V

(Avisos)

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola a que se refere o artigo 17.º, n.os 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão

(2023/C 4/12)

A presente comunicação é publicada nos termos do artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão ([1]).

COMUNICAÇÃO DE APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«Abadía Retuerta»

PDO-ES-02481-AM01

Data da comunicação: 11.10.2022

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

Adaptação da descrição das características organoléticas do produto

Descrição:

As características organoléticas dos vinhos abrangidos foram revistas e alteradas para que se possam associar a descritores avaliáveis por um painel de provadores que satisfaça os critérios estabelecidos na norma UNE-EN-ISO 17025.

Esta alteração diz respeito ao ponto 2, alínea b), do caderno de especificações e ao ponto 4 do documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, uma vez que se adaptam as características organoléticas para uma melhor avaliação por meio de análise sensorial em conformidade com os critérios da norma ISO 17025. A alteração não implica uma modificação substancial do produto, que apresenta as mesmas características e o perfil descritos na relação, resultantes da interação entre fatores naturais e humanos. Considera-se, pois, que esta alteração não se enquadra em nenhum dos tipos previstos no artigo 14.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2019/33.

Motivo:

No momento da apresentação do pedido de registo da DOP «Abadía Retuerta», a análise sensorial em conformidade com a norma ISO 17025 estava menos desenvolvida, tendo-se verificado que algumas descrições já não estão adaptadas à avaliação pelo painel de prova acreditado. Por exemplo, afirma-se que os vinhos tintos devem ter uma cor intensa ou muito intensa, ao passo que o método de prova prevê apenas cores de intensidade baixa, média ou elevada. Além disso, na descrição do aroma dos vinhos brancos, indica-se que devem estar presentes notas de frutos exóticos. No entanto, o termo «exótico» não é suficientemente preciso, pelo que se substitui «exótico» por «frutos tropicais e/ou citrinos».

([1]) JO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

Abadía Retuerta

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP – Denominação de origem protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

1. Vinhos brancos

BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos brancos têm um aspeto límpido e/ou brilhante e a sua cor varia entre amarelo-palha e amarelo-esverdeado ou dourado. O aroma inclui notas de frutas de caroço e/ou de fruta de pomar e/ou de frutos tropicais e/ou cítricas. Apresentam acidez equilibrada, sem picante na boca, e um aroma retronasal que evoca frutas de caroço e/ou fruta de pomar e/ou frutos tropicais e/ou citrinos.

(*) Para os parâmetros analíticos não estabelecidos no presente documento, os vinhos devem cumprir a legislação da UE em vigor.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	12,0
Acidez total mínima	60,00 em miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	16,7
Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro)	200

2. Vinhos tintos

BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos tintos têm um aspeto límpido e/ou brilhante e cor vermelha-violeta a vermelha-tijolo de intensidade média ou elevada. O aroma apresenta notas de frutos vermelhos e/ou negros e, no caso dos vinhos envelhecidos em madeira, notas balsâmicas, especiadas e/ou tostadas. Persistência e estrutura médias a elevadas. Relação equilibrada entre álcool e acidez. Aroma retronasal de frutos coexistente com aromas de envelhecimento, nos vinhos envelhecidos.

(*) Para os parâmetros analíticos não estabelecidos no presente documento, os vinhos devem cumprir a legislação da UE em vigor.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	12,0
Acidez total mínima	60,00 em miliequivalentes por litro

Características analíticas gerais	
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	16,7
Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro)	150

5. **Práticas vitivinícolas**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

1.

Práticas de cultivo

As vinhas são conduzidas utilizando os sistemas de poda em espaldeira ou em taça tradicional ou variações dos mesmos. A densidade mínima é de 1 000 videiras/ha e a densidade máxima de 5 000 videiras/ha.

2.

Prática enológica específica

— O vinho tinto monovarietal será elaborado exclusivamente a partir de uma das castas tintas autorizadas. Os vinhos tintos multivarietais são elaborados individualmente para cada casta, procedendo-se posteriormente à «lotação» ou mistura multivarietal. As uvas de diferentes castas podem também ser misturadas numa única cuba antes de serem vinificadas. A maceração dura entre 6 e 30 dias.

