C/2025/3217

12.6.2025

Zveřejnění oznámení schválené standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/3217)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Rueda“

PDO-ES-A0889-AM05 – 13.5.2025

1. **Název produktu**

„Rueda“

2. **Druh zeměpisného označení**

☒ Chráněné označení původu (CHOP)

☐ Chráněné zeměpisné označení (CHZO)

☐ Zeměpisné označení

3. **Odvětví**

☐ Zemědělské produkty

☒ Vína

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Španělsko

5. **Orgán členského státu sdělující standardní změnu**

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (Ministerstvo zemědělství, rybolovu a výživy) Dirección General de Alimentación (Generální ředitelství pro potraviny) Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios (Odbor pro kontrolu kvality potravin a zemědělsko-potravinářské laboratoře)

6. **Důvod pro standardní změnu**

Není dána žádná z okolností podle čl. 24 odst. 3 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních.

7. **Popis schválené standardní změny (standardních změn)**

1. ZMĚNA ORGANOLEPTICKÉHO POPISU U BÍLÉHO VÍNA

Popis:

Barva bílého vína se mění z „bledě žluté až slámově žluté“ na „bledě žlutou až jantarovou“. U bílých vín, která kvasila v sudech nebo zrála, se slova „a po čichové stránce budou vykazovat aromata příznačná pro kontakt se sudem. Jejich chuť bude intenzivní“ nahrazují slovy, „po čichové stránce budou vykazovat aromata příznačná pro kontakt se sudem a/nebo po chuťové stránce budou intenzivní“.

[1] Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Změna se týká bodu 2.2 specifikace a bodu 4 jednotného dokumentu.

Změna tedy neodpovídá žádnému z druhů uvedených v čl. 24 odst. 3 NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních.

Odůvodnění:

Pravidla se přizpůsobují místní produkci, která pracuje s potenciálem a všestranností odrůdy Verdejo, aniž by to znamenalo jakékoliv vady ve víně.

2. ZMĚNA OMEZENÍ, POKUD JDE O VINIFIKACI, U BÍLÉHO VÍNA

Popis:

U bílých vín platilo pravidlo, že nejméně 50 % hroznů používaných pro jejich výrobu musí pocházet z hlavních bílých odrůd. Nyní z těchto odrůd bude muset pocházet 75 % hroznů.

Změna se týká bodu 3.c specifikace a bodu 5 jednotného dokumentu.

Jedná se o standardní změnu, protože se nemění podstatné vlastnosti produktu a není dotčena souvislost. Ve skutečnosti dochází k posílení příznačných vlastností původních odrůd, jež určují profil vín nesoucích toto CHOP. Změna neodpovídá žádnému z druhů uvedených v čl. 24 odst. 3 NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních.

Odůvodnění:

Vzhledem k tomu, že se rozšiřuje seznam povolených odrůd o nové, které už místní vinařství ve své produkci delší dobu používají, považuje se za nutné zvýšit minimální nezbytný podíl hlavních odrůd, aby byly zachovány příznačné vlastnosti vín s tímto CHOP.

3. ZMĚNY V ODRŮDÁCH

Popis:

V rámci CHOP se zavádí nové odrůdy. Z bílých odrůd: Riesling, Garnacha Blanca, Moscatel de grano menudo, Moscatel de Alejandría a Gewürztraminer; a z modrých odrůd: Cenicienta a Bruñal.

Chardonnay, Viognier a Cenicienta budou navíc považovány za hlavní odrůdy.

Změna se týká bodu 6 specifikace a bodu 7 jednotného dokumentu.

Jedná se o standardní změnu, neboť příznačné a specifické vlastnosti vína s CHOP Rueda popsané v souvislosti zůstávají zachovány. Změna neodpovídá žádnému z druhů uvedených v čl. 24 odst. 3 NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních.

Odůvodnění:

U hlavních bílých odrůd zařazených do CHOP byly provedeny ochutnávky, které je naslepo srovnávaly s produkcí v jiných referenčních vinařských oblastech. Realizovala je degustační komise pro chráněné označení Rueda a závěry, pokud jde o kvalitu, byly velmi uspokojivé. Místní kultura výroby a specializace na bílé odrůdy, jakož i skutečnost, že předmětné kultivary se v regionu Rueda pěstují už dlouho, dovolují vinařům vyvíjet ze zařazovaných odrůd prvotřídní produkty.

