C/2024/1949

2024.3.5.

Az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele

(C/2024/1949)

Ez az értesítés az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ([1]) 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Rueda”

PDO-ES-A0889-AM04

Az értesítés időpontja: 2023.12.19.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. **A címkézésre vonatkozó rendelkezések módosítása**

Leírás:

A másodlagos címkén (amely nem tartalmazza a kötelező adatokat) a továbbiakban nem kell feltüntetni a szüret évét.

A termékleírás 8. szakaszának b3. pontja és az egységes dokumentum 9. pontja módosul.

Ez egy standard módosítás, mivel a címkézést érintő olyan változtatásról van szó, amely nem tartozik az egységes közös piacszervezésről szóló 1308/2013/EU rendelet 105. cikkének (2) bekezdésében említett egyik típusba sem.

Indoklás:

Mivel a fenntarthatóság a borágazatban is az újabb állami- és magánpolitikák és -stratégiák középpontjába került, döntés született arról, hogy a termékleírást felül kell vizsgálni annak környezeti hatása és lábnyoma tekintetében. Ebből a szempontból szükségesnek tűnt ez a módosítás, mivel várhatóan csökkenti a címkék nyomtatásával járó környezeti hatást, hiszen így a címkék több éven át felhasználhatóak, és azokat nem kell megsemmisíteni a szüret évének változásával, mint eddig.

2. **Felhatalmazással rendelkező szerv bevonása az ellenőrzésekbe**

Leírás:

Bekerülnek a szövegbe annak a szervezetnek az adatai, amelyet megbíztak a termékleírásnak való megfelelés ellenőrzésével.

E módosítás a termékleírás 9. szakasza a) pontját érinti, és nem érinti az egységes dokumentumot.

Ez egy standard módosítás, mivel nem sorolható az egységes közös piacszervezésről szóló 1308/2013/EU rendelet 105. cikkének (2) bekezdésében említett egyik típusba sem.

Indoklás:

Kasztília és León autonóm közösség Mezőgazdasági Technológiai Intézetének (Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León) főigazgatója mint illetékes hatóság ellenőrzési feladatokat ruházott a „RUEDA” oltalom alatt álló eredetmegjelölés Szabályozó Tanácsára azzal a feltétellel, hogy az megkapja az UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 „Megfelelőségértékelés. Termékek, folyamatok és szolgáltatások tanúsítását végző szervezetekre vonatkozó követelmények” szabvány szerinti akkreditációt. Az ellenőrző és tanúsító szerv adatai a következők:

([1]) HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

A „RUEDA” EREDETMEGJELÖLÉS SZABÁLYOZÓ TANÁCSA
Calle Real, 8
47490 Rueda - Valladolid
SPANYOLORSZÁG

Tel. +34 983868248

E-mail-cím: direcció@dorueda.com

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés**

Rueda

2. **A földrajzi árujelző típusa:**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

3. Likőrbor

5. Minőségi pezsgő

4. **A bor(ok) leírása**

1. FEHÉRBOR

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Küllem: halványsárgától szalmasárgáig terjedő szín arany vagy zöldes árnyalatokkal. Tiszta.

Illat: Tiszta. Közepesen intenzív, a gyümölcsös és/vagy virágos és/vagy füves elsődleges aromák dominálnak.

Íz: Letisztult, friss, közepesen testes vagy testes.

A hordóban erjesztett vagy érlelt fehérborok esetében az érzékszervi jellemzők megfelelnek az előállítás típusának. A színek intenzívebbek lehetnek (közepestől nagy intenzitásig), az illatban a hordóban való tárolásra emlékeztető aromák jelennek meg. Az íz intenzív, jól kifejeződő csersavval és harmadlagos aromákra emlékeztető utóízzel.

* A fel nem tüntetett határértékeknek az alkalmazandó jogszabályok előírásainak kell megfelelniük.

* Maximális illósavtartalom: Hordóban erjesztett és/vagy érlelt fehérborok esetében az illósavtartalom nem haladhatja meg az 1 gramm/litert ecetsavban kifejezve.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	11
Minimális összes savtartalom	4,7 gramm/liter borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	10,83
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	180

2. VÖRÖS ÚJBOR

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Küllem: rubinvöröstől meggypirosig, lilás árnyalatokkal. Tiszta.

