C/2024/1949

5.3.2024

Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(C/2024/1949)

Die Veröffentlichung der vorliegenden Mitteilung erfolgt gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission ([1]).

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Rueda“

PDO-ES-A0889-AM04

Datum der Mitteilung: 19.12.2023

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. Änderung der Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung:

Die Verpflichtung, die Angabe des Erntejahrgangs auf dem Rückenetikett (das nicht die obligatorischen Angaben enthält) zu ändern, wird gestrichen.

Diese Änderung betrifft Nummer 8 Buchstabe b.3 der Produktspezifikation und Punkt 9 des Einzigen Dokuments.

Dies ist eine Standardänderung, da es sich um eine Änderung der Kennzeichnungsmerkmale handelt, die keiner der in Artikel 105 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 über eine gemeinsame Marktorganisation vorgesehenen Änderungsarten entspricht.

Begründung:

Da Nachhaltigkeit bei neuen öffentlichen und privaten Maßnahmen und Strategien im Weinsektor eine zentrale Rolle spielt, wurde beschlossen, die Produktspezifikation in Bezug auf ihre Umweltauswirkungen und -belastungen zu überprüfen. In diesem Zusammenhang wurde diese Änderung als notwendig erachtet, da sie bei der Etikettenherstellung objektiv zu geringeren Umweltbelastungen führen wird. Grund hierfür ist, dass die Etiketten für verschiedene Erntejahre verwendet werden können und nicht wie bisher vernichtet werden müssen.

2. Aufnahme einer zuständigen Kontrollstelle

Beschreibung:

Es werden Angaben zu der Stelle, die für die Überprüfung der Einhaltung der Produktspezifikation zuständig ist, aufgenommen.

Diese Änderung betrifft Nummer 9 Buchstabe a der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Dies ist eine Standardänderung, da die Änderung keiner der in Artikel 105 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 über eine gemeinsame Marktorganisation vorgesehenen Änderungsarten entspricht.

Begründung:

Dem Consejo Regulador de la Denominación de Origen „Rueda“ (für die Ursprungsbezeichnung „Rueda“ zuständiger Marktverband) werden von der zuständigen Behörde, der Generaldirektion des Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (Institut für Agrartechnologie von Kastilien und León), durch entsprechenden Beschluss Kontrollaufgaben übertragen, sobald eine Akkreditierung des Verbands gemäß der Norm UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 „Konformitätsbewertung - Anforderungen an Stellen, die Produkte, Prozesse und Dienstleistungen zertifizieren“ erfolgt ist. Die Angaben zur Kontroll- und Zertifizierungsstelle lauten wie folgt:

([1]) ABl. L 9 vom 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

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Rueda

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

3. Likörwein

5. Qualitätsschaumwein

4. **Beschreibung des Weines/der Weine**

1. WEISSWEIN

KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: Blassgelb bis strohgelb mit Gold- und Grüntönen. Klar.

Geruch: Klar. Von mittlerer Intensität, mit vorherrschenden Primäraromen von Früchten und/oder Blumen und/oder Kräutern.

Geschmack: Klar, frisch und mit Körper von mittlerer bis hoher Intensität.

Bei im Fass vergorenen oder ausgebauten Weißweinen passen sich die organoleptischen Eigenschaften der Erzeugungsart an. Beim Aussehen können die Farben intensiver sein (mittlere bis hohe Intensität), beim Geruch erscheinen eigene Barriquearomen und der Geschmack wird intensiv, mit einem guten Tanninausdruck und einem an die Tertiäraromen erinnernden Abgang.

* Alle nicht aufgeführten Analyseparameter entsprechen den geltenden Vorschriften.

* Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure. Bei im Fass vergorenen und/oder ausgebauten Weißweinen darf die flüchtige Säure nicht mehr als 1 g/l, ausgedrückt als Essigsäure, betragen.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	11
Mindestgesamtsäure	4,7 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in mäq/l)	10,83
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l)	180

2. JUNGER ROTWEIN

KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: Rubinrote bis kirschrote Farbe mit Violetttönen. Klar.

Geruch: Von mittlerer Intensität mit vorherrschenden Primäraromen von schwarzen und/oder roten Früchten.

Geschmack: Klar, leichte bis hohe Intensität.

