V

(Øvrige meddelelser)

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(2023/C 4/12)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

»Abadía Retuerta«

PDO-ES-02481-AM01

Meddelelsesdato: 11.10.2022

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING

Ændringer vedrørende beskrivelsen af produktets smagsegenskaber

Beskrivelse

Det er nødvendigt at ændre den organoleptiske beskrivelse af de beskyttede vine, så egenskaberne knyttes til deskriptorer, der kan vurderes af et smagspanel i henhold til kriterierne i standard UNE-EN-ISO 17025.

Denne ændring berører punkt 2, litra b), i produktspecifikationen og punkt 4 i enhedsdokumentet.

Der er tale om standardændringer, eftersom de organoleptiske egenskaber ændres, så de bedre kan vurderes ved en sensorisk analyse i overensstemmelse med Standard 17025, og eftersom de ikke medfører en ændring af produktet. Produktet bevarer de egenskaber og den profil, der er beskrevet i afsnittet om tilknytningen, og som skyldes samspillet mellem naturlige og menneskelige faktorer. Denne ændring betragtes derfor ikke som en af de typer ændringer, der er omhandlet i artikel 14, stk. 1, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33.

Begrundelse

Da ansøgningen om registrering af den beskyttede oprindelsesbetegnelse Abadía Retuerta blev indgivet, var den sensoriske analyse i overensstemmelse med ISO-standard 17025 ikke færdigudviklet. Det er nu klart, at nogle beskrivelser ikke egner sig til brug for det udpegede smagspanels vurdering. Det blev f.eks. anført, at rødvinene skulle have en høj eller meget høj farveintensitet. Smagemetoden omfatter imidlertid kun lav, middel og høj farveintensitet. Desuden er det for hvidvinene anført, at aromaen skal have noter af eksotisk frugt. Begrebet »eksotisk« er imidlertid ikke tilstrækkeligt præcist. Det er derfor blevet besluttet at erstatte »eksotisk« med »tropefrugt og/eller citrusfrugt«.

([1]) EUT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Produktets betegnelse(r)**

Abadía Retuerta

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB — beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

1. Hvidvine

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Hvidvinene er klare og/eller lyse i udseende. Farven varierer fra strågul til grønlig gul eller gylden. Aromaerne omfatter noter af stenfrugter og/eller plantagefrugt og/eller tropefrugt og/eller citrusfrugt. De har et afbalanceret syreindhold uden skarphed i smagen og en retronasal aroma, der minder om stenfrugt og/eller plantagefrugt og/eller tropefrugt og/eller citrusfrugt.

(*) Med hensyn til de analytiske parametre, der ikke er fastsat i dokumentet, skal vinene overholde de gældende EU-regler.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	12,0
Minimalt totalt syreindhold	60,00 i meq/l
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	16,7
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (mg/l)	200

2. Rødvine

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Rødvinene er klare og/eller lyse med middel eller høj farveintensitet i nuancer, der spænder fra violet til teglrød. Aromaen er kendetegnet ved noter af røde og/eller sorte frugter og ved modning på træfade med noter af balsamico og/eller krydderier og/eller ristede noter. Endelig er vinene strukturerede i smagen med en middel til lang eftersmag. Afbalanceret forhold mellem alkohol og syre. Retronasal aroma af frugt sammen med lagringsaromaer, hvor det er relevant.

(*) Med hensyn til de analytiske parametre, der ikke er fastsat i dokumentet, skal vinene overholde de gældende EU-regler.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	12,0
Minimalt totalt syreindhold	60,00 i meq/l

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	16,7
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (mg/l)	150

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Særlige ønologiske fremgangsmåder*

1.

Dyrkningspraksis

Vinstokkene dyrkes med opbinding eller traditionel gobelet-beskæring eller varianter heraf. Beplantningstætheden er minimum 1 000 vinstokke pr. ha og højst 5 000 vinstokke pr. ha.

2.