Illat: Közepesen intenzív, a fekete és/vagy piros bogyós gyümölcsös elsődleges aromák dominálnak.

Íz: Letisztult, a könnyűtől a teltig.

* A fel nem tüntetett határértékeknek az alkalmazandó jogszabályok előírásainak kell megfelelniük.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	12
Minimális összes savtartalom	4 gramm/liter borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	11,67
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	150

3. TÖBB MINT EGYÉVES (, HORDÓBAN ÉRLELT) VÖRÖSBOROK

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Küllem: rubinvöröstől meggypirosig. Tiszta.

Illat: Közepestől intenzívig terjedő. Ezekben a borokban megjelenhetnek elsődleges aromák, másodlagos aromák (élesztő és/vagy sütőélesztő) és a tölgyfahordós érlelésre jellemző harmadlagos aromák.

Íz: Letisztult, a tölgyfahordós érlelésre emlékeztető utóízzel.

* Maximális illósavtartalom: 10 alkoholfokig 13,33 milliekvivalens/liter + 0,06 g/l minden egyes 10 feletti alkoholfokra.

* A fel nem tüntetett határértékeknek az alkalmazandó jogszabályok előírásainak kell megfelelniük.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	12
Minimális összes savtartalom	4 gramm/liter borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	13,33
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	150

4. LIKŐRBOR – Dorado

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Küllem: Aranysárga vagy aranyszínű. Tiszta.

Illat: Kifejezetten intenzív. Megmaradnak egyes másodlagos aromák (élesztő és/vagy sütőélesztő), továbbá a fából származó harmadlagos aromák, úgymint a pörkölési és/vagy füstölési és/vagy fűszeres és/vagy diófélékre emlékeztető aromák.

Íz: A szájban kiegyensúlyozott, bársonyos, (közepesen intenzív vagy intenzív), harmadlagos aromákra emlékeztető utóízzel (diófélék és/vagy pörkölési és/vagy fűszeres ízjegyek).

* A fel nem tüntetett határértékeknek az alkalmazandó jogszabályok előírásainak kell megfelelniük.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	15
Minimális összes savtartalom	4 gramm/liter borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	150

5. LIKŐRBOR – Pálido

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Küllem: Szalmasárgától halvány aranyszínűig. Tiszta.

Illat: Kifejezetten intenzív. Megmaradnak másodlagos aromák és a biológiai érlelési szakaszból származó harmadlagos aromák (mandula és/vagy sütőélesztő és/vagy fűszerek).

Íz: A szájban kiegyensúlyozott, bársonyos, a biológiai érlelés aromáira emlékeztető utóízzel.

* A fel nem tüntetett határértékeknek az alkalmazandó jogszabályok előírásainak kell megfelelniük.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	15
Minimális összes savtartalom	4 gramm/liter borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	150

6. FEHÉR ÉS ROZÉ MINŐSÉGI PEZSGŐ

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Küllem: Tiszta. Közepesen tartós vagy hosszan tartó apró buborékok.

Illat: Elsődleges (virágos és/vagy gyümölcsös) és másodlagos (élesztő és/vagy sütőélesztő) aromák alapvető érvényesülése. Tiszta, közepesen intenzív vagy intenzív.

Íz: A szájban kiegyensúlyozott. Friss, szervesen illeszkedő szén-dioxiddal (buborékok), enyhe másodlagos aromákra (sütőélesztő és pörkölés) emlékeztető ízzel. Letisztult, a könnyűtől a teltig.

* A fel nem tüntetett határértékeknek az alkalmazandó jogszabályok előírásainak kell megfelelniük.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9,5
Minimális összes savtartalom	4,7 gramm/liter borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	0,65
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	180

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Konkrét borászati eljárások*

1. Minimális ültetési sűrűség új ültetvények esetében

Művelési gyakorlat

A „Rueda" oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok előállítására szánt szőlő termesztése céljából 2019 óta ültetett szőlőültetvények minimális ültetési sűrűsége hektáronként 1 100 tőke.

2. Az előállításra vonatkozó feltételek – potenciális alkoholtartalom

Konkrét borászati eljárás

A szüret egységes tételeinek vagy mennyiségeinek minimális potenciális alkoholtartalma vörös fajták esetében 12 térfogatszázalék, fehér fajták esetében pedig 10,5 térfogatszázalék.

