

**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia standardowej zmiany 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**

(2020/C 69/09)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY

„RUEDA”

**Numer referencyjny: PDO-ES-A0889-AM03**

**Data przekazania informacji: 2 grudnia 2019**

**OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY**

**1. Zmiana właściwości fizykochemicznych win (pkt 2 lit. a) specyfikacji produktu i pkt 1.4 jednolitego dokumentu)**

*Opis i uzasadnienie*

Nowe tendencje w dziedzinie produkcji win zawdzięczane dostępności bezpieczniejszych technologii, a także wzrost średnich temperatur wywołany zmianą klimatu powodują konieczność ponownego dostosowania parametrów fizykochemicznych, takich jak całkowita zawartość alkoholu, minimalna rzeczywista zawartość alkoholu oraz zawartość cukrów redukujących, przy jednoczesnym dostosowaniu poszczególnych rodzajów produkcji do nowych wymogów rynkowych. Idealna kwasowość, jaką nadają winom odmiany winorośli z regionu, umożliwia utrzymanie równowagi między kwasowością, zawartością alkoholu i cukru, ale również zachowanie i poprawę organoleptycznych cech charakterystycznych win.

Rodzaj zmiany: ZWYKŁA (wymagająca zmiany jednolitego dokumentu)

Zmiana ta polega na dostosowaniu opisu właściwości fizykochemicznych, co nie powoduje żadnej znaczącej zmiany produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia, który zachowuje właściwości i profil opisane w punkcie dotyczącym związku, wynikające z wzajemnych oddziaływań między czynnikami naturalnymi a czynnikiem ludzkim. Zmiana ta nie jest zatem traktowana, jako zmiana jednego z rodzajów przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

**2. Zmiana organoleptycznych cech charakterystycznych (pkt 2 lit. b) specyfikacji produktu i pkt 1.4 jednolitego dokumentu)**

*Opis i uzasadnienie*

Rozpoczęcie stosowania przez Consejo Regulador normy UNE-EN-ISO 17065 w ramach zadań tego organu obejmujących certyfikację (Consejo Regulador przechodzi obecnie proces akredytacji) wiąże się z koniecznością zmiany opisu organoleptycznych cech charakterystycznych win objętych chronioną nazwą pochodzenia, aby cechy te odpowiadały deskryptorom, które można ocenić za pomocą panelu sensorycznego zgodnego z zasadami normy UNE-EN-ISO 17025.

Rodzaj zmiany: ZWYKŁA (wymagająca zmiany jednolitego dokumentu)

Zmiana ta polega na dostosowaniu opisu organoleptycznych cech charakterystycznych w celu umożliwienia dokładniejszej weryfikacji tych cech za pomocą analizy sensorycznej i nie powoduje znaczącej zmiany produktu, który zachowuje cechy i profil opisane w punkcie dotyczącym związku, wynikające z wzajemnych oddziaływań między czynnikami naturalnymi a czynnikiem ludzkim. Zmiana ta nie jest zatem traktowana, jako zmiana jednego z rodzajów przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

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

**3. Wprowadzenie win „pálidos” do kategorii win likierowych (pkt 2 specyfikacji produktu i pkt 1.4 jednolitego dokumentu)**

*Opis i uzasadnienie*

W specyfikacji produktu wina określane tradycyjnie jako „pálidos” uwzględniono w kategorii win likierowych, jednak to historyczne określenie pominięto w specyfikacji. Przedmiotowa zmiana polega na przywróceniu do specyfikacji win o tej nazwie wytwarzanych w ramach ChNP „Rueda”, których producenci nigdy nie zaprzestali produkować.

Rodzaj zmiany: ZWYKŁA (wymagająca zmiany jednolitego dokumentu)

Zmiana ta nie oznacza włączenia, usunięcia ani zmiany kategorii win, ponieważ wina „pálidos” również są winami likierowymi (kategoria 3 określona w części II załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013), które uwzględniono już w obowiązującej specyfikacji produktu.

