V

(Anunțuri)

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea unei comunicări privind aprobarea unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, menționată la articolul 17 alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei din

(2023/C 4/12)

Prezenta comunicare este publicată în conformitate cu articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei ([1]).

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

„Abadía Retuerta”

PDO-ES-02481-AM01

Data comunicării: 11 octombrie 2022

DESCRIEREA ȘI JUSTIFICAREA MODIFICĂRII APROBATE

Modificarea descrierii organoleptice a produsului

Descriere

Descrierea organoleptică a vinurilor protejate trebuie modificată astfel încât caracteristicile lor să poată fi corelate cu descriptori care pot fi evaluați de o comisie de degustare care îndeplinește criteriile stabilite de standardul UNE-EN-ISO 17025.

Această modificare vizează punctul 2 litera (b) din caietul de sarcini și punctul 4 din documentul unic.

Aceasta este o modificare standard, deoarece adaptează caracteristicile organoleptice astfel încât să poată fi evaluate mai bine în cadrul analizei senzoriale în conformitate cu standardul 17025, și nu implică o modificare a produsului. Produsul păstrează caracteristicile și profilul descrise în rubrica referitoare la legătură, care rezultă din interacțiunea dintre factorii de mediu și cei umani. Prin urmare, se consideră că această modificare nu se încadrează în niciuna dintre categoriile prevăzute la articolul 14 alineatul (1) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei.

Motiv

La momentul depunerii cererii de înregistrare a DOP „Abadía Retuerta”, analiza senzorială în conformitate cu standardul ISO 17025 era mai puțin dezvoltată. În prezent, este clar faptul că unele descrieri nu se pretează la evaluarea realizată de comisia de degustare acreditată. De exemplu, s-a afirmat că vinurile roșii ar trebui să aibă o intensitate ridicată sau foarte ridicată a culorii. Cu toate acestea, metoda de degustare prevede doar o intensitate scăzută, medie și ridicată a culorii. În plus, în cazul vinurilor albe, se afirmă că aromele ar trebui să aibă note de fructe exotice. Cu toate acestea, termenul „exotice” nu este suficient de precis. Din acest motiv, s-a decis înlocuirea termenului „exotice” cu „tropicale și/sau citrice”.

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

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea (denumirile)**

Abadía Retuerta

2. **Tip de indicație geografică**

DOP – Denumire de origine protejată

3. **Categorii de produse vitivinicole**

1. Vin

4. **Descrierea vinului (vinurilor)**

1. Vinuri albe

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Vinurile albe au un aspect limpede și/sau sclipitor. Culoarea lor variază de la galben-pai la galben-verzui sau auriu. Aromele includ note de fructe sâmburoase și/sau de fructe de livadă și/sau de fructe tropicale și/sau citrice. Au o aciditate echilibrată, fără gust iute și o aromă retronazală care amintește de fructe sâmburoase și/sau de fructe de livadă și/sau de fructe tropicale și/sau citrice.

(*) Pentru parametrii analitici care nu sunt stabiliți în prezentul document, vinurile trebuie să respecte legislația UE în vigoare.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % volum)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % volum)	12,0
Aciditate totală minimă	60,00 în miliechivalenți pe litru
Aciditate volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	16,7
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru)	200

2. Vinuri roșii

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Vinurile roșii au un aspect limpede și/sau sclipitor și o intensitate medie sau ridicată a culorii, cu nuanțe care variază de la violet la roșu-cărămiziu. Aromele includ note fructate de fructe roșii și/sau negre și, dacă vinurile sunt maturate în butoaie de lemn, note balsamice și/sau condimentate și/sau de prăjit. În sfârșit, aceste vinuri au un gust bine structurat, cu o persistență medie spre ridicată. Raport echilibrat între alcool și aciditate. Aromă retronazală de fructe, combinată cu arome dobândite în urma învechirii, după caz.

