

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN

DOP «RUEDA»

Fecha de solicitud: 08/03/2019

I.- DOCUMENTO ÚNICO.

1. NOMBRE Y TIPO:

a) Denominación(es) que debe(n) registrarse.

«RUEDA»

b) Tipo de indicación geográfica.

DOP

c) Términos tradicionales:

(Artículo 112 del Reglamento (UE) nº 1308/2013)

c.1) Letra a)

DENOMINACIÓN DE ORIGEN (DO)

c.2) Letra b)

CRIANZA

RESERVA

GRAN RESERVA

2. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS:

1. VINO

3. VINO DE LICOR

5. VINO ESPUMOSO DE CALIDAD

3. DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS.

a) Características organolépticas.

VINO- Vino Blanco

Breve descripción textual
<ul style="list-style-type: none">• Fase visual: color amarillo pálido a amarillo pajizo 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 en fase gustativa el sabor será intenso, con buena expresión tánica y postgusto con recuerdos de los aromas terciarios.

VINO-Vino Rosado

Breve descripción textual
<ul style="list-style-type: none">• Fase visual: Color rosa fresa a piel de cebolla. Limpio.• Fase olfativa: De intensidad media donde predominen aromas primarios a fruta roja.• Fase gustativa: Equilibrio en boca y fresco. Franco, de intensidad leve a alta.

VINO-Vino tinto del año

Breve descripción textual
<ul style="list-style-type: none">• 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.

VINO-Vinos tinto de más de un año (envejecido en barrica)

Breve descripción textual
<ul style="list-style-type: none">• 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.

VINOS DE LICOR-Dorado

Breve descripción textual
<ul style="list-style-type: none">• 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).

VINOS DE LICOR-Pálido

Breve descripción textual
<ul style="list-style-type: none">• 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.

VINOS 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.

b) Características analíticas:

VINO-Vino Blanco

<u>Parámetro analítico</u>		VINOS BLANCOS
Grado alcohólico volumétrico total máximo (%)		≥11
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (%)		≥11
Azúcares reductores totales máximos (g/l)		(1)
Acidez total mínima	(meq/l)	62,67
	(g/l Ac Tartárico)	4,7
Acidez volátil máxima (1)	(meq/l)	10,83
	(g/l Ac Acético)	0,65(*)
Anhídrido sulfuroso total máximo (mg/l)		180

(*) 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.

VINO-Vino Rosado

<u>Parámetro analítico</u>		VINOS ROSADOS
Grado alcohólico volumétrico total máximo (%)		≥11
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (%)		≥11
Azúcares reductores totales máximos (g/l)		(1)
Acidez total mínima	(meq/l)	62,67
	(g/l Ac Tartárico)	4,7
Acidez volátil máxima (1)	(meq/l)	10,83
	(g/l Ac Acético)	0,65
Anhídrido sulfuroso total máximo (mg/l)		180

VINO-Vino Tinto del año

<i>Parámetro analítico</i>		VINOS TINTOS DEL AÑO
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (%)</i>		≥12
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (%)</i>		≥12
<i>Azúcares reductores totales máximos (g/l)</i>		≤4
<i>Acidez total mínima</i>	<i>(meq/l)</i>	53,33
	<i>(g/l Ac Tartárico)</i>	4,0
<i>Acidez volátil máxima (1)</i>	<i>(meq/l)</i>	11,67
	<i>(g/l Ac Acético)</i>	0,7
<i>Anhídrido sulfuroso total máximo (mg/l)</i>		150

VINO-Vino Tinto de más de un año (2)

<i>Parámetro analítico</i>		VINOS TINTOS DE MÁS DE UN AÑO
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (%)</i>		≥12
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (%)</i>		≥12
<i>Azúcares reductores totales máximos (g/l)</i>		≤4
<i>Acidez total mínima</i>	<i>(meq/l)</i>	53,33
	<i>(g/l Ac Tartárico)</i>	4,0
<i>Acidez volátil máxima (1)</i>	<i>(meq/l)</i>	13,33 hasta 10°Alc + 0,06 g/l por cada grado alcohólico que exceda de 10
	<i>(g/l Ac Acético)</i>	0,8 hasta 10°Alc + 1 meq/l por cada grado alcohólico que exceda de 10
<i>Anhídrido sulfuroso total máximo (mg/l)</i>		150

VINO DE LICOR-Dorado y Pálido

<i>Parámetro analítico</i>		VINOS DE LICOR (Dorado y Pálido)
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (%)</i>		≥15
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (%)</i>		≥15
<i>Azúcares reductores totales máximos (g/l)</i>		(1)

Acidez total mínima	(meq/l)	53,33
	(g/l Ac Tartárico)	4,0
Acidez volátil máxima (1)	(meq/l)	(1)
	(g/l Ac Acético)	(1)
Anhídrido sulfuroso total máximo (mg/l)		150

VINO ESPUMOSO DE CALIDAD- Blanco y Rosado

<i>Parámetro analítico</i>	VINOS BLANCOS	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (%)	≥9,5	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (%)	≥9,5	
Azúcares reductores totales máximos (g/l)	(1)	
Acidez total mínima	(meq/l)	62,67
	(g/l Ac Tartárico)	4,7
Acidez volátil máxima (1)	(meq/l)	10,83
	(g/l Ac Acético)	0,65
Anhídrido sulfuroso total máximo (mg/l)		180

4. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS.

a) *Prácticas enológicas específicas utilizadas para elaborar los vinos y restricciones impuestas a su elaboración.*

Tipo de práctica enológica:	Práctica de cultivo
Descripción de la práctica: Densidad mínima de plantación para nuevas plantaciones	
<p>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.</p> <p>Para todas las variedades viníferas plantadas a partir del año 2019, la densidad mínima de plantación será de 1.100 cepas por hectárea.</p>	

...

