C/2024/1949

5.3.2024

# Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(C/2024/1949)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ([1]).

NOTIFICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

**«Rueda»**

**PDO-ES-A0889-AM04**

**Fecha de comunicación: 19.12.2023**

## DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. **Modificación de las disposiciones respecto al etiquetado**

Descripción:

Se elimina la obligatoriedad de cambiar en el etiquetado secundario (donde no figuran las menciones obligatorias), la indicación del año de la cosecha.

Modifica el punto 8b.3 del Pliego de Condiciones y el punto 9 de Documento Único.

Es una modificación normal pues es un cambio en las características del etiquetado que no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 105.2 del Reglamento 1308/2013, OCM única.

Justificación:

La sostenibilidad como eje vertebrador de las nuevas políticas y estrategias tanto público como privadas en el sector del vitivinícola, ha llevado a la decisión de revisar el pliego de condiciones en su repercusión e impacto medioambiental. En este sentido se ha considerado necesaria esta modificación pues repercutirá objetivamente en un menor impacto en la fabricación de etiquetas, ya que las mismas servirán para diferentes años de la cosecha sin necesidad de ser destruidas, como pasaba hasta ahora.

2. **Inclusión de un organismo delegado para los controles**

Descripción:

Se incluyen los datos del organismo en que se ha delegado la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones.

Modifica el punto 9.a del Pliego de Condiciones y no afecta al Documento Único.

Es una modificación normal pues no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 105.2 del Reglamento 1308/2013, OCM única.

Justificación:

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen «RUEDA » tiene delegadas las tareas de control por Resolución del Director General del Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, como autoridad competente, una vez que este Consejo cuenta con la acreditación en la norma UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 «Evaluación de la conformidad. Requisitos para organismos de certificación de productos, procesos y servicios». Los datos del organismo de control y certificación son los siguientes:

([1]) DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

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

Tfno. +34 983868248

E-mail: direcció@dorueda.com

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Rueda

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP — Denominación de Origen Protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

3. Vino de licor

5. Vino espumoso de calidad

4. **Descripción del (de los) vino(s)**

1. VINO BLANCO

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Fase visual: color amarillo pálido a amarillo pajizo con tonos dorados o verdosos. Limpio.

Fase olfativa: Franco. De intensidad media donde predominen aromas primarios a fruta y/o, florales y/o herbáceos.

Fase gustativa: Franco, fresco y con cuerpo de intensidad media a alta.

En vinos blancos fermentados en barricas o envejecidos las características organolépticas se adecuarán al tipo de elaboración. En la fase visual los colores podrán ser más intensos (intensidad media a alta), en la fase olfativa aparecerán aromas propios de su paso por barrica y en fase gustativa el sabor será intenso, con buena expresión tánica y postgusto con recuerdos de los aromas terciarios.

* Para los límites no señalados se cumplirá la legislación vigente.

* Acidez volátil máxima. En el caso de vinos blancos fermentados y/o envejecidos en barrica la acidez volátil no será superior a 1 g/l expresados en ácido acético.

| Características analíticas generales | |
|---|---|
| Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) | |
| Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) | 11 |
| Acidez total mínima | 4,7 en gramos por litro expresado en ácido tartárico |
| Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) | 10,83 |
| Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) | 180 |

2. VINO TINTO DEL AÑO

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Fase visual: Color rojo rubí a rojo picota con tonos violáceos. Limpio.

Fase olfativa: De intensidad media donde predominen aromas primarios a fruta negra y/o roja.

Fase gustativa: Franco, intensidad leve a alta.

* Para los límites no señalados se cumplirá la legislación vigente.

| Características analíticas generales | |
|---|---|
| Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) | |
| Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) | 12 |
| Acidez total mínima | 4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico |
| Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) | 11,67 |
| Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) | 150 |

3. VINOS TINTOS DE MÁS DE UN AÑO (ENVEJECIDO EN BARRICA)

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Fase visual: Color rojo rubí a rojo picota. Limpio.

Fase olfativa: De intensidad media a alta. Pueden aparecer en estos vinos aromas primarios, aromas secundarios (levaduras y/o panadería) y aromas terciarios propios de la crianza en roble.

Fase gustativa: Franco, postgusto con recuerdos a la crianza en roble.

* Acidez volátil máxima. (meq/l).13,33 hasta 10ºAlc + 0,06 g/l por cada grado alcohólico que exceda de 10

* Para los límites no señalados se cumplirá la legislación vigente.

| Características analíticas generales | |
|---|---|
| Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) | |
| Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) | 12 |
| Acidez total mínima | 4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico |
| Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) | 13,33 |
| Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) | 150 |

4. VINO DE LICOR — Dorado

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Fase visual: Color amarillo dorado o dorado. Limpio.

Fase olfativa: De intensidad alta. Se mantienen aromas secundarios (panadería, levaduras) junto con aromas terciarios aportados por la madera, como los tostados y/o, ahumados y/o especiados y/o frutos secos

Fase gustativa: Equilibrio en boca, glicérico, (intensidad media a alta) y postgusto con recuerdos de aromas terciarios (frutos secos y/o fondos tostados y/o especiados).

