V

(Yttranden)

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn i enlighet med artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33

(2023/C 4/12)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

”Abadía Retuerta”

PDO-ES-02481-AM01

Datum för meddelandet: 11 oktober 2022

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

Ändring i beskrivningen av produktens organoleptiska egenskaper

Beskrivning

Den organoleptiska beskrivningen av de skyddade vinerna behöver ändras så att vinernas egenskaper kan kopplas till beskrivande attribut som kan bedömas av en smakpanel i enlighet med kriterierna i standarden UNE-EN-ISO 17025.

Denna ändring gäller punkt 2 b i produktspecifikationen och punkt 4 i det sammanfattande dokumentet.

Detta är en standardändring eftersom den enbart innebär att de organoleptiska egenskaperna anpassas så att de bättre kan bedömas vid en sensorisk analys i enlighet med standarden 17025, och eftersom den inte innebär någon förändring av produkten. Produkten har kvar samma egenskaper och profil som beskrivs i sambandet, egenskaper som följer av samspelet mellan miljöfaktorer och mänskliga faktorer. Ändringen anses därför inte omfattas av någon av de kategorier som avses i artikel 14.1 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33.

Motivering

När ansökan om registrering av den skyddade ursprungsbeteckningen Abadía Retuerta lämnades in var den sensoriska analysen i enlighet med ISO-standarden 17025 inte tillräckligt utvecklad. Det står nu klart att vissa beskrivningar inte räcker till för att den utsedda sensoriska analyspanelen ska kunna göra en bedömning. Det anges exempelvis att de röda vinerna ska ha hög eller mycket hög färgintensitet. Men metoderna för sensorisk analys omfattar endast nivåerna låg, medelhög och hög färgintensitet. Vidare anges det för de vita vinerna att doften ska ha inslag av exotiska frukter. Begreppet ”exotisk” är dock inte tillräckligt precist. Det har därför beslutats att ersätta ”exotiska frukter” med ”tropiska frukter och/eller citrusfrukter”.

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

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

Abadía Retuerta

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

1. Vita viner

KORTFATTAD BESKRIVNING

De vita vinerna är klara och/eller ljusa. Färgen varierar från halmgul till gröngul eller gyllengul. Doften har inslag av stenfrukt och/eller trädgårdsfrukter och/eller tropiska frukter och/eller citrusfrukter. Vinerna har en balanserad syra, utan skärpa i smaken, och en retronasal doft som påminner om stenfrukt och/eller trädgårdsfrukter och/eller tropiska frukter och/eller citrusfrukter.

(*) Vinerna måste överensstämma med gällande EU-lagstiftning vad gäller de analytiska parametrar som inte fastställs i detta dokument.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	12,0
Lägsta totala syrahalt	60,00 milliekvivalenter per liter
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	16,7
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	200

2. Röda viner

KORTFATTAD BESKRIVNING

De röda vinerna är klara och/eller ljusa med medelhög eller hög färgintensitet i violetta till tegelröda nyanser. Doften har fruktiga inslag av röda och/eller mörka bär och – om vinet mognadslagras på träfat – balsamiska, kryddiga och/eller rostade toner. Smaken är strukturerad med medellång till lång eftersmak. Balanserat förhållande mellan alkohol- och syrahalt. Retronasal fruktig doft i kombination med dofter som uppstår vid eventuell lagring.

(*) Vinerna måste överensstämma med gällande EU-lagstiftning vad gäller de analytiska parametrar som inte fastställs i detta dokument.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	12,0
Lägsta totala syrahalt	60,00 milliekvivalenter per liter

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	16,7
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	150

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1. *Särskilda oenologiska metoder*

1.

Odlingsmetoder

Vinstockarna formas med hjälp av spaljémetoder eller traditionella gobeletmetoder eller varianter av dessa. Planteringstätheten är minst 1 000 och högst 5 000 vinstockar per hektar.

2.

Särskilda oenologiska metoder

— Röda endruvsviner framställas enbart av en av de godkända blå druvsorterna. Där röda viner framställs från fler än en druvsort framställs vin från varje druvsort separat för att därefter blandas. Olika druvsorter kan också blandas i ett enda kar innan de omvandlas till vin. Macereringen tar 6–30 dagar.

