Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão

(C/2024/1949)

A presente comunicação é publicada nos termos do artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão ([1]).

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«Rueda»

PDO-ES-A0889-AM04

Data da comunicação: 19.12.2023

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. **Alteração das disposições relativas à rotulagem**

Descrição:

Suprime-se a obrigação de alterar, na rotulagem secundária (que não inclui as menções obrigatórias), a indicação do ano de colheita.

Altera-se o ponto 8b.3 do caderno de especificações e o ponto 9 do documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, uma vez esta modificação das características da rotulagem não se enquadra em nenhum dos tipos previstos no artigo 105.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 (OCM única).

Justificação:

A sustentabilidade, que constitui a espinha dorsal das novas políticas e estratégias públicas e privadas no setor vitivinícola, conduziu à decisão de rever o caderno de especificações em termos do seu impacto ambiental. Nesse sentido, esta alteração foi considerada necessária, uma vez que terá objetivamente um impacto na produção de rótulos, que serão utilizados para diferentes anos de colheita sem que seja necessário destruí-los, como tem acontecido até à data.

2. **Inclusão de um organismo delegado para os controlos**

Descrição:

Incluem-se os dados de contacto do organismo delegado responsável pela verificação da conformidade com o caderno de especificações.

Esta alteração diz respeito ao ponto 9.a do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, já que não se enquadra em nenhum dos tipos previstos no artigo 105.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 (OCM única).

Justificação:

O Conselho Regulador da denominação de origem «RUEDA» delegou funções de controlo por resolução do Diretor-Geral do Instituto Tecnológico Agrícola de Castela e Leão, enquanto autoridade competente, uma vez que este Conselho está acreditado ao abrigo da norma UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 «Avaliação da conformidade. Requisitos aplicáveis aos organismos de certificação de produtos, processos e serviços». Os dados de contacto do organismo de controlo e certificação são os seguintes:

([1]) JO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN «RUEDA»
Calle Real, 8
47490 Rueda – Valladolid
ESPANHA

Tel. +34 983868248

Endereço eletrónico: direcció@dorueda.com

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

Rueda

2. **Tipo de indicação geográfica:**

DOP – Denominação de origem protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

3. Vinho licoroso

5. Vinho espumante de qualidade

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

1. VINHO BRANCO

BREVE DESCRIÇÃO TEXTUAL

Aspeto: amarelo-claro a amarelo-palha com reflexos dourados ou esverdeados. Limpo.

Nariz: franco. Intensidade média, em que predominam aromas primários de fruta, florais e/ou herbáceos.

Boca: franco, fresco e com corpo de intensidade média a alta.

Em vinhos brancos fermentados em cascos ou envelhecidos, as características organoléticas adequar-se-ão ao tipo de elaboração. No aspeto, as cores poderão ser mais intensas (intensidade média a alta); no nariz, aparecerão aromas próprios da sua passagem por casco e na fase gustativa o sabor será intenso, com boa expressão tânica e fim de boca com notas de aromas terciários.

* Os limites não especificados cumprem a legislação em vigor.

* Acidez volátil máxima. No caso dos vinhos brancos fermentados e/ou envelhecidos em cascos, a acidez volátil não será superior a 1 g/l, expressa em ácido acético.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	11
Acidez total mínima	4,7 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	10,83
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	180

2. VINHO TINTO DO ANO

BREVE DESCRIÇÃO TEXTUAL

Aspeto: vermelho-rubi a vermelho-cereja com tons violáceos. Limpo.

Nariz: intensidade média, em que predominam aromas primários de frutos negros e/ou vermelhos.

Boca: franco, intensidade leve a alta.

* Os limites não especificados cumprem a legislação em vigor.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	12
Acidez total mínima	4 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	11,67
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	150

3. VINHOS TINTOS COM MAIS DE UM ANO (ENVELHECIDO EM CASCO)

BREVE DESCRIÇÃO TEXTUAL

Aspeto: vermelho-rubi a vermelho-cereja. Limpo.

Nariz: intensidade média a alta. Podem aparecer nestes vinhos aromas primários, aromas secundários (leveduras e/ou panificação) e aromas terciários próprios do estágio em cascos de carvalho.

Boca: franco, fim de boca evocativo do estágio em cascos de carvalho.

* Acidez volátil máxima (meq/l). 13,33 até 10.ºAlc +0,06 g/l por cada título alcoométrico superior a 10.

* Os limites não especificados cumprem a legislação em vigor.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	12
Acidez total mínima	4 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	13,33
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	150

4. VINHO LICOROSO – «Dorado»

BREVE DESCRIÇÃO TEXTUAL

Aspeto: amarelo-dourado ou dourado. Limpo.

Nariz: de intensidade alta. Mantêm-se aromas secundários (panificação, leveduras), juntamente com aromas terciários trazidos pela madeira, tais como os tostados e/ou fumados e/ou especiados e/ou frutos secos.

