V

(Oznamy)

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(2023/C 4/12)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„Abadía Retuerta“

PDO-ES-02481-AM01

Dátum oznámenia: 11.10.2022

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

Zmena organoleptického opisu výrobku

Opis

Organoleptický opis chránených vín je potrebné zmeniť tak, aby sa ich vlastnosti dali prepojiť s deskriptormi, ktoré môže posúdiť degustačná komisia spĺňajúca kritériá stanovené v norme UNE-EN-ISO 17025.

Táto zmena sa týka bodu 2 písm. b) špecifikácie výrobku a bodu 4 jednotného dokumentu.

Ide o štandardnú zmenu, keďže sa upravujú organoleptické vlastnosti tak, aby ich bolo možné lepšie posúdiť pri senzorickej analýze v súlade s normou 17025, a nezahŕňa zmenu výrobku. Výrobok si naďalej zachováva vlastnosti a profil vyplývajúce zo vzájomného vzťahu medzi environmentálnymi a ľudskými faktormi, ako sa opisuje v bode týkajúcom sa súvislostí. Preto sa usudzuje, že táto zmena nepatrí do žiadnej z kategórií stanovených v článku 14 ods. 1 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33.

Dôvod

V čase podania žiadosti o zápis CHOP „Abadía Retuerta“ do registra bola senzorická analýza v súlade s normou ISO 17025 menej rozvinutá. V súčasnosti je jasné, že niektoré opisy nie sú vhodné na posudzovanie akreditovanou degustačnou komisiou. Napríklad sa uvádza, že červené vína by mali mať vysokú alebo veľmi vysokú intenzitu farby. Metóda ochutnávania však zahŕňa len nízku, strednú a vysokú intenzitu farby. Okrem toho sa v prípade bielych vín uvádza, že arómy by mali mať tóny exotického ovocia. Pojem „exotický“ však nie je dostatočne presný. Z tohto dôvodu sa rozhodlo, že výraz „exotický“ sa nahradí výrazom „tropický a/alebo citrusový“.

([1]) Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov**

Abadía Retuerta

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

1. Víno

4. **Opis vína (vín)**

1. Biele vína

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Biele vína majú číry a/alebo svetlý vzhľad. Ich farba sa pohybuje od slamovožltej po zelenkavožltú alebo zlatožltú. Arómy zahŕňajú tóny kôstkového ovocia a/alebo sadového ovocia a/alebo tropického a/alebo citrusového ovocia. Majú vyváženú kyslosť bez štipľavosti v ústach a retronazálnu arómu, ktorá pripomína kôstkové ovocie a/alebo sadové ovocie a/alebo tropické a/alebo citrusové ovocie.

(*) Pokiaľ ide o analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v tomto dokumente, vína musia byť v súlade s platnými právnymi predpismi EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	12,0
Minimálna celková kyslosť	60,00 v miliekvivalentoch na liter
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	16,7
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	200

2. Červené vína

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Červené vína majú číry a/alebo svetlý vzhľad alebo veľmi intenzívnu farbu so škálou farebných odtieňov od fialovej až po tehlovočervenú. Arómy zahŕňajú ovocné tóny červeného a/alebo čierneho ovocia, pri zrení v drevených sudoch tóny balzamika, korenia a/alebo praženia. Napokon, v ústach sú vína štruktúrované so strednou až dlhou perzistenciou. Vyvážený pomer alkoholu a kyslosti. Retronazálna aróma ovocia v niektorých prípadoch s arómami vyzrievania.

(*) Pokiaľ ide o analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v tomto dokumente, vína musia byť v súlade s platnými právnymi predpismi EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	12,0
Minimálna celková kyslosť	60,00 v miliekvivalentoch na liter

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	16,7
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	150

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

1.

Pestovateľský postup

Vinič sa vedie pomocou vinohradníckeho špaliera alebo tradičných systémov vedenia Gobelet alebo ich obmien. Minimálna hustota výsadby je 1 000 krov/ha a maximálna hustota je 5 000 krov/ha.

2.

