C/2024/1949

5.3.2024 г.

Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(C/2024/1949)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ([1]).

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„Rueda“

PDO-ES-A0889-AM04

Дата на съобщението: 19.12.2023 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. **Изменение на разпоредбите относно етикетирането**

Описание:

Заличава се изискването за задължително посочване на годината на реколтата върху вторичните етикети (които не включват задължителните данни).

Изменението се отнася до точка 8, буква б), подточка 3 от продуктовата спецификация и точка 9 от единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като промяната в характеристиките на етикетирането не попада в нито една от категориите, посочени в член 105, параграф 2 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 (единна обща организация на пазара).

Основание:

Принципът на устойчивост, който е заложен в новите публични и частни политики и стратегии в лозаро-винарския сектор, е причина да се пристъпи към преразглеждане на продуктовата спецификация в контекста на въздействието върху околната среда. Съответно изменението се счита за необходимо, тъй като с него ще се ограничи въздействието на производството на етикети върху околната среда — занапред етикетите ще могат да се използват за различни години на реколтата, без да е необходимо те да бъдат унищожавани, каквато беше досегашната практика.

2. **Включване на орган с делегирани правомощия за контрол**

Описание:

Включват се данни за органа, на който е делегирана проверката на съответствието с продуктовата спецификация.

Изменението се отнася до точка 9, буква а) от продуктовата спецификация, но не засяга единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като не попада в нито една от категориите, посочени в член 105, параграф 2 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 (единна обща организация на пазара).

Основание:

Задачите, свързани с проверките за съответствие, се делегират на регулаторния съвет за наименованието за произход „RUEDA“ съгласно решение на генералния директор на Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León [Институт по селскостопански технологии на Кастилия и Леон] в качеството му на компетентен орган, при условие че този регулаторен съвет разполага с акредитация по стандарт UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 — „Оценка на съответствието. Изисквания към органите за сертифициране на продукти, процеси и услуги“. Органът за контрол и сертифициране е:

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

РЕГУЛАТОРЕН СЪВЕТ ЗА НАИМЕНОВАНИЕТО ЗА ПРОИЗХОД „RUEDA“
Calle Real, 8
47490 Rueda - Valladolid
ИСПАНИЯ

Телефон: +34 983868248

Адрес на електронна поща: direcció@dorueda.com

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

Rueda

2. **Вид на географското указание:**

ЗНП — защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

3. Ликьорно вино

5. Качествено пенливо вино

4. **Описание на виното или вината**

1. БЯЛО ВИНО

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Външен вид: бледожълт до сламеножълт цвят със златисти или зеленикави тонове. Бистър.

Мирис: подчертан. Среден интензитет, с преобладаващи първични плодови и/или цветни и/или тревисти аромати.

Вкус: подчертан, свеж, със среден до висок интензитет.

Органолептичните характеристики на белите вина, преминали процес на ферментация или стареене в бъчва, трябва да отговарят на вида на производството. На външен вид цветовете могат да бъдат по-наситени (среден до висок интензитет). Мирисът трябва да се характеризира с типичните след стареене в бъчва аромати. Вкусът трябва да е наситен и таниново добре изразен, а послевкусът да напомня за третичните аромати.

* По отношение на допустимите стойности, които не са посочени, трябва да се спазва действащото законодателство.

* Максимално съдържание на летливи киселини: при белите вина, преминали процес на ферментация и/или стареене в бъчва, съдържанието на летливи киселини не трябва да надвишава 1 g/l (като съдържание на оцетна киселина).

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	11
Минимална обща киселинност	4,7 g/l (изразена като съдържание на винена киселина)
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	10,83
Максимално общо съдържание на серен диоксид (mg/l)	180

2. ЧЕРВЕНО ВИНО ОТ СЪОТВЕТНАТА ГОДИНА

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Външен вид: рубиненочервен до черешовочервен цвят с виолетови тонове. Бистър.

Мирис: среден интензитет с преобладаващи първични аромати на черни и/или червени плодове.

Вкус: подчертан, със среден до висок интензитет.