Modrá odrůda Cenicienta byla nedávno zařazena na seznam moštových odrůd povolených v Kastilii a Leónu (rozhodnutí ze dne 5. března 2024 zveřejněné ve věstníku BOCYL dne 10. května 2024), a sice v návaznosti na projekt výzkumu původních odrůd, který prováděl ITACyL (Zemědělský technologický institut Kastilie a Leónu). Produkty, které tato instituce experimentálně vyvinula a které byly představeny předním odborníkům světové úrovně na různých degustacích, potvrdily osobitost a jedinečnost této objevené původní odrůdy v regionu Rueda.

Co se týče nově zařazených vedlejších odrůd, i tyto kultivary se v oblasti vymezené pro CHOP pěstují už mnoho let. Výsledky jsou přitom výborné a vína, která jsou z nich vyráběna a CHOP se na ně nevztahuje, jsou dobře přijímána. Stejně jako v případě vín vyráběných z původně vedlejších odrůd, jež budou nyní považovány za hlavní, byla i vína z odrůd, které se nově zavádějí jako vedlejší, předložena degustační komisi pro toto CHOP. Do zmiňované degustační komise byli náhodně vybráni posuzovatelé z řad členů a vína byla hodnocena naslepo. Degustace probíhala podle organoleptických deskriptorů stanovených v platné specifikaci CHOP Rueda a výsledky byly velmi uspokojivé, pročež lze konstatovat, že z daných odrůd jde vyrábět vína, u kterých je zachován charakteristický profil příznačný pro CHOP Rueda.

4. ZMĚNY V MAXIMÁLNÍCH VÝNOSECH

Popis:

Pro každou nově zařazovanou bílou odrůdu se stanoví maximální výnosy hroznů a vína na hektar.

Změna se týká bodu 5 specifikace a bodu 5 jednotného dokumentu.

Jedná se o standardní změnu, neboť příznačné a specifické vlastnosti vína s CHOP Rueda popsané v souvislosti zůstávají zachovány. Změna neodpovídá žádnému z druhů uvedených v čl. 24 odst. 3 NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních.

Odůvodnění:

Je zapotřebí změnit oddíl o výnosech tak, aby zahrnoval nově zařazované odrůdy a aby zároveň zůstaly zachovány maximální limity vytyčené pro odrůdy ve vymezené oblasti v souladu s místním produkčním potenciálem pro výrobu vín s vlastnostmi a požadavky podle specifikace CHOP Rueda.

5. AKTUALIZACE PRÁVNÍCH PŘEDPISŮ

Popis:

Dochází k aktualizaci odkazů na předpisy týkající se CHOP Rueda a jeho regulační rady.

Změna se týká bodu 8.a specifikace a nemá vliv na jednotný dokument.

Změna neodpovídá žádnému z druhů uvedených v čl. 24 odst. 3 NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních.

Odůvodnění:

Při příležitosti změny specifikace výrobku se provádí i tato aktualizace.

6. ZMĚNY, POKUD JDE O VÝRAZY POUŽÍVANÉ PŘI OZNAČOVÁNÍ

Popis:

Mezi výrazy používané při označování se doplňuje tradiční výraz „Vino Generoso“ a výraz „Gran Vino de Rueda“ a stanoví se podmínky pro jejich používání. Mění se také výraz, který má doprovázet menší zeměpisné jednotky (obce), a to z „Vino de Pueblo“ na „Vino de“.

Změna se týká bodu 8.b.3 specifikace a bodu 9 jednotného dokumentu.

Změna neodpovídá žádnému z druhů uvedených v čl. 24 odst. 3 NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních.

Odůvodnění:

Ve specifikaci už se tradiční výraz „Vino Generoso“ u likérových vín typu „Pálido“ a „Dorado“ sice používá, ale s ohledem na nedávnou úpravu tohoto tradičního výrazu (prováděcí nařízení Komise (EU) 2024/217 ze dne 11. ledna 2024) se předmětný výraz a nové podmínky pro jeho používání výslovně doplňují do oddílu o označování.

Do oddílu pro označování se také doplňuje nový typ produktu „Gran Vino de Rueda“, který se přizpůsobuje jak potenciálu hroznů odrůdy Verdejo, uznávané předními vinařskými autoritami, tak novým globálním gastronomickým trendům, které si stále více žádají tento druh produkce s vyšší přidanou hodnotou.

Také je třeba odstranit slovo „Pueblo“ z označení vín „Vinos de Pueblo“, aby bylo možné uvést předmětnou menší zeměpisnou jednotku. Při jejím uvedením by toto slovo bylo nadbytečné.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název**

Rueda

2. **Typ zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

3. Likérové víno

5. Jakostní šumivé víno

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

— 22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

4. **Popis vína (vín)**

1. BÍLÁ VÍNA

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Vzhled: vína jsou bledě žlutá až jantarová se zlatými nebo zelenkavými odstíny a jsou čistá.

