C/2024/1949

5.3.2024

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2024/1949)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

„Rueda“

PDO-ES-A0889-AM04

Datum obvestila: 19. december 2023

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

1. Sprememba določb o označevanju

Opis

Zahteva za spremembo navedbe leta trgatve na sekundarni etiketi (ki ne vključuje obveznih navedb) je bila črtana.

Spremenjeni sta bili točka 8(b)(3) specifikacije proizvoda in točka 9 enotnega dokumenta.

Gre za standardno spremembo, saj je to sprememba značilnosti etikete, ki ne spada v nobeno od kategorij iz člena 105(2) Uredbe (EU) št. 1308/2013 (uredba o enotni SUT).

Razlog

Ker je trajnostnost temelj novih javnih in zasebnih politik ter strategij v vinskem sektorju, je bilo odločeno, da se specifikacija proizvoda pregleda glede na njene okoljske posledice in vpliv. S tega vidika se sprememba šteje za potrebno, ker bo objektivno vplivala na proizvodnjo etiket, saj se lahko uporabijo za različna leta trgatve, ne da bi jih bilo treba uničiti kot do zdaj.

2. Vključitev pooblaščenega organa za nadzor

Opis

Vključene so bile podrobnosti o organu, pooblaščenem za preverjanje skladnosti s specifikacijo proizvoda.

Ta sprememba se nanaša na točko 9(a) specifikacije proizvoda in ne vpliva na enotni dokument.

Gre za standardno spremembo, ker ne spada v nobeno od kategorij iz člena 105(2) Uredbe (EU) št. 1308/2013 (uredba o enotni SUT).

Razlog

Za nadzorne naloge je s strani generalnega direktorja kmetijskega tehnološkega inštituta avtonomne skupnosti Kastilja in León kot pristojnega organa pooblaščen regulativni organ za označbo porekla „Rueda“, ko ta organ pridobi akreditacijo v skladu s standardom UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 „Ugotavljanje skladnosti. Zahteve za organe, ki certificirajo proizvode, procese in storitve“. Podatki o tem organu za nadzor in certificiranje:

([1]) UL L 9, 11.1.2019, str. 2.

REGULATIVNI SVET ZA ZAŠČITENO OZNAČBO POREKLA „RUEDA“
Calle Real 8
47490 Rueda – Valladolid
ŠPANIJA

tel. +34 983868248

e-naslov: direcció@dorueda.com

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime**

Rueda

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

3. Likersko vino

5. Kakovostno peneče vino

4. **Opis vina**

1. BELO VINO

KRATEK OPIS

Videz: bledo rumene do slamnato rumene barve z zlatimi ali zelenkastimi odtenki, bister.

Vonj: odkrit, srednje izrazit s prevladujočimi primarnimi sadnimi in/ali cvetličnimi in/ali travnatimi aromami.

Okus: odkrit, svež in srednje do zelo izrazitega telesa.

Pri belih vinih, ki vrejo ali se starajo v sodih, so organoleptične lastnosti prilagojene načinu pridelave. Kar zadeva videz, so lahko barve intenzivnejše (srednje do zelo intenzivne). Za vonj so značilne arome, ki nastanejo zaradi hranjenja v sodu. Okus je izrazit z dobrim taninskim ravnotežjem in pookusom po terciarnih aromah.

* Pri mejnih vrednostih, ki niso določene, se upoštevajo veljavni predpisi.

* Najvišja vsebnost hlapnih kislin. Pri belih vinih, ki vrejo in/ali se starajo v sodih, vsebnost hlapnih kislih ne sme preseči 1 g/l (izraženo kot ocetna kislina).

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	11
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,7 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	10,83
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	180

2. RDEČE VINO, STARO DO ENEGA LETA

KRATEK OPIS

Videz: rubinasto rdeče do češnjevo rdeče barve z vijoličastimi odtenki, bister.

Vonj: srednje izrazit s prevladujočimi primarnimi aromami po črnem in/ali rdečem sadju.

