

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja jednolitego dokumentu, o którym mowa w art. 94 ust. 1 lit. d) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013, oraz odesłania do publikacji specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze wina**

(2021/C 505/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 98 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 <sup>(1)</sup> w terminie dwóch miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„ABADÍA RETUERTA”

PDO-ES-02481

Data złożenia wniosku: 12 września 2018

**1. Nazwa, która ma być zarejestrowana**

Abadía Retuerta

**2. Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP

**3. Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

**4. Opis wina lub win**

Wina białe

Wina białe są przejrzyste, a ich barwa przybiera odcienie od słomkowożółtego po żółty z zielonymi refleksami lub złoty. Jeżeli chodzi o smak, mają one wyczuwalne nuty owoców pestkowych lub owoców egzotycznych. Wina te charakteryzują się zrównoważoną kwasowością bez cierpkiego posmaku w ustach oraz aromatem retronosowym przypominającym zapach owoców pestkowych lub owoców egzotycznych.

(\*) Parametry analityczne tych win nieokreślone w niniejszym dokumencie muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami UE.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12,0
Minimalna kwasowość ogólna	60,00 w miliekwiwalentach na litr

(1) Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	16,7
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	200

#### Wina czerwone

Wina czerwone są przejrzyste i charakteryzują się dużą lub bardzo dużą głębią koloru. Są to wina o barwie rubinowo-czerwonej, które w miarę dojrzewania zyskują coraz wyraźniejsze bursztynowe refleksy. W zapachu można wyczuć nuty czerwonych lub czarnych owoców z aromatami balsamicznymi, korzennymi i palonymi. Wina te są dobrze zbudowane na podniebieniu, ich smak długo (lub bardzo długo) utrzymuje się w ustach, a retronosowy aromat łączy w sobie nuty owocowe z nutami typowymi dla procesu dojrzewania.

(\*) Parametry analityczne tych win nieokreślone w niniejszym dokumencie muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami UE.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12,0
Minimalna kwasowość ogólna	60,00 w miliekwiwalentach na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	16,7
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	150

## 5. Praktyki enologiczne

### a) Podstawowe praktyki enologiczne

#### Praktyka upraw

Winorośl prowadzi się z zastosowaniem uprawy w strukturze szpalerowej lub tradycyjnego cięcia „na głowę”, lub też ich odmian. Minimalna gęstość wynosi 1 000 winorośli na hektar, a maksymalna – 5 000 winorośli na hektar.

#### Szczególne praktyki enologiczne

- Jednoodmianowe wino czerwone należy wytwarzać wyłącznie z jednej z dozwolonych odmian czerwonych. – Wieloodmianowe wina czerwone wytwarzane są indywidualnie dla każdej odmiany winorośli, a „kupażowanie”, czyli mieszanie odmian, odbywa się na późniejszym etapie. Odmiany można również mieszać w jednej beczce przed przetworzeniem na wino. Maceracja trwa 6–30 dni.
- Wina białe wytwarzane są indywidualnie dla każdej odmiany winorośli, a „kupażowanie”, czyli mieszanie odmian, odbywa się na późniejszym etapie w przypadku wieloodmianowego wina białego. Odmiany można również mieszać w jednej beczce przed przetworzeniem na wino. Wina wieloodmianowe poddane kupażowaniu należy przygotowywać z odmian dozwolonych w przypadku wina białego. Po krótkim okresie maceracji ze skórkami winogrona wyciska się, a moszcz gromadzi się w niskiej temperaturze.
- We wszystkich przypadkach należy stosować wyselekcjonowane rodzime drożdże.
- Zasady dotyczące okresu leżakowania są następujące:
  - Jednoodmianowe wina czerwone: leżakowanie w dębowych beczkach przez co najmniej 12 miesięcy.
  - Wieloodmianowe wina czerwone: leżakowanie w dębowych beczkach przez co najmniej 6 miesięcy.
  - Wieloodmianowe wina białe: dojrzewanie w stalowych zbiornikach lub leżakowanie w dębowych beczkach przez co najmniej 3 miesiące.

