V

(Objave)

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(2023/C 4/12)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

„Abadía Retuerta“

PDO-ES-02481-AM01

Datum obvestila: 11. oktober 2022

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

Sprememba organoleptičnega opisa proizvoda

Opis

Organoleptični opis zaščitenih vin je treba spremeniti, da se njihove lastnosti lahko povezujejo z opisniki, ki jih oceni komisija pokuševalcev, ki izpolnjuje merila iz standarda UNE-EN-ISO 17025.

Ta sprememba se nanaša na točko 2(b) specifikacije proizvoda in točko 4 enotnega dokumenta.

To je standardna sprememba, saj se z njo organoleptične lastnosti prilagajajo tako, da jih je mogoče bolje oceniti v senzorični analizi po standardu 17025, in ne pomeni spremembe proizvoda. Proizvod ohranja lastnosti in profil, opisane v povezavi, ki izhajajo iz prepleta okoljskih in človeških dejavnikov. Zato se šteje, da ta sprememba ne spada v nobeno od kategorij iz člena 14(1) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33.

Razlog

Ob vložitvi vloge za registracijo ZOP Abadía Retuerta je bila senzorična analiza po standardu ISO 17025 manj razvita. Zdaj je jasno, da nekateri opisi niso primerni za oceno, ki jo opravi akreditirana komisija pokuševalcev. Navedeno je bilo na primer, da morajo imeti rdeča vina visoko ali zelo visoko intenzivno barvo. Vendar metoda pokušanja vključuje le nizko, srednjo in visoko intenzivnost barve. Poleg tega je za bela vina navedeno, da mora vonj vključevati note eksotičnega sadja. Vendar izraz „eksotično“ ni dovolj natančen. Zato je bilo odločeno, da se izraz „eksotično sadje“ nadomesti z izrazom „tropsko sadje in/ali citrusi“.

([1]) UL L 9, 11.1.2019, str. 2.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime**

Abadía Retuerta

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

4. **Opis vina**

1. Bela vina

KRATEK OPIS

Bela vina so bistra in/ali sijoča. Njihova barva sega od slamnato rumene do zelenkasto rumene ali zlate. Vonj vključuje note koščičastega sadja in/ali sadja iz sadovnjaka in/ali tropskega sadja in/ali citrusov. Vina imajo uravnotežene kisline, v ustih ne pustijo ostrega okusa, njihova retronazalna aroma pa spominja na koščičasto sadje in/ali sadje iz sadovnjaka in/ali tropsko sadje in/ali citruse.

(*) Pri analitskih parametrih, ki v tem dokumentu niso določeni, morajo biti vina v skladu z veljavno zakonodajo EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež skupnega alkohola (v vol. %)	12,0
Najnižja vsebnost skupnih kislin	60,00 v miliekvivalentih na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	16,7
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	200

2. Rdeča vina

KRATEK OPIS

Rdeča vina so bistra in/ali sijoča ter imajo srednje ali visoko intenzivno barvo v odtenkih od vijolične do opečnato rdeče. Pri vonju se zaznavajo sadne note rdečega in/ali črnega jagodičja, z zorenjem v lesenih sodih pa pridobijo balzamične in/ali začimbne note in/ali note po praženem. Nazadnje, vina imajo strukturiran okus s srednjim do dolgim pookusom. Uravnoteženo razmerje med alkoholom in kislinami. Retronazalna aroma sadja skupaj z aromami staranja, kjer je to primerno.

(*) Pri analitskih parametrih, ki v tem dokumentu niso določeni, so vina v skladu z veljavno zakonodajo EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež skupnega alkohola (v vol. %)	12,0
Najnižja vsebnost skupnih kislin	60,00 v miliekvivalentih na liter

Splošne analitske lastnosti	
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	16,7
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	150

5. **Enološki postopki**

5.1. *Posebni enološki postopki*

1.

Pridelovalna praksa

Vinska trta se goji v špalirni obliki ali tradicionalni kotlasti obliki ali v njunih različicah. Najmanjša gostota je 1 000 trsov/ha, največja pa 5 000 trsov/ha.

2.

Posebni enološki postopek

— Sortno rdeče vino se prideluje izključno iz ene od odobrenih rdečih sort. Kadar so rdeča vina pridelana iz več kot ene sorte, se vsaka sorta ločeno predela v vino, nato pa se izvede zvrščanje oziroma mešanje različnih sort. Sorte se lahko tudi zmešajo v eni sami kadi, preden se predelajo v vino. Maceracija traja od 6 do 30 dni.

