



C/2024/1949

5.3.2024

**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33**

(C/2024/1949)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 <sup>(1)</sup>.

**INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ**

**„Rueda”**

**PDO-ES-A0889-AM04**

**Data przekazania informacji: 19.12.2023**

**OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY**

**1. Zmiana przepisów dotyczących etykietowania**

Opis:

Usunięto wymóg zmiany informacji o roku zbiorów na etykietach wtórnych (które nie obejmują obowiązkowych danych szczegółowych).

Zmieniono pkt 8 lit. b) ppkt 3 specyfikacji produktu oraz pkt 9 jednolitego dokumentu.

Przedmiotową zmianę uznaje się za standardową, ponieważ dotyczy cech etykietowania, co nie odpowiada żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) 1308/2013 o jednolitej wspólnej organizacji rynku.

Uzasadnienie:

Zrównoważony rozwój jako podstawa nowych celów i strategii publicznych i prywatnych w sektorze wina doprowadził do podjęcia decyzji o zmianie specyfikacji produktu pod kątem oddziaływania na środowisko. W związku z tym uznano, że zmiana ta jest konieczna, ponieważ będzie miała obiektywny wpływ na produkcję etykiet: można je stosować w przypadku różnych lat zbiorów bez konieczności niszczenia nieaktualnych etykiet, co miało to miejsce dotychczas.

**2. Włączenie organu delegowanego ds. kontroli**

Opis:

Podano szczegółowe informacje na temat organu, któremu nadano uprawnienia do sprawdzania zgodności ze specyfikacją produktu.

Zmiana dotyczy pkt 9 lit. a) specyfikacji produktu i nie ma wpływu na jednolity dokument.

Przedmiotową zmianę uznaje się za standardową, ponieważ nie odpowiada żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) 1308/2013 o jednolitej wspólnej organizacji rynku.

Uzasadnienie:

Zadania kontrolne przekazano Organowi Regulacyjnemu ds. chronionej nazwy pochodzenia „Rueda” na mocy uchwały dyrektora generalnego Instytutu Technologii Rolnictwa Kastylii i León jako właściwemu organowi, po uzyskaniu przez ten organ akredytacji zgodnie z normą UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 „Ocena zgodności. Wymagania dla jednostek certyfikujących wyroby, procesy i usługi”. Szczegółowe informacje na temat organu kontrolnego i certyfikującego:

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

ORGAN REGULACYJNY DS. CHRONIONEJ NAZWY POCHODZENIA „RUEDA”  
Calle Real, 8  
47490 Rueda – Valladolid  
HISZPANIA  
Tel. +34 983868248  
E-mail: direcció@dorueda.com

## JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Rueda

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino
3. Wino likierowe
5. Gatunkowe wino musujące

4. **Opis wina lub win**

1. WINA BIAŁE

## KRÓTKI OPIS

Wygląd: czysta barwa od bladożółtej do słomkowożółtej ze złotymi lub z zielonkawymi refleksami.

Aromat: Wyraźny, średnio intensywny, w którym dominują pierwotne aromaty owocowe, kwiatowe lub zielne.

Smak: wyraźny, świeży, o średniej do głębokiej intensywności.

W przypadku win białych poddanych fermentacji w beczkach lub dojrzewaniu organoleptyczne cechy charakterystyczne różnią się w zależności od zastosowanego procesu. Jeżeli chodzi o wygląd, barwa może być bardziej intensywna (intensywność średnia do wysokiej). Jeżeli chodzi o zapach, pojawiają się aromaty typowe dla dojrzewania w beczce. Jeżeli chodzi o smak, jest on intensywny, z wyraźnymi taninami oraz posmakiem przywodzącym na myśl aromaty trzecie.

\* Jeżeli nie wskazano wartości granicznych, należy przestrzegać obowiązujących przepisów.

\* Maksymalna kwasowość lotna. Jeżeli chodzi o wina białe poddane fermentacji lub dojrzewaniu w beczkach, kwasowość lotna (wyrażona jako kwas octowy) nie może przekraczać 1 g/l.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna kwasowość ogólna	4,7 grama na litr (wyrażona jako kwas winowy)
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	10,83
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	180

## 2. WINA CZERWONE MŁODSZE NIŻ JEDNOROCZNE

## KRÓTKI OPIS

Wygląd: barwa czysta od rubinowoczerwonej do wiśniowej z fioletowymi refleksami.

Aromat: średnio intensywny, w którym dominują pierwotne aromaty czarnych lub czerwonych owoców (czereśni, truskawki, maliny, porzeczki).

Smak: wyraźny – o nieznacznej do wysokiej intensywności.

