C/2024/1949

5.3.2024

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(C/2024/1949)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

»Rueda«

PDO-ES-A0889-AM04

Meddelelsesdato: 19.12.2023

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING

1. **Ændring af bestemmelserne om mærkning**

Beskrivelse:

Kravet om at ændre angivelsen af høståret på den sekundære mærkning (som ikke indeholder de obligatoriske oplysninger) udgår.

Punkt 8, litra b), nr. 3, i produktspecifikationen og punkt 9 i enhedsdokumentet er blevet ændret.

Det er en standardændring, fordi det er en ændring kendetegnene for mærkningen, der ikke falder ind under nogen af de kategorier, der er fastsat i artikel 105, stk. 2, i forordning (EU) nr. 1308/2013 (fusionsmarkedsordningen).

Begrundelse:

Bæredygtighed som et centralt element i nye offentlige og private politikker og strategier i vinsektoren har ført til beslutningen om at revidere produktspecifikationen med hensyn til dens miljømæssige konsekvenser og virkninger. I den forbindelse er denne ændring blevet anset for nødvendig, da den vil have en objektiv indvirkning på produktionen af etiketter, da de kan anvendes i forskellige høstår uden at skulle destrueres, som det hidtil har været tilfældet.

2. **Medtagelse af et delegeret kontrolorgan**

Beskrivelse:

Der er medtaget nærmere oplysninger om det organ, som kontrollen med overholdelsen af varespecifikationen er delegeret til.

Denne ændring vedrører punkt 9, litra a), i produktspecifikationen og berører ikke enhedsdokumentet.

Der er tale om en standardændring, da den ikke falder ind under nogen af de kategorier, der er omhandlet i artikel 105, stk. 2, i forordning (EU) nr. 1308/2013 (fusionsmarkedsordningen).

Begrundelse:

Kontrolopgaverne uddelegeres til kontrolorganet for oprindelsesbetegnelsen »Rueda« ved beslutning truffet af generaldirektøren for det landbrugsteknologiske institut i Castilla y León som kompetent myndighed, når kontrolorganet har opnået akkreditering i henhold til standard UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 »Overensstemmelses-vurdering. Krav til organer, der certificerer produkter, processer og tjenester «. Nærmere oplysninger om kontrol- og certificeringsorganet:

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

KONTROLORGAN FOR DEN BESKYTTEDE OPRINDELSESBETEGNELSE »RUEDA«
Calle Real, 8
47490 Rueda - Valladolid
SPANIEN

Tlf. +34 983868248

E-mail: direcció@dorueda.com

ENHEDSDOKUMENT

1. **Betegnelse**

Rueda

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB – beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

3. Hedvin

5. Mousserende kvalitetsvin

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

1. HVIDVIN

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Udseende: Lysegul til strågul farve med gyldne eller grønlige nuancer. Klar.

Aroma: Markant. Moderat intensitet med fremherskende primære aromaer af frugt og/eller blomster og/eller urter.

Smag: Markant, frisk og med en moderat til stærk intensitet.

For hvidvine, som er gæret på fad eller lagret, er de organoleptiske egenskaber betinget af fremstillingstypen. Hvad udseendet angår, kan farverne være mere intense (moderat til stærk intensitet). Hvad duften angår, bærer den præg af de typiske aromaer fra lagringen på fad. Hvad smagen angår, er den intens, og tanninerne kommer godt til udtryk. Den har en eftersmag, der leder tankerne hen på tertiære aromaer.

* Med hensyn til de ikke angivne grænseværdier skal den gældende lovgivning overholdes.

* Maksimalt indhold af flygtige syrer For hvidvine, som er gæret og/eller lagret på fad, må indholdet af flygtig syre ikke overstige 1 g/l (udtrykt i eddikesyre).

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	11
Minimalt totalt syreindhold	4,7 gram pr. Liter (udtrykt i vinsyre)
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	10,83
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	180

2. RØDVIN, OP TIL ET ÅR GAMMEL

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Udseende: Rubinrød til kirsebærrød med violette nuancer. Klar.

