C/2024/1949

5.3.2024.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2024/1949)

Ova obavijest objavljuje se u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

„Rueda”

PDO-ES-A0889-AM04

Datum obavijesti: 19.12.2023.

OPIS I RAZLOZI ODOBRENE IZMJENE

1. **Izmjena odredaba o označivanju**

Opis:

Ukida se obveza promjene godine berbe na sekundarnoj etiketi (na kojoj se ne navode obvezni podaci).

Mijenjaju se točka 8. podtočka (b.3) specifikacije proizvoda i točka 9. jedinstvenog dokumenta.

To je standardna izmjena jer je riječ o promjeni značajki označivanja koja ne pripada nijednoj od kategorija izmjena iz članka 105. stavka 2. Uredbe (EU) br. 1308/2013 o jedinstvenom ZOT-u.

Obrazloženje:

Održivost kao okosnica novih javnih i privatnih politika i strategija u sektoru vina dovela je do odluke o reviziji specifikacije proizvoda u dijelu koji se odnosi na učinak na okoliš. U tom se smislu izmjena smatra nužnom jer će objektivno dovesti do smanjenja učinka proizvodnje etiketa na okoliš s obzirom na to da će se iste etikete koristiti za različite godine berbe umjesto da ih se uništi, kao što je bio slučaj dosad.

2. **Uključivanje podataka o tijelu nadležnom za kontrole**

Opis:

Uključuju se podaci o tijelu kojem je povjerena provjera sukladnosti sa specifikacijom proizvoda.

Mijenja se točka 9.a specifikacije proizvoda. Ta izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

To je standardna izmjena jer ne pripada nijednoj od kategorija izmjena iz članka 105. stavka 2. Uredbe (EU) br. 1308/2013 o jedinstvenom ZOT-u.

Obrazloženje:

Odlukom glavnog direktora Zavoda za poljoprivrednu tehnologiju autonomne zajednice Castilla y León (šp. „Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León”), kao nadležnog tijela, Regulatornom odboru za oznaku izvornosti „RUEDA” povjerene su zadaće kontrole, koje će obavljati nakon što dobije akreditaciju u skladu s normom UNE-EN ISO/IEC 17065: 2012 „Evaluación de la conformidad. Requisitos para organismos de certificación de productos, procesos y servicios” (Ocjena sukladnosti. Zahtjevi za tijela za certificiranje proizvoda, procesa i usluga). Uključuju se sljedeći podaci o tijelu za kontrolu i certificiranje:

([1]) SL L 9, 11.1.2019., str. 2.

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN „RUEDA”
Calle Real, 8
47490 Rueda – Valladolid
ŠPANJOLSKA

Broj telefona: +34 983868248

E-adresa: direcció@dorueda.com

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv**

Rueda

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

3. Likersko vino

5. Kvalitetno pjenušavo vino

4. **Opis vina**

1. BIJELO VINO

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Izgled: od svijetložute do slamnatožute boje sa zlatnim ili zelenkastim tonovima, bistar.

Miris: bez stranih mirisa, srednjeg intenziteta, s dominantnim primarnim aromama voća i/ili cvijeća i/ili trave.

Okus: bez primjesa, svjež, srednje do visoke punoće.

U slučaju bijelih vina koja fermentiraju ili dozrijevaju u bačvi organoleptička svojstva ovise o načinu proizvodnje. Kad je riječ o izgledu, boje mogu biti intenzivnije (srednjeg do visokog intenziteta), s obzirom na miris prisutne su arome svojstvene vinu koje je dozrijevalo u bačvi, a okus je intenzivan s dobro izraženim taninom te ostavlja trag tercijarnih aroma.

* Ako nisu navedena ograničenja, mora se poštovati važeće zakonodavstvo.

* Najveći sadržaj hlapljivih kiselina. U slučaju bijelih vina koja fermentiraju i/ili dozrijevaju u bačvi sadržaj hlapljivih kiselina ne smije biti veći od 1 g/l, izraženo kao octena kiselina.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	11
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti	4,7 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	10,83
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	180

2. CRNO JEDNOGODIŠNJE VINO

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Izgled: od rubin-crvene boje do boje višnje s tamnoljubičastim nijansama, bistar.

