



C/2023/1053

21.11.2023.

Vīna nozares produkta nosaukuma reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 97. panta 4. punktu

(C/2023/1053)

Šī publikācija dod tiesības trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas pret šo pieteikumu izteikt iebildumus atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 ⁽¹⁾ 98. pantam.

VIENOTAIS DOKUMENTS

“Rosalejo”

PDO-ES-02880

Pieteikuma iesniegšanas datums: 2022. gada 9. decembris

1. Nosaukums

Rosalejo

2. Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids

ACVN — aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. Vīnkopības produktu kategorijas

1. Vīns

4. Vīnu apraksts

Sarkanvīni

ĪSS APRAKSTS

Ļoti intensīva rubīnsarkana krāsa. Ļoti intensīvs sarkano augļu aromāts, kā arī pikants un grauzdējumu atgādināošs aromāts, kuru vīnam piešķir izturēšana mucās. Vīniem piemīt laba struktūra un noturība, līdzsvarots skābums un svaigs un jauneklīgs raksturs.

* Maksimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija nedrīkst pārsniegt attiecīgajos ES tiesību aktos noteiktās robežas.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	12,00
Minimālais kopējais skābums	4,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	16,7
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	150

⁽¹⁾ OV L 347, 20.12.2013., 671. lpp.

5. Vīndarības metodes

5.1. Īpašās vīndarības metodes

1. Audzēšanas metode

Vīndārzus stāda uz ziemeļiem/dienvidiem vērstās nogāzēs, un izmanto dažādas zaļās saimniekošanas metodes, piemēram, sānu dzinumumu vai atvašu noņemšanu un ķekaru retināšanu.

2. Īpašā vīndarības metode

Vīna darītavā veic dažādas darbības, piemēram, vīnogu dzesēšanu saldētavā, tiklīdz tās nogādātas telpās, ķekaru atlasīšanu pirms kātiņu atdalīšanas, zaļo daļu un nenobriedušo vīnogu izņemšanu pēc kātiņu atdalīšanas un spirta raudzēšanu kontrolētā temperatūrā.

Maksimālais ražas iznākums ir 68 litri sarkanvīna no 100 kilogramiem vīnogu.

Spirta rūgšanai jānotiek kontrolētā temperatūrā.

Izturēšana ozolkoka mucās ilgst vismaz sešus mēnešus.

Pirms vīna laišanas tirgū tam vismaz vienu mēnesi jāatrodas pudelē.

5.2. Maksimālais ražas iznākums

1. Šķirne 'Syrah'

6 000 kg vīnogu no hektāra

40,80 hl no hektāra

2. Šķirne 'Tempranillo' un 'Garnacha'

8 000 kg vīnogu no hektāra

54,4 hl no hektāra

6. Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals

Ar ACVN "Rosalejo" apzīmētā produkta ražošanas apgabals atrodas *Anchuras* (Sjudadrealā) un *Sevilleja de la Jara* (Toledo) pašvaldību teritorijā. Tālāk uzskaitīti attiecīgie zemesgabali ar atsauci uz Spānijas zemesgabalu identifikācijas sistēmu [*sistema de información geográfica de parcelas agrícolas, SIGPAC*] un zemes reģistru.

— *Anchuras* pašvaldības teritorijā:

— 5. poligons: 319. un 333. zemesgabals;

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

— 9. poligons: 29.–32., 34., 44., 46., 47., 49., 50., 51. un 54. zemesgabals;

— 21. poligons: 181., 238., 244. un 245. zemesgabals;

— 22. poligons: 5.–13., 15.–62., 79., 81.–86., 93., 97., 105., 1074.–1076. un 1078. zemesgabals;

— 23. poligons: 56. zemesgabals.

— *Sevilleja de la Jara* pašvaldības teritorijā:

— 13. poligons: 1. un 3. poligons;

— 14. poligons: 52.–55. zemesgabals.

Apgabala kopējā platība ir 1 338,70 ha.

7. Vīna vīnogu šķirnes

'Garnacha Tinta'

'Syrah'

'Tempranillo'

8. Saiknes apraksts

8.1. Sīkas ziņas par ģeogrāfisko apgabalu (dabas faktori un cilvēkfaktori)

Dabas faktori

Augsnes

Rosalejo teritoriālā vienība atrodas *Sierra de Sevilleja* kalnu grēdā, kas ir *Montes de Toledo* kalnu grēdas daļa.

Kvartārā *Montes de Toledo* kalnu grēdā nebija ledāju, tāpēc tās nogāzes nav tik stāvas kā citas Ibērijas plakankalnes sistēmas, piemēram, centrālā sistēma. Šo kalnu grēdu veido ziemeļrietumu–dienvidaustrumu virzienā vērstu kalnu un iepaklu virkne.

