C/2024/1949

5.3.2024

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(C/2024/1949)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ([1]).

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

"Rueda"

PDO-ES-A0889-AM04

Data della comunicazione: 19.12.2023

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. **Modifica delle disposizioni in materia di etichettatura**

Descrizione

Viene eliminato l'obbligo di modificare, nell'etichettatura secondaria (che non contiene le menzioni obbligatorie), l'indicazione dell'anno di raccolta.

Modifica del punto 8b).3 del disciplinare di produzione e del punto 9 del documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto riguarda le caratteristiche dell'etichetta e non rientra in nessuna delle tipologie di cui all'articolo 105, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013 sull'OCM unica.

Motivazione

La sostenibilità quale asse portante delle nuove politiche e strategie pubbliche e private nel settore vitivinicolo ha condotto alla decisione di rivedere il disciplinare sotto il profilo delle sue conseguenze e del suo impatto sull'ambiente. A tale riguardo, la modifica è stata ritenuta necessaria poiché avrà un impatto oggettivo sulla produzione delle etichette, che serviranno diversi anni di raccolta senza dover essere distrutte, come è avvenuto finora.

2. **Inclusione di un organismo delegato per i controlli**

Descrizione

Vengono inclusi i dati dell'organismo a cui è stata delegata la verifica del rispetto del disciplinare di produzione.

La modifica interessa il punto 9.a del disciplinare di produzione e non incide sul documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non rientra in nessuna delle tipologie di cui all'articolo 105, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013 sull'OCM unica.

Motivazione

Il Consejo Regulador per la denominazione di origine "Rueda" ha delegato i compiti di controllo con risoluzione del direttore generale dell'Istituto tecnologico agrario di Castiglia e León, in qualità di autorità competente, una volta che tale organismo avrà ottenuto l'accreditamento ai sensi della norma UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 "Valutazione della conformità. Requisiti per organismi che certificano prodotti, processi e servizi". I dati dell'organismo di controllo e certificazione sono i seguenti:

([1]) GU L 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN "RUEDA"
Calle Real, 8
47490 Rueda — Valladolid
SPAGNA

Numero di telefono: +34 983868248

Indirizzo e-mail: direcció@dorueda.com

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome del prodotto**

Rueda

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

3. Vino liquoroso

5. Vino spumante di qualità

4. **Descrizione del vino (dei vini)**

1. VINO BIANCO

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Aspetto: colore: da giallo pallido a giallo paglierino con tonalità dorate o verdoline. Limpido.

Olfatto: franco. Di intensità media, con predominanza di aromi primari di frutta e/o floreali e/o erbacei.

Gusto: franco, fresco e corposo, di intensità da media a elevata.

Nei vini bianchi fermentati in botti o invecchiati le caratteristiche organolettiche saranno adattate al tipo di produzione. Per quanto riguarda l'aspetto, i colori potranno essere più intesi (intensità da media a elevata). A livello di olfatto emergeranno aromi propri dell'invecchiamento in botte, mentre in termini di gusto il sapore sarà intenso, con una buona espressione tannica e un retrogusto con note di aromi terziari.

* Per i limiti non segnalati si applica la normativa in vigore.

* Acidità volatile massima: nel caso di vini bianchi fermentati e/o invecchiati in botti, l'acidità volatile non supererà 1 g/l, espressa in acido acetico.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11
Acidità totale minima	4,7 in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	10,83
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	180

2. VINO ROSSO DELL'ANNATA

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Aspetto: colore dal rosso rubino al rosso amarena con tonalità violacee. Limpido.

Olfatto: di intensità media, con predominanza di aromi primari di frutti neri e/o rossi.

Gusto: franco, con intensità da moderata a elevata.

* Per i limiti non segnalati si applica la normativa in vigore.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12
Acidità totale minima	4 in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	11,67
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	150

3. VINI ROSSI DI OLTRE UN ANNO (INVECCHIATI IN BOTTE)

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Aspetto: colore dal rosso rubino al rosso amarena. Limpido.

Olfatto: intensità da media a elevata. Questi vini possono essere caratterizzati da aromi primari, secondari (lieviti e/o prodotti da forno) e terziari tipici dell'invecchiamento in rovere.

Gusto: franco, retrogusto con note tipiche dell'invecchiamento in rovere.

* Acidità volatile massima: (meq/l) 13,33 fino a 10°alc + 0,06 g/l per ciascun titolo alcolometrico superiore a 10.

* Per i limiti non segnalati si applica la normativa in vigore.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12
Acidità totale minima	4 in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	13,33
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	150

4. VINO LIQUOROSO - Dorato

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Aspetto: colore giallo dorato o dorato. Limpido.

Olfatto: intensità elevata. Sono mantenuti aromi secondari (prodotti da forno, lieviti) insieme ad aromi terziari prodotti dal legno, come quelli tostati e/o affumicati e/o speziati e/o di frutta secca.

Gusto: con equilibrio al palato, contenuto glicerico (intensità da media a elevata) e un retrogusto con note tipiche di aromi terziari (frutta secca e/o fondi tostati e/o speziati).