Særlige ønologiske fremgangsmåder

— Rødvinene af én druesort fremstilles udelukkende af en af de godkendte røde sorter. Hvis rødvinene fremstilles af mere end én sort, forarbejdes hver sort separat til vin ved »coupage« eller sammenstikning af sorter efterfølgende. Sorterne kan også blandes i samme kar inden forarbejdning til vin. Udblødningen tager 6-30 dage.

— Hvis hvidvinene fremstilles af mere end én sort, forarbejdes hver sort separat til vin ved »coupage« eller sammenstikning af sorter efterfølgende. Sorterne kan også blandes i samme kar inden forarbejdning til vin. Blandinger af mere end én sort skal fremstilles af de sorter, der er godkendt til hvidvin. Efter en kort udblødning med skallerne presses druerne, og mosten bundfældes køligt.

— Der skal altid anvendes udvalgt naturligt gær.

— Reglerne for lagringens varighed er som følger:

— Rødvine af en enkelt druesort: lagring på egefade i mindst 12 måneder.

— Rødvine af flere druesorter: lagring på egefade i mindst seks måneder.

— Hvidvine af flere druesorter: lagring i ståltanke eller på egefade i mindst tre måneder.

3.

Relevant begrænsning for vinfremstillingen

Den maksimale omregningsfaktor for druer til vin er 75 % (75 liter vin for hver 100 kg druer) for både rød- og hvidvine.

5.2. *Maksimale udbytter*

1.

8 000 kilogram druer pr. hektar

2.

60 hektoliter pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Det afgrænsede geografiske område er en del af kommunen Sardón de Duero i provinsen Valladolid, der ligger inden for polygon 2, og som omfatter følgende parceller: parcel 1, parcel 4, parcel 5, parcel 6, parcel 8, parcel 9, parcel 10, parcel 13, parcel 14, parcel og parcel 9 000, som omtalt i den spanske matrikelfortegnelse (SIGPAC), som offentliggjort på datoen for den kompetente myndigheds godkendelse, og som udgør et sammenhængende areal.

Polygon	Parcel	Areal (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
	Ialt	560,49 ha

7. **Druesort(er)**

Albillo mayor

Cabernet franc

Cabernet sauvignon

Rød grenache

Gewürztraminer

Godello

Graciano

Malbec

Merlot

Petit verdot

Pinot noir

Riesling

Sauvignon blanc

Syrah

Tempranillo

Verdejo

8. **Tilknytning til det geografiske område**

8.1. *Miljøforhold (naturlige faktorer)*

Det afgrænsede geografiske område har et areal på 560,49 hektar og er et sammenhængende landområde. Det er beliggende i det geografiske område, der historisk har været benævnt »Abadía Retuerta« med henvisning til de store landområder omkring Retuerta-klostret. I henhold til den anden betydning i »Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española« er »abadía« eller »abbey« en »kirke og et kloster med eget område, der ledes af en abbed«. Vindyrkningsområdets landområder blev givet til klostrene af de kongelige og adelige tilbage i 1143 i »Abadía Retuertas« tilfælde. Duero-dalen blev et bosættelsesområde med talrige klostre efter den muslimske besættelse. Bebyggelserne fungerede som missionscentre, men havde samtidig en vigtig økonomisk rolle med husdyravl og dyrkning af afgrøder. De store klostre har betydet, at området har fået større landbrugsmæssig betydning, og tilknytningen til vindyrkning er særligt vigtig helt frem til i dag.

Det geografiske område »Abadía Retuerta« har følgende naturlige grænser: Duero-floden mod nord og El Carrascal-bjerget mod syd, som begge er beskyttede områder, der betragtes som lokaliteter af fællesskabsbetydning.

»Abadía Retuerta« er enestående placeret i det smalleste bassin i bunden af Duero-flodens dal, hvor den løber gennem provinsen Valladolid. Det afgrænsede geografiske område er beliggende på de terrasseformede flodbredder i en bugtning omgivet af to høje (over 880 m) kalk- og mergelsletter, der ligger tæt på hinanden og markerer den nordlige og sydlige grænse, og af steneg og skovfyr på det afgrænsede områdes sydlige, østlige og vestlige udkanter, hvilket har en regulerende effekt på luftfugtigheden. Området afgrænses præcist af de fysiske elementer omkring »Abadía Retuerta«-området.