Toledo kalniem raksturīgas *pedrizas* vai *canchales*, kas izveidojušās sala izraisītas kvarcīta erozijas laikā (plaisās esošajam ūdenim sasilstot ledū un ledum izplešoties) gar nogāzēm. Tās ir lielas šķautņainu kvarcīta blūžu grēdas bez veģetācijas. Vēl viena raksturīga ainavas iezīme ir *rañas* — akmeņaini līdzenumi, kuri plešas no kalnu pamatnes.

Rosalejo esošo *raña* nav skārusi upju un ledāju izraisīta erozija, tāpēc tajā sastopama viena no senākajām augsnēm (bioloģiskajām garozām) Eiropā, jo šī augsne izveidojusies pļocēnā (ļoti sausā un aukstā periodā) pirms 5 miljoniem gadu uz vairāk nekā 350 miljonus gadu seniem kvarca un granīta pamatiežiem.

Augsnes virsmas horizontam raksturīga 50 % akmeņainība, un tas nodrošina labu augsnes dabīgo noteci. Augsne sastāv no kvarca smiltīm, stipri sadēdējuša slānekļa un dažādu izmēru kvarcīta oļiem ar augstu dzelzs saturu. Atrodami arī pussfēriski dzelzs pizolīti, kuru diametrs pārsniedz 2 mm. Augstā dzelzsrūdas koncentrācija kvarcītam piešķir oranžu/sarkanīgu nokrāsu, tāpēc arī augsnes virskārta ir sarkana, savukārt lielākā dziļumā augsnes horizonts ir dzeltenīgs.

Augsnes ķīmiskās īpašības ir šādas:

- augsne ar skābu pH (zem 6), nenozīmīgu daudzumu kalcija karbonāta, aktīvo kaļķakmeni un ļoti zemu bāziskās piesātinātības līmeni;
- zems kalcija, magnija un kālija līmenis;
- augsts silīcija, dzelzs, alumīnija un mangāna līmenis;
- zems mikroelementu — bārija, rubīdija un stroncija — saturs;
- augsts retzemju metālu — cerija, lantāna, torija, itrija un neodīma — saturs.

Augsnes fizikālo īpašību pamatā ir mālainas struktūras klases un pizolītu klātbūtne, kā arī lielāka māla koncentrācija lielākā dziļumā. Mālu tonis lielākā dziļumā mainās no sarkanīga uz dzeltenāku. Šī īpašība ir saistīta ar tajos esošās dzelzs saturu, kas ir oksidētāka (sarkanīgāka) seklākos slāņos un dzeltenāka lielākā dziļumā (mazāks dzelzs saturs).

Klimats

Rosalejo atrodas *Sierra de Sevilleja* kalnu sistēmas pakājē, tās dienvidrietumu pusē. Tas ir pirmais kalnainais šķērslis, ar ko saskaras zema spiediena apgabali, kas Rosalejo iepļūst no Atlantijas okeāna pēc Dienvidportugāles un Estremaduras šķērsošanas.

Tādi faktori kā Atlantijas okeāna ietekme, 650 metru augstums virs jūras līmeņa un novietojums *Sierra de Sevilleja* (augstākā virsotne *Cumbre Alta* atrodas 1 279 m virs jūras līmeņa) dienvidrietumu pakājē padara klimatu mērenāku gan ziemā, gan vasarā un rada būtiskas atšķirības starp temperatūru naktī un dienā. Minētie faktori ietekmē vīnogulāju audzēšanas procesus un līdz ar to arī iegūto vīnogu īpašības.

Nokrišņu vidējais daudzums apgabalā ir 650 litri gadā, un tie vērojami galvenokārt rudenī un pavasarī. Vasaras mēnešos nokrišņu praktiski nav, ja vien nesaceļas vētra. Lielais nokrišņu daudzums rudenī un pavasarī ir saistīts ar Toledo kalnu un jo īpaši *Sierra de Sevilleja* vērsumu ziemeļrietumu–dienvidaustrumu virzienā.

Rosalejo klimatu ietekmē arī tuvumā esošā Siharas [*Cijara*] ūdenskrātuve. Šī ūdenskrātuve gan tilpuma (1 505 kubikhektometri), gan virsmas platības (6 556 hektāri) ziņā ir viena no lielākajām visā Spānijā. Šis lielais ūdensobjekts atrodas 2,9 km attālumā no apgabala, kurā ražo ar ACVN "Rosalejo" apzīmēto produktu. Tas ievērojami ietekmē temperatūru, padarot apgabalu siltāku ziemā un vēsāku vasarā.

