C/2024/1949

5.3.2024

Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση συνήθους τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

(C/2024/1949)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής ([1]).

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«Rueda»

PDO-ES-A0889-AM04

Ημερομηνία της κοινοποίησης: 19.12.2023

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. **Τροποποίηση των διατάξεων επισήμανσης**

Περιγραφή:

Καταργείται η υποχρέωση τροποποίησης της ένδειξης του έτους συγκομιδής στη συμπληρωματική επισήμανση (η οποία δεν περιλαμβάνει τις υποχρεωτικές ενδείξεις).

Τροποποιούνται το σημείο 8.β.3 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 9 του ενιαίου εγγράφου.

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση, καθώς συνιστά αλλαγή στα χαρακτηριστικά της επισήμανσης η οποία δεν εμπίπτει σε κανένα από τα είδη που προβλέπονται στο άρθρο 105 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 για την ενιαία ΚΟΑ.

Αιτιολόγηση:

Η βιωσιμότητα, ως η ραχοκοκαλιά των νέων δημόσιων και ιδιωτικών πολιτικών και στρατηγικών στον αμπελοοινικό τομέα, οδήγησε στην απόφαση αναθεώρησης των προδιαγραφών προϊόντος όσον αφορά τις περιβαλλοντικές επιπτώσεις και τον περιβαλλοντικό του αντίκτυπο. Από αυτή τη σκοπιά, η τροποποίηση κρίθηκε αναγκαία, καθώς θα έχει αντικειμενικό αντίκτυπο στην παραγωγή των ετικετών, δεδομένου ότι οι ίδιες ετικέτες θα εξυπηρετούν διαφορετικά έτη συγκομιδής χωρίς να χρειάζεται να καταστραφούν, όπως συνέβαινε μέχρι σήμερα.

2. **Συμπερίληψη εξουσιοδοτημένου φορέα ελέγχου**

Περιγραφή:

Προστίθενται λεπτομέρειες σχετικά με τον φορέα στον οποίο έχει ανατεθεί η επαλήθευση της συμμόρφωσης με τις προδιαγραφές προϊόντος.

Τροποποιείται το σημείο 9.α των προδιαγραφών προϊόντος χωρίς να επηρεάζεται το ενιαίο έγγραφο.

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση, καθώς δεν εμπίπτει σε κανένα από τα είδη που προβλέπονται στο άρθρο 105 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 για την ενιαία ΚΟΑ.

Αιτιολόγηση:

Με ψήφισμα του Γενικού Διευθυντή του Τεχνολογικού Γεωργικού Ιδρύματος Καστίλης και Λεόν, ως αρμόδιας αρχής, ανατίθενται καθήκοντα ελέγχου στο ρυθμιστικό συμβούλιο για την ονομασία προέλευσης «RUEDA», μόλις αυτό λάβει διαπίστευση σύμφωνα με το πρότυπο UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 «Αξιολόγηση της συμμόρφωσης — Απαιτήσεις για φορείς πιστοποίησης προϊόντων, διεργασιών και υπηρεσιών». Τα στοιχεία του φορέα ελέγχου και πιστοποίησης είναι τα εξής:

([1]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

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

Αριθ. τηλ. +34 983868248

Ηλεκτρονική διεύθυνση: direcció@dorueda.com

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

Rueda

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ – Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

1. Οίνος

3. Οίνος λικέρ

5. Αφρώδης οίνος ποιότητας

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

1. ΛΕΥΚΟΣ ΟΙΝΟΣ

ΣΥΝΤΟΜΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Όψη: χρώμα απαλό κίτρινο έως αχυροκίτρινο με χρυσαφιές ή πρασινωπές αποχρώσεις. διαυγής.

Άρωμα: στρογγυλό. Μέτριας έντασης, κυριαρχούν πρωτογενή αρώματα φρούτων και/ή λουλουδιών και/ή χλόης.

Γεύση: στρογγυλή, δροσερή, με σώμα μέτριας έως υψηλής έντασης.

Στους λευκούς οίνους που υφίστανται ζύμωση ή παλαίωση σε βαρέλια, οι οργανοληπτικές ιδιότητες εξαρτώνται από τη διαδικασία οινοποίησης. Όσον αφορά την όψη, τα χρώματα μπορεί να είναι πιο έντονα (μέτριας έως υψηλής έντασης). Όσον αφορά την οσμή, εμφανίζονται αρώματα ειδικά για τη διέλευση βαρελιών και η γεύση είναι έντονη, με καλή τανική έκφραση και επίγευση με αναμνήσεις τριτογενούς αρώματος.

