C/2024/1949

5.3.2024

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína, jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(C/2024/1949)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„Rueda“

PDO-ES-A0889-AM04

Datum oznámení: 19.12.2023

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. **Změna ustanovení o označování**

Popis:

Ruší se povinnost změnit na sekundárním značení (kde nejsou povinné informace) údaj o ročníku.

Změna se týká bodu 8b.3 specifikace výrobku a bodu 9 jednotného dokumentu.

Jde o standardní změnu – změnu týkající se prvků na etiketách, která neodpovídá žádnému z druhů uvedených v čl. 105 odst. 2 nařízení (EU) 1308/2013 (nařízení o společné organizaci trhů).

Odůvodnění:

Kvůli udržitelnosti, která je páteří nových veřejných a soukromých politik a strategií v odvětví vína, se přistoupilo k revizi specifikace výrobku z hlediska dopadů na životní prostředí. Změna byla považována za nutnou, neboť se objektivně projeví v menším dopadu výroby etiket. Etikety bude možné použít pro různé ročníky a nebude třeba je ničit, jako tomu bylo doposud.

2. **Zahrnutí subjektu pověřeného prováděním kontrol**

Popis:

Do specifikace výrobku se zahrnují informace o subjektu, který byl pověřen ověřováním shody.

Změna se týká bodu 9.a specifikace výrobku. Jednotný dokument zůstává stejný.

Jde o standardní změnu, protože neodpovídá žádnému z druhů uvedených v čl. 105 odst. 2 nařízení (EU) 1308/2013 (nařízení o společné organizaci trhů).

Odůvodnění:

Generální ředitel příslušného orgánu – Zemědělského technologického institutu autonomní oblasti Kastilie a León – delegoval kontrolní úkoly na Regulační radu pro označení původu „RUEDA“, která je bude provádět, jakmile získá akreditaci podle normy UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 „Posuzování shody – Požadavky na orgány certifikující produkty, procesy a služby“ Kontaktní údaje kontrolního a certifikačního orgánu jsou tyto:

([1]) Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN «RUEDA»
Calle Real, 8
47490 Rueda - Valladolid
ESPAÑA

Tel. +34 983868248

E-mail: direcció@dorueda.com

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název**

Rueda

2. **Typ zeměpisného označení:**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

3. Likérové víno

5. Jakostní šumivé víno

4. **Popis vína (vín)**

1. BÍLÁ VÍNA

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Vzhled: vína jsou bledě žlutá až slámově žlutá se zlatými nebo zelenkavými odstíny a jsou čistá.

Vůně: jasná a čistá, středně pronikavá s převahou ovocných a/nebo květinových a/nebo bylinných primárních aromat.

Chuť: vína jsou jasná a čistá, svěží, se středním až výrazným tělem.

U bílých vín, která kvasila v sudech nebo zrála, se do organoleptických vlastností promítá způsob výroby. Z vizuálního hlediska mohou mít vína intenzivnější (středně až výrazně sytou) barvu a po čichové stránce budou vykazovat aromata příznačná pro kontakt se sudem. Jejich chuť bude intenzivní, s dobrým vyjádřením třísloviny a v dochuti zůstanou stopy terciárních aromat.

* U parametrů, pro které nejsou limity stanoveny, musí být dodržena platná legislativa.

* Maximální obsah těkavých kyselin U bílých vín, která prošla kvašením a/nebo zráním v sudu, nesmí obsah těkavých kyselin přesáhnout 1 g/l (vyjádřeno obsahem kyseliny octové).

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	11
Minimální celková kyselost	4,7 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	10,83
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	180

2. ROČNÍ ČERVENÁ VÍNA

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Vzhled: vína mají rubínově až třešňově červenou barvu s fialkovými tóny a jsou čistá.

Vůně: středně pronikavá, převažují primární aromata černého a/nebo červeného ovoce.

Chuť: jasná a čistá, mírně až silně intenzivní.