Zmiana ta nie jest zatem traktowana, jako zmiana jednego z rodzajów przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

**4. Zmniejszenie gęstości obsady, usunięcie wymogu dotyczącego formowania winorośli i systemu prowadzenia winorośli (pkt 3 lit. a) specyfikacji produktu i pkt 1.5 jednolitego dokumentu)**

*Opis i uzasadnienie*

Minimalna gęstość obsady wynosi 1 100 roślin na hektar w przypadku winnic zakładanych po 2019 r. Usunięto też wymóg dotyczący formowania winorośli i systemu ich prowadzenia. Doświadczenie ostatnich lat wykazało, że nowoczesne techniki uprawy winorośli umożliwiają uzyskanie surowca wysokiej jakości bez konieczności zachowania wymogów, o których mowa powyżej.

Rodzaj zmiany: ZWYKŁA (wymagająca zmiany jednolitego dokumentu)

Zmiana ta oznacza jedynie dostosowanie praktyk uprawy do nowoczesnych technik winiarskich. Nie wpływa ona w żaden sposób na właściwości produktu końcowego. Zmiana ta nie jest zatem traktowana, jako zmiana jednego z rodzajów przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

**5. Warunki produkcji wina (szczególne praktyki enologiczne) (pkt 3 lit. b) ppkt 1 specyfikacji produktu i pkt 1.5 jednolitego dokumentu)**

*Opis i uzasadnienie*

Zmiana ta ma na celu wyłącznie aktualizację brzmienia przepisów dotyczących warunków produkcji, polegającą na usunięciu punktów, które w żadnym stopniu nie dotyczą właściwości produktu, a zawierają niejednoznaczne pojęcia trudne do weryfikacji (na przykład: „uważnie”, „w doskonałym stanie” itp.). Zmiana ta okazała się konieczna, aby dostosować brzmienie specyfikacji produktu do kryteriów określonych w normie UNE-EN-ISO 17065, ponieważ w ramach procesu akredytacji, który przechodzi Consejo Regulador, punkty te nie podlegają certyfikacji.

Ponadto usuwa się ostatni punkt (6). Przepis ten zawierał odniesienie do stosowania zbiorników pozwalających zapobiec zanieczyszczeniu wina i do obowiązku pokrycia tych zbiorników żywicą epoksydową, więc przy obecnie używanej technologii stracił aktualność.

Rodzaj zmiany: ZWYKŁA (wymagająca zmiany jednolitego dokumentu)

Zmiana ta stanowi zwykłe dostosowanie do aktualnych praktyk, które nie wpływa w żaden sposób na właściwości produktu końcowego. Zmiana ta nie jest zatem traktowana, jako zmiana jednego z rodzajów przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

**6. Warunki dojrzewania, które należy wprowadzić do warunków produkcji win „pálidos” (pkt 3 lit. b) ppkt 2 specyfikacji produktu i pkt 1.5 jednolitego dokumentu)**

*Opis i uzasadnienie*

Proponuje się zmianę pkt 3 lit. b) ppkt 2 „Szczególne praktyki enologiczne: warunki dojrzewania”, aby uwzględnić w nim warunki dojrzewania szczególne dla win „pálidos”. Do tej pory brzmienie tego przepisu było ogólniejsze. Obecnie za praktyczniejsze rozwiązanie uznano określenie specyficznych cech dojrzewania win rodzaju „pálido” i „dorado”.

Rodzaj zmiany: ZWYKŁA (wymagająca zmiany jednolitego dokumentu)

Przy wprowadzaniu win „pálidos” do kategorii win likierowych za stosowne uznano zastosowanie szczególnego brzmienia przepisów w odniesieniu do win „dorados” i „pálidos”, określając jednocześnie w każdym przypadku ich warunki dojrzewania, które mają zasadnicze znaczenie przy produkcji tych win. Zmiana ta nie jest zatem traktowana, jako zmiana jednego z rodzajów przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

**7. Ograniczenia mające zastosowanie do produkcji wina (pkt 3 lit. c) specyfikacji produktu i pkt 1.5 jednolitego dokumentu)**

*Opis i uzasadnienie*

Należało zmienić minimalne proporcje odmian winorośli wykorzystywanych do produkcji poszczególnych rodzajów wina, aby dostosować je do nowych technik produkcji i preferencji rynkowych. Przedmiotowa zmiana proporcji odmian winorośli nie wpływa jednak na istotne właściwości win objętych chronioną nazwą pochodzenia.