Osobitný enologický postup

— Jednoodrodové červené víno sa vyrába výlučne z jednej z povolených modrých odrôd. Ak sa červené vína vyrábajú z viac ako jednej odrody, z každej odrody sa víno lisuje oddelene, pričom neskôr prebehne „kupáž“ alebo zmiešanie odrôd. Odrody je možné pred výrobou vína aj zmiešať v jednej nádobe. Macerácia trvá od 6 do 30 dní.

— Ak sa biele vína vyrábajú z viac ako jednej odrody, z každej odrody sa víno lisuje oddelene, pričom neskôr prebehne „kupáž“ alebo zmiešanie odrôd. Odrody je možné pred výrobou vína aj zmiešať v jednej nádobe. Zmesi viac ako jednej odrody sa musia vyrobiť z odrôd povolených pre biele víno. Po krátkej macerácii so šupkami sa hrozno vylisuje a mušt sa nechá ležať v chlade.

— Vo všetkých prípadoch sa musia používať vybrané pôvodné kvasinky.

— Pravidlá týkajúce sa dĺžky vyzrievania sú takéto:

— Jednoodrodové červené víno: vyzrievanie v dubových sudoch počas najmenej 12 mesiacov.

— Viacodrodové červené víno: vyzrievanie v dubových sudoch počas najmenej 6 mesiacov.

— Viacodrodové biele víno: zrenie v nádržiach z nehrdzavejúcej ocele alebo vyzrievanie v dubových sudoch počas najmenej 3 mesiacov.

3.

Obmedzenie týkajúce sa výroby vína

Maximálny konverzný faktor premeny hrozna na víno je 75 % (75 litrov vína na 100 kg hrozna) pre modré aj biele odrody.

5.2. *Maximálne výnosy*

1.

8 000 kilogramov hrozna na hektár

2.

60 hektolitrov na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Vymedzená zemepisná oblasť je súčasťou obce Sardón de Duero v provincii Valladolid, ktorá sa nachádza na katastrálnom území 2 zahŕňajúcom tieto pozemky: pozemok 1, pozemok 4, pozemok 5, pozemok 6, pozemok 8, pozemok 9, pozemok 10, pozemok 13, pozemok 14 a pozemok 9 000, ako sa uvádza v španielskom systéme identifikácie poľnohospodárskych pozemkov (SIGPAC), uverejnené v deň schválenia príslušným orgánom, tvoriace súvislú plochu pôdy.

Katast. územie	Pozemok	Plocha (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
	Spolu	560,49 ha

7. **Muštové odrody**

ALBILLO MAYOR

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

GARNACHA TINTA

GEWÜRZTRAMINER

GODELLO

GRACIANO

MALBEC

MERLOT

PETIT VERDOT

PINOT NOIR

RIESLING

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO

VERDEJO

8. **Opis súvislostí**

8.1. *Environmentálne podmienky (prírodné faktory)*

Vymedzená zemepisná oblasť pozostáva z 560,49 hektárov a predstavuje súvislú plochu pôdy. Nachádza sa v zemepisnej oblasti, ktorá sa historicky nazýva „Abadía Retuerta“ s odkazom na oblasť tvorenú rozsiahlymi pozemkami, ktoré obklopovali kláštor Retuerta. Podľa druhého významu uvedeného v *Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española* „abadía“ alebo „opátstvo“ predstavuje „kostol a kláštor s vlastným územím, ktoré spravuje opát“. Pozemky, ktoré tvoria toto územie, dostali kláštory od kráľovskej rodiny a šľachty, čo sa v prípade „Abadía Retuerta“ uskutočnilo v roku 1143. Údolie Duero sa po obsadení Moslimami stalo oblasťou kláštorných sídiel. Tieto sídla slúžili nielen ako centrá evanjelizácie, ale plnili aj dôležitú úlohu v hospodárstve, chove dobytka a pestovaní plodín. Vďaka výskytu týchto veľkých kláštorov nadobudlo územie význam z poľnohospodárskeho hľadiska, pričom spojenie s vínom je obzvlášť významné a pretrváva dodnes.

