



C/2023/1053

21.11.2023

**Rekisteröintihakemuksen julkaiseminen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU)
N:o 1308/2013 97 artiklan 4 kohdan nojalla erään viinialan nimityksen osalta**

(C/2023/1053)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 (1) 98 artiklassa tarkoitettulla tavalla kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Rosalejo”

PDO-ES-02880

Hakemuksen jättöpäivä: 9.12.2022

1. **Nimi/nimet**

Rosalejo

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

4. **Viini(e)n kuvaus**

Punaviinit

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väritään viinit ovat voimakkaan rubiininpunaisia. Tuoksussa on hyvin voimakkaita punaisten hedelmien/marjojen aromeja sekä tynnyrikypsytyksen myötä kehittyneitä mausteisia ja paahteisia aromeja. Viinit ovat hyväkenteisiä ja maku on pitkään viipyvää. Viineissä on tasapainoista hapokkuutta, raikkautta ja nuoren viinin ominaispiirteitä.

* Kokonaisalkoholipitoisuuden on oltava asiaa koskevassa EU:n lainsäädännössä vahvistettujen rajojen mukainen.

Yleiset analyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	12
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	16,7
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	150

(1) EUVL L 347, 20.12.2013, s. 671.

5. Viinivalmistusmenetelmät

5.1. Erityiset viinivalmistusmenetelmät

1. Viljelykäytäntö

Viiniköynnökset istutetaan pohjois-/etelärinteille. Niille suoritetaan myös useita kasvin vihreiden osien harvennustoimia, kuten sivuversojen ja köynnöksen rungosta kasvavien vesiversojen poisto sekä rypäleterttujen harvennus.

2. Erityiset viinivalmistusmenetelmät

Viinivalmistamolla suoritetaan useita eri valmistusvaiheita. Näitä ovat muun muassa rypäleiden jäädytys kylmävarastossa heti kun ne tuodaan viinivalmistamolle, rypäleterttujen valikointi ennen rankojen poistoa, vihreiden osien ja vihreiden rypäleiden erottelu rankojen poiston jälkeen sekä kontrolloidussa lämpötilassa tapahtuva alkoholikäyminen.

Punaviinin enimmäistuotos on 68 litraa 100:aa rypälekilogrammaa kohden.

Alkoholikäymisen on tapahduttava kontrolloidussa lämpötilassa.

Kypsyysaika tammitynnyrissä on vähintään kuusi kuukautta.

Viiniä on kypsytettävä pullossa vähintään kuukauden ajan ennen sen markkinoille saattamista.

5.2. Enimmäistuotokset

1. Syrah-lajike

6 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

40,80 hehtolittraa hehtaaria kohden

2. Tempranillo- ja Garnacha-lajikkeet

8 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

54,4 hehtolittraa hehtaaria kohden

6. Rajattu maantieteellinen alue

Suojatulla alkuperänimityksellä ”Rosalejo” merkityn viinin rajattu maantieteellinen alue sijaitsee Ciudad Realin maakuntaan kuuluvan Anchurasin kunnan ja Toledon maakuntaan kuuluvan Sevilleja de la Jaran kunnan alueella. Espanjan viljelylohkojen tunnistusjärjestelmän (*sistema de información geográfica de parcelas agrícolas, SIGPAC*) ja kiinteistörekisterin mukaan alue kattaa seuraavat lohkot:

— Anchurasin kunnassa:

— polygoni 5, lohkot: 319 ja 333;

— polygoni 7, lohkot: 1–4, 70, 71, 73, 78, 87, 98, 99, 100, 108, 109, 111, 135–138, 140–146, 155–157, 1077, 1082, 1083 ja 60001;

— polygoni 9, lohkot: 29–32, 34, 44, 46, 47, 49, 50, 51 ja 54;

— polygoni 21, lohkot: 181, 238, 244 ja 245;

— polygoni 22, lohkot: 5–13, 15–62, 79, 81–86, 93, 97, 105, 1074–1076 ja 1078;

— polygonin 23 lohko 56.

— Sevilleja de la Jaran kunnassa:

— polygoni 13, lohkot: 1 ja 3;

— polygoni 14, lohkot: 52–55.

