V

(Bekendmakingen)

ANDERE HANDELINGEN

EUROPESE COMMISSIE

Bekendmaking van een mededeling van de goedkeuring van een standaardwijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 17, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie

(2023/C 4/12)

Deze mededeling wordt bekendgemaakt overeenkomstig artikel 17, lid 5, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie ([1]).

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

"Abadía Retuerta"

PDO-ES-02481-AM01

Datum van mededeling: 11.10.2022

BESCHRIJVING VAN EN REDENEN VOOR DE GOEDGEKEURDE WIJZIGING

Aanpassing van de organoleptische beschrijving van het product

Beschrijving:

De organoleptische beschrijving van de beschermde wijnen moet zodanig worden gewijzigd dat de kenmerken van die wijnen kunnen worden gekoppeld aan descriptoren die kunnen worden beoordeeld door een proefpanel dat voldoet aan de in norm UNE-EN-ISO 17025 neergelegde criteria.

Deze wijziging heeft betrekking op punt 2, b), van het productdossier en punt 4 van het enig document.

Dit is een standaardwijziging, aangezien het gaat om een aanpassing van de organoleptische kenmerken zodat ze bij een sensorische analyse overeenkomstig norm 17025 beter kunnen worden beoordeeld. Het product zelf verandert niet: het behoudt de kenmerken en het profiel die in het onderdeel over het verband zijn beschreven en uit het samenspel van natuurlijke en menselijke factoren voortvloeien. Derhalve wordt geoordeeld dat de wijziging niet onder een van de categorieën van artikel 14, lid 1, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 valt.

Motivatie:

Toen de aanvraag tot registratie van de BOB "Abadía Retuerta" werd ingediend, was de sensorische analyse overeenkomstig ISO-norm 17025 nog niet zo ontwikkeld en nu is gebleken dat sommige beschrijvingen niet zijn aangepast aan de beoordeling door een erkend proefpanel. Zo werd bijvoorbeeld gesteld dat de rode wijnen een hoge of zeer hoge kleurintensiteit moesten vertonen, terwijl in de proefmethode enkel een lage, gemiddelde en hoge kleurintensiteit worden vermeld. Voorts werd gesteld dat de witte wijnen in de neus toetsen van exotisch fruit moeten hebben. De term "exotisch" is echter niet nauwkeurig genoeg en daarom is besloten "exotisch fruit" te vervangen door "tropisch fruit en/of citrusvruchten".

([1]) PB L 9 van 11.1.2019, blz. 2.

ENIG DOCUMENT

1. **Naam / namen**

Abadía Retuerta

2. **Type geografische aanduiding**

BOB – Beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

1. Wijn

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

1. Witte wijnen

KORTE BESCHRIJVING

De witte wijnen hebben een helder en/of glinsterend uiterlijk en hun kleur varieert van strogeel tot groenachtig geel of goud. De geur heeft toetsen van steenvruchten en/of boomvruchten en/of tropisch fruit en/of citrusvruchten. De wijnen hebben een evenwichtige zuurgraad in de mond, zonder scherpe smaak, en een retronasaal aroma dat doet denken aan steenvruchten en/of boomvruchten en/of tropisch fruit en/of citrusvruchten.

(*) Wat betreft de analytische parameters die niet in dit document zijn vastgelegd, voldoen de wijnen aan de geldende EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	12,0
Minimale totale zuurgraad	60,00 milli-equivalent per liter
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	16,7
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	200

2. Rode wijnen

KORTE BESCHRIJVING

De rode wijnen hebben een helder en/of glinsterend uiterlijk met een gemiddelde of hoge kleurintensiteit. Ze zijn violetachtig rood tot baksteenrood van kleur. De geur heeft toetsen van rode en/of zwarte vruchten en bij rijping op hout balsemieke en/of kruidige en/of geroosterde tonen. Deze wijnen zijn goed gestructureerd in de mond, met een gemiddelde tot lange afdronk. Goede balans alcohol/zuren. Retronasaal aroma met fruitige toetsen in combinatie met hints die voortkomen uit het rijpingsproces, in voorkomend geval.