Klima

Klimaet i »Abadía Retuerta« er karakteristisk fastlandsklima med skyer, der driver ind fra Atlanterhavet, moderat nedbør og tørre somre. På grund af beliggenheden mellem Duero-floden, der danner en »barriere« på den ene side, og sletten på den anden side har området et særligt klima.

Data fra de meteorologiske observatorier i området er blevet undersøgt med udgangspunkt i en station beliggende i et tilstødende område på den anden side af floden (Granja Sardón) og en anden i Tudela de Duero, der er den nærmeste af de byer, der hører under den beskyttede geografiske betegnelse »Castilla y León«, ca. 12 km væk.

Tabel 1 viser, at temperaturerne er høje om sommeren og lave om vinteren med betydelige temperaturudsving. I »Abadía Retuerta« er de højeste og laveste registrerede temperaturer f.eks. 42 °C og -20 °C.

Tabel 1

Månedlige gennemsnitstemperaturer (°C)

Station	Jan	Feb	Mar	Apr	Maj	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

Ved sammenligning af temperaturerne bemærkes det, at temperaturen i »Abadía Retuerta« er næsten en grad lavere end i den nærliggende kommune Tudela de Duero, og at der er betydelige temperaturforskelle også i forhold til Sardón.

Vinstokkene i »Abadía Retuerta« har derfor en kortere vækstcyklus, og det er en af de faktorer, der gør den lokale vindyrkning unik.

Den lange kuldeperiode indebærer naturligvis en større risiko for frost, hvor temperaturen når under 0 °C. »Abadía Retuerta« har således den største risiko for frost og den korteste frostfri periode.

De gennemsnitlige nedbørsdata fra de omkringliggende landsbyer (tabel 2) viser, at denne region er ret homogen med en gennemsnitlig årlig nedbør på ca. 450 mm. Selv om »Abadía Retuerta« får mest nedbør, ca. 490 mm [sic] om året, er det også det område, der har størst udsving mellem årstider med ringe nedbør om sommeren, og det resulterer i akut vandmangel, da den mulige afdampning er høj.

Tabel 2

Årlige gennemsnitstemperaturer og nedbør (°C)

STATION	A.A.T. (ºC)	A.A.P. (mm)
Sardón (Granja)	10,7	450,3
ABADÍA RETUERTA	10,8	489,8

STATION	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.

Ved at analysere alle klimatiske data kan vi fastlægge en mesoklimatisk zone i »Abadía Retuerta«, som afgrænses af Duero-bassinet og Quintanilla-højsletten, hvor Duero-floddalen fungerer som en termisk barriere, der adskiller området fra Granja Sardón.

Miljøet giver særlige klimaforhold, hvor den kolde luft fra sletten, der ligger i en højde på næsten 900 m over havet, møder Duero-flodens fugtige luft ved 725 m.

Det er altså et isoleret område, der er køligt og med høj sandsynlighed for frost, og som har et relativt dårligt bioklima for vindyrkning, som alligevel muliggør en god modning med meget afbalancerede druer og et stort potentiale for vinproduktion.

Jordbund

»Abadía Retuerta« er en del af Spaniens vidtstrakte nordlige højland, der udgøres af et stort og gammelt klippeplateau, der er delvist dækket af tertiære aflejringer.

Der er mange forskellige klippetyper (konglomerater, sand, mergel med og uden gips, ler og kalksten) og morfologiske enheder (sletter, bakker, skråninger, terrasser og flad landbrugsjord). Ud over kompleksiteten har området »Abadía Retuerta« et særligt kendetegn med hensyn til vindyrkning: sanddækket, der varierer fra få centimeter til flere meter i tykkelse. Sanddækket »skjuler« ofte meget forskellige jordtyper.

Jordens pH-værdi i »Abadía Retuerta« er homogen og let alkalisk med lavt indhold af organisk materiale og en tekstur, der varierer fra sandjord til lerjord, hvor en stor procentdel af sand dominerer i næsten hele området med højere lerindhold omkring skråningerne. Det samlede indhold af karbonat og »aktivt« calciumcarbonat er generelt lavt og stigende med højden.