Okus: odkrit in malo do zelo izrazit.

* Pri mejnih vrednostih, ki niso določene, se upoštevajo veljavni predpisi.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	12
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4 grami na liter, izraženi kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	11,67
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	150

3. RDEČA VINA, STAREJŠA OD ENEGA LETA (STARANA V BARIKU)

KRATEK OPIS

Videz: rubinasto rdeče do češnjevo rdeče barve, bister.

Vonj: srednje do zelo izrazit. V teh vinih se lahko razvijejo primarne, sekundarne (po kvasu in/ali sveže pečenem kruhu) in terciarne arome, značilne za zorenje v hrastovih sodih.

Okus: izrazit s pookusom po staranju v hrastovih sodih.

* Najvišja vsebnost hlapnih kislin znaša 13,33 meq/l do 10 vol. % alkohola in se lahko dvigne za 0,06 g/l za vsak odstotek alkohola nad 10 vol. %.

* Pri mejnih vrednostih, ki niso določene, se upoštevajo veljavni predpisi.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	12
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4 grami na liter, izraženi kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	13,33
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	150

4. LIKERSKO VINO „DORADO“

KRATEK OPIS

Videz: zlato rumene do zlate barve, bister.

Vonj: precej izrazit z obstojnimi sekundarnimi aromami (po sveže pečenem kruhu, kvasu) in terciarnimi aromami, ki jih prispeva les, kot so note po praženem in/ali prekajenem in/ali začimbne note in/ali note suhega sadja.

Okus: uravnotežen, oljnat (in srednje do zelo izrazit) s pookusom, v katerem se čutijo note terciarnih arom (po suhem sadju in/ali praženem in/ali začimbah).

* Pri mejnih vrednostih, ki niso določene, se upoštevajo veljavni predpisi.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	15
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4 grami na liter, izraženi kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	150

5. LIKERSKO VINO „PÁLIDO“

KRATEK OPIS

Videz: slamnato rumene do bledo zlate barve, bister.

Vonj: precej izrazit, z obstojnimi sekundarnimi in terciarnimi aromami, ki nastanejo v fazi biološkega zorenja (po mandljih in/ali krušnem kvasu in/ali začimbah).

Okus: uravnotežen in oljnat s pookusom po značilnih aromah, nastalih pri biološkem zorenju.

* Pri mejnih vrednostih, ki niso določene, se upoštevajo veljavni predpisi.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	15
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4 grami na liter, izraženi kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	150

6. KAKOVOSTNA PENEČA VINA – belo vino in vino rosé

KRATEK OPIS

Videz: barve, z drobnimi mehurčki in srednje do dolgo obstojno peno, bister.

Vonj: prevladujejo primarne (cvetlične in/ali sadne) in sekundarne arome (po sveže pečenem kruhu in/ali kvasu). Izrazit, srednje do zelo izrazit vonj.

Okus: uravnotežen, z dobro spojenim ogljikovim dioksidom (mehurčki) in blagimi notami sekundarnih arom (po sveže pečenem kruhu in zapečenem); odkrit ter malo do zelo izrazit. Izrazit, blag do zelo izrazit okus.

* Pri mejnih vrednostih, ki niso določene, se upoštevajo veljavni predpisi.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	9,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,7 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	0,65
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	180

5. **Enološki postopki**

5.1. *Posebni enološki postopki*

1. Najmanjša gostota zasaditve za nove nasade

Pridelovalna praksa

Najmanjša gostota zasaditve vinogradov, zasajenih od leta 2019 in namenjenih pridobivanju grozdja za proizvodnjo vina z ZOP „Rueda“, je 1 100 trsov na hektar.

2. Pogoji za proizvodnjo – delež potencialnega alkohola

Posebni enološki postopek

Najmanjši delež potencialnega alkohola v grozdju v posameznih serijah grozdja je 12 vol. % za rdeče sorte vinske trte in 10,5 vol. % za bele sorte vinske trte.

