



C/2025/3217

12.6.2025

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión ⁽¹⁾

(C/2025/3217)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Rueda»

PDO-ES-A0889-AM05 — 13.5.2025

1. Nombre del producto

«Rueda»

2. Tipo de indicación geográfica

☒ denominación de origen protegida (DOP)

☐ indicación geográfica protegida (IGP)

☐ indicación geográfica (IG)

3. Sector

☐ Productos agrícolas

☒ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. País al que pertenece la zona geográfica

España

5. Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal

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

6. Calificación de modificación normal

Las modificaciones no corresponderían a ninguno de los tipos previstos en el artículo 24, apartado 3, del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo relativo a las indicaciones geográficas.

7. Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas

1. CAMBIO EN LA DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA DEL VINO BLANCO

Descripción:

El color del vino blanco pasa de describirse como «color amarillo pálido a amarillo pajizo» a «color amarillo pálido a ámbar». Y en vinos blancos fermentados en barricas o envejecidos, se sustituye «en la fase olfativa aparecerán aromas propios de su paso por barrica y en fase gustativa el sabor será intenso» por «en la fase olfativa aparecerán aromas propios de su paso por barrica y/o en fase gustativa el sabor será intenso».

⁽¹⁾ Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Modifica el punto 2.2 del pliego de condiciones y el punto 4 del documento único.

Esta modificación no se encuadraría en ninguna de los tipos previstos en el artículo 24.3 del REGLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO relativo a las indicaciones geográficas.

Justificación:

La adaptación a las elaboraciones que se están produciendo en la región desde el punto de vista del potencial y versatilidad de la uva Verdejo sin que, en ningún caso, se trate de un defecto del vino.

2. CAMBIO EN LAS RESTRICCIONES A LA VINIFICACIÓN DEL VINO BLANCO

Descripción:

El vino blanco pasa de tener que elaborarse con un mínimo del 50 % de las variedades blancas consideradas como principales, a tener que hacerlo con un mínimo del 75 % de las mismas.

Modifica el punto 3.c del pliego de condiciones y el punto 5 del documento único.

Es una modificación normal pues se mantienen las características sustanciales del producto y no afecta al vínculo. En realidad, se potencian las características propias de las variedades autóctonas que definen el perfil de los vinos de la DOP. Esta modificación no se encuadraría en ninguna de los tipos previstos en el artículo 24.3 del REGLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO relativo a las indicaciones geográficas.

Justificación:

Una vez que se amplían las variedades permitidas por llevar ya tiempo incluyéndose en las elaboraciones desarrolladas por las bodegas elaboradoras de la región, se considera necesario subir el mínimo necesario de aportación de las variedades principales para preservar las características propias de los vinos de la DOP.

3. CAMBIOS EN LAS VARIEDADES

Descripción:

Se introducen nuevas variedades. Entre las blancas: Riesling, Garnacha Blanca, Moscatel de grano menudo, Moscatel de Alejandría y Gewürztraminer; y entre las tintas: Cenicienta y Bruñal.

Y pasan a considerarse también como principales Chardonnay, Viognier y Cenicienta.

Modifica el punto 6 del pliego de condiciones y el punto 7 del documento único.

Es una modificación normal, ya que se mantienen las características propias y diferenciales del vino de la DOP Rueda descritas en el vínculo. Esta modificación no se encuadraría en ninguna de los tipos previstos en el artículo 24.3 del REGLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO relativo a las indicaciones geográficas.

Justificación:

Respecto de las variedades blancas principales incluidas, se han realizado catas comparativas con otras producidas en otras regiones víticas de referencia y a ciegas. Han sido desarrolladas por el panel de catadores de la D.O. Rueda, siendo las conclusiones muy satisfactorias desde el punto de vista cualitativo. La cultura de elaboración y especialización en variedades blancas de la región y el hecho de contar con estas variedades que ya llevan muchos años en Rueda, han permitido a los elaboradores desarrollar elaboraciones de primer nivel con las variedades propuestas.

En cuanto a la variedad Cenicienta, se trata una uva tinta recién incorporada al listado de variedades de uva de vinificación autorizadas para Castilla y León (Resolución de 5 de marzo de 2024 y publicado en el BOCYL el 10 de mayo de 2024), y que es el resultado de un proyecto de investigación de variedades autóctonas desarrollado por el ITACyL. Las elaboraciones que se han desarrollado de forma experimental por este organismo y que han sido presentadas a grandes expertos de talla mundial en diferentes catas han concluido la singularidad y personalidad única de una uva descubierta y autóctona en la región de Rueda.