* Alle nicht aufgeführten Analyseparameter entsprechen den geltenden Vorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	12
Mindestgesamtsäure	4 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in mäq/l)	11,67
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l)	150

3. ROTWEINE ÄLTER ALS EIN JAHR (IM FASS AUSGEBAUT)

KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: Rubinrote bis kirschrote Farbe. Klar.

Geruch: Von mittlerer bis hoher Intensität. In diesen Weinen können Primäraromen, Sekundäraromen (Hefe und/oder Backwaren) und dem Ausbau im Eichenfass eigene Tertiäraromen auftreten.

Geschmack: Klar, mit einem an den Ausbau im Eichenfass erinnernden Abgang.

* Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in mäq/l): 13,33 bis 10° Alkohol + 0,06 g/l für jeden über 10° hinausgehenden Grad Alkohol.

* Alle nicht aufgeführten Analyseparameter entsprechen den geltenden Vorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	12
Mindestgesamtsäure	4 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in mäq/l)	13,33
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l)	150

4. LIKÖRWEIN – Dorado

KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: Gelbgoldene oder goldene Farbe. Klar.

Geruch: Von hoher Intensität. Es behaupten sich Sekundäraromen (Backwaren, Hefe) zusammen mit Tertiäraromen, die durch das Holz eingebracht werden, wie Röstaromen und/oder Räucheraromen und/oder würzige Aromen und/oder Aromen von Trockenfrüchten.

Geschmack: Ausgewogen im Mund, samtig (mittlere bis hohe Intensität) und Nachgeschmack mit Anklängen an Tertiäraromen (Trockenfrüchte und/oder gerösteter und/oder würziger Hintergrund).

* Alle nicht aufgeführten Analyseparameter entsprechen den geltenden Vorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	15
Mindestgesamtsäure	4 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in mäq/l)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l)	150

5. LIKÖRWEIN Pálido

KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: Strohgelbe bis blassgelbe Farbe. Klar.

Geruch: Von hoher Intensität. Es behaupten sich Sekundär- und Tertiäraromen, die durch die biologische Ausbauphase eingebracht werden (Mandeln und/oder Hefe und/oder Gewürze).

Geschmack: Ausgewogen im Mund, samtig und Abgang mit Anklängen an die für den biologischen Ausbau spezifischen Aromen.

* Alle nicht aufgeführten Analyseparameter entsprechen den geltenden Vorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	15
Mindestgesamtsäure	44g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in mäq/l)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l)	150

6. QUALITÄTSSCHAUMWEIN, weiß und rosé

KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: Klar. Feine Perlage und mit mittlerem bis langem Abgang.

Geruch: Vorherrschen von Primäraromen (blumig und/oder fruchtig) und Sekundäraromen (Backwaren und/oder Hefe). Klar und mittlere bis hohe Intensität.

Geschmack: Ausgewogen im Mund. Frisch, mit gut integrierter Kohlensäure (Perlage), mit leichten Anklängen der Sekundäraromen (Backwaren und Röstaromen). Klar und leichte bis hohe Intensität.

* Alle nicht aufgeführten Analyseparameter entsprechen den geltenden Vorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	9,5
Mindestgesamtsäure	4,7 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in mäq/l)	0,65
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l)	180

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

1. Mindestpflanzdichte für neue Anpflanzungen

Anbauverfahren

Die für die Gewinnung von Trauben zur Herstellung von Weinen der geschützten Ursprungsbezeichnung „Rueda“ ab 2019 angepflanzten Rebflächen müssen eine Mindestpflanzdichte von 1 100 Rebstöcken pro Hektar aufweisen.

2. Erzeugungsbedingungen – potenzieller Alkoholgehalt

Spezifisches önologisches Verfahren

Der minimale potenzielle Alkoholgehalt der Partien oder Lose der Weinernte beträgt 12 % vol für die roten Keltertraubensorten und 10,5 % vol für die weißen Sorten.

Für zur Herstellung von Qualitätsschaumweinen bestimmte Traubenpartien wird ein minimaler potenzieller Alkoholgehalt von 9,5 % vol zugelassen. Die genannten Traubenpartien dürfen nicht zur Herstellung anderer Weinarten bestimmt sein.

