

## ALTRI ATTI

## COMMISSIONE EUROPEA

**Pubblicazione del documento unico di cui all'articolo 94, paragrafo 1, lettera d), del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio e del riferimento alla pubblicazione del disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo**

(2021/C 505/06)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda ai sensi dell'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(1)</sup> entro due mesi dalla data di pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«ABADÍA RETUERTA»

PDO-ES-02481

**Data di presentazione della domanda: 12 settembre 2018**

**1. Nome da registrare**

Abadía Retuerta

**2. Tipo di indicazione geografica**

DOP

**3. Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

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

Vini bianchi

I vini bianchi presentano un aspetto chiaro e il colore va dal giallo paglierino al giallo verdognolo o dorato. L'aroma comprende note di frutta a nocciolo e/o di frutta esotica. Hanno un'acidità equilibrata senza risultare aspri in bocca e un aroma retronasale che ricorda i frutti a nocciolo e/o i frutti esotici.

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

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

(1) GUL 347 del 20.12.2013, pag. 671.

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	16,7
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	200

#### Vini rossi

I vini rossi presentano un aspetto limpido con un colore intenso o molto forte. Sono di colore rosso rubino con tonalità più ambrate man mano che invecchiano. L'odore presenta note di frutti rossi e/o neri, con note balsamiche, speziate e/o tostate. Questi vini sono ben strutturati in bocca, con una finitura lunga (o molto lunga) e un aroma retronasale che unisce note fruttate a sentori specifici del processo di invecchiamento.

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

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12,0
Acidità totale minima	60,00 milliequivalenti/litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	16,7
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	150

## 5. Pratiche di vinificazione

### a. Pratiche enologiche essenziali

#### Pratica colturale

Le viti sono formate utilizzando i sistemi tradizionali di potatura a spalliera o loro varianti. La densità minima è di 1 000 viti/ha e la densità massima è di 5 000 viti/ha.

#### Pratiche enologiche specifiche

- Vino rosso monovarietale ottenuto esclusivamente da una delle varietà rosse autorizzate. I vini rossi multivarietali sono prodotti su base individuale per ciascuna varietà di uve, con «coupage» o successiva miscelazione multivarietale. Le varietà possono anche essere mescolate in un'unica vasca prima di essere vinificate. La macerazione dura tra 6 e 30 giorni.
- I vini bianchi sono prodotti su base individuale per ciascuna varietà di uve, con «coupage» o successiva miscelazione multivarietale nel caso del vino bianco multivarietale. Le varietà possono anche essere mescolate in un'unica vasca prima di essere vinificate. Le miscelazioni multivarietali devono essere preparate utilizzando le varietà autorizzate per il vino bianco. Dopo un breve periodo di macerazione con le bucce, le uve vengono pressate e il mosto viene decantato a freddo.
- Il lievito autoctono selezionato è utilizzato in tutti i casi.
- Le norme sulla durata dell'invecchiamento sono le seguenti:
  - vini rossi monovarietali: invecchiamento in botti di legno per almeno 12 mesi.
  - Vini rossi multivarietali: invecchiamento in botti di legno per almeno 6 mesi.
  - Vini rossi multivarietali: invecchiamento in serbatoi di acciaio o in botti di legno per almeno 3 mesi.

Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche

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

b. *Rese massime*

8 000 kg di uve per ettaro

60 ettolitri per ettaro

**6. Zona geografica delimitata**

La zona geografica delimitata è ubicata nel comune di Sardón de Duero, nella provincia di Valladolid, situata nel poligono 2, che comprende le seguenti parcelle: parcella 1, parcella 4, parcella 5, parcella 6, parcella 8, parcella 9, parcella 10, parcella 13, parcella 14 e parcella 9000, come indicato nel sistema spagnolo di identificazione delle parcelle agricole (SigPac), pubblicato alla data di approvazione dell'autorità competente, che costituisce una porzione continua di terreno.