Respecto de las nuevas variedades secundarias introducidas, se trata de uvas que ya están presentes en la zona amparadas por la DOP desde hace muchos años con grandes resultados y aceptación de vinos elaborados por las bodegas no amparados por la DOP. Igual que en el caso de los vinos elaborados con las variedades que se pretenden pasar de secundarias a principales, los vinos con las nuevas variedades propuestas como secundarias han sido sometidos al panel de cata de la denominación de origen formado con catadores seleccionados de forma aleatoria entre sus miembros y en cata a ciegas. La cata se ha realizado siguiendo los descriptores organolépticos establecidos en el el Pliego de condiciones en vigor de la DOP Rueda y los resultados han sido muy satisfactorios, por lo que se puede concluir que estas variedades permiten elaborar vinos que mantienen el perfil característico de los vinos de la D.O.P. Rueda.

4. CAMBIOS EN LOS RENDIMIENTOS MÁXIMOS

Descripción:

Se especifican los rendimientos máximos de producción de uva y vino por hectárea, para cada una de las nuevas variedades blancas introducidas.

Modifica el punto 5 del pliego de condiciones y el punto 5 del documento único.

Es una modificación normal, ya que se mantienen las características propias y diferenciales del vino de la DOP Rueda descritas en el vínculo. Esta modificación no se encuadraría en ninguna de los tipos previstos en el artículo 24.3 del REGLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO relativo a las indicaciones geográficas.

Justificación:

Se hace necesario modificar el apartado de rendimientos para incluir las nuevas variedades incorporadas, manteniéndose en todo caso los límites máximos contemplados para las variedades de la zona conforme al potencial productivo local para la obtención de vinos con las características y requisitos establecidos en el Pliego de condiciones de la DOP Rueda.

5. ACTUALIZACIÓN NORMATIVA

Descripción:

Se actualiza la referencia normativa sobre el reglamento de la DOP Rueda y su consejo regulador.

Modifica el punto 8.a del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

Esta modificación no se encuadraría en ninguna de los tipos previstos en el artículo 24.3 del REGLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO relativo a las indicaciones geográficas.

Justificación:

Se aprovecha la modificación del pliego de condiciones para realizar esta actualización.

6. CAMBIOS EN LAS MENCIONES DE ETIQUETADO

Descripción:

Se introducen, entre las menciones de etiquetado, el término tradicional «Vino Generoso» y la mención «Gran Vino de Rueda», con sus respectivas condiciones de uso. Y, en cuanto a la mención que ha de acompañar las unidades geográficas menores (municipios) pasa de ser «Vino de Pueblo» a «Vino de».

Modifica el punto 8.b.3 del pliego de condiciones y el 9 del documento único.

Esta modificación no se encuadraría en ninguna de los tipos previstos en el artículo 24.3 del REGLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO relativo a las indicaciones geográficas.

Justificación:

Si bien el pliego de condiciones ya contemplaba el término tradicional «Vino Generoso» para los vinos de licor del tipo «Pálido» y «Dorado», aprovechando la reciente modificación de este término tradicional (Reglamento de Ejecución (UE) 2024/217 de la Comisión, de 11 de enero de 2024) se introduce expresamente, en el apartado referente a las menciones de etiquetado, dicho término tradicional y sus nuevas condiciones de uso.

Se incluye en el etiquetado un nuevo tipo de elaboración «Gran Vino de Rueda» que se adapta tanto al potencial de la uva Verdejo reconocida por los mayores prescriptores del mundo del vino, como a las nuevas tendencias gastronómicas a nivel global que demandan cada vez con más fuerza este tipo de elaboraciones con mayor valor añadido.

Por último, se hace necesario eliminar la palabra «Pueblo» de los Vinos de Pueblo, para poder así indicar la unidad geográfica menor a la que se refiere sin que resulte redundante.