Miris: srednjeg intenziteta, s dominantnim primarnim aromama crnog i/ili crvenog voća.

Okus: bez primjesa, blage do visoke punoće.

* Ako nisu navedena ograničenja, mora se poštovati važeće zakonodavstvo.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	12
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti	4 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	11,67
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	150

3. CRNO VINO STARIJE OD GODINE DANA (KOJE JE DOZRIJEVALO U BAČVI)

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Izgled: od rubin-crvene boje do boje višnje, bistar.

Miris: srednjeg do visokog intenziteta. Mogu biti prisutne primarne arome, sekundarne arome (kvasca i/ili peciva) i tercijarne arome svojstvene vinu koje je dozrijevalo u hrastovoj bačvi.

Okus: bez primjesa, ostavlja trag koji podsjeća na dozrijevanje u hrastovoj bačvi.

* Najveći sadržaj hlapljivih kiselina. 13,33 miliekvivalenta po litri do 10°alkohola + 0,06 g/l za svaki stupanj alkohola iznad 10.

* Ako nisu navedena ograničenja, mora se poštovati važeće zakonodavstvo.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	12
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti	4 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	13,33
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	150

4. LIKERSKO VINO – „Dorado” (zlatno)

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Izgled: od zlatnožute do zlatne boje, bistar.

Miris: visokog intenziteta. Zadržavaju se sekundarne arome (peciva i kvasca), uz tercijarne arome koje potječu od drva, primjerice prepečena i/ili aroma dima i/ili pikantna aroma i/ili aroma suhog voća.

Okus: uravnotežen, bogat (srednje do visoke punoće), ostavlja trag tercijarnih aroma (suhog voća i/ili prepečenih i/ili pikantnih aroma).

* Ako nisu navedena ograničenja, mora se poštovati važeće zakonodavstvo.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	15
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti	4 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	150

5. LIKERSKO VINO – Blijedo

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Izgled: od slamnatožute do svijetlozlatne boje, bistar.

Miris: visokog intenziteta. Prisutne su sekundarne i tercijarne arome koje su se razvile tijekom biološkog dozrijevanja (aroma badema i/ili krušnog kvasca i/ili pikantna aroma).

Okus: uravnotežen, bogat, ostavlja trag tercijarnih aroma tipičnih za biološko dozrijevanje.

* Ako nisu navedena ograničenja, mora se poštovati važeće zakonodavstvo.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	15
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti	4 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	150

6. KVALITETNO PJENUŠAVO VINO, bijelo i ružičasto

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Izgled: bistar. Sitni mjehurići srednjeg do dugog trajanja.

Miris: prevladavaju primarne arome (cvjetne i/ili voćne) i sekundarne arome (peciva i/ili kvasca). Bez stranih mirisa, srednjeg do visokog intenziteta.

Okus: uravnotežen, svjež, s dobro uklopljenim ugljičnim dioksidom (mjehurići) i s blagim notama sekundarnih aroma (peciva i prepečenca). Bez primjesa, blage do visoke punoće.

* Ako nisu navedena ograničenja, mora se poštovati važeće zakonodavstvo.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	9,5
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti	4,7 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	0,65
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	180

5. **Enološki postupci**

5.1. *Osnovni enološki postupci*

1. Najmanja gustoća sadnje za nove nasade

Postupak uzgoja

Najmanja gustoća sadnje u vinogradima namijenjenima za uzgoj grožđa za proizvodnju vina sa ZOI-jem „RUEDA” zasađenima nakon 2019. iznosi 1 100 trsova po hektaru.

2. Uvjeti proizvodnje – potencijalna alkoholna jakost

Poseban enološki postupak

Najmanja potencijalna alkoholna jakost zasebnih serija ili lotova berbe za crne sorte iznosi 12 % volumnog udjela, a za bijele 10,5 % vol.

U slučaju serija grožđa namijenjenih proizvodnji kvalitetnih pjenušavih vina, najmanja dopuštena potencijalna alkoholna jakost iznosi 9,5 % volumnog udjela. Te serije grožđa ne smiju se namijeniti za proizvodnju drugih vrsta vina.