Pri grozdju, namenjenem za pridobivanje kakovostnih penečih vin, pa je dovoljen najmanjši delež potencialnega alkohola v grozdju v višini 9,5 vol. %. To grozdje se ne sme uporabljati za pridelavo drugih vrst vina.

3. Donos pri stiskanju

Posebni enološki postopek

Največji skupni donos pri stiskanju je 72 litrov na 100 kg grozdja.

4. Pogoji staranja

Posebni enološki postopek

1) Pri vinih z izrazom „FERMENTADO EN BARRICA“ (vrenje v bariku) se za vrenje in zorenje na drožeh uporabljajo hrastovi sodi.

2) Postopek staranja in oksidativnega zorenja vina „dorado“ (zlato) traja najmanj štiri leta, pri čemer ga je treba v hrastovih sodih hraniti najmanj zadnji dve leti pred trženjem.

3) Vino „pálido“ (svetlo), ki se pridobi z biološkim zorenjem, je treba v hrastovih sodih hraniti najmanj zadnja tri leta pred trženjem.

5. Ustrezne omejitve pri proizvodnji vin

Belo vino je proizvedeno iz najmanj 50 % belih sort vinske trte, ki se štejejo kot glavne sorte vinske trte.

Kakovostno peneče vino je proizvedeno iz najmanj 75 % sort vinske trte, ki se štejejo kot glavne sorte vinske trte.

Vino „dorado“, suho likersko vino, je proizvedeno iz dovoljenih sort palomino fino in/ali verdejo.

Vino „pálido“, suho likersko vino, je proizvedeno iz dovoljenih sort palomino fino in/ali verdejo.

Vino rosé je proizvedeno iz najmanj 50 % dovoljenih rdečih sort vinske trte.

Rdeče vino je proizvedeno izključno iz dovoljenih rdečih sort vinske trte.

5.2. *Največji donosi*

1. Verdejo, sauvignon blanc, chardonnay in viognier v špalirju

10 000 kilogramov grozdja na hektar

72 hektolitra na hektar

2. Viura v špalirju

12 000 kilogramov grozdja na hektar

86,40 hektolitra na hektar

3. Verdejo, sauvignon blanc, chardonnay in viognier v nizki rezi (kotlasta oblika)

8 000 kilogramov grozdja na hektar

57,60 hektolitrov na hektar

4. Viura in palomino fino v nizki rezi (kotlasta oblika)

10 000 kilogramov grozdja na hektar

72 hektolitrov na hektar

5. Rdeče sorte vinske trte

7 000 kilogramov grozdja na hektar

50,40 hektolitrov na hektar

6. Peneča vina iz sort verdejo, sauvignon blanc, chardonnay in viognier v špalirju

12 000 kilogramov grozdja na hektar

86,40 hektolitra na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

1. Območje proizvodnje ZOP „Rueda“ leži na jugu pokrajine Valladolid, pri čemer manjši del tega območja na zahodu sega v pokrajino Segovija, na severu pa v Avilo. Območje proizvodnje sestavljajo naslednje občine:

pokrajina 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 in Villaverde de Medina;

pokrajina Avila:

Blasconuño de Matacabras, Madrigal de las Altas Torres, Órbita (katastrski poligoni 1, 2, 4 in 5) in Palacios de Goda (katastrski poligoni 14, 17, 18, 19 in 20);

pokrajina Segovija:

Aldeanueva del Codonal, Aldehuela del Codonal, Bernuy de Coca, Codorniz, Coca (poligon 7, ki ustreza okrožju 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 in Tolocirio.

2. Območje staranja vin, zaščitenih z ZOP „Rueda“, je popolnoma enako območju proizvodnje.

7. **Sorte vinske trte**

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA TINTA

MACABEO – VIURA

MERLOT

PALOMINO FINO – LISTÁN BLANCO

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO

VERDEJO

VIOGNIER

8. **Opis povezave**

8.1. *Vino*

Celinsko-sredozemsko podnebje (velike temperaturne razlike, mrzle in dolge zime, pozne zmrzali, vroča in suha poletja), tla (značilno skalnata ali kamnita tla, ki preprečujejo evapotranspiracijo in omogočajo zelo veliko osončenost) in avtohtona sorta vinske trte (verdejo) so bistveni, da ta vina pridobijo svojo značaj: sorta verdejo omogoča, da bela vina z območja proizvodnje izstopajo s svojimi kislinami, značilnim okusom in aromatičnim profilom. Rdeča vina so zaradi izjemno dobre zrelosti grozdja aromatična, uravnotežena in dobro strukturirana.

