C/2025/3217

12.6.2025

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2025/3217)

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Rueda»

PDO-ES-A0889-AM05 — 13.5.2025

1. **Dénomination du produit**

«Rueda»

2. **Type d'indication géographique**

☒ appellation d'origine protégée (AOP)

☐ indication géographique protégée (IGP)

☐ indication géographique (IG)

3. **Secteur**

☐ produits agricoles

☒ vins

☐ boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie la zone géographique**

Espagne

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

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

6. **Qualification en tant que modification standard**

Les modifications ne correspondent à aucun des types prévus à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil concernant les indications géographiques.

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

1. MODIFICATION DE LA DESCRIPTION ORGANOLEPTIQUE DU VIN BLANC

Description:

La couleur du vin blanc, précédemment décrite comme étant de «couleur jaune pâle à jaune paille», devient «couleur jaune pâle à ambre». En outre, pour les vins blancs fermentés en fûts ou vieillis, le texte «Dans la phase olfactive, des arômes typiques de son passage en fût apparaîtront. Dans la phase gustative, la saveur sera intense» est remplacé par «Au nez, des arômes typiques de son passage en fût apparaîtront, et/ou en bouche, la saveur sera intense».

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Le point 2.2 du cahier des charges et le point 4 du document unique sont modifiés en conséquence.

Cette modification ne correspond à aucun des types prévus à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil concernant les indications géographiques.

Motifs:

Adaptation aux produits élaborés dans la région du point de vue du potentiel et de la versatilité du cépage Verdejo sans qu'il ne s'agisse en aucun cas d'un défaut du vin.

2. MODIFICATION DES RESTRICTIONS APPLICABLES À LA VINIFICATION DU VIN BLANC

Description:

Le vin blanc, qui devait précédemment être produit à partir d'au moins 50 % de cépages blancs considérés comme cépages principaux, doit à présent être produit à partir d'au moins 75 % de ceux-ci.

Le point 3.c du cahier des charges et le point 5 du document unique sont modifiés en conséquence.

Il s'agit d'une modification standard étant donné que les caractéristiques essentielles du produit sont conservées et que le lien n'est pas altéré. Il s'agit en fait de renforcer les caractéristiques propres aux cépages autochtones qui définissent le profil des vins de l'AOP. Cette modification ne correspond à aucun des types prévus à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil concernant les indications géographiques.

Motifs:

Si l'on élargit les cépages autorisés aux cépages utilisés depuis un certain temps par les caves productrices de la région, il y a lieu d'augmenter le pourcentage minimal nécessaire correspondant aux cépages principaux afin de préserver les caractéristiques propres aux vins de l'AOP.

3. MODIFICATIONS DES CÉPAGES

Description:

De nouveaux cépages sont introduits. Dans les cépages blancs: Riesling, Garnacha Blanca, Moscatel de grano menudo, Moscatel de Alejandría et Gewürztraminer; et dans les cépages rouges: Cenicienta et Bruñal.

En outre, les cépages Chardonnay, Viognier et Cenicienta sont désormais considérés comme des cépages principaux.

Le point 6 du cahier des charges et le point 7 du document unique sont modifiés en conséquence.

Il s'agit d'une modification standard étant donné que les caractéristiques propres et distinctives du vin de l'AOP «Rueda» décrites dans le lien sont conservées. Cette modification ne correspond à aucun des types prévus à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil concernant les indications géographiques.

Motifs:

Des dégustations visant à comparer les cépages blancs principaux inclus à d'autres cépages produits dans d'autres régions viticoles de référence ont été organisées, de même que des dégustations à l'aveugle. Celles-ci ont été organisées par le jury de dégustation de l'appellation d'origine «Rueda» et ont abouti à des conclusions très satisfaisantes du point de vue qualitatif. La culture d'élaboration et de spécialisation dans les cépages blancs de la région, ainsi que le fait d'inclure de tels cépages qui sont présents depuis de nombreuses années à Rueda, a permis aux producteurs de développer des techniques de vinification de premier ordre avec les variétés proposées.