Odpowiednie ograniczenia dotyczące produkcji win

Maksymalny współczynnik przetwarzania winogron w wino wynosi 75 % (75 litrów wina na każde 100 kg winogron) zarówno w przypadku czerwonych, jak i białych odmian.

b) *Maksymalne zbiory*

8 000 kg winogron z hektara

60 hektolitrów z hektara

**6. Wyznaczony obszar geograficzny**

Wyznaczonym obszarem geograficznym jest część gminy Sardón de Duero w prowincji Valladolid, znajdująca się w wieloboku 2, który obejmuje następujące działki: działka 1, działka 4, działka 5, działka 6, działka 8, działka 9, działka 10, działka 13, działka 14 i działka 9000, o których mowa w hiszpańskim systemie identyfikacji działek rolnych (SIGPAC), zgodnie z wersją opublikowaną w dniu zatwierdzenia przez właściwy organ, stanowiące ciągły obszar gruntów.

Wielobok	Działka	Powierzchnia (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
	Łącznie	560,49 ha

**7. Główna odmiana lub główne odmiany winorośli**

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 związku lub związków

### WARUNKI ŚRODOWISKOWE (CZYNNIKI NATURALNE)

Określony obszar geograficzny zajmuje powierzchnię 560,59 hektarów i stanowi ciągły obszar gruntów. Znajduje się on na obszarze geograficznym o historycznej nazwie „Abadía Retuerta”, która odnosi się do terenu rozległych gruntów okalających klasztor Santa María de Retuerta. Zgodnie z drugim znaczeniem podanym w słowniku Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española „abadía”, czyli „opactwo”, oznacza „kościół i klasztor wraz z przynależnymi do nich ziemiami zarządzanymi przez opata”. W przypadku „Abadía Retuerta” w roku 1143 rodzina królewska i szlachta przekazały grunty, z których składają się te ziemie, klasztorom. Po okresie okupacji muzułmańskiej dolina rzeki Duero stała się miejscem osad klasztornych. Osady te pełniły rolę nie tylko ośrodków ewangelizacji, ale również miały istotne znaczenie gospodarcze, gdyż prowadzono w nich chów zwierząt gospodarskich oraz uprawy. Dzięki występowaniu wielkich klasztorów terytorium to zyskało większe znaczenie rolnicze, przy czym związek z produkcją wina miał szczególne znaczenie, co nie zmieniło się do czasów obecnych.

Obszar geograficzny „Abadía Retuerta” wyznaczają naturalne granice: od północy rzeka Duero, a od południa góra „El Carrascal”, przy czym oba te tereny stanowią tereny chronione uznane za tereny mające znaczenie dla Wspólnoty.

„Abadía Retuerta” to obszar o wyjątkowej lokalizacji położony w najwęższej części dorzecza w niższych partiach doliny rzeki Duero opływającej prowincję Valladolid. Wyznaczony obszar geograficzny znajduje się na tarasowym brzegu rzeki w jednym z jej meandrów i jest otoczony dwoma wyżej położonymi (na wysokości 880 m) równinami o podłożu wapienno-marglowym – które to równiny leżą blisko siebie i wyznaczają granice obszaru od północy i południa – oraz jest otoczony przez lasy złożone z dębów ostrolistnych i sosen pospolitych na południowych, wschodnich i zachodnich krańcach wyznaczonego obszaru geograficznego, co powoduje regulację poziomów wilgotności. Obszar ten jest idealnie wyznaczony przez elementy środowiska fizycznego otaczające obszar „Abadía Retuerta”.

### Klimat

Na obszarze „Abadía Retuerta” panuje wyraźnie kontynentalny klimat charakteryzujący się wpływem zachmurzenia nad Atlantykiem oraz średnimi opadami i suchymi okresami letnimi. Obszar ten z jednej strony jest otoczony rzeką Duero, która stanowi barierę, a z drugiej strony – równiną, przez co panuje tam bardzo specyficzny klimat.