Tipo de práctica enológica:	Práctica enológica específica
Descripción de la práctica: Condiciones de elaboración-Grado alcohólico potencial	

de la uva.

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 **y que cumplan lo establecido en el punto 3 del apartado 5 del presente Pliego de Condiciones**, 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.

Tipo de práctica enológica:	Práctica enológica específica
Descripción de la práctica: Rendimiento de extracción.	
El rendimiento global máximo de extracción será de 72 litros por cada 100 Kg de uva	

Tipo de práctica enológica:	Práctica enológica específica
Descripción de la práctica: Condiciones de envejecimiento	
<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	

Tipo de práctica enológica:	Restricciones impuestas a la elaboración
Descripción de la práctica:	
<ul style="list-style-type: none">• Vino Blanco, elaborado con un mínimo del 50% 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.

b) Rendimiento máximo por hectárea:

Variedades blancas en espaldera:

- Verdejo: 10.000 kilogramos por hectárea.
- Viura: 12.000 kilogramos por hectárea.
- Sauvignon Blanc: 10.000 kilogramos por hectárea.
- Chardonnay: 10.000 kilogramos por hectárea.
- Viognier: 10.000 kilogramos por hectárea.

Variedades blancas en pie bajo (vaso):

- Verdejo: 8.000 kilogramos por hectárea.
- Viura: 10.000 kilogramos por hectárea.
- Sauvignon Blanc: 8.000 kilogramos por hectárea.
- Palomino fino: 10.000 kilogramos por hectárea.
- Chardonnay: 8.000 kilogramos por hectárea.
- Viognier: 8.000 kilogramos por hectárea.

Variedades tintas: 7.000 kilogramos por hectárea.

Los rendimientos máximos admitidos por hectárea que figuran anteriormente se incrementarán en un 20% para aquellos viñedos concretos cuya producción sea destinada exclusivamente a la elaboración de vinos espumosos de calidad.

5. DEFINICIÓN DE LA ZONA DELIMITADA.

• **Provincia de 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 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 22).

- **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.

6. VARIEDADES DE VID DE LAS QUE SE HAN OBTENIDO EL VINO.

a) Variedades blancas:

VERDEJO

SAUVIGNON BLANC

b) Variedades tintas:

TEMPRANILLO

7. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA.

a) Detalles de la zona geográfica

a.1) Factores naturales.

CLIMA

1.- La D.O. Rueda se eleva entre 700 y 870 metros sobre el nivel del mar, con tierras llanas pero altas, que soportan inviernos fríos y muy largos, primaveras cortas con heladas tardías y veranos calurosos y secos, sólo alterados por inoportunas tormentas. Este factor obliga a las cepas a buscar sus recursos hídricos en lo más hondo del subsuelo, más que en otras zonas de Europa.

En otros tiempos, al final del invierno se hacía una excava alrededor de la cepa para concentrar el agua de la primavera. A principios del verano, se realizaba un "cobijo" acumulando de nuevo la tierra en torno a la cepa y enterrándola muchas veces hasta la mitad para protegerla de la evaporación estival. Hoy, la mejora del cultivo y la incorporación del riego por goteo, compensa estas labores imposibles de poner en práctica en la actualidad.

2.- Por otro lado, la diferencia de temperaturas entre el día y la noche, es el secreto del equilibrio entre el azúcar que la uva gana con el sol y la acidez que no pierde durante la fresca nocturnidad.

3.- Por su latitud, la zona de Rueda queda enclavada en el ámbito mediterráneo. Sin embargo, por su altitud, se declara de influencia continental con influencia de vientos atlánticos de W (ponientes) y del SW (ábregos), que son los que traen los temporales de lluvia en otoño.

- La temperatura media anual es del orden de 11,5º C y hay marcados contrastes térmicos, propios de un clima continental. La oscilación anual es de unos 17º C.
- Las máximas extremas son del orden de los 37º C y las mínimas de -6º C a -10º C. Periodo libre de heladas va desde finales de abril a mediados de octubre, con unos 180 días.
- La precipitación es del orden de 400 a 430 mm. El número medio anual de días de lluvia oscila de 70 a 85. Los inviernos son duros, con niebla en los valles de los ríos y heladas en la meseta. Los veranos son cálidos y secos, con fuente insolación.

GEOGRAFÍA Y GEOLOGÍA

1.- La DOP «RUEDA» se sitúa en el sector central de la Depresión del Duero, formando parte de la Submeseta Norte, se extiende la zona de producción de la DOP «RUEDA» por tierras del Suroeste de la provincia de Valladolid. Incluye, asimismo, algunos municipios vecinos del borde occidental de Segovia, así como una pequeña parte del Norte de la provincia de Ávila, igualmente vecinas.

