V

(Avviżi)

ATTI OĦRAJN

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Pubblikazzjoni ta' komunikazzjoni ta' approvazzjoni ta' emenda standard għall-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott għal isem fis-settur tal-inbid kif imsemmi fl-Artikolu 17(2) u (3) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33

(2023/C 4/12)

Din il-komunikazzjoni hija ppubblikata f'konformità mal-Artikolu 17(5) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33 ([1]).

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

"Abadía Retuerta"

PDO-ES-02481-AM01

Data tal-komunikazzjoni: 11.10.2022

DESKRIZZJONI TAL-EMENDA APPROVATA U RAĠUNIJIET GĦALIHA

Emenda għad-deskrizzjoni organolettika tal-prodott

Deskrizzjoni

Id-deskrizzjoni organolettika tal-inbejjed protetti jeħtieġ li tiġi emendata sabiex il-karatteristiċi tagħhom ikunu jistgħu jintrabtu ma' deskritturi li jistgħu jiġu vvalutati minn bord ta' dewwieqa li jissodisfa l-kriterji stabbiliti fl-istandard UNE-EN-ISO 17025.

Din l-emenda tikkonċerna l-punt 2(b) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 4 tad-Dokument Uniku.

Din hija emenda standard peress li tadatta l-karatteristiċi organolettiċi sabiex dawn ikunu jistgħu jiġu vvalutati aħjar fl-analiżi sensorja f'konformità mal-Istandard 17025, u ma tinvolvix bidla fil-prodott. Il-prodott iżomm il-karatteristiċi u l-profil deskritti fir-rabta, li jirriżultaw mill-interazzjoni bejn il-fatturi ambjentali u umani. Għalhekk, din l-emenda titqies li ma taqa' taħt l-ebda waħda mill-kategoriji previsti fl-Artikolu 14(1) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33.

Raġuni

Meta l-applikazzjoni għar-reġistrazzjoni tad-DOP Abadía Retuerta ġiet sottomessa, l-analiżi sensorja f'konformità mal-Istandard ISO 17025 kienet inqas żviluppata. Issa huwa ċar li xi deskrizzjonijiet ma humiex adattati għall-valutazzjoni mill-bord akkreditat tad-dewqan. Pereżempju, kien iddikjarat li l-inbejjed ħomor għandu jkollhom kulur b'intensità għolja jew għolja ħafna. Madankollu, il-metodu tad-dewqan jinkludi biss intensità tal-kulur baxxa, medja u għolja. Barra minn hekk, għall-inbejjed bojod, jgħid li l-aromi għandu jkollhom noti ta' frott eżotiku. Madankollu, it-terminu "eżotiku" ma huwiex preċiż biżżejjed. Għal din ir-raġuni, ġie deċiż li "eżotiku" tiġi sostitwita bi "tropikali u/jew taċ-ċitru".

([1]) ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/ismijiet għar-reġistrazzjoni**

Abadía Retuerta

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP – Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

3. **Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli**

1. Inbid

4. **Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed**

1. Inbejjed bojod

DESKRIZZJONI QASIRA

L-inbejjed bojod għandhom dehra ċara u/jew tgħajjat. Il-kulur tagħhom ivarja minn isfar lewn it-tiben għal isfar ħadrani jew dehbi. L-aromi jinkludu noti ta' frott tal-għadma u/jew frott tal-ġonna u/jew frott tropikali u/jew taċ-ċitru. Għandhom aċidità bbilanċjata mingħajr ma huma pikkanti fil-palat u għandhom aroma retronażali li tfakkar fil-frott tal-għadma u/jew fil-frott tal-ġonna u/jew fil-frott tropikali u/jew taċ-ċitru.

(*) Għall-parametri analitiċi mhux stabbiliti f'dan id-dokument, l-inbejjed iridu jikkonformaw mal-leġiżlazzjoni tal-UE fis-seħħ.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika totali minima (f'% tal-volum)	12,0
Aċidità totali minima	60,00 f'milliekwivalenti għal kull litru
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	16,7
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	200

2. Inbejjed ħomor

DESKRIZZJONI QASIRA

L-inbejjed ħomor għandhom dehra ċara u/jew tgħajjat, intensità tal-kulur medja jew għolja, bi sfumaturi li jvarjaw minn vjola għal aħmar lewn il-briks. L-aromi jinkludu noti ta' frott aħmar u/jew iswed u, meta jiġu mmaturati fi btieti tal-injam, noti balsamiċi u/jew imħawra u/jew mixwija. Fl-aħħar nett, fil-ħalq huma nbejjed strutturati, b'tul minn medju sa twil. Proporzjon ibbilanċjat tal-alkoħol għall-aċidità. Aroma retronażali ta' frott ma' aromi ta' tqaddim, fejn applikabbli.

