V

(Nuomonės)

KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 2 ir 3 dalyse nurodyto pranešimo apie vyno sektoriaus produkto specifikacijos standartinio pakeitimo patvirtinimą paskelbimas

(2023/C 4/12)

Šis pranešimas skelbiamas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 ([1]) 17 straipsnio 5 dalį.

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

„Abadía Retuerta“

PDO-ES-02481-AM01

Pranešimo data: 2022 m. spalio 11 d.

PATVIRTINTO PAKEITIMO APRAŠYMAS IR PAGRINDIMAS

Produkto juslinių savybių aprašymo pakeitimas

Aprašymas

Reikia iš dalies pakeisti saugomų vynų juslinių savybių aprašymą taip, kad šios savybės galėtų būti susietos su deskriptoriais, kuriuos juslinių savybių ekspertų grupė galėtų vertinti pagal standarto UNE-EN-ISO 17025 principus.

Šiuo pakeitimu keičiama produkto specifikacijos 2 punkto b dalis ir bendrojo dokumento 4 punktas.

Tai yra standartinis pakeitimas, nes juo produkto juslinės savybės pakoreguojamos taip, kad jas būtų galima geriau įvertinti atliekant juslinį vertinimą pagal standartą 17025, ir dėl jo produkto aprašymas nekeičiamas. Produktas išsaugo punkte, kuriame aprašomas ryšys su geografine vietove, nurodytas savybes ir požymius, kuriuos drauge nulemia gamtiniai ir žmogiškieji veiksniai. Todėl laikoma, kad šis pakeitimas nepriklauso nė vienai Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 14 straipsnio 1 dalyje nustatytų pakeitimų rūšių.

Pagrindimas

Pateikiant SKVN „Abadía Retuerta“ registracijos paraišką, juslinis vertinimas pagal ISO standartą 17025 buvo nepakankamai išplėtotas. Dabar akivaizdu, kad akredituota juslinių savybių ekspertų grupė negali įvertinti kai kurių juslinių savybių aprašymų. Pavyzdžiui, buvo teigiama, kad raudonieji vynai turėtų pasižymėti dideliu arba labai dideliu spalvos intensyvumu. Tačiau naudojamu degustavimo metodu galima nustatyti tik mažą, vidutinį ir didelį spalvos intensyvumą. Be to, kalbant apie baltuosius vynus, teigiama, kad jų aromatas turėtų būti su juntamais egzotinių vaisių pokvapiais. Tačiau terminas „egzotinis“ nėra pakankamai tikslus. Dėl šios priežasties buvo nuspręsta žodį „egzotinis“ pakeisti žodžių junginiu „tropinis ir (arba) citrusinis“.

([1]) OL L 9, 2019 1 11, p. 2.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Pavadinimas (-ai)**

Abadía Retuerta

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

1. Baltieji vynai

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Baltieji vynai yra skaidrūs ir (arba) ryškūs. Jų spalva kinta nuo šiaudų geltonumo iki žalsvai geltonos ar auksinės. Juntami kaulavaisių ir (arba) vaismedžių, tropinių ir (arba) citrusinių vaisių pokvapiai. Šie vynai pasižymi subalansuotu rūgštingumu be aštrumo ir retronazaliniu aromatu, primenančiu kaulavaisius ir (arba) vaismedžius, ir (arba) tropinius ir (arba) citrusinius vaisius.

(*) Šiame dokumente nenurodytų analitinių parametrų atveju vynai turi atitikti galiojančius ES teisės aktus.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	12,0
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	60,00 miliekvivalentų litre
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	16,7
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	200

2. Raudonieji vynai

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Raudonieji vynai yra skaidrūs ir (arba) ryškūs, jų spalva vidutinio arba didelio intensyvumo, pasižymi violetiniais arba plytų raudonumo atspalviais. Juntami vaisiški raudonųjų ir (arba) juodųjų vaisių pokvapiai, o brandinant medinėse statinėse – balzaminiai, aštrių ir (arba) skrudintų produktų pokvapiai. Galiausiai, ragaujant šie vynai yra geros struktūros, jų skonis vidutiniškai ilgai (arba ilgai) išlieka burnoje. Subalansuotas alkoholio ir rūgštingumo santykis. Pasižymi retronazaliniu aromatu, kuriame susilieja vaisių ir brandinimo procesui būdingi pokvapiai, jei taikoma.