2.- El río Duero constituye el límite septentrional de la zona, con la excepción de los municipios de Tordesillas y Torrecilla de la Abadesa que están al Norte de esta importante arteria fluvial. Además del Duero, la zona está avenada por los ríos Eresma, Adaja, Zapardiel y Trabancos, tributarios del mismo que atraviesan el territorio del Sur a Norte.

Los ríos antes citados, junto con otros de menor entidad transcurren, generalmente, de forma superficial, siendo escasos los encajonamientos y las hoces profundas.

3.- El territorio constituye una altiplanicie de considerable altitud, 700 a 870 m., con un ligero basculamiento de Sur a Norte. Su relieve es sencillo, correspondiendo a series de llanuras de erosión en donde se alzan algunos cerros testigos y glacis de suave pendiente, restos del antiguo nivel de la cobertera original actualmente desmantelada casi completamente por la erosión de la red fluvial.

4.- En el Noroeste de la DOP «RUEDA» el terreno, geológicamente considerado, corresponde a rañas del periodo Plioceno Superior-Cuaternario antiguo, que aparece entremezclado confusamente con arenas y arcillas del Vindoboniense inferior (Mioceno medio). Estos depósitos de rañas están constituidos por cantos de cuarcita redondeados, con arcillas sabulosas rojizas y arenas. Su potencia es variable, oscilando entre 1 y 30 m. En general no constituyen una única superficie de sedimentación, existiendo varios aterrazamientos. Por erosión de las rañas parecen glacis miocénicos cubiertos con materiales semejantes.

Los sedimentos del Vindoboniense inferior (Tortonense) tienen carácter detrítico y están constituidos por una asociación arcillo-arenosa de color rojo, gris e irisada, en la que aparecen intercaladas hiladas de cantos y arenas, unas veces con cemento arcilloso y otras con arcillas margosas, en distintos grados de cementación.

Este substrato geológico ha evolucionado en superficie originando suelos pardos sobre depósitos alóctonos pedregosos. Ocupan, como ya se mencionó, el Noroeste de la zona considerada, a partir de, aproximadamente, el término de Medina del Campo, en el territorio de mayor tradición vitícola y corresponde a los pagos de más intenso cultivo de viñedo. El pH de sus tierras oscila entre el 7 y el 8.

5.- Ocupando buena parte del Sureste y Suroeste de la zona se encuentran sedimentos terciarios constituidos por potentes y homogéneas formaciones de arcillas, arenas, margas y calizas del Mioceno Medio (Vindoboniense Inferior), con tosca estratificación de materiales detríticos gruesos y lechos de cantos escasamente cementados por greda o arcilla roja, amarillenta y, en algunos casos, blanca.

Estos materiales han evolucionado en superficie originando suelos pardos no cálcicos.

6.- Entremezclados con todos los anteriores sedimentos aparecen en el Este y Suroeste grandes manchas

de arenas continentales procedentes de las areniscas y arcosas cretáceas del Sistema Central. Son depósitos aluviales profundos que conforman suelos, de topografía ondulada, muy arenosos y sin desarrollo en horizonte genéticos.

a.2) Factores humanos.

1.- La estrecha relación entre la variedad de uva principal, Verdejo, reconocida como autóctona de la Denominación de Origen Rueda y su compenetración con el territorio (clima y suelo), nos permiten afirmar que es una variedad adaptada a su entorno y que constituye la razón de ser de los vinos de la DOP «RUEDA», los cuales se basa en la exclusiva adaptación de nuestra variedad al medio, complementada con habituales labores culturales, tales como podas largas y en rastra, aclareos, ...tendientes a la consecución de una uva de la máxima calidad. Estas labores culturales se han transmitido de generación en generación, con la consiguiente adaptación a los avances técnicos de cada época. Esta variedad ha demostrado asimismo grandes cualidades para la elaboración de vinos espumosos de calidad.

2.- La existencia de otras variedades en la zona, se debe y explica por su adaptación a la elaboración de los históricos vinos generosos de la zona, reconocidos en su momento por su calidad y particularidad, así como a una más reciente implantación, pero que han conseguido adaptarse a las condiciones naturales de la zona, permitiendo unas elaboraciones de gran calidad.

3.- Por su parte, las variedades tintas, aunque de más reciente implantación, también se han adaptado muy bien a las condiciones naturales de la zona y permiten elaborar vinos tintos de gran calidad.

b) Detalles del producto.

1.- Los vinos de la DOP «RUEDA» van desde los vinos blancos en sus diferentes tipos y elaboraciones, hasta los vinos rosados y tintos. Los vinos blancos son los más significativos y representativos de la zona: jóvenes, alegres, frescos y afrutados, con gran presencia en boca.

2.- Estas características de frescura, carácter afrutado y presencia en boca se traslada también a los vinos espumosos de calidad.

3.- Los vinos tintos presentan colores vivos, una gama aromática de pequeños frutos muy característica y en boca son potentes, sabrosos y equilibrados.

4.- Por último, los «dorados» presentan las características propias de las crianzas oxidativas prolongadas: matices aromáticos de frutos secos y tostados, en boca son potentes, glicéricos y complejos.

