C/2025/3217

12.6.2025

Veröffentlichung der Mitteilung einer genehmigten Standardänderung der Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2025/3217)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Rueda“

PDO-ES-A0889-AM05 — 13.5.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Rueda“

2. **Art der geografischen Angabe**

☒ geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

☐ geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

☐ geografische Angabe (g.A.)

3. **Sektor**

☐ landwirtschaftliche Erzeugnisse

☒ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Spanien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Dirección General de Alimentación. Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios.

6. **Einstufung als Standardänderung**

Die Änderungen entsprechen keiner der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten.

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

1. ÄNDERUNG DER ORGANOLEPTISCHEN BESCHREIBUNG DES WEIßWEINS

Beschreibung:

Die Beschreibung der Farbe des Weins wird von „Blassgelb bis strohgelb“ geändert zu „Blassgelb bis bernsteinfarben“. Bei im Fass vergorenen oder ausgebauten Weißweinen wird „beim Geruch erscheinen eigene Barriquearomen und der Geschmack wird intensiv“ ersetzt durch „beim Geruch erscheinen eigene Barriquearomen und/oder der Geschmack wird intensiv“.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Diese Änderung betrifft Nummer 2.2 der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigen Dokuments.

Diese Änderung fällt unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten.

Begründung:

Diese Änderung ist eine Anpassung an die Weine, die in der Region erzeugt werden hinsichtlich des Potenzials und der Vielseitigkeit der Verdejo-Trauben, ohne dass dies in irgendeiner Weise einen Weinfehler darstellt.

2. ÄNDERUNG DER EINSCHRÄNKUNGEN BEI DER WEIßWEINBEREITUNG

Beschreibung:

Der Weißwein muss nun statt mit mindestens 50 % der als Hauptsorten angegebenen weißen Keltertraubensorten, mit mindestens 75 % dieser Sorten erzeugt werden.

Diese Änderung betrifft Nummer 3 Buchstabe c der Produktspezifikation und Punkt 5 des Einzigen Dokuments.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da die wesentlichen Merkmale des Erzeugnisses beibehalten werden und sich die Änderung nicht auf den Zusammenhang auswirkt. Tatsächlich verstärken sich die spezifischen Eigenschaften der einheimischen Rebsorten, die das Profil der Weine mit der g.U. bestimmen. Diese Änderung fällt unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten.

Begründung:

Da die Liste der zugelassenen Rebsorten erweitert wurde, um Weine, die bereits seit einiger Zeit von Weinbaubetrieben in der Region erzeugt werden, aufzunehmen, wird es als notwendig erachtet, den Mindestanteil der Hauptsorten zu erhöhen, um die besonderen Merkmale der Weine mit der g.U. zu erhalten.

3. ÄNDERUNGEN BEI DEN REBSORTEN

Beschreibung:

Aufnahme neuer Sorten. Weiße Rebsorten: Riesling, Garnacha Blanca, Moscatel de grano menudo, Moscatel de Alejandría und Gewürztraminer; rote Rebsorten: Cenicienta und Bruñal.

Chardonnay, Viognier und Cenicienta gelten nun ebenfalls als Hauptsorten.

Diese Änderung betrifft Nummer 6 der Produktspezifikation und Punkt 7 des Einzigen Dokuments.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da die spezifischen Eigenschaften und die Eigenschaften, die die Weine der g.U. „Rueda“ von anderen unterscheiden, beibehalten werden. Diese Änderung fällt unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten.

Begründung:

Für die aufgenommenen weißen Hauptrebsorten wurden vergleichende Blindverkostungen mit in anderen Referenzweinregionen erzeugten Weinsorten durchgeführt. Die Verkostungen wurden von der Prüfergruppe der Ursprungsbezeichnung Rueda vorgenommen, wobei die Schlussfolgerungen aus qualitativer Sicht sehr zufriedenstellend sind. Die Tradition der Erzeugung und die Spezialisierung auf weiße Rebsorten der Region sowie die Tatsache, dass diese Sorten bereits seit vielen Jahren in Rueda verfügbar sind, haben es den Erzeugern ermöglicht, mit den vorgeschlagenen Sorten Weine bester Qualität zu erzeugen.

