C/2024/1949

5.3.2024.

Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 2. un 3. punktu.

(C/2024/1949)

Šis paziņojums publicēts saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 ([1]) 17. panta 5. punktu.

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

“Rueda”

PDO-ES-A0889-AM04

Paziņojuma datums: 19.12.2023.

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

1. **Grozījums marķēšanas noteikumos**

Apraksts

Svītrota prasība sekundārajā marķējumā (kurā obligātās ziņas nav iekļautas) mainīt ražas novākšanas gada norādi.

Attiecīgi grozīts produkta specifikācijas 8. punkta b) apakšpunkta 3. punkts un vienotā dokumenta 9. punkts.

Tas ir standarta grozījums, jo ar to maina marķējuma raksturlielumus un tas neietilpst nevienā no kategorijām, kuras noteiktas Regulas (ES) Nr. 1308/2013 (Vienotas TKO regula) 105. panta 2. punktā.

Pamatojums

Ilgtspēja kā vīna nozares jaunās publiskās un privātās politikas un stratēģiju pamats ir novedusi pie lēmuma produkta specifikāciju pārskatīt, ņemot vērā tās vidiskās sekas un ietekmi. Šajā ziņā šis grozījums tika uzskatīts par vajadzīgu, jo tam būs objektīva ietekme uz etiķešu ražošanu, proti, etiķetes varēs izmantot dažādos ražas novākšanas gados un nevajadzēs iznīcināt, kā tas bijis līdz šim.

2. **Deleģētās kontroles struktūras iekļaušana**

Apraksts

Iekļauta informācija par struktūru, kurai deleģēts verificēt atbilstību produkta specifikācijai.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 9. punkta a) apakšpunktu, bet vienoto dokumentu neietekmē.

Tas ir standarta grozījums, jo tas neietilpst nevienā no kategorijām, kas noteiktas Regulas (ES) Nr. 1308/2013 (Vienotas TKO regula) 105. panta 2. punktā.

Pamatojums

Ar Kastīlijas un Leonas Lauksaimniecības tehnoloģiju institūta ģenerāldirektora kā kompetentās iestādes lēmumu kontroles uzdevumi tiek deleģēti cilmes vietas nosaukuma “Rueda” regulatīvajai padomei pēc tam, kad šai padomei ir piešķirta akreditācija saskaņā ar standartu UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 “Atbilstības novērtēšana. Prasības institūcijām, kas sertificē produktus, procesus un pakalpojumus”. Informācija par šo kontroles un sertifikācijas struktūru ir šāda:

([1]) OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

AIZSARGĀTĀ CILMES VIETAS NOSAUKUMA "RUEDA" REGULATĪVĀ PADOME
Calle Real, 8
47490 *Rueda - Valladolid*
SPĀNIJA

Tālr. +34 983868248

E-pasts: direcció@dorueda.com

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Nosaukums vai nosaukumi**

Rueda

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN — aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

3. Desertvīns

5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

4. **Vīna vai vīnu apraksts**

1. BALTVĪNS

ĪSS APRAKSTS

Izskats: gaiši dzeltena līdz salmu dzeltena krāsa ar zeltainu vai zaļganu nokrāsu. Dzidrs.

Aromāts: noapaļots, vidēji izteikts, dominē augļu un/vai ziedu, un/vai zāles primārais aromāts.

Garša: noapaļota, svaiga, vidēji līdz ļoti izteikta.

Mucās raudzētu vai nogatavinātu baltvīnu organoleptiskās īpašības būs atkarīgas no vīndarības procesa. Izskats: krāsas var būt izteiktākas (vidēja līdz augsta intensitāte). Smarža: parādīsies aromāti, kas ir saistīti ar mucā pavadīto laiku. Garša būs izteikta, tanīni — līdzsvaroti, bet pēcgaršu radīs terciārie aromāti.

* Attiecībā uz ierobežojumiem, kas nav atsevišķi norādīti, jāievēro spēkā esošie tiesību akti.