— Os vinhos brancos são elaborados individualmente para cada casta, procedendo-se posteriormente à «lotação» ou mistura multivarietal, no caso do vinho branco multivarietal. As uvas de diferentes castas podem também ser misturadas numa única cuba antes de serem vinificadas. As misturas multivarietais devem ser preparadas com as castas autorizadas para o vinho branco. Após um curto período de maceração com as peles, as uvas são prensadas e o mosto decantado a frio.

— Devem ser utilizadas, em todos os casos, leveduras autóctones selecionadas.

— As regras relativas à duração do envelhecimento são as seguintes:

— Vinho tinto monovarietal: envelhecimento em barricas de carvalho durante pelo menos 12 meses.

— Vinho tinto multivarietal: envelhecimento em barricas de carvalho durante pelo menos 6 meses.

— Vinho branco multivarietal: maturação em tanques de aço ou envelhecimento em barricas de carvalho durante pelo menos 3 meses.

3.

Restrições aplicáveis ao processo de vinificação

O fator máximo de conversão das uvas em vinho é de 75 % (75 litros de vinho por cada 100 kg de uvas), tanto para as castas tintas como brancas.

5.2. *Rendimentos máximos*

1.

8 000 quilogramas de uvas por hectare

2.

60 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A área geográfica delimitada faz parte do município de Sardón de Duero, na província de Valladolid, situado no polígono 2, que inclui as seguintes parcelas: parcela 1, parcela 4, parcela 5, parcela 6, parcela 8, parcela 9, parcela 10, parcela 13, parcela 14 e parcela 9 000, tal como referido no sistema espanhol de identificação das parcelas agrícolas (SIGPAC), conforme publicado à data da aprovação da autoridade competente, constituindo uma área contínua de terreno.

Polígono	Parcela	Superfície (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
	Total	560,49 ha

7. **Castas de uva de vinho**

Albillo mayor

Cabernet franc

Cabernet sauvignon

Garnacha tinta

Gewürztraminer

Godello

Graciano

Malbec

Merlot

Petit verdot

Pinot noir

Riesling

Sauvignon blanc

Syrah

Tempranillo

Verdejo

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

8.1. *Condições ambientais (fatores naturais)*

A área geográfica delimitada é constituída por 560,49 hectares e é uma área contínua de terreno. Está situada na área geográfica historicamente designada por «Abadía Retuerta», por referência aos extensos terrenos que rodeavam o Mosteiro de Retuerta. De acordo com a segunda aceção dada no *Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española*, uma «abadía» é uma «igreja e mosteiro com território próprio, governado por um abade». Os terrenos que compõem este território foram cedidos aos mosteiros por soberanos e nobres, remontando ao ano de 1143, no caso da «Abadía Retuerta». O vale do Douro tornou-se uma área de povoamentos monásticos após a ocupação muçulmana. Estas povoações não só serviam como centros de evangelização como também desempenhavam um papel económico importante, impulsionando a pecuária e a agricultura. A presença destes grandes mosteiros fez com que este território ganhasse importância em termos agrícolas, sendo a ligação ao vinho particularmente significativa e permanecendo assim até hoje.

A área geográfica «Abadía Retuerta» tem fronteiras naturais: o rio Douro, a norte, e a montanha «El Carrascal», a sul, ambos sítios protegidos considerados como sítios de importância comunitária (SIC).

A «Abadía Retuerta» ocupa uma posição única na bacia mais estreita do fundo do vale formado pelo rio Douro à medida que atravessa a província de Valladolid. A área geográfica delimitada situa-se nas margens ribeirinhas em socalcos de um dos seus meandros, ladeada por duas planícies calcárias mais elevadas (altitude de 880 m), que se encontram próximas e marcam os seus limites norte e sul, e por matas de azinho e pinhais nos bordos sul, leste e oeste da área delimitada, que têm por efeito regular os níveis de humidade. A área é perfeitamente delimitada pelos elementos do meio físico que rodeiam a zona da «Abadía Retuerta».

