



C/2023/1053

21.11.2023

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 97, stk. 4, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013

(C/2023/1053)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 98 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 ⁽¹⁾, senest tre måneder efter datoen for offentliggørelsen af denne meddelelse.

ENHEDSDOKUMENT

”Rosalejo”

PDO-ES-02880

Ansøgningsdato: 9. december 2022

1. Produktets betegnelse

Rosalejo

2. Type geografisk betegnelse

BOB — beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. Kategorier af vinavlsprodukter

1. Vin

4. Beskrivelse af vinen/vinene

Rødvine

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Høj farveintensitet og rubinrød farve. Meget intense aromaer af røde frugter såvel som krydrede og ristede aromaer fra fadene. Vinene har en god struktur og persistens, med et afbalanceret syreindhold og en frisk og ung karakter.

* Det maksimale totale alkoholindhold i volumen skal ligge inden for de lovbestemte grænser, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	12,00
Minimalt totalt syreindhold	4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	16,7
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	150

⁽¹⁾ EUT L 347 af 20.12.2013, s. 671.

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

1. Dyrkningspraksis

Vinmarkerne er plantet på nord-/sydvendte skråninger, og der anvendes forskellige former for grøn forvaltning, såsom fjernelse af sideskud og udtynding af klaser.

2. Væsentlig ønologisk fremgangsmåde

Der gennemføres forskellige procedurer på vingården, såsom nedkøling af druerne i et kølerum, lige så snart de ankommer til vingården, udvælgelse af klaser inden afstilkning, fjernelse af grønne dele og grønne druer efter afstilkning og temperaturkontrolleret alkoholgæring.

Det maksimale udbytte er 68 liter rødvin pr. 100 kg druer.

Alkoholgæringen skal finde sted ved en kontrolleret temperatur.

Den minimale lagringsperiode på egefade er 6 måneder.

Vinen skal lagres på flaske i mindst én måned, inden den markedsføres.

5.2. *Maksimal udbytter*

1. Sorten Syrah

6 000 kg druer pr. hektar

40,80 hektoliter pr. hektar

2. Sorterne Tempranillo og Garnacha

8 000 kg druer pr. hektar

54,4 hektoliter pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Det afgrænsede område for den beskyttede oprindelsesbetegnelse "Rosalejo" er beliggende i kommunerne Anchuras (Ciudad Real) og Sevilleja de la Jara (Toledo). Det drejer sig om følgende parceller i henhold til Spaniens markidentifikationssystem (*sistema de información geográfica de parcelas agrícolas, SIGPAC*) og matrikelregister:

— I kommunen Anchuras:

— Polygon 5, parcel: 319 og 333.

— Polygon 7, parcel 1 til 4, 70, 71, 73, 78, 87, 98, 99, 100, 108, 109, 111, 135 til 138, 140 til 146, 155 til 157, 1077, 1082, 1083 og 60001.

— Polygon 9, parcel 29 til 32, 34, 44, 46, 47, 49, 50, 51 og 54.

— Polygon 21, parcel 181, 238, 244 og 245.

— Polygon 22, parcel 5 til 13, 15 til 62, 79, 81 til 86, 93, 97, 105, 1074 til 1076 og 1078.

— Polygon 23, parcel 56.

— I kommunen Sevilleja de la Jara:

— Polygon 13, parcel 1 og 3.

— Polygon 14, parcel 52 til 55.

Det omfatter et areal på i alt 1 338,70 ha.

7. **Druesort(er)**

Garnacha Tinta

Syrah

Tempranillo

8. Tilknytning til det geografiske område

8.1. Oplysninger om det geografiske område (naturlige og menneskelige faktorer)

Naturlige faktorer

Jordbund:

"Rosalejo"-plantagen er beliggende i bjergkæden Sierra de Sevilleja, som hører med til Toledobergene.

Toledobergene var ikke udsat for isdannelse i kvartærtiden, og derfor er deres skråninger mindre stejle end i andre systemer på det iberiske plateau, såsom det centrale system. De består af en række nordvest- (NV) til sydøstvendte (SØ) bjerge og lavninger.

