C/2024/1949

2024 3 5

**Pranešimo apie Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 2 ir 3 dalyse nurodyto produkto specifikacijos pavadinimo vyno sektoriuje standartinio pakeitimo patvirtinimą paskelbimas**

(C/2024/1949)

Šis pranešimas skelbiamas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 ([1]) straipsnio 5 dalį.

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

**„Rueda“**

**PDO-ES-A0889-AM04**

**Pranešimo data: 2023 12 19**

**PATVIRTINTO PAKEITIMO APRAŠYMAS IR PAGRINDIMAS**

1. **Ženklinimo nuostatų pakeitimai**

Aprašymas

Panaikintas reikalavimas pakeisti derliaus metų nuorodą antrinėje etiketėje (kurioje nenurodoma privaloma informacija).

Iš dalies pakeistas produkto specifikacijos 8 punkto b.3 papunktis ir bendrojo dokumento 9 punktas.

Šis pakeitimas laikomas standartiniu, nes tai etiketės charakteristikos pakeitimas, nepriklausantis nė vienai iš Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 (vienas BRO) 105 straipsnio 2 dalyje numatytų kategorijų.

Pagrindimas

Tvarumas yra naujos viešosios ir privačiosios politikos ir strategijų vyno sektoriuje pagrindas, paskatinęs priimti sprendimą peržiūrėti produkto specifikaciją dėl pasekmių ir poveikio aplinkai. Šiuo atžvilgiu šis pakeitimas laikomas būtinu, nes jis turės objektyvų poveikį etikečių gamybai – etiketės galės būti naudojamos skirtingais derliaus metais ir nereikės jų sunaikinti, kaip iki šiol.

2. **Įgaliotosios kontrolės įstaigos įtraukimas**

Aprašymas

Pateikta išsami informacija apie įstaigą, kuriai pavesta tikrinti atitiktį produkto specifikacijai.

Keičiamas tik produkto specifikacijos 9 dalies a punktas, o bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Šis pakeitimas laikomas standartiniu, nes jis nepriklauso nė vienai iš Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 (vienas BRO) 105 straipsnio 2 dalyje numatytų kategorijų.

Pagrindimas

Kontrolės užduotys Kastilijos ir Leono žemės ūkio technologijų instituto, kaip kompetentingos institucijos, generalinio direktoriaus nutarimu pavedamos kilmės vietos nuorodos „Rueda“ reguliavimo valdybai, kai ši valdyba bus akredituota pagal standartą UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 „Atitikties įvertinimas. Reikalavimai, keliami produktų, procesų ir paslaugų sertifikavimo įstaigoms“. Kontrolės ir sertifikavimo įstaigos duomenys:

([1]) OL L 9, 2019 1 11, p. 2.

SAUGOMOS KILMĖS VIETOS NUORODOS „RUEDA“ REGULIAVIMO VALDYBA
Calle Real, 8
47490 Rueda – Valladolid
ISPANIJA

Telefonas: +34 983868248

E. paštas: direcció@dorueda.com

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Pavadinimas (-ai)**

Rueda

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

3. Likerinis vynas

5. Rūšinis putojantis vynas

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

1. BALTASIS VYNAS

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Išvaizda: spalva nuo šviesiai geltonos iki šiaudų geltonos, su auksiniais ar žalsvais atspalviais, gryna.

Kvapas: ryškus, vidutinio stiprumo, vyrauja pirminiai vaisių ir (arba) gėlių, ir (arba) žolės aromatai.

Skonis: ryškus, gaivus, vidutiniškai ar labai stiprus.

Baltųjų statinėse fermentuotų ar brandintų vynų juslinės savybės atitinka jų gamybos būdą. Jų spalva gali būti intensyvesnė (vidutiniškai ar labai intensyvi). Kvapas pasižymi tipiniais dėl laikymo statinėje atsirandančiais aromatais. Tokių vynų skonis intensyvus, jame gerai juntami taninai, o poskonyje atsiskleidžia tretiniai aromatai.