Przeanalizowano dane pochodzące z obserwatoriów meteorologicznych znajdujących się na tym obszarze, a jako punkt odniesienia przyjęto stację zlokalizowaną w sąsiedniej posiadłości po drugiej stronie rzeki (Granja Sardón) oraz kolejną stację znajdującą się w Tudela de Duero – najbliższej spośród miejscowości objętych ChOG „Castilla y León”, oddalonej o około 12 km.

Na podstawie danych w tabeli 1 widać, że temperatury są wyższe latem i niższe zimą oraz że odnotowuje się znaczne wahania temperatur; na obszarze „Abadía Retuerta” na przykład najwyższe odnotowane temperatury w wartościach bezwzględnych sięgają 42 °C, a najniższe – -20 °C.

Tabela 1

### Średnie miesięczne temperatury (°C)

Stacja	STY	LUT	MAR	KWI	MAJ	CZE	LIP	SIE	WRZ	PAŹ	LIS	GRU
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

Porównując temperatury, można zauważyć, że na obszarze „Abadía Retuerta” temperatura jest niemal o jeden stopień niższa niż temperatura w pobliskiej gminie Tudela de Duero, a dostrzegalne różnice występują również w porównaniu z temperaturą w Sardón.

Cykl wzrostu winorośli „Abadía Retuerta” jest zatem krótszy i jest jednym z czynników stanowiących o unikalności lokalnych upraw winorośli.

Z dłuższym okresem chłodnym wiąże się niewątpliwie większe ryzyko przymrozków, kiedy to temperatura spada poniżej 0 °C. W przypadku „Abadía Retuerta” istnieje zatem największe ryzyko przymrozków, a okres bez przymrozków jest krótszy.

Z danych dotyczących średnich opadów, pochodzących z pobliskich wsi (tabela 2) wynika, że opady w tym regionie są raczej jednolite, a ich średnia roczna wartość wynosi około 450 mm. Chociaż na obszarze „Abadía Retuerta” opadów jest najwięcej, bo około 490 mm rocznie, jest to również obszar o największych wahaniami między poszczególnymi porami roku i znikomych opadach w okresie letnim, co skutkuje poważnym deficytem wody ze względu na wysoki poziom potencjalnej ewapotranspiracji.

Tabela 2

**Roczne średnie temperatury i opady (°C)**

STACJA	R.Ś.T. (°C)	R.Ś.O. (mm)
Sardón (Granja)	10,7	450,3
ABADÍA RETUERTA	10,8	489,8
Tudela de Duero	11,7	443,3
Valbuena de D.	-	475,1
Quintanilla de O.	-	435,9
Peñafiel	-	475,4

Na podstawie analizy wszystkich danych klimatycznych można stwierdzić, że na obszarze „Abadía Retuerta” występuje strefa mezoklimatu wyznaczona przez zlewnię rzeki Duero – która stanowi termiczną barierę oddzielającą ten obszar od Granja Sardón – oraz wyżej położone tereny równiny Quintanilla.

Takie położenie sprawia, że na obszarze tym panują szczególne warunki klimatyczne – następuje tu zderzenie chłodniejszego powietrza nadchodzącego od strony równiny położonej na wysokości niemal 900 m z wilgotnością rzeki Duero położonej na wysokości 725 m.

Jest to zatem odizolowany, chłodny obszar o znacznym ryzyku przymrozków oraz stosunkowo niskich wartościach wskaźników bioklimatycznych dla uprawy winorośli, co umożliwi prawidłowe dojrzewanie i uzyskanie bardzo zrównoważonych winogron, oraz o znacznym potencjale produkcji wina.

**Gleby**

„Abadía Retuerta” należy do wielkiego północnego płaskowyżu Hiszpanii, na który składa się ogromna, pradawna, spłaszczona skała podłoża częściowo pokryta osadami trzeciorzędowymi.

