V

*(Avvisi)*

ALTRI ATTI

# COMMISSIONE EUROPEA

## Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(2023/C 4/12)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ([1]).

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

**«Abadía Retuerta»**

**PDO-ES-02481-AM01**

**Data della comunicazione: 11.10.2022**

**DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA**

**Adeguamento della descrizione organolettica del prodotto**

*Descrizione*

È necessario modificare la descrizione organolettica dei vini tutelati affinché le loro caratteristiche possano essere vincolate a descrittori valutabili mediante un panel sensoriale che soddisfi i principi della norma UNE-EN-ISO 17025.

La modifica interessa il punto 2, lettera b), del disciplinare di produzione e la sezione 4 del documento unico.

La modifica è da considerarsi ordinaria in quanto costituisce un adeguamento delle caratteristiche organolettiche ai fini di una migliore verifica attraverso l'analisi sensoriale conformemente alla norma 17025; queste caratteristiche non implicano una modifica sostanziale del prodotto, il quale continua a mantenere le caratteristiche e il profilo descritti nella sezione relativa al legame, derivanti dall'interazione tra fattori naturali e umani. Si ritiene pertanto che detta modifica non rientri in nessuna delle categorie di cui all'articolo 14, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2019/33.

*Motivazione*

Poiché al momento della presentazione della domanda di registrazione della DOP «Abadía Retuerta» l'analisi sensoriale conforme alla norma ISO 17025 non era stata ancora completata, si è constatato ora che alcune descrizioni non erano adeguate alla valutazione da parte del panel di degustazione accreditato. Si era affermato, ad esempio, che i vini rossi dovessero avere un colore di intensità elevata o molto elevata, mentre il metodo di degustazione contempla unicamente un'intensità bassa, media o alta. Analogamente, si era ritenuto che i vini bianchi dovessero avere, al naso, note di frutta esotica. L'espressione «frutta esotica», tuttavia, non è sufficientemente precisa; per tale motivo si è deciso di sostituirla con l'espressione «di frutta tropicale e/o di agrumi».

([1]) GU L 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome del prodotto**

Abadía Retuerta

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

4. **Descrizione del vino (dei vini)**

1. Vini bianchi

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini bianchi hanno un aspetto chiaro e/o brillante e un colore che va dal giallo paglierino al giallo verdognolo o dorato. Al naso, presentano note di frutta a nocciolo e/o di frutta raccolta dall'albero e/o di frutta tropicale e/o di agrumi. L'acidità è equilibrata senza risultare aspra in bocca e l'aroma retronasale ricorda la frutta a nocciolo e/o la frutta raccolta dall'albero e/o la frutta tropicale.

(*) Per i parametri analitici non previsti dal presente documento, i vini sono conformi alla vigente normativa comunitaria.

| Caratteristiche analitiche generali | |
|---|---|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) | |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol) | 12,0 |
| Acidità totale minima | 60,00 in milliequivalenti per litro |
| Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) | 16,7 |
| Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) | 200 |

2. Vini rossi

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini rossi hanno un aspetto chiaro e/o brillante, con colore di intensità medio-alta e tonalità che vanno dal rosso violetto al rosso mattone. Al naso, presentano note di frutti rossi e/o neri e, in caso di invecchiamento in botte, note balsamiche, speziate e/o tostate. In bocca, hanno struttura e persistenza medio-alte. Il rapporto tra alcol e acidità è equilibrato. L'aroma retronasale di frutta coesiste con i sentori tipici dell'eventuale affinamento.

(*) Per i parametri analitici non previsti dal presente documento, i vini sono conformi alla vigente normativa comunitaria.

| Caratteristiche analitiche generali | |
|---|---|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) | |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol) | 12,0 |
| Acidità totale minima | 60,00 in milliequivalenti per litro |

| Caratteristiche analitiche generali | |
|---|---|
| Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) | 16,7 |
| Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) | 150 |

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche essenziali*

1.

Pratica colturale

Le viti sono allevate con sistema a spalliera o con il sistema tradizionale ad alberello con eventuali varianti, rispettando la densità minima di 1 000 ceppi/ha e massima di 5 000 ceppi/ha.

2.

Pratica enologica specifica

— Il vino rosso monovarietale è ottenuto esclusivamente da una delle varietà rosse autorizzate. I vini rossi multivarietali sono prodotti su base individuale per ciascuna varietà di uve, con successivo «coupage», o miscelazione multivarietale. Le varietà possono anche essere mescolate in un'unica vasca prima di essere vinificate. La macerazione dura tra i 6 e i 30 giorni.