* Jei ribos nenurodytos, turi būti laikomasi galiojančių teisės aktų nuostatų.

* Didžiausias lakusis rūgštingumas. Statinėse fermentuotų ir (arba) brandintų vynų lakusis rūgštingumas negali viršyti 1 g/l (išreikštas vyno rūgštimi).

| Bendrosios analitinės savybės | |
|---|---|
| Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) | |
| Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) | 11 |
| Mažiausias bendrasis rūgštingumas | 4,7 g/l (išreikštas vyno rūgštimi) |
| Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) | 10,83 |
| Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) | 180 |

2. RAUDONASIS NE SENESNIS NEI VIENŲ METŲ VYNAS

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Išvaizda: spalva nuo rubino iki vyšnių raudonumo, su violetiniais atspalviais, gryna.

Kvapas: vidutinio stiprumo, vyrauja pirminiai juodų ir (arba) raudonų vaisių ir uogų aromatai.

Skonis: ryškus, nuo lengvo iki labai stipraus.

* Jei ribos nenurodytos, turi būti laikomasi galiojančių teisės aktų nuostatų.

| Bendrosios analitinės savybės | |
|---|---|
| Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) | |
| Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) | 12 |
| Mažiausias bendrasis rūgštingumas | 4 g/l (išreikštas vyno rūgštimi) |
| Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) | 11,67 |
| Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) | 150 |

3. RAUDONIEJI SENESNI NEI VIENŲ METŲ VYNAI (BRANDINTI STATINĖSE)

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Išvaizda: spalva nuo rubino iki vyšnių raudonumo, gryna.

Kvapas: vidutiniškai ar labai stiprus. Šiuose vynuose gali atsiskleisti pirminiai, antriniai (mielių ir (arba) duonos gaminių) ir ąžuolo statinėse brandintiems vynams būdingi tretiniai aromatai.

Skonis: ryškus, poskonis primena apie brandinimą ąžuolo statinėse. *Didžiausias lakusis rūgštingumas.

* 13,33 mekv/l vynų, kurių alkoholio koncentracija iki 10°, ir papildomai po 0,06 g/l kiekvienam alkoholio laipsniui virš 10°.

* Jei ribos nenurodytos, turi būti laikomasi galiojančių teisės aktų nuostatų.

| Bendrosios analitinės savybės | |
|---|---|
| Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) | |
| Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) | 12 |
| Mažiausias bendrasis rūgštingumas | 4 g/l (išreikštas vyno rūgštimi) |
| Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) | 13,33 |
| Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) | 150 |

4. LIKERINIS VYNAS „Dorado“

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Išvaizda: spalva aukso geltonumo ar auksinė, gryna.

Kvapas: labai intensyvus. Aiškiai juntami antriniai (duonos gaminių, mielių) aromatai, kuriuos lydi medienos suteikti tretiniai aromatai – skrebučių ir (arba) dūmų, ir (arba) prieskonių, ir (arba) džiovintų vaisių.

Skonis: subalansuotas, jam būdingas vidutiniškai ar labai stiprus glicerininis prieskonis, o poskonyje juntamos tretinių aromatų (džiovintų vaisių ir (arba) skrebučių, ir (arba) prieskonių).

* Jei ribos nenurodytos, turi būti laikomasi galiojančių teisės aktų nuostatų.

| Bendrosios analitinės savybės | |
|---|---|
| Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) | |
| Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) | 15 |
| Mažiausias bendrasis rūgštingumas | 4 g/l (išreikštas vyno rūgštimi) |
| Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) | |
| Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) | 150 |

5. LIKERINIS VYNAS „Pálido“

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Išvaizda: spalva nuo šiaudų geltonos iki blyškios auksinės, gryna.

Kvapas: labai intensyvus. Aiškiai juntami brandinant susiformavę antriniai ir tretiniai aromatai (migdolų ir (arba) kepimo mielių, ir (arba) prieskonių).

Skonis: subalansuotas, jam būdingas glicerininis prieskonis, o poskonyje juntami tipiški vynui natūraliai bręstant susiformavę aromatai.