Clima

O clima da «Abadía Retuerta» tem um caráter marcadamente continental, com a influência da cobertura nebulosa atlântica, uma precipitação moderada e verões secos. Ladeado pelo rio Douro, que forma uma «barreira», e do outro lado pela planície, está situado numa zona climática muito específica.

Os dados dos observatórios meteorológicos da zona foram estudados, tomando como referência uma estação situada numa propriedade adjacente, no outro lado do rio (Granja Sardón) e outra localizada em Tudela de Duero, a cerca de 12 km, que é a mais próxima das cidades incluídas na IGP «Castilla y Léon».

O quadro 1 mostra que as temperaturas são elevadas no verão e baixas no inverno, com oscilações térmicas significativas; na «Abadía Retuerta», por exemplo, foram registados máximos absolutos de 42 °C e mínimos de -20 °C.

Quadro 1

Temperatura média mensal (°C)

Estação	Jan.	Fev.	Mar.	Abr.	Mai.	Jun.	Jul.	Ago.	Set.	Out.	Nov.	Dez.
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

Comparando as temperaturas, observa-se que a temperatura da «Abadía Retuerta» é quase um grau inferior à do município vizinho de Tudela de Duero e que existem diferenças consideráveis de temperatura mesmo em relação a Sardón.

As vinhas da «Abadía Retuerta» têm, por conseguinte, um ciclo vegetativo mais curto, um dos elementos que torna única a viticultura local.

O período prolongado de frio acarreta obviamente um maior risco de geadas quando as temperaturas são inferiores a 0 °C. Como tal, a «Abadía Retuerta» apresenta o maior risco de geada e o período mais curto sem geada.

Os dados da precipitação média das aldeias vizinhas (quadro 2) mostram que esta região é bastante homogénea, com uma precipitação média anual de cerca de 450 mm. Embora a «Abadía Retuerta» receba a precipitação mais elevada, cerca de 490 mm por ano, é também a zona com maior variação entre estações, com pouca precipitação no verão, o que resulta num *stress* hídrico acentuado, uma vez que a evapotranspiração potencial é elevada.

Quadro 2

Temperatura e precipitação médias anuais (°C)

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

ESTAÇÃO	T.M.A. (ºC)	P.M.A. (mm)
Tudela de Duero	11,7	443,3
Valbuena de D.	-	475,1
Quintanilla de O.	-	435,9
Peñafiel	-	475,4

8.2.

Analisando todos os dados climáticos, é possível determinar uma zona mesoclimática na «Abadía Retuerta», delimitada pela bacia do Douro — que funciona como barreira térmica que separa a zona de Granja Sardón — e pelas elevadas altitudes da planície de Quintanilla.

Este cenário resulta em características climáticas específicas, em que o ar mais frio proveniente da planície, situada a uma altitude de quase 900 m, entra em contacto com a humidade do rio Douro, a 725 m.

Trata-se portanto de uma zona isolada, fresca, com elevados riscos de geada, com valores relativamente baixos nos índices bioclimáticos para a viticultura, permitindo uma boa maturação, com uvas muito equilibradas e um elevado potencial de produção de vinho.

Solos

A «Abadía Retuerta» pertence ao grande planalto setentrional espanhol, constituído por uma grande plataforma de rocha antiga e plana, parcialmente coberta por sedimentos terciários.

O planalto apresenta uma grande diversidade de tipos de rocha (conglomerados, areias, marga com e sem gesso, argila e calcário) e de unidades morfológicas (planícies, inclinações, encostas, socalcos e terras agrícolas planas). A esta complexidade acresce uma grande peculiaridade da «Abadía Retuerta» no que diz respeito à vinha: a cobertura de areias de espessura variável, entre centímetros e vários metros. Esta cobertura arenosa «esconde» frequentemente solos de enorme diversidade.