Bei der Rebsorte Cenicienta handelt es sich um eine rote Sorte, die kürzlich in die Liste der für die Weinerzeugung in Kastilien und León zulässigen Keltertraubensorten aufgenommen wurde (Beschluss vom 5. März 2024, veröffentlicht im Amtsblatt von Kastilien und León am 10. Mai 2024), Ergebnis eines von ITACyL durchgeführten Forschungsprojekts zu einheimischen Sorten. Die experimentellen Erzeugnisse dieses Gremiums, die Fachleuten von Weltrang in verschiedenen Verkostungen vorgestellt wurden, haben den einzigartigen Charakter und die einzigartigen Eigenschaften der in der Region Rueda entdeckten und dort heimischen Sorte unter Beweis gestellt.

Bei den neu aufgenommenen Nebensorten handelt es sich um Trauben, die bereits seit vielen Jahren in dem durch die g.U. geschützten Gebiet vorkommen und hinsichtlich der von Kellereien, die nicht unter die g.U. fallen, erzeugten Weinen gute Ergebnisse liefern und viel Akzeptanz genießen. So wie Weine, die mit den nicht mehr als Neben- sondern Hauptsorten eingestuften Sorten erzeugt werden, werden die Weine, die mit den neu als Nebensorten vorgeschlagenen Rebsorten erzeugt werden, der Prüfergruppe der Ursprungsbezeichnung, die aus zufällig ausgewählten Verkostern besteht, präsentiert, die die Weine blind verkosten. Die Verkostung wurde unter Berücksichtigung der in der für die g.U. „Rueda" geltenden Produktspezifikation festgelegten organoleptischen Deskriptoren durchgeführt und die Ergebnisse waren zufriedenstellend, sodass der Schluss gezogen werden kann, dass mit diesen Sorten Wein hergestellt werden kann, der das charakteristische Profil der Weine der g.U. „Rueda" erhält.

4. ÄNDERUNGEN DER HÖCHSTERTRÄGE

Beschreibung:

Die Höchsterträge der Trauben- und Weinerzeugung pro Hektar werden für jede der neu aufgenommenen weißen Sorten festgelegt.

Diese Änderung betrifft Nummer 5 der Produktspezifikation und Punkt 5 des Einzigen Dokuments.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da die spezifischen Eigenschaften und die Eigenschaften, die die Weine der g.U. „Rueda" von anderen unterscheiden, beibehalten werden. Diese Änderung fällt unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten.

Begründung:

Der Abschnitt zu den Höchsterträgen muss geändert werden, um die neu aufgenommenen Sorten zu berücksichtigen, wobei die Höchstgrenzen für die Rebsorten des Gebiets entsprechend dem lokalen Erzeugungspotenzial für Wein mit den in der Produktspezifikation der g.U. „Rueda" festgelegten Merkmalen und Anforderungen beibehalten werden.

5. AKTUALISIERUNG DER VORSCHRIFTEN

Beschreibung:

Der Verweis auf die Verordnung über die g.U. „Rueda" und ihren Regulierungsausschuss wurde aktualisiert.

Diese Änderung betrifft Nummer 8 Buchstabe a der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Diese Änderung fällt unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten.

Begründung:

Die Änderung der Produktspezifikation wird dazu genutzt, diese Angaben auf den neuesten Stand zu bringen.

6. ÄNDERUNGEN BEI DEN KENNZEICHNUNGSANGABEN

Beschreibung:

Es werden als Kennzeichnungsangaben die traditionelle Angabe „Vino Generoso" und die Angabe „Gran Vino de Rueda" mit ihren jeweiligen Verwendungsbedingungen eingeführt. Der Verweis auf die kleineren geografischen Einheiten (Gemeinden) wird von „Vino de Pueblo" in „Vino de" geändert.