(*) Wat betreft de analytische parameters die niet in dit document zijn vastgelegd, voldoen de wijnen aan de geldende EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	12,0
Minimale totale zuurgraad	60,00 milli-equivalent per liter

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	16,7
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	150

5. **Wijnbereidingsprocedés**

5.1. *Specifieke oenologische procedés*

1.

Teeltwijze

De wijnstokken worden geleid volgens het spaliersysteem of volgens het traditionele gobeletsysteem of varianten daarvan. De dichtheid bedraagt minstens 1 000 wijnstokken/ha en hoogstens 5 000 wijnstokken/ha.

2.

Specifiek oenologisch procedé

— Rode monocepagewijn wordt uitsluitend gemaakt van een van de toegestane rode rassen. Bij de rode assemblagewijnen gebeurt de vinificatie voor elk druivenras afzonderlijk, waarna de "coupage" of vermenging van meerdere rassen plaatsvindt. Verschillende rassen kunnen ook in één vat worden vermengd voordat er wijn van wordt gemaakt. De maceratie duurt zes tot dertig dagen.

— Bij de witte wijnen gebeurt de vinificatie voor elk druivenras afzonderlijk, waarna voor witte assemblagewijn de "coupage" of vermenging van meerdere rassen plaatsvindt. Verschillende rassen kunnen ook in één vat worden vermengd voordat er wijn van wordt gemaakt. De assemblagewijnen moeten worden gemaakt van de toegestane witte rassen. Na een korte maceratie op schil, worden de druiven geperst en wordt de most koud bezonken.

— Bij alle soorten wijnbereidingen wordt geselecteerde wilde gist gebruikt.

— De rijpingsduur is als volgt:

— rode monocepagewijn: minimaal 12 maanden rijping in eiken vaten;

— rode assemblagewijn: minimaal 6 maanden rijping in eiken vaten;

— witte assemblagewijn: minimaal 3 maanden rijping in stalen tanks of eiken vaten.

3.

Beperking met betrekking tot de wijnbereiding

De maximale extractieopbrengst bedraagt voor zowel de rode als de witte rassen 75 % (75 liter wijn per 100 kg druiven).

5.2. *Maximumopbrengsten*

1.

8 000 kg druiven per hectare

2.

60 hl per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

Het afgebakend geografisch gebied is gelegen in de gemeente Sardón de Duero in de provincie Valladolid, in polygoon 2, en omvat de volgende percelen: perceel 1, perceel 4, perceel 5, perceel 6, perceel 8, perceel 9, perceel 10, perceel 13, perceel 14 en perceel 9 000, overeenkomstig het Spaanse landbouwpercelenidentificatiesysteem (SIGPAC), zoals gepubliceerd op de datum van goedkeuring van de bevoegde autoriteit, die een aaneengesloten stuk grond vormen.

Polygoon	Perceel	Oppervlakte (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
	Totaal	560,49 ha

7. **Wijndruivenras(sen)**

Albillo mayor

Cabernet franc

Cabernet sauvignon

Garnacha tinta

Gewürztraminer

Godello

Graciano

Malbec

Merlot

Petit verdot

Pinot noir

Riesling

Sauvignon blanc

Syrah

Tempranillo

Verdejo

8. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

8.1. *Omgevingsomstandigheden (natuurlijke factoren)*

Het afgebakend geografisch gebied beslaat 560,49 hectare en is een aaneengesloten stuk grond. Het ligt in het geografische gebied dat van oudsher "Abadía Retuerta" wordt genoemd, als verwijzing naar de uitgestrekte grond rond het klooster van Retuerta. Volgens de tweede betekenis die wordt gegeven in het "Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española" is een "abadía" of "abdij" een "kerk en klooster met een eigen grondgebied onder leiding van een abt". De grond waaruit dit grondgebied bestaat, werd door leden van het koninklijk huis en de adel aan de kloosters geschonken, in het geval van "Abadía Retuerta" al in het jaar 1143. Het dal van de Duero werd na de islamitische bezetting een gebied met veel kloosters. Deze dienden niet alleen als evangelisatiecentra, maar hadden ook een belangrijke economische functie, als stimulans voor veeteelt en akkerbouw. Dankzij de aanwezigheid van deze grote kloosters won dit gebied aan belang op landbouwgebied, waarbij voornamelijk het verband met wijn aanzienlijk was en nog steeds is.