3. Extraktionsmenge

Spezifisches önologisches Verfahren

Die maximale Gesamtextraktionsmenge beträgt 72 l pro 100 kg Trauben.

4. Reifungsbedingungen

Spezifisches önologisches Verfahren

1) Bei Weinen mit der Bezeichnung „Fermentado en barrica“ werden sowohl für die Gärung als auch für den Ausbau auf der Hefe Eichenfässer verwendet.

2) Vino Dorado wird einem Prozess der Reifung und des oxidativen Ausbaus unterzogen, dessen Dauer mindestens vier Jahre beträgt, wobei der Wein mindestens die letzten zwei Jahre vor seiner Vermarktung in Eichenbehältern bleiben muss.

3) Vino Pálido wird durch biologischen Ausbau gewonnen, wobei der Wein mindestens während der letzten drei Jahre vor seiner Vermarktung in Eichenfässern bleiben muss.

5. Wichtige Einschränkung bei der Weinbereitung

Weißwein wird mit mindestens 50 % der als Hauptsorten angegebenen weißen Keltertraubensorten erzeugt.

Qualitätsschaumwein wird mit mindestens 75 % der als Hauptsorten angegebenen Keltertraubensorten erzeugt.

Vino Dorado, trockener Likörwein, wird aus den zugelassenen Keltertraubensorten Palomino Fino und/oder Verdejo erzeugt.

Vino Pálido, trockener Likörwein, wird aus den zugelassenen Keltertraubensorten Palomino Fino und/oder Verdejo erzeugt.

Roséwein wird mit mindestens 50 % der zugelassenen roten Keltertraubensorten erzeugt.

Rotwein wird ausschließlich aus zugelassenen roten Keltertraubensorten erzeugt.

5.2. *Höchsterträge*

1. Verdejo, Sauvignon Blanc, Chardonnay und Viognier in Spaliererziehung

10 000 kg Trauben pro Hektar

72 hl pro Hektar

2. Viura in Spaliererziehung

12 000 kg Trauben pro Hektar

86,40 hl pro Hektar

3. Verdejo, Sauvignon Blanc, Chardonnay und Viognier in Gobeleterziehung

8 000 kg Trauben pro Hektar

57,60 hl pro Hektar

4. Viura und Palomino fino in Gobeleterziehung

10 000 kg Trauben pro Hektar

72 hl pro Hektar

5. Rote Keltertraubensorten

7 000 kg Trauben pro Hektar

50,40 hl pro Hektar

6. Schaumweine aus Verdejo, Sauvignon Blanc, Chardonnay und Viognier in Spaliererziehung

12 000 kg Trauben pro Hektar

86,40 hl pro Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

1. Das Anbaugebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung „Rueda“ liegt im Süden der Provinz Valladolid und greift etwas auf den Westen der Provinz Segovia und den Norden der Provinz Ávila über. Das Erzeugungsgebiet wird von den Grenzen folgender Gemeinden gebildet:

Provinz 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 und Villaverde de Medina.

Provinz Ávila:

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

Provinz Segovia:

Aldeanueva del Codonal, Aldehuela del Codonal, Bernuy de Coca, Codorniz, Coca (Polygon 7, das dem Ortsteil Villagonzalo de Coca entspricht), 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 und Tolocirio.

2. Die Reifungszone der für die geschützte Ursprungsbezeichnung „Rueda“ erfassten Weine stimmt genau mit dem Erzeugungsgebiet überein.

7. **Keltertraubensorte(n)**

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA TINTA

MACABEO – VIURA

MERLOT

PALOMINO FINO – LISTÁN BLANCO

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO

VERDEJO

VIOGNIER

8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

8.1. *Wein*

Das kontinental-mediterrane Klima (starke Temperaturgegensätze, kalte und lange Winter, Spätfröste und heiße und trockene Sommer), das Terroir (typischerweise kiesige bis steinige Böden, die die Verdunstung verhindern und eine maximale Sonneneinstrahlung ermöglichen) und die einheimische Keltertraubensorte (Verdejo) sind Schlüsselelemente, um die für diese Weine charakteristische Persönlichkeit zu erzielen: Die Keltertraubensorte Verdejo bewirkt, dass die Weißweine sich durch ihre Säure, ihre Präsenz am Gaumen und ihr Aromaprofil abheben. Die Rotweine ihrerseits sind durch die hervorragende Reife der Trauben aromatisch, ausgewogen und gut strukturiert.

