C/2024/1949

5.3.2024

Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3.

(C/2024/1949)

Käesolev teade avaldatakse vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 ([1]) artikli 17 lõikele 5.

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

„Rueda“

PDO-ES-A0889-AM04

Teate esitamise kuupäev: 19.12.2023

HEAKSKIIDETUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJENDUSED

1. **Märgistamisnõuete muutmine**

Kirjeldus:

Nõue muuta saagiaasta märget teisesel märgistusel (mis ei sisalda kohustuslikke andmeid) on välja jäetud.

Sellega muudetakse tootespetsifikaadi punkti 8.b.3 ja koonddokumendi punkti 9.

Tegemist on standardmuudatusega, kuna muudetakse märgistusel esitatavaid andmeid, millega ei kaasne ühise turukorralduse ühtse määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 105 lõikes 2 osutatud muudatusi.

Põhjendus:

Veinisektorit käsitleva avaliku ja erasektori meetmete ja strateegia kujundamisel pööratakse üha rohkem tähelepanu kestlikkusele ning seega on otsustatud vaadata läbi tootespetsifikaadi nõuete tagajärjed ja mõju keskkonnale. Sellest lähtuvalt on muudatust peetud vajalikuks, sest sellel on otsene mõju etikettide tootmisele. Edaspidi saab etikette kasutada erinevatel saagikoristusaastatel, ilma et neid oleks vaja hävitada, nagu on seni tehtud.

2. **Volitatud kontrolliasutuse lisamine**

Kirjeldus:

Lisatud on andmed asutuse kohta, keda on volitatud kontrollima vastavust tootespetsifikaadile.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi punkti 9 alapunkti a ega mõjuta koonddokumenti.

Tegemist on standardmuudatusega, kuna sellega ei kaasne ühise turukorralduse ühtse määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 105 lõikes 2 osutatud muudatusi.

Põhjendus:

Kontrolliülesanded antakse päritolunimetuse „Rueda“ kasutamist reguleerivale asutusele Castilla-Leóni Põllumajandus-tehnoloogia Instituudi peadirektori resolutsiooniga pärast seda, kui kõnealune asutus on akrediteeritud standardi UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 „Vastavushindamine. Nõuded tooteid, protsesse ja teenuseid sertifitseerivatele asutustele“ kohaselt. Kontrolli- ja sertifitseerimisasutuse andmed on järgmised:

([1]) ELT L 9, 11.1.2019, lk 2.

KAITSTUD PÄRITOLUNIMETUSE „RUEDA“ REGULEERIV ASUTUS
Calle Real, 8
47490 Rueda - Valladolid
HISPAANIA

Telefon: +34 983868248

Email: direcció@dorueda.com

KOONDDOKUMENT

1. **Nimetus(ed)**

Rueda

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

3. Likööorvein

5. Kvaliteetvahuvein

4. **Veini(de) kirjeldus**

1. VALGED VEINID

LÜHIKE TEKSTILINE KIRJELDUS

Välimus: värvus kahvatukollasest õlgkollaseni, kuldse või roheka varjundiga. Selge.

Lõhn: täidlane, keskmise intensiivsusega, ülekaalus on puuviljade ja/või lillede ja/või rohttaimede esmane aroom.

Maitse: ümar, värske ja keskmise kuni suure intensiivsusega.

Vaadis kääritatud või laagerdunud valgete veinide organoleptilised omadused sõltuvad tootmisviisist. Värvus võib olla intensiivsem (keskmiselt intensiivne kuni väga intensiivne). Lõhnas on tunda vaadis laagerdumisele osutavat aroomi. Maitse on intensiivne, tasakaalustatud tanniinidega, kolmanda taseme aroomi nüanssidega järelmaitse.

* Määratlemata piirangute puhul tuleb järgida kehtivaid õigusakte.

* Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus. Vaadis kääritatud ja/või laagerdunud valgete veinide lenduvate hapete sisaldus äädikhappes väljendatuna ei tohi ületada 1 grammi liitri kohta.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	11
Minimaalne üldhappesus	4,7 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	10,83
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	180

2. KUNI ÜHEAASTANE PUNANE VEIN

LÜHIKE TEKSTILINE KIRJELDUS

Välimus: rubiinpunasest kirsipunaseni, violetse varjundiga. Selge.

Lõhn: keskmise intensiivsusega, esmases aroomis domineerivad mustad ja/või punased puuviljad/marjad.