Boca: equilíbrio na boca, glicérico (intensidade média a alta) e fim de boca com notas de aromas terciários (frutos secos e/ou fundos tostados e/ou especiados).

* Os limites não especificados cumprem a legislação em vigor.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	15
Acidez total mínima	4 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	150

5. VINHO LICOROSO – «Pálido»

BREVE DESCRIÇÃO TEXTUAL

Aspeto: amarelo-palha a dourado claro. Limpo.

Nariz: de intensidade alta. Mantêm-se aromas secundários e terciários trazidos pela fase de estágio biológico (amêndoas e/ou leveduras e/ou levedura de pão e/ou especiados).

Boca: equilíbrio na boca, glicérico e fim de boca com notas de aromas próprios do estágio biológico.

* Os limites não especificados cumprem a legislação em vigor.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	15
Acidez total mínima	4 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	150

6. VINHO ESPUMANTE DE QUALIDADE, branco e rosado

BREVE DESCRIÇÃO TEXTUAL

Aspeto: limpo. Bolha fina e com persistência média a alta.

Nariz: predominam os aromas primários (florais e/ou frutados) e secundários (panificação e/ou leveduras). Franco e intensidade media a alta.

Boca: equilíbrio na boca. Fresco, com gás carbónico (bolha) bem integrado, com notas leves dos aromas secundários (panificação e tostados). Franco e intensidade leve a alta.

* Os limites não especificados cumprem a legislação em vigor.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	9,5
Acidez total mínima	4,7 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	0,65
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	180

5. **Práticas vitivinícolas**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

1. Densidade mínima de plantação para novas plantações

Prática de cultivo

As vinhas destinadas à produção de uvas para a elaboração de vinho da DOP «RUEDA» plantadas desde 2019 devem ter uma densidade de plantação mínima de 1 100 cepas por hectare.

2. Condições de elaboração –Título alcoométrico potencial

Prática enológica específica

A graduação alcoólica volumétrica potencial mínima das partidas ou lotes unitários de vindima será de 12 % vol. para as castas tintas e de 10,5 % vol. para as castas brancas.

No caso de lotes de uvas destinadas à elaboração de vinhos espumantes de qualidade, será admitida uma graduação alcoólica volumétrica potencial mínima de 9,5 % vol. Os referidos lotes não poderão ser destinados à elaboração de outro tipo de vinhos.

3. RENDIMENTO DE EXTRAÇÃO

Prática enológica específica

O rendimento global máximo de extração será de 72 litros por cada 100 kg de uva.

4. Condições de envelhecimento

Prática enológica específica

1) No caso dos vinhos com a menção «FERMENTADO EN BARRICA» serão utilizados, tanto para a fermentação como para o estágio com borras, cascos de carvalho.

2) O vinho «Dorado» deve ser submetido a um processo de estágio e envelhecimento oxidativo com uma duração mínima de quatro anos, devendo o vinho permanecer em cascos de carvalho durante, pelo menos, os dois últimos anos antes da sua colocação no mercado.

3) O vinho «Pálido» deve ser obtido por estágio biológico, devendo permanecer em cascos de carvalho durante, pelo menos, três anos antes da sua colocação no mercado.

5. Restrição aplicável à vinificação

Vinho branco, elaborado com um mínimo de 50 % das castas brancas consideradas como principais.

Vinho espumante de qualidade, elaborado com um mínimo de 75 % das castas consideradas como principais.

Vinho «Dorado», vinho licoroso, seco, obtido a partir das castas autorizadas *palomino-fino* e/ou *verdejo*.

Vinho «Pálido», vinho licoroso, seco, obtido a partir das castas autorizadas *palomino-fino* e/ou *verdejo*.

O vinho rosado será elaborado a partir de um mínimo de 50 % das castas tintas autorizadas.

O vinho tinto será elaborado exclusivamente a partir de castas tintas autorizadas.

5.2. *Rendimentos máximos*

1. *Verdejo*, *sauvginon-blanc*, *chardonnay* e *viognier* em espaldeira

10 000 quilogramas de uvas por hectare

72 hectolitros por hectare

2. *Viura* em espaldeira

12 000 quilogramas de uvas por hectare

86,40 hectolitros por hectare

3. *Verdejo*, *sauvginon-blanc*, *chardonnay* e *viognier* em pé baixo (vaso)

8 000 quilogramas de uvas por hectare

57,60 hectolitros por hectare

4. *Viura* e *palomino-fino* em pé baixo (vaso)

10 000 quilogramas de uvas por hectare

72 hectolitros por hectare

5. Castas tintas

7 000 quilogramas de uvas por hectare

50,40 hectolitros por hectare

6. Espumantes de *verdejo*, *sauvginon-blanc*, *chardonnay* e *viognier* em espaldeira

12 000 quilogramas de uvas por hectare

86,40 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

1. – A zona de produção da DOP «RUEDA» está situada no sul da província de Valladolid, entrando um pouco a oeste da província de Segóvia e ao norte de Ávila. Os municípios que constituem a zona de produção são os seguintes:

Província de 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 e Villaverde de Medina.