* Jei ribos nenurodytos, turi būti laikomasi galiojančių teisės aktų nuostatų.

| Bendrosios analitinės savybės | |
|---|---|
| Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) | |
| Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) | 15 |
| Mažiausias bendrasis rūgštingumas | 4 g/l (išreikštas vyno rūgštimi) |
| Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) | |
| Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) | 150 |

6. RŪŠINIS PUTOJANTIS VYNAS, baltasis ir rožinis

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Išvaizda: gryna spalva, vidutiniškai ar ilgai išliekantys smulkūs burbuliukai.

Kvapas: vyrauja pirminiai (gėlių ir (arba) vaisiniai) ir antriniai (duonos gaminių ir (arba) mielių) aromatai. Ryškus, vidutiniškai ar labai stiprus.

Skonis: subalansuotas, ryškus, su gerai derančiu anglies dvideginiu (burbuliukais), juntami lengvi antriniai aromatai (duonos gaminių ir skrudintos duonos). Ryškus, nuo lengvo iki stipraus.

* Jei ribos nenurodytos, turi būti laikomasi galiojančių teisės aktų nuostatų.

| Bendrosios analitinės savybės | |
|---|---|
| Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) | |
| Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) | 9,5 |
| Mažiausias bendrasis rūgštingumas | 4,7 g/l (išreikštas vyno rūgštimi) |
| Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) | 0,65 |
| Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) | 180 |

5. **Vyno gamybos metodai**

5.1. *Specifinis vynininkystės metodas*

1. Mažiausias naujų vynuogynų sodinimo tankumas

Auginimo metodas

Mažiausias nuo 2019 m. sodinamų vynuogynų, kuriuose auginamos SKVN „Rueda“ žymimiems vynams gaminti skirtos vynuogės, tankumas – 1 100 vynmedžių sodinių viename hektare.

2. Gamybos sąlygos. Potencinė alkoholio koncentracija

Specifinis vynininkystės metodas

Mažiausia potencinė raudonųjų vynuogių veislių derliaus partijos alkoholio koncentracija yra 12 tūrio proc., baltųjų – 10,5 tūrio proc.

Jei vynuogių derliaus partija skirta rūšiniams putojantiems vynams gaminti, leidžiama mažiausia 9,5 tūrio proc. potencinė alkoholio koncentracija. Šių vynuogių partijų negalima naudoti kitiems vynams gaminti.

3. Spaudimo išeiga

Specifinis vynininkystės metodas

Bendra didžiausia spaudimo išeiga yra 72 litrai iš 100 kg vynuogių.

4. Brandinimo sąlygos

Specifinis vynininkystės metodas

1) Jei vynai žymimi nuoroda „fermentado en barrica“, jie fermentuojami ir brandinami su nuosėdomis ąžuolo statinėse.

2) Vynai „dorado“ brandinami įprastai ir oksidacinėje aplinkoje mažiausiai ketverius metus. Tokie vynai prieš parduodant turi būti laikomi ąžuolo statinėse mažiausiai dvejus metus.

3). Vynai „pálido“ gaunami natūraliai brandinant. Prieš parduodant jie turi būti laikomi ąžuolo statinėse mažiausiai trejus metus.

5. Vyno gamybos apribojimai

Baltasis vynas gaminamas naudojant mažiausiai 50 % pagrindinėmis laikomų baltųjų vynuogių veislių vynuogių.

Rūšinis putojantis vynas gaminamas naudojant mažiausiai 75 % pagrindinėmis laikomų baltųjų vynuogių veislių vynuogių.

Likerinis sausas vynas „dorado“ gaminamas iš leidžiamų naudoti 'Palomino Fino' ir (arba) 'Verdejo' veislių vynuogių.

Likerinis sausas vynas „pálido“ gaminamas iš leidžiamų naudoti 'Palomino Fino' ir (arba) 'Verdejo' veislių vynuogių.