(*) Għall-parametri analitiċi mhux stabbiliti f'dan id-dokument, l-inbejjed għandhom jikkonformaw mal-leġiżlazzjoni tal-UE fis-seħħ.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika totali minima (f'% tal-volum)	12,0
Aċidità totali minima	60,00 f'milliekwivalenti għal kull litru

Karatteristiċi analitiċi	
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	16,7
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	150

5. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

5.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi*

1.

Prattika ta' kultivazzjoni

Id-dwieli jitħarrġu bl-użu tal-kannizzati jew ta' sistemi tradizzjonali ta' żabra f'gobelet jew varjazzjonijiet tagħhom. Id-densità minima hija ta' 1 000 dielja/ettaru u l-massimu hija ta' 5 000 dielja/ettaru.

2.

Prattika enoloġika speċifika

— L-inbid aħmar magħmul minn varjetà waħda jsir esklussivament minn waħda mill-varjetajiet ħomor awtorizzati. Fejn l-inbejjed ħomor ikunu magħmula minn aktar minn varjetà waħda, kull varjetà ssir b'mod separat fi nbid b'coupage jew taħlita ta' varjetajiet li ssir wara. Il-varjetajiet jistgħu wkoll jitħalltu f'bettija waħda qabel ma jintużaw biex isir l-inbid. Il-maċerazzjoni ddum bejn 6 ijiem u 30 jum.

— Fejn l-inbejjed bojod ikunu magħmula minn aktar minn varjetà waħda, kull varjetà ssir b'mod separat fi nbid b'"coupage" jew taħlita ta' varjetajiet li ssir wara. Il-varjetajiet jistgħu wkoll jitħalltu f'bettija waħda qabel ma jintużaw biex isir l-inbid. It-taħlitiet ta' aktar minn varjetà waħda jridu jsiru bl-użu tal-varjetajiet awtorizzati għall-inbid abjad. Wara perjodu qasir ta' maċerazzjoni bil-qxur, l-għeneb jiġi ppressat u l-most jitħalla joqgħod fil-kesħa.

— Il-ħmira nattiva magħżula trid tintuża fil-każijiet kollha.

— Ir-regoli dwar kemm idum it-tqaddim huma kif ġej:

— Inbid aħmar magħmul minn varjetà waħda: tqaddim fi btieti tal-ballut għal mill-inqas 12-il xahar.

— Inbid aħmar magħmul minn bosta varjetajiet: tqaddim fi btieti tal-ballut għal mill-inqas 6 xhur.

— Inbid abjad magħmul minn bosta varjetajiet: maturazzjoni f'tankijiet tal-azzar jew tqaddim fi btieti tal-ballut għal mill-inqas 3 xhur.

3.

Restrizzjoni relatata mal-produzzjoni tal-inbid

Il-fattur massimu ta' konverżjoni tal-għeneb fi nbid huwa ta' 75 % (75 litru ta' nbid għal kull 100 kg ta' għeneb) kemm għall-varjetajiet ħomor kif ukoll għall-varjetajiet bojod.

5.2. *Rendimenti massimi*

1.

8 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

2.

60 ettolitru għal kull ettaru

6. **Definizzjoni taż-żona demarkata**

Iż-żona ġeografika demarkata hija parti mill-muniċipalità ta' Sardón de Duero fil-provinċja ta' Valladolid, li tinsab fi ħdan il-poligonu 2, u li tinkludi l-irqajja' li ġejjin: ir-roqgħa 1, ir-roqgħa 4, ir-roqgħa 5, ir-roqgħa 6, ir-roqgħa 8, ir-roqgħa 9, ir-roqgħa 10, ir-roqgħa 13, ir-roqgħa 14 u r-roqgħa 9 000, kif imsemmija fl-Iskema Spanjola ta' Identifikazzjoni tal-Irqajja' tal-Art (SIGPAC), kif ippubblikata fid-data tal-approvazzjoni mill-awtorità kompetenti, u tikkostitwixxi żona kontinwa ta' art.