Diese Änderung betrifft Nummer 8 Buchstabe b Ziffer 3 der Produktspezifikation und Punkt 9 des Einzigen Dokuments.

Diese Änderung fällt unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten.

Begründung:

Obwohl in der Produktspezifikation bereits der traditionelle Begriff „Vino Generoso“ für Likörweine der Sorten „Pálido“ und „Dorado“ vorgesehen war, wird die jüngste Änderung dieses traditionellen Begriffs (Durchführungsverordnung (EU) 2024/217 der Kommission vom 11. Januar 2024) zum Anlass genommen, diesen traditionellen Begriff und seine neuen Verwendungsbedingungen ausdrücklich in den Abschnitt über die Kennzeichnung aufzunehmen.

Die Kennzeichnung umfasst ein neues Erzeugnis, und zwar „Gran Vino de Rueda“, das sowohl an das Potenzial der Verdejo-Trauben, die von den weltweit führenden Kennern anerkannt sind, als auch an die neuen weltweiten gastronomischen Trends angepasst ist, die mit einer stetig steigenden Nachfrage nach dieser Art von Erzeugnissen mit einem höheren Mehrwert einhergehen.

Schließlich ist das Wort „Pueblo“ bei „Vinos de Pueblo“ zu streichen, um die kleinere geografische Einheit angeben zu können, auf die es sich bezieht, ohne redundant zu sein.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Rueda

2. **Art der geografischen Angabe**

g.U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

3. Likörwein

5. Qualitätsschaumwein

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 22 — GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2204 — Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

4. **Beschreibung des Weines/der Weine**

1. WEIßWEIN

KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: Blassgelb bis bernsteinfarben mit Gold- und Grüntönen. Klar.

Geruch: Klar. Von mittlerer Intensität, mit vorherrschenden Primäraromen von Früchten und/oder Blumen und/oder Kräutern.

Geschmack: Klar, frisch und mit Körper von mittlerer bis hoher Intensität.

Bei im Fass vergorenen oder ausgebauten Weißweinen passen sich die organoleptischen Eigenschaften der Erzeugungsart an. Beim Aussehen können die Farben intensiver sein (mittlere bis hohe Intensität), beim Geruch erscheinen eigene Barriquearomen und/oder der Geschmack wird intensiv, mit einem guten Tanninausdruck und einem an die Tertiäraromen erinnernden Abgang.

* Alle nicht aufgeführten Analyseparameter entsprechen den geltenden Vorschriften.

* Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure. Bei im Fass vergorenen und/oder ausgebauten Weißweinen darf die flüchtige Säure nicht mehr als 1 g/l, ausgedrückt als Essigsäure, betragen.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 11

— Mindestgesamtsäure: 4,7 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 10,83

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): 180

2. JUNGER ROTWEIN

KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: Rubinrote bis kirschrote Farbe mit Violetttönen. Klar.

Geruch: Von mittlerer Intensität mit vorherrschenden Primäraromen von schwarzen und/oder roten Früchten.

Geschmack: Klar, leichte bis hohe Intensität.

* Alle nicht aufgeführten Analyseparameter entsprechen den geltenden Vorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 12

— Mindestgesamtsäure: 4 Gramm pro Liter (ausgedrückt als Weinsäure)

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 11,67

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): 150

3. ROTWEINE ÄLTER ALS EIN JAHR (IM FASS AUSGEBAUT)

KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: Rubinrote bis kirschrote Farbe. Klar.

Geruch: Von mittlerer bis hoher Intensität. In diesen Weinen können Primäraromen, Sekundäraromen (Hefe und/oder Backwaren) und dem Ausbau im Eichenfass eigene Tertiäraromen auftreten.

Geschmack: Klar, mit einem an den Ausbau im Eichenfass erinnernden Abgang.

* Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in mEq/l): 13,33 bis 10° Alkohol + 0,06 g/l für jeden über 10° hinausgehenden Grad Alkohol.

