

Uradni list

Evropske unije

C 331



Slovenska izdaja

Informacije in objave

Letnik 66

20. september 2023

Vsebina

IV *Informacije*

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

Evropska komisija

2023/C 331/01	Menjalni tečaji eura – 19. september 2023	1
---------------	---	---

V *Objave*

DRUGI AKTI

Evropska komisija

2023/C 331/02	Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33	2
---------------	---	---

SL

IV

(Informacije)

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE
UNIJE

EVROPSKA KOMISIJA

Menjalni tečaji eura ⁽¹⁾

19. september 2023

(2023/C 331/01)

1 euro =

Valuta		Menjalni tečaj	Valuta		Menjalni tečaj
USD	ameriški dolar	1,0713	CAD	kanadski dolar	1,4373
JPY	japonski jen	158,20	HKD	hongkonški dolar	8,3756
DKK	danska krona	7,4551	NZD	novozelandski dolar	1,8022
GBP	funt šterling	0,86263	SGD	singapurski dolar	1,4596
SEK	švedska krona	11,8845	KRW	južnokorejski won	1 418,98
CHF	švicarski frank	0,9595	ZAR	južnoafriški rand	20,2829
ISK	islandska krona	144,90	CNY	kitajski juan	7,8111
NOK	norveška krona	11,4905	IDR	indonezijska rupija	16 476,59
BGN	bolgarski lev	1,9558	MYR	malezijski ringit	5,0308
CZK	češka krona	24,432	PHP	filipinski peso	60,684
HUF	madžarski forint	383,25	RUB	ruski rubelj	
PLN	poljski zlot	4,6548	THB	tajski bat	38,492
RON	romunski lev	4,9698	BRL	brazilski real	5,1914
TRY	turška lira	28,9603	MXN	mehiški peso	18,3010
AUD	avstralski dolar	1,6566	INR	indijska rupija	89,1438

⁽¹⁾ Vir: referenčni menjalni tečaj, ki ga objavlja ECB.

V

(Objave)

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(2023/C 331/02)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

„Rioja“

PDO-ES-A0117-AM10

Datum obvestila: 22. junij 2023

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

1. Nove vrste kakovostnega penečega vina

Opis

Vrste „suho“, „polsuho“ in „polsladko“ so bile dodane že zajetim vrstam vina, in sicer „popolnoma suho“, „izredno suho“ in „zelo suho“, ki so opredeljene glede na vsebnost sladkorja. Vendar se lahko izraza „reserva“ in „gran añada“ uporabljata le za popolnoma suha, izredno suha in zelo suha vina.

Ta sprememba se nanaša na oddelek 2(a)(5) specifikacije proizvoda in ne vpliva na enotni dokument.

Gre za standardno spremembo, ker ne pomeni nobene spremembe iz člena 105(2) Uredbe (EU) št. 1308/2013 (uredba o enotni SUT).

Razlog

Namen je spodbuditi proizvodnjo kakovostnih penečih vin.

2. Posodobitev sklicev na predpise

Opis

Specifikacija proizvoda se je prej sklicevala na pravila iz Priloge I D k Uredbi (ES) št. 606/2009 kot podlago za vsako slajenje, ki se opravi za proizvodnjo plosuhih, plosladkih in sladkih vin. Zdaj se sklicuje na Delegirano uredbo Komisije (EU) 2019/934.

⁽¹⁾ UL L 9, 11.1.2019, str. 2.

Ta sprememba se nanaša na oddelek 2(a)(5) specifikacije proizvoda in ne vpliva na enotni dokument.

Gre za standardno spremembo, ker ne pomeni nobene spremembe iz člena 105(2) Uredbe (EU) št. 1308/2013 (uredba o enotni SUT).

Razlog

Uredba (ES) št. 606/2009 je bila razveljavljena in nadomeščena z Delegirano uredbo (EU) 2019/934, zaradi česar je bila potrebna sprememba sklica.

3. **Spremembe organoleptičnih opisov**

Opis

Organoleptični opisi so bili razširjeni za različne vrste vina, tudi za vina, proizvedena z metodo karbonske maceracije.

