C/2024/1949

5.3.2024

Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(C/2024/1949)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission ([1]).

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Rueda»

PDO-ES-A0889-AM04

Date de la communication: 19.12.2023

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. **Modification des dispositions relatives à l'étiquetage**

Description:

L'obligation de modifier l'indication de l'année de récolte sur l'étiquetage secondaire (où ne figurent pas les mentions obligatoires) est supprimée.

Le point 8b.3 du cahier des charges et le point 9 du document unique sont modifiés en conséquence.

Il s'agit d'une modification standard puisque ce changement des caractéristiques de l'étiquetage ne correspond à aucun des types prévus à l'article 105, paragraphe 2, du règlement (UE) nº 1308/2013 (OCM unique).

Motifs:

La durabilité, qui est l'épine dorsale des nouvelles politiques et stratégies tant publiques que privées dans le secteur vitivinicole, a conduit à la décision de réviser le cahier des charges en ce qui concerne ses incidences et son impact environnemental. En ce sens, cette modification a été jugée nécessaire car elle aura objectivement un impact moindre sur la fabrication des étiquettes, étant donné qu'elles seront utilisées pour différentes années de récolte sans qu'il soit nécessaire de les détruire, comme c'était le cas jusqu'à présent.

2. **Inclusion d'un organisme délégataire pour les contrôles**

Description:

Les coordonnées de l'organisme auquel la vérification du respect du cahier des charges a été déléguée sont incluses.

Le point 9.a du cahier des charges est modifié en conséquence et le document unique reste inchangé.

Il s'agit d'une modification standard puisqu'elle ne correspond à aucun des types prévus à l'article 105, paragraphe 2, du règlement (UE) nº 1308/2013 (OCM unique).

Motifs:

Le conseil régulateur de l'appellation d'origine «RUEDA» s'est vu déléguer les tâches de contrôle par décision du directeur général de l'Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, en tant qu'autorité compétente, dès lors que ce conseil a été accrédité selon la norme UNE-EN ISO/IEC 17065: 2012 «Évaluation de la conformité. Exigences applicables aux organismes de certification de produits, de processus et de services». Les coordonnées de l'organisme de contrôle et de certification sont les suivantes:

([1]) JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

CONSEIL DE RÉGULATION DE L'APPELLATION D'ORIGINE «RUEDA»
Calle Real, 8
47490 Rueda — Valladolid
ESPAGNE

Tél. +34 983868248

Courriel: direcció@dorueda.com

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Rueda

2. **Type d'indication géographique**

AOP – Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

3. Vin de liqueur

5. Vin mousseux de qualité

4. **Description du ou des vins**

1. VIN BLANC

DESCRIPTION SUCCINCTE

Phase visuelle: couleur jaune pâle à jaune paille avec des tons dorés ou verdâtres. propre.

Phase olfactive: prononcée. D'intensité moyenne, avec prédominance d'arômes primaires fruités et/ou floraux et/ou herbacés.

Phase gustative: prononcée, fraîche et d'intensité moyenne à élevée.

Pour les vins blancs fermentés en fûts ou vieillis, les caractéristiques organoleptiques seront adaptées au type d'élaboration. Dans la phase visuelle, les couleurs peuvent être plus intenses (intensité moyenne à élevée). Dans la phase olfactive, des arômes typiques de son passage en fût apparaîtront. Dans la phase gustative, la saveur sera intense, avec une bonne expression tannique et un arrière-goût rappelant les arômes tertiaires.

* Pour ce qui est des valeurs limites non indiquées, la législation en vigueur devra être respectée.

* Acidité volatile maximale. Pour les vins blancs fermentés et/ou vieillis en fût, l'acidité volatile ne doit pas dépasser 1 g/l (exprimé en acide acétique).

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11
Acidité totale minimale	4,7 grammes/litre (exprimée en acide tartrique)
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	10,83
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	180

2. VIN ROUGE DE L'ANNÉE

DESCRIPTION SUCCINCTE

Phase visuelle: rouge rubis à rouge cerise, avec des tons violacés. propre.