* Ως προς τα όρια που δεν έχουν προσδιοριστεί, πρέπει να τηρείται η ισχύουσα νομοθεσία.

* Μέγιστη πτητική οξύτητα. Στην περίπτωση των λευκών οίνων που έχουν υποστεί ζύμωση και/ή παλαίωση σε βαρέλι, η πτητική οξύτητα δεν πρέπει να υπερβαίνει το 1 g/l εκφραζόμενη σε οξικό οξύ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	11
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,7 γραμμάρια/λίτρο εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	10,83
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	180

2. ΕΡΥΘΡΟΣ ΟΙΝΟΣ ΤΟΥ ΙΔΙΟΥ ΕΤΟΥΣ

ΣΥΝΤΟΜΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Όψη: χρώμα ρουμπινί έως κόκκινο του κερασιού με ιώδεις αποχρώσεις. διαυγής.

Άρωμα: μέτριας έντασης, κυριαρχούν πρωτογενή αρώματα μαύρων και/ή κόκκινων φρούτων.

Γεύση: στρογγυλή, χαμηλής έως υψηλής έντασης.

* Ως προς τα όρια που δεν έχουν προσδιοριστεί, πρέπει να τηρείται η ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	12
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4 γραμμάρια/λίτρο εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	11,67
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	150

3. ΕΡΥΘΡΟΙ ΟΙΝΟΙ ΑΝΩ ΤΟΥ ΕΝΟΣ ΕΤΟΥΣ (ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΙ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ)

ΣΥΝΤΟΜΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Όψη: χρώμα ρουμπινί έως κόκκινο του κερασιού. διαυγής.

Άρωμα: μέτριας έως υψηλής έντασης. Οι οίνοι αυτοί χαρακτηρίζονται από πρωτογενή αρώματα, δευτερογενή αρώματα (ζύμης και/ή άρτου) και τριτογενή αρώματα λόγω της παλαίωσης σε δρύινα βαρέλια.

Γεύση: στρογγυλή, επίγευση που παραπέμπει στην παλαίωση σε δρύινα βαρέλια.

* Μέγιστη πτητική οξύτητα. (meq/l). 13,33 έως 10° αλκοόλης + 0,06 g/l για κάθε βαθμό αλκοολικού τίτλου άνω του 10.

* Ως προς τα όρια που δεν έχουν προσδιοριστεί, πρέπει να τηρείται η ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	12
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4 γραμμάρια/λίτρο εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	13,33
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	150

4. ΟΙΝΟΙ ΛΙΚΕΡ - ΧΡΥΣΟΙ

ΣΥΝΤΟΜΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Όψη: χρώμα χρυσοκίτρινο ή χρυσαφί. διαυγής.

Άρωμα: υψηλής έντασης. Τα δευτερογενή αρώματα (άρτου, ζύμης) διατηρούνται μαζί με τα τριτογενή αρώματα που οφείλονται στο ξύλο, όπως αρώματα καβουρδισμένου και/ή καπνιστού και/ή αρώματα μπαχαρικών ή αρώματα αποξηραμένων φρούτων.

Γεύση: ισορροπημένη στον ουρανίσκο, λιπαρή (μέτριας έως υψηλής έντασης) με επίγευση που παραπέμπει στα τριτογενή αρώματα (αποξηραμένα φρούτα και/ή υποκείμενες νότες καβουρδισμένου και/ή μπαχαρικών).

* Ως προς τα όρια που δεν έχουν προσδιοριστεί, πρέπει να τηρείται η ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	15
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4 γραμμάρια/λίτρο εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	150

5. ΟΙΝΟΙ ΛΙΚΕΡ - ΑΝΟΙΧΤΟΧΡΩΜΟΙ

ΣΥΝΤΟΜΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Όψη: χρώμα αχυροκίτρινο έως απαλό χρυσαφί. διαυγής.

Άρωμα: υψηλής έντασης. Τα δευτερογενή και τριτογενή αρώματα που προκύπτουν από το στάδιο βιολογικής ωρίμασης διατηρούνται (νότες αμυγδάλου και/ή ζύμης αρτοποιίας και/ή μπαχαρικών).

Γεύση: ισορροπημένη στον ουρανίσκο, λιπαρή με επίγευση που παραπέμπει στα αρώματα που αποκτήθηκαν κατά τη βιολογική ωρίμαση.