Spremenjena sta bila oddelka 2(b) in 3(b)(4) specifikacije proizvoda ter oddelek 4 enotnega dokumenta.

Gre za standardno spremembo, ker ne pomeni nobene spremembe iz člena 105(2) Uredbe (EU) št. 1308/2013 (uredba o enotni SUT).

Razlog

Namen je preprečiti morebitne pripombe pri revizijah skladnosti s standardom EN-UNE ISO/IEC 17065:2012 z zagotovitvijo ustreznih opisov različnih vrst vina. To bo ocenjevalni komisiji omogočilo tudi razlikovanje med vini v okviru njenih splošnih postopkov. Navedeni opisi so bili vključeni tudi v priročnik za proizvode.

4. **Spremembe trgatve za kakovostna peneča vina**

Opis

Strojno trganje je dovoljeno za kakovostna peneča vina brez izrazov „reserva“ in „gran añada“. Za vina s tema izrazoma mora biti trganje ročno. Vendar se lahko za vina z izrazom „reserva“ v izjemnih primerih dovoli strojno trganje ponoči, in sicer pod nekaterimi pogoji, ki bodo določeni v ustreznih pravilih za zadevno pridelovalno leto.

Spremenjena sta bila oddelek 3(b)(4) specifikacije proizvoda in oddelek 5.1 enotnega dokumenta.

Gre za standardno spremembo, ker ne pomeni nobene spremembe iz člena 105(2) Uredbe (EU) št. 1308/2013 (uredba o enotni SUT).

Razlog

Namen je spodbuditi proizvodnjo kakovostnih penečih vin.

5. **Nove manjše geografske enote, imenovane *viñedos singulares* (posamezni vinorodni kraji)**

Opis

Imena in razmejitve novih manjših geografskih enot so bili dodani v specifikacijo s povezavo na publikacijo, v kateri so enote uradno priznane.

Ta sprememba se nanaša na oddelek 4 specifikacije proizvoda in oddelek 6 enotnega dokumenta.

Gre za standardno spremembo, ker ne spada v nobeno od kategorij iz člena 105(2) Uredbe (EU) št. 1308/2013 (uredba o enotni SUT).

Razlog

V skladu z zakonodajo EU (člen 55(2) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33) morajo biti manjše geografske enote natančno opredeljene v specifikaciji proizvoda in enotnem dokumentu. Ker so bile nove enote priznane z ministrsko odredbo, objavljeno v španskem uradnem listu, bi bilo treba vključiti sklic na to odredbo.

6. Izključna uporaba grozdja

Opis

V specifikaciji proizvoda je zdaj navedeno, da se mora grozdje, ki se goji na vinskih trtah, vpisanih v registre ZOP, uporabljati izključno za proizvodnjo vina, zajetega z ZOP. To pomeni, da se grozdje take vinske trte lahko uporablja samo za proizvodnjo tega vina.

Ta sprememba se nanaša na oddelek 8(b)(10)(1) specifikacije proizvoda in ne vpliva na enotni dokument.

Gre za standardno spremembo, ker ne spada v nobeno od kategorij iz člena 105(2) Uredbe (EU) št. 1308/2013 (uredba o enotni SUT).

Razlog

Vino, zajeto z ZOP, se lahko proizvaja samo iz grozdja, ki je v skladu s specifikacijo proizvoda. Zato je potrebna registracija vinogradov, zajetih z ZOP, da se preveri, ali je grozdje dejansko v skladu s specifikacijo proizvoda in se kot tako lahko uporabi za proizvodnjo zadevnih vin. Postopek popolne sledljivosti se začne s preverjanjem porekla surovin, tj. grozdja iz registriranih vinogradov, nadaljuje pa se s certificiranim označevanjem proizvoda. Priznanje primernosti proizvodnega območja za vinogradništvo pomeni, da končni proizvod z uporabo dovoljenih tehnik in postopkov izkazuje značilnosti vin „Rioja“, ki so prisotne v njihovih analitskih in organoleptičnih lastnostih.