DOCUMENTO ÚNICO**1. Nombre(s)**

Rueda

2. Tipo de indicación geográfica

DOP — Denominación de Origen Protegida

3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino

3. Vino de licor

5. Vino espumoso de calidad

3.1. Código de nomenclatura combinada

— 22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE

2204 — Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

4. Descripción del (de los) vino(s)

1. VINO BLANCO

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Fase visual: color amarillo pálido a ámbar con tonos dorados o verdosos. Limpio.

Fase olfativa: Franco. De intensidad media donde predominen aromas primarios a fruta y/o, florales y/o herbáceos.

Fase gustativa: Franco, fresco y con cuerpo de intensidad media a alta.

En vinos blancos fermentados en barricas o envejecidos las características organolépticas se adecuarán al tipo de elaboración. En la fase visual los colores podrán ser más intensos (intensidad media a alta), en la fase olfativa aparecerán aromas propios de su paso por barrica y/o en fase gustativa el sabor será intenso, con buena expresión tánica y postgusto con recuerdos de los aromas terciarios.

* Para los límites no señalados se cumplirá la legislación vigente.

* Acidez volátil máxima. En el caso de vinos blancos fermentados y/o envejecidos en barrica la acidez volátil no será superior a 1 g/l expresados en ácido acético.

Características analíticas generales

- Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —
- Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 11
- Acidez total mínima: 4,7 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
- Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 10,83
- Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 180

2. VINO TINTO DEL AÑO

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Fase visual: Color rojo rubí a rojo picota con tonos violáceos. Limpio.

Fase olfativa: De intensidad media donde predominen aromas primarios a fruta negra y/o roja.

Fase gustativa: Franco, intensidad leve a alta.

* Para los límites no señalados se cumplirá la legislación vigente.

Características analíticas generales

- Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —
- Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 12
- Acidez total mínima: 4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
- Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 11,67
- Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 150

3. VINOS TINTOS DE MÁS DE UN AÑO (ENVEJECIDO EN BARRICA)

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Fase visual: Color rojo rubí a rojo picota. Limpio.

Fase olfativa: De intensidad media a alta. Pueden aparecer en estos vinos aromas primarios, aromas secundarios (levaduras y/o panadería) y aromas terciarios propios de la crianza en roble.

Fase gustativa: Franco, postgusto con recuerdos a la crianza en roble.

* Acidez volátil máxima. (meq/l). 13,33 hasta 10°Alc + 0,06 g/l por cada grado alcohólico que exceda de 10

* Para los límites no señalados se cumplirá la legislación vigente.

Características analíticas generales

- Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —
- Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 12
- Acidez total mínima: 4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
- Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 13,33
- Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 150

4. VINO DE LICOR — Dorado

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Fase visual: Color amarillo dorado o dorado. Limpio.

Fase olfativa: De intensidad alta. Se mantienen aromas secundarios (panadería, levaduras) junto con aromas terciarios aportados por la madera, como los tostados y/o, ahumados y/o especiados y/o frutos secos

Fase gustativa: Equilibrio en boca, glicérico, (intensidad media a alta) y postgusto con recuerdos de aromas terciarios (frutos secos y/o fondos tostados y/o especiados).

* Para los límites no señalados se cumplirá la legislación vigente.

Características analíticas generales

- Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —
- Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 15
- Acidez total mínima: 4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
- Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —
- Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 150

5. VINO DE LICOR Pálido

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Fase visual: Color amarillo pajizo a dorado pálido. Limpio.

Fase olfativa: De intensidad alta. Se mantienen aromas secundarios y terciarios aportados por la fase de crianza biológica (almendras y/o levadura de pan y/o especiados).

Fase gustativa: Equilibrio en boca, glicérico y postgusto con recuerdos de aromas propios de la crianza biológica.

* Para los límites no señalados se cumplirá la legislación vigente.

Características analíticas generales

- Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —
- Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 15
- Acidez total mínima: 4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
- Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —
- Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 150

6. VINO ESPUMOSO DE CALIDAD, blanco y rosado

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Fase visual: Limpio. Burbuja fina y con persistencia media a alta.

Fase olfativa: Dominio de aromas primarios (florales y/o frutales) y secundarios (panadería y/o levaduras). Franco e intensidad media a alta.

Fase gustativa: Equilibrio en boca. Fresco, con gas carbónico (burbuja) bien integrada, con ligeros recuerdos de los aromas secundarios (panadería y tostados). Franco e intensidad leve a alta.

* Para los límites no señalados se cumplirá la legislación vigente.

