

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej 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

(2023/C 331/02)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Rioja”

PDO-ES-A0117-AM10

Data przekazania informacji: 22.6.2023

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. **Nowe rodzaje gatunkowych win musujących**

Opis:

W zależności od zawartości cukru do rodzajów już objętych ochroną – Brut Nature, Extra Brut i Brut – dodaje się rodzaje: Extra Seco, Seco i Semi Seco. Określeń „Reserva” i „Gran Añada” można jednak używać tylko w odniesieniu do trzech pierwszych rodzajów.

Pkt 2 lit. a) ppkt 5 specyfikacji produktu zostaje zatem zmieniony. Zmiana ta nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian wskazanych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 o jednolitej wspólnej organizacji rynku.

Uzasadnienie:

Celem jest zachęcanie do produkcji gatunkowych win musujących.

2. **Aktualizacja odniesień do przepisów**

Opis:

Specyfikacja produktu odnosi się do przepisów (załącznik I D do rozporządzenia (WE) nr 606/2009), na podstawie których, w stosownych przypadkach, odbywać się będzie słodzenie w celu produkcji win półwytrawnych, półsłodkich i słodkich. To odniesienie zostało zmienione na rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2019/934.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Pkt 2 lit. a) ppkt 5 specyfikacji produktu zostaje zatem zmieniony. Zmiana ta nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian wskazanych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 o jednolitej wspólnej organizacji rynku.

Uzasadnienie:

Rozporządzenie (WE) nr 606/2009 zostało uchylone i zastąpione rozporządzeniem delegowanym (UE) 2019/934, z czego wynika zmiana odniesienia.

3. **Zmiany w opisie organoleptycznym**

Opis:

Doprecyzowano opisy organoleptyczne różnych rodzajów wina, jak również win produkowanych metodą maceracji węglowej.

Pkt 2 lit. b) i pkt 3 lit. b) ppkt 4 specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu zostają zatem zmienione.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian wskazanych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 o jednolitej wspólnej organizacji rynku.

Uzasadnienie:

Celem jest usunięcie ewentualnych zastrzeżeń podczas kontroli dotyczących akredytacji zgodności z normą EN-UNE ISO/IEC 17065:2012 poprzez właściwe zdefiniowanie różnych rodzajów wina, co pozwoli również na odpowiednie zróżnicowanie ogólnego działania zespołu degustatorów. Definicja ta jest również zawarta w przewodniku dotyczącym produktów.

4. **Zmiany w zbiorze winogron na gatunkowe wina musujące**

Opis:

Mechaniczne zbiory są dozwolone w przypadku gatunkowych win musujących, które nie są opatrzone określeniami „Reserva” i „Gran Añada”. W przypadku tych win zbiory prowadzi się ręcznie, z wyjątkiem win „Reserva”, w odniesieniu do których dozwolone są wyjątkowo zbiory mechaniczne w nocy pod pewnymi warunkami, które zostaną określone w odpowiedniej Norma de Campaña.

Pkt 3 lit. b) ppkt 4 specyfikacji produktu oraz pkt 5.1 jednolitego dokumentu zostają zatem zmienione.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian wskazanych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 o jednolitej wspólnej organizacji rynku.

Uzasadnienie:

Celem jest zachęcanie do produkcji gatunkowych win musujących.

5. **Nowe mniejsze jednostki geograficzne zwane „viñedos singulares” [„pojedyncze winnice”]**

OPIS:

Do specyfikacji dodano nazwę i wyznaczenie nowych mniejszych jednostek geograficznych poprzez link do urzędowej publikacji informacji o ich uznaniu.

Pkt 4 specyfikacji produktu oraz pkt 6 jednolitego dokumentu zostaje zatem zmieniony.

Przedmiotową zmianę uznaje się za standardową, ponieważ nie odpowiada żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) 1308/2013 o jednolitej wspólnej organizacji rynku.

