C/2024/1949

5.3.2024

Publicarea unei comunicări privind aprobarea unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, menționată la articolul 17 alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei

(C/2024/1949)

Prezenta comunicare este publicată în conformitate cu articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei ([1]).

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

„Rueda”

PDO-ES-A0889-AM04

Data comunicării: 19.12.2023

DESCRIEREA ȘI MOTIVELE MODIFICĂRII APROBATE

1. **Modificarea dispozițiilor referitoare la etichetare**

Descriere:

A fost eliminată obligativitatea de a se modifica indicarea anului de recoltă în etichetarea secundară (unde nu figurează mențiunile obligatorii).

Modificarea vizează secțiunea 8 punctul b.3 din caietul de sarcini, precum și punctul 9 din documentul unic.

Este o modificare standard, deoarece sunt modificate caracteristicile etichetării, care nu se încadrează în niciunul dintre tipurile de modificare prevăzute la articolul 105 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 (OCP unică).

Motive:

Sustenabilitatea, coloana vertebrală a noilor politici și strategii publice și private din sectorul vitivinicol, a dus la decizia de revizuire a caietului de sarcini în ceea ce privește consecințele și impactul asupra mediului înconjurător. În acest sens, a fost considerată necesară această modificare, care va avea un impact obiectiv asupra producției de etichete, deoarece vor putea fi utilizate pentru ani de recoltă diferiți, fără a fi necesară distrugerea lor, cum se întâmpla până acum.

2. **Includerea unui organism delegat pentru controale**

Descriere:

Au fost incluse datele de contact ale organismului căruia i-a fost delegată verificarea respectării caietului de sarcini.

Această modificare vizează punctul 9 litera (a) din caietul de sarcini al produsului și nu vizează documentul unic.

Este o modificare standard, deoarece nu se încadrează în niciunul dintre tipurile de modificare prevăzute la articolul 105 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 (OCP unică).

Motive:

Sarcinile de control au fost delegate Consiliului de reglementare al denumirii de origine „RUEDA”, prin Rezoluția Directorului General al Institutului Tehnologic Agrar din Castilia și Leon, ca autoritate competentă, din momentul în care consiliul respectiv este acreditat în conformitate cu standardul UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 „Evaluarea conformității. Cerințe pentru organisme care certifică produse, procese și servicii”. Datele de contact ale organismului de control și certificare sunt următoarele:

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

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN „RUEDA”
Calle Real, 8
47490 Rueda – Valladolid
SPANIA

Nr. de telefon: +34 983868248

E-mail: direcció@dorueda.com

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea (denumirile)**

Rueda

2. **Tipul indicației geografice**

DOP – Denumire de origine protejată

3. **Categoriile de produse viticole**

1. Vin

3. Vin licoros

5. Vin spumant de calitate

4. **Descrierea vinului (vinurilor)**

1. VIN ALB

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Aspect: culoare galben-pal spre galben-pai cu nuanțe aurii sau verzui; limpede.

Miros: pronunțat; de intensitate medie, predominante fiind aromele primare fructate și/sau florale și/sau ierboase.

Gust: pronunțat, proaspăt și de intensitate care variază de la medie la mare.

Pentru vinurile albe fermentate în butoaie sau învechite, caracteristicile organoleptice vor fi adaptate tipului de elaborare. În ceea ce privește mirosul, vinurile vor dobândi arome caracteristice timpului petrecut în butoi. În ceea ce privește gustul, savoarea va fi intensă, cu o bună exprimare a taninurilor și cu un gust rezidual care amintește de aromele terțiare.

* În ceea ce privește valorile-limită nespecificate, trebuie respectată legislația în vigoare.

* Aciditate volatilă maximă. Pentru vinurile albe fermentate și/sau învechite în butoi, aciditatea volatilă nu poate să depășească 1 g/l (exprimată în acid acetic).

Caracteristicile analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	11
Aciditatea totală minimă	4,7 grame per litru (exprimată în acid tartric)
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	10,83
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	180

2. VIN ROȘU TÂNĂR

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Aspect: variază de la roșu-rubin la roșu-cireașă, cu nuanțe violet; limpede.