Le cépage Cenicienta, quant à lui, est un cépage rouge qui a été récemment ajouté à la liste des variétés à raisins de cuve autorisées dans la communauté de Castille-et-Léon (décision du 5 mars 2024, publiée le 10 mai 2024 au BOCyL), à la suite d'un projet de recherche sur les cépages autochtones mené par l'ITACyL. Les produits élaborés de manière expérimentale par cet organisme et présentés à de grands spécialistes de renommée mondiale à l'occasion de différentes dégustations ont permis de conclure à la singularité et la personnalité unique de ce cépage découvert à Rueda et autochtone à cette région.

Les nouveaux cépages secondaires introduits, pour leur part, sont présents dans la zone couverte par l'AOP depuis de nombreuses années; ils présentent d'excellents résultats et une bonne acceptation dans les vins produits par les caves non protégées par l'AOP. Comme c'est le cas pour les vins élaborés à partir des cépages précédemment considérés comme secondaires et proposés comme principaux, les vins élaborés à partir de nouveaux cépages proposés comme secondaires ont été soumis au jury de dégustation de l'appellation d'origine, composé de dégustateurs sélectionnés de manière aléatoire parmi ses membres, et à une dégustation à l'aveugle. La dégustation a été réalisée en utilisant les descripteurs organoleptiques figurant dans le cahier des charges en vigueur de l'AOP «Rueda» et les résultats obtenus ont été très satisfaisants. Par conséquent, on peut conclure que ces cépages peuvent être utilisés pour élaborer des vins qui conservent le profil caractéristique des vins de l'AOP «Rueda».

4. MODIFICATIONS DES RENDEMENTS MAXIMAUX

Description:

Les rendements maximaux relatifs à la production de raisin et de vin produits par hectare sont précisés pour chacun des nouveaux cépages blancs introduits.

Le point 5 du cahier des charges et le point 5 du document unique sont modifiés en conséquence.

Il s'agit d'une modification standard étant donné que les caractéristiques propres et distinctives du vin de l'AOP «Rueda» décrites dans le lien sont conservées. Cette modification ne correspond à aucun des types prévus à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil concernant les indications géographiques.

Motifs:

Il est nécessaire de modifier le point relatif aux rendements pour y inclure les nouveaux cépages, tout en maintenant les limites maximales prévues pour les cépages de la zone conformément au potentiel de production local, ce afin d'obtenir des vins présentant les caractéristiques et répondant aux exigences définies dans le cahier des charges de l'AOP «Rueda».

5. MISE À JOUR DE LA RÉGLEMENTATION

Description:

La référence à la réglementation régissant l'AOP «Rueda» et son conseil de régulation est mise à jour.

Le point 8.a. du cahier des charges est modifié en conséquence et le document unique reste inchangé.

Cette modification ne correspond à aucun des types prévus à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil concernant les indications géographiques.

Motifs:

La modification du cahier des charges est l'occasion de procéder à cette mise à jour.

6. MODIFICATIONS DES MENTIONS D'ÉTIQUETAGE

Description:

Aux mentions d'étiquetage sont ajoutées la mention traditionnelle «Vino Generoso» et la mention «Gran Vino de Rueda», avec leurs conditions d'utilisation respectives. En outre, la mention qui doit accompagner les unités géographiques plus petites (communes) n'est plus «Vino de Pueblo», mais «Vino de».

Le point 8.b.3 du cahier des charges et le point 9 du document unique sont modifiés en conséquence.

Cette modification ne correspond à aucun des types prévus à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil concernant les indications géographiques.

Motifs:

Bien que le cahier des charges permette déjà l'utilisation de la mention traditionnelle «Vino Generoso» pour les vins de liqueur de type «Pálido» et «Dorado», la modification récente de cette mention traditionnelle [règlement d'exécution (UE) 2024/217 de la Commission du 11 janvier 2024] est l'occasion d'introduire explicitement, dans le point relatif aux mentions d'étiquetage, cette mention traditionnelle et ses nouvelles conditions d'utilisation.

Sur l'étiquette peut être apposée la mention «Gran Vino de Rueda», qui est adaptée tant au potentiel du cépage Verdejo, reconnu par les plus grands experts du monde du vin, qu'aux nouvelles tendances gastronomiques à l'échelle internationale, qui réclament de plus en plus ce type de produit à plus grande valeur ajoutée.

Enfin, il y a lieu de supprimer le mot «Pueblo» de la mention «Vinos de Pueblo» afin de pouvoir indiquer l'unité géographique plus petite concernée sans redondance.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination du produit**

Rueda

2. **Type d'indication géographique**

AOP — Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

3. Vin de liqueur

5. Vin mousseux de qualité

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

— 22 — BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

2204 — Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisins, autres que ceux du n° 2009

4. **Description du ou des vins**

1. VIN BLANC

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: couleur jaune pâle à ambre avec des tons dorés ou verdâtres. Limpide.