(*) Šiame dokumente nenurodytų analitinių parametrų atveju vynai turi atitikti galiojančius ES teisės aktus.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	12,0
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	60,00 miliekvivalentų litre

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	16,7
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	150

5. **Vyno gamybos metodai**

5.1. *Pagrindiniai vynininkystės metodai*

1.

Auginimo praktika

Vynmedžiai formuojami naudojant treliažų arba tradicines taurės formos genėjimo sistemas ar jų variacijas. Mažiausias tankumas – 1 000 vynmedžių/ha, didžiausias – 5 000 vynmedžių/ha.

2.

Specifinis vynininkystės metodas

— Vienos veislės vynuogių raudonasis vynas gaminamas tik iš vienos iš leidžiamų naudoti raudonųjų vynuogių veislių. Jei raudonieji vynai gaminami iš kelių veislių vynuogių, pirmiausia iš kiekvienos veislės vynuogių atskirai gaminamas vynas, o vėliau atliekamas kupažavimas arba daugiarūšių vynų maišymas. Prieš gaminant vyną, skirtingų veislių vynuogės taip pat gali būti maišomos vienoje statinėje. Maceravimas trunka nuo 6 iki 30 dienų.

— Jei baltieji vynai gaminami iš kelių veislių vynuogių, pirmiausia iš kiekvienos veislės vynuogių atskirai gaminamas vynas, o vėliau atliekamas kupažavimas arba kelių rūšių vynų maišymas. Prieš gaminant vyną, skirtingų veislių vynuogės taip pat gali būti maišomos vienoje statinėje. Mišiniai turi būti ruošiami naudojant baltajam vynui leidžiamas naudoti veisles Po trumpo maceravimo su odelėmis vynuogės sutraiškomos, o misa paliekama šaltai nusistovėti.

— Visais atvejais naudojamos tik atrinktos vietinės mielės.

— Brandinimo trukmė nustatoma pagal šias taisykles:

— iš vienos veislės vynuogių gaminamas raudonasis vynas: brandinamas ąžuolo statinėse ne trumpiau kaip 12 mėnesių;

— iš įvairių veislių vynuogių gaminamas raudonasis vynas: brandinamas ąžuolo statinėse ne trumpiau kaip 6 mėnesius;

— iš įvairių veislių vynuogių gaminamas baltasis vynas: brandinamas plieninėse talpyklose arba ąžuolo statinėse ne trumpiau kaip 3 mėnesius.

3.

Su vyno gamyba susiję apribojimai

Didžiausias raudonųjų ir baltųjų veislių vynuogių perskaičiavimo į vyno kiekį koeficientas yra 75 proc. (75 litrai vyno iš 100 kg vynuogių).

5.2. *Didžiausia išeiga*

1.

8 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

2.

60 hektolitrų iš hektaro

6. **Nustatytų ribų geografinė vietovė**

Nustatyta geografinė vietovė yra Valjadolido provincijos Sardon de Duero savivaldybės dalis, esanti 2 poligone, kurį sudaro šie sklypai: sklypas Nr. 1, sklypas Nr. 4, sklypas Nr. 5, sklypas Nr. 6, sklypas Nr. 8, sklypas Nr. 9, sklypas Nr. 10, sklypas Nr. 13, sklypas Nr. 14 ir sklypas Nr. 9 000, nurodyti Ispanijos žemės sklypų identifikavimo schemoje (SIGPAC), paskelbtoje kompetentingos institucijos patvirtinimo dieną, ir sudarantys vientisą žemės plotą.