Preverjanje porekla surovin namreč vključuje preverjanje skladnosti pridelovalnih praks v celotnem ravnem ciklu vinske trte. To vključuje zlasti: preverjanje obrezovanja, ki ga izvajajo vinogradniki v času zimskega mirovanja (zimsko obrezovanje), preverjanje napovedi proizvodnje, da se zagotovi skladnost donosa z največjo dovoljeno proizvodnjo v vsakem pridelovalnem letu, preverjanje pravilne uporabe namakanja, preverjanje mladih vinogradov, za katere obstajajo izredne zahteve za njihovo zgodnjo vključitev v proizvodnjo, ter preverjanje grozdja, potrganega v registriranih vinogradih, vključno z njegovim prihodom v vinsko klet. Vsi ti pregledi se vedno izvajajo skozi vso vinorodno sezono. Vsi pregledi, zlasti pregledi donosov, zagotavljajo sledljivost vina in skladnost s specifikacijo proizvoda.

Za preverjanje porekla surovin je potreben natančen register vinogradov z zanesljivimi podatki, ki odražajo dejansko stanje.

Zavedati se je treba tudi posebej pomembnih vprašanj, kot so: potencialna proizvodnja ZOP v vsakem pridelovalnem letu, pregledi, potrebni za preverjanje skladnosti s specifikacijo proizvoda, upravljanje kvot, potrebnih za dostop do storitev in uveljavljanje pravic iz članstva v ZOP, ter financiranje stroškov, ki izhajajo iz njenih organizacijskih in operativnih pravil.

Poleg tega mora imeti ZOP „Rioja“ za vsako pridelovalno leto določeno potencialno proizvodnjo grozdja. Namen tega je sprejemanje odločitev ob upoštevanju tržnih obetov ter preprečevanje morebitnega izkrivljanja, ki bi ga lahko ti povzročili. Na teh vprašanjih temeljijo pogoji, vzpostavljeni za določitev omejitev za vinograde, ter priporočila glede ponovne zasaditve in spremembe pravic.

Nazadnje, zahteva, da se registrirane parcele uporabljajo izključno za proizvodnjo vina „Rioja“, nikakor ne posega v svobodo gospodarske pobude. Razlog za to je, da se vino „Rioja“ kot „Denominación de Origen Calificada“ (kvalificirana označba porekla) brez označbe v praksi ne bi moglo uporabljati drugače kot običajno vino. To je posledica močne povezave med lastnostmi zemljišč in proizvodnih sistemov ter značilnimi lastnostmi končnega proizvoda, zaradi česar se to grozdje ne more uporabljati v nobeni drugi označbi porekla. Vinogradniki se lahko sami odločijo, ali bodo vinograde registrirali in jih nato umaknili iz registra, kar jasno dokazuje svobodo gospodarske pobude.

ENOTNI DOKUMENT

1. Ime proizvoda

Rioja

2. Vrsta geografske označbe

ZOP – zaščiteni označba porekla

3. Kategorije proizvodov vinske trte

1. Vino

5. Kakovostno peneče vino

4. Opis vin1. *Bela vina in vina rosé (suha in polsuha)***KRATEK OPIS**

Bela vina: slamnato rumene barve z odtenki limete, bistra in sijoča. Sadne, cvetlične ali rastlinske arome, značilne za sorto. Izrazita vsebnost kislin z občutkom svežine.

Vina rosé: jagodne barve z malinastimi odtenki (odtenek lososa pri vinih „crianza“), sijoča, bistra. Arome svežega sadja ali cvetja. V ustih ravnotežje kislega in sadnega z občutkom svežine.

V obeh primerih se arome med staranjem pomešajo z drugimi aromami hrastovega lesa (vanilja, opečene in dimljene arome), kislost pa se poveže z aromami opečenega lesa.

— Vsebnost alkohola se razlikuje glede na podobmočje in staranje.

— Večja nihanja pri vinih, starejših od enega leta.

— Najvišja vsebnost SO₂ je 180 mg/l, če je vsebnost sladkorja < 5 g/l.

— Za vse omejitve, ki niso zajete, se uporablja trenutna zakonodaja.