Nez: franc. D'intensité moyenne, avec prédominance d'arômes primaires fruités et/ou floraux et/ou herbacés.

Bouche: franche, fraîche et d'intensité moyenne à élevée.

Pour les vins blancs fermentés en fûts ou vieillis, les caractéristiques organoleptiques dépendront du type d'élaboration. Les couleurs de la robe peuvent être plus intenses (intensité moyenne à élevée). Au nez, des arômes typiques de son passage en fût apparaîtront, et/ou en bouche, la saveur sera intense, avec une bonne expression tannique et un arrière-goût rappelant les arômes tertiaires.

* Pour ce qui est des valeurs limites non indiquées, la législation en vigueur devra être respectée.

* Acidité volatile maximale. Pour les vins blancs fermentés et/ou vieillis en fût, l'acidité volatile ne doit pas dépasser 1 g/l (exprimée en acide acétique).

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 11

— Acidité totale minimale: 4,7 grammes/litre (exprimée en acide tartrique)

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 10,83

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): 180

2. VIN ROUGE DE L'ANNÉE

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: rouge rubis à rouge cerise, avec des tons violacés. Limpide.

Nez: d'intensité moyenne, avec prédominance d'arômes primaires de fruits noirs et/ou rouges.

Bouche: franche, d'intensité légère à élevée.

* Pour ce qui est des valeurs limites non indiquées, la législation en vigueur devra être respectée.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 12

— Acidité totale minimale: 4 grammes/litre (exprimée en acide tartrique)

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 11,67

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): 150

3. VINS ROUGES DE PLUS D'UN AN (VIEILLIS EN FÛT)

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: couleur rouge rubis à rouge cerise. Limpide.

Nez: d'intensité moyenne à élevée. Des arômes primaires, secondaires (levures et/ou boulangerie) et tertiaires typiques du vieillissement en fûts de chêne peuvent apparaître dans ces vins.

Bouche: franche, arrière-goût rappelant le vieillissement en fûts de chêne.

* Acidité volatile maximale. 13,33 meq/l jusqu'à 10° d'alcool + 0,06 g/l pour chaque degré d'alcool qui dépasse les 10°.

* Pour ce qui est des valeurs limites non indiquées, la législation en vigueur devra être respectée.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 12

— Acidité totale minimale: 4 grammes/litre (exprimée en acide tartrique)

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 13,33

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): 150

4. VIN DE LIQUEUR — «Dorado»

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: couleur jaune doré ou dorée. Limpide.

Nez: de forte intensité. Des arômes secondaires (boulangerie, levures) persistent, accompagnés d'arômes tertiaires apportés par le bois, comme des notes grillées et/ou fumées et/ou épicées et/ou de fruits secs.

Bouche: équilibre en bouche, glycérique, (intensité moyenne à élevée) et arrière-goût comportant des notes d'arômes tertiaires (de fruits secs et/ou grillées et/ou épicées).

* Pour ce qui est des valeurs limites non indiquées, la législation en vigueur devra être respectée.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 15

— Acidité totale minimale: 4 grammes/litre (exprimée en acide tartrique)

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): 150

5. VIN DE LIQUEUR «Pálido»

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: couleur jaune paille à doré pâle. Limpide.

Nez: de forte intensité. Des arômes secondaires et tertiaires apportés par la phase de vieillissement biologique (amandes et/ou levure de pain et/ou épices) persistent.

Bouche: équilibre en bouche, glycérique et arrière-goût rappelant des arômes typiques du vieillissement biologique.

* Pour ce qui est des valeurs limites non indiquées, la législation en vigueur devra être respectée.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 15

— Acidité totale minimale: 4 grammes/litre (exprimée en acide tartrique)

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): 150

6. VIN MOUSSEUX DE QUALITÉ, blanc et rosé

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: limpide. Bulle fine avec persistance moyenne à élevée.

Nez: dominance d'arômes primaires (floraux et/ou fruités) et secondaires (boulangerie et/ou levures). Franche et d'intensité moyenne à élevée.

