

**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia standardowej zmiany w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33**

(2021/C 168/06)

**Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 <sup>(1)</sup>**

INFORMACJA DOTYCZĄCA STANDARDOWEJ ZMIANY ZMIENIAJĄCEJ JEDNOLITY DOKUMENT

**„RIOJA”**

**PDO-ES-A0117-AM08**

**Data przekazania informacji: 15 stycznia 2021**

**OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY**

**1. Określenie mniejszych jednostek geograficznych (pkt 4 specyfikacji i pkt 1.6 jednolitego dokumentu)**

Zmianę tę uznaje się za uzasadnioną w świetle wymogu ustanowionego w art. 55 rozporządzenia (UE) 2019/33, mianowicie: „w przypadku odniesienia do nazw jednostek geograficznych, które są mniejsze niż obszar objęty nazwą pochodzenia lub oznaczeniem geograficznym, wnioskodawca ściśle określa w specyfikacji produktu i jednolitym dokumencie obszar przedmiotowej jednostki geograficznej”. Jeżeli przyznane zostanie uznanie na mocy rozporządzenia ministerialnego ogłoszonego w hiszpańskim Dzienniku Urzędowym, przepis ten stanowi stosowne odniesienie.

**2. Uwzględnienie odniesienia do przepisów szczegółowych dotyczących etykietowania (pkt 8 b.9 specyfikacji i pkt 1.9 jednolitego dokumentu)**

Art. 94 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 stanowi, że w specyfikacji produktu należy wskazać „mające zastosowanie wymogi ustanowione [...], w przypadku gdy tak przewidziały państwa członkowskie, przez organizację zarządzającą chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym przy uwzględnieniu faktu, że wymogi te powinny być obiektywne, niedyskryminacyjne i zgodne z prawem Unii”.

Art. 5 lit. k) rozporządzenia (UE) 2019/33 stanowi, że w jednolitym dokumencie należy określić przepisy szczegółowe mające zastosowanie do pakowania i etykietowania.

JEDNOLITY DOKUMENT

**1. Nazwa produktu**

Rioja

**2. Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

**3. Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

5. Gatunkowe wino musujące

**4. Opis wina lub win**

*Wina białe i różowe (wytrawne i półwytrawne)*

Wina białe: słomkowożółte z nutami limonki, czyste i lśniące. Aromat zielonych owoców, kwiatów i warzyw, typowy dla tej odmiany. Umiarkowana kwasowość dająca uczucie świeżości.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Wina różowe: truskawka z nutą maliny (łososia w przypadku win „Crianza”), lśniąca, czyste. Aromat czerwonych owoców z nutami kwiatowymi. Równowaga między kwasowością a owocowym smakiem, z orzeźwiająca nutą.

W obu przypadkach aromaty te mieszają się w procesie dojrzewania z innymi aromatami drewna dębowego (wanilia, nuty palone i dymne), a kwasowość przeplata się z nutami palonego drewna.

\* Zawartość alkoholu różni się w zależności od podobszarów i leżakowania.

\* Większa kwasowość lotna w przypadku win starszych niż jednoroczne.

\* Maksymalna zawartość SO<sub>2</sub> wynosi 180 mg/l, jeśli zawartość cukru wynosi <5g/l.

\* W odniesieniu do jakichkolwiek nieuwzględnionych wartości granicznych zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10,5
Minimalna kwasowość miareczkowa	3,5 grama na liter, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na liter)	13,3
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na liter)	240

Wina białe i różowe (półsłodkie i słodkie)

Wina białe: słomkowożółte z nutami limonki, czyste i lśniąca. Aromat zielonych owoców, kwiatów i warzyw, typowy dla tej odmiany. Umiarkowana kwasowość, wrażenie świeżości i słodczy w zależności od rodzaju.

Wina różowe: truskawka z nutą maliny (łososia w przypadku win „Crianza”), lśniąca, czyste. Aromat czerwonych owoców z nutami kwiatowymi. Równowaga między kwasowością a owocowym aromatem, wrażenie świeżości i słodczy w zależności od rodzaju.

