V

(Становища)

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(2023/C 4/12)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ([1]).

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„Abadía Retuerta“

PDO-ES-02481-AM01

Дата на съобщението: 11.10.2022 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

Адаптиране на органолептичното описание на продукта.

Описание:

Изменението на органолептичното описание на защитените вина е необходимо, за да може тези характеристики да бъдат свързани с показатели, които да бъдат оценени от екип от дегустатори в съответствие с критериите на стандарт UNE-EN-ISO 17025.

Изменението се отнася до точка 2б) от продуктовата спецификация и до точка 4 от единния документ.

Посоченото изменение е стандартно, тъй като чрез него се адаптират органолептичните характеристики, за да могат да бъдат по-добре оценени при сензорен анализ в съответствие със стандарт 17025, и не води до съществена промяна в крайния продукт. Продуктът запазва характеристиките и профила, посочени в раздела „Описание на връзката или връзките“, които са резултат от взаимодействието между факторите на околната среда и човешките фактори. Поради това се счита, че изменението не спада към нито една от категориите, предвидени в член 14, параграф 1 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията.

Обосновка:

Към момента на подаване на заявлението за регистрация на ЗНП „Abadía Retuerta“ сензорният анализ в съответствие със стандарт ISO 17025 не е бил толкова разработен и сега е установено, че някои описания не са адаптирани към оценката на акредитирания екип от дегустатори. Например се посочва, че червените вина е трябвало да бъдат с наситен или много наситен цвят, докато методът на дегустацията предвижда само ниска, средна или висока наситеност. Посочва се също така, че ароматът на белите вина трябва да е с нотки на екзотични плодове. Терминът „екзотични“ обаче не е достатъчно точен и поради това е решено той да се замени с „тропически и/или цитрусови“.

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

Abadía Retuerta

2. **Вид на географското означение**

ЗНП — защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

4. **Описание на виното или вината**

1. Бели вина

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Белите вина са бистри и/или блестящи и цветът им варира от сламеножълт до зеленикавожълт или златист. Ароматът включва нотки на костилкови плодове и/или дърво, и/или тропически плодове, и/или цитрусови плодове. Те имат балансирана киселинност без остър вкус, както и ретроназален мирис, напомнящ за костилкови плодове и/или дърво, и/или тропически плодове, и/или цитрусови плодове.

(*) По отношение на аналитичните параметри, които не са посочени в настоящия документ, вината са в съответствие с действащото законодателство на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	12,0
Минимална обща киселинност	60,00 meq/l
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	16,7
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	200

2. Червени вина

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

На външен вид червените вина са бистри и/или блестящи, със средна до висока наситеност на цвета, вариращ от виолетово-червен до керемиденочервен. Ароматът им се характеризира с плодови нотки на червени и/или черни плодове, а при стареене в дървени бъчви — с балсамови и/или пикантни нотки, и/или нотки на препечено. И накрая, на вкус винага са структурирани и със среден до висок послевкус. Балансирано съотношение между алкохол и киселинност. Ретроназален мирис на плодове, съчетан със специфични за процеса на отлежаване аромати, когато е целесъобразно.

(*) По отношение на аналитичните параметри, които не са посочени в настоящия документ, вината са в съответствие с действащото законодателство на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	12,0
Минимална обща киселинност	60,00 meq/l

Общи аналитични характеристики	
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	16,7
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	150

5. **Винопроизводствени практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

1.

Метод на отглеждане

Лозите се подрязват във формировка шпалир или по традиционната система за подрязване — чашовидна формировка, или техните разновидности. Минималната гъстота на засаждане е 1 000 растения на хектар, а максималната — 5 000 растения на хектар.

2.

Специфична енологична практика

— Едносортовото червено вино се произвежда изключително само от един от разрешените червени сортове грозде. Многосортовите червени вина се произвеждат на индивидуална основа за всеки сорт грозде, като след това се прави „купажиране“ или многосортово смесване. Сортовете могат също така да се смесят в една и съща вана преди да бъдат преработени във вино. Мацерацията трае между 6 и 30 дни.

