C/2024/1949

5.3.2024

Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)

(C/2024/1949)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 ([1]) 17 artiklan 5 kohdan mukaisesti.

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

”Rueda”

PDO-ES-A0889-AM04

Tiedonannon päivämäärä: 19.12.2023

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

1. **Merkintöjä koskevien määräysten muuttaminen**

Kuvaus:

Vaatimus kulloisenkin sadonkorjuuvuoden ilmoittamisesta takaetiketissä (jossa ei ilmoiteta pakollisia tietoja) on poistettu.

Tuote-eritelmän 8 kohdan b alakohdan 3 alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 9 kohtaa on muutettu.

Kyseessä on vakiomuutos, koska merkintöjen sisältöä koskeva muutos ei liity mihinkään yhteistä markkinajärjestelyä koskevan asetuksen (EU) N:o 1308/2013 105 artiklan 2 kohdassa määriteltyyn tapaukseen.

Perustelu:

Koska kestävyys on keskeisessä asemassa viinialan uusissa julkisissa ja yksityisissä toimintaperiaatteissa ja strategioissa, tuote-eritelmää on päätetty muuttaa sen ympäristövaikutuksia silmällä pitäen. Kyseistä muutosta pidetään tältä osin tarpeellisena, sillä se vaikuttaa kiistattomasti etikettien tuotantoon. Vastedes samoja etikettejä on mahdollista käyttää eri sadonkorjuuvuosien viineissä, eikä muiden vuosien etikettejä enää tarvitse tuhota, kuten tähän asti on jouduttu tekemään.

2. **Valtuutetun valvontaelimen lisääminen**

Kuvaus:

Tuote-eritelmään on lisätty tiedot valvontaelimestä, joka on valtuutettu varmistamaan tuote-eritelmän noudattaminen.

Muutos koskee tuote-eritelmän 9 kohdan a alakohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kyseessä on vakiomuutos, koska se ei liity mihinkään yhteistä markkinajärjestelyä koskevan asetuksen (EU) N:o 1308/2013 105 artiklan 2 kohdassa määriteltyyn tapaukseen.

Perustelu:

Valvontatehtävät siirretään alkuperänimityksen ”Rueda” sääntelyneuvostolle toimivaltaisen viranomaisen eli Kastilia ja Leónin maatalousteknologiainstituutin (Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León) pääjohtajan päätöslauselmalla. Valtuutus tulee voimaan siitä lähtien, kun sääntelyneuvostolle on myönnetty standardin UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 (”Vaatimustenmukaisuuden arviointi. Vaatimukset tuotteita, prosesseja ja palveluita sertifioiville elimille”) mukainen akkreditointi. Valvonta- ja sertifiointielimen tiedot ovat seuraavat:

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

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN ”RUEDA” (Suojatun alkuperänimityksen ”Rueda” sääntelyneuvosto)
Calle Real, 8
47490 Rueda – Valladolid
ESPANJA

P. +34 983868248

Sähköposti: direcció@dorueda.com

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

Rueda

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

3. Väkevä viini

5. Laatukuohuviini

4. **Viini(e)n kuvaus**

1. VALKOVIINI

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ulkonäkö: Väri vaihtelee vaaleankeltaisesta oljenkeltaiseen kultaisilla tai vihertävillä vivahteilla. Kirkas.

Tuoksu: Pyöreä. Keskivoimakas, hallitsevina hedelmäisiä ja/tai kukkaisia ja/tai heinämäisiä primääriaromeja.

Maku: Pyöreä, raikas, vaihtelee keskivoimakkaasta voimakkaaseen.

Tynnyreissä käytetyissä tai kypsytetyissä valkoviineissä aistinvaraiset ominaisuudet riippuvat viinin valmistusprosessista. Ulkonäön osalta värit voivat olla voimakkaampia (keskivoimakkaasta voimakkaaseen). Viinin tuoksussa on tynnyrikypsytystä ilmentäviä aromeja. Maut ovat voimakkaita, tanniinit ovat tasapainossa ja loppumaussa on vivahteita tertiääriaromeista.