Poligonas	Sklypas	Plotas (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
	Iš viso	560,49 ha

7. **Vyninių vynuogių veislė (-ės)**

„Albillo mayor“

„Cabernet franc“

„Cabernet sauvignon“

„Red grenache“

„Gewürztraminer“

„Godello“

„Graciano“

„Malbec“

„Merlot“

„Petit verdot“

„Pinot noir“

„Riesling“

„Sauvignon blanc“

„Syrah“

„Tempranillo“

„Verdejo“

8. **Ryšys (-iai) su geografine vietove**

8.1. *Aplinkos sąlygos (gamtiniai veiksniai)*

Nustatytų ribų geografinė vietovė užima 560,49 ha ir yra vientisas žemės plotas. Ji yra geografinėje vietovėje, kuri istoriškai buvo vadinama „Abadía Retuerta“, atsižvelgiant į vietovę, kurią sudarė dideli žemės sklypai, supę Retuertos vienuolyną. Pagal antrąją reikšmę, pateiktą „Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española“, „abadía“ arba „abatija“ yra „bažnyčia ir vienuolynas, turintys savo teritoriją, kurią valdo abatas“. Šią teritoriją sudarančias žemes vienuolynams suteikė karališkoji valdžia ir aristokratai, o „Abadía Retuerta“ vietovė buvo perleista 1143 m. Po musulmonų okupacijos Duero slėnis tapo vienuolynų gyvenviečių teritorija. Šios gyvenvietės buvo ne tik evangelizacijos centrai, bet ir atliko svarbų ekonominį vaidmenį, nes jose buvo puoselėjama gyvulininkystė ir augalininkystė. Šių didžiųjų vienuolynų buvimas reiškė, kad ši teritorija tapo svarbi žemės ūkio požiūriu, o ryšys su vynu buvo ypač svarbus ir toks išliko iki šių dienų.

Geografinės vietovės „Abadía Retuerta“ natūralios ribos yra Duero upė šiaurėje ir El Karaskalio kalnas pietuose, kurie abu yra saugomos teritorijos, laikomos Bendrijos svarbos teritorijomis (BST).

„Abadía Retuerta“ yra unikali vieta siauriausiame baseine, esančiame Duero upės, tekančios per Valjadolido provinciją, suformuoto slėnio apačioje. Nustatytų ribų geografinė vietovė yra išsidėsčiusi ant vieno iš upės vingių terasinių krantų, kuriuos supa dvi aukštesnės (880 m virš jūros lygio) kalkakmenio ir mergelio lygumos, esančios netoli viena kitos ir žyminčios šiaurinę ir pietinę ribas, o pietiniame, rytiniame ir vakariniame nustatytų ribų vietovės pakraščiuose auga akmeninio ąžuolo ir paprastosios pušies miškai, kurie reguliuoja drėgmės lygį. Šią vietovę puikiai apibrėžia fizinės aplinkos elementai, supantys „Abadía Retuerta“ vietovę.

Klimatas

„Abadía Retuerta“ vietovei būdingas žemyninis klimatas, kuriam įtaką daro Atlanto vandenyno debesų danga, vidutinis kritulių kiekis ir sausos vasaros. Iš vienos pusės vietovę supa Duero upė, kuri sudaro „barjerą“, o iš kitos pusės – lyguma, todėl ji yra ypatingoje klimato zonoje.

Buvo išnagrinėti vietovės meteorologijos observatorijų duomenys, atskaitos tašku laikant gretimoje vietovėje, kitoje upės pusėje (Grancha Sardone), esančią stotį ir kitą stotį, esančią Tudela de Duere, artimiausiame iš SGN „Castilla y León“ priklausančių miestų, maždaug už 12 km.