* Maksimālais gaistošais skābums. Ja baltvīni raudzēti un/vai nogatavināti mucā, gaistošais skābums nedrīkst pārsniegt 1 g/l (izteikts vīnskābē).

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	11
Minimālais kopējais skābums	4,7 grami uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	10,83
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	180

2. SARKANVĪNI, KAS VECĀKI PAR VIENU GADU

ĪSS APRAKSTS

Izskats: rubīnsarkana līdz ķiršsarkana krāsa ar violetu nokrāsu. Dzidrs.

Aromāts: vidēji izteikts, dominē melno un/vai sarkano ogu primārais aromāts.

Garša: noapaļota, viegla līdz augsta intensitāte.

* Attiecībā uz ierobežojumiem, kas nav atsevišķi norādīti, jāievēro spēkā esošie tiesību akti.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	12
Minimālais kopējais skābums	4 grami uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	11,67
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	150

3. SARKANVĪNI, KAS VECĀKI PAR VIENU GADU (NOGATAVINĀTI MUCĀS)

ĪSS APRAKSTS

Izskats: rubīnsarkana līdz ķiršsarkana krāsa. Dzidrs.

Aromāts: vidēji līdz ļoti izteikts. Šiem vīniem var būt primārie aromāti, sekundārie aromāti (rauga un/vai maizes) un terciārie aromāti, ko rada nogatavināšana ozolkoka mucās.

Garša: noapaļota, pēcgaršu rada nogatavināšana ozolkoka mucās.

* Maksimālais gaistošais skābums. (mekv./l): 13,33 līdz 10° spirta + 0,06 g/l uz katru spirta satura grādu pēc 10°.

* Attiecībā uz ierobežojumiem, kas nav atsevišķi norādīti, jāievēro spēkā esošie tiesību akti.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	12
Minimālais kopējais skābums	4 grami uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	13,33
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	150

4. DESERTVĪNS — zeltainie vīni

ĪSS APRAKSTS

Izskats: zeltaini dzeltena vai zeltaina krāsa. Dzidrs.

Aromāts: ļoti izteikts. Tiek uzturēti sekundārie aromāti (maizes, rauga), kā arī terciārie aromāti, ko nodrošina koksne, piemēram, grauzdējuma un/vai dūmu, un/vai pikanti aromāti vai žāvētu augļu aromāti.

Garša: līdzsvarota, samtaina (vidēja līdz augsta intensitāte), pēcgaršu rada terciārie aromāti (žāvētu augļu un/vai grauzdējuma, un/vai pikantas pamatnianses).

* Attiecībā uz ierobežojumiem, kas nav atsevišķi norādīti, jāievēro spēkā esošie tiesību akti.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	15
Minimālais kopējais skābums	4 grami uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	150

5. DESERTVĪNS — gaišie vīni

ĪSS APRAKSTS

Izskats: salmu dzeltena līdz gaiši zeltaina krāsa. Dzidrs.

Aromāts: ļoti intensīva. Tiek uzturēti sekundārie un terciārie aromāti, kurus nodrošina bioloģiskās nogatavināšanas posms (mandeļu un/vai maizes rauga, un/vai pikantas nianses).

Garša: līdzsvarota, samtaina, pēcgaršu rada aromāti, kas iegūti bioloģiskās nogatavināšanas rezultātā.

* Attiecībā uz ierobežojumiem, kas nav atsevišķi norādīti, jāievēro spēkā esošie tiesību akti.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	15
Minimālais kopējais skābums	4 grami uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	150

6. KVALITATĪVS DZIRKSTOŠAIS VĪNS — baltvīni un sārtvīni

ĪSS APRAKSTS

Izskats: Dzidrs. smalki burbulīši, kas saglabājas vidēji ilgi līdz ilgi.

Aromāts: dominē primārie (ziedu un/vai augļu) un sekundārie (maizes un/vai rauga) aromāti. Noapaļots, vidēji līdz ļoti izteikts.

