C/2024/1949

5.3.2024

Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33

(C/2024/1949)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

”Rueda”

PDO-ES-A0889-AM04

Datum för meddelandet: 19 december 2023

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

1. Ändring av bestämmelserna om märkning

Beskrivning:

Kravet att ändra uppgiften om skördeår på sekundäretiketten (som inte innehåller de obligatoriska uppgifterna) har tagits bort.

Punkt 8 b 3 i produktspecifikationen och punkt 9 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

Detta är en standardändring eftersom det är en ändring av märkningens utformning som inte omfattas av någon av de kategorier som anges i artikel 105.2 i förordning (EU) nr 1308/2013 (förordningen om en samlad marknadsordning).

Motivering:

Införandet av nya offentliga och privata policyer och strategier med fokus på hållbarhet inom vinsektorn har föranlett beslutet att revidera produktspecifikationen med avseende på miljökonsekvenser och miljöpåverkan. Mot denna bakgrund anses den här ändringen nödvändig eftersom den kommer att ha en objektiv inverkan på tillverkningen av etiketter genom att de kan användas för flera olika skördeår och därmed inte behöver förstöras, vilket har varit fallet fram tills nu.

2. Inkludering av ett behörigt kontrollorgan

Beskrivning:

Information om det organ som har fått i uppgift att kontrollera överensstämmelsen med produktspecifikationen har lagts till.

Ändringen gäller punkt 9 a i produktspecifikationen och påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Detta är en standardändring eftersom den inte omfattas av någon av de kategorier som anges i artikel 105.2 i förordning (EU) nr 1308/2013 (förordningen om en samlad marknadsordning).

Motivering:

Kontrolluppgifterna delegeras till kontrollorganet för ursprungsbeteckningen ”Rueda” genom beslut av generaldirektören vid Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (Kastilien och Leóns jordbrukstekniska institut som är behörig myndighet) så snart som kontrollorganet har ackrediterats enligt standarden SS-EN ISO/IEC 17065:2012 ”Bedömning av överensstämmelse – Krav på organ som certifierar produkter, processer och tjänster”. Uppgifter om kontroll- och certifieringsorganet:

([1]) EUT L 9, 11.1.2019, s. 2.

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

Telefon: +34 983868248

E-post: direcció@dorueda.com

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

Rueda

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

3. Likörvin

5. Mousserande kvalitetsvin

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

1. VITT VIN

KORTFATTAD BESKRIVNING

Utseende: Blekt gul till halmgul färg med gyllene eller grönaktiga nyanser. Klart.

Arom: Rund. Måttligt intensiv, där fruktiga och/eller blommiga och/eller örtliknande primära aromer dominerar.

Smak: Rund, frisk, måttligt till mycket intensiv.

I vita viner som jästs eller lagrats på fat är de organoleptiska egenskaperna beroende av framställningsprocessen. När det gäller utseende kan färgerna vara intensivare (måttligt till mycket intensiva). Vad gäller doften framträder typiska aromer från fatlagringen. Smaken är intensiv, med balanserade tanniner och en eftersmak med inslag av tertiära aromer.

* För gränser som inte har angetts ska gällande lagstiftning följas.

* Högsta halt av flyktiga syror: För vita viner som jästs och/eller lagrats på fat får halten av flyktiga syror inte överstiga 1 g/l uttryckt som ättiksyra.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	11
Lägsta totala syrahalt	4,7 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	10,83
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	180

2. RÖDA VINER YNGRE ÄN ETT ÅR

KORTFATTAD BESKRIVNING

Utseende: Rubinröd till körsbärsröd färg med nyanser av violett. Klart.

Arom: Måttligt intensiv, där de primära aromerna av blå och/eller röda bär dominerar.

Smak: Rund, lätt till mycket intensiv.

* För gränser som inte har angetts ska gällande lagstiftning följas.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	12
Lägsta totala syrahalt	4 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	11,67
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	150

3. RÖDA VINER ÄLDRE ÄN ETT ÅR (FATLAGRADE)

KORTFATTAD BESKRIVNING

Utseende: Rubinröd till körsbärsröd färg. Klart.

Arom: Måttligt till mycket intensiv. Vinerna kan ha primära aromer, sekundära aromer (av jäst och/eller bröd) och tertiära aromer från lagringen på ekfat.

Smak: Rund, med en eftersmak med inslag från lagringen på ekfat.

* Högsta halt av flyktiga syror: 13,33 milliekvivalenter per liter + 0,06 g/l för varje procent alkohol över 10.

* För gränser som inte har angetts ska gällande lagstiftning följas.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	12
Lägsta totala syrahalt	4 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	13,33
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	150

4. LIKÖRVIN – Gyllene (”Dorado”)

KORTFATTAD BESKRIVNING

Utseende: Gyllengul eller gyllene färg. Klart.

Arom: Mycket intensiv. De sekundära aromerna (av bröd, jäst) finns kvar tillsammans med de tertiära aromerna från fatet, t.ex. brända och/eller rökiga och/eller kryddiga aromer eller aromer av torkad frukt.