* Niiden raja-arvojen, joita ei ole täsmennetty, on oltava voimassa olevan lainsäädännön mukaisia.

* Haihtuvien happojen enimmäispitoisuus: Tynnyrissä käytettyjen ja/tai kypsytettyjen valkoviinien haihtuvien happojen pitoisuus voi olla enintään 1 g/l etikkahappona ilmaistuna.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	11
Vähimmäishappopitoisuus	4,7 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	10,83
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	180

2. ENINTÄÄN VUODEN IKÄISET PUNAVIINIT

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ulkonäkö: Väri vaihtelee rubiininpunaisesta kirsikanpunaiseen, jossa on violetteja vivahteita. Kirkas.

Tuoksu: Keskivoimakas, hallitsevina mustien ja/tai punaisten marjojen ja hedelmien primääriaromeja.

Maku: Pyöreä, raikas, vaihtelee kevyestä voimakkaaseen.

* Niiden raja-arvojen, joita ei ole täsmennetty, on oltava voimassa olevan lainsäädännön mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	12
Vähimmäishappopitoisuus	4 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	11,67
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	150

3. YLI YHDEN VUODEN IKÄISET PUNAVIINIT (TYNNYRISSÄ KYPSYTETYT)

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ulkonäkö: Väri vaihtelee rubiininpunaisesta kirsikanpunaiseen. Kirkas.

Tuoksu: Vaihtelee keskivoimakkaasta voimakkaaseen. Näissä viineissä voi olla primääriaromeja, valmistusprosessissa syntyviä sekundääriaromeja (hiivainen ja/tai leipämäinen) sekä tammitynnyrissä kypsyttämisestä syntyviä tertiääriaromeja.

Maku: Pyöreä, jälkimaussa tammitynnyrin tuomia vivahteita.

* Haihtuvien happojen enimmäispitoisuus (milliekvivalenttia/l): 13,33 aina 10 tilavuusprosenttiin asti + 0,06 g/l kutakin alkoholiprosenttia kohden, joka ylittää 10 tilavuusprosenttia.

* Niiden raja-arvojen, joita ei ole täsmennetty, on oltava voimassa olevan lainsäädännön mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	12
Vähimmäishappopitoisuus	4 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	13,33
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	150

4. VÄKEVÄ VIINI – Dorado

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ulkonäkö: Väriltään kullankeltainen tai kultainen. Kirkas.

Tuoksu: Voimakas. Sekundääriaromit (leipämäinen, hiivainen) yhdistyvät puun tuomiin tertiääriaromeihin, kuten paahteisiin, savuisiin ja/tai mausteisiin aromeihin tai kuivahedelmien aromeihin.

Maku: Tasapainoinen suutuntuma, täyteläinen (keskitäyteläisestä erittäin täyteläiseen). Loppumaussa vivahteita tertiääriaromeista (kuivahedelmät ja/tai paahteiset ja/tai mausteiset vivahteet).

* Niiden raja-arvojen, joita ei ole täsmennetty, on oltava voimassa olevan lainsäädännön mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	15
Vähimmäishappopitoisuus	4 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	150

5. VÄKEVÄ VIINI - Pálido

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ulkonäkö: Väri vaihtelee oljenkeltaisesta kultaiseen. Kirkas.

Tuoksu: Voimakas. Biologisen kypsytysvaiheen tuottamia sekundääri- ja tertiääriaromeja (mantelit ja/tai leipomohiiva ja/tai mausteiset vivahteet).

Maku: Tasapainoinen suutuntuma, täyteläinen. Loppumaussa vivahteita biologisen kypsytyksen tuottamista aromeista.