— La vinificazione in bianco avviene su base individuale per ciascuna varietà di uve, con successivo «coupage» o miscelazione multivarietale in caso di vino bianco multivarietale. Le varietà possono anche essere mescolate in un'unica vasca prima di essere vinificate. Le miscelazioni multivarietali devono essere preparate utilizzando le varietà autorizzate per il vino bianco. Dopo un breve periodo di macerazione delle bucce, si procede alla pressatura e alla defecazione a freddo.

— In tutti i tipi di elaborazione si utilizza lievito autoctono selezionato.

— Le norme sulla durata dell'invecchiamento sono le seguenti:

— vini rossi monovarietali: invecchiamento in botti di rovere per almeno 12 mesi;

— vini rossi multivarietali: invecchiamento in botti di rovere per almeno 6 mesi;

— vini bianchi multivarietali: invecchiamento in tini d'acciaio o in botti di rovere per almeno 3 mesi.

3.

Restrizioni applicabili alla vinificazione

Il fattore di conversione massimo delle uve in vino è pari al 75 % (75 litri di vino per ogni 100 kg di uva) sia per le varietà rosse che per quelle bianche.

5.2. *Rese massime*

1.

8 000 chilogrammi di uve per ettaro

2.

60 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La zona geografica delimitata è ubicata nel comune di Sardón de Duero, nella provincia di Valladolid, situata nel poligono 2, che comprende le seguenti parcelle: parcella 1, parcella 4, parcella 5, parcella 6, parcella 8, parcella 9, parcella 10, parcella 13, parcella 14 e parcella 9 000, come indicato nel sistema spagnolo di identificazione delle parcelle agricole (SigPac) pubblicato alla data di approvazione dell'autorità competente; tali parcelle formano una porzione continua di terreno.

| Poligono | Parcella | Superficie (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 |
| | Totale | 560,49 ha |

7. **Varietà principale/i di uve da vino**

Albillo mayor

Cabernet franc

Cabernet sauvignon

Garnacha tinta

Gewürztraminer

Godello

Graciano

Malbec

Merlot

Petit verdot

Pinot noir

Riesling

Sauvignon blanc

Syrah

Tempranillo

Verdejo

8. **Descrizione del legame/dei legami**

8.1. *Condizioni ambientali (fattori naturali)*

La zona geografica delimitata, di superficie pari a 560,49 ettari, è costituita da una porzione continua di terreno. È situata nella zona geografica storicamente denominata «Abadía Retuerta», in riferimento al sito costituito dai vasti terreni che circondavano il Monastero della Retuerta. In base alla seconda accezione attribuita a questo termine dal «Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española», l'*abadía*, in italiano «abbazia», è «una chiesa e un monastero il cui territorio è governato da un abate». I terreni che componevano tale territorio erano donati ai monasteri dai reali e dai nobili; nel caso dell'«Abadía Retuerta» la donazione risale all'anno 1143. La valle del Duero è diventata una zona di insediamenti monastici dopo l'occupazione musulmana. Questi insediamenti non fungevano solo da centri di evangelizzazione, ma svolgevano anche un importante ruolo economico, dando impulso all'allevamento e all'agricoltura. La presenza di questi grandi monasteri ha fatto sì che il territorio acquisisse importanza dal punto di vista agricolo, soprattutto per quanto riguarda la viticoltura, settore che ancor oggi lega fortemente l'intera zona alla produzione di vino.

La zona geografica «Abadía Retuerta» ha come confini naturali il fiume Duero a nord e il monte «El Carrascal» a sud, entrambi siti protetti considerati di interesse comunitario (SIC).

L'«Abadía Retuerta» è situata in una posizione unica, nel bacino più stretto ubicato sul fondo della valle formata dal fiume Duero, nel tratto che attraversa la provincia di Valladolid. La zona geografica è situata sulle rive terrazzate di una delle sue anse, fiancheggiate da due pianure contigue più elevate (altitudine di 880 m) di natura marno-calcarea che delimitano i confini settentrionali e meridionali della valle e, ai margini meridionale, orientale e occidentale, da boschi di lecci e di pini domestici, che fungono da regolatori dei livelli di umidità. La zona è perfettamente delimitata da elementi dell'ambiente fisico che circondano l'areale dell'«Abadía Retuerta».

