



C/2023/1053

21.11.2023

**Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 97 odst. 4 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU)  
č. 1308/2013 v odvětví vína**

(C/2023/1053)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 98 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 <sup>(1)</sup> do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Rosalejo“

PDO-ES-02880

**Datum podání žádosti: Prohlášení ze dne 9. prosince 2022.**

1. **Název (názvy)**

Rosalejo

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

4. **Popis vína (vín)**

Červená vína

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Vysoká intenzita barvy, rubínově červená barva. Velmi intenzivní vůně červeného ovoce a také kořeněné a pražené aroma ze sudů. Vína mají dobrou strukturu a stálost, vyváženou kyselost a svěží a mladý charakter.

\* Maximální celkový obsah alkoholu musí být v zákonem stanovených mezích v souladu s příslušnou legislativou EU.

| Obecné analytické vlastnosti                                     |  |
|--|--|
| Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemu)                    |  |
| Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemu)                   | 12,00  |
| Minimální celková kyselost                                       | 4,5 g/l vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr |
| Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)   | 16,7   |
| Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) | 150  |

(<sup>1</sup>) Úř. věst. L 347, 20.12.2013, s. 671.

## 5. Enologické postupy

### 5.1. Zvláštní enologické postupy

#### 1. Pěstební postup

Vinice jsou vysázeny na svazích orientovaných k severu a jihu a používají se různé postupy ekologického obhospodařování, jako je odstraňování bočních výhonků nebo odnoží a prořezávání vinné révy.

#### 2. Zvláštní enologické postupy

Ve vinařství se provádějí různé postupy, jako je chlazení hroznů v chladárně ihned po jejich přijetí do podniku, výběr hroznů před odstopkováním, odstranění zelených částí a hroznů po odstopkování a alkoholové kvašení vína s regulací teploty.

Maximální výnos je 68 litrů červeného vína ze 100 kg hroznů.

Alkoholové kvašení musí probíhat při regulované teplotě.

Minimální doba zrání v dubových sudech je šest měsíců.

Před uvedením na trh musí víno zůstat v láhvi nejméně jeden měsíc.

### 5.2. Maximální výnosy

#### 1. Odrůda Syrah

6 000 kilogramů hroznů na hektar

40,8 hektolitrů na hektar

#### 2. Odrůdy Tempranillo a Garnacha

8 000 kilogramů hroznů na hektar

54,4 hektolitrů na hektar

## 6. Vymezená zeměpisná oblast

Vymezená oblast CHOP „Rosalejo“ se nachází v obcích Anchuras (Ciudad Real) a Sevilleja de la Jara (Toledo). Jedná se o následující parcely, které jsou uvedeny ve španělském systému identifikace parcel (*sistema de información geográfica de parcelas agrícolas, SIGPAC*) a v katastru nemovitostí:

— V obci Anchuras:

— zóna 5, parcely: 319, 333,

— zóna 7, parcely: 1 až 4, 70, 71, 73, 78, 87, 98, 99, 100, 108, 109, 111, 135 až 138, 140 až 146, 155 až 157, 1077, 1082, 1083, 60001,

— zóna 9, parcely: 29 až 32, 34, 44, 46, 47, 49, 50, 51, 54,

— zóna 21, parcely: 181, 238, 244, 245,

— zóna 22, parcely: 5 až 13, 15 až 62, 79, 81 až 86, 93, 97, 105, 1074 až 1076, 1078,

— zóna 23: parcela 56.

— V obci Sevilleja de la Jara:

— zóna 13, parcely: 1, 3,

— zóna 14, parcely: 52 až 55.

Celkově se rozkládá na ploše 1 338,70 ha.

## 7. Odrůda (odrůdy) vinné révy

Garnacha Tinta

Syrah

Tempranillo

## 8. Popis souvislosti

### 8.1. Podrobnosti o zeměpisné oblasti (přírodní a lidské faktory)

#### Přírodní faktory

##### Půda:

Vinařství Rosalejo se nachází v pohoří Sierra de Sevilleja, které je součástí Toledských hor (Montes de Toledo).

