Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2024/1949

5.3.2024

Bekendmaking van een mededeling van de goedkeuring van een standaardwijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 17, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie

(C/2024/1949)

Deze mededeling wordt bekendgemaakt overeenkomstig artikel 17, lid 5, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie ([1]).

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

“Rueda”

PDO-ES-A0889-AM04

Datum van mededeling: 19.12.2023

BESCHRIJVING VAN EN REDENEN VOOR DE GOEDGEKEURDE WIJZIGING

1. Wijziging van de etiketteringsvoorschriften

Beschrijving

De verplichting om het oogstjaar te wijzigen op de secundaire etikettering (die niet de verplichte vermeldingen bevat), wordt geschrapt.

Punt 8, b.3), van het productdossier en punt 9 van het enig document worden gewijzigd.

Dit is een standaardwijziging, aangezien het een wijziging van de kenmerken van de etikettering betreft die niet onder een van de in artikel 105, lid 2, van Verordening (EG) nr. 1308/2013 (integrale GMO-verordening) bedoelde categorieën valt.

Reden(en)

Duurzaamheid als ruggengraat van nieuw beleid en nieuwe openbare en particuliere strategieën in de wijnsector heeft geleid tot het besluit om het productdossier te herzien met het oog op de gevolgen en de milieueffecten ervan. In dit verband werd deze wijziging noodzakelijk geacht omdat ze een objectief effect zal hebben op de productie van etiketten. De etiketten zullen immers voor verschillende oogstjaren kunnen worden gebruikt, zonder dat ze moeten worden vernietigd, zoals tot nu toe het geval was.

2. Opname van een gedelegeerde instantie voor controles

Beschrijving

De gegevens van de instantie waaraan de verificatie van de naleving van het productdossier is gedelegeerd, worden opgenomen.

De wijziging heeft betrekking op punt 9, a), van het productdossier, maar is niet van invloed op het enig document.

Het gaat om een standaardwijziging, aangezien ze niet onder een van de categorieën van artikel 105, lid 2, van Verordening (EU) nr. 1308/2013 (integrale GMO-verordening) valt.

Reden(en)

Bij besluit van de directeur-generaal van het Technologisch Instituut voor landbouwtechnologie van Castilië en Leon, als bevoegde autoriteit, worden de controletaken gedelegeerd aan de Raad van Toezicht voor de oorsprongsbenaming “Rueda” zodra deze beschikt over accreditatie overeenkomstig norm UNE-EN ISO/IEC 17065: 2012 “Conformiteitsbeoordeling. Eisen voor certificatie-instellingen die certificaten toekennen aan producten, processen en diensten”. De gegevens van de controle- en certificeringsinstantie zijn als volgt:

([1]) PB L 9 v an 11.1.2019, blz. 2.

RAAD VAN TOEZICHT VOOR DE OORSPRONGSBENAMING “RUEDA”
Calle Real, 8
47490 Rueda - Valladolid
SPANJE

Tel. +34 983868248

E-mailadres: direcció@dorueda.com

ENIG DOCUMENT

1. **Naam van het product**

Rueda

2. **Type geografische aanduiding**

BOB — beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

1. Wijn

3. Likeurwijn

5. Mousserende kwaliteitswijn

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

1. WITTE WIJN

KORTE BESCHRIJVING

Uiterlijk: bleekgeel tot strogeel van kleur met goudkleurige of groenige tinten. Helder.

Geur: zuiver. Van gemiddelde intensiteit, waarbij fruitige en/of bloemige en/of kruidachtige primaire aroma’s overheersen.

Smaak: zuiver, fris, body van gemiddelde tot hoge intensiteit.

Bij witte wijnen die op vat gefermenteerd of gerijpt zijn, hangen de organoleptische kenmerken af van het wijnbereidingsproces. Qua uiterlijk kunnen de kleuren intenser zijn (gemiddelde tot hoge intensiteit). Qua geur komen aroma’s tevoorschijn die typisch zijn voor de rijping op vat. De smaak is intens, met evenwichtige tannines en een afdronk waarbij tertiaire aroma’s naar voren komen.

* Voor de grenswaarden die niet worden vermeld, moet de geldende wetgeving in acht worden genomen.

* Maximumgehalte aan vluchtige zuren: bij op vat gefermenteerde en/of gerijpte witte wijnen mag het gehalte aan vluchtige zuren niet meer bedragen dan 1 g/l, uitgedrukt in azijnzuur.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	11
Minimale totale zuurgraad	4,7 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	10,83
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	180

2. JONGE RODE WIJN

KORTE BESCHRIJVING

Uiterlijk: robijnrode tot kersrode kleur met tinten van violet. Helder.