UZASADNIENIE:

Prawodawstwo wspólnotowe (art. 55 ust. 2 rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/33) wymaga, aby specyfikacja produktu i jednolity dokument zawierały mniejsze jednostki geograficzne i ich dokładne granice. W przypadku gdy uznanie następuje w drodze dekretu ministerialnego opublikowanego w hiszpańskim dzienniku urzędowym (Boletín Oficial del Estado), to właśnie to odniesienie powinno zostać podane.

6. Wyłączne przeznaczenie winogron

OPIS:

W specyfikacji produktu dodano, że produkcja winorośli wpisanych do rejestrów ChNP jest przeznaczona wyłącznie do produkcji wina objętego ChNP. Innymi słowy, winogrona z tych winorośli mogą być wykorzystywane wyłącznie do tego wina.

Pkt 8 lit. b) ppkt 10.1 specyfikacji produktu zostaje zatem zmieniony. Zmiana ta nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Przedmiotową zmianę uznaje się za standardową, ponieważ nie odpowiada żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) 1308/2013 o jednolitej wspólnej organizacji rynku.

UZASADNIENIE:

Ponieważ wino chronione ChNP może być produkowane wyłącznie z winogron zgodnych ze specyfikacją produktu, wpis winnic do rejestrów do spraw nazwy pochodzenia jest koniecznym środkiem kontroli w celu sprawdzenia, czy tak jest, a tym samym umożliwienia przeznaczenia winogron do produkcji tych win. Cały proces identyfikowalności rozpoczyna się od kontrolowanej produkcji surowca – winogron z zarejestrowanych winnic – aż do certyfikowanego etykietowania produktów. Charakterystyka zdolności uprawy winorośli na obszarze produkcji prowadzi do uzyskania produktu, który – zgodnie z regulowanymi technikami i procesami – posiada typowe cechy charakterystyczne win Rioja, na które składają się ich cechy analityczne i organoleptyczne.

Kontrolowana produkcja surowca wymaga weryfikacji zgodności z praktykami uprawy podczas całego cyklu wegetacyjnego winorośli, co polega na: kontroli przycinania zimowego przeprowadzanego przez plantatora winorośli w okresie zimowym; kontroli oczekiwań dotyczących produkcji w celu sprawdzenia, czy wydajność jest zgodna z maksymalną dopuszczalną produkcją w danym roku winiarskim; kontroli prawidłowego stosowania praktyki nawadniania; kontroli młodych winnic, w odniesieniu do których wnioskuje się o wyjątkowe wcześniejsze rozpoczęcie produkcji; a także kontroli zbioru winogron z zarejestrowanych winnic i ich umieszczenia w wytwórni wina. Wszystkie te kontrole przeprowadzane przez cały rok winiarski, a w szczególności kontrola plonów, umożliwią zapewnienie identyfikowalności wina i zgodności ze specyfikacją produktu.

Kontrolowana produkcja surowca wymaga zatem istnienia rejestru winnic, który jest pewny i którego dane są wiarygodne i odpowiadają rzeczywistości.

Ponadto konieczne jest również poznanie istotnych aspektów, takich jak potencjał produkcyjny ChNP w każdym roku winiarskim, kontrole, które należy przeprowadzać w celu sprawdzenia zgodności ze specyfikacją produktu, zarządzanie obowiązkowymi kwotami dostępu do usług i korzystania z praw wynikających z uczestnictwa w ChNP, a także finansowanie kosztów wynikających z jej standardów organizacji i funkcjonowania.

Z drugiej strony w każdym roku winiarskim ChNP „Rioja” musi mieć pewny potencjał uprawy winorośli, zarówno w celu podejmowania decyzji zgodnie z perspektywami rynkowymi, jak i w celu uniknięcia wynikających z nich zakłóceń. Aspekty te stanowią podstawę warunków ustanowionych w celu określenia ograniczeń dotyczących plantacji oraz zaleceń dotyczących ponownego sadzenia i przekształcenia praw.