Zemepisná oblasť „Abadía Retuerta“ má prirodzené hranice: rieku Duero na severe a pohorie „El Carrascal“ na juhu, pričom obe sú chránenými lokalitami, ktoré sa považujú za lokality s európskym významom (LEV).

Oblasť „Abadía Retuerta“ má jedinečnú polohu v najužšej kotline na dne údolia vytvoreného riekou Duero, ktorá preteká provinciou Valladolid. Vymedzená zemepisná oblasť sa nachádza na terasovitých brehoch jedného z jej meandrov, je ohraničená dvomi vyššími (nadmorská výška 880 m) vápencovo-slieňovými rovinami ležiacimi blízko seba a označujúcimi jej severnú a južnú hranicu a lesmi s dubom cezmínovým a borovicou lesnou na južnom, východnom a západnom okraji vymedzenej oblasti, ktoré majú vplyv na reguláciu úrovne vlhkosti. Oblasť je dokonale vymedzená prvkami fyzického prostredia, ktoré obklopujú oblasť „Abadía Retuerta“.

Podnebie

Podnebie oblasti „Abadía Retuerta“ má výrazne kontinentálny charakter, ktorý ovplyvňuje atlantická oblačnosť a mierne zrážky so suchými letami. Nachádza sa vo veľmi osobitnom klimatickom pásme z jednej strany ohraničená riekou Duero, ktorá tvorí „bariéru“, a z druhej strany rovinou.

Boli preskúmané údaje z meteorologických observatórií v tejto oblasti, pričom sa vychádzalo z údajov stanice nachádzajúcej sa na susediacej nehnuteľnosti na druhej strane rieky (Granja Sardón) a z ďalšej stanice, ktorá sa nachádza v Tudela de Duero, v najbližšom z miest zahrnutom do CHZO „Castilla y León“, vzdialenom približne 12 km.

Z tabuľky 1 vyplýva, že v lete sú teploty vysoké a v zime nízke, s výraznými výkyvmi; v oblasti „Abadía Retuerta“ boli napríklad zaznamenané absolútne maximálne teploty 42 C a absolútne minimálne teploty –20 C.

Tabuľka 1.

Priemerné mesačné teploty (°C)

Stanica	Jan	Feb	Mar	Apr	May	Jun	Jul	Aug	Sep	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

Vzhľadom na porovnanie teplôt je potrebné poznamenať, že teplota v oblasti „Abadía Retuerta“ je takmer o jeden stupeň nižšia ako v neďalekej obci Tudela de Duero a citeľné teplotné rozdiely sú aj v porovnaní so Sardónom.

Vegetačný cyklus viniča v oblasti „Abadía Retuerta“ je preto kratší. Je to jedna z vecí, vďaka ktorej je miestne vinohradníctvo jedinečné.

Dlhšie chladné obdobie zjavne prináša vyššie riziko mrazov, kedy teploty klesnú pod 0 °C. V oblasti „Abadía Retuerta“ je preto najvyššie riziko mrazu a najkratšieho obdobia bez mrazu.

Z údajov o priemernom úhrne zrážok zo susedných dedín (tabuľka 2) vyplýva, že tento región je pomerne homogénny, s priemerným ročným úhrnom zrážok približne 450 mm. Hoci v oblasti „Abadía Retuerta“ je úhrn zrážok najvyšší, približne 490 mm za rok, je to aj oblasť s najväčšími rozdielmi medzi ročnými obdobiami s nízkym úhrnom zrážok v lete, čo spôsobuje akútny vodný stres, keďže potenciálna evapotranspirácia (PET) je vysoká.

Tabuľka 2.

Priemerné ročné teploty a zrážky (°C)

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

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

8.2.

Na základe analýzy všetkých klimatických údajov je možné v oblasti „Abadía Retuerta“ určiť mezoklimatickú zónu vymedzenú povodím rieky Duero – ktorá slúži ako tepelná bariéra oddeľujúca túto oblasť od oblasti Granja Sardón – a vysokými nadmorskými výškami roviny Quintanilla.

