C/2024/1949

5.3.2024

Pubblikazzjoni ta' komunikazzjoni tal-approvazzjoni ta' emenda standard tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott għal isem fis-settur tal-inbid kif imsemmi fl-Artikolu 17(2) u (3) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33

(C/2024/1949)

Din il-komunikazzjoni hija ppubblikata f'konformità mal-Artikolu 17(5) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33 ([1]).

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

"Rueda"

PDO-ES-A0889-AM04

Data tal-komunikazzjoni: 19.12.2023

DESKRIZZJONI TAL-EMENDA APPROVATA U R-RAĠUNIJIET GĦALIHA

1. **emenda tad-dispożizzjonijiet dwar it-tikkettar**

Deskrizzjoni:

Ir-rekwiżit li jinbidel it-tikkettar sekondarju (li ma jinkludix id-dettalji obbligatorji) u l-indikazzjoni tas-sena tal-ħsad jitneħħew.

Din l-emenda tikkonċerna l-punt 8b.3 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 9 tad-Dokument Uniku.

Din hija emenda standard, peress li hija bidla fil-karatteristiċi tat-tikkettar li ma hi kklassifikata taħt l-ebda waħda mill-kategoriji previsti fl-Artikolu 105(2) tar-Regolament (UE) 1308/2013, OKS unika.

Raġunament:

Is-sostenibbiltà bħala s-sinsla tal-politiki u tal-istrateġiji pubbliċi u privati ġodda fis-settur tal-inbid wasslet għad-deċiżjoni li tiġi riveduta l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott f'termini tal-konsegwenzi u tal-impatt ambjentali tagħha. F'dan ir-rigward, din l-emenda tqieset meħtieġa minħabba li se jkollha impatt oġġettivament iżgħar fuq il-produzzjoni tat-tikketti, peress li dawn jistgħu jintużaw għal snin differenti tal-ħsad mingħajr il-ħtieġa li jinqerdu, kif kien il-każ sallum il-ġurnata.

2. **Inklużjoni ta' korp delegat għall-kontrolli**

Deskrizzjoni:

Dan jinkludi d-dettalji tal-korp li lilu tkun ġiet iddelegata l-verifika tal-konformità mal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

Din l-emenda tikkonċerna l-punt 9.a tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u ma taffettwax id-Dokument Uniku.

Din hija emenda standard, peress li ma tista' tiġi kklassifikata taħt ebda waħda mill-kategoriji previsti fl-Artikolu 105(2) tar-Regolament (UE) 1308/2013, OKS unika.

Raġunament:

Il-Bord Regolatorju għad-Denominazzjoni tal-Oriġini "RUEDA" iddelega l-kompiti ta' kontroll permezz tar-Riżoluzzjoni tad-Direttur Ġenerali tal-Istitut Teknoloġiku Agrikolu ta' Kastilja u León, bħala l-awtorità kompetenti, ladarba dan il-Bord ikollu akkreditazzjoni skont l-istandard UNE-EN ISO/IEC 17065: 2012 "Valutazzjoni tal-konformità". Rekwiżiti għall-korpi li jiċċertifikaw il-prodotti, il-proċessi u s-servizzi". Id-dettalji tal-korp ta' kontroll u ta' ċertifikazzjoni huma kif ġej:

([1]) ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

BORD REGOLATORJU GĦAD-DENOMINAZZJONI TAL-ORIĠINI “RUEDA”
Calle Real, 8
47490 rota — Valladolid
SPANJA

Nru tat-tel.: +34 983868248

indirizz elettroniku: direcció@dorueda.com

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/Ismijiet**

Rueda

2. **Tip ta’ Indikazzjoni Ġeografika**

DOP – Denominazzjoni ta’ Oriġini Protetta

3. **Kategoriji ta’ prodotti tal-inbid**

1. Inbid

3. Inbid likur

5. Inbid spumanti ta’ kwalità

4. **Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed**

1. INBID ABJAD

DESKRIZZJONI FIL-QOSOR

Dehra: lewn isfar ċar għal isfar lewn it-tiben b’riflessi dehbin jew fl-aħdar. Ċar.

Aroma: Tond. Ta’ intensità medja, b’aromi primarji predominanti ta’ frott u/jew ta’ fjuri u/jew ta’ ħxejjex.

Togħma: Korp tond, frisk, ta’ intensità medja sa għolja.