8.2. *Likörwein*

Es handelt sich um Weine, die von alters her im Gebiet erzeugt wurden: gereifte Likörweine, in unterirdischen Kellern erzeugt und in großen Fässern und Behältern gereift, um eine Farbe und ein Aroma zu erzielen, die für den oxidativen Ausbau typisch sind. Diese Weine aus oxidativem Ausbau sind die letzten verbliebenen Elemente der in dem Gebiet traditionellen Erzeugungsart, die wegen ihrer Einzigartigkeit und Qualität bewahrt werden muss.

8.3. *Qualitätsschaumwein*

Die Besonderheit der einheimischen Keltertraubensorte Verdejo (außerordentliche Säure, Aromaprofil und Präsenz am Gaumen) hat die Winzer des Gebiets zur Erzeugung von Schaumweinen ermutigt, wobei Weine von hoher Qualität gewonnen wurden, bei denen die besonderen Eigenschaften der Keltertraubensorte perfekt durch die von der traditionellen Erzeugungsweise beigetragenen Eigenschaften ergänzt werden.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

Verpackungsvorschriften

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Bedingung:

Verpackung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Das Weinbereitungsverfahren umfasst die Abfüllung und die Reifung des Weines, sodass die in der Produktspezifikation beschriebenen organoleptischen und physikalisch-chemischen Eigenschaften nur dann gewährleistet werden können, wenn alle Weinbereitungsvorgänge im Erzeugungsgebiet stattfinden. Um die Qualität, den Ursprung und die Kontrolle des Weines zu gewährleisten und vor dem Hintergrund, dass die Abfüllung der Weine, die die geschützte Ursprungsbezeichnung „Rueda“ in Anspruch nehmen können, einer der für die Erreichung der in der Produktspezifikation festgelegten Merkmale entscheidenden Schritte ist, muss dieser Vorgang in den Abfüllanlagen der Weinkellereien innerhalb des Erzeugungsgebiets erfolgen.

Obligatorische Angaben

Rechtsrahmen:

Unionsrecht

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Der geografische Name „Rueda“ sowie die Angabe „Denominación de Origen Protegida“ und/oder ihre Abkürzung „DOP“ oder die traditionelle Angabe „Denominación de Origen“ als Ersatz für DOP (Denominación de Origen Protegida) sind obligatorische Angaben.

Der Erntejahrgang ist verpflichtend anzugeben, außer bei folgenden Weinarten: Dorado, Pálido und Qualitätsschaumwein (weiß und rosé).

Bei Qualitätsschaumweinen ist die Angabe der Erzeugungsart obligatorisch.

Fakultative Angaben

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

— Die traditionellen Angaben „Crianza“, „Reserva“ und „Gran Reserva“, unter den in den einschlägigen Vorschriften und Regelungen sowie in den anwendbaren Rechtsvorschriften festgelegten Voraussetzungen.

— Die Angabe der Erzeugungsart „Roble“ und „Fermentado en barrica“, unter den in den einschlägigen Vorschriften und Regelungen sowie in den übrigen anwendbaren Rechtsvorschriften festgelegten Voraussetzungen.

— Die traditionellen Angaben „Dorado“ und „Pálido“ nur für die als solche definierten Weinarten und unter den in den einschlägigen Vorschriften und Regelungen sowie in den übrigen anwendbaren Rechtsvorschriften festgelegten Voraussetzungen.

Fakultative Angaben (kleinere geografische Einheiten)

Rechtsrahmen:

Durch eine Organisation, die die geschützten Ursprungsbezeichnungen/geschützten geografischen Angaben verwaltet, sofern durch die Mitgliedstaaten festgelegt.

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Der Name einer der in Abschnitt 4 der Produktspezifikation aufgeführten kleineren geografischen Einheiten (Gemeindegebiete) kann zusammen mit der Angabe „Vino de Pueblo“ immer dann verwendet werden, wenn der geschützte Wein zu 85 % aus Trauben von im genannten Gemeindegebiet gelegenen Parzellen erzeugt wurde.

Link zur Produktspezifikation

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