Cilvēkfaktori

Vīndārzus stāda uz ziemeļiem/dienvidiem vērstā nogāzē ar labāko veģetāciju. Lai iegūtu labākās vīnogas, izmanto dažādas zaļās saimniekošanas metodes, piemēram, atvašu noņemšanu un ķekaru retināšanu.

Darbs vīna darītavā, ko veic vislabāko vīnu iegūšanas nolūkā, ietver dažādas darbības, piemēram, vīnogu dzesēšanu saldētavā, tiklīdz tās nogādātas telpās, ķekaru atlasīšanu pirms kātiņu atdalīšanas, zaļo daļu un nenobriedušo vīnogu izņemšanu pēc kātiņu atdalīšanas un spirta raudzēšanu kontrolētā temperatūrā.

8.2. *Informācija par vīna kvalitāti vai raksturīgajām īpašībām, kuras atkarīgas galvenokārt vai vienīgi no ģeogrāfiskās vides*

Vīniem raksturīgs teicams dabiskais kopējais skābums un diezgan zems pH. Tas saistīts ar zemo kālija un kalcija koncentrāciju šajos vīnos. Skābums vīniem piešķir svaigu un jauneklīgu raksturu, neraugoties uz to, ka tie iegūti apgabalā, kurš atrodas vairāk vai mazāk dienvidu platuma grādos un kurā ir silts klimats.

Šis labais skābums nozīmē, ka vīniem ir līdzsvarota garša.

Vēl viena mūsu vīnu īpašība ir laba krāsas koncentrācija un jo īpaši to rubīnsarkanais tonis, kas gadu gaitā gandrīz nemainās. Šī īpašība ir saistīta ar jau iepriekš minēto parādību, proti, labu skābumu un zemu pH, kuras dēļ vīns nogatavinās lēni un manāmi uzlabojas tā organoleptiskās īpašības.

8.3. *Saikne starp ģeogrāfiskā apgabala īpašībām un vīna kvalitāti*

Augsnes sastāva unikālo īpašību — t. i., skābu augšņu, kurās ir maz katjonu, piemēram, kalcija un kālija — dēļ vīnu kopējais dabiskais skābums ļoti atšķiras no citu tā paša reģiona vīnu kopējā dabiskā skābuma. Šo svaigumu var skaidri novērtēt, vīnu nogaršojot. Aromātā jūtamas sarkano augļu notis. Vīnam nav asas garšas, gluži pretēji — garšai piemīt svaigums, kas tipisks vīniem, kurus iegūst apgabalos, kas atrodas vairāk uz ziemeļu platuma grādiem.

Vēl viena kopīga iezīme, ko varam novērtēt, ir vīna krāsa, kura ir ļoti intensīva un kuru raksturo daudz dzīvīgāks tonējums nekā parasti. Vīna rubīnsarkanais tonis gadu gaitā neizbalo. Šo īpašību nosaka zemais augsnes pH un līdz ar to zemais vīnu pH.

Zemais vīnu pH ietekmē ne tikai krāsu, bet arī vīnu izturēšanas potenciālu. To var novērtēt pēc vīnu garšas un noapaļotajiem tanīniem, kas jūtami par izturētos vīnos.

Rosalejo augsnēs ir ļoti maz minerālelementu, piemēram, kālija, kalcija, nātrija un magnija. Arī mūsu vīndārzā iegūto lapu analīze liecina par šo elementu zemo koncentrāciju. Līdz ar to vīnogās esošās organiskās skābes, piemēram, brīvā vīnskābe, nespēj veidot sāļus ar kāliju kālija bitartrāta formā un kalciju neitrāla kalcija tartrāta formā, tāpēc iegūtajiem vīniem ir diezgan zems kopējais dabiskais skābums un pH. Rezultātā vīna izturēšanas process norit lēni un tā organoleptiskās īpašības uzlabojas.

Ar ACVN "Rosalejo" apzīmētos vīnus raksturo laba polifenolu un tanīnu koncentrācija. Šī īpašība ir saistīta ar zemajām ražām no vīndārza hektāra un ražas novākšanu ar rokām, glabāšanu vēsumā un macerāciju pirms raudzēšanas.

8.4. *Individuāla pieteikuma iesniedzēja nosacījumu izpildes pamatojums*

Kā liecina Kastīlijas-Lamančas Universitātes Augstākās tehniskās lauksaimniecības inženieru skolas pētījums par šo teritoriālo vienību, kuras nosaukums "Rosalejo" kļūtu par cilmes vietas nosaukumu, šim noteiktajam ģeogrāfiskajam apgabalam piemīt īpašības, kas ievērojami atšķiras no kaimiņu apgabalu īpašībām.