Vůně: příznačná, středně intenzivní s převahou ovocných a/nebo květinových a/nebo bylinných primárních aromat.

Chuť: příznačná, svěží, se středním až výrazným tělem.

U bílých vín, která kvasila v sudech nebo zrála, se do organoleptických vlastností promítá způsob výroby. Z vizuálního hlediska mohou mít vína intenzivnější (středně až výrazně sytou) barvu, po čichové stránce budou vykazovat aromata příznačná pro kontakt se sudem a/nebo po chuťové stránce budou intenzivní, s dobrým vyjádřením třísloviny a v dochuti zůstanou stopy terciárních aromat.

* U parametrů, pro které nejsou limity stanoveny, musí být dodržena platná legislativa.

* Maximální obsah těkavých kyselin U bílých vín, která prošla kvašením a/nebo zráním v sudu, nesmí obsah těkavých kyselin přesáhnout 1 g/l (vyjádřeno obsahem kyseliny octové).

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 11

— Minimální celková kyselost: 4,7 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 10,83

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 180

2. ROČNÍ ČERVENÁ VÍNA

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Vzhled: vína mají rubínově až třešňově červenou barvu s fialkovými tóny a jsou čistá.

Vůně: středně intenzivní, převažují primární aromata černého a/nebo červeného ovoce.

Chuť: příznačná, mírně až silně intenzivní.

* U parametrů, pro které nejsou limity stanoveny, musí být dodržena platná legislativa.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 12

— Minimální celková kyselost: 4 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 11,67

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 150

3. ČERVENÁ VÍNA STARŠÍ JEDNOHO ROKU (VYZRÁLÁ V SUDU)

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Vzhled: vína mají rubínově až třešňově červenou barvu a jsou čistá.

Vůně: středně až silně intenzivní. Ve vínech mohou být přítomna primární aromata, sekundární aromata (kvasnice a/nebo pečivo) a terciární aromata příznačná pro školení v dubovém sudu.

Chuť: příznačná, v dochuti jsou patrné stopy školení v dubovém sudu.

* Maximální obsah těkavých kyselin (meq/l): 13,33 do 10 % objemových + 0,06 g/l za každý stupeň nad 10 % objemovými.

* U parametrů, pro které nejsou limity stanoveny, musí být dodržena platná legislativa.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 12

— Minimální celková kyselost: 4 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 13,33

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 150

4. LIKÉROVÁ VÍNA – „Dorado“

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Vzhled: vína jsou zlatě žlutá či zlatá a jsou čistá.

Vůně: silně intenzivní. Ve vínech jsou zachována sekundární aromata (pečivo, kvasnice) a terciární aromata pocházející ze dřeva (pražená a/nebo kouřová a/nebo kořeněná a/nebo aromata připomínající suché plody).

Chuť: vína jsou vyvážená, vazká, středně až silně intenzivní a v dochuti jsou patrná terciární aromata (suché plody a/nebo pražené a/nebo kořeněné pozadí).

* U parametrů, pro které nejsou limity stanoveny, musí být dodržena platná legislativa.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 15

— Minimální celková kyselost: 4 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 150

5. LIKÉROVÁ VÍNA – „Pálido“

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Vzhled: vína mají slámově žlutou až bledě zlatou barvu a jsou čistá.

Vůně: silně intenzivní. Ve vínech jsou zachována sekundární a terciární aromata, která vznikla v průběhu biologického zrání (aromata mandlí a/nebo pekařského droždí a/nebo kořeněná aromata).

Chuť: vína jsou vyvážená, vazká a v dochuti jsou stopy aromat příznačných pro biologické zrání.

* U parametrů, pro které nejsou limity stanoveny, musí být dodržena platná legislativa.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 15

— Minimální celková kyselost: 4 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 150

6. JAKOSTNÍ ŠUMIVÁ VÍNA, bílá a růžová

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Vzhled: vína jsou čistá, s jemnými bublinkami a středně dlouhým až dlouhým perlením.

Vůně: ve vínech převažují primární aromata (květinová a/nebo ovocná) a sekundární aromata (pečivo a/nebo kvasnice). Vůně je příznačná a středně až silně intenzivní.

Chuť: vína se vyznačují vyvážeností, svěžestí, dobře vázaným oxidem uhličitým a nenápadnými stopami sekundárních aromat (aromat připomínajících pečivo a pražených aromat). Chuť je příznačná a mírně až silně intenzivní.