— Där vita viner framställs från fler än en druvsort framställs vin från varje sort separat för att därefter blandas. Olika druvsorter kan också blandas i ett enda kar innan de omvandlas till vin. Vid blandning av fler än en druvsort måste de sorter som används vara godkända för vitt vin. Efter en kort maceration med skalen pressas druvorna och musten får klarna kallt.

— Utvalda inhemska jästsorter måste användas i samtliga fall.

— Följande regler gäller för hur länge vinerna ska lagras:

— Röda endruvsviner: lagring på ekfat i minst tolv månader.

— Röda flerdruvsviner: lagring på ekfat i minst sex månader.

— Vita flerdruvsviner: mognadslagring i ståltankar eller lagring på ekfat i minst tre månader.

3.

Begränsning avseende vinframställning

Faktorn för att omvandla druvor till vin är högst 75 % (75 liter vin för varje 100 kg druvor) för både blå och gröna druvsorter.

5.2. *Högsta avkastning*

1.

8 000 kg druvor per hektar

2.

60 hektoliter per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Det avgränsade geografiska området är en del av kommunen Sardón de Duero i provinsen Valladolid. Det är ett sammanhängande markområde i polygon 2 som omfattar skifte 1, skifte 4, skifte 5, skifte 6, skifte 8, skifte 9, skifte 10, skifte 13, skifte 14 och skifte 9 000 i enlighet med det spanska systemet för identifiering av jordbruksskiften (SIGPAC), så som det offentliggjordes vid tidpunkten för godkännande av den behöriga myndigheten.

Polygon	Skifte	Yta (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
	Totalt	560,49 ha

7. **Druvsorter**

Albillo mayor

Cabernet franc

Cabernet sauvignon

Garnacha tinta

Gewürztraminer

Godello

Graciano

Malbec

Merlot

Petit verdot

Pinot noir

Riesling

Sauvignon blanc

Syrah

Tempranillo

Verdejo

8. **Beskrivning av samband**

8.1. *Miljöförhållanden (naturliga faktorer)*

Det avgränsade geografiska området är ett sammanhängande markområde och omfattar 560,49 hektar. Det är beläget i det geografiska område som historiskt har kallats ”Abadía Retuerta” med hänvisning till den plats som består av de vidsträckta marker som omgav klostret Retuerta. Enligt den andra betydelsen som anges i *Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española* är *abadía* en kyrka och ett kloster med ett eget landområde som styrs av en abbot. De marker som detta område består av gavs till klostren av kungligheter och adelspersoner, och ”Abadía Retuerta” har anor från år 1143. Duerodalen blev ett område för klosterbosättningar efter den muslimska ockupationen. Dessa bosättningar var inte bara missionscentrum utan de hade också en viktig ekonomisk roll när det gällde att främja djurhållning och odling av grödor. Förekomsten av dessa stora kloster innebar att området blev viktigt i jordbrukshänseende, och kopplingen till vin var av särskild betydelse och fortsätter att vara det än i dag.

Det geografiska området ”Abadía Retuerta” har naturliga gränser: floden Duero i norr och berget El Carrascal i söder, som båda är skyddade områden och områden som anses vara av gemenskapsintresse.

”Abadía Retuerta” har ett unikt läge i det smalaste bäckenet nere i den dalgång som bildats av floden Duero när den flyter genom provinsen Valladolid. Det avgränsade geografiska området är beläget på de terrasserade flodbankarna längs en av meandrarna, och är omgivet av två högre slättområden av kalksten och märgel (belägna på 880 meters höjd), vilka ligger i nära anslutning till varandra och utgör den norra och södra gränsen, och av steneks- och tallskog på de södra, östra och västra kanterna av det avgränsade området, som reglerar luftfuktigheten. Området är därmed helt avgränsat av olika element i den fysiska miljö som omger ”Abadía Retuerta”.

Klimat

”Abadía Retuerta” har ett utpräglat kontinentalt klimat, där molntäcket över Atlanten påverkar området, och måttlig nederbörd, med torra somrar. Området, på ena sidan omgivet av floden Duero som bildar en ”barriär”, och på andra sidan av slätten, är beläget i en mycket speciell klimatzon.