— Белите вина се произвеждат на индивидуална основа за всеки сорт грозде, а в случая на многосортово бяло вино след това се прави „купажиране“ или многосортово смесване. Сортовете могат също така да се смесят в една и съща вана преди да бъдат преработени във вино. Многосортовите смеси трябва да се приготвят, като се използват разрешените за производството на бяло вино сортове грозде. След кратък период на мацерация заедно с кожицата, гроздето се пресова и мъстта се утаява на студено.

— Във всички случаи се използват подбрани местни дрожди.

— Правилата за продължителността на стареене са следните:

— Едносортово червено вино: стареене в дъбови бъчви в продължение на най-малко 12 месеца.

— Многосортово червено вино: стареене в дъбови бъчви в продължение на най-малко 6 месеца.

— Многосортово бяло вино: зреене в стоманени резервоари или стареене в дъбови бъчви в продължение на най-малко 3 месеца.

3.

Приложимо ограничение при производството на вината

Максималният коефициент на превръщане на гроздето във вино е 75 % (75 литра вино от всеки 100 kg грозде) както за червените, така и за белите сортове.

5.2. *Максимални добиви*

1.

8 000 килограма грозде от хектар

2.

60 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

Определеният географски район е част от община Sardón de Duero в провинция Valladolid, разположен в рамките на полигон 2, който включва следните парцели: парцел 1, парцел 4, парцел 5, парцел 6, парцел 8, парцел 9, парцел 10, парцел 13, парцел 14 и парцел 9 000, както е посочено в Испанската схема за идентификация на земеделските парцели (SIGPAC), публикувана на датата на одобрението от компетентния орган, и представляващ непрекъснат участък земя.

Полигон	Парцел	Площ (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
	Общо	560,49 ha

7. **Винен(и) сорт(ове) грозде**

ALBILLO MAYOR

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

GARNACHA TINTA

GEWÜRZTRAMINER

GODELLO

GRACIANO

MALBEC

MERLOT

PETIT VERDOT

PINOT NOIR

RIESLING

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO

VERDEJO

8. **Описание на връзката или връзките**

8.1. *Условия на околната среда (природни фактори)*

Определеният географски район се състои от 560,49 ha и представлява непрекъснат участък земя. Той се намира в географския район, който традиционно се нарича „Abadía Retuerta“ заради територията, състояща се от обширните земи, обграждащи манастира Retuerta. Според второто значение, дадено в Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española, „abadía“ или „абатство“ е „църква и манастир със собствена територия, управлявана от абат“. Земите, които съставляват тази територия, са предоставени на манастирите от кралското семейство и благородниците с документи, датиращи от 1143 г. в случая на „Abadía Retuerta“. Долината на река Duero става район на монашески поселища след мюсюлманската окупация. Тези селища са служели не само като центрове за евангелизация, но и са изпълнявали важна икономическа роля, като са подпомагали развитието на животновъдството и отглеждането на култури. Присъствието на тези големи манастири е причина територията да придобие значение от гледна точка на селското стопанство, като връзката с виното е от особено значение и остава такава и до днес.

Географският район „Abadía Retuerta“ има естествени граници: на север той граничи с река Duero, а на юг — с планината El Carrascal, като и двете са защитени територии, считани за територии от значение за Общността (ТЗО).

Abadía Retuerta“ е с уникално местоположение в най-тесния участък от басейна, разположен на дъното на долината, образувана от река Duero при преминаването ѝ през провинция Valladolid. Определеният географски район е разположен по терасираните речни брегове на един от нейните меандри, ограден от две по-високи (с надморска височина 880 m) простиращи се близо една до друга варовиково-мергелни равнини, които очертават северните и южните му граници, и от гори с каменен дъб и бял бор по южните, източните и западните краища на определения район, които служат като регулатор на нивата на влажност. Елементите на физическата среда, които го обграждат, обособяват идеално района на „Abadía Retuerta“.