W obu przypadkach aromaty te mieszają się w procesie dojrzewania z innymi aromatami drewna dębowego (wanilia, nuty palone i dymne), a kwasowość przeplata się z nutami palonego drewna.

\* Zawartość alkoholu różni się w zależności od podobszarów i leżakowania.

\* Większa kwasowość lotna w przypadku win starszych niż jednoroczne.

\* Maksymalna zawartość SO<sub>2</sub> wynosi 180 mg/l, jeśli zawartość cukru wynosi <5g/l.

\* W odniesieniu do jakichkolwiek nieuwzględnionych wartości granicznych zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10,5
Minimalna kwasowość miareczkowa	3,5 grama na liter, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na liter)	25
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na liter)	240

*Wina czerwone (wytrawne i półwytrawne)*

Młode wina mają barwę purpurową z fioletowymi odcieniami; wina „Crianza” mają barwę bordową i wiśniowoczerwoną; wina „Reserva” mają barwę wiśniowoczerwoną z rubinowymi odcieniami; wina „Gran Reserva” mają barwę rubinową z rudobrazowymi odcieniami. Aromat: intensywnie owocowy, nuty charakterystyczne dla odmiany oraz nuty kwiatowe, z aromatami palonego drewna dębowego w przypadku win „Crianza”. Wina „Reserva” i „Gran Reserva” mają bardziej złożony aromat z nutami ostrymi. Smak: bogaty, zrównoważona kwasowość oraz zawartość alkoholu/tanin. Leżakowanie zwiększa gładkość i długość.

\* Wartości graniczne zawartości alkoholu różnią się w zależności od obszarów i leżakowania.

\* Kwasowość lotna: wina wytrawne starsze niż jednoroczne, maksymalnie 1 gr/l do 10 % objętości i 0,06 gr/l w odniesieniu do każdego stopnia zawartości alkoholu powyżej 10 % objętości.

\* SO<sub>2</sub>: maksymalna zawartość wynosi 140 mg/l, jeśli zawartość cukru wynosi <5g/l.

\* W odniesieniu do jakichkolwiek nieuwzględnionych wartości granicznych zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

## Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,5
Minimalna kwasowość miareczkowa	3,5 grama na liter, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na liter)	13,3
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na liter)	180

*Gatunkowe wina musujące (białe lub różowe)*

Wino charakteryzujące się ciągłym uwalnianiem dwutlenku węgla, który przy serwowaniu przyjmuje formę drobnych pęcherzyków.

Gatunkowe wino musujące, podobnie jak jego *cuvée* po pierwszej fermentacji, jest przejrzyste, bez zawiesiny cząstek, z różnymi odcieniami barwy żółtej lub różowej.

Jego aromat musi mieć pozytywne cechy świeżości i owocowości, ze złożonością wynikającą ze spoczywania na osadzie drożdżowym podczas drugiej fermentacji. Jest to w największym stopniu zauważalne w przypadku win „Reserva” i „Gran Añada”. Nie może zawierać wad, szczególnie tych wynikających z oksydacji lub redukcji.

\* W odniesieniu do jakichkolwiek nieuwzględnionych wartości granicznych zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

\* Maksymalna rzeczywista zawartość alkoholu: 13 % objętości

## Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna kwasowość miareczkowa	5,5 grama na liter, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na liter)	10,83
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na liter)	140

**5. Praktyki winiarskie**a. *Szczególne praktyki enologiczne*

## Metoda uprawy

Uznaje się, że winnice rozpoczynają produkcję w swoim czwartym cyklu wzrostu (lub wcześniej, pod warunkiem uzyskania zezwolenia).

Gęstość: co najmniej 2 850, najwyżej 10 000 winorośli/ha.