Poligono	Parcella	Superficie (ha)
2	1	146,69
2	4	73,06
2	5	116,6
2	6	55,82
2	8	30,12
2	9	9,44
2	10	10,12
2	13	2,99
2	14	115,21
2	9 000	0,44
Totale		560,49 ha

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

ALBILLO MAYOR

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

GARNACHA TINTA

GEWÜRZTRAMINER

GODELLO

GRACIANO

MALBEC

MERLOT

PETIT VERDOT

PINOT NOIR

RIESLING

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO

VERDEJO

## 8. Descrizione del legame/dei legami

### CONDIZIONI AMBIENTALI (FATTORI NATURALI)

La zona geografica delimitata è costituita da 560,59 ettari ed è una porzione continua di terreno. È situata nella zona geografica storicamente denominata «Abadía Retuerta» in riferimento al sito costituito dai vasti terreni che circondavano il Monastero della Retuerta. In base al secondo significato attribuito nel Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española, «abadía» o «abbazia» è una «chiesa e monastero il cui territorio è governato da un abate». I terreni che compongono questo territorio erano stati assegnati ai monasteri dai reali e dalla nobiltà e, nel caso dell'«Abadía Retuerta», risalgono all'anno 1143. La valle del Duero è diventata una zona di insediamenti monastici dopo l'occupazione musulmana. Questi insediamenti fungevano non solo da centri di evangelizzazione, ma svolgevano anche un importante ruolo economico, dando un impulso all'allevamento e all'agricoltura. La presenza di questi grandi monasteri ha fatto sì che il territorio acquisisse importanza dal punto di vista agricolo, in quanto il legame con il vino è particolarmente significativo e rimane così a tutt'oggi.

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

L'«Abadía Retuerta» è situata in una posizione unica, nel bacino più stretto, ubicato sul fondo della valle formata dal fiume Duero, nel tratto che attraversa la provincia di Valladolid. La zona geografica delimitata è situata sulle rive terrazzate di uno dei suoi meandri, affiancate da due pianure di natura marno-calcareo più elevate (altitudine di 880 m), che si trovano in prossimità dei confini settentrionali e meridionali, e da boschi di quercia e di pini silvestri sulle estremità meridionale, orientale e occidentale della zona delimitata, che hanno l'effetto di regolare i livelli di umidità. La zona è perfettamente delimitata da elementi dell'ambiente fisico che circondano la zona dell'«Abadía Retuerta».

### Clima

Il clima dell'«Abadía Retuerta» ha un marcato carattere continentale, con l'influenza della coltre di nubi atlantica e precipitazioni moderate, con estati secche. Fiancheggiata da un lato dal fiume Duero, che costituisce una «barriera», e dall'altro dalla pianura, si trova in una zona climatica molto particolare.

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

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

Tabella 1

### Temperature medie mensili (°C)

Stazione	Gen	Feb	Mar	Apr	Mag	Giu	Lug	Ago	Set	Ott	Nov	Dic
Sardón (Granja)	2,7	4,1	6,6	8,6	12,7	16,6	20	19,5	16,6	11,7	6,2	3,3
Abadía Retuerta	3,1	4,8	6,2	8,8	12,5	17	20,5	19,9	16,5	11,8	6,3	3
Tudela de Duero	3,1	4,7	7,6	10,1	13,8	18,4	21,6	20,8	17,6	12,5	6,5	3,4

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

Le viti dell'«Abadía Retuerta» hanno quindi un ciclo vegetativo più breve e questo è uno degli elementi che rendono unica la viticoltura locale.

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

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

Tabella 2.

### Temperature medie annuali e precipitazioni (°C)

STAZIONE	A.A.T. (°C)	A.A.P. (mm)
Sardón (Granja)	10,7	450,3
ABADÍA RETUERTA	10,8	489,8
Tudela de Duero	11,7	443,3
Valbuena de D.	-	475,1
Quintanilla de O.	-	435,9
Peñafiel	-	475,4

Analizzando tutti i dati climatici, si può individuare una zona mesoclimatica nell'«Abadía Retuerta» delimitata dal bacino del Duero, che funge da barriera termica e che separa l'area da Granja Sardón, e le elevate altitudini della pianura di Quintanilla.

Tale assetto offre caratteristiche climatiche specifiche, in cui l'aria più fredda che proviene dalla pianura, situata a un'altitudine di quasi 900 m, incontra l'umidità del fiume Duero, a 725 m.

Si tratta quindi di una zona isolata, fredda, con elevati rischi di gelo, con valori relativamente bassi negli indici bioclimatici per la viticoltura, che consentono una buona maturazione con uve molto equilibrate e un elevato potenziale di produzione vinicola.

#### Suoli

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

Vi è una grande varietà di tipi di rocce (conglomerati, sabbia, marne con e senza gesso, argilla e calcare) e unità morfologiche (pianure, pendenze, pendici, terrazze e terreni agricoli pianeggianti). A questa complessità si aggiunge un'importante peculiarità dell'«Abadía Retuerta» per quanto riguarda il vigneto: copertura di sabbie di spessore variabile da alcuni centimetri a diversi metri. Questa sabbia copre spesso suoli nascosti di enorme diversità.