Toto prostredie poskytuje osobitné klimatické vlastnosti, pričom chladnejší vzduch, ktorý prichádza z roviny nachádzajúcej sa v nadmorskej výške takmer 900 m, sa v nadmorskej výške 725 m spája s vlhkosťou rieky Duero.

Ide teda o izolovanú oblasť, chladnú, s vysokým rizikom mrazov, s relatívne nízkymi hodnotami bioklimatických indexov pre vinohradníctvo, čo umožňuje dobré dozrievanie s veľmi vyváženým hroznom a vysokým potenciálom pre výrobu vína.

Pôdy

Oblasť „Abadía Retuerta“ patrí k veľkej severnej náhornej plošine Španielska, ktorá pozostáva z veľkého šelfu starovekej, sploštenej podložnej horniny, čiastočne pokrytej terciárnymi usadeninami.

Nachádza sa v nej veľa rozmanitých druhov hornín (zlepence, pieskovec, slieň so sadrovcom a bez sadrovca, íl a vápenec) a morfologických jednotiek (roviny, úbočia, svahy, terasy a rovinatá poľnohospodárska pôda). K tejto komplexnosti sa v súvislosti s vinohradom pridáva hlavná osobitosť oblasti „Abadía Retuerta“: vrstva pieskov s hrúbkou, ktorá sa mení z centimetrov až na niekoľko metrov. Táto piesčitá pokrývka často „ukrýva“ pôdy obrovskej rozmanitosti.

Hodnota pH pôd v oblasti „Abadía Retuerta“ je homogénna, s miernou zásaditosťou, nízkym obsahom organickej hmoty a ich textúra sa pohybuje od piesčitej po piesčito-hlinitú s vysokým percentuálnym podielom piesku prevládajúcim takmer v celej oblasti, hoci bližšie k oblasti svahov sa zvyšuje obsah ílu. Celkové úrovne uhličitanov a „aktívneho“ uhličitanu vápenatého sú vo všeobecnosti nízke, s nadmorskou výškou však stúpajú.

8.3. *Environmentálne podmienky (ľudské faktory)*

Vinič sa vyväzuje, okrem viniča otočeného smerom k opátstvu, pre ktorý sa z estetických dôvodov používajú vedenie Gobelet. Používajú sa dva systémy rezu: Guyotov rez (pre Sauvignon Blanc, Merlot a Cabernet Sauvignon) a kordónový rez typu Royat (pre ostatné odrody). Guyotov rez sa používa pre odrody s malými zväzkami, zatiaľ čo kordónový rez nám umožňuje lepšie regulovať produkciu v prípade ostatných odrôd. Keď vinič pučí, vykonávajú sa zelené práce. Je to nevyhnutné pre úpravu výnosov vinohradu. Hoci maximálne navrhované výnosy sú 60 hektolitrov na hektár, priemerné skutočné výnosy v dôsledku týchto postupov vo vinohrade nepresahujú 40 hektolitrov na hektár. Nízke výnosy a fyzikálne vlastnosti oblasti „Abadía Retuerta“ sú určujúcim prvkom jej kvality a osobitného charakteru.

Po rokoch práce vo vinohradoch sa viaceré rôzne vysadené odrody prispôsobili terroir oblasti „Abadía Retuerta“, pričom ponúkajú svoje charakteristické črty a osobitné vlastnosti.

Okrem širokej škály pestovaných odrôd viniča sa venovala pozornosť aj výberu populácií mikroflóry, ktoré pochádzajú pôvodne z týchto vinohradov (a ktoré sú zodpovedné za hlavné biochemické reakcie vo vínach), keďže pôdne a klimatické podmienky spolupôsobia tak, aby sa tieto populácie dobre prispôsobili oblasti a prežili v nej.

Týmto spôsobom sa izolovali rôzne pôvodné mikroorganizmy vinohradu „Abadía Retuerta“ vrátane pôvodnej kvasinky *Saccharomyces verevisiae* subsp. *Cerevisiae* a pôvodnej baktérie *Oenococcus oeni*, ktoré sú na začiatku každého zberu začlenené do procesu výroby vína.