Iš 1 lentelės matyti, kad vasarą temperatūra yra aukšta, o žiemą – žema. Taip pat yra didelių temperatūrų svyravimų, pavyzdžiui, „Abadía Retuerta“ vietovėje didžiausia užfiksuota temperatūra yra 42 °C, o žemiausia – -20 °C.

1 lentelė

Vidutinė mėnesio temperatūra (°C)

Stotis	Saus.	Vas.	Kov.	Bal.	Geg.	Birž.	Liep.	Rug-pj.	Rugs.	Spal.	Lapk-r.	Gruod.
Sardas (Grancha)	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 Dueras	3,1	4,7	7,6	10,1	13,8	18,4	21,6	20,8	17,6	12,5	6,5	3,4

Lyginant temperatūrą, pastebėta, kad „Abadía Retuerta“ vietovėje temperatūra yra beveik vienu laipsniu žemesnė nei netoliese esančioje Tudela de Duero savivaldybėje, ir net lyginant temperatūrą su Sardono vietove pastebimi dideli skirtumai.

Todėl „Abadía Retuerta“ vynuogių auginimo ciklas yra trumpesnis, o tai yra vienas iš vietos vynuogininkystės išskirtinumų.

Akivaizdu, kad užsitęsus šalčiui kyla didesnis šalnų pavojus, kai temperatūra yra žemesnė nei 0 °C. Todėl „Abadía Retuerta“ vietovei būdinga didžiausia šalnų rizika ir trumpiausias laikotarpis be šalnų.

Kaimyninių kaimų vidutinio kritulių kiekio duomenys (2 lentelė) rodo, kad šis regionas yra gana homogeninis – vidutinis metinis kritulių kiekis yra apie 450 mm. Nors „Abadía Retuerta“ vietovėje iškrenta daugiausiai kritulių (apie 490 mm [sic] per metus), šioje vietovėje taip pat pastebimi didžiausi sezonų svyravimai, o vasarą kritulių kiekis yra nedidelis ir tai dėl galimos aukštos evapotranspiracijos (PET) lemia didelį vandens trūkumą.

2 lentelė

Vidutinė metinė temperatūra ir kritulių kiekis (°C)

Stotis	VMT (°C)	VMKK (mm)
Sardonas (Grancha)	10,7	450,3
„Abadía Retuerta“	10,8	489,8

Stotis	VMT (°C)	VMKK (mm)
Tudela de Dueras	11,7	443,3
Valbuena de D.	—	475,1
Kintanilja de O.	—	435,9
Penjafjelis	—	475,4

8.2.

Išanalizavus visus klimato duomenis, galima nustatyti „Abadía Retuerta“ vietovės mezoklimatinę zoną, kurią riboja Duero baseinas, kaip šiluminis barjeras skiriantis vietovę nuo Grancha Sardono, ir didelis Kintaniljos lygumos aukštis.

Ši vieta pasižymi specifinėmis klimato ypatybėmis, kai iš lygumos, esančios beveik 900 m aukštyje, plūsta šaltesnis oras, o iš Duero upės, esančios 725 m aukštyje, atkeliauja drėgmė.

Taigi, tai izoliuota, vėsi vietovė, kuriai būdinga didelė šalnų rizika, joje vynuogininkystės bioklimatinių rodiklių reikšmės palyginti mažos, todėl vynuogės gerai sunoksta ir yra labai subalansuotos bei puikiai tinka vyno gamybai.

Dirvožemiai

„Abadía Retuerta“ vietovė priklauso Ispanijos didžiajai šiaurinei plynaukštei, kurią sudaro didelis senų suplokštėjusių pamatinių uolienų šelfas, iš dalies padengtas terciaro periodo nuosėdomis.