Geur: gemiddelde intensiteit, waarbij primaire aroma's van zwart en/of rood fruit overheersen.

Smaak: zuiver, lichte tot hoge intensiteit.

* Voor de grenswaarden die niet worden vermeld, moet de geldende wetgeving in acht worden genomen.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	12
Minimale totale zuurgraad	4 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	11,67
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	150

3. RODE WIJNEN VAN MEER DAN EEN JAAR OUD (OP VAT GERIJPT)

KORTE BESCHRIJVING

Uiterlijk: robijnrode tot kersrode kleur. Helder.

Geur: gemiddelde tot hoge intensiteit. In deze wijnen kunnen voorkomen: primaire aroma's, secundaire aroma's (gistachtig en/of broodachtig) en tertiaire aroma's door rijping in eikenhout.

Smaak: zuiver, afdronk die doet denken aan rijping in eikenhout.

* Maximumgehalte aan vluchtige zuren: 13,33 meq/l tot 10 % vol + 0,06 g/l voor elke graad alcohol boven 10 % vol.

* Voor de grenswaarden die niet worden vermeld, moet de geldende wetgeving in acht worden genomen.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	12
Minimale totale zuurgraad	4 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	13,33
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	150

4. LIKEURWIJN - "Dorado" [goudgele wijn]

KORTE BESCHRIJVING

Uiterlijk: goudgele of gouden kleur. Helder.

Geur: hoge intensiteit. Gehandhaafd blijven de secundaire aroma's (broodachtig, gistachtig) samen met de tertiaire aroma's afkomstig van het hout (geroosterde en/of rokerige en/of kruidige aroma's en/of aroma's van gedroogd fruit).

Smaak: evenwichtig op de tong, zalvend, (gemiddelde tot hoge intensiteit) met een afdronk waarbij tertiaire aroma's naar voren komen (gedroogd fruit en/of onderliggende geroosterde en/of kruidige tonen).

* Voor de grenswaarden die niet worden vermeld, moet de geldende wetgeving in acht worden genomen.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	15
Minimale totale zuurgraad	4 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	150

5. LIKEURWIJN - "Pálido" [bleke wijn]

KORTE BESCHRIJVING

Uiterlijk: strogeel tot bleekgoud van kleur. Helder.

Geur: hoge intensiteit. Gehandhaafd blijven de secundaire en tertiaire aroma's als gevolg van biologische rijping (amandelen en/of bakkersgist en/of kruidachtige tonen).

Smaak: evenwichtig op de tong, zalvend, met een afdronk waarbij aroma's naar voren komen die worden verkregen bij biologische rijping.

* Voor de grenswaarden die niet worden vermeld, moet de geldende wetgeving in acht worden genomen.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	15
Minimale totale zuurgraad	4 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	150

6. MOUSSERENDE KWALITEITSWIJN, wit en rosé

KORTE BESCHRIJVING

Uiterlijk: helder. Fijne belletjes die gemiddeld tot lang aanhouden.

Geur: de primaire (florale en/of fruitige) en secundaire (broodachtige en/of gistachtige) aroma's overheersen. Zuiver en gemiddelde tot hoge intensiteit.

Smaak: evenwichtig op de tong. Fris, mooi geïntegreerd koolzuur, doet enigszins denken aan secundaire aroma's (broodachtig en geroosterd). Zuiver en lichte tot hoge intensiteit.

* Voor de grenswaarden die niet worden vermeld, moet de geldende wetgeving in acht worden genomen.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	9,5
Minimale totale zuurgraad	4,7 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	0,65
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	180

5. **Wijnbereidingsprocedés**

5.1. *Specifieke oenologische procedés*

1. Minimale plantdichtheid voor nieuwe aanplant

Teeltwijze

Voor vanaf 2019 aangeplante wijngaarden waarop druiven worden geteeld voor de bereiding van onder de BOB "Rueda" vallende wijn, geldt een minimale plantdichtheid van 1 100 wijnstokken per hectare.

2. Wijnbereidingsomstandigheden - potentieel alcoholgehalte

Specifiek oenologisch procedé

Het minimale potentiële alcoholgehalte van afzonderlijk geoogste partijen bedraagt 12 % vol voor blauwe druivenrassen en 10,5 % vol voor witte druivenrassen.