A minőségi pezsgők készítésére szánt szőlő esetében 9,5 térfogatszázalék lehetséges minimális alkoholtartalom megengedett, de az ilyen szőlőmennyiségek nem használhatók fel más bortípusok készítéséhez.

3. Extrakciós hozam

Konkrét borászati eljárás

A teljes maximális extrakciós hozam 100 kilogramm szőlőnként 72 liter.

4. Az érlelésre vonatkozó feltételek

Konkrét borászati eljárás

1) Azon borok esetében, amelyek címkéjén a „FERMENTADO EN BARRICA" („HORDÓBAN ERJESZTETT') kifejezés szerepel, mind az erjesztés, mind a borseprőn történő érlelés során kötelező tölgyfahordót használni.

2) A „Dorado" bort legalább négy év időtartamú oxidatív pihentetési és érlelési folyamatnak vetik alá, és a bort a forgalomba hozatalát megelőzően legalább az utolsó két évben tölgyfahordóban kell tárolni.

3) A „Pálido" bor érlelése biológiai úton történik, és a bort a forgalomba hozatala előtt legalább az utolsó három évben tölgyfahordóban kell tárolni.

5. A borkészítésre vonatkozó korlátozás

A fehérbort legalább 50 %-ban a fő fajtáknak tekintett fehér fajtákból kell előállítani.

A minőségi pezsgőt legalább 75 %-ban a fő fajtáknak tekintett fajtákból kell előállítani.

A Vino Dorado száraz likőrbort a Palomino Fino és/vagy Verdejo fajtából kell előállítani.

A Vino Pálido száraz likőrbort a Palomino Fino és/vagy Verdejo fajtákból kell előállítani.

A rozé bort legalább 50 %-ban az engedélyezett vörös fajtákból kell előállítani.

Vörösbor kizárólag az engedélyezett vörös fajtákból állítható elő.

5.2. *Maximális hozamok*

1. Kordonművelésű Verdejo, Sauvginon Blanc, Chardonnay és Viognier

Hektáronként 10 000 kilogramm szőlő

Hektáronként 72 hektoliter

2. Kordonművelésű Viura

Hektáronként 12 000 kilogramm szőlő

Hektáronként 86,40 hektoliter

3. Fejművelésű Verdejo, Sauvginon Blanc, Chardonnay és Viognier

Hektáronként 8 000 kilogramm szőlő

Hektáronként 57,60 hektoliter

4. Fejművelésű Viura és Palomino fino

Hektáronként 10 000 kilogramm szőlő

Hektáronként 72 hektoliter

5. Vörös fajták

Hektáronként 7 000 kilogramm szőlő

Hektáronként 50,40 hektoliter

6. Kordonművelésű Verdejo, Sauvginon Blanc, Chardonnay és Viognier pezsgők

Hektáronként 12 000 kilogramm szőlő

Hektáronként 86,40 hektoliter

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

1. Az előállítási terület A „RUEDA” oltalom alatt álló eredetmegjelölés előállítási területe Valladolid tartomány déli részén található és kissé átnyúlik Segovia tartomány nyugati és Ávila tartomány északi részére. Az előállítási területet alkotó közigazgatási települések a következők:

Valladolid tartományban:

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 és Villaverde de Medina.

Ávila tartományban:

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

Segovia tartományban:

Aldeanueva del Codonal, Aldehuela del Codonal, Bernuy de Coca, Codorniz, Coca (a Villagonzalo de Coca közigazgatási területének megfelelő 7. poligon), 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 és Tolocirio.

2. A „RUEDA” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok érlelési területe pontosan megegyezik az előállítási területtel.

7. **Borszőlőfajták**

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA TINTA

MACABEO - VIURA

MERLOT

PALOMINO FINO - LISTÁN BLANCO

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO

VERDEJO

VIOGNIER

8. **A kapcsolat(ok) leírása**

8.1. *Bor*

A mediterrán–kontinentális éghajlat (nagy hőingás, hosszú és hideg telek, késői fagyok, valamint meleg és száraz nyarak), a termőterület (amely jellemzően kavicsos vagy köves terület, így megakadályozza az evapotranszpirációt és lehetővé teszi a maximális benapozottságot) és az őshonos fajta (Verdejo) kulcsfontosságú az e borokat jellemző karakter eléréséhez. A Verdejo szőlőfajta használata következtében a terület fehér borai kitűnnek savasságukkal, ízükkel és aromájukkal. A vörös borok ugyanakkor a szőlő kitűnő érésének köszönhetően aromásak, kiegyensúlyozottak és jól strukturáltak.