Fl-inbejjed bojod iffermentati jew maturati fi btieti, il-proprjetajiet organolettiċi se jiddependu fuq il-proċess ta’ produzzjoni tal-inbid. Fir-rigward tad-dehra, il-kuluri jistgħu jkunu aktar intensi (intensità medja sa għolja). Fir-rigward tar-riħa, jitfaċċaw aromi li jindikaw iż-żmien imqatta’ fil-bittija. Fir-rigward tat-togħma, it-togħma se tkun intensa, b’tannini bbilanċjati u b’finitura li tfakkar fl-aromi terzjarji.

* Għal-limiti li ma ġewx speċifikati, trid tiġi mħarsa l-leġiżlazzjoni fis-seħħ.

* Aċidità volatili massima. Fil-każ ta’ nbejjed bojod iffermentati u/jew immaturati fil-bittija, l-aċidità volatili ma tridx taqbeż il-1 g/l espressa bħala aċidu aċetiku.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f’% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f’% tal-volum)	11
Aċidità totali minima	4,7 grammi għal kull litru espressa bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f’milliekwivalenti għal kull litru)	10,83
Total massimu ta’ diossidu tal-kubrit (f’milligrammi għal kull litru)	180

2. INBID AĦMAR TAS-SENA

DESKRIZZJONI FIL-QOSOR

Dehra: Lewn aħmar dagħmi għal aħmar lewn iċ-ċirasa b'riflessi vjola. Ċar.

Aroma: Ta' intensità medja, b'aromi primarji predominanti ta' frott iswed u/jew aħmar.

Togħma: Tonda, intensità ħafifa sa għolja.

* Għal-limiti li ma ġewx speċifikati, trid tiġi mħarsa l-leġiżlazzjoni fis-seħħ.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	12
Aċidità totali minima	4 grammi għal kull litru espressa bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	11,67
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	150

3. INBEJJED ĦOMOR TA' AKTAR MINN SENA (MATURATI FI BTIETI)

DESKRIZZJONI FIL-QOSOR

Dehra: Lewn aħmar dagħmi għal aħmar lewn iċ-ċirasa. Ċar.

Aroma: Intensità medja sa għolja. Dawn l-inbejjed jistgħu juru aromi primarji, aromi sekondarji (tal-ħmira u/jew tal-ħobż) u aromi terzjarji mill-maturazzjoni fi btieti tal-ballut.

Togħma: Tonda, finitura li tfakkar fil-maturazzjoni fi btieti tal-ballut.

* Aċidità volatili massima. (f'milliekwivalenti għal kull litru).13,33 sa 10°Alk + 0,06 g/l għal kull grad fil-qawwa alkoħolika 'l fuq minn 10

* Għal-limiti li ma ġewx speċifikati, trid tiġi mħarsa l-leġiżlazzjoni fis-seħħ.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	12
Aċidità totali minima	4 grammi għal kull litru espressa bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	13,33
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	150

4. INBID LIKUR - Dehbi

DESKRIZZJONI FIL-QOSOR

Dehra: Lewn isfar dehbi jew lewn dehbi. Ċar.

Aroma: intensità għolja. L-aromi sekondarji (tal-ħobż, tal-ħmira) jinżammu flimkien mal-aromi terzjarji pprovduti mill-injam, bħall-aromi ta' xiwi u/jew ta' affumikazzjoni u/jew l-aromi pikkanti u/jew l-aromi ta' frott imnixxef

Togħma: Ibbilanċjata fuq il-palat, żejtnija (intensità medja sa għolja) b'finitura li tfakkar fl-aromi terzjarji (frott imnixxef u/jew noti sottostanti ta' xiwi u/jew pikkanti).

* Għal-limiti li ma ġewx speċifikati, trid tiġi mħarsa l-leġiżlazzjoni fis-seħħ.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	15
Aċidità totali minima	4 grammi għal kull litru espressa bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	150

5. INBID LIKUR - Ċar

DESKRIZZJONI FIL-QOSOR

Dehra: Isfar lewn it-tiben għal lewn dehbi ċar. Ċar.

Aroma: intensità għolja. L-aromi sekondarji u terzjarji pprovduti mill-istadju ta' maturazzjoni bijoloġika jinżammu (noti ta' lewż u/jew ta' ħmira tal-furnar u/jew noti pikkanti).