* Per i limiti non segnalati si applica la normativa in vigore.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	15
Acidità totale minima	4 in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	150

5. VINO LIQUOROSO - Pallido

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Aspetto: colore da giallo paglierino a dorato pallido. Limpido.

Olfatto: intensità elevata. Sono mantenuti aromi secondari e terziari derivanti dalla fase di lavorazione biologica (mandorle e/o lievito da panificazione e/o aromi speziati).

Gusto: con equilibrio al palato, contenuto glicerico e un retrogusto con note di aromi tipici della lavorazione biologica.

* Per i limiti non segnalati si applica la normativa in vigore.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	15
Acidità totale minima	4 in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	150

6. VINO SPUMANTE DI QUALITÀ, bianco e rosato

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Aspetto: limpido. Bollicine fini e con persistenza da media a elevata.

Olfatto: predominanza di aromi primari (floreali e/o fruttati) e secondari (prodotti da forno e/o lieviti). Franco, con intensità da media a elevata.

Gusto: equilibrio al palato. Fresco, con anidride carbonica (bollicine) ben integrata e leggere note tipiche degli aromi secondari (prodotti da forno e toni tostati). Franco, con intensità da moderata a elevata.

* Per i limiti non segnalati si applica la normativa in vigore.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9,5
Acidità totale minima	4,7 in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	0,65
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	180

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

1. Densità minima di impianto per nuove piantagioni

Pratica colturale

I vigneti destinati al raccolto di uva per la produzione di vino della DOP "Rueda" e piantati a partire dal 2019 dovranno avere una densità minima di impianto minima pari a 1 100 ceppi per ettaro.

2. Condizioni di produzione - Titolo alcolometrico potenziale

Pratica enologica specifica

Il titolo alcolometrico potenziale minimo delle partite o dei lotti unitari di uve vendemmiate sarà pari a 12 % vol. per le varietà rosse e a 10,5 % vol. per le varietà bianche.

Nel caso di partite di uva destinate alla produzione di vini spumanti di qualità, è ammesso un titolo alcolometrico potenziale minimo di 9,5 % vol. Tali partite non potranno essere destinate alla produzione di altri tipi di vino.

3. Resa di estrazione

Pratica enologica specifica

La resa globale massima di estrazione equivarrà a 72 litri per 100 kg di uva.

4. Condizioni d'invecchiamento

Pratica enologica specifica

1)- Nel caso dei vini con la dicitura "FERMENTADO EN BARRICA" (FERMENTATO IN BOTTI) si utilizzeranno botti di rovere sia per la fermentazione che per l'invecchiamento con le fecce.

2)- Il vino dorato sarà sottoposto a un processo di invecchiamento e lavorazione ossidativa di durata minima quadriennale, data la sua necessaria permanenza in botti di rovere almeno negli ultimi due anni precedenti alla commercializzazione.

3)- Il vino pallido sarà ottenuto con la lavorazione biologica, data la sua necessaria permanenza in botti di rovere almeno negli ultimi tre anni precedenti alla commercializzazione.

5. Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche

Vino bianco, prodotto con una percentuale minima del 50 % delle varietà bianche ritenute principali.

Vino spumante di qualità, prodotto con una percentuale minima del 75 % delle varietà ritenute principali.

Vino dorato, liquoroso, secco, ottenuto dalle varietà autorizzate Palomino Fino e/o Verdejo.

Vino pallido, liquoroso, secco, ottenuto dalle varietà autorizzate Palomino Fino e/o Verdejo.

Vino rosato, prodotto da una percentuale minima del 50 % delle varietà rosse autorizzate.

Vino rosso, prodotto esclusivamente da varietà rosse autorizzate.

5.2. *Rese massime*

1. Verdejo, Sauvignon Blanc, Chardonnay e Viognier a spalliera

10 000 chilogrammi di uve per ettaro

72 ettolitri per ettaro

2. Viura a spalliera

12 000 chilogrammi di uve per ettaro

86,40 ettolitri per ettaro

3. Verdejo, Sauvignon Blanc, Chardonnay e Viognier a fusto basso (vaso)

8 000 chilogrammi di uve per ettaro

57,60 ettolitri per ettaro

4. Viura e Palomino Fino a fusto basso (vaso)

10 000 chilogrammi di uve per ettaro

72 ettolitri per ettaro

5. Varietà rosse

7 000 chilogrammi di uve per ettaro

50,40 ettolitri per ettaro

6. Spumanti di Verdejo, Sauvignon Blanc, Chardonnay e Viognier a spalliera

12 000 chilogrammi di uve per ettaro

86,40 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

1.- La zona di produzione della DOP "Rueda" è situata al sud della provincia di Valladolid, con leggera estensione a ovest della provincia di Segovia e a nord di Ávila. I comuni che costituiscono la zona di produzione sono i seguenti:

provincia di 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, Siete Iglesias 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 e Villaverde de Medina;

provincia di Ávila:

Blasconuño de Matacabras, Madrigal de las Altas Torres, Órbita (fogli catastali 1, 2, 4 e 5) y Palacios de Goda (fogli catastali 14, 17, 18, 19 e 20);

provincia di Segovia:

Aldeanueva del Codonal, Aldehuela del Codonal, Bernuy de Coca, Codorniz, Coca (area 7, corrispondente alla provincia di 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 e Tolocirio.