Alueen pinta-ala on yhteensä 1 338,70 hehtaaria.

7. Rypälelajike/rypälelajikkeet

Garnacha Tinta

Syrah

Tempranillo

8. Yhteyden/yhteyksien kuvaus

8.1. Yksityiskohtaiset tiedot maantieteellisestä alueesta (luontoon ja ihmisen toimintaan liittyvät tekijät)

Luontoon liittyvät tekijät

Maaperä

Rosalejon alue sijaitsee Montes de Toledon vuoristoon kuuluvalla Sierra de Sevillejan vuoristoalueella.

Kvartaarikauden jääkausi ei vaikuttanut Montes de Toledon alueeseen, minkä vuoksi sen rinteet ovat muita Iberian niemimaan ylänköalueella sijaitsevia vuoria, kuten Kastilian rajavuoria, loivempia. Montes de Toledo muodostuu vuorien ja niiden painanteiden jonosta, ja sen rinteet ovat koilliseen ja lounaaseen päin.

Montes de Toledolle tunnusomaisia ovat *pedriza*- tai *canchale*-muodostelmat, jotka ovat syntyneet pakkasrapautumisen seurauksena vuorenrinteestä irronneista kvartsiiteista. Muodostelmat ovat särmikkäistä kvartsiitilohkareista muodostuneita laaja-alaisia louhikkoja, joissa ei ole kasvillisuutta. Toinen tälle vuoristolle tyypillinen maisemapiirre ovat *raña*-muodostelmat. Ne ovat kivisiä tasankoja, jotka alkavat levittäytyä vuoriston juurelta.

Jokien ja jäätiköiden eroosio ei ole vaikuttanut Rosalejon alueen *raña*-muodostelmiin, minkä vuoksi sen maaperä (maannos) on yksi Euroopan vanhimpia. Lisäksi alueen maaperä on muodostunut 5 miljoonaa vuotta sitten hyvin kuivalla ja kylmällä plioseenikaudella yli 350 miljoonaa vuotta vanhalle piidioksidista ja graniitista muodostuneelle kallioperälle.

Maaperän pintakerroksesta 50 prosenttia muodostuu kivistä, minkä vuoksi se läpäisee hyvin vettä. Maaperä muodostuu kvartsihiekasta, erittäin rapautuneesta liuskekivestä ja erikokoisista pikkukivistä, jotka sisältävät hyvin rautapitoista kvartsiittia. Siinä on havaittavissa myös kehämäisiä rautapisoliitteja, jotka ovat halkaisijaltaan yli 2 millimetriä. Kvartsiitin oranssin punertava sävy johtuu sen korkeasta rautamalmipitoisuudesta, josta myös maaperän pintakerroksen punainen väri on peräisin. Syvemmällä maaperässä sijaitsevat kerrokset ovat väriltään kellertäviä.

Maaperän kemialliset ominaisuudet:

- Hapan (pH-arvo alle 6), hyvin vähäinen määrä kalsiumkarbonaattia ja aktiivista kalkkikiveä sekä matala emästen kyllästymisaste.
- Pieni kalsium-, magnesium- ja kaliumpitoisuus.
- Suuri pii-, rauta-, alumiini- ja mangaanipitoisuus.
- Pieni hivenainepitoisuus (barium, rubidium ja strontium).
- Suuri harvinaisten maametallien pitoisuus (cerium, torium, yttrium ja neodyymi).

Maaperän fyysisiin ominaisuuksiin kuuluvat saviset rakenteet, maaperän sisältämät pisoliitit sekä suurempi savipitoisuus syvemmissä kerroksissa. Maaperän syvemmissä kerroksissa saven väri muuttuu punertavasta kellertävämpään. Tämä ominaisuus johtuu saven rautapitoisuudesta. Maaperän rauta on hapettuneempaa pintakerroksissa, mikä saa aikaan punertavan värin. Syvemmissä kerroksissa rautapitoisuus taas on pienempi, mikä saa aikaan kellertävämmän värin.