* U parametrů, pro které nejsou limity stanoveny, musí být dodržena platná legislativa.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	12
Minimální celková kyselost	4 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	11,67
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	150

3. ČERVENÁ VÍNA STARŠÍ JEDNOHO ROKU (VYZRÁLÁ V SUDU)

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Vzhled: vína mají rubínově až třešňově červenou barvu a jsou čistá.

Vůně: středně až silně pronikavá. Ve vínech mohou být přítomna primární aromata, sekundární aromata (kvasnice a/nebo pečivo) a terciární aromata příznačná pro školení v dubovém sudu.

Chuť: vína jsou jasná a čistá, v dochuti jsou patrné stopy školení v dubovém sudu.

* Maximální obsah těkavých kyselin (meq/l): 13,33 do 10 % objemových + 0,06 g/l za každý stupeň nad 10 % objemovými.

* U parametrů, pro které nejsou limity stanoveny, musí být dodržena platná legislativa.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	12
Minimální celková kyselost	4 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	13,33
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	150

4. LIKÉROVÁ VÍNA – „Dorado“

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Vzhled: vína jsou zlatě žlutá či zlatá a jsou čistá.

Vůně: silně pronikavá. Ve vínech jsou zachována sekundární aromata (pečivo, kvasnice) a terciární aromata pocházející ze dřeva (pražená a/nebo kouřová a/nebo kořeněná a/nebo aromata připomínající suché plody).

Chuť: vína jsou vyvážená, vazká, středně až silně intenzivní a v dochuti jsou patrná terciární aromata (suché plody a/nebo pražené a/nebo kořeněné pozadí).

* U parametrů, pro které nejsou limity stanoveny, musí být dodržena platná legislativa.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	15
Minimální celková kyselost	4 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	150

5. LIKÉROVÁ VÍNA – „Pálido“

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Vzhled: vína mají slámově žlutou až bledě zlatou barvu a jsou čistá.

Vůně: silně pronikavá. Ve vínech jsou zachována sekundární a terciární aromata, která vznikla v průběhu biologického zrání (aromata mandlí a/nebo pekařského droždí a/nebo kořeněná aromata).

Chuť: vína jsou vyvážená, vazká a v dochuti jsou stopy aromat příznačných pro biologické zrání.

* U parametrů, pro které nejsou limity stanoveny, musí být dodržena platná legislativa.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	15
Minimální celková kyselost	4 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	150

6. JAKOSTNÍ ŠUMIVÁ VÍNA, bílá a růžová

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Vzhled: vína jsou čistá, s jemnými bublinkami a středně dlouhým až dlouhým perlením.

Vůně: ve vínech převažují primární aromata (květinová a/nebo ovocná) a sekundární aromata (pečivo a/nebo kvasnice). Vůně je jasná a čistá a středně až silně pronikavá.

Chuť: vína se vyznačují vyvážeností, svěžestí, dobře vázaným oxidem uhličitým a nenápadnými stopami sekundárních aromat (aromat připomínajících pečivo a pražených aromat). Jsou jasná a čistá a mírně až silně intenzivní.

* U parametrů, pro které nejsou limity stanoveny, musí být dodržena platná legislativa.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9,5
Minimální celková kyselost	4,7 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	0,65
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	180

5. **Enologické postupy**

5.1 *Zvláštní enologické postupy*

1. Minimální hustota výsadby u nových vinic

Pěstitelský postup

Vinice určené k pěstování hroznů pro výrobu vína s CHOP „RUEDA“, které budou založeny počínaje rokem 2019, musí mít minimální hustotu výsadby 1 100 keřů na hektar.

2. Výrobní podmínky – potenciální obsah alkoholu

Zvláštní enologický postup

Minimální potenciální obsah alkoholu u každé sklízené šarže hroznů činí 12 % obj. v případě modrých odrůd a 10,5 % obj. v případě odrůd bílých.