Il pH del suolo nella zona dell'«Abadía Retuerta» è omogeneo, con una leggera alcalinità, bassi livelli di sostanza organica e una consistenza variabile tra terreno sabbioso limoso e argilla limosa, con un'elevata percentuale di sabbia predominante in quasi tutta la zona, sebbene il contenuto argilloso aumenti più in prossimità della zona dei pendii. I livelli totali di carbonato e di carbonato di calcio «attivo» sono generalmente bassi, ma aumentano con l'altitudine.

#### CONDIZIONI AMBIENTALI (FATTORI UMANI)

Le viti sono allevate a spalliera, ad eccezione di quelle rivolte verso l'abbazia, che sono allevate ad alberello per motivi estetici. Si utilizzano due sistemi di potatura: Guyot (per Sauvignon Blanc, Merlot e Cabernet Sauvignon) e Cordon de Royat (per le altre varietà). La potatura del Guyot è utilizzata per le varietà a piccoli cluster, mentre la potatura del Cordon ci consente di regolamentare meglio la produzione nelle altre varietà. La potatura verde viene effettuata quando le viti germogliano. Ciò è necessario per adeguare le rese viticole. Sebbene le rese massime proposte siano di 60 ettolitri per ettaro, le rese medie effettive non superano 40 ettolitri per ettaro a causa di tali pratiche nel vigneto. Le basse rese e le caratteristiche fisiche dell'«Abadía Retuerta» contribuiscono alla sua qualità e al suo carattere distintivo.

Dopo anni di lavoro nei vigneti, le numerose varietà piantate si sono adattate al terroir dell'«Abadía Retuerta», presentando le loro qualità distintive e caratteristiche specifiche.

Oltre all'ampia varietà di vitigni coltivati, si è provveduto a selezionare le popolazioni di microbiota autoctone (e responsabili delle principali reazioni biochimiche dei vini), in quanto le condizioni pedoclimatiche si combinano per garantire il loro corretto adattamento e la loro sopravvivenza.

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

Anche la manipolazione delle uve nella vendemmia e durante la vinificazione dell'«Abadía Retuerta» differisce da quella tradizionale nelle zone circostanti. Essa si basa sulla gravità, una forma di lavorazione delle uve in cui si evita l'uso di pompe, favorendo lo sviluppo di processi naturali per una lavorazione più rispettosa e attenta. Analogamente, l'uso di microbioti autoctoni in fermentazione produce vini perfettamente identificabili con il terroir da cui provengono, che preservano meglio gli aromi fruttati e presentano un colore più stabile.

#### QUALITÀ E CARATTERISTICHE DEL VINO

I vini ottenuti nell'«Abadía Retuerta» presentano alcune caratteristiche uniche a causa delle peculiarità della zona geografica da cui provengono:

1. il clima estremo e le marcate oscillazioni tra le temperature diurne e notturne consentono alle uve di maturare in maniera lenta e precisa, producendo vini di colore e volume intenso, ben strutturati con elevati livelli di composti polifenolici come gli antociani.
2. La consistenza e la composizione dei suoli e delle loro sostanze nutritive, nonché la vicinanza del fiume in una zona caratterizzata da precipitazioni limitate conferiscono ai vini un carattere robusto e un buon equilibrio tra titolo alcolometrico e acidità e pH.
3. L'uso di lieviti autoctoni provenienti dal vigneto stesso conferisce al vino una personalità distintiva, un profilo aromatico complesso, pulito e sia fruttato che floreale, nonché fresco con note molto particolari di balsamo e macchia mediterranea (erbe quali timo, lavanda e cisto), che ricorda la vegetazione nell'ambiente che protegge le parcelle viticole e che distingue i vini da quelli delle zone limitrofe.
4. L'uso della gravità in tutti i processi di vinificazione consente di effettuare la produzione in maniera più delicata e naturale, il che si traduce in un'espressione più ampia e fruttata al palato, un aroma dalla durata più lunga, con una struttura tannica più fine e meno rustica rispetto ai vini della zona circostante.
5. Queste caratteristiche li rendono idonei alla maturazione e all'invecchiamento, sia in botti che in bottiglia per i vini rossi, come si è visto fin dall'inizio della produzione nel 1996.