Splošne analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	10,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	13,3
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	240

2. *Bela vina in vina rosé (polsladka in sladka)***KRATEK OPIS**

Bela vina: slamnato rumene barve z odtenki limete, bistra in sijoča. Sadne, cvetlične ali rastlinske arome, značilne za sorto. Izrazita kislost, občutek svežine in sladkosti v ustih, odvisno od vrste vina.

Vina rosé: jagodne barve z malinastimi odtenki (odtenek lososa pri vinih „crianza“), sijoča, bistra. Arome svežega sadja ali cvetja. Ravnotežje med kislim in sadnim okusom z občutkom svežine in sladkosti v ustih, odvisno od vrste.

V obeh primerih se arome med staranjem pomešajo z drugimi aromami hrastovega lesa (vanilja, opečene in dimljene arome), kislost pa se poveže z aromami opečenega lesa.

- Vsebnost alkohola se razlikuje glede na podobmočje in staranje.
- Večja nihanja pri vinih, starejših od enega leta.
- Najvišja vsebnost SO₂ je 180 mg/l, če je vsebnost sladkorja < 5 g/l.
- Za vse omejitve, ki niso zajete, se uporablja trenutna zakonodaja.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	10,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	25
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	240

3. Rdeča vina (suha in polsuha)

KRATEK OPIS

Mlada vina so škrlatne barve z vijoličnimi odtenki. Vina „crianza“ so granatna in češnjevo rdeča. Vina „reserva“ so češnjevo rdeča z rubinastimi odtenki. Vina „gran reserva“ so rubinasto rdeča z rdečerjavimi toni. Sadne ali cvetlične arome, značilne za sorto, z aromami opečenega hrastovega lesa pri vinih „crianza“. Vina „reserva“ in „gran reserva“ so kompleksnejša in imajo začimbne arome. Okus: poln, z uravnoteženo vsebnostjo kislin/alkohola/taninov. S staranjem se poudari mehkoba in podaljša obstojnost v ustih.

- Omejitve vsebnosti alkohola se razlikujejo glede na območje in staranje.
- Vsebnost hlapnih kislin: suha vina, starejša od enega leta, največ 1 g/l do deleža alkohola 10 vol. % in 0,06 g/l za vsako odstotno točko alkohola nad 10 vol. %.
- SO₂: najvišja vsebnost 140 mg/l, če je vsebnost sladkorja < 5 g/l.
- Za vse omejitve, ki niso zajete, se uporablja trenutna zakonodaja.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	11,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	13,3
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	180

4. *Kakovostna peneča vina (bela ali rosé)*

KRATEK OPIS

Vino, v katerem se ob natakanju stalno sprošča ogljikov dioksid v obliki drobnih mehurčkov. Kakovostno peneče vino je tako kot osnovno vino po prvem vrenju bistro in brez plavajočih delcev ter ima različne odtenke rumene in rožnate barve. Njegova aroma ima pozitivne lastnosti svežine in sadja ter kompleksnost, ki je posledica ležanja na drožeh med drugim vrenjem. To je najbolj opazno pri vinih „reserva“ in „gran añada“. Biti morajo brez pomanjkljivosti, zlasti tistih, ki so posledica oksidacije ali redukcije.

— Za vse omejitve, ki niso zajete, se uporablja trenutna zakonodaja.

— Največji delež dejanskega alkohola: 13 vol. %

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	11
Najnižja vsebnost skupnih kislin	5,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	10,83
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	140

5. **Enološki postopki**

5.1. *Posebni enološki postopki*

Pridelovalna praksa

Vinogradi se štejejo za produktivne v četrtem ravnem ciklu (po predhodni odobritvi tudi prej).

Mešani nasadi, v katerih popolnoma ločeno trganje sort ni mogoče, so prepovedani, razen v nekaterih primerih.

Gostota: najmanj 2 850 trsov/ha in največ 10 000 trsov/ha.

Načini rezi/oblikovanja: tradicionalna kotlasta oblika in različice, dvojni kordon, rez na guyot, samostojen ali enostranski kordon, dvojni guyot (le za sorte chardonnay, sauvignon blanc, verdejo, maturana blanca, tempranillo blanco in turruntés).

Največja obremenitev: 12 oces/vinsko trto; 16 za navedene bele sorte in 14 za sorto garnacha. Možne so izjeme.