Toledobergene kendetegnes ved *pedrizas* eller *canchales*, der er dannet ved erosion af kvartsit som følge af frostforvitringen langs skråningen. Der er tale om store masser af kantede kvartsitblokke uden vegetation. Et andet karakteristisk landskabstræk er *rañas*, som er stenede sletter, der udgår fra bjergenes fod.

Rosalejos *raña* er ikke blevet eroderet af floder og gletsjere, hvilket giver en af de ældste jordarter (biojordskorper) i Europa, eftersom denne jord blev dannet i Pliocæn (en meget tør og kold periode) for 5 mio. år siden på over 350 mio. år gamle kvarts- og granitklipper.

Dens overfladehorisont har et stenindhold på 50 %, hvilket giver den en god dræning. Den består af kvartssand, stærkt forvitret skifer og småsten af meget jernholdigt kvartsit, som har forskellig størrelse. Man finder også halvkugleformede jernpisolitter med en diameter på over 2 mm. Den høje koncentration af jernmalm giver kvartsitten en orange/rødlig nuance, som også giver overfladejorden sin røde farve, mens jordens dybere horisont har en gullig farve.

Området har følgende kemiske egenskaber:

- en jordbund med en sur pH-værdi på under 6, med ubetydelige mængder calciumcarbonat, aktiv kalksten og en meget lav basemætningsgrad
- et lavt indhold af calcium, magnesium og kalium
- et højt indhold af silicium, jern, aluminium og mangan
- et lavt indhold af sporstoffer: barium, rubidium og strontium
- et højt indhold af sjældne jordarter: cerium, lanthanum, thorium, yttrium og neodymium.

Dens fysiske egenskaber er baseret på lerholdige teksturkategorier og tilstedeværelsen af pisolitter med en større koncentration af ler på større dybder. På større dybder skifter leret fra en rødlig til en mere gul farve. Dette kendetegn skyldes deres jernindhold, som er mere oxideret (rødtligt) i de mere overfladiske lag og mere gult (reduceret jernindhold) på større dybder.

Klima:

Rosalejo er beliggende ved foden af Sierra de Sevilleja på den sydvestlige (SV) side af dette bjergsystem. Det er den første bjergkæde, som de lavtryksområder, der bevæger sig indad fra Atlanterhavet efter at have passeret det sydlige Portugal og Extremadura, støder på.

Faktorer som Atlanterhavets indflydelse, de 650 meters højde over havet og beliggenheden ved foden af den sydvestlige (SV) side af Sierra de Sevilleja (hvis højeste punkt — Cumbre Alta — ligger i 1 279 meters højde) gør klimaet mere tempereret både om vinteren og om sommeren og skaber betydelige temperaturudsving mellem nat og dag. Dette har indflydelse på vindyrkningsprocesserne og dermed på de dyrkede druers egenskaber.

Den gennemsnitlige nedbørsmængde i området er 650 liter om året, og den er koncentreret om efteråret og om foråret. I sommermånederne er der stort set ingen nedbør, medmindre det stormer. Den store nedbørsmængde om efteråret og foråret skyldes Toledobergenes, nærmere bestemt Sierra de Sevillejas, nordvestlige (NV) til sydøstlige (SØ) retning.

Rosalejos klima påvirkes også af beliggenheden i nærheden af Cijara-reservoiret. Dette reservoir er et af Spaniens største, både hvad angår dets kapacitet (1 505 kubikhektometer) og dets overfladeareal (6 556 hektar). Dette store vandområde ligger 2,9 km fra området med den beskyttede oprindelsesbetegnelse "Rosalejo". Det har en markant indflydelse på temperaturerne og gør dem mindre kolde om vinteren og mindre varme om sommeren.

Menneskelige faktorer

Vinmarkerne er plantet på en nord-/sydvendt skråning med den bedste vegetation. Der anvendes forskellige grønne forvaltningsmetoder, såsom fjernelse af sideskud og udtynding af klaser, for at opnå de bedste druer.