Poligonu	Roqgħa	Erja (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
	Total	560,49 ha

7. **Varjetà jew varjetajiet tad-dwieli li minnhom jinkiseb l-inbid/jinkisbu l-inbejjed**

Albillo mayor

Cabernet franc

Cabernet sauvignon

Red grenache

Gewürztraminer

Godello

Graciano

Malbec

Merlot

Petit verdot

Pinot noir

Riesling

Sauvignon blanc

Syrah

Tempranillo

Verdejo

8. **Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet**

8.1. *Kundizzjonijiet ambjentali (fatturi naturali)*

Iż-żona ġeografika demarkata tikkonsisti f'560,49 ettaru u hija żona ta' art kontinwa. Tinsab fiż-żona ġeografika li storikament tissejjaħ Abadía Retuerta b'referenza għas-sit magħmul mill-artijiet estensivi li kienu jinsabu madwar il-Monasteru ta' Retuerta. Skont it-tieni tifsira mogħtija fid-*Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española*, "abadía" jew "abbazija" hija "knisja u monasteru bit-territorju tagħhom stess immexxija minn raħeb". L-artijiet li jiffurmaw dan it-territorju kienu ngħataw lill-monasteri mill-familja rjali u n-nobbli, lura fis-sena 1143 fil-każ tal-Abadía Retuerta. Il-wied tad-Duero sar żona ta' residenzi monastiċi wara l-okkupazzjoni Musulmana. Dawn ir-residenzi mhux biss kienu jservu bħala ċentri ta' evanġelizzazzjoni, iżda kienu wkoll jaqdu rwol ekonomiku importanti, dak li jmexxu t-trobbija tal-bhejjem u l-kultivazzjoni tal-għelejjel. Minħabba l-preżenza ta' dawn il-monasteri kbar, dan it-territorju kiseb l-importanza f'termini agrikoli, bir-rabta mal-inbid tkun partikolarment sinifikanti, ħaġa li għadha hekk sal-lum.

Iż-żona ġeografika tal-Abadía Retuerta għandha konfini naturali: ix-xmara Duero fit-Tramuntana u l-muntanja "El Carrascal" fin-Nofsinhar, li t-tnejn huma siti protetti, meqjusa bħala siti ta' interess Komunitarju (SIK).

L-Abadía Retuerta tinsab unikament fl-aktar baċir dejjaq fil-qiegħ tal-wied iffurmat mix-xmara Duero hekk kif tgħaddi mill-provinċja ta' Valladolid. Iż-żona ġeografika demarkata tinsab fuq ix-xtajta tax-xmajjar imtarrġin ta' waħda mir-rotot li sserrep fihom, b'żewġ pjanuri għoljin (altitudni ta' 880 m) tal-ġebla tal-ġir u tal-lom mal-ġnub tagħha, li jinsabu qrib xulxin u jimmarkaw il-konfini tagħha tat-Tramuntana u tan-Nofsinhar, u minn boskijiet tal-ballut u tal-arżnu *Pinus sylvestris* fit-truf tan-Nofsinhar, tal-Lvant u tal-Punent taż-żona demarkata, li għandhom l-effett li jirregolaw il-livelli ta' umdità. Iż-żona hija perfettament demarkata minn elementi tal-ambjent fiżiku madwar iż-żona tal-Abadía Retuerta.

Klima

Il-klima tal-Abadía Retuerta għandha karattru kontinentali mmarkat, bl-influwenza tal-kopertura tas-sħab mill-Atlantiku, u xita moderata, bi sjuf xotti. Bix-xmara Duero fuq naħa tifforma "barriera", u bil-pjanura fuq in-naħa l-oħra, tinsab f'żona klimatika partikolari ħafna.

Ġiet studjata d-*data* mill-osservatorji meteoroloġiċi fiż-żona, billi bħala referenza ttieħed stazzjon li jinsab f'azjenda biswit, fuq in-naħa l-oħra tax-xmara (Granja Sardón) u ieħor li jinsab f'Tudela de Duero, l-eqreb belt inkluża fl-IĠP "Castilla y León", xi 12-il km 'il bogħod.

