



C/2023/1053

2023.11.21.

**Borágazati elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 97. cikkének (4) bekezdése alapján**

(C/2023/1053)

Ez a közzététel az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 98. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra, amely az e közzététel időpontjától számított három hónapon belül tehető meg.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Rosalejo”

PDO-ES-02880

**A kérelem benyújtásának időpontja: 2022. december 9.**

**1. Elnevezés(ek)**

Rosalejo

**2. A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

**3. A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

**4. A bor(ok) leírása**

Vörösborok

**RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS**

Magas színintenzitás, rubinvörös szín. A piros gyümölcsök rendkívül intenzív aromái, valamint a hordókból származó fűszeres és pörkölt aromák. A borok jó szerkezetűek és hosszúak, kiegyensúlyozott savtartalommal, friss és fiatal karakterrel rendelkeznek.

\* A térfogatszázalékban kifejezett maximális összes alkoholtartalom értékének a vonatkozó uniós jogszabályban megállapított határértékeken belül kell lennie.

Általános analitikai jellemzők

|   |                                |
|---|--------------------------------|
| Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)     |                                |
| Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)  | 12,00                          |
| Minimális összes savtartalom                            | 4,5 g/l, borkósavban kifejezve |
| Maximális illósvartartalom (milliekvivalens/liter)      | 16,7                           |
| Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) | 150                            |

<sup>(1)</sup> HL L 347., 2013.12.20., 671. o.

## 5. Borkészítési eljárások

### 5.1. Konkrét borászati eljárások

#### 1. Művelésmód

A szőlőültetvényeket észak-déli fekvésű lejtőkre ültetik, és különféle zöldmunkákat alkalmaznak, mint például az oldalirányú hajtások eltávolítása vagy a fattyazás, valamint a fűrtrikítás.

#### 2. Konkrét borászati eljárás

A pincészetben különböző eljárásokat hajtanak végre, például a szőlőt azonnal az épületbe érkezése után hűtőházban hűtik, bogyózás előtt a fürtöket kiválogatják, a bogyózás után a zöld részeket és a zöld szőlőszemeket eltávolítják, valamint hőmérséklet-ellenőrzött alkoholos erjesztést végeznek.

A maximális hozam 68 liter vörösbor/100 kg szőlő.

Az alkoholos erjedésnek ellenőrzött hőmérsékleten kell végbemennie.

A tölgyfahordóban történő érlelés minimális időtartama 6 hónap.

A borokat a forgalomba hozataluk előtt legalább 1 hónapig palackban kell tartani.

### 5.2. Maximális hozamok

#### 1. Syrah fajta

Hektáronként 6 000 kilogramm szőlő

Hektáronként 40,80 hektoliter

#### 2. Tempranillo és Garnacha fajták

Hektáronként 8 000 kilogramm szőlő

Hektáronként 54,4 hektoliter

## 6. Körülhatárolt földrajzi terület

A „Rosalejo” OEM körülhatárolt területe Anchuras (Ciudad Real) és Sevilleja de la Jara (Toledo) településeken található. Az érintett parcellák Spanyolország mezőgazdasági parcellaazonosító rendszerére (*sistema de información geográfica de parcelas agrícolas, SIGPAC*) és az ingatlan-nyilvántartásra hivatkozva a következők:

- Anchuras településen:
  - 5. kataszteri poligon: 319., 333. parcella;
  - 7. kataszteri poligon: 1–4., 70., 71., 73., 78., 87., 98., 99., 100., 108., 109., 111., 135–138., 140–146., 155–157., 1077., 1082., 1083., 60001. parcella;
  - 9. kataszteri poligon: 29–32., 34., 44., 46., 47., 49., 50., 51., 54. parcella;
  - 21. kataszteri poligon: 181., 238., 244., 245. parcella;
  - 22. kataszteri poligon: 5–13., 15–62., 79., 81–86., 93., 97., 105., 1074–1076., 1078. parcella;
  - 23. kataszteri poligon: 56. parcella.
- Sevilleja de la Jara településen:
  - 13. kataszteri poligon: 1., 3. parcella;
  - 14. kataszteri poligon: 52–55. parcella.

Ez összesen 1 338,70 hektár területet fed le.

## 7. Borszőlőfajta (borszőlőfajták)

Garnacha Tinta

Syrah

Tempranillo

## 8. A kapcsolat(ok) leírása

### 8.1. A földrajzi területtel kapcsolatos részletes információk (természeti és emberi tényezők)

#### Természeti tényezők

##### Talajok:

A Rosalejo birtok a Montes de Toledo (Toledói-hegység) részét képező Sierra de Sevilleja hegyvonulaton található.