Phase olfactive: d'intensité moyenne, avec prédominance d'arômes primaires de fruits noirs et/ou rouges.

Phase gustative: prononcée, d'intensité légère à élevée.

* Pour ce qui est des valeurs limites non indiquées, la législation en vigueur devra être respectée.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	12
Acidité totale minimale	4 grammes/litre (exprimée en acide tartrique)
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	11,67
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	150

3. VINS ROUGES DE PLUS D'UN AN (VIEILLIS EN BARRIQUE)

DESCRIPTION SUCCINCTE

Phase visuelle: couleur rouge rubis à rouge cerise. propre.

Phase olfactive: d'intensité moyenne à élevée. Des arômes primaires, secondaires (levures et/ou boulangerie) et tertiaires typiques du vieillissement en fûts de chêne peuvent apparaître dans ces vins.

Phase gustative: prononcée, arrière-goût rappelant le vieillissement en fûts de chêne.

* Acidité volatile maximale. 13,33 meq/l jusqu'à 10° d'alcool + 0,06 g/l pour chaque degré d'alcool qui dépasse les 10°.

* Pour ce qui est des valeurs limites non indiquées, la législation en vigueur devra être respectée.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	12
Acidité totale minimale	4 grammes/litre (exprimée en acide tartrique)
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	13,33
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	150

4. VIN DE LIQUEUR – «Dorado»

DESCRIPTION SUCCINCTE

Phase visuelle: couleur jaune doré ou dorée. propre.

Phase olfactive: de forte intensité. Des arômes secondaires (boulangerie, levures) persistent, accompagnés d'arômes tertiaires apportés par le bois, comme des notes grillées et/ou fumées et/ou épicées et/ou de fruits secs.

Phase gustative: équilibre en bouche, glycérique, (intensité moyenne à élevée) et arrière-goût comportant des notes d'arômes tertiaires (de fruits secs et/ou grillées et/ou épicées).

* Pour ce qui est des valeurs limites non indiquées, la législation en vigueur devra être respectée.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	15
Acidité totale minimale	4 grammes/litre (exprimée en acide tartrique)
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	150

5. VIN DE LIQUEUR «Pálido»

DESCRIPTION SUCCINCTE

Phase visuelle: couleur jaune paille à doré pâle. propre.

Phase olfactive: de forte intensité. Des arômes secondaires et tertiaires apportés par la phase de vieillissement biologique (amandes et/ou levure de pain et/ou épices) persistent.

Phase gustative: équilibre en bouche, glycérique et arrière-goût rappelant des arômes typiques du vieillissement biologique.

* Pour ce qui est des valeurs limites non indiquées, la législation en vigueur devra être respectée.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	15
Acidité totale minimale	4 grammes/litre (exprimée en acide tartrique)
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	150

6. VIN MOUSSEUX DE QUALITÉ, blanc et rosé

DESCRIPTION SUCCINCTE

Phase visuelle: propre. Bulle fine avec persistance moyenne à élevée.

Phase olfactive: domination d'arômes primaires (floraux et/ou fruitiers) et secondaires (boulangerie et/ou levures). Prononcée et d'intensité moyenne à élevée.

Phase gustative: équilibre en bouche. Prononcée, avec du gaz carbonique (bulle) bien intégré, avec de légères notes d'arômes secondaires (boulangerie et toasté). Prononcée et d'intensité légère à élevée.

* Pour ce qui est des valeurs limites non indiquées, la législation en vigueur devra être respectée.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	9,5
Acidité totale minimale	4,7 grammes/litre (exprimée en acide tartrique)
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	0,65
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	180

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

1. Densité minimale de plantation pour les nouvelles plantations

Pratique culturale

La densité de plantation minimale des vignobles plantés à partir de 2019 et destinés à l'obtention de raisins pour la production de vin portant l'A.O.P. «RUEDA» est de 1 100 pieds par hectare.