Clima

L'«Abadía Retuerta» presenta un clima dal marcato carattere continentale che subisce l'influsso della nuvolosità atlantica, con precipitazioni moderate ed estati secche. Fiancheggiata da un lato dal fiume Duero, che funge da «barriera», e dall'altro dalla pianura, si trova in una zona climatica molto particolare.

I dati degli osservatori meteorologici della zona sono stati studiati prendendo come riferimento due stazioni, una situata in una tenuta adiacente, sull'altro lato del fiume (Granja Sardon), l'altra situata a Tudela de Duero, la più vicina delle cittadine incluse nell'IGP «Castilla y León», a circa 12 km di distanza.

La tabella 1 mostra temperature elevate in estate e basse in inverno, con notevoli fluttuazioni termiche; nell'«Abadía Retuerta», ad esempio, sono stati registrati picchi assoluti di 42 °C e temperature minime assolute di -20 °C.

*Tabella 1*

**Temperature medie mensili (°C)**

| Stazione | Gen | Feb | Mar | Apr | Mag | Giu | Lug | Ago | Sett | Ott | Nov | Dic |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 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 |

Confrontando le temperature, si osserva che la temperatura dell'«Abadía Retuerta» è di quasi un grado inferiore a quella del vicino comune di Tudela de Duero e che vi sono notevoli differenze di temperatura anche con Sardón.

Di conseguenza, il ciclo vegetativo della vite nell'«Abadía Retuerta» è più breve ed è uno degli elementi che rendono unica la viticoltura locale.

Il periodo di freddo prolungato comporta ovviamente un maggior rischio di gelate quando le temperature scendono al di sotto di 0 °C. L'«Abadía Retuerta» presenta quindi il maggior rischio di gelate e il più breve periodo di assenza di gelate.

I dati relativi alle precipitazioni medie delle cittadine limitrofe (tabella 2) mostrano una regione abbastanza omogenea, con una piovosità media annua di circa 450 mm. Sebbene registri le precipitazioni più abbondanti (circa 490 mm l'anno), l'«Abadía Retuerta» è anche la zona con la maggior variazione stagionale, con scarse precipitazioni in estate, il che si traduce in un forte stress idrico dovuto all'elevata evapotraspirazione potenziale (PET).

*Tabella 2.*

**Temperature medie annue (TMA) e precipitazioni medie annue (PMA)**

| STAZIONE | TMA (°C) | PMA (mm) |
|---|---|---|
| Sardón (Granja) | 10,7 | 450,3 |
| ABADÍA RETUERTA | 10,8 | 489,8 |

| STAZIONE | TMA (ºC) | PMA (mm) |
|---|---|---|
| Tudela de Duero | 11,7 | 443,3 |
| Valbuena de D. | - | 475,1 |
| Quintanilla de O. | - | 435,9 |
| Peñafiel | - | 475,4 |

8.2.

Se si analizzano tutti i dati climatici è possibile individuare una zona mesoclimatica nell'«Abadía Retuerta», delimitata dal bacino del Duero (che funge da barriera termica con Granja Sardón) e dalle elevate altitudini della pianura di Quintanilla.

Tale assetto determina caratteristiche climatiche specifiche in cui le correnti di aria più fredda provenienti dalla pianura, situata a un'altitudine di quasi 900 m, incontrano l'umidità del fiume Duero, a 725 m.

Si tratta quindi di una zona isolata, fredda, con elevati rischi di gelate e valori relativamente bassi negli indici bioclimatici per la viticoltura, il che consente una buona maturazione con uve molto equilibrate e dall'elevato potenziale di vinificazione.

Suoli

L'«Abadía Retuerta» appartiene al grande altopiano settentrionale della Spagna, costituito da un'ampia piattaforma di rocce seminterrate antiche, parzialmente ricoperte da sedimenti terziari.

La zona è caratterizzata da una gran varietà di tipi di rocce (conglomerati, sabbia, marne con e senza gesso, argilla e calcare) e di unità morfologiche (pianure, declivi, pendii, terrazzamenti e terreni coltivati). A questa complessità si aggiunge una peculiarità molto importante dell'«Abadía Retuerta» per quanto riguarda la superficie da destinare alla produzione vitivinicola: la copertura di sabbie di spessore variabile da alcuni centimetri a diversi metri. Sotto lo strato di sabbia si nascondono spesso suoli di enorme diversità.