ZWYKŁA (wymagająca zmiany jednolitego dokumentu)

Jak wyjaśniono w opisie, o którym mowa powyżej, zmiany te nie mają wpływu na istotne właściwości win objętych ChNP „RUEDA”, które wynikają z wzajemnych oddziaływań między czynnikami naturalnymi a czynnikiem ludzkim. Związek nie został podważony, w związku z czym zmiana ta nie jest traktowana, jako zmiana jednego z rodzajów przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

**8. Nowe odmiany winorośli: sauvignon blanc jako główna odmiana winorośli i włączenie odmian Chardonnay, viognier i Syrah. Maksymalne zbiory w odniesieniu do tych odmian winorośli (pkt 5 i 6 specyfikacji produktu oraz pkt 4 lit. e) i pkt 6 jednolitego dokumentu)**

*Opis i uzasadnienie*

Odmianę sauvignon blanc, którą zaczęto sadzić w latach 70. XX wieku, i która zajmuje obecnie 1 195 hektarów obszaru produkcji ChNP „Rueda”, włączono do głównych odmian winorośli. Odmiana ta jest bardzo dobrze przystosowana do warunków panujących w tym regionie i umożliwia produkcję win jednoodmianowych o uznanej jakości, które doskonale odzwierciedlają cechy wyróżniające obszar produkcji.

Wprowadzono ponadto nowe drugorzędne odmiany winorośli – dwie białe (chardonnay i viognier) i jedną czerwoną (syrah). Są to odmiany występujące już od wielu lat na obszarze objętym ChNP, które osiągają doskonałe wyniki i są dobrze przyjmowane. Umożliwiają również produkcję win, które zachowują profil charakterystyczny dla win objętych ChNP.

W związku z tym zmienia się również pkt 5 specyfikacji produktu, aby wprowadzić informacje na temat maksymalnych zbiorów z hektara w odniesieniu do tych dwóch odmian.

Rodzaj zmiany: ZWYKŁA (wymagająca zmiany jednolitego dokumentu)

Wprowadzenie tych odmian nie powoduje żadnej znaczącej zmiany właściwości produktu końcowego. Odmianę sauvignon blanc dopuszczono już wcześniej i produkowano z niej wina jednoodmianowe. Zmiana klasyfikacji ma jedynie wyrazić do jakiego stopnia odmiana ta stała się powszechna. Jeżeli chodzi o trzy pozostałe odmiany, ich wprowadzenie jako odmian mniejszościowych nie wpływa na ostateczne właściwości produktu. W żadnym wypadku nie można uznać, że powyższe elementy podważają związek, dlatego też zmiana ta nie jest traktowana, jako zmiana jednego z rodzajów przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

**9. Zmiany nieznaczące dotyczące określenia związku (pkt 7 specyfikacji produktu)**

*Opis i uzasadnienie*

W związku z wprowadzeniem gminy Orbita (Ávila) w następstwie orzeczenia sądowego maksymalna wysokość nad poziomem morza na obszarze produkcji ChNP „Rueda” wynosi obecnie 870 metrów.

Jest to jednorazowa zmiana, która nie wpływa na związek.

W brzmieniu tego punktu wprowadzono też zmiany nieznaczące, które nie mają żadnego wpływu na związek, aby wyjaśnić niektóre pojęcia oraz umożliwić odbiorcom lepsze zrozumienie proponowanych zmian.

Rodzaj zmiany: ZWYKŁA (niewymagająca zmiany jednolitego dokumentu)

Jest to zmiana nieznaczna, która nie wpływa na związek przyczynowy ani na streszczenie zawarte w jednolitym dokumencie. Zmiana ta nie jest zatem traktowana, jako zmiana jednego z rodzajów przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

#### 10. **Zmiany wyjątków dotyczących wydajności ekstrakcji (pkt 8 lit. b) ppkt 1 specyfikacji produktu)**

*Opis i uzasadnienie*

Z doświadczenia wynika, że każdy rok winiarski charakteryzuje się szczególnymi cechami i że na winorośl wpływają zróżnicowane czynniki naturalne (temperatury, opady atmosferyczne, zjawiska takie jak mróz, szkodniki i choroby itp.), które mają wpływ na ilość i jakość winogron.