Het geografische gebied "Abadía Retuerta" heeft natuurlijke grenzen: de rivier de Duero in het noorden en de berg "El Carrascal" in het zuiden, die beide beschermde locaties zijn, omdat ze worden beschouwd als gebieden van communautair belang.

"Abadía Retuerta" ligt op een unieke plek in het smalste bekken in het rivierdal van de Duero in de provincie Valladolid. Het afgebakend geografisch gebied bevindt zich op de terrasvormige rivieroevers van een van de meanders en wordt geflankeerd door twee hogergelegen vlakten van kalksteen en mergel (op een hoogte van 880 m), die dicht bij elkaar liggen en de noordelijke en zuidelijke grens van de vallei vormen. Langs de zuidelijke, oostelijke en westelijke rand van het afgebakende gebied bevinden zich steeneik- en dennenbossen, die de vochtigheidsgraad reguleren. Kortom, het gebied wordt perfect afgebakend door elementen uit de fysieke omgeving die het gebied "Abadía Retuerta" omgeven.

Klimaat

Het klimaat van "Abadía Retuerta" is een uitgesproken landklimaat, met invloed van het Atlantisch wolkendek en matige regenval, met droge zomers. Doordat het gebied aan de ene kant wordt geflankeerd door de rivier de Duero, die een "barrière" vormt, en aan de andere kant door de vlakte, ligt het in een zeer bijzondere klimaatzone.

De gegevens van de meteorologische waarnemingscentra in het gebied zijn bestudeerd, waarbij een station op een aangrenzend landgoed aan de andere kant van de rivier (Granja Sardón) en een station in Tudela de Duero, de dichtstbijzijnde plaats van de BGA "Castilla y León", op 12 km afstand, als referentie zijn genomen.

Uit tabel 1 blijkt dat de temperaturen in de zomer hoog zijn en in de winter laag, met aanzienlijke temperatuurverschillen. In "Abadía Retuerta" zijn bijvoorbeeld recordtemperaturen van 42 °C en dieptepunten van -20 °C geregistreerd.

Tabel 1.

Gemiddelde maandelijkse temperaturen (°C)

Station	Jan	Feb	Ma	Ap	Mei	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

Bij het vergelijken van de temperaturen is te zien dat de temperatuur in "Abadía Retuerta" bijna een graad lager is dan in de nabijgelegen gemeente Tudela de Duero en dat er zelfs merkbare temperatuurverschillen zijn met Sardón.

De wijnstokken van "Abadía Retuerta" hebben dan ook de kortste groeicyclus en dit is een van de factoren die de lokale wijnbouw uniek maakt.

De langdurige koude periode brengt logischerwijze een groter risico op vorst met zich mee. "Abadía Retuerta" is bijgevolg het station met het grootste risico op vrieskou en de kortste vorstvrije periode.

Uit de gegevens over de gemiddelde regenval van de naburige dorpen (tabel 2) blijkt dat deze regio vrij homogeen is, met een gemiddelde jaarlijkse regenval van circa 450 mm. Hoewel "Abadía Retuerta" te maken heeft met de meeste regenval (circa 490 mm per jaar), is dit ook het gebied met de grootste verschillen tussen de seizoenen, met weinig regen in de zomer, hetgeen tot onmiskenbare waterstress leidt doordat de potentiële evapotranspiratie hoog is.

Tabel 2.