Nella zona dell'«Abadía Retuerta» il pH dei suoli è omogeneo, con una leggera alcalinità, bassi livelli di sostanza organica e una tessitura variabile tra il sabbioso e il limoso-argilloso, con predominanza di un'elevata percentuale di sabbia quasi ovunque, sebbene il contenuto argilloso aumenti man mano che ci si avvicina alle superfici scoscese. I livelli totali di carbonato e di carbonato di calcio «attivo» sono generalmente bassi, ma aumentano con l'altitudine.

8.3. *Condizioni ambientali (fattori umani)*

Le viti sono allevate a spalliera, ad eccezione di quelle piantate davanti all'abbazia, che per motivi estetici sono allevate ad alberello. Si utilizzano due sistemi di potatura: Guyot (per Sauvignon Blanc, Merlot e Cabernet Sauvignon) e a cordone di Royat (per le altre varietà). La potatura a Guyot è utilizzata per le varietà a piccoli grappoli, mentre la potatura a cordone di Royat consente di regolare meglio la produzione nelle altre varietà. La potatura verde viene effettuata quando le viti germogliano, operazione necessaria per adeguare le rese della vigna. Sebbene le rese massime proposte siano di 60 ettolitri per ettaro, quelle medie effettive non superano i 40 ettolitri per ettaro a causa di queste pratiche vinicole. Le basse rese e le caratteristiche fisiche dell'«Abadía Retuerta» sono fattori di qualità e tipicità.

Dopo anni di lavoro in vigna, le numerose varietà piantate si sono adattate alla zona vitivinicola («terroir») dell'«Abadía Retuerta», esprimendo tutte le loro qualità distintive e le loro peculiarità.

Oltre alla coltivazione di quest'ampia varietà di vitigni, si è proceduto con cura alla selezione delle popolazioni autoctone di microbioti (responsabili delle principali reazioni biochimiche nei vini), il cui adattamento e la cui sopravvivenza sono garantiti dalle condizioni pedoclimatiche presenti nella zona.

In tal senso sono stati isolati vari microrganismi autoctoni del vigneto «Abadía Retuerta», tra cui il lievito indigeno *Saccharomyces verevisiae subsp. cerevisiae* e il batterio autoctono *Oenococcus oeni*, che sono incorporati nel processo di vinificazione all'inizio di ogni vendemmia.

Anche la manipolazione delle uve nella vendemmia e durante la vinificazione della DOP «Abadía Retuerta» differisce da quella tradizionale effettuata nelle zone circostanti. Si basa infatti sulla gravità, e cioè una forma di lavorazione delle uve in cui si evita l'uso di pompe favorendo in tal modo lo sviluppo di processi naturali che portano a una lavorazione più rispettosa e attenta. Analogamente, l'uso di microbioti autoctoni fermentativi fa sì che i vini siano perfettamente identificabili con la zona vitivinicola da cui provengono, preservino meglio gli aromi fruttati e presentino un colore più stabile.

8.4. *Qualità e caratteristiche del vino*

I vini ottenuti nella zona dell'«Abadía Retuerta» presentano alcune caratteristiche uniche per le peculiarità dell'area geografica da cui provengono:

1) il clima estremo e le marcate oscillazioni tra le temperature diurne e notturne consentono alle uve di maturare in maniera lenta e precisa, producendo vini di colore e volume intenso, ben strutturati, con elevati livelli di composti polifenolici come gli antociani;

2) la tessitura e la composizione dei suoli e delle loro sostanze nutritive, nonché la vicinanza del fiume in una zona caratterizzata da precipitazioni limitate, conferiscono ai vini un carattere robusto e un buon equilibrio tra titolo alcolometrico e acidità e pH;

3) l'uso di lieviti autoctoni provenienti dal vigneto stesso conferisce al vino una personalità distintiva, un profilo aromatico complesso, pulito, sia fruttato che floreale e fresco, con note molto particolari di piante balsamiche e di macchia mediterranea (erbe aromatiche, quali timo e lavanda, e cisto) che richiamano la vegetazione dell'ambiente circostante - vegetazione che protegge le parcelle viticole e rende i vini ben distinguibili da quelli delle zone limitrofe;

4) l'uso della gravità in tutti i processi di vinificazione consente di effettuare la produzione in maniera più delicata e naturale, il che si traduce in un'espressione più ampia e fruttata al palato, una maggior persistenza aromatica e una struttura tannica più fine e meno rustica rispetto ai vini della zona circostante;

5) queste caratteristiche rendono i vini idonei alla maturazione e all'invecchiamento, sia in botte che in bottiglia nel caso dei rossi, come si è visto sin dall'inizio della produzione nel 1996.