5.- Por último, los “pálidos” presentan las características propias de las crianzas biológicas: matices aromáticos de frutos secos, levaduras y/o especiados. En boca glicéricos.

c) Descripción del nexo casual.

1.- El terruño y la climatología son la clave, junto con la variedad autóctona, para conseguir la personalidad propia que caracteriza a los vinos de la esta comarca. Todo ello, junto el factor humano que ha ido moldeando las características de los vinos de la zona hasta los actuales. Desde los vinos generosos y añejados, elaborados y fermentados en bodegas subterráneas, excavadas debajo de las casas o en las afueras de los pueblos en grandes toneles y cubas, y envejecidos para conseguir el color, aroma y sabor de aquellos vinos reconocidos internacionalmente como los vinos de la Tierra de Medina, hasta los actuales vinos de la Denominación de Origen: jóvenes, alegres, frescos y afrutados, símbolo del gran cambio de los vinos blancos de España.

2.- Los terrenos típicamente “cascajosos” o pedregosos son debidos a depósitos de rañas constituidos por

cantos de cuarcitas redondeados, típicos de esta comarca son factor clave en la calidad de la uva, evitando la evapotranspiración en el periodo estival y reflejando los rayos solares sobre la planta, de manera que la maduración de la uva se ve favorecida y se permite un adecuado equilibrio analítico de los mostos. Si a ello se une las diferencias de temperaturas existente entre el día y la noche en el periodo de maduración, en ocasiones de más de 20°C, permite que el equilibrio entre los azúcares y la acidez sea el excepcional, dando como resultado vinos muy bien estructurados, con frescor y acidez adecuada, así como una adecuada intensidad aromática.

3.- La participación de la variedad autóctona verdejo les aporta los caracteres diferenciales respecto a los vinos blancos de otras zonas. En particular, la frescura, intensidad aromática y presencia en boca.

4.- Asimismo, la integración de suelo y clima a la que se hace referencia en el punto 2, permite la excelente maduración de las variedades tintas y, como consecuencia, vinos tintos aromáticos, equilibrados y bien estructurados.

5.- Los vinos de crianzas oxidativas son el último vestigio de la forma tradicional de elaboración y por su singularidad y calidad deben ser conservados.

d) *Interacción informal.*

d.1) Referencias históricas.

1.- A finales del siglo XIV se remontan los primeros datos que especulan con la posibilidad de que el vino que se consumía en las tabernas bilbaínas era precedente del actual blanco de rueda.

En el siglo XV comienzan a popularizarse los vinos de la zona bajo el apelativo “vinos de Tierra de Medina”.

En 1.494 aparecen las primeras ordenanzas tendentes a la protección de viñedo del área de Rueda.

Isabel la Católica favoreció muy especialmente el vino de la Tierra de Medina y en 1.498 dictó unas ordenanzas claramente proteccionistas con el viñedo. Años más tarde, su nieto Carlos V las completaría.

El siglo XVI va a ser fundamental en la consolidación del vino de la Tierra de Medina. Gracias al auge que adquieren las ferias de la ciudad de Medina del Campo, el radio de consumo de vino de La Tierra de Medina se amplía cada vez más y el norte de España se erige como consumidor principal. Al ser el vino una materia fácil de transportar se convierte en producto de cambio de importantes transacciones comerciales.

En 1564 se hace necesario elaborar una Ordenanza para luchar contra el fraude del vino, surgido como consecuencia del desarrollo acelerado que había tenido con motivo de las ferias y que llevaba a los cosecheros adulteraciones y otras malas artes a fin de garantizar el suministro.

A mediados del siglo XVI, las ferias de Medina entran en declive y se hace necesario que en 1.626 los miembros de la Corporación de Viñedos impongan unas medidas muy restrictivas y prohíban la entrada de vino nuevo que no perteneciera a los miembros de la Corporación. A raíz de esto una nueva Ordenanza distinguirá entre los buenos vinos de la ciudad de Medina y los corrientes del resto de La Tierra de Medina.

A finales del XVI, Medina del Campo y Alaejos comparten fama y comercio vinícola y el “blanco de Medina-Alaejos” se encumbra de tal modo que unas Ordenanzas Municipales obligarán, durante un tiempo a los comerciantes de la Corte de Madrid a comprar el vino de La Tierra de Medina en sólo estos dos municipios.

Una Real Provisión de 1.634 que obligaba a pedir autorización para plantar viñedos nuevos, sirvió de arma defensiva a los ganaderos, que aferraron a ella para luchar contra el viñedo e ir ganando privilegios.

El declive de las ferias y el aumento del comercio con el norte va trasladando la actividad vinícola a poblaciones mejor situadas en la ruta, es por esto que el siglo XVII, La Nava, La Seca y Rueda tomarán el relevo vitivinícola a Medina.

En el siglo XVIII supone un nuevo esplendor para el vino de la Vieja Castilla. Le toca el turno al blanco de La Nava, que gozará de un enorme auge hasta 1798 en el que las Ordenanzas reflejan el franco retroceso que estaba experimentando el vino de la zona. Mientras tanto, el vino de Rueda sigue una suerte parecida de gloria inicial y retroceso progresivo según el siglo se iba acabando.