— Kadar so bela vina pridelana iz več kot ene sorte, se vsaka sorta ločeno predela v vino, nato pa se izvede zvrščanje oziroma mešanje različnih sort. Sorte se lahko tudi zmešajo v eni sami kadi, preden se predelajo v vino. Zvrstna vina morajo biti pridelana iz sort, odobrenih za belo vino. Kratkotrajni maceraciji s kožicami sledita stiskanje grozdja in hladno usedanje mošta.

— Vedno je treba uporabiti izbrane avtohtone kvasovke.

— Glede trajanja staranja veljajo naslednja pravila:

— sortno rdeče vino: staranje v lesenih sodih vsaj 12 mesecev,

— zvrstno rdeče vino: staranje v lesenih sodih vsaj 6 mesecev,

— zvrstno belo vino: zorenje v cisternah iz jekla ali staranje v lesenih sodih vsaj 3 mesece.

3.

Omejitev pri vinifikaciji

Največji količnik pretvorbe grozdja v vino je 75 % (75 litrov vina na vsakih 100 kg grozdja) za rdeče in bele sorte.

5.2. *Največji donos*

1.

8 000 kilogramov grozdja na hektar

2.

60 hektolitrov na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Razmejeno geografsko območje je del občine Sardón de Duero v provinci Valladolid, ki je v poligonu 2, ki vključuje naslednje parcele: parcelo 1, parcelo 4, parcelo 5, parcelo 6, parcelo 8, parcelo 9, parcelo 10, parcelo 13, parcelo 14 in parcelo 9 000, kot so navedene v španski shemi za identifikacijo zemljišč (SIGPAC), objavljeni na datum odobritve pristojnega organa, ki tvorijo strnjeno zemljišče.

Poligon	Parcela	Površina (v 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
	Skupaj	560,49 ha

7. **Sorte vinske trte**

ALBILLO MAYOR

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

RED GRENACHE

GEWÜRZTRAMINER

GODELLO

GRACIANO

MALBEC

MERLOT

PETIT VERDOT

PINOT NOIR

RIESLING

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO

VERDEJO

8. **Opis povezave**

8.1. *Okoljske razmere (naravni dejavniki)*

Opredeljeno geografsko območje obsega 560,49 hektara in tvori strnjeno zemljišče. Leži na geografskem območju, ki se je v preteklosti imenovalo „Abadía Retuerta“ po obsežnih zemljiščih, ki so obdajala samostan Retuerta. Po drugem pomenu iz španskega slovarja *Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española* je „abadía“, tj. opatija, „cerkev in samostan z lastnim ozemljem, ki ga upravlja opat“. Zemljišča, ki sestavljajo to ozemlje, sta samostanom podarila kraljeva družina in plemstvo, kar se je v primeru „Abadía Retuerta“ zgodilo leta 1143. Dolina reke Duero je po muslimanski okupaciji postala območje samostanskih naselbin, ki so bile središče evangelizacije, imele pa so tudi pomembno gospodarsko vlogo, saj so spodbujale živinorejo in poljedelstvo. Zaradi teh pomembnih samostanov je ozemlje postalo pomembnejše s kmetijskega vidika. Zlasti pomembna je bila njegova povezava z vinom, ki se je ohranila do današnjih dni.

Naravni meji geografskega območja „Abadía Retuerta“ sta: reka Duero na severu in gora „El Carrascal“ na jugu, ki sta zavarovani območji in območji, pomembni za Skupnost.

Območje „Abadía Retuerta“ se ponaša z edinstveno lego v najožji kotlini na dnu doline, ki jo je ustvarila reka Duero, ki teče skozi provinco Valladolid. Razmejeno geografsko območje leži na terasastih rečnih bregovih enega od meandrov reke, ki ga obdajata dve višji ravnini iz apnenca in laporja (nadmorska višina 880 m), ki ležita tesno skupaj in tvorita njegov severni in južni rob, na južnem, vzhodnem in zahodnem robu razmejenega območja pa so gozdovi črnike in rdečega bora, ki prispevajo k uravnavanju ravni vlažnosti. Območje popolnoma razmejujejo elementi naravnega okolja, ki obdaja območje „Abadía Retuerta“.