Ilmasto

Rosalejon alue sijaitsee Sierra de Sevillejan vuoriston juurella sen lounaispuolella. Sierra de Sevilleja on ensimmäinen vuoristorintama, johon Atlantilta Etelä-Portugalin ja Extremaduran kautta alueelle virtaava matalapaine törmää.

Muun muassa Atlantin valtameren vaikutus, 650 metrin korkeus sekä sijainti Sierra de Sevillejan vuoriston (jonka korkein huippu on 1 279-metrinen Cumbre Alta) juurella sen lounaispuolella saavat aikaan sen, että alueen ilmasto on lauhkeampi sekä talvella että kesällä ja yö- ja päivälämpötilat poikkeavat merkittävästi toisistaan. Tämä vaikuttaa viininviljelymenetelmiin ja siten myös tuotettujen rypäleiden ominaisuuksiin.

Sateita saadaan alueella keskimäärin 650 litraa vuodessa, ja ne keskittyvät syksyyn ja kevääseen. Kesäkuukausina ei sada lähes ollenkaan, ellei esiinny myrskyjä. Syys- ja kevätkauteen keskittyvät runsaat sateet johtuvat Montes de Toledon ja tarkemmin ottaen Sierra de Sevillejan koilliseen ja lounaaseen päin suuntautuvista rinteistä.

Rosalejon alueen ilmastoon vaikuttaa myös lähellä sijaitseva Cijaran tekoallas. Se on yksi Espanjan suurimpia tekoaltaita sekä vetoisuutensa (1 505 kuutiohektometriä) että pinta-alansa (6 556 hehtaaria) puolesta. Tämä suuri vesialue sijaitsee 2,9 kilometrin etäisyydellä suojatun alkuperänimityksen ”Rosalejo” kattamalta alueelta. Se vaikuttaa merkittävästi alueen lämpötiloihin, joten talvet ovat leudompia ja kesät viilempiä.

Ihmisen toimintaan liittyvät tekijät

Viiniköynnökset istutetaan pohjois-/etelärinteille, joissa on parhaat edellytykset kasvillisuuden kasvuille. Köynnöksille suoritetaan myös useita kasvien vihreiden osien harvennustoimia, kuten rungosta kasvavien vesiversojen poisto ja rypäleterttujen harvennus, ja näiden ansiosta saadaan korkealaatuisia rypäleitä.

Parhaan lopputuloksen saavuttamiseksi viininvalmistamolla suoritetaan useita eri valmistusvaiheita. Näitä ovat esimerkiksi rypäleiden jäädytys kylmävarastossa heti kun ne tuodaan viininvalmistamolle, rypäleterttujen valikointi ennen rankojen poistoa, vihreiden osien ja vihreiden rypäleiden erottelu rankojen poiston jälkeen sekä kontrolloidussa lämpötilassa tapahtuva alkoholikäyminen.

8.2. *Tiedot viinin laadusta ja ominaisuuksista, jotka johtuvat ennen kaikkea tai yksinomaan maantieteellisestä ympäristöstä*

Viineille on ominaista erinomainen luontainen kokonaishappopitoisuus ja kohtalaisen alhainen pH-arvo. Nämä johtuvat viinien pienestä kalium- ja kalsiumpitoisuudesta. Viinin hapokkuus tekee niistä raikkaita ja antaa niille nuoren viinin ominaispiirteitä, vaikka ne ovatkin peräisin melko eteläisiltä leveysasteilta, jossa ilmasto on lämmin.

Hyvä hapokkuus tekee viinien mausta tasapainoisen.

Viinien ominaispiirteisiin kuuluu hyvä värikonsentraatio ja erityisesti rubiininpunainen väri, joka ei juurikaan muutu vuosien mittaan. Tämä johtuu edellä mainituista seikoista eli viinien hyvästä hapokkuudesta ja alhaisesta pH-arvosta. Niiden ansiosta viini kypsyy hitaammin samalla kun sen aistinvaraiset ominaisuudet paranevat selvästi.