W związku z tym uznano za konieczne włączenie możliwości zmniejszenia wydajności ekstrakcji o maksymalnie dwa punkty procentowe w niektórych latach i w zależności od okoliczności wpływających na ChNP. Jednocześnie zmniejszenie to związane jest z ograniczeniem maksymalnych zbiorów winogron z hektara, ponieważ warunki zapewniające jakość winogron mogą się różnić, jak wyjaśniono powyżej, w zależności od warunków klimatycznych i innych czynników mogących wpływać na końcową jakość produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia.

Rodzaj zmiany: ZWYKŁA (NIEWYMAGAJĄCA zmiany jednolitego dokumentu)

Zmiana ta ma na celu stworzenie narzędzia umożliwiającego kontrolę jakości produktu końcowego. Narzędzie to nie tylko nie prowadzi do zmiany właściwości produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia, ale zagwarantować, że wina z każdego roku winiarskiego wykazują te właściwości. Zmiana ta nie jest zatem traktowana, jako zmiana jednego z rodzajów przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

#### 11. **Rozszerzenie uzasadnienia obowiązku pakowania na wyznaczonym obszarze (pkt 8 lit. b) ppkt 2 specyfikacji produktu i pkt 1.9 jednolitego dokumentu)**

*Opis i uzasadnienie*

Przeredagowuje się pkt 8 lit. b) ppkt 2 specyfikacji produktu, aby uzasadnić, dlaczego pakowanie (butelkowanie) musi odbywać się na wyznaczonym obszarze, zgodnie z art. 4 ust. 2 nowego rozporządzenia (UE) 2019/33.

Rodzaj zmiany: ZWYKŁA (WYMAGAJĄCA zmiany jednolitego dokumentu)

Praktyka ta była już obowiązkowa, w związku z czym nie powoduje dodatkowych ograniczeń przy wprowadzaniu do obrotu. Jest to jedynie zmiana redakcyjna, której celem jest dostosowanie do obowiązujących przepisów. Zmiana ta nie jest zatem traktowana, jako zmiana jednego z rodzajów przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

#### 12. **Zmiana pkt 8 lit. B) ppkt 3 dotyczącego etykietowania. Wprowadzenie określenia „vino de pueblo” związanego z mniejszą jednostką geograficzną (pkt 8 lit. b) ppkt 3 specyfikacji produktu i pkt 1.9 jednolitego dokumentu)**

*Opis i uzasadnienie*

Właściwy organ uregulował niedawno określenia związane z wykorzystywaniem nazwy mniejszej jednostki geograficznej, m.in. określenia „Vino de pueblo”, w odniesieniu do win produkowanych z winogron, z których co najmniej 85 % pochodzi z działek położonych w gminie lub w mniejszej jednostce terytorialnej. Zmiana ta jest uzasadniona rosnącym zapotrzebowaniem konsumenta na informacje dotyczące konkretnego miejsca pochodzenia produktu spośród gmin i miejscowości tworzących obszar ChNP.

Zgodnie z przepisami art. 55 ust. 2 rozporządzenia (UE) 2019/33 aby na etykiecie można było umieścić nazwę mniejszej jednostki geograficznej, jednostka ta musi być określona w specyfikacji produktu i w jednolitym dokumencie.

Ponadto zmiana ta umożliwiła przeredagowanie całego pkt 8 lit. b) ppkt 3 i wprowadzenie rozróżnienia między umieszczanymi na etykiecie określeniami obowiązkowymi i określeniami fakultatywnymi. Nie dodano żadnego nowego wymogu – przeredagowano jedynie cały ten punkt w celu umożliwienia odbiorcy lepszego zrozumienia.