Manipulácia s hroznom počas zberu a vinifikácie v oblasti „Abadía Retuerta“ sa takisto líši od tradičnej manipulácie v okolitých oblastiach. Využíva sa pri nej gravitácia, spôsob spracovania hrozna, pri ktorom sa nepoužívajú čerpadlá, čím sa podporuje rozvoj prirodzených procesov, ktoré vedú k šetrnejšiemu a starostlivejšiemu spracovaniu. Podobne aj vďaka použitiu pôvodnej mikroflóry počas kvasenia vznikajú vína, v ktorých je možné jasne rozpoznať terroir, z ktorého pochádzajú, a ktoré si lepšie zachovávajú ovocné arómy a majú stabilnejšiu farbu.

8.4. *Kvalita a vlastnosti vína*

Vína vyrobené v oblasti „Abadía Retuerta“ majú niektoré jedinečné vlastnosti vzhľadom na osobitosti zemepisnej oblasti, z ktorej pochádzajú:

1. Extrémne podnebie a výrazné výkyvy medzi dennými a nočnými teplotami umožňujú pomalé a správne dozrievanie hrozna, z ktorého sa vyrábajú vína intenzívnej farby a s vysokým obsahom alkoholu, dobre štruktúrované s vysokým obsahom polyfenolových zlúčenín, ako sú antokyány.

2. Textúra a zloženie pôd spolu s ich živinami a blízkosť rieky v oblasti s obmedzeným úhrnom zrážok dodávajú vínam silný ráz a dobrú vyváženosť alkoholu a kyslosti a pH.

3. Vďaka používaniu pôvodných kvasiniek, ktoré pochádzajú zo samotného vinohradu, má víno znamenité vlastnosti, komplexný aromatický profil, čistý a ovocný a zároveň kvetinový, ako aj svieži s veľmi zvláštnymi balzamovými tónmi a s tónmi stredomorských krovín (bylinky ako tymián a levanduľa, cistus), pripomínajúci vegetáciu v prostredí, ktorá chráni vinohradnícke plochy a ktorá odlišuje tieto vína od vín zo susedných oblastí.

4. Využitie gravitácie vo všetkých vinárskych výrobných postupoch umožňuje, aby sa výroba uskutočňovala jemnejším a prirodzenejším spôsobom, výsledkom čoho je širší a ovocnejší výraz na podnebí, dlhšie trvajúca aróma spolu s trieslovinovou štruktúrou, ktorá je jemnejšia a menej rustikálna ako vo vínach z okolitej oblasti.

5. Tieto vlastnosti prispievajú k tomu, že vína sú ideálnymi kandidátmi, pokiaľ ide o zrenie a vyzrievanie, či už v sudoch, alebo vo fľašiach v prípade červených vín, ako sa preukázalo od začiatku výroby v roku 1996.

Výroba bielych vín v tejto oblasti je vzhľadom na nadmorskú výšku a extrémne podnebie veľmi málo rozšírená, na niektorých pozemkoch v oblasti „Abadía Retuerta“, ktoré sú dobre chránené vegetáciou v blízkosti rieky Duero a majú ľahšiu pôdu a štrk, je však možné úspešne pestovať biele odrody.

Biele vína sú preto v údolí Duero vzácnosťou. V oblasti „Abadía Retuerta“ sme dosiahli vynikajúce zrenie niektorých bielych odrôd a vína z nich vyrobené sú svetlej slamovej farby so zlatistými odtieňmi. Majú komplexnú a intenzívna vôňu, ktorá pripomína kôstkové ovocie s nádychom ananásu a grapefruitu a jemnými arómami praženia. Za zmienku stojí ich objem a mastnosť na podnebí. Vďaka času ležania v sudoch majú sviežu, citrusovú chuť s dymovými a jemne korenistými arómami.