* По отношение на допустимите стойности, които не са посочени, трябва да се спазва действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	12
Минимална обща киселинност	4 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	11,67
Максимално общо съдържание на серен диоксид (mg/l)	150

3. ЧЕРВЕНИ ВИНА НА ПОВЕЧЕ ОТ ЕДНА ГОДИНА (ПРЕМИНАЛИ ПРОЦЕС НА СТАРЕЕНЕ В БЪЧВА)

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Външен вид: рубиненочервен до черешовочервен цвят. Бистър.

Мирис: среден до висок интензитет. В тези вина могат да се появят първични, вторични (на дрожди и/или хлебни) и типични за стареенето в дъбови бъчви третични аромати.

Вкус: подчертан, с послевкус, напомнящ стареенето в дъбови бъчви.

* Максимално съдържание на летливи киселини: 13,33 meq/l до 10° алкохол + 0,06 g/l за всеки алкохолен градус над 10°.

* По отношение на допустимите стойности, които не са посочени, трябва да се спазва действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	12
Минимална обща киселинност	4 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	13,33
Максимално общо съдържание на серен диоксид (mg/l)	150

4. ЛИКЬОРНО ВИНО — Dorado

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Външен вид: златистожълт или златист цвят. Бистър.

Мирис: с висок интензитет. Запазват се вторичните аромати (хлебни, на дрожди), придружени от третични аромати на дървесина, като например препечени, пушени и/или пикантни нотки, както и/или нотки на сушени плодове.

Вкус: балансиран, глицеринов, със среден до висок интензитет и с послевкус, напомнящ за третичните аромати (на сушени плодове и/или препечени и/или пикантни нотки).

* По отношение на допустимите стойности, които не са посочени, трябва да се спазва действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	15
Минимална обща киселинност	4 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално общо съдържание на серен диоксид (mg/l)	150

5. ЛИКЬОРНО ВИНО — Pálido

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Външен вид: сламеножълт до бледозлатист цвят. Бистър.

Мирис: с висок интензитет. Запазват се вторични и третични аромати, които са резултат от биологичната фаза на отлежаване (на бадеми и/или хлебна мая, и/или подправки).

Вкус: балансиран, глицеринов, с послевкус, напомнящ за типичните за биологичното стареене аромати.

* По отношение на допустимите стойности, които не са посочени, трябва да се спазва действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	15
Минимална обща киселинност	4 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално общо съдържание на серен диоксид (mg/l)	150

6. КАЧЕСТВЕНО ПЕНЛИВО ВИНО, бяло и розе

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Външен вид: бистър. Мехурчета със средна до висока трайност.

Мирис: преобладаващи първични аромати (цветни и/или плодови) и вторични (хлебни и/или на дрожди). Подчертан, със среден до висок интензитет.

Вкус: балансиран. Свеж, с добре интегриран въглероден диоксид (мехурчета), с леки нотки на вторични аромати (хлебни и препечени). Подчертан, с нисък до висок интензитет.

* По отношение на допустимите стойности, които не са посочени, трябва да се спазва действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	9,5
Минимална обща киселинност	4,7 g/l (изразена като съдържание на винена киселина)
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	0,65
Максимално общо съдържание на серен диоксид (mg/l)	180

5. **Енологични практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

1. Минимална гъстота на засаждане при новите насаждения

Практика на отглеждане

Минималната гъстота на засажданите от 2019 г. насам лозя, предназначени за отглеждане на грозде за производството на вино със ЗНП „RUEDA“, е 1 100 растения на хектар.

2. Условия на производство — потенциално алкохолно съдържание

Специфична енологична практика

Минималното потенциално алкохолно съдържание на партидите на гроздовата реколта в е 12 % об. за червените сортове и 10,5 % об. за белите сортове.

При партидите грозде, предназначено за производството на качествени пенливи вина, позволеното минимално потенциално алкохолно съдържание е 9,5 % об. Тези партиди не могат да бъдат използвани за производството на други типове вина.

3. Рандеман

Специфична енологична практика

Общият рандеман не трябва да надвишава 72 l на 100 kg грозде.

4. Условия за стареене

Специфична енологична практика

1) При вината с обозначение „FERMENTADO EN BARRICA“ трябва да се използват дъбови бъчви както за ферментацията, така и за отлежаването върху винени утайки.

2) Виното Dorado трябва да бъде подложено на стареене и окислителен процес в продължение на най-малко четири години и да е престояло в дъбова бъчва поне последните две години преди предлагането му на пазара.