Características analíticas generales

- Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —
- Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 9,5
- Acidez total mínima: 4,7 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
- Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 0,65
- Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 180

5. Prácticas vitivinícolas

5.1. Prácticas enológicas específicas

1. Densidad mínima de plantación para nuevas plantaciones

Práctica de cultivo

Los viñedos con destino a la obtención de uva para la elaboración de vino de la DOP «RUEDA» plantados a partir de 2019 deberán tener una densidad mínima de plantación de 1 100 cepas por hectárea.

2. Condiciones de elaboración -graduación de la uva-

Práctica enológica específica

La graduación alcohólica volumétrica potencial mínima de las partidas o lotes unitarios de vendimia será de 12 % Vol. para las variedades tintas y 10,5 % Vol. para las variedades blancas.

En el caso de partidas de uva destinadas a la elaboración de vinos espumosos de calidad, será admitida una graduación alcohólica volumétrica potencial mínima de 9,5 % Vol. Dichas partidas de uva no podrán ser destinadas a la elaboración de otro tipo de vinos.

3. Rendimiento de extracción

Práctica enológica específica

El rendimiento global máximo de extracción será de 72 litros por cada 100 Kg de uva

4. Condiciones de envejecimiento

Práctica enológica específica

1.- En el caso de los vinos con la mención «FERMENTADO EN BARRICA» se utilizarán, tanto para la fermentación como para la crianza con las lías, barricas de roble.

2.- El Vino Dorado se someterá a un proceso envejecimiento y crianza oxidativa con una duración mínima de cuatro años, debiendo permanecer el vino en envase de roble durante, al menos, los dos últimos años antes de su comercialización.

3.- El Vino Pálido se obtendrá por crianza biológica, debiendo permanecer el vino en barrica de roble durante, al menos, los tres últimos años antes de su comercialización.

5. Restricción pertinente en la vinificación

Vino Blanco, elaborado con un mínimo del 75 % de las variedades blancas consideradas como principales.

Vino Espumoso de Calidad, elaborado con un mínimo del 75 % de las variedades consideradas como principales.

Vino Dorado, vino de licor, seco, obtenido a partir de variedades autorizadas Palomino Fino y/o Verdejo.

Vino Pálido, vino de licor, seco, obtenido a partir de variedades autorizadas Palomino Fino y/o Verdejo.

Vino Rosado se elaborará a partir de un mínimo del 50 % de variedades tintas autorizadas

Vino Tinto se elaborará exclusivamente a partir de variedades tintas autorizadas.

5.2. Rendimientos máximos

1. Verdejo, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Viognier, Riesling, Garnacha Blanca, Moscatel de grano menudo, Moscatel de Alejandría y Gewürztraminer, en espaldera; y Viura y Palomino fino en pie bajo (vaso)

10 000 kilogramos de uvas por hectárea

72 hectolitros por hectárea

2. Viura en espaldera

12 000 kilogramos de uvas por hectárea

86,40 hectolitros por hectárea

3. Verdejo, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Viognier, Riesling, Garnacha Blanca, Moscatel de grano menudo, Moscatel de Alejandría y Gewürztraminer, en pie bajo (vaso)

8 000 kilogramos de uvas por hectárea

57,60 hectolitros por hectárea

4. Variedades tintas

7 000 kilogramos de uvas por hectárea

50,40 hectolitros por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

1.- La zona de producción de la D.O.P. «RUEDA» está situada al Sur de la provincia de Valladolid, adentrándose un poco al oeste de la provincia de Segovia y al norte de Ávila. Los términos municipales que conforman la zona de producción son los siguientes: Provincia de Valladolid: Aguasal, Alaejos, Alcazarén, Almenara de Adaja, Ataques, Bobadilla del Campo, Bocigas, Braojos de Medina, Carpio del Campo, Castrejón, Castronuño, Cervilejo 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 y Villaverde de Medina. Provincia de Ávila: Blasconuño de Matababras, Madrigal de las Altas Torres, Órbita (polígonos catastrales 1, 2, 4 y 5) y Palacios de Goda (polígonos catastrales 14, 17, 18, 19 y 20). Provincia de Segovia: Aldeanueva del Codonal, Aldehuela del Codonal, Bernuy de Coca, Codorniz, Coca (polígono 7, correspondiente a la pedanía 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 y Tolocirio. 2.- La zona de envejecimiento de los vinos amparados por la D.O.P. «RUEDA» coincide de manera exacta con la zona de producción.