It-Tabella 1 turi li t-temperaturi huma għoljin fis-sajf u baxxi fix-xitwa, b'varjazzjonijiet termali sinifikanti; fl-Abadía Retuerta, pereżempju, ġew irreġistrati temperaturi massimi assoluti ta' 42 °C u temperaturi minimi assoluti ta' -20 °C.

Tabella 1

Temperaturi medji ta' kull xahar (°C)

Stazzjon	Jan	Fra	Mar	Apr	Mej	Ġun	Lul	Aww	Set	Ott	Nov	Diċ
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

Meta wieħed iqabbel it-temperaturi, jinnota li t-temperatura fl-Abadía Retuerta hija kważi grad sħiħ inqas minn dik fil-muniċipalità viċina ta' Tudela de Duero, u hemm differenzi apprezzabbli fit-temperatura anke ma' Sardón.

Id-dwieli tal-Abadía Retuerta għalhekk għandhom ċiklu ta' tkabbir iqsar, u din hija waħda mill-affarijiet li jagħmlu l-vitikultura lokali unika.

Il-perjodu twil ta' kesħa ovvjament jinvolvi riskju akbar ta' ġlata meta t-temperaturi jonqsu għal inqas minn 0 °C. L-Abadía Retuerta għalhekk għandha l-akbar riskju ta' ġlata u l-iqsar perjodu ħieles mill-ġlata.

Id-*data* medja dwar ix-xita mill-irħula ġirien (Tabella 2) turina li dan ir-reġjun huwa pjuttost omoġenju, b'xita medja annwali ta' madwar 450 mm. Għalkemm l-Abadía Retuerta tesperjenza l-aktar xita, madwar 4 90 mm [sic] fis-sena, hija wkoll iż-żona bl-akbar varjazzjoni bejn l-istaġuni, bi ftit xita fis-sajf, li tirriżulta fi stress akut fuq l-ilma peress li l-evapotraspirazzjoni potenzjali (PET) hija għolja.

Tabella 2

Temperaturi u preċipitazzjoni medji annwali (°C)

Stazzjon	A.A.T.(°C)	A.A.P. (mm)
Sardón (Granja)	10,7	450,3
ABADÍA RETUERTA	10,8	489,8

Stazzjon	A.A.T.(°C)	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.

Jekk nanalizzaw id-*data* klimatika kollha, nistgħu niddeterminaw żona mesoklimatika fl-Abadía Retuerta demarkata mill-baċir ta' Duero – li jaġixxi bħala barriera termali li tissepara ż-żona minn Granja Sardón – u l-altitudnijiet għoljin tal-pjanura ta' Quintanilla.

Dan l-ambjent jipprovdi karatteristiċi klimatiċi speċifiċi, fejn l-arja aktar kiesħa li tidħol mill-pjanura, li tinsab f'altitudni ta' kważi 900 m, tiltaqa' mal-umdità tax-Xmara Duero, f'altitudni ta' 725 m.

Għalhekk din hija żona iżolata, friska, b'riskji kbar ta' ġlata, b'valuri relattivament baxxi fl-indiċijiet bijoklimatiċi għall-vitikultura, li jippermettu sajran tajjeb b'għeneb ibbilanċjat ħafna u potenzjal għoli għall-produzzjoni tal-inbid.

Ħamrija

L-Abadía Retuerta tappartjeni għall-qortin il-kbir tat-Tramuntana ta' Spanja, magħmul minn saff kbir ta' blat tal-bażi qadim u ċċattjat, parzjalment miksi minn sedimenti terzjarji.

Hemm diversità kbira fit-tipi ta' blat (konglomerati, ramel, lom bil-ġipsum u mingħajru, tafal u ġebla tal-ġir) u l-unitajiet morfoloġiċi (il-pjanuri, l- inklinazzjonijiet, l-għoljiet, it-terrazzi u r-raba' ċatta). Ma' din il-kumplessità tiżied partikolarità ewlenija tal-Abadía Retuerta fir-rigward tal-vinja: il-kisi ramli ta' ħxuna li tvarja minn ftit ċentimetri għal diversi metri. Din il-kisja ramlija ħafna drabi "taħbi" ħamrija ta' diversità enormi.