* Ως προς τα όρια που δεν έχουν προσδιοριστεί, πρέπει να τηρείται η ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	15
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4 γραμμάρια/λίτρο εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	150

6. ΑΦΡΩΔΗΣ ΟΙΝΟΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ, ΛΕΥΚΟΣ ΚΑΙ ΕΡΥΘΡΩΠΟΣ

ΣΥΝΤΟΜΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Όψη: διαυγής. Λεπτές φυσαλίδες μέτριας προς μεγάλης διάρκειας.

Άρωμα: κυριαρχούν τα πρωτογενή (λουλουδιών και/ή φρούτων) και δευτερογενή (άρτου και/ή ζύμης) αρώματα. Στρογγυλό και μέτριας έως υψηλής έντασης.

Γεύση: ισορροπημένη στον ουρανίσκο. Δροσερή, με καλά ενσωματωμένο διοξείδιο του άνθρακα (φυσαλίδες), παραπέμπει ελαφρά στα δευτερογενή αρώματα (άρτου και καβουρδισμένου). Στρογγυλή και χαμηλής έως υψηλής έντασης.

* Ως προς τα όρια που δεν έχουν προσδιοριστεί, πρέπει να τηρείται η ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	9,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,7 γραμμάρια/λίτρο εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	0,65
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	180

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

1. Ελάχιστη πυκνότητα φύτευσης για τις νέες φυτεύσεις

Καλλιεργητικές πρακτικές

Οι αμπελώνες που παράγουν σταφύλια τα οποία χρησιμοποιούνται για την παραγωγή οίνων που καλύπτονται από την ΠΟΠ «Rueda» και τα οποία φυτεύτηκαν από το 2019 και μετά πρέπει να έχουν ελάχιστη πυκνότητα φύτευσης 1 100 αμπέλων ανά εκτάριο.

2. Συνθήκες οινοποίησης - δυναμικός αλκοολικός τίτλος

Ειδική οινολογική πρακτική

Ο ελάχιστος δυναμικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος χωριστά συγκομιζόμενων παρτίδων θα είναι 12 % κατ' όγκο για τις ερυθρές ποικιλίες και 10,5 % κατ' όγκο για τις λευκές ποικιλίες.

Στην περίπτωση των σταφυλιών που προορίζονται για την παραγωγή αφρωδών οίνων ποιότητας, θα επιτρέπεται ελάχιστος δυναμικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος 9,5 %. Τα σταφύλια αυτά δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται για την παραγωγή άλλων τύπων οίνων.

3. Απόδοση εκχύλισης

Ειδική οινολογική πρακτική

Η μέγιστη συνολική απόδοση εκχύλισης θα είναι 72 λίτρα ανά 100 χιλιόγραμμα σταφυλιών.

4. Συνθήκες παλαίωσης

Ειδική οινολογική πρακτική

1) - Στην περίπτωση οίνων που φέρουν την ένδειξη «FERMENTADO EN BARRICA» (ζύμωση σε βαρέλι), πρέπει να χρησιμοποιούνται δρύινα βαρέλια τόσο για τη ζύμωση όσο και για την παλαίωση με την οινολάσπη.

2) - Ο «Vino Dorado» (χρυσός οίνος) πρέπει να υποβάλλεται σε διαδικασία παλαίωσης και οξείδωσης διάρκειας τουλάχιστον τεσσάρων ετών και ο οίνος πρέπει να παραμένει σε δρύινους περιέκτες για τουλάχιστον δύο έτη πριν από τη διάθεσή του στην αγορά.

3) - Ο «Vino Pálido» (ανοιχτόχρωμος οίνος) πρέπει να παράγεται μέσω βιολογικής ωρίμασης και να παραμένει σε δρύινους περιέκτες για τουλάχιστον τρία έτη πριν από τη διάθεσή του στην αγορά

5. Περιορισμοί σχετικά με την οινοποίηση

Λευκός οίνος που παράγεται σε ποσοστό τουλάχιστον 50 % από λευκές ποικιλίες οι οποίες θεωρούνται κύριες ποικιλίες.

Αφρώδης οίνος ποιότητας που παράγεται σε ποσοστό τουλάχιστον 75% από ποικιλίες που θεωρούνται κύριες ποικιλίες.

Χρυσός οίνος, ξηρός οίνος λικέρ που παράγεται από τις επιτρεπόμενες ποικιλίες Palomino Fino και/ή Verdejo.

Ανοιχτόχρωμος οίνος, ξηρός οίνος λικέρ που παράγεται από τις επιτρεπόμενες ποικιλίες Palomino Fino και/ή Verdejo.

Ο ερυθρωπός οίνος πρέπει να παράγεται σε ποσοστό τουλάχιστον 50 % από τις επιτρεπόμενες ερυθρές ποικιλίες.