Systemy przycinania/prowadzenia: forma kielicha (*gobelet*) i jej warianty, sznur dwuramienny, „vara y pulgar”, sznur jednoramienny lub jednostronny, dwuramienny sznur Guyota (tylko w przypadku odmian: chardonnay, sauvignon blanc, verdejo, maturana białe, tempranillo białe i turruntés).

Maksymalne obciążenie: 12 pąków/winorośl; 16 w przypadku wspomnianych odmian białych oraz 14 w przypadku odmiany grenache. Dopuszcza się wyjątki.

Nawadnianie: dozwolone. Między dniem 15 sierpnia a zbiorami nawadnianie można przeprowadzać wyłącznie przy użyciu systemów miejscowych oraz należy dostarczyć powiadomienie na piśmie z 24-godzinnym wyprzedzeniem; w przypadku uzyskania zezwolenia dopuszczone jest nawadnianie przy użyciu deszczowni; zabrania się stosowania innych metod.

W przypadku gatunkowych win musujących winogrona muszą być zbierane ręcznie (zabrania się zbierania mechanicznego).

Szczególna praktyka enologiczna

Proporcje odmian w zależności od rodzaju wina:

CZERWONE: co najmniej 95 % odmian czerwonych, jeśli winogrona są pozbawione łodyg, oraz 85 %, jeśli są całe.

BIAŁE: 100 % winogron białych.

RÓŻOWE: minimum 25 % winogron czerwonych.

GATUNKOWE WINA MUSUJĄCE (BIAŁE I RÓŻOWE): z winogronami białymi lub czerwonymi. Wina różowe muszą zawierać co najmniej 25 % winogron czerwonych.

Opcjonalnego mieszania kolorów winogron należy dokonywać po dostawie.

Charakterystyka winogron: zdrowe, z minimalną zawartością alkoholu wynoszącą: 11 % objętości w przypadku win czerwonych, 10,5 % objętości w przypadku win białych oraz 9,5 % objętości w przypadku gatunkowych win musujących.

Maksymalna wydajność przetwarzania:

- 70 litrów na 100 kg zbiorów w przypadku win. W wyjątkowych przypadkach wskaźnik ten może podlegać wahaniom w określonych granicach;
- 62 litry na 100 kg zbiorów w przypadku gatunkowych win musujących. W wyjątkowych przypadkach wskaźnik ten może podlegać wahaniom w określonych granicach;
- 65 litrów na 100 kg zbiorów w przypadku win posiadających oznaczenie „viñedo singular” (pojedyncza winnica). Nie dopuszcza się odstępstw.

Odpowiednie ograniczenia dotyczące produkcji win

Zakazy:

- wykorzystywanie frakcji moszczu lub wina uzyskanych przez niedostateczne ciśnienie w winach chronionych;
- prasy śrubowe ciągłego prasowania, kruszarki o działaniu odśrodkowym, wstępne podgrzewanie winogron lub podgrzewanie moszczu lub wina w obecności wytlóków w celu wymuszenia ekstrakcji materiału barwiącego;
- wykorzystywanie w produkcji, dojrzewaniu i przechowywaniu kawałków drewna dębowego;
- mieszanie różnych rodzajów wina w celu uzyskania wina innego niż wina kupażowane.

Szczególne warunki produkcji wina:

- fermentacja w beczkach: tylko w przypadku win białych i różowych, które muszą pozostawać w beczce przez co najmniej miesiąc;
- maceracja węglowa: maksymalny odsetek winogron białych dozwolony w produkcji wina czerwonego wynosi 5 % w przypadku winogron pozbawionych łodyg i 15 % w przypadku całych winogron;
- gatunkowe wina musujące: metodą tradycyjną. Co najmniej 15 kolejnych miesięcy od etapu *tirage* do usunięcia osadu (*dégorgement*), w tej samej butelce. Cały proces produkcji, w tym etykietowanie, w tej samej wytwórni wina. Podczas drugiej fermentacji rzeczywista zawartość alkoholu nie może przekraczać 1,5 % objętości. *Liqueur d'expédition* nie może zwiększać rzeczywistej zawartości alkoholu o więcej niż 0,5 % objętości. Po usunięciu osadu (*dégorgement*) dozwolone jest przeniesienie bez filtrowania do butelek szklanych o pojemności poniżej 0,75 litra lub co najmniej 3 litrów. Zabrania się zakwaszania i odbarwiania.