Minētais pētījums parāda, ka atšķirībā no augsnēm kaimiņu apgabalos *Rosalejo* līdzenuma augsnes ir veidojušās no seno *raña* un *rañizo* zemes formāciju augšņu paleozoja materiāliem. Šis faktors kopā ar pārsvarā līdzeno reljefu un māla pārpilnību rada glejošanās apstākļus, kas ietver oksidēšanās-reducēšanās procesus, kuri būtiski ietekmē Fe³⁺ un Fe²⁺ dinamiku. Minētajā pētījumā secināts, ka *Rosalejo* ģeogrāfiskā apgabala robežu noteikšanas pamatā ir plakans vai gandrīz plakans līdzenums ar *raña* un *rañizo* un ka šajā apgabalā ir augsnes, kurām piemīt vairākas unikālas iezīmes. Minēto iezīmju vidū ir izteikts skābums, mālaina vai smilšmālaina struktūra, liela katjonu apmaiņas kapacitāte un sacietējuši dzelzs oksihidroksīdi (pizolīti), kā arī citi elementi.

Attiecībā uz vīniem — lai gan noteiktais apgabals atrodas ar AĢIN “Castilla” apzīmētā produkta ražošanas apgabala robežās, *Rosalejo* vīnu īpašības būtiski atšķiras.

PARAMETRS	AĢIN “CASTILLA”	ROSALEJO
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija	10 tilp. %	12 tilp. %
Minimālais kopējais skābums	4 g/l	4,5 g/l
Minimālā krāsas intensitāte	—	8 (a.v.)
Min. IPT	—	50
Maksimālās ražas (kg/ha)	16 000	6 000 līdz 8 000
Maksimālais ražas iznākums (hl/ha)	112	40,80 līdz 54,40

Ar AĢIN “Castilla” apzīmētie vīni var būt sausi, pussausi, pussaldi vai saldi. Visi *Rosalejo* vīni ir sausi, un to maksimālais kopējais cukuru (glikoze + fruktoze) saturs ir 3 g/l. Tas atšķir tos no sausajiem ar AĢIN “Castilla” apzīmētajiem vīniem, kuru maksimālais kopējais cukuru saturs (glikoze + fruktoze) ir 4 g/l. Visi *Rosalejo* vīni ir sarkanvīni, un tiem ir augsta minimālā krāsas intensitāte — 8 absorbcijas vienības (a.v.). Ar to šie vīni atšķiras no vīniem, kas apzīmēti ar AĢIN “Castilla” un kas var būt baltvīni, sārtvīni vai sarkanvīni. Ar AĢIN “Castilla” apzīmētajiem sarkanvīniem nav tikusi noteikta minimālā krāsas intensitāte, tāpēc to krāsas intensitāte var būt mazāka par 8 a.v. Turklāt ar AĢIN “Castilla” apzīmētie vīni var būt dzirkstošie, kvalitatīvi dzirkstošie, deserta vai vēlinās ražas vīni, tādējādi tie ļoti atšķiras no *Rosalejo* vīniem. Ar AĢIN “Castilla” apzīmētajiem vīniem arī nav tikusi noteikta kopējās polifenolu koncentrācijas rādītāja (IPT) zemākā robežvērtība, tāpēc tā var būt zemāka par *Rosalejo* vīniem noteikto robežvērtību, t. i., 50.

Pieteikumu attiecībā uz ACVN “Rosalejo” ir iesniedzis individuāls pieteikuma iesniedzējs, jo ir izpildīti Regulas (ES) Nr. 1308/2013 95. pantā paredzētās atkāpes nosacījumi. Attiecīgā persona ir vienīgais vīna ražotājs noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā. Šā dokumenta 4. punktā aprakstītajā noteiktajā apgabalā ir tikai viens vīnkopis (kurš ir arī vīndaris). Tajā nav citu audzētāju vai vīndaru, tāpēc pagaidām nepastāv iespēja, ka projektam varētu pievienoties citi dalībnieki. Tomēr nākotnē šo reģistrēto nosaukumu varēs izmantot citi ražotāji, kas iedibināsies noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā un ievēros produkta specifikācijā izklāstītos nosacījumus.

9. Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķējums, citas prasības)

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids:

iepakojšana noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts:

vīnus pilda pudelēs vīna darītavās, kas atrodas ražošanas apgabalā. Tas vajadzīgs tāpēc, ka vīnu izturēšanas otrajā posmā tos iztur pudelēs. Šajā periodā notiek reducēšanas process, kas uzlabo vīna kvalitāti, novedot vīna garšu līdz pilnībai. Vīns ir gatavs patēriņam, kad tas ir ieguvis organoleptiskās īpašības, kuras katra veida vīnam ir izklāstītas specifikācijās.

Saite uz produkta specifikāciju

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