Ο ερυθρός οίνος πρέπει να παράγεται αποκλειστικά από τις επιτρεπόμενες ερυθρές ποικιλίες.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

1. Verdejo, Sauvignon Blanc, Chardonnay και Viognier (κλάδεμα σε σπαλιέρα)

10 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

72 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

2. Viura (κλάδεμα σε σπαλιέρα)

12 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

86,40 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

3. Verdejo, Sauvignon Blanc, Chardonnay και Viognier (χαμηλά αμπέλια – κυπελλοειδές κλάδεμα)

8 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

57,60 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

4. Viura και Palomino fino (χαμηλά αμπέλια – κυπελλοειδές κλάδεμα)

10 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

72 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

5. Ερυθρές ποικιλίες

7 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

50,40 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. Αφρώδεις οίνοι παραγόμενοι από τις ποικιλίες Verdejo, Sauvignon Blanc, Chardonnay και Viognier (κλάδεμα σε σπαλιέρα)

12 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

86,40 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

1. - Η περιοχή παραγωγής της ΠΟΠ «Rueda» βρίσκεται νότια της επαρχίας Valladolid. Εισέρχεται μερικώς στο δυτικό τμήμα της επαρχίας Segovia και στο βόρειο τμήμα της Ávila. Οι δήμοι που αποτελούν την περιοχή παραγωγής είναι οι εξής:

Επαρχία 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 και Villaverde de Medina.

Επαρχία Ávila:

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

Επαρχία Segovia:

Aldeanueva del Codonal, Aldehuela del Codonal, Bernuy de Coca, Codorniz, Coca (πολύγωνο 7, το οποίο ανήκει στη συνοικία 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 και Tolocirio.

2. - Η περιοχή παλαίωσης των οίνων που καλύπτονται από την ΠΟΠ «Rueda» είναι ακριβώς η ίδια με την περιοχή παραγωγής.

7. **Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου**

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA TINTA

MACABEO - VIURA

MERLOT

PALOMINO FINO - LISTÁN BLANCO

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO

VERDEJO

VIOGNIER

8. **Περιγραφή του/-ων δεσμού/-ων**

8.1. *Οίνος*

Το ηπειρωτικό μεσογειακό κλίμα (μεγάλες διαφορές θερμοκρασίας με ψυχρούς χειμώνες μακράς διάρκειας, όψιμους παγετούς και θερμά, ξηρά καλοκαίρια), το έδαφος (χαρακτηριστικά χαλικώδη ή πετρώδη εδάφη που εμποδίζουν την εξατμισοδιαπνοή και διευκολύνουν τη μέγιστη ηλιακή ακτινοβολία) και η αυτόχθονη ποικιλία (Verdejo) είναι καθοριστικοί παράγοντες για την επίτευξη της χαρακτηριστικής προσωπικότητας αυτών των οίνων: η ποικιλία Verdejo δίνει στους λευκούς οίνους αυτής της περιοχής τη χαρακτηριστική οξύτητά τους, την αίσθηση που αφήνουν στο στόμα και τον αρωματικό χαρακτήρα τους. Δεδομένης της εξαιρετικής ωριμότητας των σταφυλιών, οι ερυθροί οίνοι είναι αρωματικοί, ισορροπημένοι και καλά δομημένοι.

8.2. *Οίνος λικέρ*

Οι οίνοι αυτοί παράγονται στην περιοχή από την αρχαιότητα: παλαιωμένοι οίνοι επιδορπίου που παράγονται σε υπόγεια οινοποιεία και παλαιώνονται σε μεγάλα βαρέλια και περιέκτες προκειμένου να επιτευχθούν το χρώμα και το άρωμα που συνιστούν χαρακτηριστικά γνωρίσματα της οξειδωτικής παλαίωσης. Οι εν λόγω οίνοι που υφίστανται οξειδωτική παλαίωση αποτελούν το τελευταίο ίχνος των παραδοσιακών μεθόδων οινοποίησης στην περιοχή και πρέπει να διαφυλαχθούν λόγω της μοναδικότητας και της ποιότητάς τους.

