C/2024/1949

5.3.2024

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(C/2024/1949)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„Rueda“

PDO-ES-A0889-AM04

Dátum oznámenia: 19.12.2023

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. **Zmena ustanovení týkajúcich sa označovania**

Opis:

Požiadavka na zmenu označenia roku zberu na zadnej etikete (ktorá nezahŕňa povinné údaje) sa vypúšťa.

Bod 8 písm. b) podbod 3 špecifikácie výrobku a bod 9 jednotného dokumentu boli zmenené.

Ide o štandardnú zmenu, keďže sa týka zmeny vlastností etikety, ktorá nepatrí do žiadnej z kategórií uvedených v článku 105 ods. 2 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 (jednotná SOT).

Dôvod:

Udržateľnosť, ktorá je pilierom nových verejných a súkromných politík a stratégií v sektore vinohradníctva a vinárstva, viedla k rozhodnutiu revidovať špecifikáciu výrobku v súvislosti s jej dôsledkami a vplyvom na životné prostredie. V tejto súvislosti sa táto zmena považuje za potrebnú, pretože objektívne bude mať vplyv na výrobu etikiet, keďže tie možno použiť v rôznych rokoch zberu bez toho, aby sa museli zničiť, ako to platilo doteraz.

2. **Začlenenie delegovaného orgánu pre kontroly**

Opis:

Začleňujú sa podrobné údaje týkajúce sa orgánu, na ktorý bolo delegované overovanie súladu so špecifikáciou výrobku.

Táto zmena sa týka oddielu 9 bodu a) špecifikácie výrobku a nemá vplyv na jednotný dokument.

Ide o štandardnú zmenu, keďže nepatrí do žiadnej z kategórií uvedených v článku 105 ods. 2 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 (jednotná SOT).

Dôvod:

Úlohy týkajúce sa kontroly sa delegujú na Regulačnú radu pre chránené označenie pôvodu „Rueda“ ako na príslušný orgán rozhodnutím generálneho riaditeľa Poľnohospodársko-technologického inštitútu autonómneho spoločenstva Kastília-León, len čo sa Rade udelí akreditácia podľa normy UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 „Posudzovanie zhody. Požiadavky na organizácie certifikujúce výrobky, procesy a služby“. Údaje o kontrolnom a certifikačnom orgáne:

([1]) Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

REGULAČNÁ RADA PRE CHRÁNENÉ OZNAČENIE PÔVODU „RUEDA“
Calle Real, 8
47490 Rueda – Valladolid
ŠPANIELSKO

Telefón: +34 983868248

e-mail: direcció@dorueda.com

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov**

Rueda

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

1. Víno

3. Likérové víno

5. Akostné šumivé víno

4. **Opis vína (vín)**

1. BIELE VÍNO

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Vzhľad: Bledožltá až slamovožltá farba so zlatistými alebo nazelenalými odtieňmi. Číre.

Vôňa: výrazná. Strednej intenzity, prevládajú primárne vône ovocia a/alebo kvetov a/alebo bylín.

Chuť: výrazná, svieža chuť strednej až vysokej intenzity.

Organoleptické vlastnosti bielych vín po kvasení v sudoch alebo zrení sa prispôsobia spôsobu výroby. Z hľadiska vzhľadu môžu mať intenzívnejšiu farbu (stredná až vysoká intenzita). Pokiaľ ide o vôňu, objavia sa typické vône po vyzrievaní v sude. Chuť bude intenzívna s príjemnou štruktúrou trieslovín a dochuťou pripomínajúcou terciárne arómy.

* Pokiaľ ide o limitné hodnoty, ktoré nie sú stanovené, musia sa dodržať platné právne predpisy.

* Maximálny obsah prchavých kyselín. Obsah prchavých kyselín v bielych vínach po kvasení a/alebo zrení v sude nesmie prekročiť 1 gram na liter (vyjadrený ako kyselina octová).

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	11
Minimálna celková kyslosť	4,7 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	10,83
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	180

2. ČERVENÉ VÍNO MLADŠIE AKO JEDEN ROK

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Vzhľad: rubínová až čerešňovočervená farba s fialkastými tónmi. Číre.