Wreszcie ograniczenie wyłącznego wykorzystywania zarejestrowanych działek na potrzeby uzyskiwania wina Rioja w żaden sposób nie narusza swobody prowadzenia działalności gospodarczej, ponieważ jako kwalifikowana nazwa pochodzenia nie może w praktyce posiadać innej alternatywy niż zwykle wino nieobjęte ochroną, ponieważ związek między cechami danego terytorium a systemami produkcji, z którymi wiąże się różnica w charakterze produktu końcowego, uniemożliwia wykorzystanie winogron w ramach innej nazwy pochodzenia, pozostawiając w gestii plantatora winorośli wolę zarejestrowania winnic, a w przypadku gdy winnice te są już zarejestrowane, decyzję o ich wycofaniu, co świadczy o jego swobodzie prowadzenia działalności gospodarczej.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa lub nazwy

Rioja

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

5. Gatunkowe wino musujące

4. Opis wina lub win1. *Wina białe i różowe (wytrawne i półwytrawne)***KRÓTKI OPIS**

Wina białe: słomkowożółte z nutami limonki, czyste i lśniące. Owocowy, kwiatowy lub roślinny aromat typowy dla danej odmiany. Występuje kwasowość dająca uczucie świeżości.

Wina różowe: truskawka z nutą maliny (łososia w przypadku win Crianza), lśniące, czyste. Aromaty świeżych owoców lub kwiatowe. Równowaga między kwasowością a owocowym smakiem, z orzeźwiającą nutą.

W obu przypadkach aromaty te mieszają się w procesie leżakowania 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 SO₂ wynosi 180 mg/l, jeśli zawartość cukru wynosi <5g/l.
- W odniesieniu do jakichkolwiek nieuwzględnionych wartości granicznych zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne

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

2. *Wina białe i różowe (półsłodkie i słodkie)***KRÓTKI OPIS**

Wina białe: słomkowożółte z nutami limonki, czyste i lśniące. Owocowe, kwiatowe lub roślinne aromaty typowe dla danej odmiany. Występuje kwasowość, wrażenie świeżości i słodyczy w zależności od rodzaju.

Wina różowe: truskawka z nutą maliny (łososia w przypadku win Crianza), lśniące, czyste. Aromaty świeżych owoców lub kwiatowe. Równowaga między kwasowością a owocowym aromatem, smak orzeźwiający i słodki 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 SO₂ wynosi 180 mg/l, jeśli zawartość cukru wynosi <5g/l.
- W odniesieniu do jakichkolwiek nieuwzględnionych wartości granicznych zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne

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

3. *Wina czerwone (wytrawne i półwytrawne)*

KRÓTKI OPIS

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. Aromaty owocowe lub kwiatowe, charakterystyczne dla odmiany, 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.
- SO₂: maksymalna zawartość wynosi 140 mg/l, jeśli zawartość cukru wynosi <5g/l.
- W odniesieniu do jakichkolwiek nieuwzględnionych wartości granicznych zastosowanie mają obowiązujące przepisy.

Ogólne cechy analityczne

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

4. *Gatunkowe wina musujące (białe lub różowe)*

KRÓTKI OPIS

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”.

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

— Maksymalna rzeczywista zawartość alkoholu: 13 % objętości

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

5. **Praktyki winiarskie**5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

Praktyka uprawy

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

Plantacje mieszane, które nie pozwalają na całkowite oddzielenie zbiorów z różnych odmian, są zakazane z wyjątkiem niektórych przypadków.

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.

Podlewanie: 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 deszczownicy; zabrania się stosowania innych metod.

Przy produkcji gatunkowych win musujących oznaczonych terminami Reserva i Gran Añada winogrona muszą być zbierane ręcznie, a zbiór mechaniczny jest zakazany. Wyjątkowo zezwala się na mechaniczne zbiory nocne w przypadku gatunkowego wina musującego opatrzonego określeniem „Reserva” na warunkach określonych w zasadach roku winiarskiego dla każdego zbioru.

Szczególne praktyki enologiczne

Proporcje odmian w zależności od rodzaju wina:

CZERWONE: Min. co najmniej 95 % odmian czerwonych, jeśli winogrona są pozbawione łądy, 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.