Il-pH tal-ħamrija fiż-żona tal-Abadía Retuerta huwa omoġenju, bi ftit alkalinità, livelli baxxi ta' materja organika u sawra li tvarja minn ramlija għal trab ġulġlieni tafli, b'perċentwal għoli ta' ramel li jippredomina kważi fiż-żona kollha, għalkemm il-kontenut ta' tafal jiżdied aktar qrib taż-żona tal-għoljiet. Il-livelli totali tal-karbonat u tal-karbonat tal-kalċju "attivi" huma ġeneralment baxxi, iżda jiżdiedu mal-altitudni.

8.3. *Kundizzjonijiet ambjentali (fatturi umani)*

Id-dwieli jitħarrġu mal-kannizzati, minbarra dawk li jħarsu lejn l-abbazija, li jitħarrġu f'gobelet għal raġunijiet estetiċi. Jintużaw żewġ sistemi ta' żabra: Guyot (għas-Sauvignon Blanc, għall-Merlot u għall-Cabernet Sauvignon) u Cordon de Royat (għall-varjetajiet l-oħra). Iż-żabra Guyot tintuża għal varjetajiet ta' raggruppamenti żgħar, filwaqt li ż-żabra Cordon tippermettilna nirregolaw il-produzzjoni aħjar fil-varjetajiet l-oħra. Iż-żabra tal-weraq eċċessiv titwettaq ladarba d-dwieli jibdew joħorġu l-blanzuni. Dan huwa meħtieġ għall-aġġustament tar-rendiment tal-vinji. Għalkemm ir-rendimenti massimi proposti huma ta' 60 ettolitru għal kull ettaru, ir-rendimenti reali medji ma jaqbżux l-40 ettolitru għal kull ettaru, minħabba dawn il-prattiki fil-vinja. Ir-rendimenti baxxi u l-karatteristiċi fiżiċi tal-Abadía Retuerta huma fattur fil-kwalità u n-natura distintiva tiegħu.

Wara snin ta' ħidma fil-vinji, il-ħafna varjetajiet differenti mħawla adattaw għat-territorju tal-Abadía Retuerta, u bdew jippreżentaw il-kwalitajiet distintivi u l-karatteristiċi speċifiċi tagħhom.

Minbarra l-firxa wiesgħa ta' varjetajiet ta' għeneb imkabbra, ingħatat attenzjoni biex jintgħażlu popolazzjonijiet ta' mikrobijoti li huma indiġeni għall-vinji (u li huma responsabbli għar-reazzjonijiet bijokimiċi ewlenin fl-inbejjed), hekk kif il-kundizzjonijiet tal-ħamrija u klimatiċi jingħaqdu biex jiġi żgurat li jadattaw tajjeb u jissopravivu hemmhekk.

B'dan il-mod, ġew iżolati diversi mikroorganiżmi li huma indiġeni għall-vinja tal-Abadía Retuerta, inkluża l-ħmira indiġena "*Saccharomyces verevisiae* subsp. *cerevisiae*" u l-batterju indiġenu "*Oenococcus oeni*", li jiġu inkorporati fil-proċess tal-produzzjoni tal-inbid fil-bidu ta' kull ħsad.

L-immaniġġar tal-għeneb fil-ħsad u matul il-vinifikazzjoni tal-Abadía Retuerta huwa differenti wkoll mill-immaniġġar tradizzjonali fiż-żoni tal-madwar. Dan jiddependi fuq il-gravità, forma ta' kif jinħadem l-għeneb li fiha jiġi evitat l-użu tal-pompi, li tiffavorixxi l-iżvilupp ta' proċessi naturali, li jwassal għal ipproċessar b'aktar rispett u reqqa. Bl-istess mod, l-użu tal-mikrobijota nattiva tal-fermentazzjoni jipproduċi nbejjed li huma perfettament identifikabbli mat-territorju li jiġu minnu, jippreservaw aħjar l-aromi tal-frott, u huma aktar stabbli fil-kulur.