Vôňa: stredne intenzívna vôňa, prevládajú primárne vône čierneho a/alebo červeného ovocia.

Chuť: výrazná, miernej až vysokej intenzity.

* Pokiaľ ide o limitné hodnoty, ktoré nie sú stanovené, musia sa dodržať platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	12
Minimálna celková kyslosť	4 gramy na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	11,67
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	150

3. ČERVENÉ VÍNA STARŠIE AKO JEDEN ROK (PO VYZRIEVANÍ V BARIKU)

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Vzhľad: rubínová až čerešňovočervená farba. Číre.

Vôňa: stredná až vysoká intenzita. V týchto vínach sa môžu objaviť primárne, sekundárne arómy (kvasnice a/alebo pečivo) a terciárne arómy typické pre zrenie v dubových sudoch.

Chuť: výrazná, s dochuťou po zrení v dubových sudoch.

* Maximálny obsah prchavých kyselín. 13,33 miliekvivalentu na liter až do 10 stupňov alkoholu + 0,06 gramu na liter na každý stupeň alkoholu nad 10 stupňov.

* Pokiaľ ide o limitné hodnoty, ktoré nie sú stanovené, musia sa dodržať platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	12
Minimálna celková kyslosť	4 gramy na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	13,33
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	150

4. LIKÉROVÉ VÍNO „Dorado“

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Vzhľad: zlatožltá alebo zlatistá farba. Číre.

Vôňa: silná intenzita. Pretrvávajú sekundárne arómy (pečivo, kvasnice) sprevádzané drevitými terciárnymi arómami, ako sú tóny pečenia a/alebo dymu a/alebo korenín a/alebo sušeného ovocia.

Chuť: v ústach sú vyvážené, glycerolové (stredná až vysoká intenzita) s tónmi terciárnych aróm v dochuti (sušené ovocie a/alebo tóny pečenia a/alebo korenín).

* Pokiaľ ide o limitné hodnoty, ktoré nie sú stanovené, musia sa dodržať platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	15
Minimálna celková kyslosť	4 gramy na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	150

5. LIKÉROVÉ VÍNO „Pálido“

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Vzhľad: svetložltá až svetlozlatá farba. Číre.

Vôňa: silná intenzita. Pretrvávajú sekundárne a terciárne arómy, ktoré vznikajú vo fáze biologického zrenia (mandle a/alebo pekárske droždie a/alebo korenie).

Chuť: víno je v ústach vyvážené, glycerolové a v dochuti sú prítomné arómy typické pre biologické zrenie.

* Pokiaľ ide o limitné hodnoty, ktoré nie sú stanovené, musia sa dodržať platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	15
Minimálna celková kyslosť	4 gramy na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	150

6. AKOSTNÉ ŠUMIVÉ VÍNO – biele a ružové

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Vzhľad: Číre. Jemné bublinky so strednou až dlhou perzistenciou.

Vôňa: dominantné sú primárne arómy (kvetinové a/alebo ovocné) a sekundárne arómy (pečivo a/alebo kvasnice). Je výrazná, strednej až vysokej intenzity.

Chuť: v ústach vyvážená. svieža, s dobre zapracovaným oxidom uhličitým (bublinky) a jemnými tónmi sekundárnych arôm (pečivo a opečený chlieb). Mierna až vysoká intenzita chuti.

* Pokiaľ ide o limitné hodnoty, ktoré nie sú stanovené, musia sa dodržať platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	9,5
Minimálna celková kyslosť	4,7 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	0,65
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	180

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

1. Minimálna hustota výsadby nových vinohradov

Pestovateľský postup

Minimálna hustota výsadby vinohradov vysadených od roku 2019, v ktorých sa pestuje hrozno na výrobu vína s CHOP „RUEDA“, je 1 100 krov na hektár.

2. Podmienky výroby – potenciálny obsah alkoholu

Osobitný enologický postup

Minimálny potenciálny obsah alkoholu v častiach alebo jednotkových dávkach zozbieraného hrozna je 12 obj. % pri modrých odrodách a 10,5 obj. % pri bielych odrodách.

V prípade dávok hrozna určených na výrobu akostných šumivých vín je povolený minimálny potenciálny obsah alkoholu 9,5 obj. %. Tieto dávky hrozna sa nesmú použiť na výrobu iných druhov vína.