Toledské hory nebyly ve čtvrtohorách zaledněny, takže jejich svahy jsou méně strmé než jiné horské regiony Pyrenejského poloostrova, například centrální náhorní plošina. Skládají se z řady severozápadně až jihovýchodně orientovaných hor a prohlubní.

Pro Toledské hory jsou charakteristické tzv. *pedrizas* či *canchales*, které vznikly erozí křemence ve svahu mrazovým zvětráváním. Jedná se o velké hromady hranatých křemencových bloků bez vegetace. Dalším charakteristickým krajinným prvkem jsou *rañas*, kamenité pláně táhnoucí se od úpatí hor.

*Raña* v oblasti Rosalejo nebyla erodována řekami ani ledovci, což znamená, že je jednou z nejstarších půd (biokoridorů) v Evropě, neboť vznikla v pliocénu (velmi suchém a chladném období) před 5 miliony let na křemenných a žulových horninách starých více než 350 milionů let.

Její povrch je z 50 % kamenitý, čímž je zajištěno dobré odvodňování. Skládá se z křemičitého písku, silně zvětralé břidlice a různě velikých oblázků velmi železitého křemence. Nachází se v ní rovněž polokulovité železné pisolity o průměru více než 2 mm. Vysoká koncentrace železné rudy dodává křemenci oranžový/načervenalý odstín, který také dodává povrchové půdě červenou barvu, zatímco hlubší půdní horizont je žlutavý.

Mezi její chemické vlastnosti patří:

- půda s kyselým pH nižším než 6, s nepatrným obsahem uhličitanu vápenatého, aktivního vápence a velmi nízkým stupněm nasycení zásadami;
- nízký obsah vápníku, hořčíku a draslíku;
- vysoký obsah křemíku, železa, hliníku a manganu;
- nízký obsah stopových prvků: baryum, rubidium a stroncium;
- vysoký obsah vzácných zemin: cer, lanthan, thorium, yttrium a neodym.

Její fyzikální vlastnosti jsou založeny na třídách jílovité textury a přítomnosti pisolitů, s větší koncentrací jílu ve větších hloubkách. Ve větších hloubkách přecházejí jíly z načervenalého do žlutého odstínu. Tato vlastnost je dána obsahem železa, které je v mělkých vrstvách více oxidované (načervenalé) a ve větší hloubce více žluté (nižší obsah železa).

##### Podnebí:

Oblast Rosalejo se nachází na úpatí pohoří Sierra de Sevilleja na jihozápadní straně tohoto horského systému. Jedná se o první horskou překážku, na kterou narazí tlaková níže postupující z Atlantiku po průchodu jižním Portugalskem a Extremadurou.

Vliv Atlantiku, nadmořská výška 650 m a poloha na úpatí jihozápadní strany pohoří Sierra de Sevilleja (jehož nejvyšší vrchol Cumbre Alta měří 1 279 m) způsobují, že podnebí je v zimě i v létě mírnější a teploty v noci a ve dne se výrazně liší. To ovlivňuje postupy pěstování vinné révy a tím i vlastnosti pěstovaných hroznů.

Průměrný roční úhrn srážek v této oblasti je 650 litrů, které spadnou především na podzim a na jaře. V letních měsících prakticky neprší, pokud se nevyskytne bouřka. Vysoké srážky v podzimním a jarním období jsou způsobeny severozápadní až jihovýchodní orientací Toledských hor, konkrétně pohořím Sierra de Sevilleja.

Podnebí oblasti Rosalejo je ovlivněno také blízkostí vodní nádrže Cijara. Tato nádrž je jednou z největších ve Španělsku, a to jak z hlediska objemu (1 505 krychlových hektarů), tak z hlediska plochy (6 556 hektarů). Tato velká vodní plocha se nachází 2,9 km od CHOP Rosalejo. Má výrazný vliv na teploty, které jsou v zimě méně chladné a v létě méně horké.

### *Lidské faktory*

Vinice jsou vysázeny na severojižním svahu s nejlepší vegetací. Aby bylo možné získat nejlepší hrozny, používají se různé postupy ekologického obhospodařování, jako je odstraňování výhonků a prořezávání hroznů.