*b. Maksymalna wydajność*

Odmiany winogron czerwonych

6 500 kg winogron na hektar

Odmiany winogron czerwonych

45,5 hektolitra z hektara

Odmiany winogron białych

9 000 kg winogron na hektar

Odmiany winogron białych

63 hektolitry z hektara

Winogrona czerwone przeznaczone do produkcji „viñedo singular” (wina z pojedynczej winnicy)

5 000 kg winogron na hektar

Winogrona czerwone przeznaczone do produkcji „viñedo singular” (wina z pojedynczej winnicy)

32,5 hektolitra z hektara

Winogrona białe przeznaczone do produkcji „viñedo singular” (wina z pojedynczej winnicy)

6 922 kg winogron na hektar

Winogrona białe przeznaczone do produkcji „viñedo singular” (wina z pojedynczej winnicy)

44,99 hektolitrow z hektara

**6. Wyznaczony obszar geograficzny**

RIOJA ALTA

Wspólnota Autonomiczna La 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  
Prowincja Burgos (Miranda de Ebro): El Ternero (enklawa)  
RIOJA ORIENTAL  
Wspólnota Autonomiczna La 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 (północna część)  
Santa Eulalia Bajera  
Tudelilla  
Villamediana de Iregua  
Villarroya  
Wspólnota Autonomiczna Nawarry  
Andosilla  
Aras  
Azagra  
Bargota  
Mendavia  
San Adrián  
Sartaguda  
Viana  
RIOJA ALAVESA  
Prowincja 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



Winnice położone na terenie gminy Lodosa na prawym brzegu rzeki Ebro, które zostały wpisane do rejestru winnic Rady Regulacyjnej od dnia 29 kwietnia 1991 r., pozostają w rejestrze, o ile nadal istnieją.

Jakakolwiek zmiana granic gmin znajdujących się na obszarze produkcji nie oznacza, że zarejestrowane winnice zostaną usunięte z rejestru winnic.

Obszar produkcji obejmuje mniejsze jednostki geograficzne, które określa się jako „viñedos singulares” (pojedyncze winnice). Są one mniejsze od gminy i mogą składać się z jednej działki katastralnej lub różnych działek. Winorośle muszą mieć co najmniej 35 lat.

Uznawane pojedyncze winnice zostały wyznaczone w załączniku do rozporządzenia APA/816/2019 z dnia 28 czerwca 2019 r. (hiszpański Dziennik Urzędowy nr 181 z dnia 30 lipca 2019 r.) (<https://www.boe.es/boe/dias/2019/07/30/pdfs/BOE-A-2019-11186.pdf>) i w załączniku do rozporządzenia APA/780/2020 z dnia 3 sierpnia 2020 r. (hiszpański Dziennik Urzędowy nr 214 z dnia 8 sierpnia 2020 r.) (<https://www.boe.es/boe/dias/2020/08/08/pdfs/BOE-A-2020-9446.pdf>).