Garša: līdzsvarota, svaiga, sabalansēti gāzēta (ar burbulīšiem), nedaudz jūtami sekundārie aromāti (maizes un grauzdējuma), noapaļota, viegla līdz augsta intensitāte.

* Attiecībā uz ierobežojumiem, kas nav atsevišķi norādīti, jāievēro spēkā esošie tiesību akti.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	9,5
Minimālais kopējais skābums	4,7 grami uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	0,65
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	180

5. **Vīndarības metodes**

5.1. *Īpašās vīndarības metodes*

1. Minimālā jauno stādījumu biezība

Audzēšanas metode

Vīndārzos, kuros audzē vīnogas, kas tiks izmantotas ar ACVN "Rueda" apzīmētā vīna ražošanā, un kuri ir iestādīti, sākot no 2019. gada, minimālajai stādījumu biezībai ir jābūt 1 100 vīnkoku uz hektāru.

2. Vīna ražošanas nosacījumi — potenciālais spirta saturs

Īpašā vīndarības metode

Atsevišķi novākto partiju vai daļu minimālais potenciālais spirta saturs būs 12 tilp. % sarkano vīnogu šķirņu gadījumā un 10,5 tilp. % balto vīnogu šķirņu gadījumā.

Ja vīnogas paredzētas kvalitatīvu dzirkstošo vīnu ražošanai, atļautais minimālais potenciālais spirta saturs būs 9,5 tilp. %. Šīs vīnogas nedrīkst izmantot citu veidu vīnu ražošanai.

3. Lietderīgais iznākums

Īpašā vīndarības metode

Maksimālais kopējais lietderīgais iznākums būs 72 litri no 100 kg vīnogu.

4. Izturēšanas nosacījumi

Īpašā vīndarības metode

1) Tādu vīnu gadījumā, uz kuriem norādīta atzīme "FERMENTADO EN BARRICA" (raudzēts mucā), raudzēšanai un nogatavināšanai uz nogulsnēm ir jāizmanto ozolkoka mucas.

2) "Vino Dorado" (zeltainais vīns) jānogatavina un jāoksidē vismaz četrus gadus, un vīns jāiztur ozolkoka tvertnēs vismaz divus gadus pirms laišanas tirgū.

3) "Vino Pálido" (gaišais vīns) jāiegūst bioloģiskās nogatavināšanas procesā, un vīns jāiztur ozolkoka mucās vismaz trīs gadus pirms laišanas tirgū.

5. Vīnu ražošanā piemērojamais ierobežojums

Baltvīns — ražots no vīnogu šķirnēm, no kurām vismaz 50 % ir balto vīnogu šķirnes, kas uzskatāmas par galvenajām šķirnēm.

Kvalitatīvs dzirkstošais vīns — ražots no vīnogu šķirnēm, no kurām vismaz 75 % uzskatāmas par galvenajām šķirnēm.

Zeltainais vīns, sausais desertvīns — ražots no apstiprinātās šķirnes "Palomino Fino" un/vai "Verdejo".

Gaišais vīns, sausais desertvīns — ražots no apstiprinātās šķirnes "Palomino Fino" un/vai "Verdejo".

Sārtvīns — ražots no vīnogu šķirnēm, no kurām vismaz 50 % ir apstiprinātās sarkano vīnogu šķirnes.

Sarkanvīns — ražots tikai no apstiprinātajām sarkano vīnogu šķirnēm.