Namakanje: dovoljeno med 15. avgustom in trgatvijo, pri čemer se uporabljajo samo lokalni sistemi; 24 ur prej je treba predložiti pisno obvestilo; namakanje z razprševanjem je mogoče z dovoljenjem; druge metode so prepovedane.

Za proizvodnjo kakovostnih penečih vin z izrazoma „reserva“ in „gran añada“ je treba grozdje trgati ročno. Strojno trganje je prepovedano. Strojno trganje ponoči se lahko izjemoma dovoli za kakovostno peneče vino z izrazom „reserva“ pod pogoji, določenimi v pravilih za vsako pridelovalno leto.

Posebni enološki postopek

Delež sort glede na vrsto vina:

RDEČE: najmanj 95 % rdečih sort, če je grozdje pecljano, in 85 %, če je grozdje celo.

BELO: 100 % belega grozdja.

ROSÉ: najmanj 25 % rdečega grozdja.

KAKOVOSTNA PENEČA VINA (BELA IN ROSÉ): z belim in/ali rdečim grozdom. Najmanj 25 % grozdja, uporabljenega za proizvodnjo vin rosé, mora biti rdečega.

Grozdje različnih barv se poljubno meša po dobavi.

Lastnosti grozdja: zdravo in z najmanjšim deležem naravnega alkohola 11 vol. % za rdeča vina, 10,5 vol. % za bela vina in 9,5 vol. % za kakovostna peneča vina.

Največji donos predelave:

- 70 litrov na 100 kg potrganega grozdja v primeru vin. V izjemnih primerih so možna odstopanja, vendar znotraj določenih omejitev,
- 62 litrov na 100 kg potrganega grozdja v primeru kakovostnih penečih vin. V izjemnih primerih so možna odstopanja, vendar znotraj določenih omejitev,
- 65 litrov na 100 kg potrganega grozdja v primeru vin z izrazom „viñedo singular“ (posamezni vinorodni kraj). Odstopanja niso dovoljena.

Ustrezna omejitev pri proizvodnji vin

Prepovedi:

- uporaba frakcij mošta ali vina, pridobljenih z neustreznim pritiskom, pri zaščitnih vinih,
- uporaba kontinuiranih vijačnih stiskalnic, strojev za tlačjenje s centrifugiranjem, predgretje grozdja ali gretje mošta ali vina ob prisotnosti tropin, da bi se dosegla ekstrakcija barvil,
- uporaba lesnih sekancev pri proizvodnji, staranju in shranjevanju,
- mešanje različnih vrst vina, da bi se pridobilo vino, drugačno od vin, uporabljenih v zvrsti.

Posebni pogoji vinifikacije:

- vrenje v sodu: samo v primeru belih vin in vin rosé, ki morajo ostati v sodu vsaj en mesec,
- karbonska maceracija: najvišji odstotek belega grozdja, dovoljenega pri proizvodnji rdečih vin, je 5 %, če je grozdje pecljano, in 15 %, če je grozdje celo,
- kakovostno peneče vino: v skladu s tradicionalno metodo. Med dodajanjem vrelnega likerja in degoržiranjem mora preteči vsaj 15 zaporednih mesecev, pri čemer vino ostane v isti steklenici. Celoten postopek proizvodnje, vključno z označevanjem, mora potekati v isti vinski kleti. Pridobljeni delež alkohola pri drugem vrenju ne sme preseči 1,5 vol. %. S sladilnim likerjem se delež dejanskega alkohola ne sme povečati za več kot 0,5 vol. %. Po degoržiranju se vino lahko pretoči in brez filtriranja polni v steklenice s prostornino do 0,75 l ali vsaj 3 l. Dokisanje in razbarvanje sta prepovedana.