Jaarlijkse gemiddelde temperaturen en neerslag

STATION	gem. temp. (°C)	gem. neerslag (mm)
Sardón (Granja)	10,7	450,3
ABADÍA RETUERTA	10,8	489,8

STATION	gem. temp. (°C)	gem. neerslag (mm)
Tudela de Duero	11,7	443,3
Valbuena de D.	-	475,1
Quintanilla de O.	-	435,9
Peñafiel	-	475,4

8.2.

Uit de analyse van alle klimaatgegevens blijkt dat "Abadía Retuerta" een zone met een mesoklimaat is, die wordt afgebakend door het bekken van de Duero – dat een warmtebarrière vormt die het gebied scheidt van Granja Sardón – en de grote hoogten van de Quintanilla-vlakte.

Deze ligging brengt specifieke klimatologische kenmerken met zich mee, waarbij de koudere lucht die van de bijna 900 m hoge vlakte komt, samenkomt met de vochtigheid van de rivier de Duero, die zich op 725 m bevindt.

Dit is dus een geïsoleerd, koel gebied, met een hoog risico op vorst, met relatief lage waarden voor de bioklimaatindicatoren voor de wijnbouw, hetgeen zorgt voor een goede rijping met zeer evenwichtige druiven, die over een groot potentieel voor wijnproductie beschikken.

Bodem

"Abadía Retuerta" ligt in het noordelijke deel van de Spaanse Hoogvlakte, dat bestaat uit een grote oude, afgeplatte sokkel die gedeeltelijk is bedekt met tertiaire sedimenten.

Er is een grote verscheidenheid aan gesteenten (conglomeraten, zand, mergel met en zonder gips, klei en kalksteen) en morfologische eenheden (vlakten, hellingen, terrassen en vlakke landbouwgrond). Boven op dit complexe geheel beschikt "Abadía Retuerta" over een belangrijk kenmerk met betrekking tot de wijngaard: de laag zand met een dikte van enkele centimeters tot enkele meters. Dit zand "verstopt" vaak de enorm diverse bodem.

De pH van de bodem in het gebied "Abadía Retuerta" is homogeen, licht alkalisch, met weinig organisch materiaal en een textuur die varieert van zanderig tot lichte kleigrond, met een hoog percentage zand dat in bijna het hele gebied de overhand heeft, hoewel het kleigehalte dichter bij de hellingen hoger wordt. Het totale gehalte carbonaat en actief calciumcarbonaat is doorgaans laag, maar stijgt in de hogergelegen gebieden.

8.3. *Omgevingsomstandigheden (menselijke factoren)*

De wijnstokken worden met een spalier geleid, met uitzondering van de wijnstokken tegenover de abdij, die om esthetische redenen in gobeletvorm worden geleid. Er worden twee snoeimethoden toegepast: guyot voor sauvignon blanc, merlot en cabernet sauvignon en cordon de royat voor de andere rassen. Guyot-snoei wordt ingezet voor rassen met kleine trossen, terwijl de productie van de andere rassen beter kan worden gereguleerd met cordonsnoei. Zodra de wijnstokken uitlopen, wordt de zomersnoei uitgevoerd, met als doel de opbrengsten van de wijngaard te regelen. Hoewel de voorgestelde maximumopbrengst 60 hectoliter per hectare bedraagt, is de gemiddelde werkelijke opbrengst door deze werkwijzen in de wijngaard niet hoger dan 40 hectoliter per hectare. De lage opbrengsten en de fysieke kenmerken van "Abadía Retuerta" spelen een rol bij de kwaliteit en het onderscheidende karakter ervan.

Na jaren van werk in de wijngaarden hebben de vele verschillende aangeplante rassen zich aangepast aan het terroir van "Abadía Retuerta", met hun onderscheidende kwaliteiten en specifieke kenmerken.

Er wordt niet alleen een groot aantal druivenrassen verbouwd, maar er zijn ook met zorg microbiële populaties geselecteerd die van nature aanwezig zijn in de wijngaarden (en die verantwoordelijk zijn voor de belangrijkste biochemische reacties in de wijnen), omdat de bodem en de klimatologische omstandigheden er samen voor zorgen dat ze zich daar goed aanpassen en overleven.