El avance del viñedo en La Seca fue también de tal magnitud que dio lugar a una Sentencia para tratar de frenarlo y de restituir las tierras a su función original de pastos comunales. Ante la ineficacia de esta medida, se procedió en 1763 a la destrucción de 409 has. De viña en el término municipal; pese a todo, La Seca entró en el siglo XIX en pleno apogeo vitivinícola.

El siglo XIX es un período fructífero para el vino de La Nava, La Seca y Rueda. El comercio tradicional con el norte sigue ocupando un primer plano y se comienza a exportar a Francia, Inglaterra y Cuba. La llegada del ferrocarril favorecerá enormemente el comercio del vino. Por otra parte el despegue de los viñedos de Castilla la Nueva y Levante mermará la preponderancia de los vinos de La Tierra de Medina y la llegada de la filoxera, en 1884, marcará el final de un largo periodo en la historia de los vinos de Rueda.

2.- El primer Reglamento de la DOP «RUEDA» y de su Consejo Regulador fue aprobado mediante Orden del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, de 12 de enero de 1980, siendo la primera Denominación de Origen reconocida en la Comunidad Autónoma de Castilla y León.

8. OTROS REQUISITOS APLICABLES

a) Requisitos en materia de envasado.

Otros requisitos aplicables	Requisitos en materia de envasado
Descripción de la práctica/requisito: Embotellado en la zona delimitada	
<p>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.</p>	

b) Requisitos en materia de etiquetado.

Otros requisitos aplicables	Requisitos en materia de etiquetado
Descripción de la práctica/requisito: Indicaciones obligatorias	
<ul style="list-style-type: none"> - 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). - 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. 	

Otros requisitos aplicables	Requisitos en materia de etiquetado
Descripción de la práctica/requisito: Indicaciones facultativas	
<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	

Otros requisitos aplicables	Requisitos en materia de etiquetado
Descripción de la práctica/requisito: Indicaciones facultativas (unidades geográficas menores)	
<p>Se podrá hacer uso del nombre de una unidad geográfica menor de las que figuran en el apartado 4 de este Pliego de Condiciones (términos municipales), junto con la mención «Vino de Pueblo», siempre y cuando el vino amparado haya sido elaborado con un 85% de uvas procedentes de parcelas ubicadas en dicho término municipal.</p>	

REFERENCIA AL PLIEGO DE CONDICIONES

www.itacyl.es/documents/20143/342640/PPTA+MOD+PCC+DOP+RUEDA+Rev+2.docx/bc904e60-f463-bac0-40a7-d96f7276ff48?

() Los espacios sombreados serán cumplimentados por la autoridad competente.*

II.- OTROS DATOS.

1. INFORMACIÓN GENERAL.

Término(s) equivalente(s):

Lengua:

--	--

Denominación tradicionalmente utilizada:

Lengua:

--	--

Lengua de la solicitud: **ES**

Protección nacional provisional solicitada (SI/NO): **NO**

Reglas aplicables a la modificación (artículo 14 Reglamento 2019/33): **NORMAL (no UE)**

Descripción y motivos de la modificación (sólo para modificaciones):

Título :	1. Modificación de características físico-químicas por tipos de vinos.
Apartado/s que se modifican:	Apartado 2a del PC y 3b del DU
Descripción y motivos:	
Las nuevas tendencias de elaboración de vinos, gracias a la disponibilidad de una tecnología más segura, así como la propia elevación de las temperaturas medias como consecuencia del cambio climático, hace necesario un reajuste de los parámetros físico-químicos, en particular, el grado alcohólico total y adquirido mínimo y los azúcares reductores, adaptando también las elaboraciones a las nuevas demandas del mercado. La excelente acidez que proporcionan las variedades de la zona permite que no se rompa el equilibrio acidez-alcohol-azúcar y que se preserven y mejoren las características organolépticas de los vinos.	
Tipo de Modificación:	<i>NORMAL (con modificación del DU)</i>
<i>Esta modificación es una adaptación de las características físico-químicas que no suponen una modificación sustancial del producto amparado que sigue manteniendo las características y perfil que se describen en el vínculo, derivados de la interacción</i>	

entre los factores naturales y humanos. Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

Título :	2. Modificación de las características organolépticas.
Apartado/s que se modifican:	Apartado 2b del PC y 3a del DU
Descripción y motivos:	
La implantación de la norma UNE-EN-ISO 17065 por el Consejo Regulador para realizar sus tareas de certificación (el Consejo Regulador está en proceso de acreditación), hace necesario modificar la descripción organoléptica de los vinos amparados para que sus características puedan vincularse con descriptores evaluables mediante una panel sensorial que cumpla con los principios de la Norma UNE-EN-ISO 17025.	
Tipo de Modificación:	<i>NORMAL (con modificación del DU)</i>
<i>Esta modificación es una adaptación de las características organolépticas para su mejor verificación mediante análisis sensorial, que no suponen una modificación sustancial del producto que sigue manteniendo las características y perfil que se describen en el vínculo, derivados de la interacción entre los factores naturales y humanos. Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.</i>	

Título :	3. Introducción de los vinos pálidos dentro de los vinos de licor.
Apartado/s que se modifican:	Apartado 2 del PC y 3 del DU
Descripción y motivos:	
Los vinos conocidos tradicionalmente como “pálidos” han estado incluidos en el pliego de condiciones, en la categoría de vinos de licor, pero se había perdido esta denominación histórica. Se recupera así una elaboración que ha estado presente la DOP Rueda y que nunca se ha dejado de elaborar por parte de las bodegas.	