8.3. *Miljøforhold (menneskelige faktorer)*

Vinstokkene er opbundet i et espalier på nær ved klosteret, hvor de af æstetiske årsager beskæres og opbindes efter gobeletmetoden. Der anvendes to beskæringssystemer: Guyot (til Sauvignon Blanc, Merlot og Cabernet Sauvignon) og Cordon de Royat (for de øvrige sorter). Guyot-beskæring anvendes til sorter med små drueklaser, hvorimod Cordon-beskæring giver bedre mulighed for at regulere produktionen for de andre sorter. Bladbeskæring foretages, når vinstokkene springer ud. Det er nødvendigt for at styre udbyttet af vinmarkerne. Selv om de foreslåede maksimale udbytter er på 60 hl/ha, overstiger det faktiske udbytte ikke 40 hl/ha på grund af beskæringsmetoderne på vinmarkerne. Det lave udbytte og de fysiske egenskaber ved »Abadía Retuerta« er bestemmende for kvaliteten og særpræget.

Efter flere års arbejde på vinmarkerne har de mange forskellige sorter, der er blevet plantet, tilpasset sig jordbunden i »Abadía Retuerta« og dermed skabt de særlige egenskaber og kendetegn.

Ud over de mange forskellige druesorter, der dyrkes, er der også udvalgt populationer af mikrobiota, der er naturlige for vinmarkerne (og som sikrer de primære biokemiske reaktioner i vinene), hvor jordbunds- og klimaforholdene tilsammen sikrer, at de tilpasser sig godt og kan overleve.

På den måde er forskellige mikroorganismer, der er naturligt forekommende i vinmarkerne i »Abadía Retuerta«, blevet isoleret, herunder den naturligt hjemmehørende gær »*Saccharomyces verevisiae* subsp. *cerevisiae*« og den oprindelige bakterie »*Oenococcus oeni*«, som ved høstens start indgår i vinfremstillingsprocessen.

Håndteringen af druerne under høsten og fremstillingen af »Abadía Retuerta« adskiller sig også fra den traditionelle håndtering i de omkringliggende områder. Den benytter densitet, en form for bearbejdning af druerne, hvor brug af pumper undgås, hvilket fremmer udviklingen af naturlige processer og giver en mere skånsom og omhyggelig forarbejdning. Tilsvarende giver den naturlige fermentering med mikrobiota vine, der fuldt ud karakteriseres ved den jordbund, hvor de er dyrket, og som bedre bevarer de frugtagtige aromaer og har en mere stabil farve.

8.4. *Vinens kvalitet og kendetegn*

Vine fremstillet i »Abadía Retuerta« har unikke kendetegn på grund af det særlige geografiske område, de kommer fra:

1) Det ekstreme klima og de markante udsving mellem dag- og nattemperaturer sikrer, at druerne modner langsomt og præcist, og det giver vine, der er intense i farve og volumen, velstrukturerede med et højt indhold af polyphenolforbindelser såsom anthocyaniner.

2) Jordens tekstur, sammensætning og næringsstoffer samt den nærliggende flod i et område med begrænset nedbør giver vinene en solid karakter og en god alkoholsyre- og pH-balance.

3) Anvendelsen af naturligt forekommende gær fra selve vinmarken giver vinen særlige kendetegn, en kompleks aromatisk profil, der er ren og både frugtagtig og blomsteragtig samt frisk med meget specielle noter af balsamico og middelhavsplanter (urter som timian, lavendel og cistusrose), der er karakteristisk for vegetationen omkring vinmarkerne, og som adskiller vinene fra vinene fra naboområder.

4) Anvendelsen af densitet i alle vinfremstillingsprocesser gør produktionen mere skånsom og naturlig, og det giver et bredere og mere frugtagtigt udtryk i smagen og eftersmagen samt en tanninstruktur, der er finere og mindre rustik end i vinene fra det omkringliggende område.

5) De særlige kendetegn gør vinene ideelle til modning og lagring, enten i tønder eller på flaske for rødvinenes vedkommende, som det er blevet påvist siden produktionen begyndte i 1996.