2.- La zona di invecchiamento dei vini protetti dalla DOP "Rueda" coincide esattamente con la zona di produzione.

7. **Varietà principale/i di uve da vino**

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GRENACHA TINTA

MACABÉO – VIURA

MERLOT

PALOMINO FINO - LISTÁN BLANCO

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO

VERDEJO

VIOGNIER

8. **Descrizione del legame/dei legami**

8.1. *Vino*

Il clima mediterraneo-continentale (grandi escursioni termiche, inverni lunghi e rigidi, gelate tardive ed estati calde e secche), il suolo (costituito da terreni tipicamente pietrosi o ghiaiosi, che impediscono l'evapotraspirazione e consentono il massimo soleggiamento) e la varietà autoctona (Verdejo) sono fondamentali per ottenere i tratti distintivi dei vini considerati. La varietà Verdejo fa sì che i vini bianchi della zona si distinguano per grado di acidità, ricchezza al palato e profilo aromatico. I vini rossi, invece, grazie all'eccellente maturazione delle uve, sono aromatici, equilibrati e ben strutturati.

8.2. *Vino liquoroso*

Questa categoria comprende vini che vantano un'antica produzione nella zona: vini generosi ("generosos") e invecchiati, prodotti in cantine sotterranee e il cui invecchiamento avviene all'interno di grandi botti e tini per ottenere il colore e l'aroma tipici della lavorazione ossidativa. Tali vini, soggetti alla lavorazione suddetta, rappresentano l'ultima traccia della produzione tradizionale della zona e devono essere conservati in ragione della loro peculiarità e qualità.

8.3. *Vino spumante di qualità*

La peculiarità della varietà autoctona Verdejo (acidità eccezionale, profilo aromatico e notevole ricchezza al palato) ha indotto i cantinieri della zona a produrre vini spumanti fino a ottenere vini di elevata qualità, dove le caratteristiche varietali si integrano perfettamente con quelle derivanti dal metodo tradizionale.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti))**

Requisiti in materia di confezionamento

Quadro giuridico di riferimento:

nella normativa nazionale

Tipo di condizione supplementare:

confezionamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

la vinificazione comprende l'imbottigliamento e l'invecchiamento dei vini; pertanto, le caratteristiche organolettiche e fisico-chimiche descritte nel disciplinare di produzione in questione possono essere garantite solo se tutte le operazioni di manipolazione del vino si svolgono all'interno della zona di produzione. Di conseguenza, nell'intento di salvaguardare la qualità, garantire l'origine e assicurare il controllo, e tenuto conto del fatto che l'imbottigliamento dei vini protetti dalla DOP "Rueda" è uno dei punti critici per il raggiungimento delle caratteristiche definite nel disciplinare di produzione in questione, tale operazione sarà effettuata nelle cantine situate negli impianti di imbottigliamento all'interno della zona di produzione.

Indicazioni obbligatorie

Quadro giuridico di riferimento:

nella normativa dell'UE

Tipo di condizione supplementare:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

figura obbligatoriamente e in risalto il nome geografico "Rueda", insieme alla dicitura "Denominación de Origen Protegida" e/o al suo acronimo "DOP" oppure all'espressione tradizionale "Denominación de Origen" al posto di DOP (denominazione di origine protetta).

È obbligatoria l'indicazione dell'annata, tranne per i seguenti tipi di vino: dorato, pallido e spumante di qualità (bianco o rosato).

Per i vini spumanti di qualità sarà obbligatorio indicare il metodo di produzione.

Indicazioni facoltative

Quadro giuridico di riferimento:

nella normativa nazionale

Tipo di condizione supplementare:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

— le diciture tradizionali "CRIANZA", "RESERVA" e "GRAN RESERVA", alle condizioni stabilite nelle norme e nella regolamentazione specifica, nonché nella legislazione applicabile;

— la dicitura relativa al metodo di produzione: "ROBLE" e "FERMENTADO EN BARRICA", alle condizioni stabilite nelle norme e nella regolamentazione specifica, nonché nel resto della legislazione applicabile;

— le menzioni tradizionali "DORADO" e "PÁLIDO", solo per i tipi di vino definiti come tali e secondo le condizioni stabilite nelle norme e nella regolamentazione specifica, nonché nel resto della legislazione applicabile.

Indicazioni facoltative (unità geografiche più piccole)

Quadro giuridico di riferimento:

da parte di un'organizzazione che gestisce le DOP/IGP, qualora previsto dagli Stati membri

Tipo di condizione supplementare:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

sarà possibile utilizzare il nome di un'unità geografica più piccola di quelle elencate alla sezione 4 del disciplinare di produzione in questione (comuni), insieme alla dicitura "Vino de Pueblo", purché il vino protetto sia stato prodotto con una percentuale pari all'85 % di uve provenienti da appezzamenti ubicati in tale comune.

Link al disciplinare del prodotto

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