Ograniczenie mające zastosowanie do produkcji wina

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, leżakowaniu 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.

5.2. Maksymalna wydajność

1. Czerwone odmiany winorośli

6 500 kilogramów winogron z hektara

2. Czerwone odmiany winorośli

45,5 hektolitra z hektara

3. Białe odmiany winorośli

9 000 kilogramów winogron z hektara

4. Białe odmiany winorośli
63 hektolitra z hektara
5. Winogrona czerwone przeznaczone do produkcji „viñedo singular” [wina z pojedynczej winnicy]
5 000 kilogramów winogron z hektara
6. Winogrona czerwone przeznaczone do produkcji „viñedo singular” [wina z pojedynczej winnicy]
32,5 hektolitra z hektara
7. Winogrona białe przeznaczone do produkcji „viñedo singular” (wina z pojedynczej winnicy)
6 922 kilogramów winogron z hektara
8. Winogrona białe przeznaczone do produkcji „viñedo singular” (wina z pojedynczej winnicy)
44,99 hektolitra 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

Casalarreína

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 (enclave)

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 (zona Norte)
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 i znajdujące się w rejestrze 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.

Uznane „viñedos singulares” [pojedyncze winnice] zdefiniowano w załączniku do zarządzenia (orden) APA/816/2019 z dnia 28 czerwca (BOE 181 z dnia 30 lipca) (<https://www.boe.es/boe/dias/2019/07/30/pdfs/BOE-A-2019-11186.pdf>); w załączniku do zarządzenia (orden) APA/780/2020 z dnia 3 sierpnia (BOE 214 z dnia 8 sierpnia) (<https://www.boe.es/boe/dias/2020/08/08/pdfs/BOE-A-2020-9446.pdf>); w załączniku do zarządzenia (orden) APA/468/2021 z dnia 5 maja (BOE 115 z dnia 14 maja) (<https://www.boe.es/boe/dias/2021/05/14/pdfs/BOE-A-2021-8011.pdf>); w sprostowaniu do zarządzenia (orden) APA/468/2021 z dnia 5 maja (BOE 137 z dnia 9 czerwca) (<https://www.boe.es/boe/dias/2021/06/09/pdfs/BOE-A-2021-9611.pdf>); oraz w załączniku do zarządzenia (orden) APA/794/2022 z dnia 10 sierpnia (BOE 195 z dnia 15 sierpnia) (<https://www.boe.es/boe/dias/2022/08/15/pdfs/BOE-A-2022-13770.pdf>).

7. **Odmiany winorośli**

ALARIJE – MALVASÍA RIOJANA

ALBILLO MAYOR – TURRUNTÉS

CHARDONNAY

GARNACHA BIAŁE

GRENACHE CZERWONE

GRACIANO

MACABEO – VIURA

MATURANA BIAŁE

MATURANA CZERWONE

MAZUELA – MAZUELO

SAUVIGNON BLANC

TEMPRANILLO

TEMPRANILLO BIAŁE

VERDEJO

8. **Opis związku lub związków**

8.1. *Wino*

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 leżako-

wania. 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 raczej 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. 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.

8.2. Gatunkowe Wino Musujące

Chociaż nazwa kojarzona jest głównie z produkcją win niemusujących, niektóre wytwórnie win produkują jednak gatunkowe wino 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. 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:

Na produkcie w widocznym miejscu musi widnieć nazwa „RIOJA”, a zaraz pod nią następujące elementy: napis „Denominación de Origin Calificada” (chroniona 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 dojrzewania nie wolno stosować terminów „beczka” oraz „drewno”.

Dozwolone jest stosowanie nazwy obszaru lub gminy, z których pochodzą winogrona, jeżeli wino jest tam produkowane, leżakuje 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 15 % wyżej wymienionych 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 informacje obowiązkowe rozmiar informacji „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”.

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 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/dop-igp/htm/dop_rioja.aspx