Data från de meteorologiska observatorierna i området har undersökts, och som referens har man använt en station i en angränsande fastighet på andra sidan floden (Granja Sardón) och en annan station i Tudela de Duero, som ligger närmast av de samhällen som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen ”Castilla y León”, cirka 12 km därifrån.

Av tabell 1 framgår det att temperaturerna är höga på sommaren och låga på vintern, med stora temperaturvariationer. I ”Abadía Retuerta” har det t.ex. registrerats absoluta maximitemperaturer på 42 °C och minimitemperaturer på –20 °C.

Tabell 1.

Genomsnittliga månadstemperaturer (°C)

Station	Jan	Feb	Mar	Apr	May	Jun	Jul	Aug	Sep	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 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

Vid en jämförelse av temperaturerna har man kunnat konstatera att temperaturen i ”Abadía Retuerta” är nästan en grad lägre än i den närliggande kommunen Tudela de Duero, samtidigt som det också föreligger väsentliga temperaturskillnader jämfört med Sardón.

Vinstockarna i ”Abadía Retuerta” har därför en kortare växtperiod, vilket är en av de saker som gör vinodlingen i området unik.

Den långa köldperioden innebär självfallet att det finns en större risk för frost när temperaturen sjunker under 0 °C. Den största frostrisken finns således i ”Abadía Retuerta”, samtidigt som området har den kortaste frostfria perioden.

Uppgifterna över genomsnittlig nederbörd från de närliggande byarna (tabell 2) visar att denna region är ganska homogen, med en genomsnittlig årsnederbörd på runt 450 mm. Även om det regnar mest i ”Abadía Retuerta”, cirka 4 90 mm [sic] per år, är det samtidigt det område som har den största variationen mellan olika årstider, med små nederbördsmängder på sommaren, vilket leder till en akut vattenbrist eftersom den potentiella evapotranspirationen är hög.

Tabell 2.

Årsmedeltemperaturer (°C) och genomsnittlig årsnederbörd

Station	Årsmedeltemperatur (°C)	Genoms. årsnederbörd (mm)
Sardón (Granja)	10,7	450,3
Abadía Retuerta	10,8	489,8

Station	Årsmedeltemperatur (°C)	Genoms. årsnederbörd (mm)
Tudela de Duero	11,7	443,3
Valbuena de D.	–	475,1
Quintanilla de O.	–	435,9
Peñafiel	–	475,4

8.2.

Genom att analysera alla klimatdata kan vi fastställa att ”Abadía Retuerta” har ett mesoklimat och att zonen avgränsas av Duerobäckenet, som fungerar som en termisk barriär som avskiljer området från Granja Sardón, och den högt belägna slätten i Quintanilla.

Det uppstår särskilda klimatförhållanden i området när den kallare luften från slätten, som ligger nästan 900 meter över havet, möter den fuktiga luften från floden Duero, som är belägen på 725 meters höjd.

Detta är således ett isolerat område, med svala temperaturer, hög frostrisk och relativt låga bioklimatindexvärden för vinodling, vilket ger god druvmognad med välbalanserade druvor och erbjuder goda möjligheter att framställa viner.

Jordmån

”Abadía Retuerta” hör till Spaniens stora högplatå i norr, som utgörs av en stor sockel av gammalt, platt urberg, som delvis är täckt av tertiära sediment.

Det finns en mängd olika bergarter (konglomerat, sand, märgel med eller utan krita, lera och kalksten) och morfologiska enheter (slätter, sluttningar, terrasser och platt jordbruksmark). Denna komplexa miljö blir än mer komplex på grund av ett viktigt särdrag som utmärker vinodlingarna i ”Abadía Retuerta”: ett sandtäcke som varierar i tjocklek från några centimeter till flera meter. Detta sandtäcke ”gömmer” ofta ett stort antal olika jordmåner.

Jorden i området ”Abadía Retuerta” har ett homogent pH-värde, med låg alkalinitet, låga halter av organiskt material och en textur som varierar från sand till lättlera. I nästan hela området består jordmånen främst av en stor andel sand, men närmare sluttningarna ökar även lerhalten. De totala halterna av karbonat och ”aktivt” kalciumkarbonat är i allmänhet låga men ökar ju högre upp man kommer.