U šarží, které jsou určeny k výrobě jakostních šumivých vín, se připouští minimální potenciální obsah alkoholu 9,5 % obj. Tyto šarže hroznů nelze použít pro výrobu jiných druhů vín.

3. Výlisnost

Zvláštní enologický postup

Maximální celková výlisnost činí 72 litrů na 100 kg hroznů.

4. Podmínky zrání

Zvláštní enologický postup

1) U vín označovaných výrazem „FERMENTADO EN BARRICA“ se ve fázi kvašení i ve fázi zrání na kvasničných kalech používají dubové sudy.

2) Víno označované jako „Dorado“ se podrobuje stáření a oxidativnímu zrání po dobu nejméně čtyř let, přičemž víno musí být alespoň po dva poslední roky, jež předcházejí jeho uvedení na trh, v dubové nádobě.

3) Víno s označením „Pálido“ se získává biologickým zráním a musí být alespoň po tři poslední roky, jež předcházejí jeho uvedení na trh, v dubovém sudu.

5. Relevantní omezení, pokud jde o výrobu vín

Bílá vína – nejméně 50 % hroznů používaných pro výrobu musí pocházet z hlavních bílých odrůd.

Jakostní šumivá vína – nejméně 75 % hroznů používaných pro výrobu musí pocházet z hlavních odrůd.

Suchá likérová vína s označením „Dorado“ – hrozny používané pro výrobu musí pocházet z povolených odrůd Palomino Fino a/nebo Verdejo.

Suchá likérová vína s označením „Pálido“ – hrozny používané pro výrobu musí pocházet z povolených odrůd Palomino Fino a/nebo Verdejo.

Růžová vína – nejméně 50 % hroznů používaných pro výrobu musí pocházet z povolených modrých odrůd.

Červená vína – hrozny používané pro výrobu musí pocházet výhradně z povolených modrých odrůd.

5.2 *Maximální výnosy a výlisnost*

1. Verdejo, Sauvignon Blanc, Chardonnay a Viognier (na drátěnce)

10 000 kg hroznů/ha

72 hl/ha

2. Viura (na drátěnce)

12 000 kg hroznů/ha

86,40 hl/ha

3. Verdejo, Sauvignon Blanc, Chardonnay a Viognier (bez drátěnky)

8 000 kg hroznů/ha

57,60 hl/ha

4. Viura a Palomino fino (bez drátěnky)

10 000 kg hroznů/ha

72 hl/ha

5. Modré odrůdy

7 000 kg hroznů/ha

50,40 hl/ha

6. Verdejo, Sauvignon Blanc, Chardonnay a Viognier (na drátěnce) pro výrobu šumivých vín

12 000 kg hroznů/ha

86,40 hl/ha

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

1. Oblast produkce vymezená pro CHOP „RUEDA“ se nachází na jihu provincie Valladolid a mírně zasahuje do západní části provincie Segovia a do severní části provincie Ávila. Oblast produkce zahrnuje území níže uvedených obcí:

provincie Valladolid:

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 a Villaverde de Medina,

provincie Ávila:

Blasconuño de Matacabras, Madrigal de las Altas Torres, Órbita (katastrální území 1, 2, 4 a 5) a Palacios de Goda (katastrální území 14, 17, 18, 19 a 20),

provincie Segovia:

Aldeanueva del Codonal, Aldehuela del Codonal, Bernuy de Coca, Codorniz, Coca (katastrální území 7, odpovídající vesnici 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 a Tolocirio.

