



C/2024/7000

21.11.2024

**Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 97 ust. 4 akapit pierwszy rozporządzenia
Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w sektorze wina**

(C/2024/7000)

W terminie 3 miesięcy od daty niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, bądź osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim, mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 ⁽¹⁾, wnieść sprzeciw do Komisji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Río Negro”

PDO-ES-03003

Data złożenia wniosku: 3.10.2023 r.

1. Nazwa, która ma być zarejestrowana

Río Negro

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Opis wina lub win

Wina białe

Słomkowożółte, z czasem nabierające złotych odcieni. Klarowne i lśniące. Intensywnie aromatyczne, dominują w nich pierwotne aromaty terpenów cytrusowych, kwiatowych i owocowych oraz wyraźnie wyczuwalne są aromaty tropikalne i jabłkowe. Wyważone w smaku, o lekkiej kwasowości i charakterystycznym gorzkim finiszu.

* Całkowita objętościowa zawartość alkoholu nie może przekraczać najwyższych dopuszczalnych poziomów określonych w odpowiednich przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12,00
Minimalna kwasowość ogólna	4,50 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	14,00
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	180

⁽¹⁾ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

Wina czerwone

O charakterystycznym wiśniowoczerwonym kolorze. Klarowne, o intensywności od średniej do wysokiej. Intensywnie aromatyczne, dominują w nich pierwotne aromaty świeżych czerwonych owoców (truskawek, malin, porzeczek itp.), wraz z nutą kwiatową, korzenną, balsamiczną, dymną i mineralną. Wyważone w smaku, o lekkiej kwasowości i charakterystycznym gorzkim finiszu.

* Całkowita objętościowa zawartość alkoholu nie może przekraczać najwyższych dopuszczalnych poziomów określonych w odpowiednich przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	13,00
Minimalna kwasowość ogólna	4,00 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	20,00
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	150

5. Praktyki enologiczne

a) Podstawowe praktyki enologiczne

Praktyka uprawy

Minimalna gęstość nasadzeń wynosi 2 500 roślin na hektar. Liczba roślin na hektar nie może przekraczać 4 000.

System prowadzenia roślin obejmuje palikowanie, które umożliwia przycinanie w formie „sznura trójwymiarowego”. Ta typowa dla tego obszaru metoda przycinania polega na umiejscowieniu czopów na sznurze pod kątem w stosunku do ramienia głównego.

Szczególne praktyki enologiczne

Maksymalna wydajność wynosi 70 litrów wina czerwonego na 100 kg winogron.

W przypadku win białych winogrona pozbawia się szypułek oraz poddaje – w całości lub w części nie mniejszej niż 50 % – maceracji poprzedzającej fermentację. Następnie przechodzą tłoczenie i klarowanie poprzez zimną sedymentację. Późniejsza winifikacja odbywa się w bardzo niskich temperaturach, tj. około 15 °C.

W przypadku win czerwonych wszystkie winogrona, odszypułkowane oraz pozostawione w całości, umieszcza się w zbiornikach i poddaje przez okres od 3 do 21 dni zimnej maceracji poprzedzającej fermentację.

Wszystkie wina objęte ChNP „Río Negro” przed wprowadzeniem ich do obrotu muszą przejść okres dojrzewania i procedurę butelkowania. Wymogi minimalne są następujące.

Wino czerwone: minimalny okres dojrzewania wynosi 11 miesięcy, w tym przez co najmniej 5 miesięcy w dębowych zbiornikach (kadziach lub beczkach o różnej wielkości), a następnie w butelkach przez co najmniej 6 miesięcy.

Wino białe z winorośli Gewürztraminer: dojrzewanie na osadzie, w zbiornikach ze stali nierdzewnej lub dębowych, przez co najmniej 3 miesiące oraz przez co najmniej 1 dodatkowy miesiąc w butelce.

b) Maksymalna wydajność

Białe odmiany winorośli

9 000 kg winogron na hektar

63,00 hektolitry z hektara

Czerwone odmiany winorośli

7 000 kg winogron na hektar

49,00 hektolitrów z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Wyznaczony obszar geograficzny obejmuje gminy Cogolludo, San Andrés i Membrillera w prowincji Guadalajara. Obejmuje on następujące działki według hiszpańskiego systemu identyfikacji działek rolnych (Sistema de Información Geográfica de Parcelas Agrícolas, SIGPAC), podane do wiadomości publicznej w dniu wydania pozytywnej decyzji przez właściwy organ. Jego powierzchnia całkowita wynosi 472,80 ha przylegających do siebie gruntów.