Miros: de intensitate medie, predominante fiind aromele primare de fructe negre și/sau roșii.

Gust: pronunțat, de intensitate care variază de la ușoară la mare.

* În ceea ce privește valorile-limită nespecificate, trebuie respectată legislația în vigoare.

Caracteristicile analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	12
Aciditatea totală minimă	4 grame per litru (exprimată în acid tartric)
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	11,67
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	150

3. VINURI ROȘII MAI VECHI DE UN AN (ÎNVECHITE ÎN BUTOAIE)

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Aspect: culoare care variază de la roșu-rubin la roșu-cireașă; limpede.

Miros: de intensitate care variază de la medie la mare. Aceste vinuri pot prezenta arome primare, secundare (de drojdii și/sau de brutărie) și terțiare tipice maturării în butoaie de stejar.

Gust: pronunțat, gustul rezidual amintind de maturarea în butoaie de stejar.

* Aciditate volatilă maximă: 13,33 mEq/l până la 10 ° de alcool + 0,06 g/l pentru fiecare grad de alcool care depășește 10 °.

* În ceea ce privește valorile-limită nespecificate, trebuie respectată legislația în vigoare.

Caracteristicile analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	12
Aciditatea totală minimă	4 grame per litru (exprimată în acid tartric)
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	13,33
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	150

4. VIN LICOROS – „Dorado”

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Aspect: culoare aurie sau galbenă aurie; limpede.

Miros: de intensitate mare. Arome secundare (arome de brutărie, de drojdii) persistente, însoțite de arome terțiare conferite de lemn, precum note de prăjit și/sau de afumat și/sau note de mirodenii și/sau de fructe uscate.

Gust: echilibrat în gură, gliceric (intensitate care variază de la medie la mare) și gust rezidual cu note de arome terțiare (de fructe uscate și/sau de prăjit și/sau de mirodenii).

* În ceea ce privește valorile-limită nespecificate, trebuie respectată legislația în vigoare.

Caracteristicile analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	15
Aciditatea totală minimă	4 grame per litru (exprimată în acid tartric)
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	150

5. VIN LICOROS - „Pálido”

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Aspect: culoare care variază de la galben-pai la auriu-pal; limpede.

Miros: de intensitate mare. Aromele secundare și terțiare apărute în urma maturării biologice (de migdale și/sau de drojdie pentru panificație și/sau de mirodenii) sunt persistente.

Gust: echilibrat în gură, gliceric și un gust rezidual care amintește de aromele tipice maturării biologice.

* În ceea ce privește valorile-limită nespecificate, trebuie respectată legislația în vigoare.

Caracteristicile analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	15
Aciditatea totală minimă	4 grame per litru (exprimată în acid tartric)
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	150

6. VIN SPUMANT DE CALITATE, alb și roze

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Aspect: limpede. Bule fine cu persistență care variază de la medie la mare.

Miros: predomină aromele primare (florale și/sau fructate) și secundare (arome de brutărie și/sau de drojdii). Pronunțat și de intensitate care variază de la medie la mare.

Gust: echilibrat în gură. Proaspăt, cu gaz carbonic (bule) bine integrat, cu note ușoare de arome secundare (arome de brutărie și de prăjit). Pronunțat și de intensitate care variază de la ușoară la mare.

* În ceea ce privește valorile-limită nespecificate, trebuie respectată legislația în vigoare.

Caracteristicile analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	9,5
Aciditatea totală minimă	4,7 grame per litru (exprimată în acid tartric)
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	0,65
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	180

5. **Practici vitivinicole**

5.1. *Practici oenologice specifice*

1. Densitatea minimă de plantare pentru noile plantații

Practică de cultivare

Densitatea minimă de plantare a viței-de-vie plantate începând cu 2019 și destinate obținerii de struguri pentru producția de vin cu DOP „RUEDA" este de 1 100 de butuci per hectar.

2. Condiții de producție - Tăria alcoolică potențială

Practică oenologică specifică

Tăria alcoolică potențială minimă în volume a loturilor de recoltă va fi de 12 % pentru soiurile roșii și de 10,5 % pentru soiurile albe.