* U parametrů, pro které nejsou limity stanoveny, musí být dodržena platná legislativa.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 9,5

— Minimální celková kyselost: 4,7 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 0,65

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 180

5. **Vinařské postupy**

5.1 *Zvláštní enologické postupy*

1. Minimální hustota výsadby u nových vinic

Pěstitelský postup

Vinice určené k pěstování hroznů pro výrobu vína s CHOP „RUEDA“, které budou založeny počínaje rokem 2019, musí mít minimální hustotu výsadby 1 100 keřů na hektar.

2. Podmínky výroby – potenciální obsah alkoholu v hroznech

Zvláštní enologický postup

Minimální potenciální obsah alkoholu u každé sklízené šarže hroznů činí 12 % obj. v případě modrých odrůd a 10,5 % obj. v případě odrůd bílých.

U šarží, které jsou určeny k výrobě jakostních šumivých vín, se připouští minimální potenciální obsah alkoholu 9,5 % obj. Tyto šarže hroznů nelze použít pro výrobu jiných druhů vín.

3. Výlisnost

Zvláštní enologický postup

Maximální celková výlisnost činí 72 litrů na 100 kg hroznů.

4. Podmínky zrání

Zvláštní enologický postup

1. U vín označovaných výrazem „FERMENTADO EN BARRICA“ se ve fázi kvašení i ve fázi zrání na kvasničných kalech používají dubové sudy.

2. Víno označované jako „Dorado“ se podrobuje stáření a oxidativnímu zrání po dobu nejméně čtyř let, přičemž víno musí být alespoň po dva poslední roky, jež předcházejí jeho uvedení na trh, v dubové nádobě.

3. Víno s označením „Pálido“ se získává biologickým zráním a musí být alespoň po tři poslední roky, jež předcházejí jeho uvedení na trh, v dubovém sudu.

5. Relevantní omezení, pokud jde o výrobu vín

Bílá vína – nejméně 75 % hroznů používaných pro výrobu musí pocházet z hlavních bílých odrůd.

Jakostní šumivá vína – nejméně 75 % hroznů používaných pro výrobu musí pocházet z hlavních odrůd.

Suchá likérová vína s označením „Dorado“ – hrozny používané pro výrobu musí pocházet z povolených odrůd Palomino Fino a/nebo Verdejo.

Suchá likérová vína s označením „Pálido“ – hrozny používané pro výrobu musí pocházet z povolených odrůd Palomino Fino a/nebo Verdejo.

Růžová vína – nejméně 50 % hroznů používaných pro výrobu musí pocházet z povolených modrých odrůd.

Červená vína – hrozny používané pro výrobu musí pocházet výhradně z povolených modrých odrůd.

5.2 *Maximální výnosy*

1. Verdejo, Sauvginon Blanc, Chardonnay, Viognier, Riesling, Garnacha Blanca, Moscatel de grano menudo, Moscatel de Alejandría a Gewürztraminer (na drátěnce) a Viura a Palomino fino (bez drátěnky)

   10 000 kg hroznů/ha

   72 hl/ha

2. Viura (na drátěnce)

   12 000 kg hroznů/ha

   86,40 hl/ha

3. Verdejo, Sauvginon Blanc, Chardonnay, Viognier, Riesling, Garnacha Blanca, Moscatel de grano menudo, Moscatel de Alejandría a Gewürztraminer (bez drátěnky)

   8 000 kg hroznů/ha

   57,60 hl/ha

4. Modré odrůdy

   7 000 kg hroznů/ha

   50,40 hl/ha

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

1. Oblast produkce vymezená pro CHOP „RUEDA“ se nachází na jihu provincie Valladolid a mírně zasahuje do západní části provincie Segovia a do severní části provincie Ávila. Oblast produkce zahrnuje území níže uvedených obcí: provincie 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; provincie Ávila: Blasconuño de Matacabras, Madrigal de las Altas Torres, Órbita (katastrální území 1, 2, 4 a 5) a Palacios de Goda (katastrální území 14, 17, 18, 19 a 20); provincie Segovia: Aldeanueva del Codonal, Aldehuela del Codonal, Bernuy de Coca, Codorniz, Coca (katastrální území 7, odpovídající vesnici 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. Oblast zrání vín způsobilých pro CHOP „RUEDA“ přesně odpovídá oblasti produkce.