Podnebje

Za podnebje območja „Abadía Retuerta“ so značilni izrazit celinski značaj z vplivi atlantske oblačnosti, zmerna količina padavin in suha poletja. Območje, ki ga na eni strani obdaja reka Duero, ki deluje kot „pregrada“, na drugi strani pa ravnina, leži v zelo posebnem podnebnem pasu.

Preučeni so bili podatki vremenskih postaj na tem območju, pri čemer sta bili kot referenca uporabljeni postaja na sosednjem posestvu na drugi strani reke (Granja Sardón) in postaja v mestu Tudela de Duero, najbližjem med mesti, vključenimi v ZGO „Castilla y León“, ki je oddaljeno približno 12 km.

Iz preglednice 1 je razvidno, da so temperature poleti visoke, pozimi pa nizke, pri čemer prihaja do znatnih nihanj temperature: na območju „Abadía Retuerta“ so denimo zabeležili absolutno najvišjo temperaturo 42 °C in absolutno najnižjo temperaturo –20 °C.

Preglednica 1

Povprečne mesečne temperature (v °C)

Postaja	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

S primerjavo temperatur je mogoče ugotoviti, da so temperature na območju „Abadía Retuerta“ skoraj eno stopinjo nižje od tistih v bližnji občini Tudela de Duero, bistvene razlike v temperaturi pa so opazne tudi v primerjavi z mestom Sardón.

Rastni cikel vinske trte na območju „Abadía Retuerta“ je zato krajši, kar je le ena od edinstvenih lastnosti lokalnega vinogradništva.

Zaradi daljšega hladnega obdobja je nevarnost zmrzali seveda večja, ko se temperature spustijo pod 0 °C. Na območju „Abadía Retuerta“ torej obstaja največja nevarnost za zmrzal, obdobja brez zmrzali pa so najkrajša.

Podatki o povprečni količini padavin v sosednjih vaseh (preglednica 2) kažejo, da je regija precej homogena in da v njej v povprečju pade približno 450 mm padavin na leto. Čeprav območje „Abadía Retuerta“ prejme največ padavin, približno 4 90 mm[sic] na leto, je tudi območje z največjimi razlikami med letnimi časi, saj poleti pade malo dežja, zaradi česar pride do izrazitega pomanjkanja vode, ker je potencialna evapotranspiracija (PET) velika.

Preglednica 2

Povprečne letne temperature (v °C) in povprečna letna količina padavin

POSTAJA	Povprečne letne temperature (v °C)	Povprečna letna količina padavin (v mm)
Sardón (Granja)	10,7	450,3
ABADÍA RETUERTA	10,8	489,8

POSTAJA	Povprečne letne temperature (v °C)	Povprečna letna količina padavin (v mm)
Tudela de Duero	11,7	443,3
Valbuena de D.	–	475,1
Quintanilla de O.	–	435,9
Peñafiel	–	475,4

8.2.

Z analizo vseh meteoroloških podatkov lahko določimo mezoklimatsko cono na območju „Abadía Retuerta“, ki jo omejujeta kotlina reke Duero, ki deluje kot toplotna pregrada, ki ločuje območje od vasi Granja Sardón, in ravnina Quintanilla, ki leži na veliki nadmorski višini.

Takšna lega zagotavlja posebne podnebne značilnosti, saj se hladnejši zrak, ki prihaja z ravnine, ki leži na nadmorski višini skoraj 900 m, sreča z vlago iz reke Duero na nadmorski višini 725 m.

Gre torej za odmaknjeno in hladno območje z izrazito nevarnostjo zmrzali ter relativno nizkimi vrednostmi bioklimatskih indeksov za vinogradništvo, kar omogoča dobro zorenje z uravnoteženimi grozdi in velikim potencialom za proizvodnjo vina.

Tla

Območje „Abadía Retuerta“ leži na veliki severni španski planoti, ki jo sestavlja velika polica iz stare kamninske podlage, ki jo delno prekrivajo terciarne usedline.

Za območje so značilne zelo raznovrstne kamnine (konglomerati, pesek, lapor s sadro in brez nje, glina ter apnenec) in morfološke enote (ravnine, bregovi, pobočja, terase in ravna kmetijska zemljišča). To kompleksnost še dodatno poudari prevladujoča posebnost območja „Abadía Retuerta“, povezana z vinogradi: pokritost s peskom, katere debelina sega od nekaj centimetrov do več metrov. Pod tem peščenim pokrovom se pogosto „skrivajo“ zelo raznolika tla.