(*) Pentru parametrii analitici care nu sunt stabiliți în prezentul document, vinurile trebuie să respecte legislația UE în vigoare.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % volum)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % volum)	12,0
Aciditate totală minimă	60,00 în miliechivalenți pe litru

Caracteristici analitice generale	
Aciditate volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	16,7
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru)	150

5. **Practici oenologice**

5.1. *Practici oenologice specifice*

1.

Practică de cultivare

Vița-de-vie este condusă prin sistemele de tăiere „en gobelet” pe spaliere sau tradițional sau utilizând variații ale acestora. Densitatea minimă este de 1 000 de butuci/ha, iar cea maximă este de 5 000 de butuci/ha.

2.

Practică oenologică specifică

— Vinul roșu dintr-un singur soi se obține exclusiv din unul dintre soiurile roșii autorizate. În cazul în care vinurile roșii sunt produse din mai multe soiuri, fiecare soi este transformat separat în vin, cupajarea sau amestecul de soiuri având loc ulterior. Soiurile pot fi, de asemenea, amestecate într-o singură cuvă înainte de a fi transformate în vin. Macerarea durează între 6 și 30 de zile.

— În cazul în care vinurile albe sunt produse din mai multe soiuri, fiecare soi este transformat separat în vin, cupajarea sau amestecul de soiuri având loc ulterior. Soiurile pot fi, de asemenea, amestecate într-o singură cuvă înainte de a fi transformate în vin. Amestecurile cu mai multe soiuri trebuie preparate utilizând soiurile autorizate pentru vinul alb. După o scurtă perioadă de macerare cu tot cu pieliță, strugurii sunt presați, iar mustul este decantat la rece.

— Trebuie să se utilizeze în toate cazurile drojdie autohtonă selectată.

— Normele privind durata perioadei de învechire sunt următoarele:

— Vin roșu obținut dintr-un singur soi de struguri: învechire în butoaie de stejar timp de cel puțin 12 luni.

— Vin roșu obținut din mai multe soiuri de struguri: învechire în butoaie de stejar timp de cel puțin 6 luni.

— Vin alb obținut din mai multe soiuri de struguri: maturare în rezervoare de oțel sau învechire în butoaie de stejar timp de cel puțin 3 luni.

3.

Restricție legată de vinificație

Factorul maxim de conversie a strugurilor în vin este de 75 % (75 de litri de vin la fiecare 100 kg de struguri), atât pentru soiurile roșii, cât și pentru cele albe.

5.2. *Producții maxime*

1.

8 000 de kilograme de struguri la hectar

2.

60 de hectolitri la hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Arealul geografic delimitat face parte din localitatea Sardón de Duero din provincia Valladolid, fiind situat în poligonul 2, care cuprinde următoarele parcele: parcela 1, parcela 4, parcela 5, parcela 6, parcela 8, parcela 9, parcela 10, parcela 13, parcela 14 și parcela 9 000, menționate în sistemul spaniol de identificare a parcelelor agricole (SIGPAC), publicat la data aprobării de către autoritatea competentă, constituind o suprafață continuă de teren.

Poligon	Parcelă	Suprafața (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. **Soiul/soiurile de struguri de vin**