Op deze manier zijn verschillende micro-organismen die van nature aanwezig zijn in de wijngaard van "Abadía Retuerta" geïsoleerd, waaronder de wilde gist "*Saccharomyces v. cerevisiae* subsp. cerevisiae" en de autochtone bacterie "*Oenococcus oeni*", die aan het begin van elke oogst worden opgenomen in het wijnbereidingsproces.

De behandeling van de druiven tijdens de oogst en tijdens de wijnbereiding van de "Abadía Retuerta" is ook anders dan de traditionele behandeling in de omliggende gebieden. Deze is gebaseerd op de zwaartekracht, een werkwijze waarbij het gebruik van pompen wordt vermeden, hetgeen ten goede komt aan de ontwikkeling van natuurlijke processen, wat leidt tot een respectvollere en zorgvuldigere verwerking. Op vergelijkbare wijze zorgt het gebruik van autochtone gist voor wijnen die geassocieerd kunnen worden met het terroir waar zij vandaan komen, de fruitige aroma's beter behouden en stabieler van kleur zijn.

8.4. *Kwaliteit en kenmerken van de wijn*

De wijnen die in "Abadía Retuerta" worden gemaakt, hebben enkele unieke kenmerken die te danken zijn aan de bijzonderheden van het geografische gebied waar ze vandaan komen:

1) Dankzij het extreme klimaat en de grote verschillen tussen de dag- en nachttemperaturen kunnen de druiven langzaam en nauwkeurig rijpen, waardoor wijnen worden verkregen die intens van kleur zijn en veel body en een goede structuur hebben met veel polyfenolverbindingen, zoals anthocyanen.

2) De textuur en samenstelling van de bodem en de voedingsstoffen in de bodem, alsook de nabijheid van de rivier in een gebied met beperkte regenval geven de wijnen een robuust karakter en een goede balans tussen alcoholgehalte en zuurgraad en pH.

3) Dankzij het gebruik van wilde gisten die uit de wijngaard zelf komen, krijgt de wijn een eigen karakter en een complex aromatisch profiel dat zuiver, zowel fruitig als floraal is, en ook fris met balsemieke tonen en tonen van mediterraan struikgewas (kruiden zoals tijm en lavendel, en cistusroos), die doen denken aan de vegetatie in de omgeving die de percelen van de wijngaard beschermt en die zorgt voor een eigenschap die de wijnen onderscheidt van die uit naburige gebieden.

4) Dankzij het gebruik van de zwaartekracht in alle wijnbereidingsprocessen kan de productie voorzichtiger en op meer natuurlijke wijze worden uitgevoerd, wat leidt tot een vollere en fruitigere smaak in de mond, een langer aanhoudend aroma en een tanninestructuur die fijner en minder rustiek is dan die bij de wijnen uit het omliggende gebied.

5) Door de bovengenoemde eigenschappen zijn de rode wijnen bijzonder geschikt om te rijpen, in vaten of op fles, zoals al sinds het begin van de productie in 1996 is gebleken.

Vanwege de hoogte en het extreme klimaat is het in het gebied vrij ongebruikelijk om witte wijnen te produceren, maar op enkele percelen in "Abadía Retuerta" die goed worden beschermd door de vegetatie, dicht bij de rivier de Duero liggen en een lossere grindbodem hebben, kunnen witte rassen met succes worden verbouwd.

Daarom zijn witte wijnen zeldzaam in het dal van de Duero. In "Abadía Retuerta" is men erin geslaagd om enkele witte rassen uitstekend te laten rijpen en de wijnen die hiervan worden gemaakt, zijn glinsterend strogeel van kleur met gouden accenten. Ze zijn complex en intens in de neus en doen denken aan steenvruchten met tonen van ananas en grapefruit en licht geroosterde aroma's. Hun volume en romigheid in de mond zijn vermeldenswaardig. De periode in de vaten zorgt voor een frisse citrussmaak met rokerige en licht kruidige aroma's.