* Niiden raja-arvojen, joita ei ole täsmennetty, on oltava voimassa olevan lainsäädännön mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	15
Vähimmäishappopitoisuus	4 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	150

6. LAATUKUOHUVIINI, valkoinen ja rosee

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ulkonäkö: Kirkas. Hienot kuplat, joiden kesto on keskipitkä tai pitkä.

Tuoksu: Primääriaromit (kukkainen ja/tai hedelmäinen) ja sekundääriaromit (leipämäinen ja/tai hiivainen) ovat hallitsevia. Pyöreä, vaihtelee keskivoimakkaasta voimakkaaseen.

Maku: Tasapainoinen suutuntuma. Pirteä, hyvin integroitunut hiilidioksidi (kuplat), hienoisia vivahteita sekundääriaromeista (leipämäinen ja paahteinen). Pyöreä, vaihtelee kevyestä voimakkaaseen.

* Niiden raja-arvojen, joita ei ole täsmennetty, on oltava voimassa olevan lainsäädännön mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	9,5
Vähimmäishappopitoisuus	4,7 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	0,65
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	180

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1. *Erityinen viininvalmistusmenetelmä*

1. Uusien istutusten vähimmäisistutustiheydet

Viljelymenetelmä

Viinitarhoissa, joissa tuotetaan rypäleitä SAN-nimityksen ”Rueda” kattaman viinin valmistukseen, vähimmäisistutustiheyden on oltava 1 100 viiniköynnöstä hehtaaria kohden. Tämä koskee vuodesta 2019 lähtien istutettavia köynnöksiä.

2. Viininvalmistusedellytykset – potentiaalinen alkoholipitoisuus

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Erikseen korjattujen erien potentiaalisen alkoholipitoisuuden on punaisissa lajikkeissa oltava vähintään 12 tilavuusprosenttia ja valkoisissa lajikkeissa vähintään 10,5 tilavuusprosenttia.

Laatukuohuviinien valmistukseen tarkoitetuissa rypäleissä hyväksytään vähintään 9,5 tilavuusprosentin potentiaalinen alkoholipitoisuus. Näitä rypäleitä ei saa käyttää muiden tyyppisten viinien valmistamiseen.

3. Uutoksen määrä

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Uutoksen kokonaismäärä on enintään 72 litraa 100:aa kilogrammaa rypäleitä kohti.

4. Kypsytysedellytykset

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

1) Viinit, joiden pullossa on merkintä ”FERMENTADO EN BARRICA” (käytetty tynnyrissä), on käytettävä ja kypsytettävä tammitynnyreissä sakan kanssa.

2) Dorado-viinien on käytävä läpi vähintään neljän vuoden kypsytys- ja hapettamisprosessi, ja viini on säilytettävä tammipuisissa astioissa vielä vähintään kahden vuoden ajan ennen sen saattamista markkinoille.

3) Pálido-viinit on valmistettava biologisella kypsytysmenetelmällä, ja viini on säilytettävä tammipuisissa tynnyreissä vielä vähintään kolmen vuoden ajan ennen sen saattamista markkinoille.

5. Viinien valmistusta koskevat rajoitukset

Valkoviini: valmistuksessa käytettävistä rypäleistä vähintään 50 prosenttia on oltava pääasiallisiksi lajikkeiksi katsottavia valkoisia lajikkeita.

Laatukuohuviini: valmistuksessa käytettävistä rypäleistä vähintään 75 prosenttia on oltava pääasiallisiksi lajikkeiksi katsottavia lajikkeita.

Dorado-viini (kuiva väkevä viini): valmistuksessa on käytettävä hyväksyttyjä Palomino Fino- ja/tai Verdejo-lajikkeita.

Pálido-viini (kuiva väkevä viini): valmistuksessa on käytettävä hyväksyttyjä Palomino Fino- ja/tai Verdejo-lajikkeita.

Roseeviini: valmistuksessa käytettävistä rypäleistä vähintään 50 prosenttia on oltava hyväksyttyjä punaisia lajikkeita.