Smak: Balanserad, oljig (måttligt till mycket intensiv), med en eftersmak med inslag av tertiära aromer (inslag av torkad frukt och/eller brända aromer och/eller kryddor).

* För gränser som inte har angetts ska gällande lagstiftning följas.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	15
Lägsta totala syrahalt	4 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	150

5. LIKÖRVIN – Ljust (”Pálido”)

KORTFATTAD BESKRIVNING

Utseende: Halmgul eller ljust gyllene färg. Klart.

Arom: Mycket intensiv. Sekundära och tertiära aromer från den biologiska lagringsprocessen finns kvar (inslag av mandel och/eller brödjäst och/eller kryddor).

Smak: Balanserad, oljig, med en eftersmak med inslag av aromerna från den biologiska lagringen.

* För gränser som inte har angetts ska gällande lagstiftning följas.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	15
Lägsta totala syrahalt	4 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	150

6. MOUSSERANDE KVALITETSVIN, vitt vin och rosévin

KORTFATTAD BESKRIVNING

Utseende: Klart. Fina bubblor med medellång till lång eftersmak.

Arom: De primära aromerna (av blommor och/eller frukt) och sekundära aromerna (av bröd och/eller jäst) dominerar. Rund, måttligt till mycket intensiv.

Smak: Balanserad. Frisk, med välintegrerad koldioxid (bubblor) och antydan av sekundära aromer (bröd och brända aromer). Rund, lätt till mycket intensiv.

* För gränser som inte har angetts ska gällande lagstiftning följas.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	9,5
Lägsta totala syrahalt	4,7 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	0,65
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	180

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1. *Särskilda oenologiska metoder*

1. Lägsta planteringstäthet för nyplantering

Odlingsmetod

För vinodlingar som producerar druvor för viner som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Rueda” och som planteras från och med 2019 ska planteringstätheten vara minst 1 100 vinstockar per hektar.

2. Villkor för vinframställning – potentiell alkoholhalt

Särskilda oenologiska metoder

Lägsta potentiella alkoholhalt för varje enskilt parti som skördas ska vara 12 volymprocent för blå druvsorter och 10,5 volymprocent för gröna druvsorter.

För druvor avsedda för mousserande kvalitetsvin tillåts en lägsta potentiell alkoholhalt på 9,5 volymprocent. Dessa druvor får inte användas för tillverkning av andra vintyper.

3. Avkastning vid utvinning

Särskilda oenologiska metoder

Högsta totala avkastning vid utvinning är 72 liter per 100 kg druvor.

4. Lagringsvillkor

Särskilda oenologiska metoder

1) – För viner med beteckningen ”FERMENTADO EN BARRICA” (jästa på fat) måste ekfat användas både för jäsningen och för lagringen tillsammans med jäsningsresterna.

2) – ”Vino Dorado” (gyllene vin) måste genomgå en lagrings- och oxidationsprocess under minst fyra år, och vinet måste lagras i ekbehållare i minst två år innan det saluförs.

3) – ”Vino Pálido” (ljust vin) erhålls genom biologisk lagring, och vinet måste vara kvar på ekfat i minst tre år innan det saluförs.

5. Relevanta restriktioner för vinframställning

Vitt vin, till minst 50 % framställt av de gröna druvsorter som anses som primära druvsorter.

Mousserande kvalitetsvin, till minst 75 % framställt av de druvsorter som anses som primära druvsorter.

Gyllene vin (”Vino Dorado”), torrt likörvin av de godkända druvsorterna palomino fino och/eller verdejo.

Ljust vin (”Vino Pálido”), torrt likörvin av de godkända druvsorterna palomino fino och/eller verdejo.

Rosévin måste till minst 50 % vara framställt av de godkända blå druvsorterna.

Rött vin måste uteslutande vara framställt av de godkända blå druvsorterna.

5.2. *Högsta avkastning*

1. Verdejo, sauvignon blanc, chardonnay och viognier (spaljerade)

10 000 kg druvor per hektar

72 hektoliter per hektar

2. Viura (spaljerad)

12 000 kg druvor per hektar

86,40 hektoliter per hektar

3. Verdejo, sauvignon blanc, chardonnay och viognier (låga vinstockar – gobeletformade)

8 000 kg druvor per hektar

57,60 hektoliter per hektar

4. Viura och palomino fino (låga vinstockar – gobeletformade)

10 000 kg druvor per hektar

72 hektoliter per hektar

5. Blå druvsorter

7 000 kg druvor per hektar

50,40 hektoliter per hektar

6. Mousserande viner framställda av verdejo, sauvignon blanc, chardonnay och viognier (spaljerade)

12 000 kg druvor per hektar

86,40 hektoliter per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

1 – Produktionsområdet för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Rueda” är beläget söder om provinsen Valladolid, och omfattar delvis den västra delen av provinsen Segovia och den norra delen av provinsen Ávila. Produktionsområdet omfattar följande kommuner:

Provinsen 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 och Villaverde de Medina.