Aroma: Moderat intensitet med fremherskende primære aromaer af sorte og/eller røde frugter.

Smag: Markant og med en let til stærk intensitet.

* Med hensyn til de ikke angivne grænseværdier skal den gældende lovgivning overholdes.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	12
Minimalt totalt syreindhold	4 gram pr. Liter (udtrykt i vinsyre)
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	11,67
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	150

3. RØDVIN, SOM ER OVER ET ÅR GAMMEL (LAGRET PÅ FAD)

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Udseende: Rubinrød til kirsebærrød farve. Klar.

Aroma: Moderat til stærk intensitet. Primære, sekundære (af gær og/eller bagværk) og tertiære aromaer, der er typiske for lagring i egefade, kan forekomme i disse vine.

Smag: Markant og med en eftersmag, der bærer præg af lagringen i egefade.

* Maksimalt indhold af flygtige syrer 13,33 milliækvivalenter/l indtil en alkoholprocent på 10° +0,06 g/l for hver alkoholprocent, der overstiger 10°.

* Med hensyn til de ikke angivne grænseværdier skal den gældende lovgivning overholdes.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	12
Minimalt totalt syreindhold	4 gram pr. Liter (udtrykt i vinsyre)
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	13,33
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	150

4. HEDVIN – »Dorado«

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Udseende: Gyldengul eller gylden farve. Klar.

Aroma: Meget intens. Vedvarende sekundære aromaer (bagværk og gær), der ledsages af tertiære aromaer fra træ, såsom ristede og/eller røgede og/eller krydrede noter og/eller noter af tørret frugt.

Smag: Balance i munden, glycerinagtig, (moderat til stærk intensitet) og en eftersmag med noter af tertiære aromaer (af tørret frugt og/eller ristede og/eller krydrede noter).

* Med hensyn til de ikke angivne grænseværdier skal den gældende lovgivning overholdes.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	15
Minimalt totalt syreindhold	4 gram pr. Liter (udtrykt i vinsyre)
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	150

5. HEDVIN – »Pálido«

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Udseende: Stråguld til gyldengul farve. Klar.

Aroma: Meget intens. Vedvarende sekundære og tertiære aromaer, som tilføres af den biologiske lagringsfase (mandler og/eller brødgær og/eller krydderier).

Smag: Balance i munden, glycerinagtig og en eftersmag, der har de typiske aromaer fra den biologiske lagring.

* Med hensyn til de ikke angivne grænseværdier skal den gældende lovgivning overholdes.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	15
Minimalt totalt syreindhold	4 gram pr. Liter (udtrykt i vinsyre)
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	150

6. MOUSSERENDE KVALITETSVIN – hvidvin og rosévin

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Udseende: Klar. Fine bobler med mellemhøj til høj holdbarhed.

Aroma: Fremherskende primære aromaer (af blomster og/eller frugt) og sekundære aromaer (af bagværk og/eller gær). Markant og med en moderat til stærk intensitet.

Smag: Balance i munden. Markant, med velintegreret kuldioxid (bobler) og med lette noter af sekundære aromaer (bageri og ristet brød). Markant og med en let til stærk intensitet.

* Med hensyn til de ikke angivne grænseværdier skal den gældende lovgivning overholdes.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	9,5
Minimalt totalt syreindhold	4,7 gram pr. Liter (udtrykt i vinsyre)
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	0,65
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	180

5. **Vinfremstillingspraksis**

5.1. *Specifikke ønologiske fremgangsmåder*

1. Minimal beplantningstæthed for nyplantninger

Dyrkningspraksis

Beplantningstætheden på vinmarker, der er plantet fra 2019, og hvor der dyrkes druer til fremstilling af vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Rueda«, er mindst 1 100 vinstokke pr. Ha.

2. Produktionsbetingelser – Potentielt alkoholindhold

Specifik ønologisk fremgangsmåde

Minimumsalkoholindholdet udtrykt i % vol. For de høstede partier er 12 % vol. For de røde druesorter og 10,5 % vol. For de hvide druesorter.