7. Variedad(es) de uva de vinificación

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. Descripción del (de los) vínculo(s)

8.1. VINO

El clima mediterráneo-continental (grandes contrastes térmicos, inviernos fríos y largos, heladas tardías y veranos calurosos y secos), el terreno (terrenos típicamente cascajosos o pedregosos, que evitan la evapotranspiración y permiten insolación máxima) y la variedad autóctona (Verdejo), son clave para conseguir la personalidad que caracteriza a estos vinos: la variedad Verdejo hace que los vinos blancos de la zona destaquen por su acidez, presencia en boca y perfil aromático. Los tintos por su parte, gracias a la excelente maduración de la uva son aromáticos, equilibrados y bien estructurados.

8.2. VINO DE LICOR

Se trata de vinos que se han elaborado en la zona desde antiguo: vinos generosos y añejados, elaborados en bodegas subterráneas y envejecidos en grandes toneles y cubas para conseguir un color y aroma propios de la crianza oxidativa. Estos vinos de crianzas oxidativas son el último vestigio de la elaboración tradicional de la zona, que por su singularidad y calidad deben conservarse.

8.3. VINO ESPUMOSO DE CALIDAD

La singularidad de la variedad autóctona Verdejo (acidez excepcional, perfil aromático y buena presencia en boca) animó a los bodegueros de la zona a elaborar vinos espumosos, obteniendo unos vinos de gran calidad, donde las características varietales se complementan perfectamente con las aportadas por el método tradicional.

9. Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)

Requisitos en materia de envasado

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

El proceso de elaboración del vino incluye las operaciones de embotellado y de afinado de los vinos, de tal forma que las características organolépticas y físico-químicas descritas en el presente Pliego de Condiciones solo pueden garantizarse si la totalidad de las operaciones de manipulación del vino tienen lugar en la zona de producción. En consecuencia, con objeto de salvaguardar la calidad, garantizar el origen y asegurar el control, teniendo en cuenta que el embotellado de los vinos amparados por la D. O. P. «RUEDA» es uno de los puntos críticos para la consecución de las características definidas en este Pliego de Condiciones, tal operación se realizará en las bodegas ubicadas en las instalaciones embotelladoras dentro de la zona de producción.

Indicaciones obligatorias

Marco jurídico:

En la legislación de la UE

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Figurarán como indicaciones obligatorias, y de forma destacada el nombre geográfico «RUEDA», junto con la mención «Denominación de Origen Protegida» y/o sus siglas «DOP» o bien, el término tradicional «Denominación de Origen», en sustitución de DOP (Denominación de Origen Protegida).

Será obligatoria la indicación del año de la cosecha, excepto en los tipos de vino siguientes: Dorado, Pálido y Espumoso de Calidad (blanco y rosado).

En los Vinos Espumosos de Calidad será obligatorio indicar el método de elaboración.

Indicaciones facultativas

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

- Los términos tradicionales «CRIANZA», «RESERVA» y «GRAN RESERVA», en las condiciones establecidas en la normativa y regulación específica, así como en la legislación aplicable.
- La mención relativa al método de elaboración: «ROBLE» y «FERMENTADO EN BARRICA», en las condiciones establecidas en la normativa y regulación específica, así como en el resto de legislación aplicable.
- Los términos tradicionales «DORADO» y «PÁLIDO» solo para los tipos de vinos definidos como tal, y de acuerdo con las condiciones establecidas en la normativa y regulación específica, así como en el resto de legislación aplicable.
- El término tradicional «VINO GENEROSO» según sus condiciones de uso.
- La mención «GRAN VINO DE RUEDA» para los vinos que cumplan las condiciones que se establecen.

Indicaciones facultativas (unidades geográficas menores)

Marco jurídico:

Por una organización que gestiona las DOP/IGP, cuando esté previsto por los Estados miembros

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Se podrá hacer uso del nombre de una unidad geográfica menor de las que figuran en el apartado 4 del Pliego de Condiciones (términos municipales), junto con la mención «Vino de», siempre y cuando el vino amparado haya sido elaborado con un 85 % de uvas procedentes de parcelas ubicadas en dicho término municipal.

Enlace al pliego de condiciones

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