8.3. *Yhteys maantieteellisen alueen ominaispiirteiden ja viinin laadun välillä*

Maaperän koostumuksen ainutlaatuisen ominaispiirteiden (hapan maaperä, joka sisältää vain vähän kationeja, kuten kalsiumia ja kaliumia) vuoksi viinit poikkeavat luontaiselta kokonaishappopitoisuudeltaan huomattavasti muista saman alueen viineistä. Niiden maun raikkaus on maistettaessa selkeästi havaittavissa. Tuoksussa on havaittavissa punaisten hedelmien vivahteita. Suutuntuma on tulisen sijaan pikemminkin päinvastainen, sillä siinä on havaittavissa raikkautta, joka on tyypillistä huomattavasti pohjoisemmilla leveysasteilla tuotetuille viineille.

Viinin muihin arvostettuihin ominaispiirteisiin kuuluu sen väri, joka on erittäin voimakas ja säilyttään huomattavasti tavanomaista kirkkaampi. Tämä rubiininpunainen sävy ei haalistu vuosien mittaan. Tämä johtuu viinien alhaisesta pH-arvosta, joka on peräisin maaperän alhaisesta pH-arvosta.

Värin lisäksi viinien alhainen pH-arvo vaikuttaa niiden kypsytyspotentiaaliin. Tämä käy ilmi viinien mausta, jossa on pyöreää tanniinisuuuutta myös kypsytyksen jälkeen.

Rosalejon alueen maaperässä on erittäin vähän kivennäisaineita, kuten kaliumia, kalsiumia, natriumia ja magnesiumia. Näiden aineiden alhainen pitoisuus käy ilmi myös viinitarhalla kasvaneista lehdistä otetuista näytteistä. Vastaavasti rypäleistä peräisin olevista orgaanisista hapoista, kuten viinihapoista, ei muodostu kaliumsuoloja kaliumbitartraatin muodossa eikä kalsiumsuoloja neutraalin kalsiumtartraatin muodossa. Lopputuloksena saadaan viinejä, joissa on melko alhainen luontainen kokonaishappopitoisuus ja alhainen pH-arvo. Tämän vuoksi viini kypsyy hitaasti, minkä ansiosta sen aistinvaraiset ominaisuudet paranevat selkeästi.

Suojatulla alkuperänimityksellä "Rosalejo" merkityille viineille ovat ominaisia sekä polyfenolien että tanniinien suuri määrä. Nämä ominaisuudet saadaan aikaan viinitarhojen pienillä hehtaarikohtaisilla tuotoksilla sekä tuotantomenetelmällä, johon kuuluu rypäleiden käsin korjaaminen, kylmävarastointi ja ennen käymistä suoritettu maserointi.

8.4. *Yhden ainoan hakijan edellytysten täyttymistä koskevat perustelut*

Maantieteellisesti rajatun alueen ja sen naapurialueiden ominaispiirteet eroavat huomattavasti toisistaan. Tämä käy ilmi Kastilia-La Manchan yliopiston maatalousinsinööritieteiden tiedekunnan toteuttamasta tutkimuksesta, jossa tarkasteltiin aluetta, joka muodostaisi alkuperänimityksen "Rosalejo" kattaman alueen.

Tutkimuksen mukaan Rosalejon tasankoalueen maaperä on muodostunut paleotsooisen kauden aineksista, jotka ovat peräisin vanhoista *raña*- ja *rañizo*-muodostelmista, toisin kuin sen naapurialueiden maaperä. Tämä seikka sekä pääosin tasainen pinnanmuodostus ja runsassavuus luovat yhdessä suotuisat olosuhteet glei-maan muodostumiselle. Muodostumiseen kuuluu hapetus-pelkistysreaktioon liittyviä prosesseja, jotka vaikuttavat ennen kaikkea ferriraudan (Fe³⁺) ja ferroraudan (Fe²⁺) kehitykseen. Tutkimuksessa todetaan, että Rosalejo-viinien rajattu maantieteellinen alue muodostuu tasaisesta tai lähes tasaisesta tasankoalueesta, jonka maisemaa hallitsevat *raña*- ja *rañizo*-muodostelmat. Lisäksi todetaan, että tämän alueen maaperälle on kehittynyt useita ainutlaatuisia ominaispiirteitä. Näitä ovat merkittävä happamuus, savinen ja hiuesavinen rakenne, hyvä kationinvaihtokyky sekä maaperän sisältämät rautahydroksiditiivistymät (pisoliitit).