O pH do solo na área da «Abadía Retuerta» é homogéneo, com uma ligeira alcalinidade, baixos níveis de matéria orgânica e uma textura que vai de arenosa a argilosa, com uma elevada percentagem de areia predominante em quase toda a área, embora o teor de argila seja mais elevado perto das zonas de encosta. Os níveis totais de carbonato de cálcio e de carbonato de cálcio «ativo» são geralmente baixos, mas aumentam com a altitude.

8.3. *Condições ambientais (fatores humanos)*

As vinhas são conduzidas em espaldeira, com exceção das que se encontram viradas para a abadia, que são conduzidas em taça por motivos estéticos. São utilizados dois sistemas de poda: Guyot (para a *sauvignon blanc*, *merlot* e *cabernet sauvignon*) e cordão de Royat (para as outras castas). A poda Guyot é utilizada para castas com cachos mais pequenos, enquanto a poda em cordão permite regular melhor a produção das outras castas. Quando as vinhas começam a rebentar é efetuada uma poda em verde, necessária para ajustar os rendimentos. Embora os rendimentos máximos propostos sejam de 60 hectolitros por hectare, os rendimentos médios reais não excedem 40 hectolitros por hectare, devido a estas práticas utilizadas na vinha. Os baixos rendimentos e as características físicas da «Abadía Retuerta» contribuem para a sua qualidade e caráter distintivo.

Após anos de trabalho nas vinhas, as várias castas plantadas adaptaram-se ao *terroir* da «Abadía Retuerta», apresentando qualidades distintivas e características específicas.

Para além da vasta gama de castas cultivadas, tem-se procurado selecionar as populações de microbiota autóctones das vinhas (que são responsáveis pelas principais reações bioquímicas que ocorrem nos vinhos), uma vez que as condições edafoclimáticas se combinam para garantir a sua boa adaptação e sobrevivência.

Deste modo, foram isolados vários microrganismos autóctones da vinha «Abadía Retuerta», incluindo a levedura autóctone «*Saccharomyces verevisiae* subsp. *cerevisiae*» e a bactéria autóctone «*Oenococcus oeni*», que são incorporadas no processo de vinificação no início de cada colheita.

O tratamento das uvas durante a vindima e a vinificação na «Abadía Retuerta» distingue-se igualmente do tratamento tradicional nas zonas circundantes. Baseia-se na gravidade, uma forma de tratamento das uvas que evita a utilização de bombas, favorecendo o desenvolvimento de processos naturais e conduzindo a uma transformação mais respeitosa e cuidadosa. Do mesmo modo, a utilização de microorganismos autóctones produz vinhos perfeitamente identificáveis com a área de onde provêm, que preservam melhor os aromas frutados e apresentam uma cor mais estável.

8.4. *Qualidade e características do vinho*

Os vinhos produzidos na «Abadía Retuerta» apresentam algumas características únicas devido às especificidades da área geográfica de onde provêm:

1) O clima extremo e as acentuadas oscilações entre as temperaturas diurna e noturna permitem uma maturação lenta e precisa das uvas, produzindo vinhos intensos em cor e volume, bem estruturados com níveis elevados de compostos polifenólicos como as antocianinas.

2) A textura e composição dos solos e os seus nutrientes, bem como a proximidade do rio numa zona com precipitação limitada, conferem aos vinhos um caráter robusto, boa acidez alcoólica e equilíbrio do pH.

3) A utilização de leveduras autóctones, provenientes da própria vinha, confere ao vinho uma personalidade distintiva, um perfil aromático complexo, limpo, frutado e floral, para além de fresco, com notas balsâmicas muito específicas e aromas de mata mediterrânica (ervas como tomilho e alfazema, esteva), evocando a vegetação presente, que protege as parcelas de vinha e distingue os vinhos daqueles que se produzem nas zonas vizinhas.

4) A utilização da gravidade em todos os processos de vinificação permite uma produção mais suave e natural, o que resulta numa expressão mais ampla e frutífera no paladar e num aroma mais duradouro, juntamente com uma estrutura tânica mais fina e menos rústica do que os vinhos das zonas circundantes.