Tipo de Modificación:	<i>NORMAL (con modificación del DU)</i>
<p><i>Esta modificación no implica la inclusión, eliminación o cambio de una categoría de vinos, pues los vinos pálidos son también vinos de licor (categoría 3 incluida en el Anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) nº 1308/2013), que ya estaba contemplada en el pliego de condiciones vigente.</i></p> <p><i>Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.</i></p>	

Título :	4. Reducción de densidad de plantación, eliminación del requisito relativo a la formación y sistema de conducción.
Apartado/s que se modifican:	Apartado 3a del PC y 4a del DU
Descripción y motivos:	
<p>La densidad mínima de plantación queda en 1.100 cepas/ha para las plantaciones que se efectúen a partir de 2019. Asimismo, se suprime el requisito relativo a la formación de la cepa y sistema de conducción. La experiencia de los últimos años ha demostrado que las técnicas de la viticultura moderna permiten la obtención de materia prima de calidad sin necesidad de mantener los requisitos anteriores.</p>	
Tipo de Modificación:	<i>NORMAL (con modificación del DU)</i>
<p><i>Esta modificación tan solo supone una adaptación de las prácticas de cultivo a las técnicas de la viticultura moderna. No produce ningún cambio sobre las características del producto final. Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadraría en ninguna de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.</i></p>	

Título :	5. Condiciones de elaboración del vino (prácticas enológicas específicas)
Apartado/s que se modifican:	Apartado 3b1 del PC y 4a del DU
Descripción y motivos:	
<p>Esta modificación tan solo se hace para actualizar la redacción de las condiciones de</p>	

elaboración, eliminando aquellos apartados que no aportan nada a las características del producto y que incluyen conceptos ambiguos de difícil verificación (ejemplo: con esmero, en perfectas condiciones... Esta revisión ha sido necesaria para adecuar la redacción del pliego de condiciones a los criterios de la Norma UNE-EN-ISO 17065, en cuyo proceso de acreditación está inmerso el Consejo Regulador, pues esos apartados no son certificables.

Además, se elimina el último punto (6) por estar superado por la tecnología actual, pues hacía referencia a la utilización de depósitos que evitaran la contaminación del vino y al obligatorio revestimiento de los depósitos con resinas epoxídicas.

Tipo de Modificación:

NORMAL (con modificación del DU)

Se trata de una mera adaptación a las prácticas actuales que no produce ningún cambio sobre las características del producto final. Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

Título :

6. Condiciones de envejecimiento, para introducir las condiciones de elaboración de los vinos pálidos.

Apartado/s que se modifican:

Apartado 3b2 del PC y 4a del DU

Descripción y motivos:

Se propone la modificación del apartado 3.b.2) Prácticas enológicas específicas: condiciones de envejecimiento, con objeto de incluir las condiciones específicas de envejecimiento que caracterizan a los vinos pálidos. Antes se incluía una redacción más genérica, ahora se ha considerado más conveniente especificar las particularidades de envejecimiento de los tipos: Pálido y Dorado.

Tipo de Modificación:

NORMAL (con modificación del DU)

Al introducir los vinos Pálidos dentro de la categoría "Vinos de Licor" se ha considerado conveniente hacer una redacción específica para vinos Dorados y vinos Pálidos, especificando en cada caso las condiciones de envejecimiento, cruciales para la elaboración de estos vinos. Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

Título :	7. Restricciones a la vinificación.
Apartado/s que se modifican:	Apartado 3c del PC y 4a del DU
Descripción y motivos:	
<p>Era necesario modificar los porcentajes mínimos de variedades en los diferentes tipos de vino para adaptarlos a las nuevas técnicas de elaboración y gustos del mercado. No obstante, este reajuste de la componente varietal no modifica las características sustanciales de los vinos amparados.</p>	
Tipo de Modificación:	<i>NORMAL (con modificación del DU)</i>
<p><i>Como se especifica en la descripción anterior, estos cambios no implican una alteración de las características esenciales del producto, vino DOP RUEDA, que son el resultado de la confluencia de factores naturales y humanos. No se invalida el vínculo y se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.</i></p>	