Anche se la produzione di vini bianchi è piuttosto inusuale nella zona a causa dell'altitudine e del clima estremo, alcune parcelle dell'«Abadía Retuerta» ben protette dalla vegetazione, vicino al fiume Duero, con terreni più sciolti e con presenza di ghiaia, consentono la riuscita della coltivazione di varietà bianche.

I vini bianchi sono quindi una rarità nella valle del Duero. Presso l'«Abadía Retuerta» si è raggiunta un'eccellente maturazione di alcune varietà bianche, i cui vini presentano un colore paglierino brillante, con riflessi dorati. Si tratta di vini complessi e intensi al naso, che ricordano i frutti a nocciolo, con sentori di ananas e pompelmo e aromi leggermente tostati. Il volume e l'untuosità al palato sono degni di nota. Il tempo trascorso in botte conferisce a questi vini un sapore fresco e agrumato, con aromi affumicati e leggermente speziati.

8.5. *Legame causale*

L'eccezionale enclave naturale rappresentata dall'«Abadía Retuerta» nella stretta valle del Duero, dove si accumulano umidità e aria fredda, unitamente alla protezione fornita dall'ansa del fiume e dalla vegetazione circostante, dà luogo a condizioni meteorologiche insolite, condizionate a loro volta dai tipi di suolo presenti. L'intero contesto influenza chiaramente la qualità delle uve che vi si producono e, di conseguenza, dei vini che ne derivano.

Le condizioni climatiche estive (e più precisamente l'escursione termica), combinate ai terreni sabbiosi e ghiaiosi presenti nella zona dell'«Abadía Retuerta», fanno sì che i raggi solari si riflettano sui grappoli d'uva durante il giorno, tanto che i suoli sono per questo denominati «caldi». Di notte, l'effetto orografico dell'inversione termica dal fondovalle (dove si accumulano umidità e masse d'aria fredda), combinato al materiale sabbioso (che ha un coefficiente di radiazione termica più elevato), fa sì che la temperatura diminuisca più rapidamente. Tutto ciò porta a maggiori escursioni termiche tra il giorno e la notte, con ripercussioni dirette sulla maturazione delle uve, rendendo le bucce più spesse che in altre zone e conferendo al frutto un colore più intenso grazie ad un maggior accumulo di antociani totali. Questo fattore ha un impatto duraturo sul vino, tanto che, dopo il processo di macerazione extracellulare fermentativa e post-fermentativa, il vino presenta un'intensità cromatica (IC) elevata e un indice di polifenoli totale (IPT) superiore ad altri vini prodotti nella zona circostante. Ne risulta la caratteristica più rilevante dei vini rossi «Abadía Retuerta»: la loro eccellente struttura e il lungo finale in bocca.

La temperatura media annua differisce anch'essa da quella delle zone circostanti e rende il processo di maturazione più lento, con un ciclo più lungo e valori di acidità che una maturità tecnologica più equilibrata riesce a compensare meglio. Il tutto si traduce in vini con un ottimo equilibrio tra acidità e gradazione alcolica. L'acidità è adeguata, ma senza asperità.

Le uve coltivate nei terreni dell'«Abadía Retuerta», prevalentemente calcarei e a basso contenuto di materia organica, hanno permesso, insieme alle pratiche colturali, lo sviluppo di microrganismi specifici in grado di adattarsi e moltiplicarsi nella zona, diventandone un elemento caratteristico. Dopo l'identificazione, l'isolamento e la caratterizzazione completi dei ceppi d'interesse, è stato possibile includere questo microbiota nel processo di produzione mediante l'utilizzo di un lievito autoctono durante il processo di fermentazione, conferendo così ai vini della DOP «Abadía Retuerta» caratteristiche molto peculiari che li distinguono dai vini prodotti nelle zone circostanti, in particolare grazie al profilo aromatico fresco e intenso che li caratterizza (frutti di bosco, ananas, pompelmo, note floreali ed esotiche, ecc.). Analogamente, durante la fermentazione malolattica i batteri indigeni producono bassi livelli di ammine biogene.