ALBILLO MAYOR

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

GARNACHA TINTA

GEWÜRZTRAMINER

GODELLO

GRACIANO

MALBEC

MERLOT

PETIT VERDOT

PINOT NOIR

RIESLING

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO

VERDEJO

8. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

8.1. *Condiții de mediu (factori naturali)*

Arealul geografic delimitat este format din 560,49 hectare și este o suprafață continuă de teren. Este situat în arealul geografic denumit în mod istoric „Abadía Retuerta”, făcându-se referire la situl format din terenurile întinse care înconjurau mănăstirea Retuerta. Potrivit celei de a doua definiții din *Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española*, „abadía” sau „abație” este o „biserică și mănăstire al cărei teritoriu este guvernat de un abate”. Terenurile care alcătuiesc acest teritoriu au fost oferite mănăstirilor de către membrii familiei regale și nobilime, datând din anul 1143 în cazul „Abadía Retuerta”. Valea râului Duero a devenit o zonă de așezări monastice după ocupația musulmană. Aceste așezări nu au avut doar rolul de centre de evanghelizare, ci au avut și un rol economic important, stimulând creșterea animalelor și cultivarea plantelor. Prezența acestor mănăstiri de mari dimensiuni a făcut ca acest teritoriu să devină mai important din punct de vedere agricol, legătura cu vinul fiind deosebit de importantă și rămânând astfel până în prezent.

Arealul geografic „Abadía Retuerta” are limite naturale: râul Duero la nord și muntele „El Carrascal” la sud, ambele fiind situri protejate, considerate situri de importanță comunitară (SIC).

„Abadía Retuerta” se bucură de o situare unică, în bazinul cel mai îngust din partea inferioară a văii formate de râul Duero care traversează provincia Valladolid. Arealul geografic delimitat este situat pe malurile terasate ale unuia dintre meandre, delimitate de două câmpii alcătuite din marnă calcaroasă mai înalte (cota 880), aflate în apropiere una de cealaltă și marcând granițele sale nordice și sudice, precum și de păduri de stejar de stâncă și de pin scoțian pe marginile sudice, estice și vestice ale arealului delimitat, care au ca efect reglarea nivelurilor de umiditate. Arealul este perfect delimitat de elemente ale mediului fizic care înconjoară arealul „Abadía Retuerta”.

Climă

Clima arealului „Abadía Retuerta” are un caracter continental pronunțat, cu influențe ale nebulozității dinspre Oceanul Atlantic, cu precipitații moderate și cu veri secetoase. Delimitat pe o parte de râul Duero, care formează o „barieră”, iar pe cealaltă parte de câmpie, arealul este situat într-o zonă climatică foarte specială.

Au fost studiate datele de la observatoarele meteorologice din zonă, luându-se ca referință o stație situată într-un domeniu adiacent, pe celălalt mal al râului (Granja Sardón), și o altă stație situată în Tudela de Duero, cel mai apropiat dintre orașele incluse în IGP „Castilla y León”, la aproximativ 12 km distanță.

Tabelul 1 arată că temperaturile sunt ridicate vara și scăzute iarna, cu fluctuații termice semnificative; în „Abadía Retuerta”, de exemplu, au fost înregistrate temperaturi maxime de 42 °C și temperaturi minime de -20 °C.

Tabelul 1.

Temperaturile medii lunare (°C)

Stație	Ian.	Feb.	Mar-t.	Apr.	Mai	Iun.	Iul.	Aug.	Sept.	Oct.	Nov.	Dec.
Sardón (Granja)	2,7	4,1	6,6	8,6	12,7	16,6	20	19,5	16,6	11,7	6,2	3,3
Abadía Tudela	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

Comparând temperaturile, se observă că temperatura din „Abadía Retuerta” este aproape cu un grad mai scăzută decât în localitatea Tudela de Duero din apropiere și că există diferențe semnificative de temperatură chiar și față de Sardón.

Prin urmare, vița-de-vie din „Abadía Retuerta” are un ciclu de vegetație mai scurt, acesta fiind unul dintre motivele pentru care viticultura locală este unică.

În mod evident, în perioada prelungită de frig, există un risc mai mare de îngheț atunci când temperaturile scad sub 0 °C. Astfel, „Abadía Retuerta” prezintă cel mai mare risc de îngheț și cea mai scurtă perioadă fără îngheț.

Datele privind precipitațiile medii din satele învecinate (tabelul 2) ne arată că această regiune este destul de omogenă, cu o medie anuală a precipitațiilor de aproximativ 450 mm. Deși „Abadía Retuerta” înregistrează cele mai multe precipitații, de aproximativ 490 mm pe an, aceasta este, de asemenea, zona cu cea mai mare variație între anotimpuri, cu precipitații reduse în timpul verii, ceea ce conduce la un stres hidric acut, având în vedere că nivelul evapotranspirației potențiale este ridicat.