Występuje tu wiele różnych rodzajów skał (zlepieńce, piaski, margiel z gipsem lub bez gipsu, ił i wapień) oraz jednostek morfologicznych (równiny, stoki, zbocza, tarasy i płaskie grunty rolne). Oprócz tej złożoności obszaru „Abadía Retuerta” charakterystyczny jest dla niego jeden ważny specyficzny czynnik, jeżeli chodzi o winnice: zalegające piaski mogą mieć grubość od kilku centymetrów do kilku metrów. Pod tą piaskową pokrywą często kryją się niezwykle zróżnicowane gleby.

Na obszarze „Abadía Retuerta” pH gleby jest jednolite, nieznacznie zasadowe, gleby charakteryzują się niskimi poziomami materii organicznej i strukturą obejmującą zakres od piaskowej do gliniasto-ilastej, przy czym na niemal całym obszarze dominuje wysoki udział piasku, choć zawartość gliny wzrasta w pobliżu zboczy. Łączne poziomy węglanów i aktywnego węgla wapnia zasadniczo są niskie, ale wzrastają na wyższych wysokościach.

**WARUNKI ŚRODOWISKOWE (CZYNNIKI LUDZKIE)**

Winorośl jest prowadzona na podporach, z wyjątkiem winorośli na przeciwko opactwa, które ze względów estetycznych są prowadzone z zastosowaniem cięcia „na głowę”. Stosuje się dwa systemy przycinania: metodę Guyota (w przypadku Sauvignon Blanc, Merlot i Cabernet Sauvignon) i sznur Royat (w przypadku pozostałych odmian). Przycinanie metodą Guyota stosuje się w przypadku odmian rosnących w niewielkich kłastrach, natomiast sznur Royat pozwala na lepszą regulację produkcji w przypadku pozostałych odmian. Cięcie zielone stosuje się po rozwoju pąków winorośli. Wymaga tego dostosowanie wydajności winnicy. Chociaż proponowana maksymalna wydajność wynosi 60 hektolitrow z hektara, średnia rzeczywista wydajność nie przekracza 40 hektolitrow z hektara, co wynika z tych praktyk stosowanych w winnicy. Niewielka wydajność i właściwości fizyczne w przypadku „Abadía Retuerta” to czynnik stanowiący o jego jakości i wyjątkowości.

Po latach działalności winnic wiele różnych uprawianych odmian przystosowało się do warunków na obszarze „Abadía Retuerta” i wykazują one wyjątkowe właściwości i szczególne cechy charakterystyczne.

Oprócz szerokiego wachlarza uprawianych odmian winorośli szczególną uwagę poświęca się doborowi populacji mikroflory, które są rodzime dla winnic (i które odpowiadają za główne reakcje chemiczne zachodzące w winach), gdyż łączne warunki glebowe i klimatyczne sprawiają, że populacje te dobrze się dostosowują i są w stanie przetrwać.

W ten sposób wyizolowano różne rodzime mikroorganizmy winnic „Abadía Retuerta”, w tym rodzime drożdże *Saccharomyces cerevisiae subsp. cerevisiae* i rodzimą bakterię *Oenococcus oeni*, które włącza się do procesu produkcji wina na początku każdego zbiorów.

Postępowanie z winogronami podczas zbiorów i produkcji wina „Abadía Retuerta” również różni się od tradycyjnego sposobu postępowania na sąsiednich obszarach. Wykonywane czynności na winogronach opierają się na zasadach grawitacji, w przypadku których unika się wykorzystania pomp na rzecz rozwoju naturalnych procesów, co skutkuje naturalniejszym i staranniejszym przetwarzaniem. Podobnie dzięki zastosowaniu w procesie fermentacji rodzimej mikroflory uzyskane wina idealnie oddają charakter obszaru, z którego pochodzą, w większym stopniu zachowują owocowe aromaty, a ich barwa jest bardziej stabilna.