8.5. *Príčinná súvislosť*

Výnimočná prírodná enkláva v oblasti „Abadía Retuerta“ v úzkom údolí rieky Duero, v ktorom sa hromadí vlhkosť a studený vzduch, spolu s ochranou zabezpečenou meandrom rieky a okolitou vegetáciou, majú za následok nezvyčajné poveternostné podmienky. Tie sú zasa podmienené druhmi zastúpenej pôdy, ktorá zjavne ovplyvňuje kvalitu vypestovaného hrozna a napokon aj kvalitu výsledných vín.

Vďaka letnému počasiu (konkrétnejšie kolísaniu teploty) v spojení s piesčito-štrkovou pôdou nachádzajúcou sa v lokalite „Abadía Retuerta“ sa slnečné lúče počas dňa odrážajú späť k strapcom hrozna, takže pôdy sa považujú za teplé. Nočný orografický efekt teplotnej inverzie od spodku údolia (kde sa hromadí vlhkosť a prívaly studeného vzduchu) spolu s piesčitým materiálom (ktorý má vyšší koeficient tepelného žiarenia) spôsobuje rýchlejšie klesanie teplôt. To všetko vedie k väčším zmenám teplôt cez deň a v noci, ktoré priamo ovplyvňujú dozrievanie hrozna v tejto oblasti, pričom šupka hrozna je hrubšia ako v iných zónach. Takisto to znamená, že farba hrozna je intenzívnejšia, keďže sa v ňom vytvára vyšší obsah celkových antokyánov. Tento faktor má na víno trvalý vplyv, taký, aby po macerácii počas kvasenia a po extracelulárnej macerácii po kvasení malo víno vyššiu intenzitu farby a vyšší celkový index polyfenolov ako iné vína vyrábané v okolitej oblasti. Výsledkom je najdôležitejšia vlastnosť červených vín „Abadía Retuerta“: ich vynikajúca štruktúra a dlhý koniec v ústach.

Priemerná ročná teplota sa líši od teploty v okolitých oblastiach. To má za následok pomalší proces zrenia s dlhším cyklom a lepšie kompenzovanými hodnotami kyslosti vzhľadom na to, že technologická zrelosť je vyváženejšia. Výsledkom sú vína s veľmi dobrou rovnováhou medzi kyslosťou a obsahom alkoholu. Kyslosť je primeraná, štipľavosť sa však nevyskytuje.

Vďaka hroznu pestovanému na pôdach oblasti „Abadía Retuerta“, ktoré sú prevažne vápenaté s nízkym obsahom organickej hmoty, a pestovateľským postupom tu majú domov špecifické mikroorganizmy, ktoré sa dokázali prispôsobiť tejto oblasti a rozmnožiť sa v nej a stali sa jej charakteristickou črtou. Po dôkladnej identifikácii, izolácii a charakterizácii kmeňov, ktoré sú predmetom záujmu, bolo možné začleniť túto mikroflóru do výrobného procesu prostredníctvom použitia pôvodných kvasiniek počas procesu kvasenia, vďaka čomu majú vína „Abadía Retuerta“ veľmi individuálne vlastnosti, ktoré sa líšia od vlastností vín z okolitých oblastí. Sú to vína so sviežim a intenzívnym aromatickým profilom (lesné ovocie, ananás, grapefruit, kvetinové a exotické tóny atď.). Podobne počas jablčno-mliečneho kvasenia pôvodné baktérie produkujú nízke hladiny biogénnych amínov.

Hoci vymedzená zemepisná oblasť neprekračuje hranice CHZO „Castilla y León“, vlastnosti jej vín sa podstatne líšia od vín z tejto oblasti a od vín zo susedných oblastí s CHOP „Ribera del Duero“ CHZO:

„Castilla y León	„Abadía Retuerta“	ROZDIEL
> 11,0	> 12,0	vyšší obsah alkoholu
16 000 kg	8 000 kg	nižší výnos na hektár
< 13,36 meq/l	„Abadía Retuerta“	<16,7 meq/lvyššísah prchavých kyselín
CHOP „Ribera del Duero“	ABADÍA RETUERTA	ROZDIELY
> 11,0 v bielych vínach > 11,5 v červených vínach	> 12,0	vyšší obsah alkoholu
7 000 kg	8 000 kg	vyšší výnos na hektár
< 8,33 meq/l	< 16,7 meq/l	vyšší obsah prchavých kyselín

8.6.