Tla na območju „Abadía Retuerta“ so homogena po vrednosti pH, nekoliko alkalna, vsebnost organskih snovi je nizka, tekstura pa sega od peščene do glinasto ilovnate, pri čemer je na skoraj celotnem območju prisoten velik delež peska, vsebnost gline pa je višja na območju pobočij. Raven skupnih karbonatov in „aktivnega“ kalcijevega karbonata je na splošno nizka ter se zvišuje z nadmorsko višino.

8.3. *Okoljske razmere (človeški dejavniki)*

Vinske trte se gojijo v špalirjih, razen tistih, ki gledajo na samostan, ki se iz estetskih razlogov gojijo v kotlasti obliki. Uporabljata se dve gojitveni obliki: guyot (za sorte sauvignon blanc, merlot in cabernet sauvignon) ter kordonska oblika royat (za druge sorte). Obrezovanje po sistemu guyot se uporablja za sorte z majhnimi grozdi, kordonska oblika royat pa omogoča boljše uravnavanje pridelave pri drugih sortah. Ko na trti poženejo poganjki, se opravi zelena rez, ki je potrebna za prilagoditev donosa vinograda. Predlagani največji donos je sicer 60 hektolitrov na hektar, vendar dejanski povprečni donos zaradi teh vinogradniških praks ne presega 40 hektolitrov na hektar. Mali donos in fizične lastnosti območja „Abadía Retuerta“ prispevajo h kakovosti in značilnim lastnostim vina.

Po letih dela v vinogradih so se številne različne sorte prilagodile območju „Abadía Retuerta“ in se ponašajo s svojimi razpoznavnimi ter posebnimi lastnostmi.

Na območju rastejo številne sorte vinske trte, poleg tega pa so bile skrbno izbrane tudi mikrobiotske populacije, ki so avtohtone v vinogradih (in odgovorne za glavne biokemične reakcije v vinih), saj tla in podnebne razmere skupaj omogočajo, da se lahko dobro prilagodijo in preživijo v vinogradih.

Tako so bili izolirani številni mikroorganizmi, ki so avtohtoni v vinogradih na območju „Abadía Retuerta“, tudi avtohtona kvasovka *Saccharomyces verevisiae* subsp. *cerevisiae* in avtohtona bakterija *Oenococcus oeni*, ki se v postopek proizvodnje vina vključita na začetku vsake trgatve.

Obdelava grozdja med trgatvijo in vinifikacijo na območju „Abadía Retuerta“ se prav tako razlikuje od tradicionalne obdelave na sosednjih območjih. Temelji na težnosti, tj. načinu obdelave grozdja, pri katerem se ne uporablja črpalka, temveč se prednost daje naravnim procesom, ki vodijo v bolj spoštljivo in skrbnejšo obdelavo. Podobno se z uporabo avtohtone fermentativne mikrobiote pridelujejo vina, pri katerih je mogoče enostavno prepoznati območje, s katerega prihajajo, ki bolje ohranjajo sadne arome in katerih barva je stabilnejša.

8.4. *Kakovost in lastnosti vina*

Vina, proizvedena na območju „Abadía Retuerta“, se ponašajo z nekaterimi edinstvenimi lastnostmi, ki so posledica posebnosti geografskega območja, s katerega prihajajo.

(1) Zaradi skrajnih podnebnih razmer in izrazitih nihanj med dnevnimi in nočnimi temperaturami lahko grozdje zori počasi in natančno, kar proizvedenemu vinu daje intenzivno barvo in volumen ter dobro strukturiranost z visoko vsebnostjo polifenolnih spojin, kot so antocianini.

(2) Tekstura in sestava tal ter njihovih hranil in bližina reke na območju, na katerem pade omejena količina dežja, dajejo vinom krepak značaj ter dobro uravnoteženost kislin in alkohola ter vrednosti pH.

(3) Zaradi uporabe avtohtonih kvasovk, ki prihajajo iz samega vinograda, ima vino značilno osebnost in kompleksen aromatični profil, saj je obenem bistro, sadno, cvetlično in sveže z zelo posebnimi notami balzama in sredozemskega grmičevja (zelišča, kot so timijan, sivka in brškin), ki spominjajo na okoliško rastlinje, ki ščiti vinogradniške parcele in zaradi katerega se ta vina razlikujejo od vin s sosednjih območij.

(4) Ker se pri vseh enoloških postopkih uporablja težnost, lahko proizvodnja poteka nežneje in naravneje, zaradi česar ima vino v ustih širši in bolj saden izraz, njegova aroma je obstojnejša, taninska struktura pa je bolj prefinjena in manj robata od taninske strukture vin z okoliških območij.