Título :	8. Nuevas variedades: Sauvignon Blanc como principal e inclusión de Chardonnay, Viognier y Syrah. Rendimientos máximos para estas variedades (apartados 6 y 5, respectivamente del PC y punto 4b y de condiciones).
Apartado/s que se modifican:	Apartado 5 y 6 del PC y 4a y 6 del DU
Descripción y motivos:	
<p>Se incluye como variedad principal la Sauvignon Blanc, cuyas plantaciones datan de los años 70 y de la que existen en estos momentos 1.195 has en la DOP Rueda. Esta variedad ha demostrado una muy buena adaptación a la zona y permite elaborar vinos mono varietales de reconocida calidad y que expresan perfectamente las características diferenciales de la zona.</p> <p>Por otro lado, se introducen nuevas variedades secundarias, dos blancas, Chardonnay y Viognier y una tinta, Syrah. Se trata de uvas que ya están presentes en la zona amparada por la DOP desde hace muchos años con grandes resultados y aceptación. Asimismo, permiten elaborar vinos que mantienen el perfil característico de los vinos de la DOP.</p> <p>En consecuencia, se modifica también el apartado 5 del Pliego de condiciones para</p>	

introducir los rendimientos máximos por hectárea para estas dos variedades.	
Tipo de Modificación:	<i>NORMAL (con modificación del DU)</i>
<p><i>La introducción de estas variedades no implica una alteración sustancial de las características del producto final. La variedad Sauvignon Blanc ya estaba autorizada anteriormente y es elaboraban vinos monovarietales con esta variedad. El hecho de cambiar la clasificación no supone sino un reconocimiento de la implantación que esta variedad ha alcanzado. En cuanto a las otras tres variedades, su introducción como minoritarias no altera las características finales del producto. En ningún caso se puede considerar que invalide el vínculo y se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.</i></p>	

Título :	9. Pequeñas modificaciones en la redacción del vínculo.
Apartado/s que se modifican:	Apartado 7 del PC y 7 del DU
Descripción y motivos:	
<p>Con la inclusión del municipio de Orbita (Ávila), derivado del cumplimiento de una sentencia judicial, la altitud máxima sobre el nivel del mar de la zona de producción de la DOP Rueda pasa a ser de 870 metros.</p> <p>Se trata de un cambio puntual que no afecta al vínculo.</p> <p>Asimismo, se han introducido pequeños cambios en la redacción de este apartado, que no implican, en ningún caso, una modificación del vínculo, para dejar más claros algunos conceptos y que se comprendan mejor las modificaciones que se están proponiendo.</p>	
Tipo de Modificación:	<i>NORMAL (con modificación del DU)</i>
<p><i>Se trata de cambios menores que no afectan al nexo causal. Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.</i></p>	

Título :	10. Modificaciones en las excepciones en los rendimientos de extracción.
Apartado/s que se modifican:	Apartado 8.b.1 del PC
Descripción y motivos:	

<p>La experiencia demuestra que cada campaña vitivinícola tiene sus peculiaridades y que la planta se ve afectada por factores naturales variables (temperaturas, precipitaciones, accidentes como heladas, plagas y enfermedades...), que tienen incidencia sobre la cantidad y calidad de la uva.</p> <p>Por esta razón, se ha considerado necesario incluir la posibilidad de reducir hasta un máximo de dos puntos porcentuales el rendimiento de extracción, en determinadas campañas y en función de las circunstancias de la Denominación. Al mismo tiempo, dicha reducción se liga a la reducción del rendimiento máximo de uva por hectárea, por entenderse que las condiciones de calidad de la uva pueden variar, como se expone anteriormente, en función de las condiciones climáticas y otras que puedan afectar en última instancia a la calidad del producto amparado.</p>	
Tipo de Modificación:	<i>NORMAL (SIN modificación del DU)</i>
<p><i>Se trata de establecer una herramienta para controlar la calidad del producto final. No solo no cambia las características del producto amparado, sino que es un instrumento para garantizar que estas se consiguen en cada campaña. Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.</i></p>	

Título :	11. Ampliación de la justificación de envasado en la zona delimitada.
Apartado/s que se modifican:	Apartado 8.b.2 del PC y del punto 8a del DU
Descripción y motivos:	
<p>Se da una nueva redacción al apartado 8.b.2 del Pliego de condiciones para justificar el envasado (embotellado) en la zona delimitada de conformidad con el nuevo Reglamento (UE) 33/2019, artículo 4.2.</p>	
Tipo de Modificación:	<i>NORMAL (CON modificación del DU)</i>
<p><i>Esta práctica era ya obligatoria, luego no supone añadir mayores restricciones a la comercialización. Solo es un cambio de redacción para adaptarse a la normativa vigente. Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.</i></p>	

Título :	12. Modificación del apartado 8.b.3, relativo al etiquetado. Inclusión de la mención “Vino de Pueblo” ligada a una unidad geográfica menor.
Apartado/s que se modifican:	Apartado 8.b.3 del PC y del punto 8bd el DU

Descripción y motivos:	
<p>La autoridad competente ha regulado recientemente las menciones ligadas al uso de una unidad geográfica menor, entre ellas, “vino de pueblo”, para los vinos elaborados con mínimo del 85% de uvas procedentes de parcelas ubicadas en el término municipal o entidad local menor. Esta modificación se justifica por la creciente necesidad de información que requiere el consumidor sobre la procedencia concreta dentro de los municipios y parajes que conforman la DOP</p> <p>En cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 55.2 del Reglamento (UE) 2019/33, para hacer referencia en el etiquetado al nombre de una unidad geográfica menor, debe regularse en el pliego de condiciones y en el documento único.</p> <p>Además, se ha aprovechado para dar una nueva redacción a todo el apartado 8.b.3, distinguiendo entre indicaciones obligatorias de etiquetado e indicaciones facultativas. No se han añadido nuevos requisitos, tan solo se ha reestructurado todo el apartado para una mejor comprensión.</p>	
Tipo de Modificación:	<i>NORMAL (CON modificación del DU)</i>
<p><i>Estas menciones facultativas de etiquetado incrementan la información facilitada al consumidor sobre el origen y la forma de elaboración producto y, en ningún caso, suponen una restricción a la comercialización. Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.</i></p>	