Hvidvine produceres sjældent i området på grund af højden og det ekstreme klima, men nogle af parcellerne i »Abadía Retuerta«, som er godt beskyttede af vegetation, ligger tæt på Duero-floden og har løsere jord og grus, giver mulighed for en vellykket dyrkning af hvide sorter.

Hvidvine er derfor sjældne i Duero-dalen. Hos »Abadía Retuerta« har vi opnået en fremragende modning af visse hvide sorter, og vinene er lyse og strågule med gyldne noter. De er komplekse og intense i duften med noter af stenfrugter og antydning af ananas og grapefrugt og let ristede aromaer. Den kraftige og fyldige smag er bemærkelsesværdig. Lagringen på fad giver en frisk citrussmag med røgede og let krydrede aromaer.

8.5. *Sammenhæng*

Den særlige natur i området »Abadía Retuerta« i den smalle Duero-dal, hvor fugt og kold luft bygges op, kombineret med den beskyttelse, som flodens bugtning og vegetationen giver, skaber usædvanlige vejrforhold. Vinene er samtidig betinget af områdets jordtyper, der tydeligt påvirker kvaliteten af de producerede druer og i sidste ende vinene.

Sommervejret (nærmere bestemt temperatursvingningerne) betyder i kombination med den sandede og grove jord i »Abadía Retuerta«, at solens stråler reflekteres tilbage til drueklaserne i løbet af dagen, så jorden virker varm. Om natten bevirker det særlige landskab en temperaturinversion fra bunden af dalen (hvor fugtighed og kold luft bygges op), der kombineret med sandjorden (som har en højere varmestrålingskoefficient) får temperaturen til at falde hurtigere. Det giver større temperaturudsving mellem dag og nat, og det har direkte indflydelse på druernes modning i området, hvor druerne får en tykkere skal end i andre områder. Det betyder også, at farven bliver mere intens, da der opbygges et højere samlet indhold af anthocyaniner. Denne faktor har en blivende indvirkning på vinene, der efter gæring og udblødning opnår en højere farveintensitet (CI) og et højere samlet polyphenolindeks (TPI) end andre vine, der produceres i det omkringliggende område. Det resulterer i det mest udprægede kendetegn ved »Abadía Retuerta«-rødvinene: den fremragende struktur og den lange eftersmag.

Den årlige gennemsnitstemperatur afviger fra temperaturen i de omkringliggende områder. Det giver en langsommere modning med en længere cyklus og bedre udligning af syrligheden, fordi den teknologiske modenhed er mere afbalanceret. Det giver vine med en meget god balance mellem syreindhold og alkoholindhold. Syreindholdet er passende uden skarphed.

Druerne, der dyrkes i den overvejende kalkholdige jord i »Abadía Retuerta« med et lavt indhold af organisk materiale, påføres via dyrkningsmetoderne særlige mikroorganismer, der har tilpasset sig til vækstbetingelserne i området, og som giver et unikt særkende. Efter en omfattende identifikation, isolering og kategorisering af de relevante gærstammer er det nu muligt at integrere mikrobiota i produktionsprocessen ved at anvende en naturligt forekommende gær i gæringsprocessen, og det giver »Abadía Retuerta«-vinene særlige kendetegn, der adskiller sig fra de omkringliggende områders vine med en frisk og intens aromatisk profil (skovfrugter, ananas, grapefrugt, blomsternoter og eksotiske noter osv.). Tilsvarende frembringer de oprindelige bakterier under malolaktisk gæring lave niveauer af biogene aminer.

Selv om det afgrænsede geografiske område ligger inden for grænserne for den beskyttede geografiske betegnelse »Castilla y León«, adskiller vinene sig væsentligt fra de andre vine og fra kendetegnene ved den tilgrænsende BOB »Ribera del Duero«:

BGB Castilla y Léon	»Abadía Retuerta«	FORSKEL
> 11,0	> 12,0	Højere alkoholindhold
16 000 kg	8 000 kg	Lavere udbytte pr. ha
< 13,36 meq/l	< 16,7 meq/l	Højere indhold af flygtige syrer
»Ribera del Duero« (BOB)	Abadía Retuerta	Forskelle
> 11,0 for hvidvine > 11,5 for rødvine	> 12,0	Højere alkohol- indhold
7 000 kg	8 000 kg	Større udbytte pr. ha
< 8,33 meq/l	< 16,7 meq/l	Højere indhold af flygtige syrer

8.6.

