un klimatisko apstākļu kopumam, tādējādi parādot atšķirīgo kvalitāti un specifiskās īpašības.

Papildus plašajam audzēto vīnogu šķirņu klāstam uzmanība ir pievērsta tādu mikrobiotas populāciju atlasei, kuras dabiski sastopamas vīndārzos (un kuras ir atbildīgas par galvenajām bioķīmiskajām reakcijām vīnos), jo augsnes un klimatiskie apstākļi kopā nodrošina, ka tās labi pielāgojas un izdzīvo.

Tādā veidā ir izolēti dažādi "Abadía Retuerta" vīndārzā dabiski sastopamie mikroorganismi, tostarp dabiskais raugs *Saccharomyces verevisiae subsp. cerevisiae* un dabiskā baktērija *Oenococcus oeni*, kuri tiek iekļauti vīndarības procesā katras ražas novākšanas sākumā.

Arī vīnogu apstrāde ražas novākšanas un vinifikācijas laikā ar nosaukumu "Abadía Retuerta" apzīmētā produkta apgabalā atšķiras no tradicionālās apstrādes apkārtējos apgabalos. Tā balstās uz gravitāciju — vīnogu apstrādes veidu, kurā izvairās no sūkņu izmantošanas, veicinot dabisku procesu attīstību un tādējādi nodrošinot cieņpilnāku un rūpīgāku apstrādi. Tāpat arī, izmantojot dabisku fermentējošu mikrobiotu, tiek iegūti vīni, kuri ir perfekti identificējami ar augsnes un klimatiskajiem apstākļiem, kādos tie iegūti, kuri labāk saglabā augļainos aromātus un kuriem ir stabilākas krāsas.

8.4. *Vīna kvalitāte un īpašības*

Ar nosaukumu "Abadía Retuerta" apzīmētā produkta apgabalā ražotajiem vīniem piemīt dažas unikālas īpašības, ko tie iegūst ģeogrāfiskā apgabala īpatnību dēļ.

1) Ekstrēmais klimats un izteiktās temperatūras svārstības starp dienu un nakti ļauj vīnogām nogatavoties lēni un precīzi, radot intensīvas krāsas un stipruma vīnus ar labu struktūru un augstu polifenolu savienojumu, piemēram, antocianīnu, saturu.

2) Augšņu tekstūra un sastāvs un tajās esošās barības vielas, kā arī upes tuvums apgabalā ar ierobežotu nokrišņu daudzumu piešķir vīniem spēcīgu raksturu, labu spirta un skābuma līmeni un līdzsvarotu pH.

3) Izmantotie dabiskie raugi, kas iegūti pašā vīndārzā, piešķir vīnam unikālu raksturu un daudzslāņainu aromātu — tas ir tīrs un satur augļu un ziedu notis, kā arī svaigas, ļoti specifiskas balzama un Vidusjūras reģiona krūmāju (tādu augu kā timiāna, lavandas un kalnrozītes) nianses, kas atgādina par veģetāciju vidē, kura aizsargā vīndārza zemesgabalus un kura šos vīnus atšķir no blakus esošo apgabalu vīniem.

4) Gravitācijas izmantošana visos vīndarības procesos ļauj ražošanu veikt maigākā un dabiskākā veidā, tādējādi iegūstot plašāku un augļaināku garšas izteiksmi, noturīgāku aromātu, kā arī tanīnu struktūru, kas ir izsmalcinātāka un ne tik stipra kā apkārtējā apgabala vīniem.

5) Šīs īpašības tos padara par ideāli piemērotiem nogatavināšanai un izturēšanai — sarkanvīnu gadījumā gan mucās, gan pudelēs —, kā tas ir pierādījies kopš ražošanas sākuma 1996. gadā.

Augstuma un ekstrēmo klimatisko apstākļu dēļ baltvīnu ražošana šajā apgabalā ir diezgan neierasta, bet dažos no "Abadía Retuerta" zemesgabaliem, kurus labi pasargā veģetācija, kuri atrodas tuvu Dvero upei un kuros ir irdenāka augsne un grants, var sekmīgi audzēt arī baltogu šķirnes.

Tāpēc baltvīni Dvero ielejā ir retums. Ar nosaukumu "Abadía Retuerta" apzīmētā produkta apgabalā esam panākuši dažu baltogu šķirņu teicamu nogatavošanos, un no tām iegūtie vīni ir košā salmu krāsā ar zeltainām nokrāsām. Tiem ir sarežģīta un intensīva smarža, kas atgādina kauleņuaugļus, ar ananasu un greipfrūtu notīm un viegla grauzdējuma aromātu. Garšas ziņā ievērojams ir to stiprums un krēmīgums. Laikā, kad tie tiek turēti mucās, tie iegūst svaigu citrusaugļu garšu ar dūmu un viegli pikantiem aromātiem.