3. Prinos pri ekstrakciji

Poseban enološki postupak

Najveći ukupni prinos ekstrakcije iznosi 72 litre na 100 kg grožđa.

4. Uvjeti dozrijevanja

Poseban enološki postupak

1) – Za fermentaciju vina za koja se upotrebljava izraz „FERMENTADO EN BARRICA” (fermentirano u bačvama) i njihovo dozrijevanje na talogu upotrebljavaju se hrastove bačve.

2) – Vino „dorado” (zlatno) mora dozrijevati i oksidirati barem četiri godine i mora se držati u hrastovim bačvama barem zadnje dvije godine prije stavljanja na tržište.

3) – Vino „pálido” (blijedo) dobiva se biološkim dozrijevanjem i mora se držati u hrastovim bačvama barem zadnje tri godine prije stavljanja na tržište.

5. Ograničenja koja se odnose na proizvodnju vina

Bijelo vino, proizvodi se od najmanje 50 % bijelih sorata koje se smatraju glavnima.

Kvalitetno pjenušavo vino, proizvodi se od najmanje 75 % bijelih sorata koje se smatraju glavnima.

Vino „dorado" (zlatno), suho likersko vino, dobiva se od odobrenih sorata Palomino Fino i/ili Verdejo.

Vino „pálido" (blijedo), suho likersko vino, dobiva se od odobrenih sorata Palomino Fino i/ili Verdejo.

Ružičasto vino proizvodi se od najmanje 50 % odobrenih crvenih sorata.

Crno vino proizvodi se isključivo od odobrenih crnih sorata.

5.2. *Najveći prinosi*

1. Verdejo, Sauvignon Blanc, Chardonnay i Viognier – špalirski sustav uzgoja

10 000 kilograma grožđa po hektaru

72 hektolitara po hektaru

2. Viura – špalirski sustav uzgoja

12 000 kilograma grožđa po hektaru

86,40 hektolitara po hektaru

3. Verdejo, Sauvignon Blanc, Chardonnay y Viognier – niski račvasti uzgoj

8 000 kilograma grožđa po hektaru

57,60 hektolitara po hektaru

4. Viura y Palomino fino – niski račvasti uzgoj

10 000 kilograma grožđa po hektaru

72 hektolitara po hektaru

5. Sorte crnoga grožđa

7 000 kilograma grožđa po hektaru

50,40 hektolitara po hektaru

6. Pjenušava vina Verdejo, Sauvignon Blanc, Chardonnay i Viognier – špalirski sustav uzgoja

12 000 kilograma grožđa po hektaru

86,40 hektolitara po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

1. – Područje proizvodnje vina sa ZOI-jem „RUEDA" obuhvaća jug pokrajine Valladolid te manjim dijelom zapadni dio pokrajine Segovia i sjeverni dio pokrajine Ávila. Područje proizvodnje obuhvaća sljedeće općine:

u pokrajini 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 i Villaverde de Medina;

u pokrajini Ávila:

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

u pokrajini Segovia:

Aldeanueva del Codonal, Aldehuela del Codonal, Bernuy de Coca, Codorniz, Coca (čestica 7, koja odgovara okrugu 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 i Tolocirio.

2. – Područje na kojem dozrijevaju vina sa ZOI-jem „RUEDA" u potpunosti se podudara s područjem njegove proizvodnje.

7. **Sorte vinove loze**

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA TINTA

MACABEO - VIURA

MERLOT

PALOMINO FINO - LISTÁN BLANCO

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO

VERDEJO

VIOGNIER

8. **Opis povezanosti**

8.1. *Vino*

Kontinentalna sredozemna klima (velike temperaturne razlike, hladne i duge zime, kasni mraz te vruća i suha ljeta), tlo (šljunčani ili kameniti teren, koji sprečava evapotranspiraciju i omogućuje najveću moguću izloženost suncu) i autohtona sorta (Verdejo) zaslužni su za postizanje karakteristika koje su svojstvene tim vinima: sorta Verdejo zaslužna je za kiselost svojstvenu bijelim vinima proizvedenima na tom području te njihov pun okus i aromatski profil. Zahvaljujući izvrsnom dozrijevanju crna su vina aromatična, uravnotežena i dobro strukturirana.