* Para los límites no señalados se cumplirá la legislación vigente.

| Características analíticas generales | |
|---|---|
| Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) | |
| Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) | 15 |
| Acidez total mínima | 4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico |
| Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) | |
| Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) | 150 |

5. VINO DE LICOR Pálido

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Fase visual: Color amarillo pajizo a dorado pálido. Limpio.

Fase olfativa: De intensidad alta. Se mantienen aromas secundarios y terciarios aportados por la fase de crianza biológica (almendras y/o levadura de pan y/o especiados).

Fase gustativa: Equilibrio en boca, glicérico y postgusto con recuerdos de aromas propios de la crianza biológica.

* Para los límites no señalados se cumplirá la legislación vigente.

| Características analíticas generales | |
|---|---|
| Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) | |
| Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) | 15 |
| Acidez total mínima | 4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico |
| Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) | |
| Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) | 150 |

6. VINO ESPUMOSO DE CALIDAD, blanco y rosado

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Fase visual: Limpio. Burbuja fina y con persistencia media a alta.

Fase olfativa: Dominio de aromas primarios (florales y/o frutales) y secundarios (panadería y/o levaduras). Franco e intensidad media a alta.

Fase gustativa: Equilibrio en boca. Fresco, con gas carbónico (burbuja) bien integrada, con ligeros recuerdos de los aromas secundarios (panadería y tostados). Franco e intensidad leve a alta.

* Para los límites no señalados se cumplirá la legislación vigente.

| Características analíticas generales | |
|---|---|
| Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) | |
| Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) | 9,5 |
| Acidez total mínima | 4,7 en gramos por litro expresado en ácido tartárico |
| Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) | 0,65 |
| Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) | 180 |

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

1. Densidad mínima de plantación para nuevas plantaciones

Práctica de cultivo

Los viñedos con destino a la obtención de uva para la elaboración de vino de la DOP «RUEDA» plantados a partir de 2019 deberán tener una densidad mínima de plantación de 1 100 cepas por hectárea.

2. Condiciones de elaboración-Grado alcohólico potencial

Práctica enológica específica

La graduación alcohólica volumétrica potencial mínima de las partidas o lotes unitarios de vendimia será de 12% Vol. para las variedades tintas y 10,5% Vol. para las variedades blancas.

En el caso de partidas de uva destinadas a la elaboración de vinos espumosos de calidad, será admitida una graduación alcohólica volumétrica potencial mínima de 9,5% Vol. Dichas partidas de uva no podrán ser destinadas a la elaboración de otro tipo de vinos.

3. Rendimiento de extracción

Práctica enológica específica

El rendimiento global máximo de extracción será de 72 litros por cada 100 Kg de uva

4. Condiciones de envejecimiento

Práctica enológica específica

1) En el caso de los vinos con la mención «FERMENTADO EN BARRICA» se utilizarán, tanto para la fermentación como para la crianza con las lías, barricas de roble.

2) El Vino Dorado se someterá a un proceso envejecimiento y crianza oxidativa con una duración mínima de cuatro años, debiendo permanecer el vino en envase de roble durante, al menos, los dos últimos años antes de su comercialización.

3) El Vino Pálido se obtendrá por crianza biológica, debiendo permanecer el vino en barrica de roble durante, al menos, los tres últimos años antes de su comercialización.

5. Restricción pertinente en la vinificación

Vino Blanco, elaborado con un mínimo del 50% de las variedades blancas consideradas como principales.

Vino Espumoso de Calidad, elaborado con un mínimo del 75% de las variedades consideradas como principales.

Vino Dorado, vino de licor, seco, obtenido a partir de variedades autorizadas Palomino Fino y/o Verdejo.

Vino Pálido, vino de licor, seco, obtenido a partir de variedades autorizadas Palomino Fino y/o Verdejo.

Vino Rosado se elaborará a partir de un mínimo del 50% de variedades tintas autorizadas

Vino Tinto se elaborará exclusivamente a partir de variedades tintas autorizadas.

5.2. *Rendimientos máximos*

1. Verdejo, Sauvginon Blanc, Chardonnay y Viognier en espaldera

10 000 kilogramos de uvas por hectárea

72 hectolitros por hectárea

2. Viura en espaldera

12 000 kilogramos de uvas por hectárea

86,40 hectolitros por hectárea

3. Verdejo, Sauvginon Blanc, Chardonnay y Viognier en pie bajo (vaso)

8 000 kilogramos de uvas por hectárea

57,60 hectolitros por hectárea

4. Viura y Palomino fino en pie bajo (vaso)

10 000 kilogramos de uvas por hectárea

72 hectolitros por hectárea

5. Variedades tintas

7 000 kilogramos de uvas por hectárea

50,40 hectolitros por hectárea

6. Espumosos de Verdejo, Sauvginon Blanc, Chardonnay y Viognier en espaldera

12 000 kilogramos de uvas por hectárea

86,40 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

1.- La zona de producción de la D.O.P. «RUEDA» está situada al Sur de la provincia de Valladolid, adentrándose un poco al oeste de la provincia de Segovia y al norte de Ávila. Los términos municipales que conforman la zona de producción son los siguientes:

Provincia de 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 y Villaverde de Medina.