* Alle nicht aufgeführten Analyseparameter entsprechen den geltenden Vorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 12

— Mindestgesamtsäure: 4 Gramm pro Liter (ausgedrückt als Weinsäure)

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 13,33

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): 150

4. LIKÖRWEIN — Dorado

KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: Gelbgoldene oder goldene Farbe. Klar.

Geruch: Von hoher Intensität. Es behaupten sich Sekundäraromen (Backwaren, Hefe) zusammen mit Tertiäraromen, die durch das Holz eingebracht werden, wie Röstaromen und/oder Räucheraromen und/oder würzige Aromen und/oder Aromen von Trockenfrüchten.

Geschmack: Ausgewogen im Mund, samtig (mittlere bis hohe Intensität) und Nachgeschmack mit Anklängen an Tertiäraromen (Trockenfrüchte und/oder gerösteter und/oder würziger Hintergrund).

* Alle nicht aufgeführten Analyseparameter entsprechen den geltenden Vorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 15

— Mindestgesamtsäure: 4 Gramm pro Liter (ausgedrückt als Weinsäure)

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): 150

5. LIKÖRWEIN Pálido

KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: Strohgelbe bis blassgelbe Farbe. Klar.

Geruch: Von hoher Intensität. Es behaupten sich Sekundär- und Tertiäraromen, die durch die biologische Ausbauphase eingebracht werden (Mandeln und/oder Hefe und/oder Gewürze).

Geschmack: Ausgewogen im Mund, samtig und Abgang mit Anklängen an die für den biologischen Ausbau spezifischen Aromen.

* Alle nicht aufgeführten Analyseparameter entsprechen den geltenden Vorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 15

— Mindestgesamtsäure: 4 Gramm pro Liter (ausgedrückt als Weinsäure)

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): 150

6. QUALITÄTSSCHAUMWEIN, weiß und rosé

KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: Klar. Feine Perlage und mit mittlerem bis langem Abgang.

Geruch: Vorherrschen von Primäraromen (blumig und/oder fruchtig) und Sekundäraromen (Backwaren und/oder Hefe). Klar und mittlere bis hohe Intensität.

Geschmack: Ausgewogen im Mund. Frisch, mit gut integrierter Kohlensäure (Perlage), mit leichten Anklängen der Sekundäraromen (Backwaren und Röstaromen). Klar und leichte bis hohe Intensität.

* Alle nicht aufgeführten Analyseparameter entsprechen den geltenden Vorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 9,5

— Mindestgesamtsäure: 4,7 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 0,65

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): 180

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

1. Mindestpflanzdichte für neue Anpflanzungen

Anbauverfahren

Die für die Gewinnung von Trauben zur Herstellung von Weinen der geschützten Ursprungsbezeichnung „Rueda“ ab 2019 angepflanzten Rebflächen müssen eine Mindestpflanzdichte von 1 100 Rebstöcken pro Hektar aufweisen.

2. Erzeugungsbedingungen – Alkoholgehalt der Trauben

Spezifisches önologisches Verfahren

Der minimale potenzielle Alkoholgehalt der Partien oder Lose der Weinernte beträgt 12 % vol für die roten Keltertraubensorten und 10,5 % vol für die weißen Sorten.

Für zur Herstellung von Qualitätsschaumweinen bestimmte Traubenpartien wird ein minimaler potenzieller Alkoholgehalt von 9,5 % vol zugelassen. Die genannten Traubenpartien dürfen nicht zur Herstellung anderer Weinarten bestimmt sein.

3. Extraktionsmenge

Spezifisches önologisches Verfahren

Die maximale Gesamtextraktionsmenge beträgt 72 l pro 100 kg Trauben.

4. Reifungsbedingungen

Spezifisches önologisches Verfahren

1. Bei Weinen mit der Bezeichnung „Fermentado en barrica“ werden sowohl für die Gärung als auch für den Ausbau auf der Hefe Eichenfässer verwendet.

2. Vino Dorado wird einem Prozess der Reifung und des oxidativen Ausbaus unterzogen, dessen Dauer mindestens vier Jahre beträgt, wobei der Wein mindestens die letzten zwei Jahre vor seiner Vermarktung in Eichenbehältern bleiben muss.