Rožinis vynas gaminamas iš mažiausiai 50 % leidžiamų naudoti raudonųjų vynuogių veislių vynuogių.

Raudonasis vynas gaminamas tik iš leidžiamų naudoti raudonųjų vynuogių veislių vynuogių.

5.2. *Didžiausias derlingumas*

1. Gyvasiene auginamos 'Verdejo', 'Sauvignon blanc', 'Chardonnay' ir 'Viognier' veislės

10 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

72 hektolitrai iš hektaro

2. Gyvasiene auginama 'Viura' veislė

12 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

86,40 hektolitrai iš hektaro

3. Ant žemų vynmedžių (genimų taurės metodu) auginamos 'Verdejo', 'Sauvignon blanc', 'Chardonnay' ir 'Viognier' veislės

8 000 kg vynuogių iš hektaro.

57,60 hektolitrai iš hektaro

4. Ant žemų vynmedžių (genimų taurės metodu) auginamos 'Viura' ir 'Palomino fin' veislės

10 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

72 hektolitrai iš hektaro

5. Raudonųjų vynuogių veislės

7 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

50,40 hektolitrai iš hektaro

6. Gyvasiene auginamos 'Mousseux de Verdejo', 'Sauvignon blanc', 'Chardonnay' ir 'Viognier' veislės

12 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

86,40 hektolitrai iš hektaro

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

1. SKVN „Rueda“ gamybos vietovė plyti Valjadolido provincijos pietuose, užgriebdama vakarinį Segovijos provincijos ir šiaurinį Avilos provincijos pakraščius. Gamybos vietovė apima šias savivaldybes:

Valjadolido provincija:

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, Villaverde de Medina;

Avilos provincija:

Blasconuño de Matacabras, Madrigal de las Altas Torres, Órbita (į kadastrą įtraukti sklypai: 1, 2, 4, 5), Palacios de Goda (į kadastrą įtraukti sklypai: 14, 17, 18, 19, 20);

Segovijos provincija:

Aldeanueva del Codonal, Aldehuela del Codonal, Bernuy de Coca, Codorniz, Coca (7 sklypas, atitinkantis šią apylinkę: 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, Tolocirio.

2. SKVN „Rueda“ žymimų vynų brandinimo vietovė visiškai sutampa su gamybos vietove.

7. **Vyninių vynuogių veislė (-s)**

‘Cabernet sauvignon’

‘Chardonnay’

‘Garnacha tinta’

‘Makabeo - Viura’

‘Merlot’

‘Palomino fino - Listán blanco’

’Sauvignon blanc’

‘Syrah’

’Tempranillo’

’Verdejo’

‘Viognier’

8. **Ryšys (-iai) su geografine vietove**

8.1. *Vynas*

Žemyninis Vidužemio jūros klimatas (dideli temperatūros svyravimai, šaltos ir ilgos žiemos, vėlyvos šalnos, karštos ir sausos vasaros) ir dirvožemis (daugiausia uolingos ir akmeningos, kelią evapotranspiracijai užkertančios ir itin gerai saulės apšviečiamos dirvos) kartu su vietine vynuogių veisle ’Verdejo’ yra vienodai svarbūs veiksniai, leidžiantys išgauti savitas vynų savybes. Dėl ’Verdejo’ vynuogių veislės vietovėje pagaminti baltieji vynai išsiskiria rūgštumu, sodriu skoniu ir savitu aromatu. Savo ruožtu raudonieji vynai dėl puikiai sunokstančių vynuogių yra aromatingi, subalansuoti ir pasižymi puikia struktūra.

8.2. *Likerinis vynas*

Šie vynai regione gaminami jau senų laikų. Tai iškilūs ir brandūs vynai, pagaminti giliuose rūsiuose ir brandinti didelėse statinėse ir kubiluose, kur įgyja spalvą ir tipiškus brandinant oksidacinėje aplinkoje atsiskleidžiančius aromatus. Šie oksidacinėje aplinkoje brandinti vynai – paskutinis regiono tradicinės vynų gamybos pėdsakas, tad juos būtina saugoti dėl unikalumo ir kokybės.