5.2. Največji donosi

1. Rdeče sorte vinske trte

6 500 kilogramov grozdja na hektar

2. Rdeče sorte vinske trte

45,5 hektolitra na hektar

3. Bele sorte vinske trte

9 000 kilogramov grozdja na hektar

4. Bele sorte vinske trte
63 hektolitrov na hektar
5. Rdeče grozdje za proizvodnjo vina „viñedo singular“ (posamezni vinorodni kraj)
5 000 kilogramov grozdja na hektar
6. Rdeče grozdje za proizvodnjo vina „viñedo singular“
32,5 hektolitra na hektar
7. Belo grozdje za proizvodnjo vina „viñedo singular“
6 922 kilogramov grozdja na hektar
8. Belo grozdje za proizvodnjo vina „viñedo singular“
44,99 hektolitra na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

RIOJA ALTA

Avtonomna skupnost Rioja

Ábalos

Alesanco

Alesón

Anguciana

Arenzana de Abajo

Arenzana de Arriba

Azofra

Badarán

Bañares

Baños de Río Tobía

Baños de Rioja

Berceo

Bezares

Bobadilla

Briñas

Briones

Camprovín

Canillas

Cañas

Cárdenas

Casalarreina

Castañares de Rioja

Cellórigo

Cenicero

Cidamón

Cihuri

Cirueña

Cordovín
Cuzcurrita de Río Tirón
Daroca de Rioja
Entrena
Estollo
Foncea
Fonzaleche
Fuenmayor
Galbárruli
Gimileo
Haro
Hervías
Herramélluri
Hormilla
Hormilleja
Hornos de Moncalvillo
Huércanos
Lardero
Leiva
Logroño
Manjarrés
Matute
Medrano
Nájera
Navarrete
Ochánduri
Ollauri
Rodezno
Sajazarra
San Asensio
San Millán de Yécora
San Torcuato
San Vicente de la Sonsierra
Santa Coloma
Sojuela
Sorzano
Sotés
Tirgo
Tormantos
Torrecilla sobre Alesanco
Torremontalbo

Treviana

Tricio

Uruñuela

Ventosa

Villalba de Rioja

Villar de Torre

Villarejo

Zarratón

Pokrajina Burgos (Miranda de Ebro): El Ternero (enklava)

RIOJA ORIENTAL

Avtonomna skupnost Rioja

Agoncillo

Aguilar del Río Alhama

Albelda

Alberite

Alcanadre

Aldeanueva de Ebro

Alfaro

Arnedillo

Arnedo

Arrúbal

Ausejo

Autol

Bergasa

Bergasilla

Calahorra

Cervera del Río Alhama

Clavijo

Corera

Cornago

El Redal

El Villar de Arnedo

Galilea

Grávalos

Herce

Igea

Lagunilla de Jubera

Leza del Río Leza

Molinos de Ocón

Murillo de Río Leza

Muro de Aguas

Nalda

Ocón (La Villa)

Pradejón

Préjano

Quel

Ribafrecha

Rincón de Soto

Santa Engracia de Jubera (severni del)

Santa Eulalia Bajera

Tudelilla

Villamediana de Iregua

Villarroya

Avtonomna skupnost Navarra

Andosilla

Aras

Azagra

Bargota

Mendavia

San Adrián

Sartaguda

Viana

RIOJA ALAVESA

Pokrajina Álava

Baños de Ebro

Barriobusto

Cripán

Elciego

Elvillar de Álava

Labastida

Labraza

Laguardia

Lanciego

Lapuebla de La barca

Leza

Moreda de Álava

Navaridas

Oyón

Salinillas de Buradón

Samaniego

Villabuena de Álava

Yécora

Vinogradi, ki v občini Lodosa ležijo na desnem bregu reke Ebro in so bili 29. aprila 1991 vpisani v register vinogradov sveta, ostanejo registrirani, dokler obstajajo.

V primeru sprememb meja občine, vključene v proizvodno območje, registrirani vinogradi ne bodo črtani iz registra vinogradov.

Proizvodno območje vključuje manjše geografske enote, opredeljene kot „viñedos singulares“ (posamezni vinorodni kraji). Te enote so manjše od občine in lahko vključujejo eno samo katastrsko parcelo ali več različnih parcel. Vinska trta mora biti stara vsaj 35 let.