Provincia de Ávila:

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

Provincia de Segovia:

Aldeanueva del Codonal, Aldehuela del Codonal, Bernuy de Coca, Codorniz, Coca (polígono 7, correspondiente a la pedanía de 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 y Tolocirio.

2. La zona de envejecimiento de los vinos amparados por la D.O.P. «RUEDA» coincide de manera exacta con la zona de producción.

7. **Variedad(es) de uva de vinificación**

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA TINTA

MACABEO — VIURA

MERLOT

PALOMINO FINO — LISTÁN BLANCO

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO

VERDEJO

VIOGNIER

8. **Descripción del (de los) vínculo(s)**

8.1. *Vino*

El clima mediterráneo-continental (grandes contrastes térmicos, inviernos fríos y largos, heladas tardías y veranos calurosos y secos), el terruño (terrenos típicamente cascajosos o pedregosos, que evitan la evapotranspiración y permiten insolación máxima) y la variedad autóctona (Verdejo), son clave para conseguir la personalidad que caracteriza a estos vinos: la variedad Verdejo hace que los vinos blancos de la zona destaquen por su acidez, presencia en boca y perfil aromático. Los tintos por su parte, gracias a la excelente maduración de la uvas son aromáticos, equilibrados y bien estructurados.

8.2. *Vino de licor*

Se trata de vinos que se han elaborado en la zona desde antiguo: vinos generosos y añejados, elaborados en bodegas subterráneas y envejecidos en grandes toneles y cubas para conseguir un color y aroma propios de la crianza oxidativa. Estos vinos de crianzas oxidativas son el último vestigio de la elaboración tradicional de la zona, que por su singularidad y calidad deben conservarse.

8.3. *Vino espumoso de calidad*

La singularidad de la variedad autóctona Verdejo (acidez excepcional, perfil aromático y buena presencia en boca) animó a los bodegueros de la zona a elaborar vinos espumosos, obteniendo unos vinos de gran calidad, donde las características varietales se complementan perfectamente con las aportadas por el método tradicional.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

*Requisitos en materia de envasado*

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

El proceso de elaboración del vino incluye las operaciones de embotellado y de afinado de los vinos, de tal forma que las características organolépticas y físico-químicas descritas en el presente Pliego de Condiciones solo pueden garantizarse si la totalidad de las operaciones de manipulación del vino tienen lugar en la zona de producción. En consecuencia, con objeto de salvaguardar la calidad, garantizar el origen y asegurar el control, teniendo en cuenta que el embotellado de los vinos amparados por la D. O. P. «RUEDA» es uno de los puntos críticos para la consecución de las características definidas en este Pliego de Condiciones, tal operación se realizará en las bodegas ubicadas en las instalaciones embotelladoras dentro de la zona de producción.

*Indicaciones obligatorias*

Marco jurídico:

En la legislación de la UE

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Figurarán como indicaciones obligatorias, y de forma destacada el nombre geográfico «RUEDA», junto con la mención «Denominación de Origen Protegida» y/o sus siglas «DOP» o bien, el término tradicional «Denominación de Origen», en sustitución de DOP (Denominación de Origen Protegida).

Será obligatoria la indicación del año de la cosecha, excepto en los tipos de vino siguientes: Dorado, Pálido y Espumoso de Calidad (blanco y rosado).

En los Vinos Espumosos de Calidad será obligatorio indicar el método de elaboración.

*Indicaciones facultativas*

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

— Los términos tradicionales «CRIANZA», «RESERVA» y «GRAN RESERVA», en las condiciones establecidas en la normativa y regulación específica, así como en la legislación aplicable.

— La mención relativa al método de elaboración: «ROBLE» y «FERMENTADO EN BARRICA», en las condiciones establecidas en la normativa y regulación específica, así como en el resto de legislación aplicable.

— Los términos tradicionales «DORADO» y «PÁLIDO» solo para los tipos de vinos definidos como tal, y de acuerdo con las condiciones establecidas en la normativa y regulación específica, así como en el resto de legislación aplicable.

*Indicaciones facultativas (unidades geográficas menores)*

Marco jurídico:

Por una organización que gestiona las DOP/IGP, cuando esté previsto por los Estados miembros

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Se podrá hacer uso del nombre de una unidad geográfica menor de las que figuran en el apartado 4 de este Pliego de Condiciones (términos municipales), junto con la mención «Vino de Pueblo», siempre y cuando el vino amparado haya sido elaborado con un 85% de uvas procedentes de parcelas ubicadas en dicho término municipal.

**Enlace al pliego de condiciones**

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