Arbejdet på vingården for at opnå de bedste vine omfatter forskellige procedurer, såsom nedkøling af druerne i et kølerum, lige så snart de ankommer til vingården, udvælgelse af klaser inden afstilkning, fjernelse af grønne dele og grønne druer efter afstilkning og temperaturkontrolleret alkoholgæring.

8.2. *Oplysninger om vinens kvalitet eller egenskaber, som hovedsagelig eller udelukkende kan tilskrives det geografiske miljø*

Vinene kendetegnes ved deres fremragende naturlige totale syreindhold og en relativt lav pH-værdi. Dette skyldes den lave koncentration af kalium og calcium i disse vine. Syreindholdet giver vinene en frisk og ung karakter, selv om de stammer fra en relativt sydlig breddegrad med et varmt klima.

Dette gode syreindhold betyder, at vinene er afbalancerede i munden.

En anden egenskab ved disse vine er den gode farvekoncentration og navnlig deres rubinrøde farve, som næsten ikke ændrer sig med årene. Denne egenskab skyldes det fænomen, der allerede er nævnt ovenfor, nemlig det gode syreindhold og den lave pH-værdi, som gør, at vinen lagres langsomt med en klar organoleptisk forbedring.

8.3. *Sammenhængen mellem det geografiske områdes kendetegn og vinens kvalitet*

På grund af jordbundssammensætningens unikke egenskaber, dvs. sur jord med et lavt indhold af kationer såsom calcium og kalium, adskiller vinenes naturlige totale syreindhold sig meget fra indholdet i andre vine fra samme område. Denne friskhed træder tydeligt frem, når der smages på vinen. Aromaen har noter af røde frugter. Den er ikke varm i munden, men lige det modsatte, og den har en friskhed, som er typisk for andre og meget mere nordlige breddegrader.

Et andet fællestræk er dens farve, som har en høj intensitet og en meget mere levende farvetone end normalt. Denne rubinrøde farve bliver ikke svagere med årene. Denne egenskab skyldes jordbundens og som følge heraf vinenes lave pH-værdi.

Vinens lave pH-værdi har ikke blot indflydelse på farven, men også på, hvorvidt vinene er gemmeegnede. Dette kommer til udtryk i vinens smag og runde tanniske fornemmelse, også når de er lagrede.

Jordbunden i Rosalejo er meget fattig på mineralstoffer såsom kalium, calcium, natrium og magnesium. En analyse af bladene fra vinmarken viser også en lav koncentration af disse stoffer. I overensstemmelse hermed kan de organiske syrer, såsom den frie vinsyre, der stammer fra druerne, derfor ikke danne salte med kalium i form af kaliumbitartrat og calcium i form af neutralt calciumtartrat, hvilket giver vine med et relativt lavt naturligt totalt syreindhold og en lav pH-værdi. Dette får vinen til at lagres langsomt og giver den en klar organoleptisk forbedring.

Vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse "Rosalejo" kendetegnes ved deres gode koncentration af både polyfenoler og tanniner. Denne egenskab skyldes vinmarkens lave udbytte pr. hektar og processen med manuel høst, opbevaring i kølerum og udblødning inden gæringen.

8.4. *Begrundelse for betingelserne for en enkelt ansøger*

Det afgrænsede geografiske område har nogle kendetegn, der adskiller sig betydeligt fra kendetegnene i naboområderne, hvilket fremgår af en undersøgelse, som den højere tekniske skole for agronomer ved universitetet i Castilla-La Mancha har foretaget af den territoriale enhed, der udgør en potentiel oprindelsesbetegnelse, nemlig "Rosalejo".