Климат:

Климатът на „Abadía Retuerta“ има изразен континентален характер, с влиянието на атлантическото облачно покритие, и умерени валежи и сухи лета. Ограден от едната страна от река Duero, която образува „бариера“, а от другата страна от равнината, районът се намира в много специфична климатична зона.

Проучени са данните от метеорологичните обсерватории в района, като за сравнение е взета станция, разположена в съседен участък от другата страна на реката (Granja Sardon), и друга, разположена в Tudela de Duero, най-близкият от градовете, включени в ЗГУ „Castilla y León“, на разстояние около 12 km.

В таблица 1 се вижда, че температурите са високи през лятото и ниски през зимата, със значителни температурни колебания; например в „Abadía Retuerta“ е регистрирана абсолютна максимална стойност от 42 °C, а абсолютна минимална стойност от -20 °C.

Таблица 1.

Средни месечни температури (°C)

Station	Jan	Feb	Mar	Apr	May	Jun	Jul	Aug	Sep	Oct	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

При сравняване на температурите се забелязва, че температурата в „Abadía Retuerta“ е почти с един градус по-ниска, отколкото в намиращата се наблизо община Tudela de Duero, и че има значителни разлики в температурата дори спрямо Sardón.

Поради това лозовите растения в „Abadía Retuerta“ имат по-кратък вегетационен цикъл и това е едно от нещата, които придават уникалния характер на местното лозарство.

Дългата продължителност на студения сезон значително увеличава риска от измръзване, когато температурите паднат под 0 °C. „Abadía Retuerta“ отново е районът с най-голям риск от слани и най-кратък период без слани.

Данните за средното количество на валежите от съседните села (таблица 2) показват, че този район е доста хомогенен, със средно годишно количество на валежите от около 450 mm. Въпреки че в „Abadía Retuerta“ пада най-голямо количество валежи, приблизително 490 mm годишно, районът е също така и с най-голяма разлика между сезоните — с малко валежи през лятото, което води до остър недостиг на вода, тъй като потенциалната евапотранспирация е висока.

Таблица 2.

Средни годишни температури и валежи

СТАНЦИЯ	С.Г.Т. (°C)	С.Г.В. (mm)
Sardón (Granja	10,7	450,3
ABADÍA RETUERTA	10,8	489,8

СТАНЦИЯ	С.Г.Т. (°C)	С.Г.В. (mm)
Tudela de Duero	11,7	443,3
Valbuena de D.	-	475,1
Quintanilla de O.	-	435,9
Peñafiel	-	475,4

8.2.

Като се анализират всички климатични данни, можем да определим мезоклиматична зона в „Abadía Retuerta“, очертана от басейна на река Duero — която действа като топлинна бариера, разделяща района от Granja Sardón, и от високите части на равнината Quintanilla.

Това разположение осигурява специфични климатични характеристики, при които по-студеният въздух, който идва от равнината, разположена на почти 900 m надморска височина, се среща с влагата от река Duero на 725 m.

Следователно районът е изолиран, хладен, с висок риск от измръзване, с относително ниски стойности на биоклиматичните показатели за лозарство, което позволява добро узряване с много балансирано грозде и висок потенциал за производство на вино.

Почви

„Abadía Retuerta“ принадлежи към голямото северно плато на Испания, което се състои от обширен шелф от стара заравнена скална основа, покрита частично със седименти от терциера.

Налице е голямо разнообразие от видове скали (конгломерати, пясъци, мергели със и без гипс, глина и варовик) и морфологични единици (равнини, наклони, склонове, тераси и равнинни земеделски земи). Към това се добавя и една отличителна особеност на района „Abadía Retuerta“ по отношение на лозята: пясъчното покритие, чиято дебелина варира от няколко сантиметра до няколко метра. Под това пясъчно покритие често „се крият“ почви с огромно разнообразие.