8.5. *Oorzakelijk verband*

Dankzij, enerzijds, de bijzondere natuurlijke enclave die "Abadía Retuerta" vormt in het smalle dal van de Duero, waar vocht en koude lucht samenkomen, en, anderzijds, de bescherming die de meander in de rivier en de vegetatie in de omgeving bieden, ontstaan er ongebruikelijke klimaatomstandigheden. Deze zijn op hun beurt afhankelijk van de aanwezige bodemsoorten, die duidelijk van invloed zijn op de kwaliteit van de geproduceerde druiven en uiteindelijk van de verkregen wijnen.

Het zomerweer, en met name de temperatuurverschillen, zorgt er samen met de zanderige en grindachtige bodem in "Abadía Retuerta" voor dat de zonnestralen overdag worden weerkaatst naar de druiventrossen en dat de grond als warm wordt beschouwd. 's Nachts zorgt het orografische effect van thermische inversie onder in het dal (waar vochtigheid en koudeluchtmassa's samenkomen) er in combinatie met het zanderige materiaal (dat een hogere warmtestralingscoëfficiënt heeft) voor dat de temperatuur sneller daalt. Dit alles leidt tot grotere temperatuurverschillen tussen dag en nacht, hetgeen directe gevolgen heeft voor de rijping van de druiven in het gebied, waardoor hun schillen dikker zijn dan die in andere gebieden. Daarnaast krijgen ze ook een intensere kleur door een hogere concentratie anthocyanen. Deze factor, die van continue invloed is op de wijn, zorgt ervoor dat de wijn na het extracellulaire maceratieproces tijdens en na de gisting een hogere kleurintensiteit en een hoger gehalte aan totale polyfenolen heeft dan de andere wijnen die in het omliggende gebied worden geproduceerd. Dit resulteert in het belangrijkste kenmerk van de rode wijnen van "Abadía Retuerta": hun uitstekende structuur in de mond en de lange afdronk.

De gemiddelde jaartemperatuur is eveneens anders dan in de omliggende gebieden. Dit zorgt voor een langzamer rijpingsproces, met een langere cyclus en een beter gecompenseerde zuurgraad, doordat de technologische rijpheid evenwichtiger is. Dit levert wijnen op met een zeer goede balans tussen zuurgraad en alcoholgehalte. De zuurgraad is toereikend en er is geen scherpe smaak.

De druiven die in "Abadía Retuerta" op de voornamelijk kalkhoudende bodem met weinig organisch materiaal groeien, hebben samen met de teeltpraktijken geleid tot de ontwikkeling van specifieke micro-organismen, die zich hebben weten aan te passen aan het gebied en zich hier vermenigvuldigen, waardoor ze een karakteristiek element zijn geworden. Na een uitvoerige identificatie, isolatie en karakterisering van de interessante stammen konden deze microbiota in het productieproces worden geïntegreerd door tijdens het gistingsproces een wilde gist te gebruiken waardoor de wijnen van "Abadía Retuerta" zeer kenmerkende eigenschappen krijgen die anders zijn dan die van de wijnen uit de omliggende gebieden: wijnen met een fris en intens aromatisch profiel (bosvruchten, ananas, grapefruit, florale en exotische tonen enz.). Op vergelijkbare wijze produceren de autochtone bacteriën tijdens de malolactische gisting weinig biogene aminen.

Hoewel het afgebakende geografische gebied binnen de grenzen van de BGA "Castilla y León" valt, verschillen de kenmerken van de plaatselijke wijnen wezenlijk van die van de wijnen met die BGA en met de naburige BOB "Ribera del Duero":

BGA "Castilla y León"	"Abadía Retuerta"	VERSCHIL
> 11,0	> 12,0	Hoger alcoholgehalte
16 000 kg	8 000 kg	Lagere opbrengst per hectare
< 13,36 meq/l	< 16,7 meq/l	Hoger gehalte aan vluchtige zuren
BOB "Ribera del Duero"	ABADÍA RETUERTA	VERSCHIL
> 11,0 voor witte wijn > 11,5 voor rode wijn	> 12,0	Hoger alcoholgehalte
7 000 kg	8 000 kg	Hogere opbrengst per hectare
< 8,33 meq/l	< 16,7 meq/l	Hoger gehalte aan vluchtige zuren

8.6.