2. Conditions de production – Titre alcoométrique potentiel

Pratique œnologique spécifique

Le titre alcoométrique volumique potentiel minimal des lots unitaires de vendange sera de 12 % vol. pour les cépages rouges et de 10,5 % vol. pour les cépages blancs.

Dans le cas de lots de raisins destinés à la production de vins mousseux de qualité, un titre alcoométrique volumique potentiel minimal de 9,5 % vol. sera admis. Ces lots de raisins ne peuvent pas être utilisés pour l'élaboration d'autres types de vins.

3. Rendement d'extraction

Pratique œnologique spécifique

Le rendement d'extraction global maximal sera de 72 litres pour 100 kg de raisins.

4. Conditions de vieillissement

Pratique œnologique spécifique

1) — Dans le cas des vins portant la mention «FERMENTADO EN BARRICA», des fûts de chêne seront utilisés tant pour la fermentation que pour l'élevage sur lies.

2) — Le vin «dorado» subira un processus de vieillissement et d'élevage oxydatif d'une durée minimale de quatre ans, le vin devant rester dans des fûts de chêne pendant les deux dernières années précédant sa commercialisation au minimum.

3) — Le vin «pálido» sera obtenu par vieillissement biologique, le vin devant rester dans des fûts de chêne pendant les trois dernières années précédant sa commercialisation au minimum.

5. Restriction applicable à la vinification

Vin blanc produit à partir d'au moins 50 % de cépages blancs considérés comme cépages principaux.

Vin mousseux de qualité produit à partir d'au moins 75 % de cépages considérés comme cépages principaux.

Vin «dorado», vin de liqueur, sec, obtenu à partir de cépages autorisés de «Palomino Fino» et/ou de «Verdejo».

Vin «pálido», vin de liqueur, sec, obtenu à partir de cépages autorisés de «Palomino Fino» et/ou de «Verdejo».

Vin rosé produit à partir d'au moins 50 % de cépages rouges autorisés.

Vin rouge produit exclusivement à partir de cépages rouges autorisés.

5.2. *Rendements maximaux*

1. Verdejo, Sauvignon blanc, Chardonnay et Viognier en espalier

10 000 kilogrammes de raisins par hectare

72 hectolitres par hectare

2. Viura en espalier

12 000 kilogrammes de raisins par hectare

86,40 hectolitres par hectare

3. Verdejo, Sauvignon blanc, Chardonnay et Viognier sur pied bas (gobelet)

8 000 kilogrammes de raisins par hectare

57,60 hectolitres par hectare

4. Viura et Palomino fin sur pied bas (gobelet)

10 000 kilogrammes de raisins par hectare

72 hectolitres par hectare

5. Cépages rouges

7 000 kilogrammes de raisins par hectare

50,40 hectolitres par hectare

6. Mousseux de Verdejo, Sauvignon blanc, Chardonnay et Viognier en espalier

12 000 kilogrammes de raisins par hectare

86,40 hectolitres par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

1. La zone de production de l'A.O.P. «RUEDA» se situe dans le sud de la province de Valladolid, en s'enfonçant un peu à l'ouest de la province de Ségovie et au nord d'Ávila. Les communes qui constituent l'aire de production sont les suivantes:

Province 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 et Villaverde de Medina.

Province d'Ávila:

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

Province de Ségovie:

Aldeanueva del Codonal, Aldehuela del Codonal, Bernuy de Coca, Codorniz, Coca (poligone 7, correspondant au district 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 et Tolocirio.

2. La zone de vieillissement des vins protégés par l'A.O.P. «RUEDA» est exactement la même que l'aire de production.

7. **Variétés à raisins de cuve**

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA TINTA

MACABÉO — VIURA

MERLOT

PALOMINO FINO — LISTÁN BLANCO

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO

VERDEJO

VIOGNIER

8. **Description du ou des liens**

8.1. *Vin*

Le climat méditerranéen continental (grands contrastes thermiques, hivers froids et longs, gelées tardives, étés chauds et secs), les sols (terrains typiquement rocailleux ou pierreux, qui évitent l'évapotranspiration et permettent un ensoleillement maximal) et le cépage autochtone (Verdejo) sont essentiels pour obtenir la personnalité qui caractérise ces vins: le cépage Verdejo permet aux vins blancs de l'aire de production de se démarquer par leur acidité, leur présence en bouche et leur profil aromatique. Les vins rouges, quant à eux, grâce à l'excellente maturation des raisins, sont aromatiques, équilibrés et bien structurés.