Maitse: ümar, väheintensiivne kuni intensiivne.

* Määratlemata piirangute puhul tuleb järgida kehtivaid õigusakte.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	12
Minimaalne üldhappesus	4 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	11,67
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	150

3. PUNASED VEINID, MILLE LAAGERDUMISAEG ON PIKEM KUI ÜKS AASTA (VAADIS LAAGERDATUD)

LÜHIKE TEKSTILINE KIRJELDUS

Välimus: värvus rubiinpunasest kirsipunaseni. Selge.

Lõhn: keskmise kuni tugeva intensiivsusega. Veinides võib olla tunda esmaseid aroome, teiseseid aroome (pärm ja/või pagaritooted) ja kolmanda taseme aroome, mis on omased tammevaadis laagerdumisele.

Maitse: ümar, järelmaitse tammevaadis laagerdumise nüansiga.

* Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus. 13,33 meq/l alkoholisisalduse puhul kuni 10 kraadi + 0,06 g/l iga alkoholikraadi kohta, mis ületab 10 kraadi.

* Määratlemata piirangute puhul tuleb järgida kehtivaid õigusakte.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	12
Minimaalne üldhappesus	4 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	13,33
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	150

4. LIKÖÖRVEIN – dorado (kuldne)

LÜHIKE TEKSTILINE KIRJELDUS

Välimus: värvuse kuldkollane või kuldne. Selge.

Lõhn: intensiivne. Teisesed aroomid (pagaritooted, pärm) on säilinud koos puidust tuleneva kolmanda taseme aroomiga, nagu rösti- ja/või suitsu ja/või pähklite aroom.

Maitse: tasakaalus, õline (keskmise kuni suure intensiivsusega) ja järelmaitse kolmanda taseme aroomi nüanssidega (pähklite ja/või rösti- ja/või vürtsikas aroom).

* Määratlemata piirangute puhul tuleb järgida kehtivaid õigusakte.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	15
Minimaalne üldhappesus	4 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	150

5. LIKÖÖRVEIN – pálido (kahvatu)

LÜHIKE TEKSTILINE KIRJELDUS

Välimus: värvus õlgkollane kuni kahvatukuldne. Selge.

Lõhn: intensiivne. Säilinud on teisesed ja kolmanda taseme aroomid, mis on tekkinud tänu bioloogilisele laagerdumisele (mandlid ja/või pärm ja/või vürtsid).

Maitse: tasakaalus, õline, bioloogilise laagerdumise aroomi nüanssidega järelmaitse.

* Määratlemata piirangute puhul tuleb järgida kehtivaid õigusakte.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	15
Minimaalne üldhappesus	4 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	150

6. KVALITEETVAHUVEIN, valge ja roosa

LÜHIKE TEKSTILINE KIRJELDUS

Välimus: Selge. Väiksed mullid, keskmise kestvusega kuni kauakestvad.

Lõhn: domineerivad esmased aroomid (õie- ja/või puuviljalõhn) ja teisesed aroomid (pagaritooted ja/või pärm). Selge, keskmise kuni tugeva intensiivsusega.

Maitse: tasakaalus. Värske, hästi lõimuv süsihappegaas (mullid), kerged teiseste aroomide nüansid (pagaritooted ja röst). Selge, väheintensiivne kuni intensiivne.

* Määratlemata piirangute puhul tuleb järgida kehtivaid õigusakte.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	9,5
Minimaalne üldhappesus	4,7 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	0,65
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	180

5. **Veinivalmistustavad**

5.1. *Veinivalmistuse eritavad*

1. Minimaalne istutustihedus uute istanduste puhul

Viljelustavad

Alates 2019. aastast istutatud viinamarjaistandustes, kus kasvatatakse viinamarju KPNiga „RUEDA“ hõlmatud veini tootmiseks, peab istutustihedus olema vähemalt 1 100 viinapuud hektari kohta.

2. Tootmistingimused – potentsiaalne alkoholisisaldus

Veinivalmistuse eritavad

Minimaalne võimalik alkoholisisaldus ühe saagikoristuse partii puhul peab olema 12 mahuprotsenti punaste sortide puhul ja 10,5 mahuprotsenti valgete sortide puhul.

Kvaliteetvahuveinide valmistamiseks ettenähtud viinamarjapartiide kasutamise korral on lubatud minimaalne võimalik alkoholisisaldus 9,5 mahuprotsenti. Neid viinamarjapartiisid ei tohi kasutada muud liiki veinide valmistamiseks.