În cazul loturilor de struguri destinați producției de vinuri spumante de calitate, se va admite o tărie alcoolică potențială minimă în volume de 9,5 %. Aceste loturi de struguri nu pot fi utilizate pentru elaborarea altor tipuri de vinuri.

3. Randamentul extracției

Practică oenologică specifică

Randamentul total maxim al extracției va fi de 72 de litri la 100 kg de struguri.

4. Condiții de învechire

Practică oenologică specifică

1) - În cazul vinurilor cu mențiunea „FERMENTADO EN BARRICA", se vor utiliza butoaie de stejar atât pentru fermentare, cât și pentru maturare pe drojdie.

2) - Vinul „dorado" va trece printr-un proces de învechire și de maturare oxidativă cu durata minimă de patru ani, vinul trebuind să rămână în butoaie de stejar cel puțin doi ani înainte de comercializare.

3) - Vinul „pálido" va fi obținut prin maturarea biologică, vinul trebuind să rămână în butoaie de stejar minimum trei ani înainte de comercializare.

5. Restricție aplicabilă vinificării

Vinul alb este produs în proporție de cel puțin 50 % din soiurile albe considerate soiuri principale.

Vinul spumant de calitate este produs în proporție de cel puțin 75 % din soiuri considerate soiuri principale.

Vinul „dorado", vin licoros, sec, este obținut din soiurile autorizate Palomino Fino și/sau Verdejo.

Vinul „pálido", vin licoros, sec, este obținut din soiurile autorizate Palomino Fino și/sau Verdejo.

Vinul roze este produs în proporție de cel puțin 50 % din soiurile roșii autorizate.

Vinul roșu este produs numai din soiurile roșii autorizate.

5.2. *Producții și randamente maxime*

1. Verdejo, Sauvignon blanc, Chardonnay și Viognier pe spaliere

10 000 de kilograme de struguri la hectar

72 de hectolitri la hectar

2. Viura pe spaliere

12 000 de kilograme de struguri la hectar

86,40 de hectolitri la hectar

3. Verdejo, Sauvignon blanc, Chardonnay și Viognier pe butuci joși (metoda „gobelet")

8 000 de kilograme de struguri la hectar

57,60 de hectolitri la hectar

4. Viura și Palomino fino pe butuci joși (metoda „gobelet")

10 000 de kilograme de struguri la hectar

72 de hectolitri la hectar

5. Soiuri de struguri roșii

7 000 de kilograme de struguri la hectar

50,40 de hectolitri la hectar

6. Vinuri spumante produse din Verdejo, Sauvignon Blanc, Chardonnay și Viognier pe spaliere

12 000 de kilograme de struguri la hectar

86,40 de hectolitri la hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

1. - Arealul de producție a vinurilor cu DOP „RUEDA" se află în sudul provinciei Valladolid, întinzându-se ușor spre vestul provinciei Ségovia și spre nordul provinciei Ávila. Comunele care formează arealul de producție sunt următoarele:

provincia 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 și Villaverde de Medina;

provincia Ávila:

Blasconuño de Matacabras, Madrigal de las Altas Torres, Órbita (poligoanele cadastrale 1, 2, 4 și 5) și Palacios de Goda (poligoanele cadastrale 14, 17, 18, 19 și 20);

provincia Segovia:

Aldeanueva del Codonal, Aldehuela del Codonal, Bernuy de Coca, Codorniz, Coca (poligonul 7, corespunzător districtului 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 și Tolocirio.

2. - Zona în care are loc învechirea vinurilor cu DOP „RUEDA" coincide întocmai cu arealul de producție.