GMINA / WIELOBOK / DZIAŁKA / POWIERZCHNIA (ha)			
COGOLLUDO	1	5138	22,45
COGOLLUDO	1	5140	3,56
COGOLLUDO	1	5141	156,15
COGOLLUDO	1	5143	9,84
COGOLLUDO	1	5144	3,35
COGOLLUDO	1	5145	27,6
COGOLLUDO	1	5160	7,09
COGOLLUDO	1	5165	0,35
COGOLLUDO	1	9002	3,47
COGOLLUDO	1	9007	0,79
COGOLLUDO	1	9008	5,59
COGOLLUDO	2	5108	10,02
COGOLLUDO	2	5109	39,27
COGOLLUDO	2	5110	2,41
COGOLLUDO	2	5135	8,28
COGOLLUDO	2	5136	28,02
COGOLLUDO	2	5137	2,03
COGOLLUDO	2	5138	41,49
COGOLLUDO	502	5789	2,43
MEMBRILLERA	520	10001	50,67
MEMBRILLERA	520	20001	29,1
MEMBRILLERA	520	1	12,24
MEMBRILLERA	519	1	3,06
SAN ANDRES	504	2	0,71
SAN ANDRES	504	3	1,04
SAN ANDRES	504	4	0,46
SAN ANDRES	504	5	0,29
SAN ANDRES	504	6	0,23
SAN ANDRES	504	7	0,15
SAN ANDRES	504	8	0,23
SAN ANDRES	504	9	0,29
SAN ANDRES	504	10	0,14
ŁĄCZNIE (w ha)			472,8

7. Główne odmiany winorośli

Cabernet sauvignon

Gewürztraminer

Merlot

Syrah

Tempranillo

Tinto fragoso

8. Opis związku lub związków

8.1. Szczegółowe informacje o wyznaczonym obszarze geograficznym (czynniki naturalne i ludzkie)

Czynniki naturalne

Gleby

Obszar „Río Negro” stanowi gwałtownie wznoszący się płaskowyż położony na wysokości od 940 do 1 000 m n.p.m. Gleby na tym obszarze są kwaśne, charakteryzują się niską zawartością wapnia i magnezu, niską zawartością materiału organicznego i stosunkowo wysoką zawartością gliny. Szczególny charakter nadaje tym glebom zawartość pierwiastków śladowych – niska w przypadku strontu i wysoka w przypadku rubidu i baru.

Zgodnie z tradycyjnym podejściem gleba jest wynikiem działania klimatu i żywych organizmów jako czynników aktywnych oraz rodzaju skał i krajobrazu jako czynników pasywnych. Dlatego o wyjątkowym charakterze „Río Negro” najlepiej świadczą położone na tym obszarze lasy, w szczególności porośnięte sosną, jałowcem i różnymi gatunkami dębu, a także zarośla, w tym różne odmiany roślin aromatycznych.

Obszar „Río Negro” można uznać za ekosystem rolniczy, dostosowany szczególnie pod kątem uprawy winorośli, który wyróżnia szereg czynników abiotycznych i biotycznych. Czynniki abiotyczne obejmują wysokość, orientację i nachylenie terenu. Charakterystyczny dla tego obszaru jest system głębokich jarów, które oddzielają go fizycznie od innych części regionu. Wspomniane czynniki abiotyczne wpływają również bezpośrednio na mikroklimat, co rodzi zasadnicze konsekwencje, takie jak brak przymrozków, opady atmosferyczne, wiatry, spływy wody i erozja. Czynniki biotyczne obejmują same winorośle oraz występujące w ich bliskim sąsiedztwie gatunki leśne.

Warunki klimatyczne

Miejscowe warunki klimatyczne mają cechy klimatu kontynentalnego i śródziemnomorskiego. Niższa gęstość powietrza oraz ograniczony efekt cieplarniany, spowodowane wysokością terenu, skutkują znaczną amplitudą dobową temperatur. Różnice temperatur między dniem a nocą przekraczają często 20 °C w okresie dojrzewania owoców.