5) Estas características tornam os vinhos candidatos ideais para maturação e envelhecimento, quer em barricas quer em garrafas, no caso dos vinhos tintos, como tem sido demonstrado desde o início da produção, em 1996.

A produção de vinhos brancos é bastante invulgar na região, devido à altitude e ao clima extremo, mas algumas das parcelas da «Abadía Retuerta», que estão bem protegidas pela vegetação, situadas perto do rio Douro e têm solo e gravilha mais soltos, permitem o cultivo bem-sucedido de castas brancas.

Os vinhos brancos são, por conseguinte, uma raridade no vale do Douro. Na «Abadía Retuerta» foi possível obter excelentes maturações de algumas castas brancas, produzindo vinhos que apresentam uma tonalidade amarelo-palha brilhante com tons dourados e que são complexos e intensos no nariz, evocando frutas de caroço com notas de ananás e toranja e aromas ligeiramente tostados. O seu volume e untuosidade no paladar são dignos de nota. O tempo passado nas barricas confere um sabor fresco e cítrico, com aromas fumados e ligeiramente especiados.

8.5. *Nexo de causalidade*

O enclave natural excecional da «Abadía Retuerta», no vale estreito do Douro, onde se acumulam humidade e ar frio, juntamente com a proteção proporcionada pela curva do rio e pela vegetação do meio circundante, dá origem a condições meteorológicas invulgares. Outro fator importante são os tipos de solo presentes, que influenciam claramente a qualidade das uvas produzidas e, em última análise, dos vinhos delas obtidos.

As condições meteorológicas de verão (e, mais especificamente, as oscilações de temperatura), aliadas aos solos arenosos e pedregosos presentes no sítio da «Abadía Retuerta», levam a que os raios de sol sejam refletidos sobre os cachos de uvas durante o dia, pelo que os solos são considerados quentes. Durante a noite, o efeito orográfico da inversão térmica do fundo do vale (onde se acumulam humidade e massas de ar frio), aliado ao material arenoso (com um coeficiente de radiação térmica mais elevado), significa que a temperatura desce mais rapidamente. Tudo isto conduz a maiores variações de temperatura entre o dia e a noite, com repercussões diretas na maturação das uvas na zona, tornando as suas peles mais espessas do que noutras zonas. Significa também que a sua cor é mais intensa, à medida que se acumula um teor total mais elevado de antocianinas. Este fator tem um impacto duradouro no vinho, de tal modo que, após o processo de maceração extracelular fermentativa e pós-fermentativa, o vinho tem uma intensidade de cor (IC) mais elevada e um índice de polifenóis totais (IPT) superior ao de outros vinhos produzidos na zona circundante. Daí resulta a característica mais relevante dos vinhos tintos da «Abadía Retuerta»: a sua excelente estrutura e o seu final longo na boca.

A temperatura média anual é diferente da das zonas circundantes e resulta num processo de maturação mais lento, com um ciclo mais longo e valores de acidez mais bem compensados, devido ao facto de a maturidade tecnológica ser mais equilibrada. Obtêm-se assim vinhos com um equilíbrio muito bom entre a acidez e o teor alcoólico. A acidez é adequada, mas não há picante.

As uvas cultivadas nos solos da «Abadía Retuerta», predominantemente calcários e com baixo teor de matéria orgânica, juntamente com as práticas de cultivo, resultam na presença de microrganismos específicos que foram capazes de se adaptar e multiplicar na região, tornando-se um traço característico. Depois de identificar exaustivamente, isolar e caracterizar as estirpes de interesse, tornou-se possível incorporar os microbiota no processo de produção, utilizando uma levedura autóctone durante o processo de fermentação, o que confere aos vinhos «Abadía Retuerta» características muito distintas das zonas circundantes, com um perfil aromático fresco e intenso (frutos silvestres, ananás, toranja, notas florais e exóticas, etc.). Do mesmo modo, durante a fermentação maloláctica, as bactérias autóctones produzem baixos níveis de aminas biogénicas.