For druepartier bestemt til fremstilling af mousserende kvalitetsvin tillades et minimumsalkoholindhold udtrykt i % vol. På 9,5 % vol. Disse druepartier må ikke anvendes til fremstilling af andre typer vin.

3. Ekstraktionsudbytte

Specifik ønologisk fremgangsmåde

Det maksimale samlede ekstraktionsudbytte er 72 liter pr. 100 kg druer.

4. Lagringsbetingelser

Specifik ønologisk fremgangsmåde

1) Ved fremstilling af vine med benævnelsen »FERMENTADO EN BARRICA« anvendes der egefade til både gæringen og lagringen på vinbærme.

2) »Dorado«-vine undergår en oxidativ lagringsproces med en minimumsvarighed på fire år, og vinene skal lagres i egefade i minimum de to sidste år, inden de markedsføres.

3) »Pálido«-vine fremstilles ved hjælp af biologisk lagring, og vinene skal lagres i egefade i minimum de tre sidste år, inden de markedsføres.

5. Restriktioner med hensyn til vinfremstillingen

Hvidvin fremstilles af mindst 50 % hvide druesorter, der anses for at være primære druesorter.

Mousserende kvalitetsvin fremstilles af mindst 75 % af de druesorter, der anses for at være primære druesorter.

»Dorado«-vin, som er en tør hedvin, fremstilles af de godkendte druesorter Palomino Fino og/eller Verdejo.

»Pálido«-vin, som er en tør hedvin, fremstilles af de godkendte druesorter Palomino Fino og/eller Verdejo.

Rosévin fremstilles af mindst 50 % godkendte røde druesorter.

Rødvin fremstilles udelukkende af godkendte røde druesorter.

5.2. *Maksimale udbytter*

1. Verdejo, Sauvignon blanc, Chardonnay og Viognier i espalier

10 000 kg druer pr. Hektar

72 hektoliter pr. Hektar

2. Viura i espalier

12 000 kg druer pr. Hektar

86,40 hektoliter pr. Hektar

3. Verdejo, Sauvignon blanc, Chardonnay og Viognier med lav stok (gobelet)

8 000 kg druer pr. Hektar

57,60 hektoliter pr. Hektar

4. Viura og Palomino fino med lav stok (gobelet)

10 000 kg druer pr. Hektar

72 hektoliter pr. Hektar

5. Røde druesorter

7 000 kg druer pr. Hektar

50,40 hektoliter pr. Hektar

6. Mousseux de Verdejo, Sauvignon blanc, Chardonnay og Viognier i espalier

12 000 kg druer pr. Hektar

86,40 hektoliter pr. Hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

1. Produktionsområdet for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Rueda« er beliggende i den sydlige del af provinsen Valladolid og går en smule ind i den vestlige del af provinsen Segovia og den nordlige del af Ávila. De kommuner, som udgør produktionsområdet, er følgende:

Provinsen 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 og Villaverde de Medina.

Provinsen Ávila:

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

Provinsen Segovia:

Aldeanueva del Codonal, Aldehuela del Codonal, Bernuy de Coca, Codorniz, Coca (matrikelpolygon 7, svarende til distriktet 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 og Tolocirio.

2. Lagringsområdet for vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Rueda« er nøjagtigt det samme som produktionsområdet.

7. **Druesort(er)**

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA TINTA

MACABEO - VIURA

MERLOT

PALOMINO FINO - LISTÁN BLANCO

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO

VERDEJO

VIOGNIER

8. **Tilknytning til det geografiske område**

8.1. *Vin*

Det kontinentale middelhavsklima (store temperaturforskelle, kolde og lange vintre, sen frost, varme og tørre somre), jordbundsforholdene (typisk klippe- eller stenholdig jord, der hindrer fordampning og giver mulighed for maksimal sol) og den naturligt hjemmehørende druesort (Verdejo) er afgørende for at opnå det særpræg, der kendetegner disse vine. Druesorten Verdejo gør det muligt for hvidvinene fra produktionsområdet at skille sig ud på grund af deres syreindhold, deres tilstedeværelse i munden og deres aromatiske profil. Hvad rødvinene angår, er de aromatiske, afbalancerede og velstrukturerede takket være druernes optimale modning.