Sebbene la zona geografica delimitata rientri nei limiti dell'IGP «Castilla y León», le caratteristiche dei suoi vini differiscono sensibilmente da quelle dei vini di tale IGP e della vicina DOP «Ribera del Duero»:

| IGP «Castilla y León» | «Abadía Retuerta» | DIFFERENZE |
|---|---|---|
| > 11,0 | > 12,0 | Titolo alcolometrico più elevato |
| 16 000 kg | 8 000 kg | Resa inferiore per ettaro |
| < 13,36 meq/l | < 16,7 meq/l | Acidità volatile più elevata |
| DOP «Ribera del Duero» | «Abadía Retuerta» | DIFFERENZE |
| > 11,0 nei bianchi<br>> 11,5 nei rossi | > 12,0 | Titolo alcolometrico più elevato |
| 7 000 kg | 8 000 kg | Maggior resa per ettaro |
| < 8,33 meq/l | < 16,7 meq/l | Acidità volatile più elevata |

8.6.

La domanda per la DOP «Abadía Retuerta» è presentata da un unico richiedente in quanto sono soddisfatte le condizioni per la deroga di cui all'articolo 95 del regolamento (UE) n. 1308/2013. Più precisamente, conformemente all'articolo 2, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 607/2009:

a) il richiedente è l'unico produttore nella zona geografica delimitata. Nella zona delimitata di cui alla sezione 4 vi è un solo viticoltore (che è anche vinificatore). Non vi sono altri coltivatori o vinificatori, per cui per il momento non vi è alcuna possibilità di aderire al progetto da parte di altri partecipanti. In futuro, altri produttori potranno tuttavia utilizzare la denominazione se si insedieranno nella zona geografica definita, purché soddisfino le condizioni stabilite nel disciplinare;

b) la zona delimitata è situata all'interno della zona protetta dall'IGP «Castilla y León» e confina con la DOP «Ribera del Duero». Tuttavia, data la sua configurazione, tale zona presenta caratteristiche sensibilmente diverse da quelle delle zone delimitate circostanti o le caratteristiche del prodotto differiscono da quelle dei prodotti ottenuti nelle zone delimitate circostanti, come spiegato nelle sezioni precedenti.

Anche condividendo le caratteristiche tipiche dell'IGP «Castilla y León», i vini «Abadía Retuerta» possiedono però proprietà distintive che non si riscontrano negli altri vini dell'IGP né nei vini della DOP «Ribera del Duero». Tali peculiarità sono riscontrabili soltanto nella zona geografica delimitata (il cosiddetto «pago», e cioè il territorio a vocazione vitivinicola).

Su tali caratteristiche distintive influisce in modo determinante la mappa varietale dell'«Abadía Retuerta», che differisce notevolmente da quella predominante nelle zone viticole limitrofe. Nella zona della DOP «Ribera del Duero» e nei vigneti circostanti utilizzati per la produzione di vini IGP, esiste praticamente una monocoltura del vitigno Tempranillo, compresi i suoi diversi sinonimi. Nell'«Abadía Retuerta», invece, si è riusciti a combinare diverse varietà (fino a nove rosse e cinque bianche) che consentono di ottenere vini miscelati («coupage») o monovarietali, provenienti da varietà distinte di Tempranillo. Tale caratteristica, unitamente alle particolari condizioni agroclimatiche già menzionate e a condizioni di produzione basate su un grado d'intervento minimo, conferisce ai vini il loro profilo specifico, diverso da quello delle zone circostanti.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Quadro giuridico di riferimento:

nella normativa nazionale

Tipo di condizione supplementare:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

1. «VINO DE PAGO» è la menzione tradizionale quale definita all'articolo 112, paragrafo 1, lettera a), del regolamento (UE) n. 1308/2013. Pertanto, conformemente all'articolo 119, paragrafo 3, lettera b), di detto regolamento, questa menzione tradizionale può essere utilizzata per etichettare il vino al posto della denominazione «DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA» («Denominazione di origine protetta»).
2. I vini della DOP «Abadía Retuerta» possono utilizzare in etichetta le diciture tradizionali «CRIANZA», «RESERVA» e «GRAN RESERVA» a norma dell'articolo 112, paragrafo 1, lettera b), del regolamento (UE) n. 1308/2013, purché soddisfino le condizioni d'uso previste dalla normativa vigente e tali diciture siano contemplate nella banca dati elettronica E-Bacchus.
3. Analogamente, i vini tutelati dalla DOP «Abadía Retuerta» possono recare in etichetta la dicitura «ROBLE», purché sia garantita la conformità alla normativa pertinente.

**Link al disciplinare del prodotto**

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