### JAKOŚĆ I WŁAŚCIWOŚCI WINA

Wina produkowane na obszarze „Abadía Retuerta” posiadają określone unikalne cechy charakterystyczne wynikające z właściwości obszaru geograficznego, z którego pochodzą:

1. ekstremalne warunki klimatyczne i wyraźne wahania między temperaturą w dzień a temperaturą w nocy sprawiają, że proces dojrzewania winogron przebiega powoli i dokładnie, a wytwarzane z nich wina są intensywne pod względem barwy i objętości, mają dobrą strukturę i charakteryzują się dużą zawartością związków polifenolowych, takich jak antocyjaniny.
2. Tekstura i skład gleb oraz zawarte w nich składniki pokarmowe oraz bliskość rzeki na obszarze o ograniczonych opadach sprawiają, że wina mają bogaty charakter oraz wykazują odpowiednie zrównoważenie zawartości alkoholu, kwasowości i pH.
3. Dzięki stosowaniu rodzimych drożdży pochodzących z samej winnicy wino zyskuje wyjątkowy charakter, złożony profil aromatyczny, który jest czysty, a jednocześnie zarówno owocowy, jak i kwiatowy, a także świeży z bardzo charakterystycznymi nutami balsamicznymi i nutami śródziemnomorskich krzewów (zioła takie jak tymian i lawenda, czystek), przypominający roślinność w środowisku chroniącą działki winnicy i odróżniającą te wina od win pochodzących z sąsiednich obszarów.
4. Wykorzystanie zasad grawitacji we wszystkich procesach produkcji wina sprawia, że produkcja przebiega w sposób łagodniejszy i naturalniejszy oraz skutkuje bogatszym i bardziej owocowym smakiem na podniebieniu, dłużej utrzymującym się aromatem oraz strukturą taninową, która jest doskonalsza i mniej rustykalna niż struktura win produkowanych na sąsiednim obszarze.
5. Te cechy charakterystyczne sprawiają, że wina te idealnie przechodzą proces dojrzewania i leżakowania w beczkach albo w butelkach w przypadku win czerwonych, co widać, odkąd rozpoczęto produkcję w 1996 r.

Produkcja win białych na tym obszarze jest dość niespotykana ze względu na wysokość i ekstremalne warunki klimatyczne, ale uprawa białych odmian jest możliwa na obszarze „Abadía Retuerta” na tych działkach, które są dobrze chronione przez roślinność, znajdują się blisko rzeki Duero oraz na których występują luźniejsze gleby i żwir.

Wina białe stanowią zatem rzadkość w dolinie rzeki Duero. Na obszarze „Abadía Retuerta” udało się osiągnąć doskonałe dojrzewanie niektórych białych odmian, a wytwarzane z nich wina mają jasnosłomkową barwę ze złotymi refleksami. Wina te mają wyczuwalny złożony, intensywny zapach przypominający zapach owoców pestkowych z nutami ananasa i grejpfruta oraz lekko palonymi aromatami. Warto zwrócić uwagę na ich objętość i tłustość na podniebieniu. Czas przechowywania w beczkach sprawia, że wina mają świeży, cytrusowy smak oraz aromaty dymne i lekko korzenne.

### ZWIĄZEK PRZYCZYNOWY

Fakt, że obszar „Abadía Retuerta” stanowi szczególną enklawę przyrodniczą położoną w wąskiej dolinie rzeki Duero, w której dochodzi do kumulacji wilgotności i chłodnego powietrza, a także ochrona zapewniana przez meander rzeki i okoliczną roślinność sprawiają, że na obszarze tym panują niespotykane warunki pogodowe. Są one z kolei uzależnione od występujących tu rodzajów gleby, które mają wyraźny wpływ na jakość produkowanych winogron i ostatecznie na jakość wytwarzanych z nich win.