Denne undersøgelse viser, at i modsætning til jordbunden i naboområderne stammer jordbunden på sletten i Rosalejo fra palæozoisk materiale fra jordbunden i de gamle *raña*- og *rañizo*-terrænformer. Sammen med en overvejende flad topografi og den rigelige forekomst af ler skaber denne faktor forudsætningerne for gleydannelse, der omfatter redoxprocesser, hvilket grundlæggende påvirker Fe³⁺ og Fe²⁺-dynamikken. Undersøgelsen konkluderer, at afgrænsningen af det geografiske område "Rosalejo" er baseret på tilstedeværelsen af en flad eller næsten flad territorial slette med *raña* og *rañizo*, og at dette område har en jordbund, der har udviklet en række unikke træk. Disse træk omfatter bl.a. en markant surhedsgrad, teksturer med lerjord eller svær lerjord, en høj kationbytningskapacitet og forekomsten af jernoxyhydroxidkonkretioner (pisolitter).

Hvad vinene angår, har "Rosalejo"-vinene — selv om det afgrænsede område ligger inden for grænserne for den beskyttede geografiske betegnelse "Castilla" — væsentligt anderledes egenskaber.

PARAMETER	"CASTILLA" BGB	ROSALEJO
Minimalt virkeligt alkoholindhold	10 % vol.	12 % vol.
Minimalt totalt syreindhold	4 g/l	4,5 g/l
Minimal farveintensitet	—	8 (a.u.)
Min. TPI	—	50
Maksimalt udbytte (kg/ha)	16 000	6 000 til 8 000
Maksimalt udbytte (hl/ha)	112	40,80 til 54,40

Vine med den beskyttede geografiske betegnelse "Castilla" kan være tørre, halvtørre, halvsøde eller søde. Alle "Rosalejo"-vine er tørre, med et maksimalt totalt sukkerindhold på 3 g/l (glukose + fruktose). Dette adskiller dem fra de tørre vine med den beskyttede geografiske betegnelse "Castilla", som har et maksimalt totalt sukkerindhold på 4 g/l (glukose + fruktose). Alle "Rosalejo"-vine er rødvine og har en høj minimal farveintensitet på 8 absorbanheder (a.u.). Dette adskiller dem fra vine med den beskyttede geografiske betegnelse "Castilla", som kan være hvidvine, rosévine og rødvine. Der er ikke fastsat nogen minimal farveintensitet for rødvine med den beskyttede geografiske betegnelse "Castilla", og de kan derfor have en farveintensitet på under 8 a.u. Desuden kan vine med den beskyttede geografiske betegnelse "Castilla" være perlevine, mousserende kvalitetsvine, dessertvine eller vine af sent høstede druer, og derfor adskiller de sig meget fra "Rosalejo"-vine. Der er heller ikke fastsat et minimalt totalt polyfenolindeks (TPI) for vine med den beskyttede geografiske betegnelse "Castilla", og derfor kan de ligge under den grænse på 50, der er fastsat for "Rosalejo"-vine.

Ansøgningen om den beskyttede oprindelsesbetegnelse "Rosalejo" indgives af en enkelt ansøger, da betingelserne for undtagelsen i artikel 95 i forordning (EU) nr. 1308/2013 er opfyldt. Den pågældende person er den eneste producent i det afgrænsede geografiske område. Der er kun én vindyrker (som også er vinproducent) i det afgrænsede område beskrevet i punkt 4. Der er ingen andre vindyrkere eller vinproducenter, så der er ingen mulighed for, at andre kan deltage i projektet på nuværende tidspunkt. I fremtiden kan andre producenter dog anvende den registrerede betegnelse, hvis de etablerer sig i det afgrænsede geografiske område, forudsat at de opfylder betingelserne fastsat i produktspecifikationen.

9. Andre vigtige betingelser (emballage, mærkning, andre krav)

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Emballering i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Vinene aftappes på de vingårde, der er beliggende i produktionsområdet, eftersom vinene gennemgår en sekundær lagringsfase på flaske. I denne periode finder en reduktionsproces sted, som øger vinenes kvalitet og afrunder smagen. De er klar til brug, når de har opnået de organoleptiske egenskaber, der er fastsat i produktspecifikationerne for hver vintype.

Link til produktspecifikationen

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/Pliego_de_Condiciones_Rosalejo_20230829.pdf