Ansøgningen om den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Abadía Retuerta« indgives af en enkelt ansøger, da betingelserne for undtagelsen i artikel 95 i forordning (EU) nr. 1308/2013 er opfyldt. Nærmere betegnet i henhold til artikel 2, stk. 1, i forordning (EF) nr. 607/2009:

a) Den pågældende person er den eneste producent i det afgrænsede geografiske område. Der er kun én vindyrker (som også er vinproducent) i det afgrænsede område beskrevet i punkt 4. Der er ingen andre vindyrkere eller vinproducenter, så der er ingen mulighed for, at andre kan deltage i projektet på nuværende tidspunkt. I fremtiden kan andre producenter anvende den registrerede betegnelse, hvis de etablerer sig i det afgrænsede geografiske område, forudsat at de opfylder betingelserne fastsat i produktspecifikationen.

b) Det afgrænsede område ligger inden for området for den beskyttede geografiske betegnelse »Castilla y León« og grænser op til den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Ribera del Duero«. Ikke desto mindre har dette område på grund af de særlige forhold egenskaber, der er væsentligt forskellige fra de omkringliggende afgrænsede områder, eller produktets egenskaber adskiller sig fra de produkter, der fremstilles i de omkringliggende afgrænsede områder, som forklaret i de foregående afsnit.

Selv om »Abadía Retuerta«-vinene har de samme egenskaber, som kendetegner den beskyttede geografiske betegnelse »Castilla y León«, har de også visse andre egenskaber, der adskiller vinene fra de andre vine med denne BGB, og som heller ikke kendetegner den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Ribera del Duero«. Disse særlige kendetegn findes kun i det afgrænsede område (pago eller vingård).

En vigtig del af de særlige kendetegn er det udvalg af sorter, der anvendes til »Abadía Retuerta«, som adskiller sig væsentligt fra det, der kendetegner de tilstødende vindyrkningsarealer. I området for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Ribera del Duero« og de omkringliggende vinmarker, der anvendes til fremstilling af vine med den beskyttede geografiske betegnelse, er der praktisk taget en monokultur med sorten Tempranillo i forskellige betegnelser. I »Abadía Retuerta« er en række sorter etableret (op til ni røde og fem hvide sorter), som gør det muligt at fremstille Tempranillo-vine af en enkelt eller flere Tempranillo-druesorter. Dette giver sammen med de allerede nævnte særlige agroklimatiske forhold og produktionsbetingelserne med minimal intervention vinene den særlige profil, som adskiller sig fra vinene fra de omkringliggende områder.

9. **Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning og andre krav)**

Retlig ramme:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Yderligere bestemmelser om mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

1. »Vino de pago« er den traditionelle betegnelse, jf. artikel 112, stk. 1, litra a), i forordning (EU) nr. 1308/2013. I henhold til artikel 119, stk. 3, litra b), i nævnte forordning kan dette udtryk derfor anvendes til mærkning af vin i stedet for »Denominación de Origen Protegida« (»beskyttet oprindelsesbetegnelse«).
2. »Abadía Retuerta« BOB-vine kan anvende de traditionelle benævnelser »CRIANZA«, »RESERVA« og »GRAN RESERVA« på etiketten i overensstemmelse med artikel 112, stk. 1, litra b), i forordning (EU) nr. 1308/2013, forudsat at de opfylder de anvendelsesbetingelser, der er fastsat i den gældende lovgivning, og som er omfattet af E-Bacchus-databasen.
3. Ligeledes kan de vine, der er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Abadía Retuerta«, være forsynet med ordet »ROBLE« på etiketten, så længe det er sikret, at de gældende bestemmelser overholdes.

Link til produktspecifikationen

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