7. **Soiul/soiurile de struguri de vin**

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA TINTA

MACABEO - VIURA

MERLOT

PALOMINO FINO - LISTÁN BLANCO

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO

VERDEJO

VIOGNIER

8. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

8.1. *Vin*

Clima mediteraneeană continentală (contraste termice mari, ierni reci și lungi, înghețuri târzii, veri călduroase și secetoase), solurile (terenuri tipic stâncoase sau pietroase, care împiedică evapotranspirația și permit o însorire maximă) și soiul autohton (Verdejo) sunt esențiale pentru obținerea personalității care caracterizează aceste vinuri: soiul Verdejo permite vinurilor albe din arealul de producție să se distingă prin aciditatea lor, prin persistența lor pe palat și prin profilul lor aromatic. În ceea ce privește vinurile roșii, datorită excelentei maturări a strugurilor, acestea sunt aromatice, echilibrate și bine structurate.

8.2. *Vin licoros*

Aceste vinuri sunt produse în regiune de mult timp: sunt vinuri generoase și învechite, produse în pivnițe și maturate în butoaie mari și în cuve pentru a obține o culoare și o aromă tipice maturării oxidative. Aceste vinuri obținute în urma maturării oxidative constituie ultimul vestigiu al producției tradiționale din regiune și trebuie să fie păstrate datorită caracterului lor unic și calității lor.

8.3. *Vin spumant de calitate*

Singularitatea soiului autohton Verdejo (aciditate excepțională, profil aromatic și persistență bună pe palat) a încurajat viticultorii din regiune să elaboreze vinuri spumante, obținând astfel vinuri de înaltă calitate, ale căror caracteristici specifice soiului completează perfect caracteristicile furnizate de metoda tradițională.

9. **Alte condiții esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)**

Cerințe privind ambalarea

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Ambalarea în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

Procesul de elaborare a vinului cuprinde operațiunile de îmbuteliere și de învechire, astfel încât caracteristicile organoleptice și fizico-chimice descrise în prezentul caiet de sarcini nu pot fi garantate decât dacă toate operațiunile de manipulare a vinului au loc în arealul de producție. În consecință, pentru a proteja calitatea, pentru a garanta originea și pentru a asigura controlul vinurilor cu DOP „RUEDA" și ținând cont de faptul că îmbutelierea acestor vinuri este unul din punctele critice pentru obținerea caracteristicilor definite în caietul de sarcini, această operațiune va fi efectuată în crame situate în unitățile de îmbuteliere care se află în arealul de producție.

Indicații obligatorii

Cadrul juridic:

În legislația UE

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea condiției:

Indicațiile obligatorii, care vor figura separat pe etichetă, sunt: denumirea geografică „RUEDA", însoțită de mențiunea „Denominación de Origen Protegida" (denumire de origine protejată) și/sau de acronimul său „DOP" sau de mențiunea tradițională „Denominación de Origen" (denumire de origine), care poate înlocui acronimul „DOP" (denumire de origine protejată).

Va fi obligatorie indicarea anului recoltei, cu excepția următoarelor tipuri de vin: „dorado", „pálido" și „spumant de calitate" (alb și roze).

Pentru vinurile spumante de calitate, metoda de producție va trebui să fie specificată în mod obligatoriu.

Indicații facultative

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea condiției:

— mențiunile tradiționale „CRIANZA", „RESERVA" și „GRAN RESERVA", în condițiile stabilite de standardele și reglementările specifice, precum și de legislația aplicabilă;

— mențiunea privind metoda de elaborare: „ROBLE" și „FERMENTADO EN BARRICA", în condițiile stabilite de standardele și reglementările specifice, precum și de restul legislației aplicabile;

— mențiunile tradiționale „DORADO" și „PÁLIDO", doar pentru tipurile de vinuri definite ca atare, în conformitate cu condițiile stabilite de standardele și reglementările specifice, precum și de restul legislației aplicabile.

Indicații facultative (unități geografice mai restrânse)

Cadrul juridic:

Stabilit de către un organism care gestionează DOP/IGP, în cazul în care este prevăzut de legislația statelor membre.

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea condiției:

Se vor putea folosi mențiunea „Vino de pueblo” și denumirea unei unități geografice mai restrânse decât cele enumerate la punctul 4 din prezentul caiet de sarcini (comune), cu condiția ca vinul cu denumire protejată să fi fost produs utilizând în proporție de 85 % struguri obținuți de pe parcele situate în comuna respectivă.

Link către caietul de sarcini

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