Togħma: Ibbilanċjata fuq il-palat, żejtnija u b'finitura li tfakkar fl-aromi miksuba fil-maturazzjoni bijoloġika.

* Għal-limiti li ma ġewx speċifikati, trid tiġi mħarsa l-leġiżlazzjoni fis-seħħ.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	15
Aċidità totali minima	4 grammi għal kull litru espressa bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	150

6. INBID SPUMANTI TA' KWALITÀ, abjad u rożè

DESKRIZZJONI FIL-QOSOR

Dehra: Ċar. Bżieżaq fini b'finitura medja sa twila.

Aroma: Jippredominaw l-aromi primarji (tal-fjuri u/jew tal-frott) u sekondarji (tal-ħobż u/jew tal-ħmira). Tonda u ta' intensità medja sa għolja.

Togħma: Ibbilanċjata fuq il-palat. Friska, bi (bżieżaq) tad-diossidu tal-karbonju integrati tajjeb, li jfakkru daqsxejn fl-aromi sekondarji (tal-ħobż u mixwija). Tonda u ta' intensità ħafifa sa għolja.

* Għal-limiti li ma ġewx speċifikati, trid tiġi mħarsa l-leġiżlazzjoni fis-seħħ.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	9,5
Aċidità totali minima	4,7 grammi għal kull litru espressa bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	0,65
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	180

5. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

5.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi*

1. Densità minima ta' tħawwil għat-tħawwil ġdid

Metodu ta' kultivazzjoni

Il-vinji li jipproduċu għeneb li se jintuża fil-produzzjoni ta' nbid kopert mid-DOP "Rueda" mħawlin mill-2019 'il quddiem irid ikollhom densità minima ta' tħawwil ta' 1 100 dielja għal kull ettaru.

2. Kundizzjonijiet tal-produzzjoni tal-inbid - qawwa alkoħolika potenzjali

Prattika enoloġika speċifika

Il-qawwa alkoħolika minima potenzjali skont il-volum tal-lottijiet maqtugħa individwalment se tkun ta' 12 % skont il-volum għall-varjetajiet ħomor u ta' 10,5 % skont il-volum għall-varjetajiet bojod.

Fil-każ tal-għeneb maħsub għall-produzzjoni ta' nbejjed spumanti ta' kwalità, se tkun permessa qawwa alkoħolika minima potenzjali ta' 9,5 % skont il-volum. Dan l-għeneb ma għandux jintuża biex isiru tipi oħra ta' nbid.

3. Rendiment tal-estrazzjoni

Prattika enoloġika speċifika

Ir-rendiment massimu globali ta' estrazzjoni se jkun ta' 72 litru għal kull 100 kg ta' għeneb

4. Kundizzjonijiet tal-maturazzjoni

Prattika enoloġika speċifika

1) - Fil-każ ta' nbejjed li juru l-indikazzjoni "FERMENTADO EN BARRICA" (fermentat fil-btieti), iridu jintużaw btieti tal-ballut kemm għall-fermentazzjoni kif ukoll għall-maturazzjoni bil-karfa.

2) - Il-"Vino Dorado" (inbid dehbi) irid jgħaddi minn proċess ta' maturazzjoni u ossidazzjoni li jdum mill-anqas erba' snin u l-inbid irid jibqa' f'kontenituri tal-ballut għal mill-anqas is-sentejn ta' qabel it-tqegħid tiegħu fis-suq.

3) - Il-"Vino Pálido" (inbid ċar) irid jinkiseb permezz ta' maturazzjoni bijoloġika u l-inbid irid jibqa' fi btieti tal-ballut għal mill-anqas it-tliet snin ta' qabel it-tqegħid tiegħu fis-suq.

5. Restrizzjoni rilevanti dwar il-produzzjoni tal-inbejjed

Inbid abjad, magħmul b'mill-anqas 50 % tal-varjetajiet bojod meqjusa bħala l-varjetajiet ewlenin.

Inbid spumanti ta' kwalità, magħmul b'mill-anqas 75 % tal-varjetajiet meqjusa bħala l-varjetajiet ewlenin.

Inbid dehbi, inbid likur, xott, magħmul mill-varjetajiet awtorizzati ta' Palomino Fino u/jew Verdejo.

Inbid ċar, inbid likur, xott, magħmul mill-varjetajiet awtorizzati ta' Palomino Fino u/jew Verdejo.