A Montes de Toledo hegyei nem voltak kitéve eljegesedésnek a negyedidőszakban, így lejtőik kevésbé meredek, mint az Ibériai-fennsík más rendszereiben, például a központi hegységrendszerben (Sistema Central). A vonulatokat északnyugati–délkeleti fekvésű hegyek és mélyedések sora alkotja.

A Toledói-hegységet *pedriza* vagy *canchal* nevű köves területek jellemzik, amelyeket a kvarcitnak a lejtő mentén, a fagyos időjárás hatására történő eróziója formál. Ezek szögletes kvarcittömbökből álló kiterjedt, növényzet nélküli kőhalmok. További jellegzetes tájképi elemet képeznek a *raña* nevű köves síkságok, amelyek a hegyek lábánál terülnek el.

A Rosalejo rañát nem erodálták folyók és gleccserek, ami által Európa egyik legrégebbi talaját (biológiai talajkérgét) adja, mivel ez a talaj a pliocén korban (nagyon száraz és hideg időszakban) alakult ki 5 millió évvel ezelőtt, több mint 350 millió éves szilícium-dioxid- és gránitközetten.

Felszínének kövessége 50 %, ami jó vízvezetést biztosít. Kvarchomokból, az időjárás hatását erősen magán viselő palából és különböző méretű, rendkívül magas vastartalmú kvarcitos kavicsokból áll. Emellett 2 milliméternél nagyobb átmérőjű, félgömb alakú vasas borsóköveket is találhatunk. A vasérc magas koncentrációja narancssárga/vöröses árnyalatot kölcsönöz a kvarcitnak, ami a talaj piros színét is adja, míg a mélyebb talaj sárgás színű.

Kémiai tulajdonságai a következők:

- 6 alatti savas pH-értékű, jelentéktelen mennyiségű kalcium-karbonátot és aktív mészkövet tartalmazó, nagyon alacsony bázisítettséggű talaj;
- alacsony kalcium-, magnézium- és káliumtartalom;
- magas szilícium-, vas-, alumínium- és mangántartalom;
- alacsony nyomelemtartalom (bárium, rubídium és stroncium);
- magas ritkaföldfém-tartalom (cérium, lantán, tórium, ittrium és neodímium).

Fizikai tulajdonságai az agyagos textúraosztályokon és a borsókövek jelenlétén alapulnak; az agyag koncentrációja a nagyobb mélységekben magasabb. Nagyobb mélységben az agyag a vörösesről sárgásabb színárnyalatra változik. Ez a jellemző a vastartalomból adódik, amely a sekélyebb rétegekben oxidáltabb (vöröses), nagyobb mélységben pedig (a csökkent vastartalom miatt) sárgásabb.

#### Éghajlat:

A Rosalejo a Sierra de Sevilleja lábánál, a hegyrendszer délnyugati oldalán helyezkedik el. Ez az első hegyvidéki akadály, amellyel az Atlanti-óceántól eredő, majd Dél-Portugálián és Extremadurán áthaladó alacsony légnyomású területek találkoznak.

Az olyan tényezők, mint az Atlanti-óceán hatása, a 650 méteres tengerszint feletti magasság, valamint a Sierra de Sevilleja (amelynek legmagasabb csúcsa – a Cumbre Alta – 1 279 méter) délnyugati lábánál való fekvés, mind télen, mind nyáron mérsékeltébbé teszik az éghajlatot, és jelentős hőmérséklet-ingadozást eredményeznek az éjszakák és a nappalok között. Ez hatással van a szőlőtermesztési folyamatokra, és ezáltal az előállított szőlő jellemzőire.

A terület átlagos csapadékmennyisége évi 650 liter, ami ősze és tavaszra koncentrálódik. A nyári hónapokban gyakorlatilag nincs csapadék, kivéve, ha vihar alakul ki. Az őszi és tavaszi időszakban a magas csapadékmennyiség a Toledói-hegység – és pontosabban a Sierra de Sevilleja – északnyugati–délkeleti irányának tudható be.

A Rosalejo éghajlatát a Cijara víztározóhoz való közelsége is befolyásolja. Ez a tározó kapacitását (1 505 köbhektométer) és területét (6 556 hektár) tekintve is az egyik legnagyobb Spanyolországban. Ez a kiterjedt víztest 2,9 km-re található a „Rosalejo” OEM területétől. Jelentősen befolyásolja a hőmérsékletet, így télen kevésbé van hideg, nyáron pedig kevésbé van meleg.