8.3. *Rūšinis putojantis vynas*

Išskirtinės vietinės ’Verdejo’ vynuogių veislės savybės (ypatingas rūgštumas, savitas aromatas ir sodrus skonis) paskatino regiono vyndarius gaminti putojančius vynus aukštos kokybės vynus, kuriuose vynuogių veislės savybės puikiai papildo tradiciniais gamybos būdais išgaunamas vynų savybes.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos (išpilstymas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

*Išpilstymo reikalavimai*

Teisinis pagrindas:

Nustatytas nacionalinės teisės aktuose

Papildomų sąlygų rūšis:

Išpilstymas nustatytų ribų geografinėje vietovėje

Sąlygos aprašymas:

Vyno gamybos procesas apima išpilstymą į butelius ir vynų brandinimą. Šioje specifikacijoje aprašytas juslines ir fizines bei chemines vynų savybes galima užtikrinti tik visus šiuos veiksmus atliekant gamybos vietovėje. Todėl, siekiant išsaugoti SKVN „Rueda“ žymimų vynų kokybę ir užtikrinti jų kilmę ir kontrolę, taip pat atsižvelgiant į tai, kad vyno išpilstymas į butelius yra vienas iš lemiamų veiksnių išgaunant šioje specifikacijoje aprašytas vynų savybes, šį veiksmą būtina atlikti gamybos vietovėje, naudojant rūsiuose esančius išpilstymo įrenginius. Privaloma informacija

*Teisinis pagrindas*

Teisinis pagrindas:

Europos Sąjungos teisės aktai

Papildomų sąlygų rūšis:

Papildomos su ženklinimu susijusios nuostatos

Sąlygos aprašymas:

Geografinė nuoroda „Rueda“ ir po jos pateikta nuoroda „Denominación de Origen Protegida“ (saugoma kilmės vietos nuoroda) ir (arba) jos santrumpa D.O.P., arba tradicinė nuoroda „Denominación de Origen“ (kilmės vietos nuoroda) vietoje santrumpos D.O.P. (saugoma kilmės vietos nuoroda) turi būti pastebimai įrašytos etiketėje.

Nurodomi derliaus metai, išskyrus šiuos vynus: „dorado“, „pálido“ ir rūšinius putojančius vynus (baltuosius ir rožinius).

Būtina nurodyti rūšinių putojančių vynų gamybos būdą.

*Neprivaloma informacija*

Teisinis pagrindas:

Nustatytas nacionalinės teisės aktuose

Papildomų sąlygų rūšis:

Papildomos su ženklinimu susijusios nuostatos

Sąlygos aprašymas:

— Tradicinės nuorodos „crianza“, „reserva“ ir „grand reserva“ naudojamos laikantis specifinių standartų ir taisyklių, taip pat taikytinų teisės aktų.

— Gamybos metodo nuoroda: „roble“ ir „fermentado en barrica“ naudojamos laikantis specifinių standartų ir taisyklių, taip pat kitų taikytinų teisės aktų.

— Tradicinės nuorodos „dorado“ ir „pálido“ naudojamos tik toms vynų rūšims, laikantis specifinių standartų ir taisyklių, taip pat kitų taikytinų teisės aktų.

*Neprivaloma informacija (mažesnės geografinės vietovės)*

Teisinis pagrindas:

Nustato SKVN ar SGN prižiūrinti institucija, jei tai numato valstybės narės.

Papildomų sąlygų rūšis:

Papildomos su ženklinimu susijusios nuostatos

Sąlygos aprašymas:

Galima naudoti nuorodą „Vino de pueblo“ ir mažesnės geografinės vietovės pavadinimą iš šios specifikacijos 4 punkte išvardytų geografinių vietovių (savivaldybių) sąrašo su sąlyga, kad 85 % vynui gaminti naudojamų vynuogių išaugintos toje savivaldybėje esančiuose sklypuose.

**Nuoroda į produkto specifikaciją**

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