8.4. *Kwalità u karatteristiċi tal-inbid*

L-inbejjed magħmulin fl-Abadía Retuerta għandhom xi karatteristiċi uniċi minħabba l-partikolaritajiet taż-żona ġeografika li ġejjin minnha:

1) Il-klima estrema u l-varjazzjonijiet sinifikanti bejn it-temperaturi ta' matul il-ġurnata u ta' billejl jippermettu lill-għeneb isir bil-mod u b'mod preċiż, biex jiġu prodotti nbejjed ta' kulur u volum intensi, strutturati tajjeb b'livelli għoljin ta' komposti polifenoliċi bħall-antoċjanini.

2) Is-sawra u l-kompożizzjoni tal-ħamrija u n-nutrijenti tagħha, u l-prossimità tax-xmara f'żona b'xita limitata, jagħtu lill-inbejjed karattru robust u bilanċ tajjeb bejn l-alkoħol u l-aċidità u l-pH.

3) L-użu ta' ħmira nattiva li ġejja mill-vinja nnifisha jagħti lill-inbid personalità distintiva, profil aromatiku kumpless, nadif u kemm tal-frott kif ukoll tal-fjuri, kif ukoll frisk b'noti partikolari ħafna ta' balsamiku u veġetazzjoni Mediterranja (ħxejjex aromatiċi bħas-sagħtar, il-lavanda u ċ-ċistu), li jfakkar fil-veġetazzjoni fl-ambjent li tipproteġi l-irqajja' tal-vinji u li tiddistingwi l-inbejjed minn dawk minn żoni ġirien.

4) L-użu tal-gravità fil-proċessi kollha tal-produzzjoni tal-inbid jippermetti li l-produzzjoni titwettaq b'mod aktar ġentili u naturali, u dan jirriżulta f'espressjoni usa' u aktar tal-frott fil-palat, aroma li ddum aktar, u struttura tannika ifjen u inqas rustika mill-inbejjed miż-żona tal-madwar.

5) Dawn il-karatteristiċi jagħmluhom kandidati ideali għall-maturazzjoni u t-tqaddim, jew fil-btieti jew fil-flixkun fil-każ tal-inbejjed ħomor, kif intwera minn meta bdiet il-produzzjoni fl-1996.

Il-produzzjoni tal-inbejjed bojod ma tantx hija ħaġa tas-soltu fiż-żona minħabba l-altitudni u l-klima estrema, iżda xi wħud mill-irqajja' fl-Abadía Retuerta, li huma protetti sew mill-veġetazzjoni, jinsabu qrib ix-xmara Duero u għandhom ħamrija u żrar aktar laxki, jippermettu l-kultivazzjoni b'suċċess ta' varjetajiet bojod.

Għalhekk l-inbejjed bojod huma rarità fil-wied ta' Duero. Fl-Abadía Retuerta ksibna sajran eċċellenti ta' xi varjetajiet bojod u l-inbejjed tagħhom huma ta' lewn it-tiben jgħajjat b'leħħiet tad-deheb. Għandhom riħa kumplessa u qawwija, li tfakkar fil-frott tal-għadma bi ħjiel ta' ananas u grejpfrut u aromi mixwija ħfief. Il-volum u l-kwalità żejtnija tagħhom fil-palat huwa notevoli. Il-ħin imqatta' fil-btieti jipprovdi togħma friska taċ-ċitru b'aromi affumikati u kemxejn pikkanti.

8.5. *Rabta kawżali*

L-enklava naturali eċċezzjonali ppreżentata mill-Abadía Retuerta fil-wied dejjaq ta' Duero fejn jakkumulaw l-umdità u l-arja kiesħa, flimkien mal-protezzjoni pprovduta mill-kurva tax-xmara u l-veġetazzjoni tal-madwar, jagħtu lok għal kundizzjonijiet tat-temp mhux tas-soltu. Min-naħa tagħhom huma kkundizzjonati mit-tipi ta' ħamrija preżenti, li jinfluwenzaw b'mod ċar il-kwalità tal-għeneb prodott u, fl-aħħar mill-aħħar, tal-inbejjed li jirriżultaw.