Título :	13. Adaptación a la normativa de la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones.
Apartado/s que se modifican:	Apartado 9 del PC
Descripción y motivos:	
<p>Adaptación a las disposiciones del Reglamento (UE) nº 1306/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013 y del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/34 de la Comisión, de 17 de octubre de 2018, en particular, al artículo 19 de este último, que establece como debe efectuarse la comprobación anual que deben llevar a cabo la autoridad competente o los organismo de control para la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones. Esta modificación también se encuadra en la necesaria actualización del pliego de condiciones para cumplir con los criterios de la Norma UNE-EN-ISO 17065.</p>	
Tipo de Modificación:	<i>NORMAL (SIN modificación del DU)</i>
<p><i>No se encuadra en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.</i></p>	

Declaración de conformidad del Estado miembro:

--

2. DATOS DE CONTACTO

a) Datos del solicitante

<i>Nombre y cargo administrativo del solicitante:</i>	Consejo Regulador de la Denominación de Origen «RUEDA»
<i>Estatuto jurídico, tamaño y composición (en el caso de las personas jurídicas):</i>	Corporación de Derecho Público (Ley 8/2005 de la Viña y del vino de Castilla y León), constituido por productores (viticultores) y elaboradores (bodegas). En la campaña 2017-18, el número de viticultores ascendía a 1.540 y el número de bodegas a 69, que son todos los operadores de la DOP «RUEDA».
<i>Nacionalidad:</i>	España
<i>Dirección</i>	8 Real 47490 Rueda (VALLADOLID) España
<i>Teléfono.:</i>	(34) 983 868248
<i>Fax:</i>	(34) 983 868135
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	crdo.rueda@dorueta.com

b) Datos del intermediario

<i>Nombre del intermediario:</i>	Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente Dirección General de la Industria Alimentaria Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica
<i>Dirección</i>	1, Paseo Infanta Isabel 28071 Madrid España
<i>Teléfono.:</i>	34 91 347 53 97
<i>Fax:</i>	34 91 347 54 10
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	sgcdae@magrama.es

c) Datos de las partes interesadas

--

d) Datos de las autoridades de control competente.

<i>Nombre de la autoridad de control compe</i>	CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y GANADERÍA (INSTITUTO TECNOLÓGICO AGRARIO DE CASTILLA Y LEÓN)
<i>Dirección</i>	s/n CTRA. DE BURGOS, KM. 119 (Finca Zamadueñas) 47071 VALLADOLID
<i>Teléfono.:</i>	34 983 410 360/64
<i>Fax:</i>	34 983 317 303
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	controloficial@itacyl.es

e) Datos de los organismos de control (autoridad de control competente).

<i>Nombre del organismo de control</i>	
<i>Dirección</i>	
<i>Teléfono.:</i>	
<i>Fax:</i>	
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	

f) Zona NUTS

ES418	Valladolid
ES416	Segovia
ES411	Ávila
ES41	Castilla y León
ES4	CENTRO (E)
ES	ESPAÑA

g) UVAS DE VINIFICACIÓN SECUNDARIAS

CABERNET SAUVIGNON
GARNACHA TINTA
MACABEO, VIURA
MERLOT
PALOMINO
SYRAH
CHARDONNAY
VIOGNIER

3. MATERIAL COMPLEMENTARIO.

- **Pliego de condiciones.**

<i>Situación:</i>	Adjunto
<i>Nombre del expediente</i>	

- **Decisión nacional de aprobación.**

<i>Nombre del expediente</i>	Publicación BOE mod Rgto 2011.pdf
<i>Referencia jurídica:</i>	Resolución de 21 de septiembre de 2011, de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, por la que se publica la Orden AYG/825/2011, de 2 de junio, de la Comunidad de Castilla y León, por la que se modifica el Reglamento de Rueda
<i>Nombre del expediente</i>	Norma reguladora ARM_560_2009.pdf
<i>Referencia jurídica:</i>	Orden ARM/560/2009, de 12 de febrero, por la que publica la Orden AYG/1405/2008, de 21 de julio, de la Junta de Castilla y León, por la que se aprueba el Reglamento de la DO «Rueda» y de su Consejo Regulador, y su corrección de errores

- **Otro(s) documento(s):**

<i>Nombre del expediente</i>	Recurso de Palacios de Goda.pdf
<i>Descripción:</i>	Solicitud de ampliación de la zona de producción, anterior al 1/8/2009, aprobado mediante Orden AYG/825/2011, de 2 de junio.

<i>Nombre del expediente</i>	Recurso de Orbita.pdf
<i>Descripción:</i>	Solicitud de ampliación de la zona de producción, anterior al 1/8/2009, aprobado mediante Orden AYG/825/2011, de 2 de junio.

- **Mapas de la zona delimitada**

--

- **Nota para la Comisión Europea**

--