Būdinga didelė uolienų tipų (konglomeratų, smėlio, marmuro su gipsu ir be jo, molio ir kalkakmenio) ir morfologinių vienetų (lygumų, nuolydžių, šlaitų, terasų ir lygios dirbamos žemės) įvairovė. Prie šio kompleksiškumo prisideda ir pagrindinis vynuogynams svarbus „Abadía Retuerta“ vietovės ypatumas – nuo kelių centimetrų iki kelių metrų storio smėlio danga. Po šia smėlio danga dažnai slepiasi labai įvairūs dirvožemiai.

Dirvožemio pH „Abadía Retuerta“ vietovėje yra homogeniškas, šiek tiek šarmingas, jame nedaug organinių medžiagų, jo struktūra kinta nuo smėlio iki priemolio, beveik visoje vietovėje vyrauja smėlis, nors arčiau šlaitų molio kiekis didėja. Bendras karbonato ir aktyviojo kalcio karbonato kiekis paprastai būna mažas, bet kylant aukštyn didėja.

8.3. *Aplinkos sąlygos (žmogiškieji veiksniai)*

Vynmedžiai pririšami prie treliažų, išskyrus į vienuolyno pusę atsuktus vynmedžius, kurie estetiniais sumetimais genimi taurės forma. Naudojamos dvi genėjimo sistemos: *Guyot* („Sauvignon Blanc“, „Merlot“ ir „Cabernet Sauvignon“ veislėms) ir *Cordon de Royat* (kitoms veislėms). *Guyot* genėjimas naudojamas mažų kekių vynuogių veislėms, o naudojant *Cordon* genėjimo sistemą galima geriau reguliuoti kitų veislių derlių. Genėjimas atliekamas vynmedžiams pradėjus formuoti pumpurus. Tai būtina norint sureguliuoti vynuogyno derlių. Nors didžiausias siūlomas derlius yra 60 hektolitrų iš hektaro, dėl šios vynuogyne taikomos praktikos vidutinis faktinis derlius neviršija 40 hektolitrų iš hektaro. Mažas derlius ir fizinės vyno „Abadía Retuerta“ savybės lemia jo kokybę ir išskirtinumą.

Po ilgų metų darbo vynuogynuose daugybė skirtingų pasodintų veislių prisitaikė prie „Abadía Retuerta“ vietovės aplinkos sąlygų ir pasižymi išskirtinėmis savybėmis ir specifinėmis charakteristikomis.

Be plataus auginamų vynuogių veislių asortimento, buvo kruopščiai atrinktos vynuogynuose susiformuojančios mikroogranizmų populiacijos (jos lemia pagrindines biochemines reakcijas vyne), nes dirvožemio ir klimato sąlygos kartu užtikrina gerą jų prisitaikymą ir išlikimą.

Taip buvo išskirti įvairūs „Abadía Retuerta“ vynuogynui būdingi mikroorganizmai, įskaitant vietines mieles *Saccharomyces verevisiae* subsp. *cerevisiae* ir vietinę bakteriją *Oenococcus oeni*, kuri kiekvieno derliaus nuėmimo pradžioje įtraukiama į vyno gamybos procesą.

„Abadía Retuerta“ vietovės vynuogių apdorojimas derliaus nuėmimo ir vyno gamybos metu taip pat skiriasi nuo tradicinio apdorojimo aplinkinėse vietovėse. Jis grindžiamas gravitacijos reiškiniu, t. y. vynuogių apdorojimo forma, kai vengiama naudoti siurblius, skatinant natūralių procesų vystymąsi ir užtikrinant pagarbesnį ir kruopštesnį perdirbimą. Taip pat naudojant vietinę fermentacijos mikrobiotą gaminami vynai, kurie puikiai atitinka vietovę, iš kurios jie kilę, geriau išlaiko vaisių aromatą ir yra stabilesnės spalvos.

8.4. *Vyno kokybė ir savybės*

„Abadía Retuerta“ vietovėje gaminami vynai pasižymi tam tikromis unikaliomis savybėmis, kurias lemia geografinės vietovės, kurioje jie gaminami, ypatybės.