Punaviini: valmistuksessa on käytettävä yksinomaan hyväksyttyjä punaisia lajikkeita.

5.2. *Enimmäistuotokset*

1. Verdejo, Sauvignon Blanc, Chardonnay ja Viognier (säleiköllä tuetut)

10 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

72 hehtolitraa hehtaaria kohden

2. Viura (säleiköllä tuettu)

12 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

86,40 hehtolitraa hehtaaria kohden

3. Verdejo, Sauvignon Blanc, Chardonnay ja Viognier (matalat viiniköynnökset – gobelet-leikatut)

8 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

57,60 hehtolitraa hehtaaria kohden

4. Viura ja Palomino Fino (matalat viiniköynnökset – gobelet-leikatut)

10 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

72 hehtolitraa hehtaaria kohden

5. Punaiset rypälelajikkeet

7 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

50,40 hehtolitraa hehtaaria kohden

6. Kuohuviinit, jotka on valmistettu rypälelajikkeista Verdejo, Sauvignon Blanc, Chardonnay ja Viognier (säleiköllä tuetut)

12 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

86,40 hehtolitraa hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

1. SAN-nimityksen ”Rueda” kattama tuotantoalue sijaitsee Valladolidin maakunnan eteläosassa. Se kattaa osittain Segovian maakunnan länsiosan ja Ávilan maakunnan pohjoisosan. Tuotantoalueeseen kuuluvat seuraavat kunnat:

Valladolidin maakunta:

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.

Ávilan maakunta:

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

Segovian maakunta:

Aldeanueva del Codonal, Aldehuela del Codonal, Bernuy de Coca, Codorniz, Coca (Villagonzalo de Cocan alueeseen kuuluva maarekisteripalsta 7) 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. SAN-nimityksen ”Rueda” kattamien viinien kypsytysalue on sama kuin niiden tuotantoalue.

7. **Rypälelajike/rypälelajikkeet**

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA TINTA

MACABEO/VIURA

MERLOT

PALOMINO FINO – LISTÁN BLANCO

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO

VERDEJO

VIOGNIER

8. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

8.1. *Viini*

Alueen välimerellinen mannerilmasto (suuret lämpötilaerot pitkien, kylmien talvien ja keväthallan sekä kuumien ja kuivien kesien välillä), maaperä (tyypillisesti sorapitoiset tai kiviset maaperät, jotka estävät kokonaishaihdunnan ja maksimoivat auringonsäteilyn) sekä kotoperäinen lajike (Verdejo) ovat avaintekijöitä näille viineille ominaisten piirteiden saavuttamisessa. Verdejo-rypälelajike antaa tämän alueen valkoviineille niille ominaisen hapokkuuden, suutuntuman ja aromaattisen profiilin. Rypäleiden erinomaisen kypsyyden ansiosta punaviinit ovat aromaattisia, tasapainoisia ja hyvärakenteisia.

8.2. *Väkevä viini*

Näiden viinien valmistus on alueella ikivanhaa perua. Vanhennetut jälkiruokaviinit valmistetaan maanalaisissa viinikellareissa ja kypsytetään suurissa tammipuisissa tynnyreissä ja astioissa, minkä ansiosta ne saavat happea hyödyntävälle kypsytysmenetelmälle tunnusomaisen värin ja aromin. Nämä hapettamalla kypsytettävät viinit ovat viimeinen jäänne alueen perinteisistä viininvalmistustavoista, ja ne on säilytettävä niiden ainutlaatuisuuden ja hyvän laadun vuoksi.