## 7. Główne odmiany winorośli do produkcji wina

ALARIJE – MALVASÍA RIOJANA

ALBILLO MAYOR – TURRUNTÉS

CHARDONNAY

GRENACHE BIAŁE

GRENACHE CZERWONE

GRACIANO

MACABEO – VIURA

MATURANA BIAŁE

MATURANA CZERWONE

MAZUELA

SAUVIGNON BLANC

TEMPRANILLO

TEMPRANILLO BIAŁE

VERDEJO

## 8. Opis związku lub związków

WINO

Wina produkowane z winogron z Rioja Alta zawdzięczają swoje właściwości szczególnemu wpływowi klimatu atlantyckiego. Zapewnia to winom umiarkowaną zawartość alkoholu i cielistość oraz wysoką kwasowość. Z tego powodu wina te nadają się do leżakowania w beczkach. Na obszarze tym w trakcie cyklu wzrostu dzień jest krótszy niż na obszarze położonym dalej na południe, który jest objęty chronioną nazwą pochodzenia. Charakteryzuje się on również wyższym poziomem opadów, co ma z kolei bezpośredni wpływ na jego kwasowość. Czynniki te, wraz z ochroną, jaką zapewniają Góry Kantabryjskie, mają korzystny wpływ na właściwości win, niezależnie od tego, czy są one produkowane samodzielnie, czy też są mieszane z winami z innych obszarów. Jeśli chodzi o obszar Rioja Alavesa, równoczesny wpływ klimatu atlantyckiego i klimatu śródziemnomorskiego oznacza, że wina te charakteryzują się nieco wyższą zawartością alkoholu w porównaniu z winami opisanymi powyżej. Mają one również niższą kwasowość i są bardziej uniwersalne, ponieważ nadają się zarówno do natychmiastowego spożycia, jak i pozostawienia do leżakowania. Ochrona zapewniana przez Góry Kantabryjskie od północy ma w tym przypadku jeszcze większe znaczenie. Długość dnia jest podobna do tej w Rioja Alta, ale poziom opadów jest nieco niższy. Uniwersalność win sprawia również, że idealnie nadają się one do produkcji win kupażowanych. Ponadto w przypadku win z obszaru najbardziej wysuniętego na południe – Rioja Oriental – obserwujemy niższy poziom opadów i wyraźny klimat śródziemnomorski, który charakteryzuje się na ogół większą ilością światła słonecznego. Wina te mają wyższą zawartość alkoholu oraz intensywniejszy aromat i nadają się idealnie do kupażowania w celu produkcji win przeznaczonych do leżakowania. Jednocześnie dzięki warunkom klimatycznym wina te nadają się również do natychmiastowego spożycia.

Jak wynika z analizy gleb, na omawianym obszarze występują ich trzy główne rodzaje. Po pierwsze, w najbardziej wysuniętej na północ części obszaru objętego chronioną nazwą pochodzenia występują gleby gliniasto-wapienne. Stanowią one podstawowe podłoże dla upraw winorośli, które znajdują się między obszarami Rioja Alavesa a Rioja Alta. Ponadto w Rioja Alta oraz w Rioja Oriental występują gleby aluwialne oraz gleby gliniaste bogate w żelazo, dzięki którym produkowane jest wino o mniejszym ciele niż w przypadku win wspomnianych wcześniej.

Pod względem gospodarczym wino odpowiada za 20 % PKB w tym regionie. Wielowiekowa praktyka uprawy winorośli i kluczowe znaczenie wina w regionie oznacza zależność od stabilności tej uprawy. W pełni wykorzystuje się zatem korzyści, jakie zapewniają opisane warunki naturalne. W szczególności specjalnością jest praktyka leżakowania wina, która uczyniła region jednym z miejsc o najwyższej koncentracji dębowych beczek na świecie.

#### GATUNKOWE WINO MUSUJĄCE

Chociaż nazwa kojarzona jest głównie z produkcją win niemusujących, niektóre wytwórnie win produkują jednak gatunkowe wina musujące metodą tradycyjną stosowaną od połowy XIX w., stąd wiedza fachowa i doświadczenie w tym zakresie.

Świeżość i kwasowość są dwoma kluczowymi elementami w produkcji gatunkowych win musujących. Chroniona nazwa pochodzenia obejmuje obszar o niższych temperaturach zgodnie ze skalą Winklera. Przyczynia się to do krótkich cykli wzrostu, które gwarantują uzyskanie właściwej dojrzałości fenolowej bez osiągnięcia wysokiej zawartości alkoholu: właściwości te zapewniają idealny punkt wyjścia dla produkcji win tego rodzaju.