(5) Zaradi teh lastnosti so zelo primerna za zorenje in staranje bodisi v sodih bodisi v steklenicah pri rdečih vinih, kar dokazujejo že od leta 1996, ko je proizvodnja prvič stekla.

Proizvodnja belih vin je zaradi nadmorske višine in skrajnih podnebnih razmer na tem območju dokaj neobičajna, vendar pa nekatere parcele na območju „Abadía Retuerta“, ki so dobro zaščitene z rastlinjem in ležijo blizu reke Duero ter imajo bolj rahla in prodnata tla, omogočajo uspešno pridelavo belih sort.

Bela vina so zato redkost v dolini Duero. Na območju „Abadía Retuerta“ je bilo doseženo odlično zorenje nekaterih belih sort, njihova vina pa so svetle slamnate barve z zlatimi odsevi. Imajo kompleksen in intenziven vonj, ki spominja na koščičasto sadje s pridihom ananasa in grenivke ter rahlimi aromami po praženem. Izpostaviti je treba tudi polnost in oljnatost njihovega okusa. Med staranjem v sodih vina razvijejo svež okus po citrusih z aromami dima in rahlo začimbnimi aromami.

8.5. *Vzročna zveza*

Izjemna naravna enklava območja „Abadía Retuerta“ v ozki dolini reke Duero, kjer se kopičita vlaga in hladen zrak, ter zaščita, ki jo prinašata meander reke in okoliško rastlinje, ustvarjata nenavadne podnebne razmere. Te so pogojene še s tamkajšnjimi vrstami tal, ki jasno vplivajo na kakovost pridelanega grozdja in nazadnje tudi na vina, ki se pridelujejo iz njega.

Poletne podnebne razmere (natančneje, temperaturne razlike) skupaj s peščenimi in prodnatimi tlemi na območju „Abadía Retuerta“ omogočajo, da se sončni žarki čez dan odbijajo nazaj v grozde, zato se tla štejejo za topla. Ponoči pa temperature padejo hitreje zaradi orografskega učinka toplotne inverzije z dna doline (kjer se kopičijo vlaga in mase hladnega zraka) v povezavi s peščenim materialom (ki ima večji količnik toplotnega sevanja). Posledica teh pojavov so večje razlike med dnevnimi in nočnimi temperaturami, kar neposredno vpliva na način zorenja grozdja na območju, saj so grozdne kožice zato debelejše kot na drugih območjih. Ker se tako poviša vsebnost skupnih antocianinov, je tudi njihova barva intenzivnejša. To trajno vpliva na vino, ki ima po fermentativni in postfermentativni zunajcelični maceraciji intenzivnejšo barvo in višji indeks skupnih polifenolov kot druga vina, ki se proizvajajo na okoliških območjih. S tem se doseže najpomembnejša lastnost rdečih vin z območja „Abadía Retuerta“: njihova odlična struktura in dolgi pookus.

Povprečna letna temperatura se razlikuje od tiste na okoliških območjih. To povzroči počasnejše zorenje z daljšim ciklom in bolje kompenziranimi vrednostmi kislin, saj je tehnološka zrelost bolj uravnotežena. Posledično imajo vina zelo dobro ravnotežje med kislinami in alkoholom. Kislost je primerna, ni pa ostra.

Grozdje, ki uspeva na tleh na območju „Abadía Retuerta“, ki so pretežno apnenčasta z nizko vsebnostjo organskih snovi, je skupaj s pridelovalnimi praksami poskrbelo za razvoj posebnih mikroorganizmov, ki so se lahko prilagodili in razmnožili na območju ter tako postali značilna lastnost. Po izčrpni identifikaciji, izolaciji in opredelitvi pomembnih sevov je bilo mogoče to mikrobioto vključiti v proizvodni postopek z uporabo avtohtonih kvasovk v postopku vrenja, zaradi česar imajo vina z območja „Abadía Retuerta“ edinstvene lastnosti, ki se razlikujejo od lastnosti vin s sosednjih območij, saj gre za vina s svežo in intenzivno aromo (gozdni sadeži, ananas, grenivka, cvetlične in eksotične note itd.). Podobno med jabolčno-mlečnokislinskim vrenjem avtohtone bakterije proizvajajo nizke ravni biogenih aminov.