Стойността на pH на почвата в района на „Abadía Retuerta“ е хомогенна, със слаба алкалност, ниски нива на органична материя и структура, вариращa от песъчлива до песъкливо-глинесто-праховита почва, с високо съдържание на пясък, който преобладава в почти целия район, въпреки че с приближаването до склоновете нараства съдържанието на глина. Общото съдържание на карбонат и „активен“ калциев карбонат като цяло е ниско, но се повишава с надморската височина.

8.3. *Условия на околната среда (човешки фактори)*

Лозите се подрязват във формировка шпалир, с изключение на тези с изглед към абатството, които от естетически съображения са с чашовидна формировка. Има 2 вида резитба — Гюйо (за сортовете Sauvignon Blanc, Merlot и Cabernet Sauvignon) и кордон Роая (за останалите сортове). Резитбата във формировка Гюйо се използва за дребни сортове грозде, докато резитбата във формировка кордон Роая дава възможност за по-добро регулиране на продукцията при останалите сортове. Резитбата на зелено се извършва след цъфтежа на зимните пъпки, което е необходимо за коригиране на добивите от лозята. Макар че предложените максимални добиви са 60 hl/ha от хектар, поради тези практики в лозята действителните средни добиви не надвишават 40 hl/ha. Ниските добиви и физическите характеристики на „Abadía Retuerta“ са фактор за качество и отличителен характер.

След години работа в лозята, многобройните различни засадени сортове са се приспособили към района на „Abadía Retuerta“, разкривайки отличителните си качества и специфичните си характеристики.

Освен широкия спектър от отглеждани сортове грозде, внимание се обръща и при подбора на микробиотни популации, които са местни за лозята (и на които се дължат основните биохимични реакции във вината), тъй като съчетаването на почвените и климатичните условия гарантира, че тук те се адаптират добре и оцеляват.

По този начин са изолирани различни местни за лозята на „Abadía Retuerta“ микроорганизми, включително местните дрожди „Saccharomyces verevisiae subsp. cerevisiae“ и местната бактерия „Oenococcus oeni“, които се включват в процеса на винификацията в началото на всяка реколта.

Обработката на гроздето при прибирането на реколтата и по време на винификацията на „Abadía Retuerta“ също се различава от традиционната обработка в околните райони. Тя се основава на гравитацията — форма на обработка на гроздето, при която се избягва използването на помпи, с което се благоприятства развитието на естествени процеси и това води до по-щадящи и внимателни манипулации. По същия начин и заради използването на местна ферментационна микробиота се получават вина, които се идентифицират отлично с особеностите на района, от който произхождат, запазват по-добре плодовите аромати и имат по-стабилен цвят.

8.4. *Качество и характеристики на виното*

Произведените в „Abadía Retuerta“ вина имат някои уникални характеристики поради особеностите на географския район, от който произхождат:

1) Екстремният климат и ясно изразените колебания между дневните и нощните температури позволяват на гроздето да зрее бавно и прецизно, за да се произвеждат от него вина с наситен цвят и плътност, добре структурирани с високи нива на полифенолни съединения, като например антоцианини.

2) Структурата и съставът на почвите и хранителните вещества в тях, както и близостта на реката в район с ограничени валежи правят вината силни и с добър баланс на алкохол, киселинност и pH.

3) Използването на местни дрожди, произхождащи от самото лозе, придава на виното отличителна индивидуалност, комплексен ароматен профил, чист и същевременно плодов и флорален, а също и свеж, с много специфични нотки на балсамови растения и средиземноморски маквис (билки като мащерка, лавандула и лавдан), напомнящи за растителността в околната среда, която защитава лозарските парцели и която отличава вината от тези от съседните райони.

4) Използването на гравитация във всички процеси на винопроизводство дава възможност то да се осъществява по по-умерен, по-естествен начин, което води до по-плодово усещане върху небцето с богата палитра, по-дълготрайни аромати, танинова структура, която е по-фина и не толкова първична като при вината от околния район.