Połączenie warunków pogodowych panujących latem (a konkretnie wahania temperatury) oraz piaszczystej i żwirowej gleby występującej na obszarze „Abadía Retuerta” oznacza, że promienie słoneczne odbijają się w kierunku gałęzi winogron w ciągu dnia, a więc uznaje się, że gleby są nagrzane. Nocą efekt orograficzny polegający na inwersji termicznej od niższych partii doliny (gdzie dochodzi do kumulacji wilgotności i chłodnego powietrza) w połączeniu z piaszczystym materiałem (wykazującym wysoki współczynnik promieniowania cieplnego) oznacza, że następuje szybszy spadek temperatury. Wszystko to skutkuje większymi różnicami między temperaturą w dzień i temperaturą w nocy, co bezpośrednio wpływa na dojrzewanie winogron na tym obszarze i sprawia, że ich skórka jest grubsza niż w przypadku winogron uprawianych w innych strefach. Oznacza to również, że ich barwa jest intensywniejsza, gdyż mają one większą całkowitą zawartość antocyjanów. Czynnikiem ten ma trwały wpływ na wino, jako że po procesie zewnątrzkomórkowej maceracji fermentacyjnej i post-fermentacyjnej wino ma intensywniejszą barwę i wyższy wskaźnik polifenoli ogółem w porównaniu z innymi winami produkowanymi na sąsiednim obszarze. Dzięki temu czerwone wina „Abadía Retuerta” zyskują najistotniejszą cechę charakterystyczną: doskonałą strukturę i długo utrzymujący się w ustach smak.

Średnia roczna temperatura różni się od temperatury na sąsiednich obszarach. Powoduje to wolniejszy proces dojrzewania, dłuższy cykl i lepiej skompensowane wartości kwasowości wynikające z bardziej zrównoważonej dojrzałości technologicznej. Dzięki temu powstają wina wykazujące bardzo dobrą równowagę między kwasowością a zawartością alkoholu. Charakteryzują się one odpowiednią kwasowością bez cierpkiego posmaku.

Winogrona uprawiane na głównie wapiennych, mających niską zawartość materii organicznej glebach obszaru objętego nazwą „Abadía Retuerta”, w połączeniu z praktykami związanymi z uprawą, stały się siedliskiem swoistych mikroorganizmów, którym udało się przystosować i rozmnożyć na tym obszarze, co też jest cechą charakterystyczną. Po dokładnym zidentyfikowaniu, wyizolowaniu i scharakteryzowaniu interesujących szczepów możliwe stało się włączenie tej mikroflory do procesu produkcji dzięki zastosowaniu w procesie fermentacji rodzimych drożdży, co nadaje winom „Abadía Retuerta” bardzo indywidualne cechy charakterystyczne, które różnią je od win z okolicznych obszarów, są to wina o świeżym i intensywnym profilu aromatycznym (owoce leśne, ananas, grejpfrut, nuty kwiatowe i egzotyczne itp.). Podobnie podczas fermentacji jabłkowo-mlekowej rodzime bakterie wytwarzają niskie poziomy amin biogennych.

Chociaż wyznaczony obszar geograficzny znajduje się w granicach ChOG „Castilla y León”, cechy charakterystyczne produkowanych na nim win różnią się znacznie od przedmiotowych win i od win objętych sąsiednią ChNP „Ribera del Duero”:

ChOG „Castilla y León”	„Abadía Retuerta”	RÓŻNICA
> 11,0	> 12,0	Wyższa zawartość alkoholu
16 000 kg	8 000 kg	Niższa wydajność z hektara
< 13,36 meq/l	< 16,7 meq/l	Wyższa kwasowość lotna

ChNP „Ribera del Duero”	„Abadía Retuerta”	RÓŻNICA
> 11,0 w winach białych > 11,5 w winach czerwonych	> 12,0	Wyższa zawartość alkoholu
7 000	8 000 kg	Wyższa wydajność z hektara
< 8,33 meq/l	< 16,7 meq/l	Wyższa kwasowość lotna

Wniosek dotyczący ChNP „Abadía Retuerta” składa pojedynczy wnioskodawca, ponieważ spełniono warunki odstępstwa ustanowione w art. 95 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013. W szczególności zgodnie z art. 2 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 607/2009:

- a) zainteresowana osoba jest jedynym producentem w wyznaczonym obszarze geograficznym. Na wyznaczonym obszarze opisanym w pkt 4 znajduje się tylko jeden plantator winorośli (który jest również producentem wina). Nie ma innych plantatorów ani producentów wina, więc na razie nie ma możliwości, aby inni uczestnicy dołączyli do projektu. W przyszłości inni producenci, jeśli będą prowadzić działalność na określonym obszarze geograficznym, będą jednak mogli używać zarejestrowanej nazwy, o ile spełnią warunki określone w specyfikacji produktu;

- b) wyznaczony obszar znajduje się w obrębie obszaru chronionego ChOG „Castilla y León” i graniczy z ChNP „Ribera del Duero”. Ze względu na swoje ukształtowanie, obszar ten ma jednak cechy, które znacznie różnią się od cech otaczających go wyznaczonych obszarów, lub cechy charakterystyczne produktu różnią się od cech produktów uzyskiwanych na otaczających wyznaczonych obszarach, jak wyjaśniono w poprzednich punktach.

Chociaż wina „Abadía Retuerta” mają cechy charakterystyczne ChOG „Castilla y León”, mają również pewne inne właściwości, które odróżniają je od pozostałych win objętych tym ChOG i których nie spotyka się również w winach objętych ChNP „Ribera del Duero”. Te szczególne cechy charakterystyczne występują wyłącznie na wyznaczonym obszarze („pago” lub winnica).

Kluczowy element tych szczególnych cech wynika z mapy odmian „Abadía Retuerta”, która znacznie różni się od mapy przeważającej na sąsiednich obszarach winnic. Na obszarze objętym ChNP „Ribera del Duero” i w okolicznych winnicach, w których produkuje się wina objęte ChOG, występuje praktycznie monokultura odmiany Tempranillo wraz z jej różnymi synonimami. W ramach „Abadía Retuerta” wprowadzono szereg odmian (do dziewięciu odmian czerwonych i pięciu odmian białych), co pozwala uzyskiwać wina kupażowe lub charakterystyczne wina odmianowe Tempranillo. To, wraz ze wspomnianymi już szczególnymi warunkami rolno-klimatycznymi i minimalną ingerencją w warunki produkcji, nadaje winom ich specyficzny profil, który wyróżnia je wśród win z okolicznych obszarów.

## 9. Dodatkowe wymogi zasadnicze

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

dodatkowe przepisy dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

1. „Vino de pago” jest określeniem tradycyjnym zdefiniowanym w art. 112 ust. 1 lit. a) rozporządzenia (UE) nr 1308/2013. W związku z tym, zgodnie z art. 119 ust. 3 lit. b) tego rozporządzenia, określenie to można umieścić na etykiecie wina zamiast określenia „Denominación de Origen Protegida” (chroniona nazwa pochodzenia).
2. Na etykietach win objętych ChNP „Abadía Retuerta” można umieszczać określenia tradycyjne „CRIANZA”, „RESERVA” i „GRAN RESERVA” zgodnie z art. 112 ust. 1 lit. b) rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, o ile spełniono warunki stosowania tych określeń ustanowione w obowiązujących przepisach i uwzględniono je w elektronicznej bazie danych E-Bacchus.
3. Podobnie na etykiecie win objętych ChNP „Abadía Retuerta” można umieszczać określenie „ROBLE”, pod warunkiem że zapewniono zgodność z obowiązującymi przepisami.

### Link do specyfikacji produktu

[www.itacyl.es/documents/20143/342640/Ppta+PCC+VP+Abad%C3%ADa+Retuerta.docx/f301c97f-d1d1-efae-cf60-96b87ee0ca46?](http://www.itacyl.es/documents/20143/342640/Ppta+PCC+VP+Abad%C3%ADa+Retuerta.docx/f301c97f-d1d1-efae-cf60-96b87ee0ca46?)

---