8.2. *Likőrbor*

Ezeket a borokat igen régóta készítik a térségben. Gazdag és öreg borok, melyeket föld alatti pincékben készítenek, nagy hordókban és kádakban érlelnek, hogy az oxidatív érlelésre jellemző színnel és aromával rendelkezzenek. Ezek az oxidatív érlelésű borok a terület hagyományos borkészítési gyakorlatának utolsó példái, amelyeket egyediségük és minőségük miatt meg kell őrizni.

8.3. *Minőségi pezsgő*

A Verdejo őshonos fajta egyedisége (kivételes savasság, aromás jelleg és jó jelenlét a szájban) arra ösztönözte a terület bortermelőit, hogy pezsgőket állítsanak elő, és így kiváló minőségű nedűket készítettek, amelyek esetében a fajtajellemzőket tökéletesen kiegészítik a hagyományos módszer által biztosított jellemzők.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

Csomagolási követelmények

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályok

További feltétel:

Csomagolás a körülhatárolt földrajzi területen belül

A feltétel leírása:

A borkészítési folyamatnak részét képezi a borok palackozása és érlelése, ezért a termékleírásban ismertetett érzékszervi és fizikai-kémiai jellemzők csak akkor garantálhatók, ha minden, a bor kezelésével kapcsolatos művelet elvégzésére az előállítási területen kerül sor. Ezért a minőség megőrzése, a származás garantálása és az ellenőrzés biztosítása érdekében és figyelembe véve, hogy a „RUEDA" oltalom alá tartozó eredetmegjelöléssel ellátott borok palackozása az e termékleírásban meghatározott jellemzők elérésének egyik kritikus pontja, ezt a műveletet az előállítási területen található pincészetekben és palackozó létesítményekben kell elvégezni.

Kötelező adatok

Jogi keret:

Az uniós jog

További feltétel:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Feltűnő módon el kell helyezni a „RUEDA" földrajzi megjelölést és a „Denominación de Origen Protegida" („oltalom alatt álló eredetmegjelölés") kifejezést és/vagy annak „DOP" rövidítését vagy a hagyományos „Denominación de Origen" („eredetmegjelölés") kifejezést a DOP (Denominación de Origen Protegida) helyett.

Kötelező feltüntetni a szüret évét, kivéve a következő bortípusok esetében: Dorado, Pálido és minőségi pezsgő (fehér és rozé).

A minőségi pezsgők esetében kötelezően fel kell tüntetni az előállítás módját.

Választható adatok

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályok

További feltétel:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

– A hagyományos „CRIANZA", „RESERVA" és „GRAN RESERVA" megnevezések a vonatkozó szabályozásban és rendelkezésekben, valamint az alkalmazandó jogszabályokban meghatározott feltételek szerint használhatók.

– Az előállítás módjára történő utalás: A „ROBLE" (TÖLGYFA) és „FERMENTADO EN BARRICA" (HORDÓBAN ERJESZTETT) megjegyzés a vonatkozó szabályozásban és rendelkezésekben, valamint a többi alkalmazandó jogszabályban meghatározott feltételek szerint használható.

– A hagyományos „DORADO" és a „PÁLIDO" megnevezés kizárólag az ilyen borként meghatározott bortípusokra vonatkozóan, a vonatkozó szabályozásban és rendelkezésekben, valamint a többi alkalmazandó jogszabályban meghatározott feltételek szerint használható.

Választható adatok (kisebb földrajzi egységek)

Jogi keret:

Az oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM)/oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ) kezelésével foglalkozó szervezet határozza meg, amennyiben a tagállamok úgy rendelkeznek.

További feltétel:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Az e termékleírás 4. pontjában szereplőnél kisebb földrajzi egység (település) neve is használható a „Vino de Pueblo" (falubor) megjegyzéssel együtt, feltéve, hogy a bor előállításához felhasznált szőlő legalább 85 %-a az adott település közigazgatási területén található szőlőtermő parcellákról származik.

A termékleíráshoz vezető link

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