8.3. *Laatukuohuviini*

Kotoperäisen Verdejo-rypälelajikkeen ainutlaatuiset ominaisuudet (poikkeuksellinen hapokkuus, aromaattinen profiili ja hyvä suutuntuma) saivat alueen viininvalmistajat tekemään kuohuviinejä. Tuloksena syntyi laadultaan erinomaisia viinejä, joissa näiden lajikkeiden ominaispiirteet korostuvat täydellisesti perinteisessä menetelmässä syntyneiden ominaisuuksien vaikutuksesta.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Pakkausvaatimukset

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Pakkaaminen rajatulla maantieteellisellä alueella

Edellytyksen kuvaus:

Viininvalmistusprosessi käsittää pullotuksen ja pullossa tapahtuvan kypsyttämisen, ja näin ollen tuote-eritelmässä kuvatut aistinvaraiset ominaisuudet voidaan taata ainoastaan, jos viininkäsittely tapahtuu kokonaisuudessaan tuotantoalueella. Laadun säilyttämisen, alkuperän takaamisen ja valvonnan varmistamisen kannalta, sekä ottaen huomioon, että SAN-nimityksen ”Rueda” kattamien viinien pullottaminen on yksi kriittisistä vaiheista tuote-eritelmässä määriteltyjen ominaispiirteiden saavuttamiseksi, näiden toimenpiteiden on siten tapahduttava tuotantoalueella sijaitsevien pullottamoiden viininvalmistamoilla.

Pakolliset merkinnät

Oikeudellinen kehys:

EU:n lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

Merkinnöissä on mainittava näkyvällä paikalla maantieteellinen nimi ”Rueda”, jota seuraa ilmaisu ”Denominación de Origen Protegida” (suojattu alkuperänimitys) ja/tai kirjaimet ”DOP” (SAN). Vaihtoehtoisesti voidaan käyttää perinteistä merkintää ”Denominación de Origen” (alkuperänimitys), joka korvaa merkinnän ”DOP” (Denominación de Origen Protegida) (SAN, suojattu alkuperänimitys).

Sadonkorjuuvuosi on merkittävä muiden kuin seuraavien viinityyppien pulloihin: Dorado, Pálido ja laatukuohuviini (valkoinen ja rosee).

Laatukuohuviinien merkinnöissä on ilmoitettava viininvalmistusmenetelmä.

Vapaaehtoiset merkinnät

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

— Perinteisiä merkintöjä ”CRIANZA”, ”RESERVA” ja ”GRAN RESERVA” voidaan käyttää erityisvaatimuksissa ja -säännöissä sekä soveltuvassa lainsäädännössä asetettujen edellytysten mukaisesti.

— Viininvalmistusmenetelmää koskeva maininta: Merkintöjä ”ROBLE” (TAMMI) ja ”FERMENTADO EN BARRICA” (KYPSYTETTY TYNNYRISSÄ) voidaan käyttää erityisvaatimuksissa ja -säännöissä sekä muussa soveltuvassa lainsäädännössä asetettujen edellytysten mukaisesti.

— Perinteisiä merkintöjä ”DORADO” ja ”PÁLIDO” voidaan käyttää ainoastaan sellaisiksi määritetyissä viinityypeissä sekä erityisvaatimuksissa ja -säännöissä sekä muussa soveltuvassa lainsäädännössä asetettujen edellytysten mukaisesti.

Pakolliset merkinnät (pienemmät maantieteelliset yksiköt)

Oikeudellinen kehys:

SAN-/SMM-nimityksiä hallinnoivan organisaation säännöt, jos jäsenvaltiot ovat vahvistaneet asiaa koskevia sääntöjä.

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

– Tämän tuote-eritelmän 4 kohdassa lueteltuja maantieteellisiä yksiköitä (kuntia) pienemmän maantieteellisen yksikön nimeä voidaan käyttää yhdessä merkinnän ”Vino de Pueblo” (kyläviini) kanssa sillä edellytyksellä, että 85 prosenttia suojatun viinin valmistukseen käytetyistä rypäleistä on peräisin kyseisen kunnan alueella sijaitsevilta viljelylohkoilta.

Linkki tuote-eritelmään

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