3) Виното Pálido трябва да бъде получено вследствие на биологично стареене и да е престояло в дъбова бъчва поне последните три години преди предлагането му на пазара.

5. Приложимо ограничение при производството на вината

Бяло вино — делът на белите сортове, считани за основни, трябва да бъде най-малко 50 %.

Качествено пенливо вино — делът на сортовете, считани за основни, трябва да бъде най-малко 75 %.

Вино Dorado — сухо ликьорно вино, което трябва да е получено от разрешените сортове Palomino Fino и/или Verdejo.

Вино Pálido — сухо ликьорно вино, което трябва да е получено от разрешените сортове Palomino Fino и/или Verdejo.

Вино розе — делът на разрешените червени сортове трябва да бъде най-малко 50 %.

Червено вино — трябва да е получено изключително от разрешени червени сортове.

5.2. *Максимални добиви*

1. Verdejo, Sauvignon blanc, Chardonnay и Viognier с кордонна формировка

10 000 килограма грозде от хектар

72 хектолитра от хектар

2. Viura с кордонна формировка

12 000 килограма грозде от хектар

86,40 хектолитра от хектар

3. Verdejo, Sauvignon blanc, Chardonnay и Viognier с чашовидна формировка

8 000 килограма грозде от хектар

57,60 хектолитра от хектар

4. Viura и Palomino fino с чашовидна формировка

10 000 килограма грозде от хектар

72 хектолитра от хектар

5. Червени сортове

7 000 килограма грозде от хектар

50,40 хектолитра от хектар

6. Пенливи Verdejo, Sauvignon blanc, Chardonnay и Viognier с кордонна формировка

12 000 килограма грозде от хектар

86,40 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

1 — Районът на производство на ЗНП „RUEDA“ е разположен в южната част на провинция Валядолид и включва малка територия в западната част на провинция Сеговия и северната част на провинция Авила. Общините, съставляващи района на производство, са:

В провинция Валядолид:

Aguasal, Alaejos, Alcazarén, Almenara de Adaja, Ataquines, Bobadilla del Campo, Bocigas, Brahojos de Medina, Carpio del Campo, Castrejón, Castronuño, Cervillego de la Cruz, El Campillo, Fresno el Viejo, Fuente el Sol, Fuente Olmedo, Gomeznarro, Hornillos, La Seca, La Zarza, Lomoviejo, Llano de Olmedo, Matapozuelos, Medina del Campo, Mojados, Moraleja de las Panaderas, Muriel, Nava del Rey, Nueva Villa de las Torres, Olmedo, Pollos, Pozal de Gallinas,

Pozaldez, Puras, Ramiro, Rodilana, Rubí de Bracamonte, Rueda, Salvador de Zapardiel, San Pablo de la Moraleja, San Vicente del Palacio, Serrada, Sieteiglesias de Trabancos, Tordesillas, Torrecilla de la Abadesa, Torrecilla de la Orden, Torrecilla del Valle, Valdestillas, Velascálvaro, Ventosa de la Cuesta, Villafranca del Duero, Villanueva del Duero и Villaverde de Medina.

В провинция Авила:

Blasconuño de Matacabras, Madrigal de las Altas Torres, Órbita (кадастрални участъци 1, 2, 4 и 5) и Palacios de Goda (кадастрални участъци 14, 17, 18, 19 и 20).

В провинция Сеговия:

Aldeanueva del Codonal, Aldehuela del Codonal, Bernuy de Coca, Codorniz, Coca (кадастрален участък 7, отговарящ на окръг Villagonzalo de Coca), Donhierro, Fuentes de Santa Cruz, Juarros de Voltoya, Montejo de Arévalo, Montuenga, Moraleja de Coca, Nava de la Asunción, Nieva, Rapariegos, San Cristóbal de la Vega, Santiuste de San Juan Bautista и Tolocirio.

2. Районът на стареене на вината със ЗНП „RUEDA“ е същият като района на производство.