Práce ve vinařství s cílem vyrobit nejlepší vína zahrnuje různé postupy, jako je chlazení hroznů v chladárně ihned po jejich přijetí do podniku, výběr hroznů před odstopkováním, odstranění zelených částí a hroznů po odstopkování a alkoholové kvašení vína s regulací teploty.

#### 8.2. *Informace o jakosti nebo vlastnostech vína, které lze přičíst především nebo výlučně zeměpisnému prostředí*

Vína se vyznačují vynikajícím přirozeným celkovým obsahem volných kyselin a poměrně nízkým pH. Důvodem je nízká koncentrace draslíku a vápníku v těchto vínech. Tato kyselost dodává vínům svěží a mladý charakter, přestože pocházejí z jižnější zeměpisné šířky s teplým podnebím.

Díky této dobré kyselosti mají vína vyrovnanou vinnou chuť.

Další charakteristickou vlastností našich vín je dobrá koncentrace barvy, zejména jejich rubínově červený odstín, který se v průběhu let téměř nemění. To je dáno již výše zmíněným jevem, a sice dobrou kyselostí a nízkým pH, díky nimž víno zraje pomalu, přičemž se výrazně zlepšují jeho organoleptické vlastnosti.

#### 8.3. *Souvislost mezi vlastnostmi zeměpisné oblasti a kvalitou vína*

Vzhledem k jedinečnému složení půdy, tj. kyselým půdám chudým na kationty, jako je vápník a draslík, se přirozený celkový obsah volných kyselin velmi liší od jiných vín ze stejné oblasti. Tuto svěžest lze jasně ocenit při ochutnávce. Ve vůni jsou cítit tóny červeného ovoce. Na patře není víno palčivé. Naopak má typickou svěžest jako jiná vína pocházející ze severnějších zeměpisných šířek.

Dalším společným rysem, který můžeme ocenit, je jeho barva, která má vysokou intenzitu a sytější odstín než obvykle. Tento rubínově červený odstín se v průběhu let nemění. Tato vlastnost je způsobena nízkým pH půdy a souvisejícím nízkým pH vína.

Nízké pH vína ovlivňuje nejen barvu, ale také potenciál vína pro zrání. To se projevuje kulatou tříslovitou chutí těchto vín i poté, co zrála.

Půdy v oblasti Rosalejo jsou velmi chudé na minerální prvky, jako je draslík, vápník, sodík a hořčík. Analýza vinných listů z naší vinice rovněž prokazuje nízkou koncentraci těchto prvků. Organické kyseliny, jako je volná kyselina vinná, pocházející z hroznů proto nemohou vytvářet soli s draslíkem ve formě vinanu draselného a s vápníkem ve formě neutrálního vinanu vápenatého, což vede k tomu, že vína mají poměrně nízkou celkovou přirozenou kyselost a pH. Díky tomu víno zraje pomalu, přičemž se výrazně zlepšují jeho organoleptické vlastnosti.

Vína s CHOP „Rosalejo“ se vyznačují vysokou koncentrací polyfenolů i tříslovin. Tato vlastnost je způsobena nízkými hektarovými výnosy vinice a procesem ruční sklizně, skladováním v chladu a macerací před kvašením.

#### 8.4. *Odůvodnění podmínek pro jednoho žadatele*

Vymezená zeměpisná oblast má vlastnosti, které se značně liší od vlastností sousedních oblastí, jak ukázala studie Vyšší technické školy zemědělských inženýrů Univerzity v Kastilii-La Mancha o územní jednotce, která by mohla tvořit potenciální označení původu „Rosalejo“.