Bij druiven die bedoeld zijn voor het maken van mousserende kwaliteitswijnen is een minimaal potentieel alcoholgehalte van 9,5 % vol toegestaan. Deze druiven mogen niet worden gebruikt bij de bereiding van andere wijncategorieën.

3. Extractieopbrengst

Specifiek oenologisch procedé

De maximale totale extractieopbrengst bedraagt 72 liter per 100 kilogram druiven.

4. Rijpingsomstandigheden

Specifiek oenologisch procedé

1) Bij wijnen met de aanduiding "FERMENTADO EN BARRICA" (gegist in het vat) moeten voor zowel de fermentatie als de rijping op de moer eikenhouten vaten worden gebruikt.

2) "Vino Dorado" moet aan een ten minste vier jaar durend proces van rijping en oxidatieve veroudering worden onderworpen. De wijn mag pas op de markt worden gebracht nadat deze ten minste twee jaar in eikenhouten reservoirs gelagerd is geweest.

3) "Vino Pálido" moet door biologische rijping worden verkregen. De wijn mag pas op de markt worden gebracht nadat deze ten minste drie jaar in eikenhouten vaten gelagerd is geweest.

5. Beperking met betrekking tot de wijnbereiding

De witte wijn moet voor ten minste 50 % gemaakt zijn van witte soorten die als de voornaamste druivenrassen zijn aangemerkt.

De mousserende kwaliteitswijn moet voor ten minste 75 % gemaakt zijn van de soorten die als de voornaamste druivenrassen zijn aangemerkt.

De "vino dorado", een droge likeurwijn, moet gemaakt zijn van de toegestane rassen palomino fino en/of verdejo.

De "vino pálido", een droge likeurwijn, moet gemaakt zijn van de toegestane rassen palomino fino en/of verdejo.

De rosé moet voor ten minste 50 % gemaakt zijn van de toegestane blauwe druivenrassen.

De rode wijn mag uitsluitend gemaakt zijn van de toegestane blauwe druivenrassen.

5.2. *Maximumopbrengsten*

1. Verdejo, sauvignon blanc, chardonnay en viognier (langs latwerk geleid)

10 000 kilogram druiven per hectare

72 hectoliter per hectare

2. Viura (langs latwerk geleid)

12 000 kilogram druiven per hectare

86,40 hectoliter per hectare

3. Verdejo, sauvignon blanc, chardonnay en viognier (lage wijnstokken - bekervormig geleid)

8 000 kilogram druiven per hectare

57,60 hectoliter per hectare

4. Viura en palomino fino (lage wijnstokken - bekervormig geleid)

10 000 kilogram druiven per hectare

72 hectoliter per hectare

5. Blauwe rassen

7 000 kilogram druiven per hectare

50,40 hectoliter per hectare

6. Mousserende wijnen gemaakt van verdejo, sauvignon blanc, chardonnay en viognier (langs latwerk geleid)

12 000 kilogram druiven per hectare

86,40 hectoliter per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

1.- Het productiegebied van de BOB "Rueda" is gelegen in het zuiden van de provincie Valladolid, het westen van de provincie Segovia en het noorden van de provincie Ávila. Het productiegebied omvat de volgende gemeenten:

in de provincie 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 en Villaverde de Medina;

in de provincie Ávila:

Blasconuño de Matacabras, Madrigal de las Altas Torres, Órbita (kadastrale polygonen 1, 2, 4 en 5) en Palacios de Goda (kadastrale polygonen 14, 17, 18, 19 en 20);

in de provincie Segovia:

Aldeanueva del Codonal, Aldehuela del Codonal, Bernuy de Coca, Codorniz, Coca (polygoon 7, behorend tot het gemeentelijk district 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 y Tolocirio.

2. Het rijpingsgebied voor onder de BOB "Rueda" vallende wijnen komt volledig overeen met het productiegebied.

7. **Wijndruivenras(sen)**

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA TINTA

MACABEO - VIURA

MERLOT

PALOMINO FINO - LISTÁN BLANCO

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO

VERDEJO

VIOGNIER

8. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

8.1. *Wijn*

Belangrijke factoren waaraan de wijnen hun kenmerkende identiteit te danken hebben, zijn het mediterrane landklimaat (grote temperatuurverschillen, lange koude winters, late vorstperioden en hete, droge zomers), de bodem (doorgaans kiezelachtige of stenige grond die evapotranspiratie voorkomt en een maximale zonne-instraling mogelijk maakt) en het inheemse ras (verdejo). Het druivenras verdejo geeft de witte wijnen in het gebied hun kenmerkende zuurgraad, mondgevoel en geurprofiel. Dankzij de uitmuntende rijping van de druiven zijn de rode wijnen aromatisch, evenwichtig en goed van structuur.