3. Výlisnosť

Osobitný enologický postup

Maximálna celková výlisnosť je 72 litrov na 100 kg hrozna.

4. Podmienky dozrievania

Osobitný enologický postup

1) Pri vínach s prívlastkom „FERMENTADO EN BARRICA“ (kvasené v drevenom sude), sa používajú dubové sudy jednak na kvasenie, jednak na vyzrievanie na kvasničných kaloch.

2) Víno s prívlastkom „Dorado“ prechádza procesom zrenia a oxidatívneho školenia, ktorý trvá najmenej štyri roky, pričom minimálne posledné dva roky pred uvedením na trh musí víno ležať v dubových sudoch.

3) Víno s prívlastkom „Pálido“ sa získava biologickým zrením, pričom minimálne posledné tri roky pred uvedením na trh musí víno ležať v dubových sudoch.

5. Relevantné obmedzenie týkajúce sa výroby vín

Biele víno vyrobené najmenej z 50 % bielych odrôd, ktoré sa považujú za hlavné odrody.

Akostné šumivé víno vyrobené najmenej zo 75 % odrôd, ktoré sa považujú za hlavné odrody.

Víno s prívlastkom „Dorado“, likérové víno, suché, získané z povolených odrôd „Palomino Fino“ a/alebo „Verdejo“.

Víno s prívlastkom „Pálido“, likérové víno, suché, získané z povolených odrôd „Palomino Fino“ a/alebo „Verdejo“.

Ružové víno vyrobené najmenej z 50 % povolených modrých odrôd viniča.

Červené víno vyrobené výlučne z povolených modrých odrôd.

5.2. *Maximálne výnosy*

1. Odrody Verdejo, Sauvignon Blanc, Chardonnay a Viognier – špalierové vedenie

10 000 kilogramov hrozna na hektár

72 hektolitrov na hektár

2. Odroda Viura – špalierové vedenie

12 000 kilogramov hrozna na hektár

86,40 hektolitrov na hektár

3. Odrody Verdejo, Sauvignon blanc, Chardonnay a Viognier – vedenie na nízkom kmienku (vedenie Gobelet)

8 000 kilogramov hrozna na hektár

57,60 hektolitrov na hektár

4. Odrody Viura a Palomino fino – vedenie na nízkom kmienku (Gobelet)

10 000 kilogramov hrozna na hektár

72 hektolitrov na hektár

5. Modré odrody

7 000 kilogramov hrozna na hektár

50,40 hektolitrov na hektár

6. Šumivé víno z odrôd Verdejo, Sauvignon blanc, Chardonnay a Viognier – špalierové vedenie

12 000 kilogramov hrozna na hektár

86,40 hektolitrov na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

1. Výrobná oblasť CHOP „Rueda“ sa nachádza na juhu provincie Valladolid. Mierne zasahuje do západnej časti provincie Segovia a na sever provincie Ávila. Tvoria ju územia týchto obcí:

v provincii 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 a Villaverde de Medina,

v provincii Ávila:

Blasconuño de Matacabras, Madrigal de las Altas Torres, Órbita (katastrálne polygóny 1, 2, 4 a 5) a Palacios de Goda (katastrálne polygóny 14, 17, 18, 19 a 20),

v provincii Segovia:

Aldeanueva del Codonal, Aldehuela del Codonal, Bernuy de Coca, Codorniz, Coca (polygón 7, zodpovedá osade 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 a Tolocirio.

2. Oblasť dozrievania vín s CHOP „Rueda“ presne zodpovedá výrobnej oblasti.

7. **Muštové odrody**

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA TINTA

MACABEO – VIURA

MERLOT

PALOMINO FINO – LISTÁN BLANCO

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO

VERDEJO

VIOGNIER

8. **Opis súvislostí**

8.1. *Víno*

Vína získavajú charakteristickú identitu najmä vplyvom kontinentálneho stredomorského podnebia (veľké teplotné rozdiely, dlhé a studené zimy, neskoré mrazy, teplé a suché letá), pôd (typicky kamenisté, bránia evapotranspirácii a umožňujú maximálny prísun slnečného svitu) a vďaka autochtónnej odrode viniča (Verdejo): biele vína z tejto oblasti vyrobené z odrody Verdejo sa vyznačujú kyslosťou, guľatosťou a aromatickým profilom Červené vína sú vďaka vynikajúcej dozretosti hrozna aromatické, vyvážené a majú dobrú štruktúru.