8.5. *Cēloniskā saikne*

Īpašais dabiskais anklāvs ar nosaukumu "Abadía Retuerta" apzīmētā produkta apgabala šaurajā Dvero ielejā, kur uzkrājas mitrums un aukstais gaiss, apvienojumā ar aizsardzību, ko nodrošina upes līkums un apkārtējā veģetācija, rada neparastus laikapstākļus. Tos savukārt nosaka sastopamie augsnes veidi, kas nepārprotami ietekmē saražoto vīnogu un galu galā iegūto vīnu kvalitāti.

Vasaras laikapstākļi (un, konkrētāk, temperatūras svārstības) apvienojumā ar smilšaino un grantaino augsni, kas sastopama ar nosaukumu "Abadía Retuerta" apzīmētā produkta apgabalā, nozīmē, ka saules stari dienas laikā tiek atstaroti uz vīnogu ķekariem, tāpēc augsnes tiek uzskatītas par siltām. Termiskās inversijas orogrāfiskā ietekme no ielejas pamatnes (kur uzkrājas mitrums un aukstā gaisa masas) apvienojumā ar smilšaino materiālu (kuram ir augstāks termiskā starojuma koeficients) naktīs izraisa straujāku temperatūras pazemināšanos. Tas viss rada lielākas atšķirības starp temperatūru dienā un naktī, kas tieši ietekmē vīnogu nogatavošanos šajā apgabalā, padarot to mizas biezākas nekā citos apgabalos augošajām vīnogām. Tas nozīmē arī to, ka tām ir intensīvāka krāsa, jo uzkrājas lielāks kopējo antocianīnu saturs. Šim faktoram ir paliekoša ietekme uz vīnu, piemēram, pēc fermentācijas un pēcfermentācijas ārpussūnu macerācijas procesa vīnam ir intensīvāka krāsa un augstāks kopējais polifenolu rādītājs nekā citiem apkārtējos apgabalos ražotiem vīniem. Tā rezultātā tiek iegūta "Abadía Retuerta" sarkanvīnu raksturīgākā īpašība: to teicamā struktūra un ilgnoturīgā garša.

Gada vidējā temperatūra atšķiras no temperatūras apkārtējos apgabalos. Tās ietekmē nogatavošanās process norit lēnāk, augšanas cikls ir ilgāks un tiek labāk kompensētas skābuma vērtības, jo ir līdzsvarotāks tehnoloģiskais briedums. Tā rezultātā tiek iegūti vīni ar ļoti labu skābuma un spirta satura līdzsvaru. Skābums ir pietiekams, bet sīvuma nav.

Vīnogas, kas audzētas ar nosaukumu "Abadía Retuerta" apzīmētā produkta apgabala augsnēs, kuras ir pārsvarā kaļķainas un ar zemu organisko vielu līmeni, kopā ar audzēšanas metodēm ir radījušas mājvietu īpašiem mikroorganismiem, kas spējuši pielāgoties šim apgabalam un tajā vairoties, kļūstot par tā raksturīgu iezīmi. Pēc interesējošo celmu precīzas identificēšanas, izolēšanas un raksturošanas kļuva iespējama šo mikrobiotu iekļaušana ražošanā, fermentācijas procesā izmantojot vietējo raugu, kas "Abadía Retuerta" vīniem piešķir ļoti konkrētas īpašības, kuras šos vīnus no apkārtējo apgabalu vīniem atšķir ar svaigu un intensīvu aromātisko profilu (meža augļi, ananasi, greipfrūti, ziedu un eksotiskas nianses utt.). Tāpat arī malolaktiskās fermentācijas laikā vietējās baktērijas veido zemu biogēno amīnu līmeni.

Lai gan noteiktais ģeogrāfiskais apgabals ietilpst ar AĢIN "Castilla y León" apzīmētā produkta apgabala robežās, tā vīnu īpašības būtiski atšķiras no īpašībām, kas piemīt minētā apgabala vīniem, kā arī blakus esošā ar nosaukumu ACVN "Ribera del Duero" apzīmētā produkta apgabala vīniem.

AĢIN "Castilla y León"	"Abadía Retuerta"	Atšķirība
> 11,0	> 12,0	Augstāks spirta saturs
16 000 kg	8 000 kg	Mazāka raža no hektāra
< 13,36 mekv./l	< 16,7 mekv./l	Augstāks gaistošais skābums
ACVN "Ribera del Duero"	"Abadía Retuerta"	Atšķirības
> 11,0 baltvīniem > 11,5 sarkanvīniem	> 12,0	Augstāks spirta saturs
7 000 kg	8 000 kg	Lielāka raža no hektāra
< 8,33 mekv./l	< 16,7 mekv./l	Augstāks gaistošais skābums

8.6.