Priznani posamezni vinorodni kraji so razmejeni v prilogi k odredbi APA/816/2019 z dne 28. junija 2019 (uradni list Španije št. 181 z dne 30. julija 2019) (<https://www.boe.es/boe/dias/2019/07/30/pdfs/BOE-A-2019-11186.pdf>), prilogi k odredbi APA/780/2020 z dne 3. avgusta 2020 (uradni list Španije št. 214 z dne 8. avgusta 2020) (<https://www.boe.es/boe/dias/2020/08/08/pdfs/BOE-A-2020-9446.pdf>), prilogi k odredbi APA/468/2021 z dne 5. maja 2021 (uradni list Španije št. 115 z dne 14. maja 2021) (<https://www.boe.es/boe/dias/2021/05/14/pdfs/BOE-A-2021-8011.pdf>), popravku odredbe APA/468/2021 z dne 5. maja 2021 (uradni list Španije št. 137 z dne 9. junija 2021) (<https://www.boe.es/boe/dias/2021/06/09/pdfs/BOE-A-2021-9611.pdf>) in prilogi k odredbi APA/794/2022 z dne 10. avgusta 2022 (uradni list Španije št. 195 z dne 15. avgusta 2022) (<https://www.boe.es/boe/dias/2022/08/15/pdfs/BOE-A-2022-13770.pdf>).

7. Sorte vinske trte

ALARIJE – MALVASÍA RIOJANA

ALBILLO MAYOR – TURRUNTÉS

CHARDONNAY

GARNACHA BLANCA

GARNACHA TINTA

GRACIANO

MACABEO – VIURA

MATURANA BLANCA

MATURANA TINTA

MAZUELA – MAZUELO

SAUVIGNON BLANC

TEMPRANILLO

TEMPRANILLO BLANCO

VERDEJO

8. Opis povezave

8.1. Vino

Za vina, proizvedena iz grozdja z območja Rioja Alta, je značilen poseben vpliv atlantskega podnebja, ki jim daje zmeren delež alkohola, polno telo in visoko vsebnost kislin. Zaradi teh lastnosti so vina primerna za staranje v sodih. Na tem območju je v rastnem ciklu manj ur dnevne svetlobe kot na južnejšem območju, zajetem z označbo. Poleg tega je za to območje značilna večja količina padavin, kar neposredno vpliva na vsebnost kislin v vinih. Ti dejavniki skupaj z zaščito, ki jo zagotavlja gorovje Sierra de Cantabria, krepijo zgoraj opisane lastnosti vin, bodisi sortnih vin s tega območja bodisi vin, ki se zvrščajo z vini z drugih območij. Vina, proizvedena na območju Rioja Alavesa, imajo zaradi skupnega vpliva atlantskega in sredozemskega podnebja nekoliko večji delež alkohola kot prej navedena vina. Poleg tega imajo nekoliko nižjo vsebnost kislin in so bolj vsestranska, saj jih je mogoče uživati mlada, obenem pa so tudi

primerna za staranje. To območje je na severu še bolje zaščiteno z gorovjem Sierra de Cantabria. Število ur dnevne svetlobe je podobno kot na območju Rioja Alta, količina padavin pa je nekoliko manjša. Vina so zaradi svoje vsestranskosti idealna tudi za uporabo v proizvodnji zvrstnih vin. Nazadnje, za najjužnejše območje, tj. Rioja Oriental, sta značilna manjša količina padavin in izrazito sredozemsko podnebje, za katero je na splošno značilno več sonca. Ta vina imajo večji delež alkohola, so bogata z ekstrakti in idealna za zvrščanje v proizvodnji vin, namenjenih staranju. Lahko se uživajo tudi mlada.

Analiza tal kaže tri glavne vrste tal. Na najsevernejšem delu območja, zajetega z označbo, so tla glinasto-apnenčasta. Ta tla so osnovni vir gojenja vinske trte na območjih Rioja Alavesa in Rioja Alta. Na območjih Rioja Alta in Rioja Oriental so tudi aluvialna in z železom bogata glinasta tla, na katerih se proizvajajo vina z manj polnim telesom od prej navedenih vin.

V gospodarskem smislu vino predstavlja 20 % BDP regije. To poleg tega, da se vino v tej regiji prideluje že od nekdaj, pomeni, da je regija odvisna od sonaravnega vinogradništva in da se v celoti izkoriščajo opisane naravne razmere. Posebnost je zlasti staranje vin, zaradi katerega je na tem območju največja koncentracija hrastovih sodov na svetu.