8.2. *Vin de liqueur*

Il s'agit de vins qui sont produits dans la région depuis longtemps: des vins généreux et vieillis, produits dans des caves souterraines et élevés dans de grands fûts et cuves afin d'obtenir une couleur et un arôme typiques de l'élevage oxydatif. Ces vins d'élevage oxydatif constituent le dernier vestige de la production traditionnelle de la région et doivent être préservés en raison de leur caractère unique et de leur qualité.

8.3. *Vin mousseux de qualité*

La singularité du cépage autochtone Verdejo (acidité exceptionnelle, profil aromatique et bonne présence en bouche) a encouragé les viticulteurs de la région à élaborer des vins mousseux, obtenant ainsi des vins de grande qualité, dont les caractéristiques variétales complètent parfaitement celles fournies par la méthode traditionnelle.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

Exigences relatives au conditionnement

Cadre juridique:

Dans la législation nationale.

Type de condition supplémentaire:

Conditionnement dans l'aire géographique délimitée

Description de la condition:

Le processus de vinification inclut la mise en bouteille et le vieillissement des vins; ainsi, les caractéristiques organoleptiques et physico-chimiques décrites dans le présent cahier des charges ne peuvent être garanties que si toutes les opérations de manipulation du vin ont lieu dans l'aire de production. Par conséquent, étant donné que la mise en bouteille des vins couverts par l'A.O.P. «RUEDA» est l'une des étapes essentielles pour qu'ils acquièrent les caractéristiques définies dans le cahier des charges, cette opération doit être effectuée dans les caves des installations de mise en bouteille situées dans l'aire de production, afin de préserver la qualité des vins, de garantir leur provenance et d'assurer les contrôles.

Indications obligatoires

Cadre juridique:

Dans la législation de l'Union européenne

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

La dénomination géographique «RUEDA», accompagnée de la mention «Denominación de Origen Protegida» (appellation d'origine protégée) et/ou de son acronyme «A.O.P.», ou la mention traditionnelle «Denominación de Origen» (appellation d'origine), à la place d'«A.O.P.» (appellation d'origine protégée), doivent obligatoirement être indiquées, de manière bien visible.

L'indication de l'année de récolte est obligatoire, sauf pour les types de vins suivants: dorado, pálido et mousseux de qualité (blanc et rosé).

Pour les vins mousseux de qualité, la méthode de production devra obligatoirement être indiquée.

Indications facultatives

Cadre juridique:

Dans la législation nationale.

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

— Les mentions traditionnelles «CRIANZA», «RESERVA» et «GRAN RESERVA», dans les conditions fixées par les normes et réglementations spécifiques, ainsi que par la législation applicable.

— La mention relative à la méthode de production: «ROBLE» et «FERMENTADO EN BARRICA», dans les conditions établies dans les normes et réglementations spécifiques, ainsi que dans le reste de la législation applicable.

— Les mentions traditionnelles «DORADO» et «PÁLIDO», uniquement pour les types de vins définis comme tels, conformément aux conditions établies dans les normes et réglementations spécifiques, ainsi que dans le reste de la législation applicable.

Indications facultatives (unités géographiques plus petites)

Cadre juridique:

Établi par un organisme qui gère l'AOP/IGP, lorsque les États membres le prévoient.

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

Il pourra être fait usage de la mention «Vino de pueblo» et du nom d'une unité géographique plus petite que celles énumérées au point 4 du présent cahier des charges (communes) à condition que le vin protégé ait été produit avec 85 % de raisins issus de parcelles situées dans ladite commune.

Lien vers le cahier des charges

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