Tato studie ukazuje, že na rozdíl od půd v sousedních oblastech pochází půda na planině Rosalejo z paleozoických materiálů starých plání *raña* a *rañizo*. Tento faktor spolu s převážně plochým reliéfem a množstvím jílu vytváří podmínky pro glejizaci, která zahrnuje procesy redukce, jež zásadně ovlivňují dynamiku trojmocného (Fe<sup>3+</sup>) a dvojmocného (Fe<sup>2+</sup>) železa. Studie dochází k závěru, že vymezení zeměpisné oblasti „Rosalejo“ se zakládá na přítomnosti rovinatého nebo téměř rovinatého území, na němž se vyskytují pláně *raña* a *rañizo*, a že tato oblast má půdy, které se vyznačují řadou jedinečných vlastností. Mezi tyto vlastnosti patří mimo jiné výrazná kyselost, jílovitá nebo hlinito-jílovitá struktura, schopnost měnit kationty a přítomnost oxidů a hydroxidů železa (pisolitů).

Co se týče vín, přestože vymezená oblast spadá do hranic CHZO „Castilla“, mají vína „Rosalejo“ podstatně odlišné vlastnosti.

| PARAMETR                          | CHZO „CASTILLA“ | ROSALEJO       |
|-----------------------------------|-----------------|----------------|
| Minimální skutečný obsah alkoholu | 10,0 % obj.     | 12,0 % obj.    |
| Minimální celková kyselost        | 4 g/l           | 4,5 g/l        |
| Minimální intenzita barvy         | —               | 8 (a.u.)       |
| Min. IPT                          | —               | 50             |
| Maximální výnos (kg/ha)           | 16 000          | 6 000 až 8 000 |
| Maximální výnos (hl/ha)           | 112             | 40,80 až 54,40 |

Vína s CHZO „Castilla“ mohou být suchá, polosuchá, polosladká nebo sladká. Všechna vína Rosalejo jsou suchá, s maximálním celkovým obsahem cukru 3 g/l (glukóza + fruktóza). Tím se liší od suchých vín s CHZO „Castilla“, která mají maximální celkový obsah cukru 4 g/l (glukóza + fruktóza). Všechna vína Rosalejo jsou červená a mají vysokou minimální intenzitu barvy činící osm jednotek absorbance. Tím se liší od vín s CHZO „Castilla“, která mohou být bílá, růžová nebo červená. Pro červená vína s CHZO „Castilla“ není stanovena minimální intenzita barvy, takže mohou mít intenzitu barvy nižší než osm jednotek absorbance. Vína s CHZO „Castilla“ mohou být navíc perlová, jakostní šumivá, dezertní nebo vyrobená z hroznů z pozdního sběru, takže se od vín Rosalejo velmi liší. Vína s CHZO „Castilla“ rovněž nemají stanovenou minimální hranici celkového indexu polyfenolů (IPT), jež tedy může být nižší než 50 % stanovených pro vína „Rosalejo“.

Žádost o CHOP „Rosalejo“ podává jediný žadatel, neboť jsou splněny podmínky pro výjimku stanovené v článku 95 nařízení (EU) č. 1308/2013. Dotyčná osoba je jediným výrobcem ve vymezené zeměpisné oblasti. Ve vymezené oblasti popsané v oddíle 4 se nachází pouze jeden vinař (který je zároveň výrobcem vína). Neexistují žádní jiní pěstitelé nebo výrobci vína, takže zatím není možné, aby se do projektu zapojili jiní účastníci. Ostatní výrobci však mohou v budoucnu používat zapsaný název, jsou-li usazeni ve vymezené zeměpisné oblasti a splňují-li podmínky stanovené ve specifikaci výrobku.

#### 9. Další základní podmínky (balení, označování, další požadavky)

Právní rámec:

Ve vnitrostátních právních předpisech

Typ dalších podmínek:

Balení ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Víno bude stáčeno ve vinařstvih nacházejících se v oblasti produkce, protože vína procházejí druhou fází zrání v lahvích. V této době dochází k redukci, jež zvyšuje kvalitu vín a zaobluje jejich chuť. Vína jsou připravena ke spotřebě, když dosahují organoleptických vlastností, které jsou stanoveny ve specifikacích pro každý druh vína.

#### Odkaz na specifikaci produktu

[http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos\\_new/pliegos/Pliego\\_de\\_Condiciones\\_Rosalejo\\_20230829.pdf](http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/Pliego_de_Condiciones_Rosalejo_20230829.pdf)