1. Dėl ekstremalaus klimato ir didelių dienos ir nakties temperatūrų svyravimų vynuogės noksta lėtai ir tikslingai, todėl gaunami intensyvios spalvos ir sodrumo, geros struktūros vynai, pasižymintys dideliu polifenolinių junginių, pavyzdžiui, antocianinų, kiekiu.

2. Dirvožemio struktūra, sudėtis ir maistingosios medžiagos, taip pat upės artumas vietovėje, kurioje kritulių iškrenta nedaug, suteikia vynams intensyvias savybes ir gerą alkoholio rūgštingumo bei pH pusiausvyrą.

3. Naudojant vietines mieles, kurios gaunamos iš paties vynuogyno, vynas įgauna išskirtinį savitumą, kompleksišką aromatą, kuris yra grynas, pasižymintis vaisių ir gėlių pokvapiais, taip pat gaivus, su ypatingomis balzamo ir Vidužemio jūros krūmynų (tokių žolelių kaip čiobreliai, levandos ir švitrūnai) poskoniais, primenančiais aplinkos augmeniją, kuria nusodinami vynuogynų sklypai, ir išskiriančią vynus iš kaimyninių vietovių vynų.

4. Visuose vyno gamybos procesuose išnaudojamas gravitacijos reiškinys, todėl vyno gamyba vyksta švelniau ir natūraliau, o tai lemia įvairesnį ir vaisiškesnį skonį ragaujant, ilgiau išliekantį aromatą, taip pat švelnesnę ir ypatingesnę taninų struktūrą, palyginti su aplinkinių vietovių vynais.

5. Dėl šių savybių šie vynai puikiai tinka brandinti ir išlaikyti statinėse arba, raudonųjų vynų atveju, buteliuose, kaip buvo įrodyta nuo pat gamybos pradžios 1996 m.

Dėl aukščio ir ekstremalių klimato sąlygų baltųjų vynų gamyba šioje vietovėje yra gana neįprasta, tačiau kai kuriuose gerai augmenijos apsaugotuose „Abadía Retuerta“ sklypuose, esančiuose netoli Duero upės ir pasižyminčiuose puriu dirvožemiu ir žvyru, galima sėkmingai auginti baltųjų vynuogių veisles.

Todėl Duero slėnyje baltieji vynai yra retenybė. „Abadía Retuerta“ vietovėje kai kurios baltųjų vynuogių veislės puikiai sunoksta, todėl iš jų pagaminti vynai yra ryškios šiaudų spalvos su aukso atspalviais. Jų kvapas kompleksiškas ir intensyvus, primenantis kaulavaisius su ananasų ir greipfrutų pokvapiais bei lengvai skrudintų produktų aromatu. Verta atkreipti dėmesį į ragaujant juntamą jų skonio intensyvumą ir sodrumą. Dėl statinėse praleisto laiko vynas įgyja gaivų citrusinių vaisių skonį bei dūmų ir šiek tiek pikantišką aromatą.

8.5. *Priežastinis ryšys*

Dėl išskirtinio natūralaus „Abadía Retuerta“ anklavo siaurame Duero slėnyje, kuriame kaupiasi drėgmė ir šaltas oras, taip pat dėl upės vingio ir aplinkinės augalijos apsaugos susidaro neįprastos oro sąlygos. Jas savo ruožtu lemia dirvožemio rūšys, kurios daro akivaizdžią įtaką auginamų vynuogių kokybei, o galiausiai ir iš jų gaminamam vynui.