8.3. *Miljöförhållanden (mänskliga faktorer)*

Vinstockarna binds upp, med undantag av de som vetter mot klostret, vilka gobeletformas av estetiska skäl. Två beskärnings- och uppbindningssystem används: guyot (för sauvignon blanc, merlot och cabernet sauvignon) och cordon de royat (för övriga sorter). Guyotmetoden används för druvsorter med små klasar, medan cordonmetoden gör det möjligt att bättre reglera produktionen för övriga sorter. Sommarbeskärningen utförs när vinrankorna sätter knopp, och denna typ av beskärning är nödvändig för att justera vinodlingarnas avkastning. Den föreslagna högsta avkastningen är 60 hektoliter per hektar, men den verkliga genomsnittliga avkastningen överskrider inte 40 hektoliter per hektar på grund av de metoder som tillämpas på vingården. Områdets låga avkastning och fysiska egenskaper bidrar till produktens kvalitet och särdrag.

Efter flera års arbete på vinodlingarna har de olika sorter som planterats anpassat sig till odlingsområdet i ”Abadía Retuerta” och uppvisar särskilda kvalitetsegenskaper.

Utöver det stora antal druvsorter som odlas har man varit mån om att välja ut mikroorganismer som naturligt förekommer i vinodlingen (och som ger upphov till de huvudsakliga biokemiska reaktionerna i vinet) eftersom jordmånen i kombination med klimatförhållandena gör att de anpassar sig väl och överlever i området.

På så vis har man kunnat isolera flera mikroorganismer som naturligt förekommer i vinodlingsområdet ”Abadía Retuerta”, däribland den inhemska jästsorten *Saccharomyces verevisiae* subsp. *cerevisiae* och den inhemska bakterien *Oenococcus oeni*, vilka införlivas i vinproduktionen i början av varje skörd.

Hanteringen av druvorna under skörden och vinframställningen i ”Abadía Retuerta” skiljer sig även från de traditionella hanteringsmetoderna i de omgivande områdena. Vid hanteringen av druvorna förlitar man sig på tyngdkraften, och man undviker på så vis användningen av pumpar, vilket gynnar utvecklingen av naturliga processer och leder till en mer återhållsam och skonsam bearbetning. Genom att använda inhemska jäsningsmikroorganismer kan man även framställa viner som tydligt kan härledas till sitt ursprungsområde, bättre bevarar sina fruktiga dofter och har stabilare färg.

8.4. *Vinets kvalitet och egenskaper*

De viner som framställs i ”Abadía Retuerta” har följande unika egenskaper tack vare särdragen i det geografiska område som de härrör från:

1) Det extrema klimatet och de tydliga temperaturskillnaderna mellan dag och natt gör att druvorna får mogna långsamt och ordentligt, vilket ger fylliga och välstrukturerade viner med intensiv färg och höga halter av polyfenolföreningar (t.ex. antocyaniner).

2) Jordmånens textur, sammansättning och näringsämnen, och närheten till floden i ett område med begränsad nederbörd, ger vinerna en robust karaktär och en bra balans mellan alkohol, syra och pH-värde.

3) Användningen av inhemska jästsorter från själva vinodlingen ger vinet en särprägel och en komplex aromatisk profil. Det har en ren och frisk doft, med både fruktiga och blommiga toner, och mycket specifika inslag av balsam och buskar som växer i Medelhavsområdet (örter som timjan, lavendel och solvända), vilka påminner om växtligheten i miljön som skyddar vinodlingsskiftena och särskiljer vinerna från de viner som framställs i de närliggande områdena.

4) Vintillverkningen kan genomföras på ett skonsammare och mer naturligt sätt eftersom tyngdkraften används i alla processer. Vinerna får på så vis en fylligare och fruktigare smak, en mer långvarig doft och en tanninstruktur som är finare och mindre rustik än de viner som framställs i det omgivande området.

5) Dessa egenskaper gör att vinerna lämpar sig ypperligt för mognadslagring och lagring, antingen på fat eller, i fråga om röda viner, på flaska, något som tydligt har visat sig sedan tillverkningen inleddes 1996.