\* Jeżeli nie wskazano wartości granicznych, należy przestrzegać obowiązujących przepisów.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12
Minimalna kwasowość ogólna	4 gramy na litr (wyrażona jako kwas winowy)
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	11,67
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	150

## 3. WINA CZERWONE STARSZE NIŻ JEDNOROCZNE (DOJRZEWAJĄCE W BECZKACH)

## KRÓTKI OPIS

Wygląd: barwa czysta od rubinowoczerwonej do wiśniowej.

Aromat: intensywność średnia do wysokiej. W winach tych mogą wykształcić się aromaty pierwotne, drugorzędne (drożdże lub produkty piekarnicze) oraz trzeciorzędne typowe dla dojrzewania w dębowych beczkach.

Smak: wyraźny, posmak przywodzący na myśl dojrzewanie w dębowych beczkach.

\* Maksymalna kwasowość lotna. 13,33 mEq/l do 10° alk., a następnie +0,06 g/l na każdy stopień zawartości alkoholu powyżej 10.

\* Jeżeli nie wskazano wartości granicznych, należy przestrzegać obowiązujących przepisów.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12
Minimalna kwasowość ogólna	4 gramy na litr (wyrażona jako kwas winowy)
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	13,33
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	150

## 4. WINO LIKIEROWE – „Dorado”

## KRÓTKI OPIS

Wygląd: czysta barwa złotożółta lub złotawa.

Aromat: bardzo intensywny. Utrzymujące się aromaty drugorzędne (produkty piekarnicze, drożdże), którym towarzyszą aromaty trzeciorzędne wykształcone dzięki kontaktowi z drewnem, takie jak nuty grzanki, przypraw lub suszonych owoców.

Smak: zrównoważony, glicerynowy, (intensywność średnia do wysokiej), z posmakiem przywodzącym na myśl aromaty trzeciorzędne (suszone owoce, grzanki lub przyprawy).

\* Jeżeli nie wskazano wartości granicznych, należy przestrzegać obowiązujących przepisów.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	15
Minimalna kwasowość ogólna	4 gramy na liter (wyrażona jako kwas winowy)
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na liter)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na liter)	150

## 5. WINO LIKIEROWE „Pálido”

### KRÓTKI OPIS

Wygląd: czysta barwa od słomkowożółtej do jasnożółtej.

Aromat: bardzo intensywny. Utrzymujące się aromaty drugorzędne i trzeciorzędne, które wino uzyskuje na etapie dojrzewania biologicznego (migdały, drożdże piekarnicze lub przyprawy).

Smak: zrównoważony, glicerynowy, z posmakiem przywodzącym na myśl aromaty typowe dla dojrzewania biologicznego.

\* Jeżeli nie wskazano wartości granicznych, należy przestrzegać obowiązujących przepisów.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	15
Minimalna kwasowość ogólna	4 gramy na liter (wyrażona jako kwas winowy)
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na liter)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na liter)	150

## 6. GATUNKOWE WINO MUSUJĄCE, białe i różowe

### KRÓTKI OPIS

Wygląd: czysty. Delikatne bąbelki o średniej do wysokiej trwałości.

Aromat: przewaga aromatów pierwotnych (kwiatowych lub owocowych) i drugorzędnych (produkty piekarnicze lub drożdże). Wyraźny, o średniej do głębokiej intensywności.

Smak: zrównoważony. Wyraźny, odpowiednio nasycony dwutlenkiem węgla (bąbelki), w którym wyczuwalne są delikatne nuty aromatów drugorzędnych (produkty piekarnicze i grzanka). Wyraźny, o nieznacznej do wysokiej intensywności.

\* Jeżeli nie wskazano wartości granicznych, należy przestrzegać obowiązujących przepisów.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9,5
Minimalna kwasowość ogólna	4,7 grama na litr (wyrażona jako kwas winowy)
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	0,65
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	180

## 5. Praktyki winiarskie

### 5.1. Szczególne praktyki enologiczne

#### 1. Minimalna gęstość obsady w nowych winnicach

Metoda uprawy

Minimalna gęstość obsady w winnicach zakładanych po 2019 r. i przeznaczonych do produkcji winogron na potrzeby wytwarzania win objętych ChNP „Rueda” wynosi 1 100 roślin na hektar.

#### 2. Warunki produkcji – potencjalna zawartość alkoholu

Szczególne praktyki enologiczne

Minimalna potencjalna objętościowa zawartość alkoholu w partiach zbiorów wynosi 12 % objętości w przypadku odmian czerwonych i 10,5 % objętości w przypadku odmian białych.