8.2. *Likeurwijn*

Deze gerijpte "generoso"-wijnen, die al van oudsher in het gebied worden gemaakt, worden bereid in ondergrondse wijnkelders en gelagerd in grote vaten en reservoirs. Zo worden de kleur en de geur verkregen die zo typerend zijn bij oxidatieve rijping. Deze wijnen, die oxidatieve rijping ondergaan, zijn het laatste overblijfsel van de traditionele wijnbereidingsmethoden in het gebied en moeten worden beschermd vanwege hun unieke karakter en kwaliteit.

8.3. *Mousserende kwaliteitswijn*

De unieke kenmerken van het inheemse druivenras verdejo (uitzonderlijke zuurgraad, aromatisch profiel en goed mondgevoel) hebben de wijnmakers in het gebied ertoe gebracht mousserende wijnen te produceren. Dat heeft wijnen van uitstekende kwaliteit opgeleverd waarbij de kenmerken van het ras dankzij de traditionele methoden nog beter tot hun recht komen.

9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

Verpakkingsvoorschriften

Rechtskader:

nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

verpakking in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

Tot het wijnbereidingsproces behoren ook het bottelen en de daaropvolgende rijping van de wijnen. De in het productdossier beschreven organoleptische en fysisch-chemische kenmerken kunnen alleen worden gewaarborgd als alle behandelingen van de wijn in het productiegebied plaatsvinden. Om de kwaliteit, authenticiteit van de herkomst en controles te waarborgen, en gezien het feit dat het bottelen van de onder de BOB "Rueda" vallende wijnen een van de cruciale aspecten is bij het verkrijgen van de in het productdossier beschreven kenmerken, moet het bottelen worden uitgevoerd bij wijnmakerijen die bij de bottelarijen in het productiegebied gevestigd zijn.

Verplichte aanduidingen

Rechtskader:

EU-recht

Soort aanvullende voorwaarde:

aanvullende etiketteringsbepalingen

Beschrijving van de voorwaarde:

De volgende verplichte aanduidingen moeten duidelijk worden aangebracht: de geografische benaming "Rueda" gevolgd door de vermelding "Denominación de Origen Protegida" (beschermde oorsprongsbenaming) en/of de afkortingen "DOP" (BOB) ofwel de traditionele aanduiding "Denominación de Origen" (oorsprongsbenaming) ter vervanging van "DOP" ("Denominación de Origen Protegida").

Het oogstjaar moet verplicht worden vermeld, behalve bij de volgende categorieën wijnen: de "vino dorado, de "vino pálido" en de mousserende kwaliteitswijn (wit en rosé).

Bij mousserende kwaliteitswijnen moet de wijnbereidingsmethode worden vermeld.

Facultatieve aanduidingen

Rechtskader:

nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

aanvullende etiketteringsbepalingen

Beschrijving van de voorwaarde:

— De traditionele aanduidingen "CRIANZA", "RESERVA" en "GRAN RESERVA" overeenkomstig de voorwaarden zoals uiteengezet in de specifieke normen en voorschriften, en in de toepasselijke wetgeving.

— De vermelding die betrekking heeft op de wijnbereidingsmethode: de aanduidingen "ROBLE" (eik) en "FERMENTADO EN BARRICA" (gegist in het vat) overeenkomstig de voorwaarden zoals uiteengezet in de specifieke normen en voorschriften, en in de overige toepasselijke wetgeving.

— De traditionele aanduidingen "DORADO" en "PÁLIDO" uitsluitend voor de aldus gedefinieerde wijncategorieën overeenkomstig de voorwaarden zoals uiteengezet in de specifieke normen en voorschriften, en in de overige toepasselijke wetgeving.

Facultatieve aanduidingen (kleinere geografische eenheden)

Rechtskader:

door een organisatie voor het beheer van BOB's/ BGA's, voor zover hierin door de lidstaten is voorzien

Soort aanvullende voorwaarde:

aanvullende etiketteringsbepalingen

Beschrijving van de voorwaarde:

Er mag worden gebruikgemaakt van de naam van een van de in punt 4 van het productdossier vermelde kleinere geografische eenheden (gemeenten), samen met de vermelding "vino de pueblo", mits de beschermde wijn voor 85 % bereid is van druiven die afkomstig zijn van percelen die zich binnen de betrokken gemeente bevinden.

Link naar het productdossier

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