Det är rätt ovanligt att vita viner framställs i området på grund av höjden och det extrema klimatet, men vissa av skiftena i ”Abadía Retuerta”, som är väl skyddade av vegetationen och ligger i närheten av floden Duero, har luckrare jord och grus, vilket gör det möjligt att framgångsrikt odla gröna druvsorter.

Vita viner är därför en sällsynthet i Duerodalen. När det gäller ”Abadía Retuerta” har man lyckats väl med att få vissa gröna druvsorter att mogna, och de viner som framställs är ljust halmgula med inslag av guld. De har en komplex och intensiv doft som påminner om stenfrukt, med inslag av ananas och grapefrukt samt lätt rostade aromer. De utmärks även av sin fylliga och oljiga smak. Fatlagringen ger vinerna en frisk och citrusaktig smak med rökig och lätt kryddig doft.

8.5. *Orsakssamband*

Områdets unika natur i den smala Duerodalen, där fukt och kall luft samlas, i kombinationen med det skydd som flodkröken och den omgivande växtligheten ger, skapar ovanliga väderförhållanden. De präglas i sin tur av platsens jordarter, vilka har stor betydelse för kvaliteten på de druvor som odlas och därmed även på de viner som framställs.

Sommarvädret (och i synnerhet temperaturskillnaderna) i kombination med sand- och grusjorden i ”Abadía Retuerta” innebär att solens strålar reflekteras tillbaka mot druvklasarna under dagen och värmer upp jorden. Den orografiska effekten av temperaturinversionen nere i dalgången (där fukt och kalla luftmassor samlas) tillsammans med det sandbaserade materialet (som har en högre värmestrålningskoefficient) innebär att temperaturen sjunker snabbare nattetid. Allt detta leder till större temperaturskillnader mellan dag och natt, vilket direkt påverkar hur druvorna mognar i området, samtidigt som druvskalen också blir tjockare än i andra zoner. Det innebär även att de har en intensivare färg eftersom en högre halt av antocyaniner byggs upp. Detta har i sin tur en bestående effekt på vinet som innebär att vinet, efter den extracellulära macerationsprocessen under och efter jäsning, har en intensivare färg och högre polyfenolhalt än andra viner som framställs i det omgivande området. Detta ger den viktigaste egenskapen hos de röda viner som framställs i ”Abadía Retuerta”: deras utmärkta struktur och långa eftersmak.

Årsmedeltemperaturen skiljer sig från den i de omgivande områdena. Detta leder till en långsammare mognadsprocess, med en längre växtcykel och jämnare syrahalt eftersom den tekniska mognaden är mer balanserad. Resultatet blir viner med en utmärkt balans mellan syra och alkoholhalt, där det finns tillräckligt med syra men ingen skärpa i smaken.

De druvor som odlas i ”Abadía Retuerta”, vars jordmån främst är kalkhaltig med låga halter av organiskt material, har tillsammans med odlingsmetoderna bidragit till att skapa en miljö där särskilda mikroorganismer trivs. Dessa mikroorganismer har kunnat anpassa sig och föröka sig i området och har på så vis blivit ett karakteristiskt inslag. Efter att noggrant ha identifierat, avskilt och beskrivit stammar av intresse blev det möjligt att införliva denna mikroflora i produktionsprocessen genom att använda en inhemsk jästsort under jäsningen. De viner som framställs i ”Abadía Retuerta” har således särskilda egenskaper som skiljer sig avsevärt från dem i de omgivande områdena, och de har en frisk och intensiv aromatisk profil (skogsbär, ananas, grapefrukt, blommiga och exotiska toner osv.). Dessutom bildar de inhemska bakterierna låga halter av biogena aminer under den malolaktiska jäsningen.