Pieteikumu attiecībā uz ACVN "Abadía Retuerta" ir iesniedzis vienīgais pieteikuma iesniedzējs, jo ir izpildīti Regulas (ES) Nr. 1308/2013 95. pantā paredzētie atkāpes nosacījumi. Konkrētāk, saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 607/2009 2. panta 1. punktu:

a) attiecīgā persona ir vienīgais vīna ražotājs norobežotajā ģeogrāfiskajā apgabalā. Šā dokumenta 4. punktā aprakstītajā noteiktajā apgabalā atrodas tikai viens vīnkopis (kurš ir arī vīndaris). Citu audzētāju vai vīndaru nav, tāpēc pagaidām nepastāv iespēja, ka projektam varētu pievienoties citi dalībnieki. Tomēr nākotnē šo reģistrēto nosaukumu varēs izmantot citi ražotāji, kas apmetīsies noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, ja vien tie ievēros produkta specifikācijā izklāstītos nosacījumus;

b) norobežotais apgabals atrodas apgabalā, kas aizsargāts ar AĢIN "Castilla y León", un robežojas ar ACVN "Ribera del Duero" apgabalu. Tomēr, ņemot vērā tā novietojumu, šim apgabalam piemīt īpašības, kas būtiski atšķiras no apkārtējo norobežoto apgabalu īpašībām, vai produkta īpašības atšķiras no to produktu īpašībām, ko ražo apkārtējos norobežotajos apgabalos, kā paskaidrots iepriekšējās iedaļās.

Lai gan "Abadía Retuerta" vīniem piemīt ar AĢIN "Castilla y León" apzīmētu vīnu īpašības, tiem ir arī dažas citas īpašības, kas atšķiras no citu ar minēto AĢIN apzīmēto vīnu īpašībām un kas nav raksturīgas arī ar ACVN "Ribera del Duero" apzīmētiem vīniem. Šīs savdabīgās īpašības ir sastopamas tikai ierobežotajā apgabalā (*pago* jeb vīna ražošanas apgabalā).

Minēto atšķirīgo īpašību galvenais elements izriet no "Abadía Retuerta" šķirņu kartes, kas ievērojami atšķiras no kartes, kura dominē blakus esošajos vīndārzos. Ar ACVN "Ribera del Duero" apzīmētā produkta apgabalā un apkārtējos vīndārzos, kurus izmanto ar minēto AĢIN apzīmēto vīnu ražošanai, praktiski tiek audzēta viena šķirne — "Tempranillo", ko apzīmē ar dažādiem sinonīmiem. Ar nosaukumu "Abadía Retuerta" apzīmētā produkta apgabalā ir iesakņojušās vairākas šķirnes (līdz deviņām sarkanogu un piecām baltogu šķirnēm), kas ļauj iegūt kupāžas vīnus vai atšķirīgus "Tempranillo" vienšķirnes vīnus. Tas kopā ar iepriekš minētajiem īpašajiem agroklimatiskajiem apstākļiem un minimālo iejaukšanos ražošanas apstākļos vīniem piešķir to specifisko profilu, kas atšķiras no apkārtējos apgabalos iegūto vīnu profila.

9. **Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķējums, citas prasības)**

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķēšanu.

Nosacījuma apraksts

1. "Vino de pago" ["viena vīndārza vīns"] ir tradicionāls apzīmējums, kā definēts Regulas (ES) Nr. 1308/2013 112. panta 1. punkta a) apakšpunktā. Tādēļ saskaņā ar minētās regulas 119. panta 3. punkta b) apakšpunktu ar šo apzīmējumu vīna marķējumā var aizstāt apzīmējumu "Denominación de Origen Protegida" ("Aizsargāts cilmes vietas nosaukums").
2. Saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1308/2013 112. panta 1. punkta b) apakšpunktu ar ACVN "Abadía Retuerta" apzīmētu vīnu marķējumā var izmantot tradicionālos apzīmējumus "CRIANZA", "RESERVA" un "GRAN RESERVA", ja tie atbilst spēkā esošajos tiesību aktos noteiktajiem izmantošanas nosacījumiem un ir iekļauti elektroniskajā datubāzē "E-Bacchus".
3. Tāpat ar ACVN "Abadía Retuerta" apzīmētu vīnu marķējumā var būt iekļauts vārds "ROBLE" ["OZOLS"], ja tiek nodrošināta atbilstība spēkā esošajiem tiesību aktiem.

Saite uz produkta specifikāciju

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