W przypadku partii przeznaczonych do produkcji gatunkowych win musujących dopuszcza się minimalną potencjalną objętościową zawartość alkoholu wynoszącą 9,5 % objętości. Takich partii winogron nie można wykorzystywać do produkcji innych rodzajów win.

#### 3. Wydajność ekstrakcji

Szczególne praktyki enologiczne

Maksymalna ogólna wydajność ekstrakcji wynosi 72 litry ze 100 kg winogron.

#### 4. Warunki dojrzewania

Szczególne praktyki enologiczne

- 1) W przypadku win opatrzonych określeniem „FERMENTADO EN BARRICA” dębowe beczki wykorzystuje się zarówno do fermentacji, jak i do dojrzewania na osadzie.
- 2) Wino „dorado” poddaje się trwającemu co najmniej cztery lata procesowi leżakowania i dojrzewania przez utlenianie, przy czym przez co najmniej dwa lata poprzedzające wprowadzenie do obrotu musi ono dojrzewać w dębowych beczkach.
- 3) Wino „palido” uzyskuje się w procesie dojrzewania biologicznego, przy czym przez co najmniej trzy lata poprzedzające wprowadzenie do obrotu musi ono dojrzewać w dębowych beczkach.

5. Ograniczenia mające zastosowanie do produkcji wina

Wino białe produkuje się z co najmniej 50 % białych odmian uznawanych za główne odmiany winorośli.

Gatunkowe wino musujące produkuje się z co najmniej 75 % odmian uznawanych za główne odmiany winorośli.

Wytrawne wino likierowe „dorado” otrzymuje się z dozwolonych odmian palomino fino lub verdejo.

Wytrawne wino likierowe „pálido” otrzymuje się z dozwolonych odmian palomino fino lub verdejo.

Wino różowe produkuje się z co najmniej 50 % dozwolonych czerwonych odmian winorośli.

Wino czerwone produkuje się wyłącznie z dozwolonych czerwonych odmian winorośli.

5.2. Maksymalne zbiory

1. verdejo, sauvignon blanc, chardonnay i viognier (prowadzone szpalerowo)

10 000 kilogramów winogron z hektara

72 hektolitrow z hektara

2. viura – w szpalerze

12 000 kilogramów winogron z hektara

86,40 hektolitrow z hektara

3. verdejo, sauvignon blanc, chardonnay i viognier prowadzone nisko (kielich)

8 000 kilogramów winogron z hektara

57,60 hektolitrow z hektara

4. viura i palomino fino prowadzone nisko (kielich)

10 000 kilogramów winogron z hektara

72 hektolitrow z hektara

5. odmiany winorośli na wina czerwone

7 000 kilogramów winogron z hektara

50,40 hektolitrow z hektara

6. wina musujące z odmian verdejo, sauvignon blanc, chardonnay i viognier – w szpalerze

12 000 kilogramów winogron z hektara

86,40 hektolitrow z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

1. Obszar produkcji ChNP „Rueda” obejmuje tereny położone na południu prowincji Valladolid oraz część terenów położonych na zachodzie prowincji Segowia i na północy prowincji Ávila. Obszar produkcji tworzą następujące gminy:

w prowincji Valladolid:

Aguasal, Alaejos, Alcazarén, Almenara de Adaja, Ataquines, Bobadilla del Campo, Bocigas, Brahojos de Medina, Carpio del Campo, Castrejón, Castronuño, Cervillejo 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 i Villaverde de Medina;

w prowincji Ávila:

Blasconuño de Matababras, Madrigal de las Altas Torres, Órbita (wieloboki katastralne 1, 2, 4 i 5) oraz Palacios de Goda (wieloboki katastralne 14, 17, 18, 19 i 20);

w prowincji Segowia:

Aldeanueva del Codonal, Aldehuela del Codonal, Bernuy de Coca, Codorniz, Coca (wielobok 7, odpowiadający miejscowości 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 i Tolocirio.

2. Obszar, na którym dojrzewają wina objęte ChNP „Rueda”, odpowiada dokładnie obszarowi produkcji.

## 7. **Odmiany winorośli**

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA TINTA

MACABEO – VIURA

MERLOT

PALOMINO FINO – LISTÁN BLANCO

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO

VERDEJO

VIOGNIER

## 8. **Opis związku lub związków**

### 8.1. *Wino*

Kontynentalny klimat śródziemnomorski (znaczne różnice temperatur, mroźne i długie zimy, późne przymrozki, gorące i suche lata), gleby (typowo skaliste lub kamieniste, które zapobiegają ewapotranspiracji i umożliwiają maksymalne nasłonecznienie) oraz miejscowa odmiana winorośli (verdejo) mają zasadnicze znaczenie dla uzyskania osobowości charakteryzującej przedmiotowe wina: dzięki odmianie verdejo wina białe z obszaru produkcji wyróżniają się kwasowością, profilem aromatycznym oraz wyrazistym smakiem. Jeżeli chodzi o wina czerwone, dzięki doskonałej dojrzałości winogron są one aromatyczne, zrównoważone i wyróżniają się dobrą strukturą.