8.2. *Likersko vino*

To su vina koja se od davnina proizvode na predmetnom području, a riječ je o desertnim vinima koja u vinskim podrumima dozrijevaju u velikim kacama i bačvama kako bi poprimila boju i aromu tipičnu za oksidaciju. Ta vina koja dozrijevaju oksidacijom zadnji su trag tradicionalne proizvodnje vina na tom području i potrebno ih je očuvati zbog njihove jedinstvenosti i kvalitete.

8.3. *Kvalitetno pjenušavo vino*

Posebnost autohtone sorte Verdejo (iznimna kiselost, aromatski profil i pun okus) potaknula je vinogradare na tom području na proizvodnju pjenušavih vina. Rezultat su izuzetno kvalitetna vina, u kojima se svojstva za koje je zaslužna sorta i ona za koje je zaslužna tradicionalna metoda uzgoja savršeno dopunjuju.

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)**

Zahtjevi koji se odnose na pakiranje

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

pakiranje unutar razgraničenog zemljopisnog područja

Opis uvjeta:

Postupak proizvodnje vina obuhvaća punjenje u boce i odležavanje vina, te se stoga organoleptička i fizičko-kemijska svojstava opisana u ovoj specifikaciji mogu sa sigurnošću postići samo ako se svi postupci obrade vina odvijaju na ograničenom području proizvodnje. Stoga, kako bi se očuvala kvaliteta te osigurala izvornost i kontrola, uzimajući u obzir činjenicu da je punjenje u boce vina sa ZOI-jem „RUEDA" ključno za postizanje svojstava definiranih u ovoj specifikaciji, ono se mora obavljati u objektima za punjenje u vinarijama koje se nalaze na proizvodnom području.

Obvezni podaci

Pravni okvir:

zakonodavstvo EU-a

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatne odredbe o označivanju

Opis uvjeta:

Obvezno je navesti, i to jasno vidljivo, zemljopisni naziv „RUEDA" dopunjen izrazom „Denominación de Origen Protegida" (zaštićena oznaka izvornosti) i/ili pokratom „DOP" (ZOI) ili tradicionalnim izrazom „Denominación de Origen" (oznaka izvornosti) umjesto pokrate „DOP" (zaštićena oznaka izvornosti).

Obvezna je oznaka godine berbe, osim za sljedeće vrste vina: „dorado" (zlatno), „pálido" (blijedo) i kvalitetno pjenušavo (bijelo i ružičasto) vino.

Za kvalitetna pjenušava vina mora se navesti metoda proizvodnje.

Neobvezni podaci

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatne odredbe o označivanju

Opis uvjeta:

— tradicionalni izrazi „CRIANZA", „RESERVA" i „GRAN RESERVA", pod uvjetima utvrđenima posebnim pravilima i propisima te primjenjivim zakonodavstvom,

— izraz koji se odnosi na metodu proizvodnje: izraz „ROBLE" (hrastovina) i „FERMENTADO EN BARRICA" (fermentirano u bačvama), pod uvjetima utvrđenima posebnim pravilima i propisima i drugim primjenjivim zakonodavstvom,

— tradicionalni izrazi „DORADO" (zlatno) i „PÁLIDO" (blijedo) samo za vrste vina koje su tako definirane i u skladu s uvjetima utvrđenima posebnim pravilima i propisima i drugim primjenjivim zakonodavstvom.

Neobvezni podaci (manje zemljopisne jedinice)

Pravni okvir:

utvrđuje organizacija koja upravlja ZOI-jem/ZOZP-om, ako tako odrede države članice

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatne odredbe o označivanju

Opis uvjeta:

Može se upotrijebiti naziv manje zemljopisne jedinice od onih navedenih u točki 4. ove specifikacije proizvoda (općine), zajedno s izrazom „vino de pueblo” (vino iz mjesta) ako je najmanje 85 % grožđa od kojeg je zaštićeno vino proizvedeno ubrano na parcelama koje se nalaze na području navedene općine.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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