8.2. *Hedvin*

Der er tale om vine, som har været produceret i regionen i mange år. Det er generøse, lagrede vine, som produceres i underjordiske kældre og lagres på store fade og tanke, så de opnår en farve og en aroma, der er typisk for oxidativ lagring. Disse vine, der undergår en oxidativ lagring, hører med til den sidste traditionelle produktion i regionen og bør bevares på grund af deres unikke karakter og kvalitet.

8.3. *Mousserende kvalitetsvin*

Særpræget ved den naturligt hjemmehørende druesort Verdejo (et enestående syreindhold, en aromatisk profil og en god tilstedeværelse i munden) opmuntrede vinavlerne i regionen til at fremstille mousserende vin og dermed opnå vin af høj kvalitet, hvor sortsegenskaberne supplerer de egenskaber perfekt, som den traditionelle metode giver.

9. **ANDRE VIGTIGE BETINGELSER (EMBALLERING, MÆRKNING, ANDRE KRAV)**

Emballeringskrav

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Emballering i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Vinfremstillingsprocessen omfatter aftapning og modning af vinene, således at de organoleptiske og fysisk-kemiske egenskaber, der er beskrevet i denne produktspecifikation, kun kan sikres, hvis enhver håndtering af vinen sker i produktionsområdet. For at sikre kvaliteten, garantere oprindelsen og sikre kontrollen med vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Rueda«, og da aftapningen af disse vine er et af de kritiske punkter med hensyn til opnåelsen af de egenskaber, der er fastlagt i denne produktspecifikation, vil denne operation således finde sted i aftapningsfaciliteter i vinkældre, der er beliggende i produktionsområdet.

Obligatoriske angivelser

Retsgrundlag:

EU-lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser om mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

Den geografiske betegnelse »Rueda«, efterfulgt af betegnelsen »Denominación de Origen Protegida« (beskyttet oprindelsesbetegnelse) og/eller af forkortelsen »DOP« (BOB), eller den traditionelle betegnelse »Denominación de Origen« (oprindelsesbetegnelse) i stedet for »DOP« (beskyttet oprindelsesbetegnelse). Skal angives og fremgå tydeligt af mærkningen.

Angivelse af høståret, undtagen for følgende vintyper: »dorado«, »pálido« og mousserende kvalitetsvin (hvidvin og rosévin).

For mousserende kvalitetsvin er det obligatorisk at angive produktionsmetoden.

Fakultative angivelser

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser om mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

— De traditionelle benævnelser »CRIANZA«, »RESERVA« og »GRAN RESERVA« på de betingelser, der er fastsat i de specifikke standarder og forskrifter og i den gældende lovgivning.

— Henvisningen til produktionsmetoden: »ROBLE« og »FERMENTADO EN BARRICA« på de betingelser, der er fastsat i de specifikke standarder og forskrifter og i resten af den gældende lovgivning.

— De traditionelle benævnelser »DORADO« og »PÁLIDO« (udelukkende for de vintyper, der kan defineres som sådanne) på de betingelser, der er fastsat i de specifikke standarder og forskrifter og i resten af den gældende lovgivning.

Fakultative angivelser (mindre geografiske enheder)

Retsgrundlag:

Fastlægges af et forvaltningsorgan for BOB/BGB, når medlemsstaterne bestemmer det.

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser om mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

Det er muligt at anvende benævnelsen »Vino de pueblo« og navnet på en geografisk enhed, som er mindre end dem, der er nævnt i punkt 4 i denne produktspecifikation (kommuner), såfremt vinen med den beskyttede betegnelse er fremstillet med 85 % druer fra parceller, der er beliggende i den relevante kommune.

Link til produktspecifikationen

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