Bouche: équilibre en bouche. Fraîche, avec du gaz carbonique (bulle) bien intégré, avec de légères notes d'arômes secondaires (boulangerie et notes grillées). Franche et d'intensité légère à élevée.

* Pour ce qui est des valeurs limites non indiquées, la législation en vigueur devra être respectée.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 9,5

— Acidité totale minimale: 4,7 grammes/litre (exprimée en acide tartrique)

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 0,65

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): 180

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

1. Densité minimale de plantation pour les nouvelles plantations

Pratique culturale

La densité minimale de plantation des vignobles plantés à partir de 2019 et destinés à l'obtention de raisins pour la production de vin portant l'AOP «RUEDA» est de 1 100 pieds par hectare.

2. Conditions d'élaboration — titre alcoométrique du raisin

Pratique œnologique spécifique

Le titre alcoométrique volumique potentiel minimal des lots unitaires de vendange sera de 12 % vol. pour les cépages rouges et de 10,5 % vol. pour les cépages blancs.

Dans le cas de lots de raisins destinés à la production de vins mousseux de qualité, un titre alcoométrique volumique potentiel minimal de 9,5 % vol. sera admis. Ces lots de raisins ne peuvent pas être utilisés pour l'élaboration d'autres types de vins.

3. Rendement d'extraction

Pratique œnologique spécifique

Le rendement d'extraction global maximal sera de 72 litres pour 100 kg de raisins.

4. Conditions de vieillissement

Pratique œnologique spécifique

1. Dans le cas des vins portant la mention «FERMENTADO EN BARRICA», des fûts de chêne seront utilisés tant pour la fermentation que pour l'élevage sur lies.

2. Le vin «Dorado» subira un processus de vieillissement et d'élevage oxydatif d'une durée minimale de quatre ans, le vin devant rester dans des fûts de chêne pendant les deux dernières années précédant sa commercialisation au minimum.

3. Le vin «Pálido» sera obtenu par vieillissement biologique, le vin devant rester dans des fûts de chêne pendant les trois dernières années précédant sa commercialisation au minimum.

5. Restrictions applicables à la vinification

Vin blanc produit à partir d'au moins 75 % de cépages blancs considérés comme cépages principaux.

Vin mousseux de qualité produit à partir d'au moins 75 % de cépages considérés comme cépages principaux.

Vin «Dorado», vin de liqueur, sec, obtenu à partir de cépages autorisés de «Palomino Fino» et/ou de «Verdejo».

Vin «Pálido», vin de liqueur, sec, obtenu à partir de cépages autorisés de «Palomino Fino» et/ou de «Verdejo».

Vin rosé produit à partir d'au moins 50 % de cépages rouges autorisés.

Vin rouge produit exclusivement à partir de cépages rouges autorisés.

5.2. *Rendements maximaux*

1. Verdejo, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Viognier, Riesling, Garnacha Blanca, Moscatel de grano menudo, Moscatel de Alejandría et Gewürztraminer, en espalier; Viura et Palomino Fino sur pied bas (gobelet)

   10 000 kilogrammes de raisins par hectare

   72 hectolitres par hectare

2. Viura en espalier

   12 000 kilogrammes de raisins par hectare

   86,40 hectolitres par hectare

3. Verdejo, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Viognier, Riesling, Garnacha Blanca, Moscatel de grano menudo, Moscatel de Alejandría et Gewürztraminer, sur pied bas (gobelet)

   8 000 kilogrammes de raisins par hectare

   57,60 hectolitres par hectare

4. Cépages rouges

   7 000 kilogrammes de raisins par hectare

   50,40 hectolitres par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

1. La zone de production de l'AOP «RUEDA» se situe dans le sud de la province de Valladolid et s'étend un peu à l'ouest de la province de Ségovie et au nord d'Ávila. Les communes qui constituent la zone de production sont les suivantes: Province de 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 et Villaverde de Medina. Province d'Ávila: Blasconuño de Matacabras, Madrigal de las Altas Torres, Órbita (polygones cadastraux 1, 2, 4 et 5) et Palacios de Goda (polygones cadastraux 14, 17, 18, 19 et 20). Province de Ségovie: Aldeanueva del Codonal, Aldehuela del Codonal, Bernuy de Coca, Codorniz, Coca (polygone 7, correspondant au district de 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 et Tolocirio. 2. La zone de vieillissement des vins protégés par l'AOP «RUEDA» est exactement la même que la zone de production.