Tabelul 2.

Temperaturile medii anuale și precipitațiile medii anuale (°C)

STAȚIE	T.M.A. (°C)	P.M.A. (mm)
Sardón (Granja)	10,7	450,3
ABADÍA RETUERTA	10,8	489,8

STAȚIE	T.M.A. (°C)	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.

Analizând toate datele climatice, se poate determina în „Abadía Retuerta” o zonă mezoclimatică delimitată de bazinul Duero – care acționează ca o barieră termică ce separă zona de Granja Sarón – și de altitudinile mari ale câmpiei Quintanilla.

Acest cadru oferă caracteristici climatice specifice, aerul mai rece care vine dinspre câmpia situată la o altitudine de aproape 900 m se întâlnește cu umiditatea râului Duero la o altitudine de 725 m.

Prin urmare, aceasta este o zonă izolată, rece, cu riscuri ridicate de îngheț, cu valori relativ scăzute ale indicilor bioclimatici pentru viticultură, permițând o bună coacere, cu struguri foarte echilibrați și cu un potențial ridicat de producție a vinului.

Soluri

„Abadía Retuerta” face parte din marele platou nordic al Spaniei, alcătuit dintr-o platformă mare de roci de bază antice și aplatizate, acoperită parțial de sedimente terțiare.

Există o mare varietate de tipuri de roci (conglomerate, nisip, marnă cu și fără gips, argilă și calcar) și de unități morfologice (câmpii, pante, versanți, terase și terenuri agricole plate). La această complexitate se adaugă o particularitate majoră a arealului „Abadía Retuerta” din punctul de vedere al plantației viticole: stratul nisipos cu o grosime care variază de la câțiva centimetri la câțiva metri. Acest strat nisipos „ascunde” adesea soluri de o foarte mare diversitate.

PH-ul solului din arealul „Abadía Retuerta” este omogen, cu o ușoară alcalinitate, niveluri scăzute de materie organică și o textură care variază de la nisip la lut argilos, cu un procent ridicat de nisip, predominând în aproape întregul areal, deși conținutul de argilă crește mai aproape de zona versanților. Nivelurile totale de carbonat și de carbonat de calciu „activ” sunt în general scăzute, dar cresc odată cu altitudinea.

8.3. *Condiții de mediu (factori umani)*

Vița-de-vie este condusă pe spalier, cu excepția plantelor orientate spre abație, care sunt conduse „en gobelet” din motive estetice. Se utilizează două sisteme de tăiere: Guyot (pentru Sauvignon Blanc, Merlot și Cabernet Sauvignon) și „cordon de Royat” (pentru celelalte soiuri). Tăierea de tip Guyot este utilizată pentru soiuri cu ciorchini mici, în timp ce tăierea de tip cordon ne permite o mai bună reglare a producției pentru celelalte soiuri. Tăierea în verde se efectuează după ce plantele înmuguresc. Acest lucru este necesar pentru ajustarea producțiilor plantațiilor viticole. Deși producțiile maxime propuse sunt de 60 de hectolitri la hectar, producțiile efective medii nu depășesc 40 de hectolitri la hectar, datorită acestor practici din plantația viticolă. Producțiile scăzute și caracteristicile fizice ale „Abadía Retuerta” reprezintă un factor de calitate și de specificitate.

După ani de muncă pe plantațiile viticole, numeroasele soiuri cultivate s-au adaptat la locul de producție a vinurilor „Abadía Retuerta”, prezentând calitățile lor distinctive și caracteristicile lor specifice.