3. Ekstraktsioonitõhusus

Veinivalmistuse eritavad

Lubatud on maksimaalne üldine ekstraheerimissaagis 72 liitrit 100 kg viinamarjade kohta.

4. Laagerdumistingimused

Veinivalmistuse eritavad

1)- Veine, millel on märge „FERMENTADO EN BARRICA“ (vaadis kääritatud), hoitakse nii kääritamiseks kui ka settega laagerdamiseks tammevaatides.

2) Vino dorado (kuldne vein) laagerdamine ja oksüdatiivne laagerdamine kestab vähemalt neli aastat ning vein peab jääma tammevaatidesse vähemalt kaheks viimaseks aastaks enne turulelaskmist.

3) Vino pálido (kahvatu vein) peab olema saadud bioloogilise laagerdumise teel ja jääma tammevaatidesse vähemalt kolmeks viimaseks aastaks enne turulelaskmist.

5. Veinivalmistamise puhul kehtestatud piirangud

Valge vein valmistatakse vähemalt 50 % ulatuses põhisortideks peetavatest valgetest sortidest.

Kvaliteetvahuvein valmistatakse vähemalt 75 % ulatuses põhisortideks peetavatest sortidest.

Dorado, kuiv liköörvein saadakse heakskiidetud sortidest 'Palomino Fino' ja/või 'Verdejo'.

Pálido, kuiv liköörvein saadakse heakskiidetud sortidest 'Palomino Fino' ja/või 'Verdejo'.

Roosa vein valmistatakse vähemalt 50 % ulatuses lubatud punastest sortidest.

Punane vein valmistatakse vaid heakskiidetud punastest sortidest.

5.2. *Maksimaalne saagikus*

1. 'Verdejo', 'Sauvignon Blanc', 'Chardonnay' ja 'Viognier' (kujundatud spaleermeetodil)

10 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

72 hektoliitrit hektari kohta

2. 'Viura' (kujundatud spaleermeetodil)

12 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

86,40 hektoliitrit hektari kohta

3. 'Verdejo', 'Sauvignon Blanc', 'Chardonnay' ja 'Viognier' (madalad viinapuud, kujundatud gobelet'-meetodil)

8 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

57,60 hektoliitrit hektari kohta

4. 'Viura' ja 'Palomino fino' (madalad viinapuud, kujundatud gobelet'-meetodil)

10 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

72 hektoliitrit hektari kohta

5. Punased sordid

7 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

50,40 hektoliitrit hektari kohta

6. Vahuveini valmistamiseks kasutatavad sordid 'Verdejo', 'Sauvignon Blanc', 'Chardonnay' ja 'Viognier' (kujundatud spaleermeetodil)

12 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

86,40 hektoliitrit hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

1. Kaitstud päritolunimetusega toote „Rueda" tootmispiirkond asub Valladolidi provintsi lõunaosas. Lääne pool hõlmab see osaliselt Segovia provintsi ja põhjas Ávila provintsi. Tootmispiirkonna moodustavad järgmised omavalitsusüksused.

Valladolidi provints:

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 ja Villaverde de Medina.

Ávila provints:

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

Segovia provints:

Aldeanueva del Codonal, Aldehuela del Codonal, Bernuy de Coca, Codorniz, Coca (üksus 7, mis kuulub Villagonzalo de Coca küla alla) 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 ja Tolocirio.

2. KPNiga „Rueda“ hõlmatud veinide laagerdamispiirkond langeb täpselt kokku tootmispiirkonnaga.

7. **Veiniviinamarjasordid**

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA TINTA

MACABEO – VIURA

MERLOT

PALOMINO FINO – LISTÁN BLANCO

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO

VERDEJO

VIOGNIER

8. **Seos(t)e kirjeldus**

8.1. *Vein*

Vahemereline kontinentaalne kliima (suured temperatuurikõikumised, külmad ja pikad talved, hilised külmad ning kuumad ja kuivad suved), pinnas (tavaliselt kruusane või kivine pind, mis takistab koguaurumist ja võimaldab maksimaalset päikesepaistet) ja kohalik sort ('Verdejo') on kõnealuste veinide iseloomulike omaduste saavutamisel võtmetähtsusega: tänu sordile 'Verdejo' eristuvad piirkonna valged veinid oma happesuse, suupärasuse ja lõhnaprofiili poolest. Punased veinid aga on tänu viinamarjade suurepärasele küpsemisele aromaatsed, tasakaalustatud ja hea struktuuriga.