7. **Cépages principaux**

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. **Description du ou des liens**

8.1. VIN

Le climat méditerranéen continental (grands contrastes thermiques, hivers froids et longs, gelées tardives, étés chauds et secs), les sols (terrains typiquement rocailleux ou pierreux, qui évitent l'évapotranspiration et permettent un ensoleillement maximal) et le cépage autochtone (Verdejo) sont essentiels pour obtenir la personnalité qui caractérise ces vins: le cépage Verdejo permet aux vins blancs de la zone de se démarquer par leur acidité, leur présence en bouche et leur profil aromatique. Les vins rouges, quant à eux, sont aromatiques, équilibrés et bien structurés grâce à l'excellente maturation des raisins.

8.2. VIN DE LIQUEUR

Il s'agit de vins qui sont produits dans la région depuis longtemps: des vins «generoso» vieillis, produits dans des caves souterraines et élevés dans de grands fûts et de grandes cuves afin d'obtenir une couleur et un arôme typiques de l'élevage oxydatif. Ces vins d'élevage oxydatif constituent le dernier vestige de la production traditionnelle de la région et doivent être préservés en raison de leur caractère unique et de leur qualité.

8.3. VIN MOUSSEUX DE QUALITÉ

La singularité du cépage autochtone Verdejo (acidité exceptionnelle, profil aromatique et bonne présence en bouche) a encouragé les viticulteurs de la région à élaborer des vins mousseux, obtenant ainsi des vins de grande qualité, dont les caractéristiques variétales complètent parfaitement celles fournies par la méthode traditionnelle.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

Exigences relatives au conditionnement

Cadre juridique:

Dans la législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Le processus de vinification inclut la mise en bouteille et le vieillissement des vins; ainsi, les caractéristiques organoleptiques et physico-chimiques décrites dans le présent cahier des charges ne peuvent être garanties que si toutes les opérations de manipulation du vin ont lieu dans la zone de production. Par conséquent, étant donné que la mise en bouteille des vins couverts par l'AOP «RUEDA» est l'une des étapes essentielles pour qu'ils acquièrent les caractéristiques définies dans le cahier des charges, cette opération doit être effectuée dans les caves des installations de mise en bouteille situées dans la zone de production, afin de préserver la qualité des vins, de garantir leur provenance et d'assurer les contrôles.

Indications obligatoires

Cadre juridique:

Dans la législation de l'Union européenne

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

La dénomination géographique «RUEDA», accompagnée de la mention «Denominación de Origen Protegida» (appellation d'origine protégée) et/ou de son acronyme «DOP», ou la mention traditionnelle «Denominación de Origen» (appellation d'origine), à la place de «DOP», doivent obligatoirement être indiquées, de manière bien visible.

L'indication de l'année de récolte est obligatoire, sauf pour les types de vins suivants: Dorado, Pálido et mousseux de qualité (blanc et rosé).

Pour les vins mousseux de qualité, la méthode de production devra obligatoirement être indiquée.

Indications facultatives

Cadre juridique:

Dans la législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

— Les mentions traditionnelles «CRIANZA», «RESERVA» et «GRAN RESERVA», dans les conditions établies dans les normes et réglementations spécifiques, ainsi que dans la législation applicable.

— La mention relative à la méthode de production: «ROBLE» et «FERMENTADO EN BARRICA», dans les conditions établies dans les normes et réglementations spécifiques, ainsi que dans le reste de la législation applicable.

— Les mentions traditionnelles «DORADO» et «PÁLIDO», uniquement pour les types de vins définis comme tels, conformément aux conditions établies dans les normes et réglementations spécifiques, ainsi que dans le reste de la législation applicable.

— La mention traditionnelle «VINO GENEROSO», conformément à ses conditions d'utilisation.

— La mention «GRAN VINO DE RUEDA» pour les vins conformes aux conditions établies.

Indications facultatives (unités géographiques plus petites)

Cadre juridique:

Établi par un organisme qui gère l'AOP/IGP, lorsque les États membres le prévoient

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

Il pourra être fait usage de la mention «Vino de» et du nom d'une unité géographique plus petite figurant au point 4 du présent cahier des charges (communes) à condition que le vin protégé ait été produit avec 85 % de raisins issus de parcelles situées dans ladite commune.

Lien vers le cahier des charges

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