5) Тези характеристики им придават голяма способност за отлежаване и стареене в бъчви или в бутилка за червените вина, както стана ясно от началото на производството през 1996 г.

Производството на бели вина е доста необичайно за района поради надморската височина и екстремните климатични условия, но някои от парцелите в „Abadía Retuerta“, които са добре защитени с растителност, разположени са в близост до река Duero и са с по-рохкава почва и чакъл, дават възможност за успешното отглеждане на бели сортове.

Поради това белите вина са рядкост за долината на река Duero. В „Abadía Retuerta“ е постигнато отлично узряване на някои бели сортове грозде, а получените от тях вина са с ярък сламеножълт цвят със златисти отблясъци. Те са с комплексни и наситени ухания, напомнящи на костилкови плодове с нотки на ананас и грейпфрут и с леки аромати на препечено. Заслужава да се отбележи тяхната плътност и усещане за маслености върху небцето. Времето, прекарано в бъчвите, придава свеж цитрусов вкус с аромати на опушено и леко пикантни аромати.

8.5. *Причинно-следствена връзка*

„Abadía Retuerta“ представлява изключителен природен анклав в тясната долина на река Duero, където се натрупват влага и студен въздух; тази особеност и фактът, че районът е защитен от меандрите на реката и растителността в околностите осигуряват необичайни метеорологични условия, които на свой ред се обуславят от наличните почвени условия, които ясно влияят на качеството на произвежданото грозде, а оттам и на получените вина.

Времето през лятото (и по-специално температурните колебания), съчетано с песъчливите и чакълести почви, които се срещат в района на „Abadía Retuerta“, са причината през деня слънчевите лъчи да се отразяват обратно към гроздовете, така че почвите се считат за топли. През нощта орографският ефект от температурната инверсия откъм дъното на долината (където се акумулират влага и маси студен въздух), съчетан с песъчливия материал (който има по-висок коефициент на топлинно излъчване), е причина температурата да се понижава по-бързо. Всичко това води до по-големи температурни амплитуди между деня и нощта, което има пряко отражение върху узряването на гроздето в района, тъй като води до удебеляване на кожицата, в сравнение с други райони, а цветът им е по-наситен, тъй като се натрупва по-голямо съдържание на общи антоцианини. Този фактор оказва трайно въздействие върху виното, така че след извънклетъчната ферментационна и следферментационна мацерация виното има висок интензитет на цвета (CI) и по-висок общ полифенолен индекс (TPI) в сравнение с други вина, произвеждани в околните райони. Така се получават най-отличителните характеристики на червените вина „Abadía Retuerta“: отличната им структура и дългият послевкус.

Средната годишна температура варира от тази на околните райони, което води до по-бавен процес на зреене, с по-дълъг цикъл и по-добре компенсирани стойности на киселинността поради факта, че технологичната зрялост е по-балансирана. В резултат на това вината са с много добър баланс между киселинност и алкохолно съдържание; нивото на киселинност е достатъчно без да е прекалено.

Гроздето, отглеждано в почвите на „Abadía Retuerta“, които са предимно варовикови и с ниско съдържание на органични вещества, заедно с практиките на отглеждане, е станало дом за специфични микроорганизми, които са успели да се адаптират и размножават в района, и това се е превърнало в специфична характеристика. След изчерпателното идентифициране, изолиране и характеризиране на видовете, които представляват интерес, става възможно включването на тази микробиота в производствения процес чрез използване на местни дрожди по време на процеса на ферментация, придавайки на вината „Abadía Retuerta“ много индивидуални характеристики, които се различават от тези в околните райони — вина със свеж и наситен ароматен профил (горски плодове, ананас, грейпфрути, флорални и екзотични нотки и др.). По същия начин и по време на малолактичната ферментация местните бактерии произвеждат ниски нива на биогенни амини.