2. Oblast zrání vín způsobilých pro CHOP „RUEDA“ přesně odpovídá oblasti produkce.

7. **Moštová odrůda (odrůdy)**

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA TINTA

MACABEO - VIURA

MERLOT

PALOMINO FINO - LISTÁN BLANCO

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO

VERDEJO

VIOGNIER

8. **Popis souvislostí**

8.1 *Vína*

Středomořské kontinentální podnebí (s velkými teplotními rozdíly, chladnými a dlouhými zimami, pozdními mrazy a teplými a suchými léty), půdní poměry (typicky štěrkovité a kamenité pozemky s utlumeným celkovým výparem a maximálním osluněním) a původní odrůda (Verdejo) jsou klíčovými faktory pro dosažení osobitých rysů příznačných pro tato vína. Bílá vína z vymezené oblasti vynikají díky odrůdě Verdejo svou kyselkavostí, chuťovým výrazem a aromatickým profilem. Červená vína jsou pak díky vynikajícímu dozrávání hroznů aromatická, vyvážená a dobře strukturovaná.

8.2 *Likérová vína*

Jedná se o vína, která se ve vymezené oblasti vyrábí odpradávna. Jsou ušlechtilá a vyzrálá. Vyrábí se v podzemních sklepích a ponechávají se stárnout ve velkých sudech, kde vlivem oxidativního zrání nabývají typické barvy a typického aromatu. Tato vína podrobovaná oxidativnímu zrání jsou posledním pozůstatkem místní tradiční produkce, kterou je pro její jedinečnost a kvalitu nutno zachovat.

8.3 *Jakostní šumivá vína*

Jedinečný charakter původní odrůdy Verdejo (výjimečná kyselost, aromatický profil a dobrý chuťový výraz) motivoval místní vinaře k výrobě šumivých vín. U těch se dociluje vysoké kvality, která je výsledkem dokonalého spojení odrůdových vlastností s vlastnostmi, jež vína získávají tradiční výrobní metodou.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Požadavky na balení

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Stáčení ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Jelikož proces výroby vína zahrnuje lahvování a dozrávání, mohou být organoleptické a fyzikálně-chemické vlastnosti popsané ve specifikaci zaručeny pouze tehdy, když veškerá manipulace s vínem probíhá v oblasti produkce. Vzhledem k tomu, že stáčení vín s CHOP „RUEDA“ do lahví patří k operacím, které mají zásadní význam pro dosažení vlastností stanovených ve specifikaci, provádí se tato operace (v zájmu zachování kvality, zaručení původu a zajištění kontroly) ve stáčírnách v oblasti produkce.

Povinné údaje

Právní rámec:

Právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Na etiketách musí být zřetelně vyobrazen zeměpisný název „RUEDA“ spolu s výrazem „Denominación de Origen Protegida“ (chráněné označení původu) a/nebo jeho španělskou zkratkou „DOP“. Výraz „Denominación de Origen Protegida“ může být nahrazen tradičním výrazem „Denominación de Origen“ (označení původu).

Dalším povinným údajem na etiketách vín je rok sklizně, s výjimkou vín „Dorado“, „Pálido“ a jakostních šumivých vín (bílých a růžových).

U jakostních šumivých vín musí být uvedena informace o výrobní metodě.

Nepovinné údaje

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

— Tradiční výrazy „CRIANZA“, „RESERVA“ a „GRAN RESERVA“ za podmínek stanovených ve specifických předpisech a příslušné legislativě.

— Výrazy informující o výrobní metodě – „ROBLE“ a „FERMENTADO EN BARRICA“ – za podmínek stanovených ve specifických předpisech a v ostatní příslušné legislativě.

— Tradiční výrazy „DORADO“ a „PÁLIDO“ pouze u druhů vín, které jsou tak definovány, a to za podmínek stanovených ve specifických předpisech a v ostatní příslušné legislativě.

Nepovinné údaje (menší zeměpisné jednotky)

Právní rámec:

Vytyčí jej organizace odpovědná za CHOP/CHZO, pokud jej členské státy vyžadují.

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Při označování je možné použít název některé z menších zeměpisných jednotek (obcí) uvedených v bodě 4 specifikace spolu s výrazem „Vino de Pueblo“, jestliže 85 % hroznů, které byly pro výrobu vína použity, pocházelo z pozemků nacházejících se v dané obci.

Odkaz na specifikaci produktu

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