8.2. *Likersko vino*

Likerska vina, ki se v regiji proizvajajo že zelo dolgo, so polna in starana, proizvajajo se v podzemnih kleteh ter se starajo v velikih sodih in posodah, da pridobijo barvo in arome, značilne za oksidativno zorenje. Ta vina, pridobljena z oksidativnim zorenjem, so zadnja ostalina tradicionalne proizvodnje regije in jih je treba ohranjati zaradi njihove edinstvenosti in kakovosti.

8.3. *Kakovostna peneča vina*

Vinogradniki iz te regije so zaradi edinstvenosti avtohtone sorte verdejo (izjemne kisline, aromatični profil in zelo značilen okus) začeli pridelovati peneča vina, s čimer so pridobili zelo kakovostna vina, katerih sortne lastnosti odlično dopolnjujejo lastnosti, pridobljene s tradicionalno metodo.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)**

Zahteve glede pakiranja

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

pakiranje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Postopek obdelave vin zajema postopka stekleničenja in donegovanja v steklenici, tako da se lahko organoleptične in fizikalno-kemijske lastnosti iz te specifikacije proizvoda zagotovijo le, če vse dejavnosti, povezane s pridelavo vina, potekajo na območju proizvodnje. Da se ohrani kakovost, jamčita poreklo in nadzor nad vini, zaščitenimi z ZOP „Rueda“, ter upošteva, da je stekleničenje teh vin ena od ključnih faz za pridobitev lastnosti iz te specifikacije proizvoda, se ta postopek izvaja v polnilnicah vinskih kleti na območju proizvodnje.

Obvezne navedbe

Pravni okvir:

zakonodaja EU

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Na etiketi je na vidnem mestu treba navesti geografsko ime „Rueda“, dopolnjeno z izrazom „zaščitena označba porekla“ in/ali njegovo kratico „ZOP“ ali tradicionalnim izrazom „denominación de origen“ (označba porekla), ki nadomešča zaščiteno označbo porekla.

Navesti je treba leto trgatve, razen pri naslednjih vrstah vina: „dorado“, „pálido“ in kakovostno peneče vino (belo vino in vino rosé).

Pri kakovostnih penečih vinih je treba obvezno navesti način pridelave.

Neobvezne navedbe

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

— Tradicionalni izrazi „CRIANZA“, „RESERVA“ in „GRAN RESERVA“ se lahko uporabljajo pod pogoji iz ustreznih standardov in pravil ter drugih veljavnih predpisov.

— Navedba načina pridelave „ROBLE“ (nega v hrastu) in „FERMENTADO EN BARRICA“ (vrenje v bariku) se lahko uporabljata pod pogoji iz ustreznih standardov in pravil ter drugih veljavnih predpisov.

— Tradicionalna izraza „DORADO“ (zlato) in „PÁLIDO“ (svetlo) se lahko uporabljata le za vrste vina, opredeljene kot take, pod pogoji iz ustreznih standardov in pravil ter drugih veljavnih predpisov.

Neobvezne navedbe (manjše geografske enote)

Pravni okvir:

organ, ki ureja ZOP/ZGO, če ga države članice predvidijo

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Ime geografske enote, ki je manjša od tistih iz oddelka 4 te specifikacije proizvoda (občine), se lahko uporabi skupaj z izrazom „vino de pueblo“ (vaško vino), če 85 % grozdja, uporabljenega za proizvodnjo zaščitenega vina, izvira s parcel, ki so znotraj ustrezne občine.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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