Embora a área geográfica delimitada se situe dentro da IGP «Castilla y León», as características dos seus vinhos diferem substancialmente desses vinhos e dos vinhos da vizinha DOP «Ribera del Duero»:

IGP «Castilla y León»	«Abadía Retuerta»	DIFERENÇA
> 11,0	> 12,0	Título alcoométrico mais elevado
16 000 Kg	8 000 Kg	Menor rendimento por hectare
< 13,36 meq/l	< 16,7 meq/l	Acidez volátil mais elevada
DOP «Ribera del Duero»	«Abadía Retuerta»	DIFERENÇA
>11,0 nos brancos >11,5 nos tintos	> 12,0	Título alcoométrico mais elevado
7 000 Kg	8 000 Kg	Maior rendimento por hectare
< 8,33 meq/l	< 16,7 meq/l	Acidez volátil mais elevada

8.6.

O pedido de DOP «Abadía Retuerta» é apresentado por um único requerente, uma vez que estão reunidas as condições para a derrogação prevista no artigo 95.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013. Mais especificamente, em conformidade com o artigo 2.º, n.º 1, do Regulamento (CE) n.º 607/2009:

a) A pessoa em questão é o único produtor na área geográfica delimitada. Existe apenas um vitivinicultor (que é também o produtor) na área delimitada descrita no ponto 4. Não existem outros produtores ou vitivinicultores, pelo que não existe, de momento, a possibilidade de outros participantes aderirem ao projeto. Contudo, no futuro, outros produtores que venham a estabelecer-se na área geográfica definida podem utilizar a denominação registada, desde que satisfaçam as condições estabelecidas no caderno de especificações do produto.

b) A área delimitada situa-se na área protegida pela IGP «Castilla y Léon» e é vizinha da DOP «Ribera del Duero». No entanto, devido à sua configuração, esta área possui características substancialmente diferentes das características das áreas delimitadas circundantes, ou as características do produto são diferentes das características dos produtos obtidos nas áreas delimitadas circundantes, conforme explicado nas secções anteriores.

Embora os vinhos «Abadía Retuerta» apresentem as características da IGP «Castilla y Léon», apresentam igualmente outras características que são diferentes dos outros vinhos desta IGP e que também não se encontram na DOP «Ribera del Duero». Estas características singulares só estão presentes na área delimitada (o «pago», ou seja, a exploração vitícola).

Um elemento-chave destas características distintivas resulta do mapa varietal da «Abadía Retuerta», que difere significativamente das castas predominantes nas zonas vitivinícolas vizinhas. Na área DOP «Ribera del Duero» e nas vinhas circundantes utilizadas para produzir vinhos abrangidos pela IGP, existe praticamente uma monocultura da casta *tempranillo* nos seus diferentes sinónimos. Na «Abadía Retuerta», foram estabelecidas várias castas (até nove castas tintas e cinco castas brancas), o que nos permite obter vinhos loteados ou monovarietais *tempranillo* com caráter distintivo. Esta situação, juntamente com as condições agroclimáticas especiais já mencionadas e a intervenção mínima que caracteriza as condições de produção, confere aos vinhos um perfil específico, diferente do das zonas circundantes.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

1. «Vino de pago» é a menção tradicional, tal como definido no artigo 112.º, n.º 1, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1308/2013. Por conseguinte, em conformidade com o artigo 119.º, n.º 3, alínea b), do referido regulamento, esta menção pode ser utilizada para rotular o vinho, em vez de «Denominación de Origen Protegida» (Denominação de Origem Protegida).
2. Os vinhos DOP «Abadía Retuerta» podem apresentar no seu rótulo as menções tradicionais «CRIANZA», «RESERVA» e «GRAN RESERVA», em conformidade com o artigo 112.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento (UE) n.º 1308/2013, desde que satisfaçam as condições de utilização estabelecidas na legislação em vigor e que estejam incluídos na base de dados eletrónica «E-Bacchus».
3. Do mesmo modo, os vinhos abrangidos pela DOP «Abadía Retuerta» podem ostentar no rótulo a menção «ROBLE», desde que seja assegurada a conformidade com a legislação em vigor.

Hiperligação para o caderno de especificações

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