Vasariškas oras (tiksliau, temperatūrų svyravimai) ir smėlio bei žvyro dirvožemis „Abadía Retuerta“ vietovėje lemia tai, kad saulės spinduliai dieną atsispindi atgal į vynuogių kekes, taigi dirvožemis laikomas šiltu. Naktį dėl orografinio terminės inversijos poveikio iš slėnio apačios (kur kaupiasi drėgmė ir šalto oro masė) ir smėlingos medžiagos (kurios šiluminio spinduliavimo koeficientas yra didesnis) temperatūra krenta greičiau. Visa tai lemia didesnius dienos ir nakties temperatūrų pokyčius, o tai turi tiesioginės įtakos vynuogių nokimui šioje vietovėje, todėl jų odelė tampa storesnė, palyginti su vynuogėmis kitose zonose. Be to, jų spalva yra intensyvesnė, nes susikaupia didesnis bendras antocianinų kiekis. Šis veiksnys turi ilgalaikį poveikį vynui, todėl po fermentacijos ir pofermentacinio ekstraląstelinio maceravimo proceso vynas pasižymi didesniu spalvos intensyvumu (SI) ir didesniu bendruoju polifenolių kiekiu (BPK), nei kiti aplinkinėje teritorijoje pagaminti vynai. Tai lemia svarbiausią „Abadía Retuerta“ raudonųjų vynų savybę – jų puikią struktūrą ir ilgai burnoje išliekantį skonį.

Vietovės vidutinė metinė temperatūra skiriasi nuo aplinkinių vietovių temperatūros. Tai lemia lėtesnį nokimo procesą, ilgesnį ciklą ir geriau atsvertą rūgštingumą, nes pasiekiama labiau subalansuota technologinė branda. Dėl to vynai pasižymi labai gera rūgštingumo ir alkoholio kiekio pusiausvyra. Rūgštingumas yra pakankamas, be aitrumo.

„Abadía Retuerta“ vynuogės auginamos daugiausia kalkinguose dirvožemiuose, kuriuose yra mažai organinių medžiagų, todėl kartu su taikomais auginimo metodais buvo sukurta terpė specifiniams mikroorganizmams, kurie sugebėjo prisitaikyti ir daugintis šioje vietovėje ir taip tapo jai būdinga ypatybe. Išsamiai nustačius, išskyrus ir apibūdinus dominančias padermes, atsirado galimybė šią mikrobiotą įtraukti į gamybos procesą fermentacijos proceso metu naudojant vietines mieles, dėl kurių „Abadía Retuerta“ vynai įgauna labai individualių savybių, besiskiriančių nuo aplinkinių vietovių vynų, pasižyminčių gaiviu ir intensyviu aromatu (miško vaisių, ananasų, greipfrutų, gėlių kvapais, egzotiškais pokvapiais ir t. t.). Be to, pienarūgščio rūgimo metu vietinės bakterijos gamina mažai biogeninių aminų.

Nors nustatytų ribų geografinė vietovė patenka į SGN „Castilla y León“ ribas, jos vynų savybės labai skiriasi nuo šios vietovės vynų ir kaimyninės SKVN „Ribera del Duero“ vietovės vynų:

SGN „Castilla y León“	„Abadía Retuerta“	Skirtumas
> 11,0	> 12,0	Didesnė alkoholio koncentracija
16 000 kg	8 000 kg	Mažesnis derlius iš hektaro
< 13,36 mekv/l	< 16,7 mekv/l	Didesnis lakusis rūgštingumas
SKVN „Ribera del Duero“	„Abadía Retuerta“	Skirtumai
> 11,0 baltųjų vynų atveju > 11,5 raudonųjų vynų atveju	> 12,0	Didesnė alkoholio koncentracija
7 000 kg	8 000 kg	Didesnis derlius iš hektaro
< 8,33 mekv/l	< 16,7 mekv/l	Didesnis lakusis rūgštingumas

8.6.