It-temp sajfi (u aktar speċifikament, il-varjazzjoni fit-temperatura) flimkien mal-ħamrija ramlija u mimlija żrar misjuba fis-sit tal-Abadía Retuerta tfisser li r-raġġi tax-xemx jiġu riflessi lura lejn l-għenieqed ta' għeneb matul il-ġurnata, u għalhekk il-ħamrija titqies bħala sħuna. Bil-lejl, l-effett orografiku tal-inverżjoni termali mill-qiegħ tal-wied (fejn jakkumulaw l-umdità u l-mases ta' arja kiesħa), flimkien mal-materjal ramli (li għandu koeffiċjent ta' radjazzjoni termali ogħla) ifisser li t-temperatura tinżel aktar malajr. Dan kollu jwassal għal bidliet akbar fit-temperatura bejn il-jum u l-lejl, li għandhom riperkussjonijiet diretti fuq kif isir l-għeneb fiż-żona, u jagħmel il-qoxra tiegħu eħxen milli f'żoni oħra. Ifisser ukoll li l-kulur tagħhom huwa aktar qawwi peress li jakkumula kontenut ogħla ta' antoċjanin totali. Dan il-fattur għandu impatt dejjiemi fuq l-inbid, b'tali mod li wara l-proċess ta' maċerazzjoni ekstraċellulari fermentattiv u postfermentattiv, l-inbid ikollu intensità tal-kulur (CI) ogħla u indiċi ta' polifenoli totali (TPI) ogħla minn inbejjed oħra prodotti fiż-żona tal-madwar. Dan jirriżulta fl-iktar karatteristika rilevanti tal-inbejjed ħomor tal-Abadía Retuerta: l-istruttura eċċellenti tagħhom u l-finitura twila fil-ħalq.

It-temperatura medja annwali tvarja minn dik taż-żoni tal-madwar. Dan għandu l-effett ta' proċess ta' sajran aktar bil-mod, b'ċiklu itwal u valuri ta' aċidità kkumpensati aħjar minħabba l-fatt li l-maturità teknoloġika hija aktar bilanċjata. Dan jirriżulta fi nbejjed b'bilanċ tajjeb ħafna bejn l-aċidità u l-kontenut ta' alkoħol. L-aċidità hija adegwata iżda ma hemm l-ebda karatteristika pikkanti.

L-għeneb imkabbar fil-ħamrija tal-Abadía Retuerta, li hija predominantement kalkarja b'livelli baxxi ta' materja organika, ipprovda, flimkien mal-prattiki tat-tkabbir, post fejn jistgħu jgħixu l-mikroorganiżmi speċifiċi li rnexxielhom jadattaw għal din iż-żona u jimmultiplikaw fiha, u din saret karatteristika taż-żona. Wara li ġew identifikati, iżolati u kkaratterizzati kompletament ir-razez ta' interess, sar possibbli li din il-mikrobijota tiġi inkorporata fil-proċess ta' produzzjoni, bl-użu ta' ħmira indiġena matul il-proċess ta' fermentazzjoni, li tagħti lill-inbejjed tal-Abadía Retuerta karatteristiċi individwali ħafna li huma differenti minn dawk taż-żoni tal-madwar, inbejjed bi profil aromatiku frisk u qawwi (frott tal-foresti, ananas, grapefruit, noti tal-fjuri u eżotiċi, eċċ.). Bl-istess mod, matul il-fermentazzjoni malolattika, il-batterji indiġeni jipproduċu livelli baxxi ta' ammini bijoġeniċi.

Għalkemm iż-żona ġeografika demarkata tinsab fil-limiti tal-IĠP Castilla y León, il-karatteristiċi tal-inbejjed tagħha huma sostanzjalment differenti minn dawk l-inbejjed u minn dawk tad-DOP Ribera del Duero li tinsab fil-qrib:

IĠP Castilla y León	Abadía Retuerta	Differenza
> 11,0	> 12,0	Qawwa alkoħolika ogħla
16 000 kg	8 000 kg	Rendiment aktar baxx għal kull ettaru
< 13,36 meq/l	< 16,7 meq/l	Aċidità volatili ogħla
DOP Ribera del Duero	Abadía Retuerta	Differenzi
> 11,0 fil-bojod > 11,5 fil-ħomor	> 12,0	Qawwa alkoħolika ogħla qawwa
7 000 kg	8 000 kg	Rendiment ogħla għal kull ettaru
< 8,33 meq/l	< 16,7 meq/l	Aċidità volatili ogħla

8.6.