8.2. *Likööorvein*

Neid veine on piirkonnas toodetud juba iidsetest aegadest peale: tegemist on kangete laagerdunud likööorveinidega, mida valmistatakse maa-alustes veinikeldrites ning laagerdatakse suurtes vaatides ja mahutites, et saavutada oksüdatiivsele laagerdamisele omane värvus ja lõhn. Need oksüdatsiooni abil laagerdunud veinid on viimane jälg piirkonnas toimuvast traditsioonilisest tootmisest, mida tuleb selle ainulaadsuse ja kvaliteedi tõttu säilitada.

8.3. *Kvaliteetvahuvein*

Kohaliku sordi 'Verdejo' ainulaadsus (erakordne happesus, lõhnaprofiil ja suupärasus) ajendas piirkonna veinitootjaid tootma vahuveine. Tulemuseks on suurepärase kvaliteediga veinid, mille puhul täiendavad sordiomadused väga hästi traditsioonilisest tootmismeetodist tulenevaid omadusi.

9. **Muud olulised tingimused (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)**

Pakendamisnõuded

Õigusraamistik:

Siseriiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik:

Pakendamine määratletud geograafilises piirkonnas

Tingimuse kirjeldus:

Veinivalmistusprotsessi käigus villitakse vein pudelisse ja see laagerdub pudelis ning seega on spetsifikaadis kirjeldatud organoleptilised ja füüsikalis-keemilised omadused tagatud üksnes siis, kui kõik veinikäitlemistoimingud viiakse läbi tootmispiirkonnas. Seega, et säilitada päritolunimetusega kaitstud veinide „Rueda“ kvaliteet ning tagada nende päritolu ja kontroll, tuleb need veinid pudelisse villida – üks peamisi tegureid, mis aitab saavutada käesolevas spetsifikaadis määratletud omadused – tootmispiirkonna veinikeldrite villimisrajatistes.

Kohustuslikud elemendid

Õigusraamistik:

ELi õigus

Lisatingimuse liik:

Märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus:

Märgistusel peavad kohustuslike elementidena nähtaval kohal olema geograafiline nimetus „Rueda“ koos sõnadega „Denominación de Origen Protegida“ (kaitstud päritolunimetus) või selle tähtlühendiga „DOP“ (KPN) või traditsiooniline nimetus „Denominación de Origen“ (päritolunimetus) DOPi (KPN) asemel.

Aastakäigu tähis, välja arvatud järgmiste veinitüüpide puhul: dorado, pálido ja kvaliteetvahuvein (valge ja roosa).

Kvaliteetvahuveini puhul tuleb märkida valmistamismeetod.

Vabatahtlikud elemendid

Õigusraamistik:

Siseriiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik:

Märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus:

— Traditsioonilised terminid „CRIANZA“, „RESERVA“ ja „GRAN RESERVA“ vastavalt erinormides ja -eeskirjades ning kohaldatavates õigusaktides sätestatud tingimustele.

— Viide tootmismeetodile: „ROBLE“ (tamm) ja „FERMENTADO EN BARRICA“ (vaadis laagerdunud) vastavalt erinormides ja -eeskirjades ning kohaldatavates õigusaktides sätestatud tingimustele.

— Traditsioonilised terminid „DORADO“ (kuldne) ja „PÁLIDO“ (kahvatu) ainult selliselt määratletud veinitüüpide puhul ning vastavalt erinormides ja -eeskirjades ning muudes kohaldatavates õigusaktides sätestatud tingimustele.

Vabatahtlikud tähised (väiksemad geograafilised üksused)

Õigusraamistik:

Kaitstud päritolunimetusi / kaitstud geograafilisi tähiseid haldav organisatsioon, kui see on liikmesriikides ette nähtud.

Lisatingimuse liik:

Märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus:

Kasutada võib tootespetsifikaadi punktis 4 loetletud väiksema geograafilise üksuse (omavalitsusüksuse) nime koos väljendiga „Vino de Pueblo“ (ehk „külavein“), tingimusel et kaitstud päritolunimetusega vein on valmistatud viinamarjadest, mis on saadud 85 % ulatuses selles omavalitsusüksuses asuvatelt maatükkidelt.

Link tootespetsifikaadile

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