Även om det avgränsade geografiska området för ”Abadía Retuerta” ingår i området för den skyddade geografiska beteckningen ”Castilla y León” skiljer sig egenskaperna hos Abadía Retuerta-vinerna ändå väsentligt från viner med den skyddade geografiska beteckningen ”Castilla y León” SGB och från de viner som framställs i det närliggande området med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Ribera del Duero”. De specifika skillnaderna är som följer: Skyddad geografisk beteckning

Castilla y León ”	Abadía Retuerta”	SKILLNAD
> 11,0	> 12,0	Högre alkoholhalt
16 000 kg	8 000 kg	Lägre avkastning per hektar
< 13,36 meq/l	< 16,7 meq/l	Högre halt av flyktiga syror
”Ribera del Duero” SUB	ABADÍA RETUERTA	SKILLNADER
> 11,0 för vita viner > 11,5 för röda viner	> 12,0	Högre alkoholhalt
7 000 kg	8 000 kg	Större avkastning per hektar
< 8,33 mekv/l	< 16,7 mekv/l	Högre halt av flyktiga syror

8.6.

Ansökan om den skyddade ursprungsbeteckningen ”Abadía Retuerta” görs av en ensam sökande eftersom villkoren för det undantag som fastställs i artikel 95 i förordning (EU) nr 1308/2013 uppfylls. Mer specifikt gäller dessutom följande i enlighet med artikel 2.1 i förordning (EG) nr 607/2009:

a) Den berörda personen är den enda producenten inom det avgränsade geografiska området. Det finns bara en vinodlare (som även är vintillverkaren) inom det avgränsade område som anges i avsnitt 4. Det finns således inga andra odlare eller vintillverkare, vilket betyder att det för tillfället inte finns någon möjlighet för andra deltagare att ansluta sig till projektet. Om andra producenter skulle börja bedriva verksamhet i det avgränsade geografiska området i framtiden får emellertid även dessa använda det registrerade namnet, förutsatt att de uppfyller villkoren i produktspecifikationen.

b) Det avgränsade området är beläget inom det område som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen ”Castilla y León” och angränsar till området med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Ribera del Duero”. Trots detta finns det förhållanden i området som gör att det skiljer sig avsevärt från omgivande avgränsade områden, och även produktens egenskaper skiljer sig från egenskaperna hos produkterna i de omgivande avgränsade områdena, så som även förklarats i tidigare avsnitt.

Viner som tillverkas i ”Abadía Retuerta” har samma egenskaper som de viner som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen ”Castilla y León”, men de har också andra egenskaper som skiljer sig från övriga viner med denna skyddade geografiska beteckning och som inte heller påträffas hos viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Ribera del Duero”. Dessa särskilda egenskaper finns enbart i det avgränsade området (*pago* eller vingård).

Av avgörande betydelse för dessa särskilda egenskaper är de druvsorter som odlas i ”Abadía Retuerta”, vilka avsevärt skiljer sig från de dominerande druvsorterna i de närliggande vinodlingsområdena. I det område som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Ribera del Duero” och på de omkringliggande vingårdarna som framställer viner med den skyddade geografiska beteckningen finns det i praktiken en monokultur bestående av druvsorten tempranillo (och dess olika synonymer). I ”Abadía Retuerta” odlas ett antal olika sorter (upp till nio blå och fem gröna druvsorter), vilket gör det möjligt att framställa blandviner eller olika endruvsviner med tempranillo. I kombination med de särskilda odlings- och klimatförhållanden som nämns ovan och produktionsförhållandena som kräver minimala insatser, innebär detta att vinerna får särskilda egenskaper som skiljer sig från egenskaperna hos vinerna i de omgivande områdena.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

1. ”Vino de pago” (vin från en särskild vingård) är ett traditionellt uttryck i den mening som avses i artikel 112.1 a i förordning (EU) nr 1308/2013. I enlighet med artikel 119.3 b i den förordningen får uttrycket därför användas vid märkning av viner i stället för ”Denominación de Origen Protegida” (”skyddad ursprungsbeteckning”).
2. Viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Abadía Retuerta” får märkas med de traditionella uttrycken ”CRIANZA”, ”RESERVA” och ”GRAN RESERVA” i enlighet med artikel 112.1 b i förordning (EU) nr 1308/2013, under förutsättning att de uppfyller de användningsvillkor som anges i gällande lagstiftning och i den elektroniska databasen E-Bacchus.
3. Viner som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Abadía Retuerta” får också märkas med termen ”ROBLE” (dvs. ek), förutsatt att de uppfyller gällande lagstiftning.

Länk till produktspecifikationen

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