Rodzaj zmiany: ZWYKŁA (WYMAGAJĄCA zmiany jednolitego dokumentu)

Przedmiotowe określenia fakultatywne umieszczone na etykiecie umożliwiają zwiększenie liczby udzielanych konsumentowi informacji dotyczących pochodzenia i metody produkcji produktu, przy czym w żadnym wypadku nie prowadzą do jakichkolwiek ograniczeń we wprowadzaniu produktu do obrotu. Zmiana ta nie jest zatem traktowana, jako zmiana jednego z rodzajów przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

### 13. Dostosowanie do przepisów dotyczących weryfikacji zgodności ze specyfikacją produktu (pkt 9 specyfikacji produktu)

*Opis i uzasadnienie*

Dostosowanie do przepisów rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1306/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. oraz rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) 2019/34 z dnia 17 października 2018 r., a w szczególności art. 19 tego rozporządzenia, w którym ustanowiono zasady dotyczące dorocznej weryfikacji, którą muszą przeprowadzać właściwy organ lub jednostki certyfikujące, aby sprawdzić zgodność ze specyfikacją produktu. Zmiana ta stanowi również element aktualizacji specyfikacji produktu, która była niezbędna w celu spełnienia kryteriów normy UNE-EN-ISO 17065.

Rodzaj zmiany: ZWYKŁA (NIEWYMAGAJĄCA zmiany jednolitego dokumentu)

Zmiana ta nie odpowiada żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

## JEDNOLITY DOKUMENT

### 1. Nazwa lub nazwy, które mają być zarejestrowane

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

WINO BIAŁE

Wygląd: czysta barwa od bledożółtej 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 trzeciorzędne.

\* 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 analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna kwasowość miareczkowa	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

#### WINO CZERWONE Z DANEGO ROKU (VINO TINTO DEL AÑO)

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 analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12
Minimalna kwasowość miareczkowa	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

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

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 analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12
Minimalna kwasowość miareczkowa	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

## WINO LIKIEROWE – „Dorado”

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 analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	15
Minimalna kwasowość miareczkowa	4 gramy na litr (wyrażona jako kwas winowy)
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	150

## WINO LIKIEROWE „Pálido”

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 analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	15
Minimalna kwasowość miareczkowa	4 gramy na litr (wyrażona jako kwas winowy)
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	150

## GATUNKOWE WINO MUSUJĄCE, białe i różowe

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 analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9,5
Minimalna kwasowość miareczkowa	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

### a) Podstawowe praktyki enologiczne

Minimalna gęstość obsady w nowych winnicach

Praktyka 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.

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.

Wydajność ekstrakcji

Szczególne praktyki enologiczne

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

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.

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.



b) *Maksymalne zbiory*

verdejo, sauvignon blanc, chardonnay i viognier w szpalerze

10 000 kilogramów winogron z hektara

verdejo, sauvignon blanc, chardonnay i viognier w szpalerze

72 hektolitry z hektara

viura w szpalerze

12 000 kilogramów winogron z hektara

viura w szpalerze

86,40 hektolitra z hektara

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

8 000 kilogramów winogron z hektara

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

57,60 hektolitra z hektara

viura i palomino fino prowadzone nisko (kielich)

10 000 kilogramów winogron z hektara

viura i palomino fino prowadzone nisko (kielich)

72 hektolitry z hektara

odmiany winorośli na wina czerwone

7 000 kilogramów winogron z hektara

odmiany winorośli na wina czerwone

50,40 hektolitra z hektara

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

12 000 kilogramów winogron z hektara

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

86,40 hektolitra 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, Cervilego 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 Trancos, 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 Matcabras, 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) Donhiero, 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. Główne odmiany winorośli

VERDEJO

SAUVIGNON BLANC

TEMPRANILLO

## 8. Opis związku lub związków

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.

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.

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:

dodatkowe przepisy dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Nazwę geograficzną „RUEDA” uzupełnia się 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:

dodatkowe przepisy 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:

dodatkowe przepisy 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/PPTA+MOD+PCC+DOP+RUEDA+Rev+2.docx/bc904e60-f463-bac0-40a7-d96f7276ff48](http://www.itacyl.es/documents/20143/342640/PPTA+MOD+PCC+DOP+RUEDA+Rev+2.docx/bc904e60-f463-bac0-40a7-d96f7276ff48)

---