L-inbid rożè jrid ikun magħmul b'mill-inqas 50 % tal-varjetajiet ħomor awtorizzati

L-inbid aħmar irid ikun magħmul esklussivament mill-varjetajiet ħomor awtorizzati.

5.2. *Rendimenti massimi*

1. Verdejo, Sauvignon Blanc, Chardonnay u Viognier (tħarriġ espalier)

10 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

72 ettolitru għal kull ettaru

2. Viura (tħarriġ espalier)

12 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

86,40 ettolitru għal kull ettaru

3. Verdejo, Sauvignon Blanc, Chardonnay u Viognier (dwieli baxxi - tħarriġ f'forma ta' sġajriet)

8 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

57,60 ettolitru għal kull ettaru

4. Viura u Palomino fino (dwieli baxxi - tħarriġ f'forma ta' sġajriet)

10 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

72 ettolitru għal kull ettaru

5. Varjetajiet ta' għeneb aħmar

7 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

50,40 ettolitru għal kull ettaru

6. Inbejjed spumanti magħmula minn Verdejo, Sauvignon Blanc, Chardonnay u Viognier (tħarriġ espalier)

12 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

86,40 ettolitru għal kull ettaru

6. **Definizzjoni taż-żona demarkata**

1.- Iż-żona tal-produzzjoni għad-DOP "Rueda" tinsab fin-Nofsinhar tal-provinċja ta' Valladolid. Din tidħol parzjalment fil-Punent tal-provinċja ta' Segovia u fit-Tramuntana ta' Ávila. Il-muniċipalitajiet li jiffurmaw iż-żona tal-produzzjoni huma kif ġej:

Fil-Provinċja ta' 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 u Villaverde de Medina.

Il-provinċja ta' Ávila:

Blasconuño de Matacabras, Madrigal de las Altas Torres, Órbita (il-poligoni katastali 1, 2, 4 u 5) u Palacios de Goda (il-poligoni katastali 14, 17, 18, 19 u 20).

Il-provinċja ta' Segovia:

Aldeanueva del Codonal, Aldehuela del Codonal, Bernuy de Coca, Codorniz, Coca (il-poligonu 7, li jappartjeni għad-distrett ta' 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 u Tolocirio.

2. - Iż-żona ta' maturazzjoni tal-inbejjed koperti mid-DOP "RUEDA" tikkoinċidi bl-eżatt maż-żona tal-produzzjoni.

7. **Varjetà jew varjetajiet tad-dwieli li minnhom jinkiseb l-inbid/jinkisbu l-inbejjed**

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GRENACHE AĦMAR

MACABEO — VIURA

MERLOT

PALOMINO FINA — LISTAN ABJAD

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO

VERDEJO

VIOGNIER

8. **Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet**

8.1. *Inbid*

Il-klima kontinentali Mediterranja (kuntrasti kbar fit-temperatura bi xtiewi twal u kesħin, ġlatiet tard u sjuf sħan u xotti), il-ħamrija (tipikament ħamrija mimlija żrar jew ġebel li tipprevjeni l-evapotraspirazzjoni u tippermetti l-irradjanza solari massima) u l-varjetà nattiva (Verdejo) huma kollha fatturi ewlenin sabiex tinkiseb il-personalità karatteristika ta' dawn l-inbejjed: il-varjetà Verdejo tagħti lill-inbejjed bojod ta' din iż-żona l-aċidità, is-sensazzjoni fil-ħalq u l-profil aromatiku distintivi tagħhom. Minħabba l-maturità eċċellenti tal-għeneb, il-ħomor huma aromatiċi, bilanċjati u strutturati tajjeb.

8.2. *Inbid likur*

Dawn l-inbejjed ilhom isiru fiż-żona mill-antikità: inbejjed għal mal-ħelu maturati magħmula f'kantini tal-inbid taħt l-art u maturati fi btieti u kontenituri kbar bil-għan li jinkisbu l-lewn u l-aroma li huma l-karatteristiċi ta' maturazzjoni ossidattiva. Dawn l-inbejjed li jgħaddu minn maturazzjoni ossidattiva huma l-aħħar traċċa tal-metodi tradizzjonali ta' produzzjoni tal-inbid fiż-żona u għandhom jiġu ppreservati minħabba l-uniċità u l-kwalità tagħhom.