Provinsen Ávila:

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

Provinsen Segovia:

Aldeanueva del Codonal, Aldehuela del Codonal, Bernuy de Coca, Codorniz, Coca (polygon 7, som tillhör distriktet 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 och Tolocirio.

2. – Lagringsområdet för viner som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Rueda” är detsamma som produktionsområdet.

7. **Huvudsakliga druvsorter**

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA TINTA

MACABEO – VIURA

MERLOT

PALOMINO FINO – LISTÁN BLANCO

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO

VERDEJO

VIOGNIER

8. **Beskrivning av samband**

8.1. *Vin*

Det kontinentala medelhavsklimatet (med stora temperaturskillnader, långa, kalla vintrar, sen frost och varma, torra somrar), jordmånen (vanligtvis grusiga eller steniga jordar som förhindrar evapotranspiration och möjliggör maximal solbestrålning) och den inhemska druvsorten (verdejo) är faktorer som är centrala för att skapa vinernas karakteristiska personlighet: verdejodruvan ger de vita vinerna från området deras speciella syrlighet, munkänsla och aromatiska profil. När det gäller de röda vinerna ger de utmärka mognadsförhållandena för druvorna dessa viner en aromatisk, balanserad och välstrukturerad karaktär.

8.2. *Likörvin*

Dessa viner har framställts i området sedan långt tillbaka: lagrade dessertviner som framställts i underjordiska vinkällare och lagrats på stora fat eller i behållare för att uppnå den färg och arom som är kännetecknande för oxidativ lagring. Dessa viner som genomgår oxidativ lagring är det sista som återstår av de traditionella metoderna för vinframställning i området, och måste bevaras på grund av sina unika egenskaper och sin kvalitet.

8.3. *Mousserande kvalitetsvin*

De unika egenskaperna hos den inhemska druvsorten verdejo (exceptionell syrlighet, aromatisk profil och god munkänsla) har uppmuntrat vinproducenterna i området till att producera mousserande viner. Resultatet är viner av hög kvalitet där druvsorternas karaktär på ett perfekt sätt kompletterar de egenskaper som är en följd av de traditionella framställningsmetoderna.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Förpackningskrav

Rättslig ram:

I nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Förpackning i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Vinframställningsprocessen omfattar både tappning och lagring på flaska, vilket innebär att de organoleptiska egenskaper som beskrivs i produktspecifikationen endast kan garanteras om hela vinhanteringsverksamheten äger rum inom produktionsområdet. Mot bakgrund av att tappningen av de viner som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Rueda” är en avgörande faktor för att skapa de egenskaper som beskrivs i produktspecifikationen måste därför, för att skydda kvaliteten, garantera ursprunget och säkerställa kontroll, denna verksamhet äga rum i vinerierna vid de buteljeringsanläggningar som finns i produktionsområdet.

Obligatoriska uppgifter

Rättslig ram:

EU-rätten

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Det geografiska namnet ”Rueda”, följt av beteckningen ”Denominación de Origen Protegida” (skyddad ursprungsbeteckning) och/eller initialerna ”DOP” (SUB) eller det traditionella uttrycket ”Denominación de Origen” (ursprungsbeteckning), som ersätter beteckningen ”DOP” (”Denominación de Origen Protegida”) (SUB, skyddad ursprungsbeteckning) ska inkluderas på framträdande plats på etiketterna.

Skördeåret måste anges, förutom för följande vintyper: gyllene viner (”Dorado”), ljusa viner (”Pálido”) och mousserande kvalitetsviner (vita viner och roséviner).

För mousserande kvalitetsviner måste produktionsmetoden anges.

Frivilliga uppgifter

Rättslig ram:

I nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

— De traditionella termerna ”CRIANZA”, ”RESERVA” och ”GRAN RESERVA”, i enlighet med de villkor som fastställs i särskilda standarder och bestämmelser samt i tillämplig lagstiftning.

— Beteckningen för produktionsmetoden: ”ROBLE” (ek) och ”FERMENTADO EN BARRICA” (jäst på fat), i enlighet med de villkor som fastställs i särskilda standarder och bestämmelser samt i övrig tillämplig lagstiftning.

— De traditionella termerna ” DORADO” (gyllene) och ”PÁLIDO” (ljust) endast för de viner som definieras som sådana, i enlighet med de villkor som anges i särskilda standarder och bestämmelser samt i övrig tillämplig lagstiftning.

Obligatoriska uppgifter (mindre geografiska enheter)

Rättslig ram:

Genom en organisation som förvaltar skyddade ursprungsbeteckningar eller skyddade geografiska beteckningar, om medlemsstaterna föreskriver detta.

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Namnet på en av de mindre geografiska enheter som anges i avsnitt 4 i produktspecifikationen (kommuner) får användas tillsammans med beteckningen ”Vino de Pueblo” (vin från den lokala orten) under förutsättning att minst 85 % av de druvor av vilka det skyddade vinet framställts kommer från odlingar i den aktuella kommunen.

Länk till produktspecifikationen

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