SKVN „Abadía Retuerta“ paraišką teikia vienintelis pareiškėjas, nes tenkinamos Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 95 straipsnyje nustatytos nukrypti leidžiančios nuostatos taikymo sąlygos. Konkrečiau, pagal Reglamento (EB) Nr. 607/2009 2 straipsnio 1 dalį:

a) toks asmuo yra vienintelis gamintojas nustatytų ribų geografinėje vietovėje. 4 skirsnyje aprašytoje nustatytų ribų vietovėje yra tik vienas vynuogių augintojas (kuris taip pat yra vyndarys). Kitų augintojų ar vyndarių nėra, todėl šiuo metu prie projekto negali prisijungti jokie kiti dalyviai. Tačiau, jei ateityje nustatytų ribų geografinėje vietovėje įsisteigtų kiti produkto specifikacijoje nurodytas sąlygas atitinkantys gamintojai, jie taip pat galėtų naudoti registruotą pavadinimą;

b) nustatytų ribų vietovė yra SGN „Castilla y León“ saugomoje vietovėje ir ribojasi su SKVN „Ribera del Duero“ vietove. Vis dėlto dėl savo išsidėstymo ši vietovė pasižymi savybėmis, kurios iš esmės skiriasi nuo aplinkinių nustatytų ribų vietovių savybių, arba produkto savybės skiriasi nuo produktų, gautų aplinkinėse nustatytų ribų vietovėse, savybių, kaip paaiškinta ankstesniuose skirsniuose.

Nors „Abadía Retuerta“ vynai turi SGN „Castilla y León“ savybių, jie taip pat pasižymi kitomis savybėmis, kurios skiriasi nuo kitų tos SGN vynų ir kurios taip pat nėra būdingos SKVN „Ribera del Duero“. Šios išskirtinės savybės būdingos tik nustatytų ribų vietovei (*pago* arba vynuogynų valdai).

Pagrindinis šių išskirtinių savybių elementas yra „Abadía Retuerta“ vynuogių veislių žemėlapis, kuris labai skiriasi nuo gretimoms vynuogynų vietovėms būdingo žemėlapio. SKVN „Ribera del Duero“ vietovėje ir aplinkiniuose vynuogynuose, kuriuose gaminami SGN žymimi vynai, iš esmės vyrauja vynuogių veislės „Tempranillo“, kuri apibūdinama daugybe kitų sinonimų, monokultūra. „Abadía Retuerta“ vietovėje buvo sukurta daugybė veislių (iki devynių raudonųjų ir penkių baltųjų vynuogių veislių), kurios suteikia galimybę išgauti kupažinius vynus arba išskirtinius iš vienos veislės „Tempranillo“ vynuogių gaminamus vynus. Dėl to, taip pat dėl jau minėtų ypatingų agroklimatinių sąlygų ir minimalios intervencijos į gamybos sąlygas, šie vynai yra specifinio profilio, kuris skiriasi nuo aplinkinių vietovių vynų savybių.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos (išpilstymas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

Teisinė sistema:

nustatyta nacionalinės teisės aktuose.

Kitų sąlygų tipas:

papildomos su ženklinimu susijusios nuostatos.

Sąlygos aprašymas

1. „Vino de pago“ (atskiro vynuogyno vynas) yra tradicinis terminas, kaip apibrėžta Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 112 straipsnio 1 dalies a punkte. Todėl pagal to reglamento 119 straipsnio 3 dalies b punktą ženklinant vyną vietoj termino „Denominación de Origen Protegida“ (liet. Saugoma kilmės vietos nuoroda) galima vartoti šį terminą.
2. Pagal Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 112 straipsnio 1 dalies b punktą SKVN „Abadía Retuerta“ žymimų vynų etiketėje gali būti vartojami tradiciniai terminai „CRIANZA“, „RESERVA“ ir „GRAN RESERVA“, jei jie atitinka galiojančiuose teisės aktuose nustatytas vartojimo sąlygas ir yra įtraukti į elektroninę duomenų bazę „E-Bacchus“.
3. Be to, SKVN „Abadía Retuerta“ žymimų vynų etiketėje gali būti vartojamas žodis „ROBLE“ (ĄŽUOLAS), jei užtikrinama atitiktis galiojantiems teisės aktams.

Produkto specifikacijos nuoroda

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