Въпреки че определеният географски район попада в границите на ЗГУ „Castilla y León“, характеристиките на неговите вина се различават съществено от тези на вината с това ЗГУ, както и от вината на съседното ЗНП „Ribera del Duero“ ЗГУ:

Castilla y León	„Abadía Retuerta“	РАЗЛИКА
> 11,0	> 12,0	По-високо алкохолно съдържание
16 000 kg	8 000 kg	По-нисък добив от хектар
< 13,36 meq/l	< 16,7 meq/l	По-високо съдържание на летливи киселини
ЗНП „Ribera del Duero“	ABADÍA RETUERTA	РАЗЛИКИ
> 11,0 при белите вина 11,5 при червените вина	> 12,0	По-високо алкохолно съдържание
7 000 kg	8 000 kg	По-висок добив от хектар
< 8,33 meq/l	< 16,7 meq/l	По-високо съдържание на летливи киселини

8.6.

Заявлението за ЗНП „Abadía Retuerta“ се подава от един заявител, тъй като условията за дерогацията, установена в член 95 от Регламент (ЕС) № 1308/2013, са изпълнени. По-конкретно, съгласно определението в член 2, параграф 1 от Регламент (ЕО) № 607/2009:

а) Въпросното лице е единственият производител в определения географски район. В описания в раздел 4 определен район има само един лозар (който е и винопроизводител). Няма други лозари или винопроизводители, така че за момента няма възможност други участници да се присъединят към проекта. Все пак в бъдеще и други производители може да използват регистрираното наименование, ако се установят в определения географски район и ако отговарят на условията, определени в продуктовата спецификация.

б) Определеният район се намира в района, защитен със ЗГУ „Castilla y León“, и граничи със ЗНП „Ribera del Duero“. Въпреки това, поради своята конфигурация, този район притежава характеристики, които се различават съществено от тези на околните определени райони, или характеристиките на продукта се различават от тези на продуктите, получени в околните определени райони, както е обяснено в предходните раздели.

Макар вината „Abadía Retuerta“ да притежават характеристиките на ЗГУ „Castilla y León“, те имат също и някои други характеристики, които се различават от тези на другите вина с това ЗГУ и които не се откриват и при вината със ЗНП „Ribera del Duero“. Тези уникални характеристики присъстват само в границите на определения район („pago“ или лозаро-винарски комплекс).

Ключов елемент от тези отличителни характеристики се дължи на сортовата карта на „Abadía Retuerta“, която се различава значително от тази, която преобладава в съседните лозарски райони. В района на ЗНП „Ribera del Duero“ и околните лозя, използвани за производството на вина, обхванати от ЗГУ, сортът Tempranillo на практика се отглежда като монокултура с различните му синоними. В „Abadía Retuerta“ са установени редица сортове грозде (до девет червени и пет бели), които позволяват производството на купажирани вина или на отличителни едносортови вина от сорта Tempranillo. Това, заедно с вече споменатите специални агроклиматични условия и условията на производство с минимална намеса, придава на вината специфичния им профил, който се различава от този на околните райони.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Правна уредба:

Съдържа се в националното законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

1. „Vino de pago“ е традиционното наименование съгласно определението в член 112, параграф 1, буква а) от Регламент (ЕС) № 1308/2013. Поради това, в съответствие с член 119, параграф 3, буква б) от посочения регламент това наименование може да се използва за етикетиране на вината вместо „Denominación de Origen Protegida“ („Защитено наименование за произход“).
2. Върху етикетите на вината със ЗНП „Abadía Retuerta“ може да фигурират традиционните наименования „CRIANZA“, „RESERVA“ и „GRAN RESERVA“ в съответствие с член 112, параграф 1, буква б) от Регламент (ЕС) № 1308/2013, ако отговарят на условията за употреба, определени в действащото законодателство и които са включени в електронната база данни E-Bacchus.
3. Също така, върху етикетите на вината, обхванати от ЗНП „Abadía Retuerta“, може да фигурира думата „ROBLE“, при условие че е гарантирано спазването на действащото законодателство.

Връзка към продуктовата спецификация

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