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

I vini bianchi sono quindi una rarità nella valle del Duero. Presso l'«Abadía Retuerta» abbiamo raggiunto un'eccellente maturazione di alcune varietà bianche e i loro vini presentano un colore paglierino brillante con riflessi dorati. Sono complessi e intensi al naso, ricordano i frutti a nocciolo con sentori di ananas e pompelmo e aromi leggermente tostati. Il loro volume e la loro untuosità al palato sono degni di nota. Il tempo trascorso nelle botti conferisce un sapore fresco di agrumi con aromi affumicati e leggermente speziati.

#### NESSO DI CAUSALITÀ

L'eccezionale enclave naturale rappresentata dall'«Abadía Retuerta» nella stretta valle del Duero, dove si accumulano umidità e aria fredda, unitamente alla protezione fornita dalla curva del fiume e dalla vegetazione circostante, danno luogo a condizioni meteorologiche insolite. Il tutto è fortemente condizionato dai tipi di suolo presenti, che influenzano chiaramente la qualità delle uve prodotte e, in ultima analisi, dei vini che ne derivano.

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

La temperatura media annua differisce da quella delle zone circostanti. Ciò ha l'effetto di un processo di maturazione più lento, con un ciclo più lungo e valori di acidità meglio compensati grazie al fatto che la maturità tecnologica è più equilibrata. Il tutto si traduce in vini con un ottimo equilibrio tra acidità e gradazione alcolica. L'acidità è adeguata, senza però asprezza.

Le uve coltivate nei terreni dell'«Abadía Retuerta», prevalentemente calcarei e a basso contenuto di materia organica, hanno dato luogo, insieme alle pratiche colturali, a specifici microrganismi in grado di adattarsi e moltiplicarsi nella zona, diventando un elemento caratteristico. Dopo l'identificazione, l'isolamento e la caratterizzazione esaustivi dei ceppi di interesse, è stato possibile integrare questo microbiota nel processo di produzione, utilizzando un lievito autoctono durante il processo di fermentazione, conferendo ai vini «Abadía Retuerta» caratteristiche molto individuali che differiscono da quelle delle zone circostanti, vini con un profilo aromatico fresco e intenso (frutti di bosco, ananas, pompelmo, note floreali ed esotiche, ecc.). Analogamente, durante la fermentazione malolattica i batteri indigeni producono bassi livelli di ammine biogene.

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

IGP «Castilla y León»	«Abadía Retuerta»	DIFFERENZA
> 11,0	> 12,0	Titolo alcolometrico più elevato
16 000 kg	8 000 kg	Resa inferiore per ettaro
< 13,36 meq/l	< 16,7 meq/l	Acidità volatile più elevata

«Ribera del Duero» DOP	«Abadía Retuerta»	DIFFERENZA
>11,0 nei bianchi >11,5 nei rossi	> 12,0	Titolo alcolometrico più elevato
7 000	8 000 kg	Resa superiore per ettaro
< 8,33 meq/l	< 16,7 meq/l	Acidità volatile più elevata

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

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

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

Sebbene i vini «Abadía Retuerta» condividano le caratteristiche dell'IGP «Castilla y León», essi possiedono però proprietà distintive che non si riscontrano negli altri vini dell'IGP o nei vini della DOP «Ribera del Duero». Tali peculiarità possono essere individuate soltanto nella zona geografica delimitata (il *pago*, ossia territorio a vocazione vitivinicola).

Un elemento chiave di tali caratteristiche distintive deriva dalla mappa dei vitigni dell'«Abadía Retuerta», che differisce dalle principali combinazioni di vitigni coltivati nei vigneti limitrofi. Nella zona della DOP «Ribera del Duero» e nei vigneti circostanti utilizzati per la produzione dei vini IGP, esiste praticamente una monocoltura del vitigno Tempranillo, compresi i suoi diversi sinonimi. Nell'«Abadía Retuerta» sono state istituite diverse varietà (fino a nove varietà rosse e cinque varietà bianche) che ci hanno consentito di ottenere vini coupage o caratteristici del Tempranillo monovarietali. Ciò, unitamente alle particolari condizioni agroclimatiche già menzionate e alla natura minima di intervento delle condizioni di produzione, conferisce ai vini il loro profilo specifico che differisce da quello delle zone circostanti.

## 9. Ulteriori condizioni essenziali

Quadro normativo:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

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

### Link al disciplinare del prodotto

[www.itacyl.es/documents/20143/342640/Ppta+PCC+VP+Abad%C3%ADa+Retuerta.docx/f301c97f-d1d1-efae-cf60-96b87ee0ca46?](http://www.itacyl.es/documents/20143/342640/Ppta+PCC+VP+Abad%C3%ADa+Retuerta.docx/f301c97f-d1d1-efae-cf60-96b87ee0ca46?)

---