Vaikka Rosalejo-viinien rajattu maantieteellinen alue sijaitsee suojatun maantieteellisen merkinnän "Castilla" kattamalla alueella, viinien ominaispiirteet eroavat toisistaan huomattavasti.

PARAMETRI	"CASTILLA" (SMM)	ROSALEJO
Todellinen alkoholipitoisuus väh.	10 til-%	12 til-%
Vähimmäishappopitoisuus	4 g/l	4,5 g/l
Värin voimakkuus väh.	–	8 (AU)
TPI-indeksi väh.	–	50
Enimmäistuotos (kg/ha)	16 000	6 000–8 000
Enimmäistuotos (hl/ha)	112	40,80–54,40

Suojatulla maantieteellisellä merkinnällä "Castilla" merkityt viinit voivat olla kuivia, puolikuivia, puolimakeita tai makeita. Kaikki Rosalejo-viinit ovat kuivia, ja niiden kokonaissokeripitoisuus (glukoosi ja fruktoosi) on enintään 3 grammaa litrassa. Tämä erottaa ne suojatulla maantieteellisellä merkinnällä "Castilla" merkityistä viineistä, joiden kokonaissokeripitoisuus (glukoosi ja fruktoosi) on enintään 4 grammaa litrassa. Kaikki Rosalejo-viinit ovat punaviinejä, ja niiden värin voimakkuus on suuri eli vähintään 8 absorbanssiyksikköä (AU). Tämä erottaa ne suojatulla maantieteellisellä merkinnällä "Castilla" merkityistä viineistä, jotka voivat olla valko-, rosee- tai punaviinejä. Suojatulla maantieteellisellä merkinnällä "Castilla" merkityille viineille ei ole asetettu värin voimakkuuden vähimmäisraja-arvoa, joten niiden värin voimakkuus voi olla alle 8 absorbanssiyksikköä (AU). Lisäksi suojattuun maantieteelliseen merkintään "Castilla" kuuluvat myös helmeilevät viinit, laatukuohuviinit, jälkiruokaviinit tai myöhään korjatuista rypäleistä valmistetut viinit. Näin ollen Castilla-viinit ovat hyvin erilaisia Rosalejo-viineihin verrattuna. Suojatulla maantieteellisellä merkinnällä "Castilla" merkityille viineille ei ole myöskään asetettu polyfenolien kokonaismäärää kuvaavan indeksin (Total Polyphenols Index, TPI) vähimmäisraja-arvoa, mikä tarkoittaa, että se voi olla pienempi kuin Rosalejo-viinien vähimmäisraja-arvoksi asetettu 50.

Suojattua alkuperänimitystä "Rosalejo" hakee yksi ainoa hakija, koska asetuksen (EU) N:o 1308/2013 95 artiklassa säädetyn poikkeuksen edellytykset täyttyvät. Asianomainen henkilö on ainoa tuottaja kyseisellä rajatulla maantieteellisellä alueella. Kohdassa 4 kuvatulla rajatulla alueella on vain yksi viininviljelijä (joka on myös viininvalmistaja). Muita viljelijöitä tai viininviljelijöitä ei ole, joten hankkeeseen ei ole toistaiseksi mahdollista osallistua. Muut tuottajat voivat kuitenkin tulevaisuudessa käyttää rekisteröityä nimeä, jos ne sijoittautuvat tälle rajatulle maantieteelliselle alueelle ja täyttävät tuote-eritelmässä asetetut edellytykset.

9. **Olellaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Pakkaaminen rajatulla maantieteellisellä alueella

Edellytyksen kuvaus:

Viinit pullotetaan tuotantoalueella sijaitsevilla viininvalmistamoissa, sillä viinien toinen kypsytysvaihe tapahtuu pulloissa. Tässä vaiheessa tapahtuu reduktioprosessi, joka parantaa viinien laatua ja pyöristää niiden makua. Viinit ovat valmiita juotaviksi, kun ne saavuttavat ne aistinvaraiset ominaisuudet, jotka on määritelty kutakin viinityyppiä koskeissa eritelmissä.

Linkki eritelmaan

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