3. Vino Pálido wird durch biologischen Ausbau gewonnen, wobei der Wein mindestens während der letzten drei Jahre vor seiner Vermarktung in Eichenfässern bleiben muss.

5. Wichtige Einschränkung bei der Weinbereitung

Weißwein wird mit mindestens 75 % der als Hauptsorten angegebenen weißen Keltertraubensorten erzeugt.

Qualitätsschaumwein wird mit mindestens 75 % der als Hauptsorten angegebenen Keltertraubensorten erzeugt.

Vino Dorado, trockener Likörwein, wird aus den zugelassenen Keltertraubensorten Palomino Fino und/oder Verdejo erzeugt.

Vino Pálido, trockener Likörwein, wird aus den zugelassenen Keltertraubensorten Palomino Fino und/oder Verdejo erzeugt.

Roséwein wird mit mindestens 50 % der zugelassenen roten Keltertraubensorten erzeugt.

Rotwein wird ausschließlich aus zugelassenen roten Keltertraubensorten erzeugt.

5.2. *Höchsterträge*

1. Verdejo, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Viognier, Riesling, Garnacha Blanca, Moscatel de grano menudo, Moscatel de Alejandría und Gewürztraminer, in Spaliererzeihung; Viura und Palomino fino in Gobeleterziehung

   10 000 kg Trauben pro Hektar

   72 hl pro Hektar

2. Viura in Spaliererziehung

   12 000 kg Trauben pro Hektar

   86,40 hl pro Hektar

3. Verdejo, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Viognier, Riesling, Garnacha Blanca, Moscatel de grano menudo, Moscatel de Alejandría und Gewürztraminer, in Gobeleterziehung

   8 000 kg Trauben pro Hektar

   57,60 hl pro Hektar

4. Rote Keltertraubensorten

   7 000 kg Trauben pro Hektar

   50,40 hl pro Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

1. Das Anbaugebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung „Rueda“ liegt im Süden der Provinz Valladolid und greift etwas auf den Westen der Provinz Segovia und den Norden der Provinz Ávila über. Das Erzeugungsgebiet wird von den Grenzen folgender Gemeinden gebildet: Provinz 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 und Villaverde de Medina. Provinz Ávila: Blasconuño de Matacabras, Madrigal de las Altas Torres, Órbita (Katasterpolygone 1, 2, 4 und 5) und Palacios de Goda (Katasterpolygone 14, 17, 18, 19 und 20). Provinz Segovia: Aldeanueva del Codonal, Aldehuela del Codonal, Bernuy de Coca, Codorniz, Coca (Polygon 7, das dem Ortsteil Villagonzalo de Coca entspricht), 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 und Tolocirio. 2. Die Reifungszone der für die geschützte Ursprungsbezeichnung „Rueda“ erfassten Weine stimmt genau mit dem Erzeugungsgebiet überein.

7. **Keltertraubensorte(n)**

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. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

8.1. WEIN

Das kontinental-mediterrane Klima (starke Temperaturgegensätze, kalte und lange Winter, Spätfröste und heiße und trockene Sommer), das Terroir (typischerweise kiesige bis steinige Böden, die die Verdunstung verhindern und eine maximale Sonneneinstrahlung ermöglichen) und die einheimische Keltertraubensorte (Verdejo) sind Schlüsselelemente, um die für diese Weine charakteristische Persönlichkeit zu erzielen: Die Keltertraubensorte Verdejo bewirkt, dass die Weißweine sich durch ihre Säure, ihre Präsenz am Gaumen und ihr Aromaprofil abheben. Die Rotweine ihrerseits sind durch die hervorragende Reife der Trauben aromatisch, ausgewogen und gut strukturiert.

8.2. LIKÖRWEIN

Es handelt sich um Weine, die von alters her im Gebiet erzeugt wurden: gereifte Likörweine, in unterirdischen Kellern erzeugt und in großen Fässern und Behältern gereift, um eine Farbe und ein Aroma zu erzielen, die für den oxidativen Ausbau typisch sind. Diese Weine aus oxidativem Ausbau sind die letzten verbliebenen Elemente der in dem Gebiet traditionellen Erzeugungsart, die wegen ihrer Einzigartigkeit und Qualität bewahrt werden muss.