Pe lângă gama largă de soiuri de struguri cultivate, s-a acordat atenție selectării populațiilor de floră microbiană care sunt indigene pentru plantațiile viticole (și care sunt responsabile pentru principalele reacții biochimice ale vinurilor), în timp ce condițiile pedoclimatice se îmbină pentru a garanta adaptarea și supraviețuirea lor.

Astfel, au fost izolate diferite microorganisme indigene pentru plantația viticolă „Abadía Retuerta”, inclusiv drojdia autohtonă „*Saccharomyces verevisiae* subsp. *cerevisiae*” și bacteria autohtonă „*Oenococcus oeni*”, care sunt încorporate în procesul de vinificație la începutul fiecărei recolte.

Manipularea strugurilor în timpul recoltării și al vinificării vinurilor „Abadía Retuerta” diferă, de asemenea, de manipularea tradițională din zonele înconjurătoare. Aceasta se bazează pe gravitație, fiind o formă de prelucrare a strugurilor în care se evită utilizarea pompelor, favorizându-se dezvoltarea proceselor naturale, ceea ce conduce la o prelucrare mai respectuoasă și mai atentă. În mod similar, utilizarea florei microbiene autohtone de fermentare produce vinuri perfect identificabile cu teritoriul din care provin, vinuri care conservă mai bine aromele fructate și care au o culoare mai stabilă.

8.4. *Calitatea și caracteristicile vinului*

Vinurile produse în „Abadía Retuerta” au anumite caracteristici unice datorită particularităților arealului geografic din care provin:

1) Clima extremă și fluctuațiile pronunțate între temperaturile din timpul zilei și din timpul nopții permit strugurilor să se coacă lent și precis, producându-se vinuri care sunt intense din punctul de vedere al culorii și al volumului, bine structurate, cu niveluri ridicate de compuși polifenolici, cum ar fi antocienii.

2) Textura și compoziția solurilor și substanțele lor nutritive, precum și apropierea de râu într-o zonă cu precipitații limitate, conferă vinurilor un caracter corpolent, precum și un raport alcool-aciditate și un echilibru al pH-ului bune.

3) Utilizarea drojdiilor autohtone care provin din plantația viticolă în sine conferă vinului o personalitate distinctivă, un profil aromatic complex, curat, atât fructat, cât și floral, precum și proaspăt, cu note foarte specifice de balsam și de arbuști mediteraneeni (ierburi precum cimbru, levănțică și trandafir de stâncă), amintind de vegetația din mediu, care protejează parcelele viticole și care diferențiază vinurile de cele din zonele învecinate.

4) Utilizarea gravitației în toate procesele de vinificație permite ca producția să se desfășoare într-un mod mai blând și mai natural, ceea ce conduce la un gust mai amplu și mai fructat, la o aromă mai persistentă, precum și la o structură tanică mai fină și mai puțin rustică decât în cazul vinurilor din zona înconjurătoare.

5) Datorită acestor caracteristici, vinurile sunt ideale pentru maturare și învechire, fie în butoaie, fie în sticlă în cazul vinurilor roșii, astfel cum s-a demonstrat de la începutul producției, în 1996.

Producția de vinuri albe este destul de neobișnuită în areal din cauza altitudinii și a climei extreme, însă unele parcele din „Abadía Retuerta”, care sunt bine protejate de vegetație, sunt aproape de râul Duero și au sol și un pietriș mai afânate, permit cultivarea cu succes a soiurilor albe.

Vinurile albe sunt, prin urmare, o raritate în valea râului Duero. La „Abadía Retuerta”, am obținut coacerea excelentă a unor soiuri albe, iar vinurile lor sunt de un galben-pai aprins, cu tonuri de auriu. Acestea au un miros complex și intens, care amintește de fructe sâmburoase, cu nuanțe de ananas și grepfrut și arome ușoare de prăjit. Volumul și onctuozitatea lor din punctul de vedere al gustului sunt demne de remarcat. Timpul petrecut în butoaie le oferă un gust proaspăt de citrice, cu arome de afumat și ușor picante.