### 8.2. *Wino likierowe*

Wina te produkuje się w regionie od dawna: są to wina bogate i dojrzałe, produkowane w podziemnych piwnicach i dojrzewające w dużych beczkach i kadziach w celu uzyskania barwy i aromatu typowych dla utleniania przy dojrzewaniu. Wina te, utleniające się przy dojrzewaniu, stanowią ostatni element tradycyjnego dziedzictwa winiarskiego regionu. Należy je zachować ze względu na ich wyjątkowy charakter i jakość.

### 8.3. *Gatunkowe wino musujące*

Wyjątkowość miejscowej odmiany verdejo (wyjątkowa kwasowość, profil aromatyczny i wyrazisty smak) zachęciła producentów wina z regionu do produkcji win musujących – uzyskują oni w ten sposób wina wysokiej jakości, w których cechy właściwe dla poszczególnych odmian uzupełniają doskonale cechy uzyskane dzięki tradycyjnej metodzie produkcji.

## 9. Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)

### *Wymogi dotyczące pakowania*

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Proces produkcji win obejmuje butelkowanie i dojrzewanie win, ponieważ uzyskanie przez wina organoleptycznych cech charakterystycznych i właściwości fizykochemicznych, które opisano w niniejszej specyfikacji produktu, można zapewnić wyłącznie wówczas, gdy wszystkie czynności podejmowane w odniesieniu do wina mają miejsce na obszarze produkcji. W związku z tym w celu zachowania jakości, zagwarantowania pochodzenia i zapewnienia kontroli win objętych ChNP „Rueda” oraz biorąc pod uwagę, że butelkowanie tych win stanowi jeden z najważniejszych elementów zapewniających uzyskanie przez nie właściwości opisanych w niniejszej specyfikacji produktu, czynność tę przeprowadza się w piwnicach znajdujących się w rozlewniach położonych na obszarze produkcji.

### *Określenia obowiązkowe*

Ramy prawne:

przepisy Unii Europejskiej

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Na etykietach należy podać w sposób wyraźny nazwę geograficzną „Rueda” uzupełnioną określeniem „Denominación de Origen Protegida” (chroniona nazwa pochodzenia), jego akronimem „A.O.P” (ChNP) lub określeniem tradycyjnym „Denominación de Origen” (nazwa pochodzenia) zamiast „A.O.P”(ChNP) (chroniona nazwa pochodzenia).

Wskazanie roku zbiorów z wyjątkiem następujących rodzajów win: dorado, pálido i gatunkowe wina musujące (białe i różowe).

W odniesieniu do gatunkowych win musujących należy obowiązkowo podać metodę produkcji.

### *Określenia fakultatywne*

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

- Określenia tradycyjne „CRIANZA”, „RESERVA” i „GRAN RESERVA” – na warunkach określonych w normach i przepisach szczególnych, a także w obowiązujących przepisach.
- Określenie dotyczące metody produkcji: „ROBLE” i „FERMENTADO EN BARRICA” – na warunkach określonych w normach i przepisach szczególnych oraz w pozostałych obowiązujących przepisach.
- Określenia tradycyjne „DORADO” i „PÁLIDO”, wyłącznie w odniesieniu do win odpowiadających tym określeniom, na warunkach określonych w normach i przepisach szczególnych oraz w pozostałych obowiązujących przepisach.

### *Określenia fakultatywne (mniejsze jednostki geograficzne)*



Ramy prawne:

ustalone przez organ zarządzający ChNP/ChOG w przypadkach przewidzianych przez państwa członkowskie.

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Określenie „Vino de Pueblo” i nazwę jednostki geograficznej mniejszej niż jednostki wymienione w pkt 4 niniejszej specyfikacji produktu (gminy) można stosować, o ile wino objęte chronioną nazwą pochodzenia wyprodukowano przy użyciu 85 % winogron pochodzących z działek położonych w danej gminie.

**Link do specyfikacji produktu**

[www.itacyl.es/documents/20143/342640/PCC+DOP+RUEDA\\_en+vigor.docx/7b724005-1ec0-810a-2cb1-2f9548056ead](http://www.itacyl.es/documents/20143/342640/PCC+DOP+RUEDA_en+vigor.docx/7b724005-1ec0-810a-2cb1-2f9548056ead)