5.2. *Maksimālais ražas iznākums*

1. "Verdejo", "Sauvignon Blanc", "Chardonnay" un "Viognier" (uz špalerām)

10 000 kg vīnogu no hektāra

72 hl no hektāra

2. "Viura" (uz špalerām)

12 000 kg vīnogu no hektāra

86,40 hl no hektāra

3. "Verdejo", "Sauvignon Blanc", "Chardonnay" un "Viognier" (zemi vīnkoki, kausveida vainags)

8 000 kg vīnogu no hektāra

57,60 hl no hektāra

4. "Viura" un "Palomino fino" (zemi vīnkoki, kausveida vainags)

10 000 kg vīnogu no hektāra

72 hl no hektāra

5. Sarkanogu šķirnes

7 000 kg vīnogu no hektāra

50,40 hl no hektāra

6. Dzirkstošie vīni, kas ražoti no šķirnes "Verdejo", "Sauvignon Blanc", "Chardonnay" un "Viognier" (uz špalerām)

12 000 kg vīnogu no hektāra

86,40 hl no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

1. Ar ACVN "Rueda" apzīmēto produktu ražošanas apgabals atrodas uz dienvidiem no Valjadolidas provinces. Tas daļēji aptver Segovijas provinces rietumu daļu un Avilas provinces ziemeļu daļu. Ražošanas apgabalu veido šādu pašvaldību teritorija:

Valjadolidas provincē:

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 Kampo, 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, Tordesiljasa, Torrecilla de la Abadesa, Torrecilla de la Orden, Torrecilla del Valle, Valdestillas, Velascálvaro, Ventosa de la Cuesta, Villafranca del Duero, Villanueva del Duero un Villaverde de Medina;

Avilas provincē:

Blasconuño de Matacabras, Madrigal de las Altas Torres, Órbita (1., 2., 4. un 5. kadastrālais poligons) un Palacios de Goda (14., 17., 18., 19. un 20. kadastrālais poligons);

Segovijas provincē:

Aldeanueva del Codonal, Aldehuela del Codonal, Bernuy de Coca, Codorniz, Coca (7. poligons, kas ir daļa no Villagonzalo de Coca rajona) Donhierro, Fuentes de Santa Cruz, Juarros de Voltoya, Montejo de Arévalo, Montuenga, Moraleja de Coca, Nava de la Asunsjona, Nieva, Rapariegos, San Cristóbal de la Vega, Santiuste de San Juan Bautista un Tolocirio.

2. Ar ACVN nosaukumu "Rueda" apzīmēto vīnu nogatavināšanas apgabals precīzi sakrīt ar ražošanas apgabalu.

7. **Vīna vīnogu šķirnes**

"CABERNET SAUVIGNON"

"CHARDONNAY"

"GARNACHA TINTA"

"MACABEO" — "VIURA"

"MERLOT"

"PALOMINO FINO" — "LISTÁN BLANCO"

"SAUVIGNON BLANC"

"SYRAH"

"TEMPRANILLO"

"VERDEJO"

"VIOGNIER"

8. **Saiknes apraksts**

8.1. *Vīns*

Kontinentālais Vidusjūras klimats (būtiskas temperatūras atšķirības, proti, ilgas, aukstas ziemas, vēlas salnas un karstas, sausas vasaras), augsne (parasti grantaina vai akmeņaina augsne, kas aizkavē evapotranspirāciju un nodrošina maksimālu saules gaismas daudzumu) un vietējā šķirne ("Verdejo") — tie visi ir nozīmīgi faktori, kas ļauj sasniegt šo vīnu raksturīgās īpašības: šķirne "Verdejo" piešķir šā apgabala baltvīniem to atšķirīgo skābumu, konsistenci un smaržas buķeti. Ņemot vērā vīnogu izcilo gatavību, sarkanvīni ir aromātiski, līdzsvaroti un labi strukturēti.

8.2. *Desertvīns*

Šos vīnus noteiktajā apgabalā ražo kopš seniem laikiem: tie ir nogatavināti desertvīni, kas izgatavoti pazemes vīna pagrabos un nogatavināti lielās mucās un tvertnēs, lai nodrošinātu krāsu un aromātu, kas ir oksidatīvās nogatavināšanas raksturīgās iezīmes. Oksidatīvās nogatavināšanas rezultātā iegūtie vīni ir apgabala tradicionālo vīndarības metožu izmantošanas pēdējais piemērs un ir jāsaglabā to unikalitātes un kvalitātes dēļ.