8.5. *Legătură de cauzalitate*

Enclava naturală excepțională formată de „Abadía Retuerta” în valea îngustă a râului Duero, unde se acumulează umiditatea și aerul rece, precum și protecția oferită de curba râului și de vegetația din împrejurimi, generează condiții meteorologice neobișnuite. La rândul lor, acestea sunt condiționate de tipurile de sol prezente, care influențează în mod clar calitatea strugurilor produși și, în cele din urmă, a vinurilor rezultate.

Datorită condițiilor meteorologice din timpul verii (și, mai exact, variațiilor de temperatură), combinate cu solul nisipos și pietros care se găsește în situl „Abadía Retuerta”, razele soarelui se reflectă înapoi spre ciorchinii de struguri în timpul zilei, astfel încât solurile sunt considerate calde. Pe timp de noapte, efectul orografic al inversiunii termice din partea inferioară a văii (unde se acumulează umiditatea și masele de aer rece), combinat cu materialul nisipos (care are un coeficient de radiație termică mai ridicat), face ca temperatura să scadă mai repede. Toate acestea conduc la variații de temperatură mai mari între zi și noapte, cu repercusiuni directe asupra modului în care strugurii se coc în zonă, făcându-le cojile mai groase decât în alte zone. De asemenea, culoarea lor este mai intensă, deoarece se acumulează un conținut total de antocieni mai mare. Acest factor are un impact de durată asupra vinului, astfel încât, după procesul de macerare extracelulară din timpul fermentației și ulterior fermentației, vinul are o intensitate a culorii și un indice total de polifenoli mai mari decât alte vinuri produse în zona înconjurătoare. Acest lucru are drept rezultat caracteristica cea mai relevantă a vinurilor roșii „Abadía Retuerta”: structura lor excelentă și gustul lor persistent.

Temperatura medie anuală diferă de cea a zonelor înconjurătoare. Acest lucru are ca efect un proces de coacere mai lent, cu un ciclu mai lung și valori ale aciditații mai bine compensate datorită faptului că maturitatea tehnologică este mai echilibrată. Acest lucru permite obținerea unor vinuri cu un echilibru foarte bun între aciditate și conținutul de alcool. Aciditatea este adecvată, dar gustul nu este aspru.

Strugurii cultivați în solurile din arealul „Abadía Retuerta", care sunt predominant calcaroase, cu niveluri scăzute de materie organică, au conferit, împreună cu practicile de cultivare, un adăpost pentru microorganisme specifice care au reușit să se adapteze și să se multiplice în zonă, devenind o trăsătură caracteristică. După identificarea, izolarea și caracterizarea exhaustivă a tulpinilor de interes, a devenit posibilă încorporarea acestei flore microbiene în procesul de producție, prin utilizarea unei drojdii autohtone în timpul procesului de fermentație, conferind vinurilor „Abadía Retuerta" caracteristici foarte individuale, diferite de cele din zonele înconjurătoare, vinurile având un profil aromatic proaspăt și intens (fructe de pădure, ananas, grepfrut, note florale și exotice etc.). În mod similar, în timpul fermentației malolactice, bacteriile indigene produc niveluri scăzute de amine biogenice.

Deși arealul geografic delimitat se încadrează în limitele IGP „Castilla y León", caracteristicile vinurilor sale diferă substanțial de cele ale vinurilor respective și de cele ale vinurilor cu DOP „Ribera del Duero" din vecinătate:

IGP Castilla y León	„Abadía Retuerta"	DIFERENȚĂ
> 11,0	> 12,0	Tărie alcoolică mai ridicată
16 000 kg	8 000 kg	Producție mai scăzută la hectar
< 13,36 meq/l	< 16,7 meq/l	Aciditate volatilă mai mare
DOP „Ribera del Duero"	ABADÍA RETUERTA	DIFERENȚE
> 11,0 in whites > 11,5 in reds	> 12,0	Tărie alcoolică mai ridicată
7 000 kg	8 000 kg	Producție mai mare la hectar
< 8,33 meq/l	< 16,7 meq/l	Aciditate volatilă mai mare

8.6.