L-applikazzjoni għad-DOP Abadía Retuerta qed issir minn applikant uniku billi l-kundizzjonijiet għad-deroga stabbiliti fl-Artikolu 95 tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 huma ssodisfati. B'mod aktar speċifiku, f'konformità mal-Artikolu 2(1) tar-Regolament (KE) Nru 607/2009:

a) Il-persuna inkwistjoni hija l-uniku produttur fiż-żona ġeografika demarkata. Hemm biss vitikultur wieħed (li huwa wkoll il-produttur tal-inbid) fiż-żona demarkata deskritta fit-taqsima 4. Ma hemmx vitikulturi jew produtturi tal-inbid oħra u għalhekk għalissa ma hemm l-ebda possibbiltà li parteċipanti oħra jissieħbu mal-proġett. Madankollu, fil-futur produtturi oħrajn jistgħu jużaw l-isem reġistrat jekk jistabbilixxu ruħhom fiż-żona ġeografika demarkata, diment li jissodisfaw il-kundizzjonijiet stabbiliti fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

b) Iż-żona demarkata tinsab fiż-żona protetta mill-IĠP Castilla y León u tmiss mad-DOP Ribera del Duero. Madankollu, minħabba l-konfigurazzjoni tagħha, din iż-żona għandha karatteristiċi li huma sostanzjalment differenti minn dawk taż-żoni demarkati tal-madwar jew il-karatteristiċi tal-prodott huma differenti minn dawk tal-prodotti miksuba fiż-żoni demarkati tal-madwar, kif ġie spjegat fit-taqsimiet preċedenti.

Filwaqt li l-inbejjed tal-Abadía Retuerta għandhom il-karatteristiċi tal-IĠP Castilla y León, għandhom ukoll xi karatteristiċi oħra li huma differenti mill-inbejjed l-oħra ta' dik l-IĠP u li ma jinsabux fid-DOP Ribera del Duero lanqas. Dawn il-karatteristiċi singulari huma preżenti biss fiż-żona demarkata (*pago* jew azjenda tal-inbid).

Element ewlieni ta' dawn il-karatteristiċi distintivi jiġi mill-mappa varjetali tal-Abadía Retuerta, li hija differenti b'mod sinifikanti minn dik li tiddomina fiż-żoni tal-vinji fil-qrib. Fiż-żona tad-DOP Ribera del Duero u l-vinji tal-madwar użati biex jiġu prodotti l-inbejjed koperti mill-IĠP, prattikament hemm monokultura tal-varjetà Tempranillo bid-diversi sinonimi tagħha. Fl-Abadía Retuerta, ġew stabbiliti għadd ta' varjetajiet (sa disa' varjetajiet ħomor u ħames varjetajiet bojod) li jippermettulna niksbu nbejjed imħallta jew inbejjed Tempranillo distintivi magħmula minn varjetà waħda. Dan, flimkien mal-kundizzjonijiet agroklimatiċi speċjali li diġà ssemmew u n-natura ta' intervent minimu tal-kundizzjonijiet tal-produzzjoni, jagħti lill-inbejjed il-profil speċifiku tagħhom li huwa differenti minn dawk tal-inbejjed taż-żoni tal-madwar.

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli (ippakkjar, tikkettar, rekwiżiti addizzjonali)**

Qafas ġuridiku:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

1. "Vino de pago" (inbid minn azjenda waħda) huwa t-terminu tradizzjonali kif definit fl-Artikolu 112(1)(a) tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013. Għalhekk, f'konformità mal-Artikolu 119(3)(b) ta' dak ir-Regolament, dan it-terminu jista' jintuża għat-tikkettar tal-inbid minflok "Denominación de Origen Protegida" ("Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta").
2. L-inbejjed tad-DOP Abadía Retuerta jistgħu jużaw it-termini tradizzjonali "CRIANZA", "RESERVA" u "GRAN RESERVA" fuq it-tikketta f'konformità mal-Artikolu 112(1)(b) tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013, diment li dawn jikkonformaw mal-kundizzjonijiet tal-użu stabbiliti fil-leġiżlazzjoni fis-seħħ u li huma koperti fil-bażi tad-*data* elettronika E-Bacchus.
3. Bl-istess mod, l-inbejjed koperti mid-DOP Abadía Retuerta jistgħu jinkludu l-kelma "ROBLE" (BALLUT) fuq it-tikketta sakemm tiġi żgurata l-konformità mal-leġiżlazzjoni fis-seħħ.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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