De aanvraag voor de BOB "Abadía Retuerta" wordt door één aanvrager gedaan, omdat wordt voldaan aan de voorwaarden voor uitzondering die zijn vastgelegd in artikel 95 van Verordening (EU) nr. 1308/2013. Specifieker gezegd, overeenkomstig artikel 2, lid 1, van Verordening (EG) nr. 607/2009:

a) is de betrokken persoon de enige producent in het afgebakende geografische gebied. Er is slechts één wijnbouwer (die ook de wijn produceert) binnen het afgebakende gebied dat wordt beschreven in punt 4. Aangezien er geen andere wijnbouwers of -makers zijn, is het voorlopig niet mogelijk dat andere marktdeelnemers zich aansluiten bij het project. In de toekomst kunnen andere producenten de geregistreerde naam echter wel gebruiken indien zij zich in het afgebakende geografische gebied vestigen, mits zij voldoen aan de voorwaarden van het productdossier;

b) bevindt het afgebakende gebied zich in het gebied dat wordt beschermd door de BGA "Castilla y León" en grenst het aan de BOB "Ribera del Duero". Desondanks vertoont dit gebied door zijn structuur kenmerken die wezenlijk verschillen van die van de omringende afgebakende gebieden, of verschillen de kenmerken van het product van die van de producten die in de omringende afgebakende gebieden worden verkregen, zoals in de voorgaande punten is uiteengezet.

Hoewel de wijnen van "Abadía Retuerta" de kenmerken van de BGA "Castilla y León" hebben, vertonen ze ook enkele andere kenmerken die verschillen van de andere wijnen van die BGA en die ook niet worden teruggevonden in de BOB "Ribera del Duero". Deze bijzondere kenmerken komen alleen voor binnen het afgebakende gebied ("pago" of wijnlandgoed).

Een doorslaggevend element bij deze onderscheidende kenmerken is de combinatie van gebruikte rassen van "Abadía Retuerta", die aanzienlijk verschilt van die in de naburige wijngebieden. In het gebied van de BOB "Ribera del Duero" en in de omliggende wijngaarden die bestemd zijn voor wijnen die onder de BGA vallen, is er praktisch een monocultuur van het ras tempranillo en de verschillende synoniemen daarvan. In "Abadía Retuerta" komen verschillende rassen (tot negen rode en vijf witte rassen) voor, waardoor coupagewijnen of monocepagewijnen van andere rassen dan tempranillo kunnen worden verkregen. Samen met de al genoemde bijzondere agroklimatologische omstandigheden en de minimale interventie waarin is voorzien in de productievoorwaarden, verleent dit de wijnen hun specifieke profiel dat verschilt van dat van de wijnen uit de omliggende gebieden.

9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

1. "Vino de pago" is een traditionele aanduiding in de zin van artikel 112, lid 1), punt a), van Verordening (EU) nr. 1308/2013. Derhalve mag deze aanduiding overeenkomstig artikel 119, lid 3, punt a), van die verordening op de etiketten van de wijn worden gebruikt in plaats van de vermelding "Denominación de Origen Protegida" ("beschermde oorsprongsbenaming").
2. Bij de wijnen met de BOB "Abadía Retuerta" mogen de traditionele aanduidingen "CRIANZA", "RESERVA" en "GRAN RESERVA" op het etiket worden gebruikt overeenkomstig artikel 112, lid 1, punt b), van Verordening (EU) nr. 1308/2013, mits ze voldoen aan de gebruiksvoorwaarden uit de geldende wetgeving die voorkomen in de elektronische databank "E-Bacchus".
3. Voorts mag het etiket van de wijnen met de BOB "Abadía Retuerta" de vermelding "ROBLE" bevatten, zolang wordt gewaarborgd dat de bestaande wetgeving wordt nageleefd.

Link naar het productdossier

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