### *Emberi tényezők*

A szőlőültetvényeket a legjobb vegetációval rendelkező észak–déli lejtőkre telepítik. A legjobb szőlő elérése érdekében különféle zöldmunkákat alkalmaznak, ideértve például a hajtások eltávolítását és a fűrtrikítást.

A pincészetben a legjobb borok előállítása érdekében végzett különböző tevékenységek közé tartozik, hogy a szőlőt az épületbe érkezése után azonnal hűtőházban hűtik, bogyózás előtt a fürtöket kiválogatják, a bogyózás után a zöld részeket és a zöld szőlőszemeket eltávolítják, valamint hőmérséklet-ellenőrzött alkoholos erjesztést végeznek.

#### *8.2. A bornak az elsősorban vagy kizárólag a földrajzi környezettel összefüggő minőségével és jellemzőivel kapcsolatos információk*

A borokat kiváló természetes összes savtartalom és viszonylag alacsony pH-érték jellemzi. Ez az ezekben a borokban található alacsony kálium- és kalciumkoncentrációnak tudható be. Ez a savasság friss és fiatal jelleget kölcsönöz a boroknak, annak ellenére, hogy meglehetősen déli szélességi fokról származnak, ahol meleg az éghajlat.

Ez a jó savtartalom azt jelenti, hogy a borok íze kiegyensúlyozott.

Boraink másik jellemzője a jó színkoncentráció, különösen a rubinvörös árnyalat, amely az évek során alig változik. Ez a jellemző a fent említett jelenségnek, nevezetesen a jó savasságnak és az alacsony pH-értéknek tudható be, ami miatt a bor lassan öregszik, egyértelmű érzékszervi javulással.

#### *8.3. A földrajzi terület jellemzői és a bor minősége közötti kapcsolat*

A talaj összetételének egyedülálló jellemzői, azaz a kationokban, például kalciumban és káliumban szegény savas talajok miatt a borok összes természetes savtartalma nagyon eltér az ugyanabból a régióból származó többi borétól. Ezt a frissességet a kóstolás során egyértelműen érzékelni lehet. Az aroma piros gyümölcsökre emlékeztető jegyeket mutat. Ízében nem égető, hanem éppen ellenkezőleg, a sokkal északabbi szélességi fokokon tipikus frissesség jellemzi.

Egy másik általános, érzékelhető jellemző a színe, amely nagy intenzitású és a szokásosnál sokkal élénkebb tónusú. Ez a rubinvörös árnyalat az évek során nem fakul. Ez a jellemző a talaj alacsony pH-értékének és a borok ebből következő alacsony pH-értékének eredménye.

A borok alacsony pH-értéke nemcsak a színt, hanem a borok érlelési potenciálját is befolyásolja. Ez az idősebb boroknál is megfigyelhető a borok ízében és a kerek tanninos érzetben.

A Rosalejo talajai nagyon szegények az olyan ásványi elemekben, mint a kálium, a kalcium, a nátrium és a magnézium. A szőlőültetvényről származó levelek elemzése szintén ezen elemek alacsony koncentrációját mutatja. Ennek megfelelően a szőlőből származó szerves savak, mint például a szabad borkósav, nem képesek kálium-bitartarát formájában káliummal és semleges kalcium-tartarát formájában kalciummal sókat alkotni, ami meglehetősen alacsony természetes összes savtartalmú és pH-értékű borokat eredményez. Ez a bor lassabb öregedéséhez vezet, és egyértelmű érzékszervi javulással jár.

A „Rosalejo” OEM borok jellemzője a polifenolok és a tanninok megfelelő koncentrációja. Ez a jellemző a szőlőültetvény alacsony hektáronkénti terméshozamának, valamint a kézi szüret, a hűtőházi tárolás és az erjesztés előtti héjon áztatás folyamatának tudható be.

#### *8.4. Az egyetlen kérelmezőre vonatkozó feltételek indokolása*

A körülhatárolt földrajzi terület jellemzői jelentősen eltérnek a szomszédos területek jellemzőitől, amint azt a Kasztília–La Manchai Egyetem Agrármérnöki Főiskolája által a „Rosalejo” lehetséges eredetmegjelölés területi egységéről készített tanulmány is bizonyítja.