7. **Moštová odrůda (odrůdy)**

BRUÑAL – ALBARÍN TINTO

CABERNET SAUVIGNON

CENICIENTA

CHARDONNAY

GARNACHA BLANCA

GARNACHA TINTA

GEWÜRZTRAMINER

MACABEO – VIURA

MERLOT

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

PALOMINO FINO – LISTÁN BLANCO

RIESLING

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO

VERDEJO

VIOGNIER

8. **Popis souvislosti (souvislostí)**

8.1 VÍNA

Středomořské kontinentální podnebí (s velkými teplotními rozdíly, chladnými a dlouhými zimami, pozdními mrazy a teplými a suchými léty), půdní poměry (typicky štěrkovité a kamenité pozemky s utlumeným celkovým výparem a maximálním osluněním) a původní odrůda (Verdejo) jsou klíčovými faktory pro dosažení osobitých rysů příznačných pro tato vína. Bílá vína z vymezené oblasti vynikají díky odrůdě Verdejo svou kyselkavostí, chuťovým výrazem a aromatickým profilem. Červená vína jsou pak díky vynikajícímu dozrávání hroznů aromatická, vyvážená a dobře strukturovaná.

8.2 LIKÉROVÁ VÍNA

Jedná se o vína, která se ve vymezené oblasti vyrábí odpradávna. Jsou ušlechtilá a vyzrálá. Vyrábí se v podzemních sklepích a ponechávají se stárnout ve velkých sudech, kde vlivem oxidativního zrání nabývají typické barvy a typického aromatu. Tato vína podrobovaná oxidativnímu zrání jsou posledním pozůstatkem místní tradiční produkce, kterou je pro její jedinečnost a kvalitu nutno zachovat.

8.3 JAKOSTNÍ ŠUMIVÁ VÍNA

Jedinečný charakter původní odrůdy Verdejo (výjimečná kyselost, aromatický profil a dobrý chuťový výraz) motivoval místní vinaře k výrobě šumivých vín. U těch se dociluje vysoké kvality, která je výsledkem dokonalého spojení odrůdových vlastností s vlastnostmi, jež vína získávají tradiční výrobní metodou.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Požadavky na balení

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Stáčení ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Jelikož proces výroby vína zahrnuje lahvování a dozrávání, mohou být organoleptické a fyzikálně-chemické vlastnosti popsané ve specifikaci zaručeny pouze tehdy, když veškerá manipulace s vínem probíhá v oblasti produkce. Vzhledem k tomu, že stáčení vín s CHOP „RUEDA“ do lahví patří k operacím, které mají zásadní význam pro dosažení vlastností stanovených ve specifikaci, provádí se tato operace (v zájmu zachování kvality, zaručení původu a zajištění kontroly) ve stáčírnách v oblasti produkce.

Povinné údaje

Právní rámec:

Právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Na etiketách musí být zřetelně vyobrazen zeměpisný název „RUEDA“ spolu s výrazem „Denominación de Origen Protegida“ (chráněné označení původu) a/nebo jeho španělskou zkratkou „DOP“. Výraz „Denominación de Origen Protegida“ může být nahrazen tradičním výrazem „Denominación de Origen“ (označení původu).

Dalším povinným údajem na etiketách vín je rok sklizně, s výjimkou vín „Dorado“, „Pálido“ a jakostních šumivých vín (bílých a růžových).

U jakostních šumivých vín musí být uvedena informace o výrobní metodě.

Nepovinné údaje

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

— Tradiční výrazy „CRIANZA“, „RESERVA“ a „GRAN RESERVA“ za podmínek stanovených ve specifických předpisech a příslušné legislativě.

— Výrazy informující o výrobní metodě – „ROBLE“ a „FERMENTADO EN BARRICA“ – za podmínek stanovených ve specifických předpisech a v ostatní příslušné legislativě.

— Tradiční výrazy „DORADO“ a „PÁLIDO“ pouze u druhů vín, které jsou tak definovány, a to za podmínek stanovených ve specifických předpisech a v ostatní příslušné legislativě.

— Tradiční výraz „VINO GENEROSO“ podle podmínek jeho použití.

— Výraz „GRAN VINO DE RUEDA“ u vín, která splňují stanovené podmínky.

Nepovinné údaje (menší zeměpisné jednotky)

Právní rámec:

Vytyčí jej organizace odpovědná za CHOP/CHZO, pokud jej členské státy vyžadují.

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Při označování je možné použít název některé z menších zeměpisných jednotek (obcí) uvedených v bodě 4 specifikace spolu s výrazem „Vino de“, jestliže 85 % hroznů, které byly pro výrobu vína použity, pocházelo z pozemků nacházejících se v dané obci.

Odkaz na specifikaci

https://www.itacyl.es/documents/20143/342640/PCC+DOP+RUEDA_Rev+4.1.pdf/1f9d4b81-88a1-6edb-5a5b-ddaf6e16edb4?t=1730195765157