8.2. *Likérové víno*

Tieto vína sa v tomto regióne vyrábajú už dlho. Ide o ušľachtilé a vyzreté vína, ktoré sa vyrábajú v pivniciach a školenie prebieha vo veľkých sudoch a tankoch, aby sa dosiahla typická aróma po oxidatívnom školení. Tieto vína vyrábané s použitím oxidatívneho školenia sú posledným pozostatkom tradičnej výroby v tomto regióne a pre jedinečnosť a kvalitu ich treba chrániť.

8.3. *Akostné šumivé víno*

Jedinečný charakter autochtónnej odrody Verdejo (výnimočná kyslosť, aromatický profil a dobrý chuťový výraz) viedol miestnych vinárov k výrobe šumivých vín. Ide o kvalitné vína, ktorých odrodové vlastnosti dokonale dopĺňajú vlastnosti, ktoré sú výsledkom tradičnej metódy.

9. **Iné základné požiadavky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Požiadavky na balenie

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

fľašovanie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Keďže výrobný proces zahŕňa činnosti spojené s fľašovaním a dozrievaním vín, organoleptické a fyzikálno-chemické vlastnosti opísané v tejto špecifikácii možno zaručiť len vtedy, ak sa všetky manipulačné činnosti uskutočňujú vo výrobnej oblasti. V záujme zachovania kvality vín, zaručenia ich pôvodu a zaistenia kontrol a vzhľadom na to, že fľašovanie vín, na ktoré sa vzťahuje CHOP „Rueda", je jednou z kľúčových činností, pokiaľ ide o dosiahnutie vlastností stanovených v tejto špecifikácii výrobku, sa táto činnosť musí vykonávať v zariadeniach na plnenie vín do fliaš nachádzajúcich sa v tejto výrobnej oblasti.

Povinné údaje

Právny rámec:

právne predpisy EÚ

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis podmienky:

Na etiketách sa musí zreteľne uviesť názov zemepisné označenie „Rueda", spolu s označením „*Denominación de Origen Protegida*" (chránené označenie pôvodu) a/alebo jeho skratkou „D.O.P." (CHOP), alebo tradičné označenie „*Denominación de Origen*" (označenie pôvodu) namiesto „D.O.P. (*Denominación de Origen Protegida*)" [CHOP (chránené označenie pôvodu)].

Označenie ročníka zberu s výnimkou vín typu: dorado, pálido a akostné šumivé (biele a ružové).

V prípade akostných šumivých vín sa musí uviesť výrobná metóda.

Nepovinné údaje

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis podmienky:

— Tradičné označenia „CRIANZA", „RESERVA" a „GRAN RESERVA" podľa podmienok stanovených v osobitných normách a predpisoch a v príslušných právnych predpisoch.

— Označenie výrobnej metódy: „ROBLE" a „FERMENTADO EN BARRICA" (VYZRETÉ V BARIKU) za podmienok stanovených v osobitných normách a predpisoch, ako aj v ostatných príslušných právnych predpisoch.

— Tradičné označenia „DORADO" a „PÁLIDO" len pre takto vymedzené druhy vína, v súlade s podmienkami stanovenými v osobitných normách a predpisoch, ako aj v ostatných príslušných právnych predpisoch.

Nepovinné údaje (menšie zemepisné jednotky)

Právny rámec:

Prostredníctvom správcovskej organizácie CHOP/CHZO, ak sa tak stanovuje v členských štátoch.

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis podmienky:

Názov zemepisnej jednotky, ktorá je menšia ako zemepisné jednotky uvedené v oddieli 4 tejto špecifikácie výrobku (obce), sa môže uviesť spolu s pojmom „*Vino de Pueblo*“ (vidiecke víno), pokiaľ 85 % hrozna, z ktorého je chránené víno vyrobené, bolo zozbieraných na pozemkoch nachádzajúcich sa v príslušnej obci.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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