8.3. *Αφρώδης οίνος ποιότητας*

Τα μοναδικά χαρακτηριστικά της αυτόχθονης ποικιλίας Verdejo (εξαιρετική οξύτητα, αρωματικός χαρακτήρας και ωραία αίσθηση στο στόμα) ενθάρρυναν τους οινοποιούς της περιοχής να παραγάγουν αφρώδεις οίνους. Το αποτέλεσμα είναι οίνοι εξαιρετικής ποιότητας στους οποίους τα χαρακτηριστικά των ποικιλιών ενισχύονται πλήρως από τις ιδιότητες που αποκτούν με την παραδοσιακή μέθοδο.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, άλλες απαιτήσεις)**

Απαιτήσεις συσκευασίας

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συσκευασία στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η διαδικασία οινοποίησης περιλαμβάνει την εμφιάλωση και την παλαίωση στη φιάλη, ως εκ τούτου, τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά που περιγράφονται στις παρούσες προδιαγραφές προϊόντος μπορούν να διασφαλιστούν μόνον εφόσον όλες οι διεργασίες χειρισμού του οίνου εκτελούνται εντός της περιοχής παραγωγής. Ως εκ τούτου, προκειμένου να διασφαλιστούν η ποιότητα, η προέλευση και οι έλεγχοι και λαμβανομένου υπόψη ότι η εμφιάλωση των οίνων που καλύπτονται από την ΠΟΠ «Rueda» είναι ένας από τους παράγοντες κρίσιμης σημασίας για την εξασφάλιση των χαρακτηριστικών που καθορίζονται στις παρούσες προδιαγραφές προϊόντος, η εν λόγω διεργασία πρέπει να πραγματοποιείται σε οινοποιεία που βρίσκονται σε μονάδες εμφιάλωσης εντός της περιοχής παραγωγής.

Υποχρεωτικές ενδείξεις

Νομικό πλαίσιο:

Δίκαιο της ΕΕ

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Θα αναγράφεται υποχρεωτικά και με ευδιάκριτο τρόπο η ένδειξη της γεωγραφικής ονομασίας «RUEDA», ακολουθούμενη από την ένδειξη «Denominación de Origen Protegida» (προστατευόμενη ονομασία προέλευσης) και/ή τα αρχικά «DOP» (ΠΟΠ) ή την παραδοσιακή ένδειξη «Denominación de Origen» (ονομασία προέλευσης) που αντικαθιστά την «DOP (Denominación de Origen Protegida) [ΠΟΠ (προστατευόμενη ονομασία προέλευσης)].

Θα είναι υποχρεωτικό να αναγράφεται το έτος συγκομιδής, εκτός από την περίπτωση των ακόλουθων τύπων οίνων: χρυσοί, ανοιχτόχρωμοι και αφρώδεις οίνοι ποιότητας (λευκοί και ερυθρωποί).

Στους αφρώδεις οίνους ποιότητας, πρέπει να αναγράφεται η μέθοδος οινοποίησης.

Προαιρετικές ενδείξεις

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

— Οι παραδοσιακές ενδείξεις «CRIANZA», «RESERVA» και «GRAN RESERVA», σύμφωνα με τους όρους που καθορίζονται στα ειδικά πρότυπα και κανόνες, καθώς και στην εφαρμοστέα νομοθεσία.

— Η ένδειξη που αναφέρεται στη μέθοδο οινοποίησης: «ROBLE» (ΔΡΥΣ) και «FERMENTADO EN BARRICA» (ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ), σύμφωνα με τους όρους που καθορίζονται στα ειδικά πρότυπα και κανόνες, καθώς και στην εφαρμοστέα νομοθεσία.

— Οι παραδοσιακές ενδείξεις «DORADO» (ΧΡΥΣΟΣ) και «PÁLIDO» (ΑΝΟΙΧΤΟΧΡΩΜΟΣ), μόνο για τους τύπους οίνων που προσδιορίζονται με τον τρόπο αυτόν και σύμφωνα με τους όρους που καθορίζονται στα ειδικά πρότυπα και κανόνες, καθώς και στην εφαρμοστέα νομοθεσία.

Υποχρεωτικές ενδείξεις (μικρότερες γεωγραφικές ενότητες)

Νομικό πλαίσιο:

Για οργανισμό που διαχειρίζεται ΠΟΠ/ΠΓΕ, όταν προβλέπεται από τα κράτη μέλη.

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Είναι δυνατή η χρήση ονομασίας μικρότερης γεωγραφικής ενότητας από αυτές που παρατίθενται στην ενότητα 4 των παρουσών προδιαγραφών προϊόντος (δήμοι) με την ένδειξη «Vino de Pueblo», εφόσον ο προστατευόμενος οίνος έχει παραχθεί κατά 85 % με χρήση σταφυλιών που λαμβάνονται από γεωτεμάχια ευρισκόμενα εντός του σχετικού δήμου.

Σύνδεσμος για τις προδιάγραφες προϊόντος

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