Čeprav je razmejeno geografsko območje vključeno v meje ZGO „Castilla y León“, imajo njegova vina bistveno drugačne lastnosti od teh vin in vin sosednje ZOP „Ribera del Duero“:

ZGO Kastilija in León	„Abadía Retuerta“	RAZLIKA
> 11,0	> 12,0	Večji delež alkohola
16 000 kg	8 000 kg	Manjši donos na hektar
< 13,36 meq/l	< 16,7 meq/l	Višja vsebnost hlapnih kislin
ZOP „Ribera del Duero“	ABADÍA RETUERTA	RAZLIKE
> 11,0 pri belih > 11,5 pri rdečih	> 12,0	Večji delež alkohola
7 000 kg	8 000 kg	Večji donos na hektar
< 8,33 meq/l	< 16,7 meq/l	Višja vsebnost hlapnih kislin

8.6.

Vlogo za ZOP „Abadía Retuerta“ vlaga edini vložnik, saj so izpolnjeni pogoji za odstopanje iz člena 95 Uredbe (EU) št. 1308/2013. Natančneje v skladu s členom 2(1) Uredbe (ES) št. 607/2009:

(a) zadevna oseba je edini proizvajalec na razmejenem geografskem območju. Na razmejenem območju, opisanem v oddelku 4, je le en pridelovalec vina. Ker ni nobenega drugega pridelovalca ali vinarja, trenutno ne obstaja možnost, da bi se projektu pridružili še drugi sodelujoči. V prihodnosti pa bodo lahko registrirano ime uporabljali tudi drugi proizvajalci, če se odločijo za vzpostavitev proizvodnje na opredeljenem geografskem območju in če izpolnjujejo pogoje iz specifikacije proizvoda;

(b) razmejeno območje leži na območju, zaščitenim z ZGO „Castilla y León“, in meji na območje ZOP „Ribera del Duero“. Zaradi konfiguracije območja pa se njegove značilnosti bistveno razlikujejo od značilnosti sosednjih razmejenih območij ali pa se lastnosti proizvoda razlikujejo od lastnosti proizvodov, proizvedenih na sosednjih razmejenih območjih, kot je pojasnjeno v prejšnjih oddelkih.

Vina z območja „Abadía Retuerta“ imajo sicer lastnosti ZGO „Castilla y León“, a tudi nekatere druge lastnosti, po katerih se razlikujejo od drugih vin navedene ZGO in ki jih ni mogoče najti niti na območju ZOP „Ribera del Duero“. Te edinstvene lastnosti so prisotne le na razmejenem območju (*pago* ali vinorodni kraj).

Ključni element teh edinstvenih lastnosti je trsni izbor na območju „Abadía Retuerta“, ki se bistveno razlikuje od izbora, ki prevladuje na sosednjih vinogradniških območjih. Na območju ZOP „Ribera del Duero“ in v okoliških vinogradih, v katerih proizvajajo vina z ZGO, tako rekoč prevladuje monokultura sorte tempranillo in njenih različnih sopomenk. Na območju „Abadía Retuerta“ uspevajo številne sorte (do devet rdečih sort in pet belih sort), kar omogoča pridelavo zvrstnih vin ali edinstvenih sortnih vin iz sorte tempranillo. To skupaj z že navedenimi posebnimi kmetijskimi in podnebnimi razmerami ter proizvodnimi pogoji, ki temeljijo na čim manjšem poseganju, prispeva k specifičnemu profilu vin, ki se razlikuje od vin s sosednjih območij.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)**

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

1. „Vino de pago“ je tradicionalni izraz, kot je opredeljen v členu 112(1), točka (a), Uredbe (EU) št. 1308/2013. Zato se lahko v skladu s členom 119(3), točka (b), navedene uredbe ta izraz lahko uporablja za označevanje vin namesto navedbe „zaščitena označba porekla“.
2. Na etiketi vin z ZOP „Abadía Retuerta“ se lahko uporabijo tradicionalni izrazi „CRIANZA“, „RESERVA“ in „GRAN RESERVA“ v skladu s členom 112(1), točka (b), Uredbe (EU) št. 1308/2013, če izpolnjujejo pogoje uporabe iz veljavne zakonodaje in ki jih zajema elektronska podatkovna zbirka E-Bacchus.
3. Podobno se pri označevanju vin z ZOP „Abadía Retuerta“ lahko uporabi izraz „ROBLE“ (HRAST), če je zagotovljena skladnost z veljavno zakonodajo.

Povezava do specifikacije proizvoda

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