A tanulmány azt mutatja, hogy a szomszédos területek talajaival ellentétben a Rosalejo síkság talajai a régi *raña* és *rañizo* felszínformák paleozoikumi anyagaiból származnak. Ez a tényező a túlnyomórészt lapos topográfiával és az agyag bőséges előfordulásával együtt olyan glejesedési körülményeket teremt, amelyek redoxifolyamatokat foglalnak magukban, és alapvetően befolyásolják a Fe<sup>3+</sup> és a Fe<sup>2+</sup> dinamikáját. A tanulmány arra a következtetésre jut, hogy a „Rosalejo” földrajzi terület körülhatárolása a *raña* és a *rañizo* által elfoglalt sík vagy majdnem sík terület jelenlétén alapul, és e terület talajai számos egyedülálló jellegzetességet mutatnak. Ezek közé tartozik egyebek mellett a markáns savtartalom, az agyagos vagy vályogos textúra, a magas kationcseres-kapacitás, valamint a vas-oxid-hidroxidos képződmények (borsókövek) jelenléte.

Ami a borokat illeti, bár a körülhatárolt terület a „Castilla” OFJ határain belül fekszik, a „Rosalejo” borok lényegesen eltérő jellemzőkkel rendelkeznek.

| PARAMÉTER                           | „CASTILLA” OFJ      | ROSALEJO            |
|-------------------------------------|---------------------|---------------------|
| Minimális tényleges alkoholtartalom | 10 térfogatszázalék | 12 térfogatszázalék |
| Minimális összes savtartalom        | 4 g/l               | 4,5 g/l             |
| Minimális színintenzitás            | –                   | 8 (a.e.)            |
| Minimális teljes polifenol-index    | –                   | 50                  |
| Maximális hozam (kg/ha)             | 16 000              | 6 000–8 000         |
| Maximális hozam (hl/ha)             | 112                 | 40,80–54,40         |

A „Castilla” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott borok lehetnek szárazak, félszárazak, félédesek vagy édesek. Valamennyi Rosalejo bor száraz, teljes cukortartalma legfeljebb 3 g/l (glükóz + fruktóz). Ez megkülönbözteti őket a „Castilla” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott száraz boroktól, amelyek teljes cukortartalma legfeljebb 4 g/l (glükóz + fruktóz). Valamennyi Rosalejo bor vörös, és a minimális színintenzitásuk magas, 8 abszorbanciaegység (a.e.), ami megkülönbözteti őket a „Castilla” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott boroktól, amelyek lehetnek fehérek, rozék vagy vörösek. A „Castilla” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott vörösborok esetében nincs meghatározva minimális színintenzitás, így színintenzitásuk 8 abszorbanciaegység alatti is lehet. Ezenkívül a „Castilla” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott borok lehetnek gyöngyözőborok, minőségi pezsgők, desszertborok vagy késői szüretelésű borok is, így nagyon különböznek a Rosalejo boroktól. Emellett a „Castilla” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott borok esetében nincs meghatározva a teljes polifenol-index (TPI) minimális határértéke, így alatta maradhatnak a „Rosalejo” borokra megállapított 50-es értéknek.

A „Rosalejo” OEM iránti kérelmet egyéni kérelmező nyújtja be, mivel az 1308/2013/EU rendelet 95. cikkében megállapított, az eltérésre vonatkozó feltételek teljesülnek. A szóban forgó személy az egyetlen termelő a körülhatárolt földrajzi területen. A 4. szakaszban ismertetett körülhatárolt területen belül csak egy szőlőtermesztő van (aki egyben a bortermelő is). Nincs más termesztő vagy bortermelő, így egyelőre nincs lehetőség arra, hogy más résztvevők is csatlakozzanak a projekthez. A jövőben azonban a körülhatárolt földrajzi területen borászati tevékenységbe kezdő más termelők is használhatják a bejegyzett elnevezést, ha megfelelnek a termékleírásban meghatározott feltételeknek.

#### 9. További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

Csomagolás a körülhatárolt földrajzi területen belül

A feltétel leírása:

A borokat a termőterületen található borászatokban palackozzák, mert a borok minden esetben keresztülmennek egy második, palackban érlelési szakaszon. Ebben a szakaszban redukációs folyamat zajlik, amely növeli a borok minőségét, teljessé téve ízvilágukat. A borok akkor tekinthetők fogyasztásra késznek, amikor már rendelkeznek a termékleírásban az egyes bortípusokra vonatkozóan meghatározott érzékszervi jellemzőkkel.

#### A termékleíráshoz vezető link

[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)