Žiadosť o CHOP „Abadía Retuerta“ podáva jediný žiadateľ, keďže sú splnené podmienky týkajúce sa odchýlky stanovené v článku 95 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013. Konkrétnejšie, v súlade s článkom 2 ods. 1 nariadenia (ES) č. 607/2009:

a) Príslušná osoba je jediným výrobcom vo vymedzenej zemepisnej oblasti. Vo vymedzenej oblasti opísanej v časti 4 je len jeden vinohradník (ktorý je zároveň aj vinárom). Neexistujú v nej žiadni ďalší vinohradníci ani vinári a z tohto dôvodu zatiaľ nie je možné, aby sa do projektu zapojili ďalší účastníci. V budúcnosti však zaregistrovaný názov môžu používať ďalší výrobcovia, ak sa usadia vo vymedzenej zemepisnej oblasti a budú spĺňať podmienky stanovené v špecifikácii výrobku.

b) Vymedzená oblasť sa nachádza v oblasti chránenej CHZO „Castilla y León“ a hraničí s oblasťou s CHOP „Ribera del Duero“. V dôsledku svojho usporiadania má však táto oblasť vlastnosti, ktoré sa podstatne líšia od vlastností okolitých vymedzených oblastí alebo sa vlastnosti výrobku líšia od vlastností výrobkov získaných v okolitých vymedzených oblastiach, ako je vysvetlené v predchádzajúcich častiach.

Hoci vína „Abadía Retuerta“ majú vlastnosti ako vína s CHZO „Castilla y León“, majú aj niektoré ďalšie vlastnosti, ktoré sa líšia od ostatných vín s týmto CHZO a ktoré sa nenachádzajú ani vo vínach s CHOP „Ribera del Duero“. Tieto jedinečné vlastnosti možno nájsť iba vo vymedzenej oblasti (*pago* alebo vinohrad).

Kľúčový prvok týchto odlišných vlastností má pôvod v mape odrôd v oblasti „Abadía Retuerta“, ktorá sa výrazne líši od mapy, ktorá dominuje v susedných vinohradníckych oblastiach. V oblasti s CHOP „Ribera del Duero“ a v okolitých vinohradoch, v ktorých sa vyrábajú vína s týmto CHZO, sa prakticky vyskytuje monokultúra odrody Tempranillo vrátane jej rôznych synoným. V oblasti „Abadía Retuerta“ sa zapestovalo množstvo odrôd (až deväť modrých a päť bielych odrôd), ktoré nám umožňujú vyrábať kupáže vín alebo výrazné jednoodrodové vína z odrody Tempranillo. To spolu s uvedenými špeciálnymi agroklimatickými podmienkami a charakterom výrobných podmienok, ktorý spočíva v minimálnej intervencii, dodáva vínam ich špecifický profil, ktorý ich odlišuje od vín z okolitých oblastí.

9. **Iné základné požiadavky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Právny rámec:

Vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

Dodatočné ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis podmienky:

1. „Vino de pago“ (víno z jedného pozemku) je tradičný pojem vymedzený v článku 112 ods. 1 písm. a) nariadenia (EÚ) č. 1308/2013. V súlade s článkom 119 ods. 3 písm. b) uvedeného nariadenia sa preto tento pojem môže použiť na označenie vína namiesto pojmu „Denominación de Origen Protegida“ („chránené označenie pôvodu“).
2. Na etiketách vín s CHOP „Abadía Retuerta“ sa v súlade s článkom 112 ods. 1 písm. b) nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 môžu používať tradičné pojmy „CRIANZA“, „RESERVA“ a „GRAN RESERVA“ za predpokladu, že spĺňajú podmienky používania stanovené v platných právnych predpisoch a podmienky zahrnuté v elektronickej databáze E-Bacchus.
3. Podobne etiketa vín s CHOP „Abadía Retuerta“ môže obsahovať slovo „ROBLE“ (DUB), pokiaľ sa zabezpečí súlad s platnými právnymi predpismi.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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