Província de Ávila:

Blasconuño de Matacabras, Madrigal de las Altas Torres, Órbita (polígonos cadastrais 1, 2, 4 e 5) e Palacios de Goda (polígonos cadastrais 14, 17, 18, 19 e 20).

Província de Segóvia:

Aldeanueva del Codonal, Aldehuela del Codonal, Bernuy de Coca, Codorniz, Coca (polígono 7, correspondente à entidade territorial de 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. A zona de envelhecimento dos vinhos protegidos pela DOP «RUEDA» coincide exatamente com a zona de produção.

7. **Castas de uva de vinho**

CABERNET-SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA-TINTA

MACABEO – VIURA

MERLOT

PALOMINO-FINO – LISTÁN-BLANCO

SAUVIGNON-BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO

VERDEJO

VIOGNIER

8. **Descrição da relação**

8.1. *Vinho*

O clima mediterrânico-continental (grandes contrastes térmicos, invernos frios e longos, geadas tardias e verões quentes e secos), os terrenos (tipicamente cascalhosos ou pedregosos, que impedem a evapotranspiração e permitem a insolação máxima) e a casta autóctone (*verdejo*) são essenciais para conseguir a personalidade que caracteriza estes vinhos: a casta *verdejo* faz com que os vinhos brancos da zona se destaquem pela sua acidez, presença na boca e perfil aromático. Por outro lado, os tintos, graças à excelente maturação das uvas são aromáticos, equilibrados e bem estruturados.

8.2. *Vinho licoroso*

Trata-se de vinhos que foram elaborados nesta zona desde tempos antigos: vinhos generosos e envelhecidos, elaborados em adegas subterrâneas e envelhecidos em grandes tonéis e cubas para conseguir uma cor e um aroma próprios do estágio oxidativo. Estes vinhos de estágios oxidativos são o último vestígio da elaboração tradicional da zona, que pela sua singularidade e qualidade devem ser preservados.

8.3. *Vinho espumante de qualidade*

A singularidade da casta autóctone *verdejo* (acidez excecional, perfil aromático e boa presença na boca) incentivou os vinicultores da zona a elaborar vinhos espumantes, obtendo vinhos de elevada qualidade, em que as características varietais se complementem perfeitamente com as características trazidas pelo método tradicional.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Requisitos relativos ao envasilhamento

Quadro jurídico:

Na legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Engarrafamento na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

O processo de elaboração do vinho compreende o engarrafamento e o envelhecimento em garrafa, pelo que as características organoléticas descritas no caderno de especificações só podem ser garantidas se todas as operações de manuseamento do vinho forem realizadas na zona de produção. Por conseguinte, a fim de salvaguardar a qualidade, garantir a origem e assegurar o controlo, tendo em conta que o engarrafamento dos vinhos protegidos pela DOP «RUEDA» é um dos pontos críticos para a consecução das características definidas neste caderno de especificações, tal operação será efetuada nas adegas situadas nas instalações de engarrafamento dentro da zona de produção.

Indicações obrigatórias

Quadro jurídico:

Legislação da UE

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

Deve figurar no rótulo de forma destacada a denominação geográfica «RUEDA», juntamente com a menção «Denominación de Origen Protegida» e/ou suas iniciais «DOP» ou menção tradicional «Denominación de Origen», em substituição de DOP (Denominação de Origem Protegida).

É obrigatória a indicação do ano de colheita, exceto nos seguintes tipos de vinho: «Dorado», «Pálido» e espumante de qualidade (branco e rosado).

No caso dos vinhos espumantes de qualidade, é obrigatório indicar o método de elaboração.

Indicações facultativas

Quadro jurídico:

Na legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

— As menções tradicionais «CRIANZA», «RESERVA» e «GRAN RESERVA» nas condições estabelecidas na normativa e regulamentação específica, assim como na legislação aplicável.

— A menção relativa ao método de elaboração: «ROBLE» e «FERMENTADO EN BARRICA», nas condições estabelecidas na normativa e regulamentação específicas, bem como na restante legislação aplicável.

— As menções tradicionais «DORADO» e «PÁLIDO» apenas para os tipos de vinhos definidos como tal, e de acordo com as condições estabelecidas na normativa e regulamentação específicas, bem como na restante legislação aplicável.

Indicações facultativas (unidades geográficas menores)

Quadro jurídico:

A cargo de uma organização responsável pela gestão das DOP/IGP, se assim o determinarem os Estados-Membros.

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

Pode utilizar-se o nome de uma unidade geográfica mais pequena do que aquelas que figuram no ponto 4 do presente caderno de especificações (municípios), juntamente com a menção «Vino de Pueblo», desde que 85 % das uvas usadas na produção do vinho protegido sejam provenientes de parcelas situadas nesse município.

Hiperligação para o caderno de especificações

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