Cererea de înregistrare a DOP „Abadía Retuerta" este depusă de un solicitant unic, deoarece sunt îndeplinite condițiile pentru derogarea prevăzută la articolul 95 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013. Mai precis, în conformitate cu articolul 2 alineatul (1) din Regulamentul (CE) nr. 607/2009:

a) Persoana în cauză este singurul producător din arealul geografic delimitat. Există un singur viticultor (care este și vinificator) în arealul delimitat descris la punctul 4. Nu există alți cultivatori sau vinificatori, deci nu există posibilitatea ca alți participanți să se alăture proiectului momentan. Cu toate acestea, în viitor, denumirea înregistrată poate fi utilizată și de alți producători, dacă se instalează în arealul geografic delimitat și îndeplinesc condițiile prevăzute în caietul de sarcini al produsului.

b) Arealul delimitat este situat în interiorul arealului protejat de IGP „Castilla y León" și se învecinează cu DOP „Ribera del Duero". Cu toate acestea, datorită configurației sale, această zonă are trăsături care diferă în mod substanțial de cele ale arealelor delimitate înconjurătoare sau caracteristicile produsului se diferențiază de cele ale produselor obținute în arealele delimitate înconjurătoare, astfel cum se explică în secțiunile anterioare.

Deși vinurile „Abadía Retuerta" au caracteristicile IGP „Castilla y León", ele prezintă și alte caracteristici care diferă de cele ale celorlalte vinuri ale IGP respective și care nu se regăsesc nici în cazul DOP „Ribera del Duero". Aceste caracteristici unice sunt prezente numai în interiorul arealului delimitat („*pago*" sau domeniu viticol).

Un element esențial al acestor caracteristici distinctive derivă din harta soiurilor „Abadía Retuerta", care diferă în mod semnificativ de cea care domină în zonele viticole învecinate. În arealul DOP „Ribera del Duero" și în plantațiile viticole din împrejurimi utilizate pentru producerea vinurilor care fac obiectul IGP, există practic o monocultură a soiului Tempranillo cu diferitele sale sinonime. În „Abadía Retuerta" au fost introduse mai multe soiuri (până la nouă soiuri roșii și cinci soiuri albe), ceea ce ne permite să obținem vinuri dintr-un amestec de soiuri sau vinuri distinctive doar din soiul Tempranillo. Acest lucru, împreună cu condițiile agroclimatice speciale deja menționate și cu condițiile de producție caracterizate printr-o intervenție minimă, conferă vinurilor un profil specific diferit de cel al vinurilor din zonele înconjurătoare.

9. **Alte condiții esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)**

Cadrul juridic:

Legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea condiției:

1. „Vino de pago" este mențiunea tradițională astfel cum este definită la articolul 112 alineatul (1) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013. Prin urmare, în conformitate cu articolul 119 alineatul (3) litera (b) din regulamentul menționat, acest termen poate fi utilizat pentru etichetarea vinului în loc de „Denominación de Origen Protegida" („Denumire de origine protejată").
2. Vinurile cu DOP „Abadía Retuerta" pot utiliza mențiunile tradiționale „CRIANZA", „RESERVA" și „GRAN RESERVA" pe etichetă, în conformitate cu articolul 112 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013, cu condiția să respecte condițiile de utilizare prevăzute în legislația în vigoare și care sunt incluse în baza de date electronică E-Bacchus.
3. De asemenea, vinurile care fac obiectul DOP „Abadía Retuerta" pot purta mențiunea „ROBLE" (STEJAR) pe etichetă atât timp cât se asigură conformitatea cu legislația în vigoare.

Link către caietul de sarcini al produsului

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