8.3. *Inbid spumanti ta' kwalità*

Il-karatteristiċi uniċi tal-varjetà nattiva Verdejo (aċidità eċċezzjonali, profil aromatiku u sensazzjoni tajba fil-ħalq) ħeġġew lill-produtturi tal-inbid fiż-żona biex jagħmlu l-inbejjed spumanti. Ir-riżultat huma nbejjed ta' kwalità eċċellenti li fihom il-karatteristiċi tal-varjetajiet huma perfettament imtejba mill-proprjetajiet miksuba fil-metodu tradizzjonali.

9. **Rekwiżiti oħra essenzjali (imballaġġ, tikkettar, rekwiżiti addizzjonali)**

Rekwiżiti tal-ippakkjar

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' kundizzjoni oħra:

Ippakkjat fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

Il-proċess tal-produzzjoni tal-inbid jinkludi l-ibbottiljar u l-maturazzjoni sussegwenti tal-inbejjed; għalhekk, il-karatteristiċi organolettiċi u fiżikokimiċi deskritti f'din l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott jistgħu jiġu ggarantiti biss jekk l-operazzjonijiet kollha tal-immaniġġjar tal-inbid iseħħu fiż-żona ta' produzzjoni. Għaldaqstant, bil-għan li tiġi salvagwardjata l-kwalità, tiġi garantita l-provenjenza u jiġu żgurati l-kontrolli, u filwaqt li jitqies li l-ibbottiljar tal-inbejjed koperti mid-DOP "RUEDA" huwa wieħed mill-punti kritiċi għall-ksib tal-karatteristiċi definiti f'din l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, din l-operazzjoni għandha titwettaq f'fabbriki tal-inbid li jinsabu fl-impjanti tal-ibbottiljar fi ħdan iż-żona tal-produzzjoni.

Dettalji obbligatorji

Qafas legali:

Fid-dritt tal-UE

Tip ta' kundizzjoni oħra:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

L-isem ġeografiku "RUEDA" segwit mill-indikazzjoni "Denominación de Origen Protegida" (Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta) u/jew l-inizjali "DOP" (DOP) jew it-terminu tradizzjonali "Denominación de Origen" (Denominazzjoni ta' Oriġini) li jissostitwixxi "DOP (Denominación de Origen Protegida) (DOP (Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta) jridu jiġu inklużi u jidhru b'mod prominenti fuq it-tikkettar.

Is-sena tal-ħsad trid tiġi indikata, ħlief fil-każ tat-tipi ta' nbejjed li ġejjin: Dehbin, Ċari u Spumanti ta' Kwalità (bojod u rożè).

Fl-Inbejjed Spumanti ta' Kwalità, irid jiġi indikat il-metodu ta' produzzjoni tal-inbid.

Dettalji fakultattivi

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' kundizzjoni oħra:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

— It-termini tradizzjonali "CRIANZA", "RESERVA" u "GRAN RESERVA", skont il-kundizzjonijiet stabbiliti fl-istandards u fir-regoli speċifiċi, kif ukoll fil-leġiżlazzjoni applikabbli.

— L-indikazzjoni li tirreferi għall-metodu ta' produzzjoni tal-inbid: "ROBLE" (BALLUT) u "FERMENTADO EN BARRICA" (MATURAT FI BTIETI)", skont il-kundizzjonijiet stabbiliti fl-istandards u fir-regoli speċifiċi, kif ukoll fil-bqija tal-leġiżlazzjoni applikabbli.

— It-termini tradizzjonali "DORADO" (DEHBI) u "PÁLIDO" (ĊAR) għat-tipi ta' nbejjed definiti biss b'dan il-mod, u skont il-kundizzjonijiet stabbiliti fl-istandards u fir-regoli speċifiċi, kif ukoll fil-bqija tal-leġiżlazzjoni applikabbli.

Dettalji obbligatorji (unitajiet ġeografiċi iżgħar)

Qafas legali:

Għal organizzazzjoni li timmaniġġja d-DOP/IĠP, meta previst mill-Istati Membri

Tip ta' kundizzjoni oħra:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

Se jkun possibbli li jintuża l-isem ta' unità ġeografika iżgħar minn dawk elenkati fit-Taqsima 4 ta' din l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott (muniċipalitajiet) flimkien mal-indikazzjoni "Vino de Pueblo" (Inbid tar-raħal), sakemm l-inbid protett ikun sar bl-użu ta' 85 % ta' għeneb miksub minn irqajja' ta' art li jinsabu fi ħdan il-muniċipalità rilevanti.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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