8.3. *Kvalitatīvs dzirkstošais vīns*

Vietējās šķirnes "Verdejo" unikālās iezīmes (īpašais skābums, smaržu buķete un laba garša) iedvesmoja apgabala vīndarus ražot dzirkstošos vīnus. Rezultātā tika iegūti izcilas kvalitātes vīni, kuros šķirņu īpašības tiek ideāli paspilgtinātas ar iezīmēm, kas iegūtas, izmantojot tradicionālo metodi.

9. **Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķējums, citas prasības)**

Iepakošanas prasības

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids:

iepakošana noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts:

vīndarības process ietver pildīšanu pudelēs un nogatavināšanu pudelēs, tādējādi šajā produkta specifikācijā aprakstītās organoleptiskās īpašības var garantēt tikai tad, ja jebkāda rīkošanās ar vīnu notiek ražošanas apgabalā. Tādēļ, lai saglabātu kvalitāti, garantētu izcelsmi un nodrošinātu kontroli, ņemot vērā to, ka ar ACVN "Rueda" apzīmēto vīnu pildīšana pudelēs ir viens no izšķirīgajiem šajā produkta specifikācijā noteikto īpašību nodrošināšanas faktoriem, šī operācija jāveic ražošanas apgabala vīndarītavu pildīšanas cehos.

Obligātā informācija

Tiesiskais regulējums:

ES tiesību akti

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķēšanu.

Nosacījuma apraksts:

marķējumā jābūt iekļautam un skaidri redzamam ģeogrāfiskajam nosaukumam "Rueda", pēc kura norāda atzīmi "Denominación de Origen Protegida" [aizsargāts cilmes vietas nosaukums] un/vai saīsinājumu "DOP" [ACVN] vai tradicionālo terminu "Denominación de Origen" [cilmes vietas nosaukums], ar ko aizstāj "DOP (Denominación de Origen Protegida)" [ACVN (aizsargāts cilmes vietas nosaukums)].

Jānorāda ražas novākšanas gads, izņemot šādu veidu vīnu gadījumā: zeltainie, gaišie un kvalitatīvie dzirkstošie vīni (baltvīni un sārtvīni).

Kvalitatīvo dzirkstošo vīnu gadījumā jānorāda vīndarības metode.

Neobligātā informācija

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķēšanu.

Nosacījuma apraksts:

— tradicionālie termini "CRIANZA", "RESERVA" un "GRAN RESERVA" saskaņā ar nosacījumiem, kas minēti īpašajos standartos un noteikumos, kā arī piemērojamajos tiesību aktos,

— norāde uz vīndarības metodi: "ROBLE" [OZOLKOKA] un "FERMENTADO EN BARRICA" [NOGATAVINĀTS MUCĀ] saskaņā ar nosacījumiem, kas minēti īpašajos standartos un noteikumos, kā arī pārējos piemērojamajos tiesību aktos,

— tradicionālie termini "DORADO" [ZELTAINAIS] un "PÁLIDO" [GAIŠAIS] tikai attiecīgi noteiktajiem vīnu veidiem un saskaņā ar nosacījumiem, kas izklāstīti īpašajos standartos un noteikumos, kā arī pārējos piemērojamajos tiesību aktos.

Obligātā informācija (mazākas ģeogrāfiskās vienības)

Tiesiskais regulējums:

attiecībā uz organizāciju, kas pārvalda ACVN/AĢIN, ja dalībvalstis to ir paredzējušas.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķēšanu.

Nosacījuma apraksts:

varēs izmantot tādas mazākas ģeogrāfiskās vienības (pašvaldības) nosaukumu, kas izraudzīta no šīs produkta specifikācijas 4. punktā minētajām, kopā ar atzīmi "Vino de Pueblo" (ciemata vīns), ja aizsargātais vīns ir ražots no vīnogām, no kurām 85 % ir iegūti no attiecīgās pašvaldības teritorijā esošiem zemesgabaliem.

Saite uz produkta specifikāciju

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