8.2. *Kakovostno peneče vino*

Čeprav je označba povezana predvsem s proizvodnjo mirnih vin, nekatere vinske kleti že od sredine 19. stoletja po tradicionalni metodi proizvajajo kakovostna peneča vina, zaradi česar imajo strokovno znanje in izkušnje.

Svežina in vsebnost kislin sta ključna elementa v proizvodnji kakovostnih penečih vin. Glede na Winklerjev indeks se vino z označbo porekla proizvaja na območju s hladnejšimi temperaturami. Zato so rastni cikli kratki, kar zagotavlja ustrezno fenolno zrelost brez visokih ravni deleža alkohola – lastnosti, ki so idealno izhodišče za proizvodnjo teh vin.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)**

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

pakiranje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Vina, zajeta s kvalificirano označbo porekla „Rioja“, morajo biti ustekleničena v vinskih kletih, ki so registrirane in odobrene pri regulativnem svetu. V nasprotnem primeru za vina ni dovoljeno uporabljati označbe.

Ta zahteva je bila določena, ker obstaja večje tveganje poslabšanja kakovosti končnega proizvoda, če se vino prevaža in stekleniči zunaj proizvodnega območja, kot pa če te dejavnosti potekajo znotraj navedenega območja. Namen zahteve je zaščititi dober ugled vina „Rioja“ z večjim nadzorom njegovih posebnih lastnosti in kakovosti. Z zahtevo se zaščiti kvalificirana označba porekla, od katere imajo koristi vsi zadevni proizvajalci. Odločitev je bila potrjena s sodbo Sodišča Evropske unije z dne 16. maja 2000.

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Beseda „RIOJA“ mora biti vidno prikazana na etiketi. Naslednji elementi morajo biti navedeni tik pod besedo „RIOJA“: navedba „Denominación de Origen Calificada“ (kvalificirana označba porekla), žig regulativnega sveta, ime blagovne znamke, ime ali naziv registrirane vinske kleti ali trgovsko ime.

Izraza „sod“ in „les“ se ne smeta uporabljati pri trženju, oglaševanju ali označevanju vin, dokler postopek staranja ni končan.

Ime območja ali občine se lahko uporabi, če grozdje izvira od tam in je bilo vino proizvedeno, starano (če je ustrezno) in ustekleničeno tam. Vendar je lahko največ 15 % grozdja, uporabljenega za proizvodnjo vina, pridelanega v registriranih vinogradih v občinah, ki mejijo na zadevno območje ali občino, v kateri ima sedež nosilec dejavnosti, pri čemer je treba dokazati, da bo teh 15 % grozdja ekskluzivno na voljo vsaj deset zaporednih let.

Pri kakovostnih penečih vinih mora biti izraz „tradicionalna metoda“ naveden tik pod izrazom, ki se nanaša na vsebnost sladkorja, pri čemer velikost pisave ne sme presegati velikosti pisave izraza „Rioja“.

Na etiketi z obveznimi informacijami velikost pisave izraza „tradicionalna metoda“ ne sme biti manjša od 0,3 cm.

Izraz „viñedo singular“ (posamezni vinorodni kraj) mora biti naveden tik pod imenom vinorodnega kraja, ki je registriran kot blagovna znamka, pri čemer so lahko velikost, debelina in barva pisave največ enaki tistim pri izrazu „Rioja“.

Brez poseganja v zgoraj navedeno morajo biti izpolnjene minimalne zahteve za označevanje, določene v skladu s členom 17(h)(4) zakona št. 6/2015 z dne 12. maja 2015 o zaščitenih označbah porekla in zaščitenih geografskih označbah na ravni, ki je nad ravno avtonomne skupnosti.

Povezava na specifikacijo proizvoda

https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/dop-igp/htm/dop_rioja.aspx

ISSN 1977-1045 (elektronska različica)
ISSN 1725-5244 (tiskana različica)



Urad za publikacije
Evropske unije
L-2985 Luxembourg
LUKSEMBURG

SL