8.3. QUALITÄTSSCHAUMWEIN

Die Besonderheit der einheimischen Keltertraubensorte Verdejo (außerordentliche Säure, Aromaprofil und Präsenz am Gaumen) hat die Winzer des Gebiets zur Erzeugung von Schaumweinen ermutigt, wobei Weine von hoher Qualität gewonnen wurden, bei denen die besonderen Eigenschaften der Keltertraubensorte perfekt durch die von der traditionellen Erzeugungsweise beigetragenen Eigenschaften ergänzt werden.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

Verpackungsvorschriften

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Bedingung:

Verpackung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Das Weinbereitungsverfahren umfasst die Abfüllung und die Reifung des Weines, sodass die in der Produktspezifikation beschriebenen organoleptischen und physikalisch-chemischen Eigenschaften nur dann gewährleistet werden können, wenn alle Weinbereitungsvorgänge im Erzeugungsgebiet stattfinden. Um die Qualität, den Ursprung und die Kontrolle des Weines zu gewährleisten und vor dem Hintergrund, dass die Abfüllung der Weine, die die geschützte Ursprungsbezeichnung „Rueda“ in Anspruch nehmen können, einer der für die Erreichung der in der Produktspezifikation festgelegten Merkmale entscheidenden Schritte ist, muss dieser Vorgang in den Abfüllanlagen der Weinkellereien innerhalb des Erzeugungsgebiets erfolgen.

Obligatorische Angaben

Rechtsrahmen:

Unionsrecht

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Der geografische Name „Rueda“ sowie die Angabe „Denominación de Origen Protegida“ und/oder ihre Abkürzung „DOP“ oder die traditionelle Angabe „Denominación de Origen“ als Ersatz für DOP (Denominación de Origen Protegida) sind obligatorische Angaben.

Der Erntejahrgang ist verpflichtend anzugeben, außer bei folgenden Weinarten: Dorado, Pálido und Qualitätsschaumwein (weiß und rosé).

Bei Qualitätsschaumweinen ist die Angabe der Erzeugungsart obligatorisch.

Fakultative Angaben

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

— Die traditionellen Angaben „Crianza“, „Reserva“ und „Gran Reserva“, unter den in den einschlägigen Vorschriften und Regelungen sowie in den anwendbaren Rechtsvorschriften festgelegten Voraussetzungen.

— Die Angabe der Erzeugungsart „Roble“ und „Fermentado en barrica“, unter den in den einschlägigen Vorschriften und Regelungen sowie in den übrigen anwendbaren Rechtsvorschriften festgelegten Voraussetzungen.

— Die traditionellen Angaben „Dorado“ und „Pálido“ nur für die als solche definierten Weinarten und unter den in den einschlägigen Vorschriften und Regelungen sowie in den übrigen anwendbaren Rechtsvorschriften festgelegten Voraussetzungen.

— Die traditionelle Angabe „Vino Generoso“ entsprechend ihren Verwendungsbedingungen.

— Die Angabe „Gran Vino de Rueda“ für Weine, die die vorgeschriebenen Bedingungen erfüllen.

Fakultative Angaben (kleinere geografische Einheiten)

Rechtsrahmen:

Durch eine Organisation, die die geschützten Ursprungsbezeichnungen/geschützten geografischen Angaben verwaltet, sofern durch die Mitgliedstaaten festgelegt.

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Der Name einer der in Abschnitt 4 der Produktspezifikation aufgeführten kleineren geografischen Einheiten (Gemeindegebiete) kann zusammen mit der Angabe „Vino de“ immer dann verwendet werden, wenn der geschützte Wein zu 85 % aus Trauben von im genannten Gemeindegebiet gelegenen Parzellen erzeugt wurde.

Link zur Produktspezifikation

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