### 9. Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych.

Rodzaj wymogów dodatkowych:

pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Opis wymogu

Wina objęte kwalifikowaną nazwą pochodzenia „Rioja” mogą być butelkowane tylko w zarejestrowanych wytwórniach wina zatwierdzonych przez Radę Regulacyjną. W przeciwnym razie umieszczanie na winie chronionej nazwy nie jest dozwolone.

Wymóg ten ustanowiono w związku z faktem, że jakość wina oferowanego konsumentowi wiąże się z wyższym ryzykiem, gdy wino transportuje się i butelkuje poza obszarem produkcji niż w przypadku, gdy czynności te prowadzone są na tym samym obszarze. Wymóg ten służy ochronie doskonałej reputacji win „Rioja” dzięki wzmocnieniu kontroli nad jego szczególnymi właściwościami i jakością. Chroni on kwalifikowaną nazwę pochodzenia, z której odnoszą korzyści wszyscy producenci produkujący wina na danym obszarze. Decyzję potwierdził Trybunał Sprawiedliwości Unii Europejskiej w wyroku z dnia 16 maja 2000 r.

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych.

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania.

Opis wymogu

Nazwę „RIOJA” należy umieszczać w widocznym miejscu, a tuż pod nazwą „RIOJA” należy umieszczać następujące elementy: słowa

„Denominación de Origen Calificada” [kwalifikowana nazwa pochodzenia]; pieczęć Rady Regulacyjnej; znak towarowy; oraz nazwa zarejestrowanej wytwórni wina lub nazwa handlowa.

Podczas wprowadzania na rynek, reklamowania i etykietowania win przed zakończeniem procesu dojrzwania nie wolno stosować terminów „beczka” oraz „drewno”.

Dozwolone jest stosowanie nazwy obszaru lub gminy, z których pochodzą winogrona, jeżeli wino jest tam produkowane, dojrzewa tam (w stosownych przypadkach) i jest tam butelkowane. Nie więcej niż 15 % winogron wykorzystywanych do produkcji wina może jednak pochodzić ze znajdujących się w rejestrze winnic położonych w gminach sąsiadujących z obszarem lub gminą, w których znajduje się siedziba podmiotu, i należy przedstawić dowód, iż wspomniane 15 % winogron będzie dostępnych na zasadzie wyłączności przez okres co najmniej 10 kolejnych lat.

W przypadku gatunkowych win musujących wyrażenie „Método Tradicional” [metoda tradycyjna] należy umieścić bezpośrednio pod określeniem odnoszącym się do zawartości cukru i zapisać czcionką, której rozmiar nie może być większy niż rozmiar czcionki zastosowanej w przypadku nazwy „Rioja”.

Na etykiecie zawierającej obowiązkowe szczegółowe informacje rozmiar wyrażenia „Método Tradicional” [metoda tradycyjna] nie może być mniejszy niż 0,3 cm.

Termin „viñedo singular” [pojedyncza winnica] należy umieścić bezpośrednio pod określeniem, które zarejestrowano jako znak towarowy, a rozmiar czcionki, jej grubość i kolor nie mogą być szersze lub intensywniejsze od parametrów napisu „Rioja”.

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych.

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania.

Opis wymogu

Bez uszczerbku dla powyższych postanowień należy zapewnić zgodność z minimalnymi wymogami w zakresie etykietowania ustanowionymi zgodnie z art. 17 lit. h) pkt 4 ustawy nr 6/2015 z dnia 12 maja 2015 r. o chronionych nazwach pochodzenia i oznaczeniach geograficznych na poziomie wyższym niż poziom Wspólnoty Autonomicznej.

#### **Link do specyfikacji produktu**

[https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/pliegodecondicionesdocarioja5denoviembre-de2020\\_tcm30-552276.pdf](https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/pliegodecondicionesdocarioja5denoviembre-de2020_tcm30-552276.pdf)

---