7. **Винен сорт грозде/винени сортове грозде**

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA TINTA

MACABEO - VIURA

MERLOT

PALOMINO FINO - LISTÁN BLANCO

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO

VERDEJO

VIOGNIER

8. **Описание на връзката (връзките)**

8.1. *Вино*

Континенталният средиземноморски климат (големи температурни амплитуди, дълги и студени зими, късни слани, сухи и горещи лета), почвите (типично чакълести и каменисти, които не благоприятстват изпарението и позволяват максимално огряване от слънцето) и местният сорт (Verdejo) придават характерните особености на тези вина: благодарение на сорта Verdejo белите вина от района на производство се отличават със своята киселинност, вкус и ароматен профил. Вследствие на оптималното узряване на гроздето червените вина са ароматни, балансирани и добре структурирани.

8.2. *Ликьорно вино*

Тези вина се произвеждат в района от незапомнени времена; те са обогатени с алкохол и са преминали процес на стареене; произвеждат се в подземни изби и отлежават в големи бъчви и резервоари с цел получаване на типичните за окислителния процес цвят и аромат. Ликьорните вина, които се получават в резултат на окислителен процес, са последният запазен продукт на традиционното производство в района, и трябва да бъдат съхранени заради техните специфични качества и характер.

8.3. *Качествено пенливо вино*

Специфичният характер на местния сорт Verdejo (изключителна киселинност, ароматен профил и добър вкус) е мотивирал винопроизводителите от района да се заемат с производството на пенливи вина, които са с високо качество и чиито сортови характеристики допълват по оптимален начин вината, получени по традиционния метод.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Условия, свързани с опаковането

Правна рамка:

В националното законодателство.

Вид допълнително условие:

Опаковане в определения географски район.

Описание на условието:

Винопроизводството включва бутилирането на виното и последващото му отлежаване, поради което описаните в продуктовата спецификация органолептични и физикохимични характеристики могат да бъдат гарантирани само ако всички операции във връзка с производството на виното се извършват в определения географски район. Поради това, за да се запази качеството, да се гарантира произходът и да се осигури контрол, като се има предвид, че бутилирането на вината със ЗНП „RUEDA“ е един от възловите елементи за постигането на характеристиките в продуктовата спецификация, тази операция се извършва във винарските изби, разположени в бутилиращите съоръжения в района на производство.

Задължителни данни

Правна рамка:

В законодателството на ЕС.

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането.

Описание на условието:

На видно място върху етикета трябва да присъстват следните задължителни данни: географското наименование „RUEDA“, придружено от обозначението „Denominación de Origen Protegida“ (защитено наименование за произход) и/или от неговото съкращение „DOP“ (ЗНП); вместо „DOP“ (защитено наименование за произход) може да се използва традиционното обозначение „Denominación de Origen“ (наименование за произход).

При всички вина, с изключение на Dorado, Pálido и качествените пенливи вина (бяло и розе), задължително се посочва годината на реколтата.

При качествените пенливи вина задължително се обозначава методът на производство.

Незадължителни данни

Правна рамка:

В националното законодателство.

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането.

Описание на условието:

— Традиционните обозначения „CRIANZA“, „RESERVA“ и „GRAN RESERVA“ се използват при условията, посочени в специфичните стандарти и нормативни уредби, както и в приложимото законодателство.

— Обозначенията, свързани с метода на производство — „ROBLE“ и „FERMENTADO EN BARRICA“, се използват при условията, посочени в специфичните стандарти и нормативни уредби, както и в приложимото законодателство.

— Традиционните обозначения „DORADO“ и „PÁLIDO“ се използват само за типовете вина, определени като такива в съответствие с условията, посочени в специфичните стандарти и нормативни уредби, както и в останалата част от приложимото законодателство.

Незадължителни данни (по-малки географски единици)

Правна рамка:

Определя се от орган за управление на ЗНП/ЗГУ, когато това е предвидено от държавите членки.

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането.

Описание на условието:

Името на географска единица, която е по-малка от изброените в точка 4 от настоящата продуктова спецификация (общини), и обозначението „Vino de pueblo“ могат да се посочат, при условие че 85 % от гроздето, използвано за производството на виното, обхванато от ЗНП, е добито в парцели в рамките на съответната община.

Връзка към продуктовата спецификация

www.itacyl.es/documents/20143/342640/PCC+DOP+RUEDA_en+vigor.docx/7b724005-1ec0-810a-2cb1-2f9548056ead