Płaskowyż „Río Negro” odznacza się również warunkami zapewniającymi winnicom naturalną ochronę przed ciężkimi przymrozkami, z którymi borykają się okoliczne obszary. Cięższe zimne powietrze przepływa zwykle przez przecinające płaskowyż jary ku położonym niżej sąsiednim obszarom. Ponadto warstwy powietrza, gdy wznoszą się szybko ku płaskowyżowi, ulegają kondensacji, w wyniku czego powstaje silny wiatr. Ten naturalny mechanizm działa niczym wiatrak, zapobiegając przymrozkom radiacyjnym, a tym samym uszkodzeniom winorośli i obniżeniu ich jakości.

Czynniki ludzkie

Miejscowy ekosystem rolny poddano szeregowi odwiecznych metod uprawy, co doprowadziło do stopniowej zmiany i dostosowania naturalnych warunków panujących na tym obszarze. W przeciwieństwie do sąsiednich obszarów, które wykorzystywano tradycyjnie do uprawy zbóż, przedmiotowy obszar przeznaczony jest pod uprawę winorośli. Istotne czynniki obejmują: środki wapnujące, które stopniowo zmieniały skład chemiczny gleby na tym obszarze; niską zawartość materii organicznej w porównaniu z sąsiednimi obszarami oraz pozostawienie kamieni, które mają korzystny wpływ na winorośl, chociaż usunięto je z gruntów rolnych przeznaczonych pod uprawę zbóż.

Tinto Fragoso to odmiana winorośli rodzima dla gminy Cogolludo. Jest to tradycyjna odmiana, niespotykana nigdzie indziej na świecie, a „Río Negro” jest obecnie jedynym dostępnym w obrocie winem produkowanym z tej winorośli. Istnienie lokalnej odmiany świadczy w sposób niepodważalny o znaczeniu, jakie uprawa winorośli ma od dawna dla mieszkańców tego obszaru. Wyjaśnia to również potrzebę dostosowania wykorzystywanych metod uprawy i stosowanych odmian winorośli do szczególnych warunków klimatycznych i glebowych, które znacznie różnią się od warunków typowych dla innych winnic położonych w okolicy.

8.2. Informacje na temat jakości lub właściwości wina wynikające zasadniczo lub wyłącznie ze związku obszarem geograficznym

Szczególne właściwości wina związane ze środowiskiem geograficznym:

- wina o wysokiej naturalnej kwasowości;
- wyjątkowo wysokie stężenie jonów wapnia;
- wysoki poziom całkowitej zawartości antocyjanów;
- wina, które podczas degustacji odznaczają się lekką kwasowością i charakterystycznym gorzkim finiszem;
- wina czerwone o barwie wiśniowoczerwonej, nawet po okresie dojrzewania, o intensywności barwy od średniej do wysokiej;
- wina naturalnie przystosowane do dojrzewania, o większej zawartości metoksyfenoli. Związki te nadają winom nutę korzenną i dymną oraz są wynikiem dłuższego okresu dojrzewania;
- wysoki poziom terpenów odpowiada za wysoce intensywny i typowy aromat o wyjątkowych kwiatowych i tropikalnych nutach.

8.3. Związek między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością wina

Wina produkowane na obszarze „Río Negro” zawdzięczają swoje właściwości wyjątkowym warunkom naturalnym, które panują w tej górskiej enklawie, a także oddziaływaniu człowieka. Od wieków ludzie musieli wybierać odmiany, dostosowywać metody uprawy i style winiarskie do miejscowych warunków, które są wyjątkowe zarówno pod względem gleby, jak i klimatu.

Niskie pH i wysoka kwasowość gleby na tym obszarze skutkują większą naturalną kwasowością wina. Nadają mu one nutę goryczy, odpowiadając za typowość i dłużej utrzymując się smak w ustach.

Wysoka zawartość wapnia w winach jest wynikiem złożonego wzajemnego oddziaływania między pierwiastkami w glebie. Najważniejsze z tych oddziaływań stanowi możliwość wzajemnego zastępowania się strontu i wapnia, co wraz ze szczególnym składem gleb obszaru „Río Negro” sprawia, że gleby te charakteryzują się wyjątkowo niskim poziomem wapnia. Wymaga to regularnego stosowania środków wapnujących, które równoważą częściowo kwaśność gleby. Gleby na przedmiotowym obszarze charakteryzują się jeszcze niższym poziomem strontu, co ułatwia roślinom wchłanianie wapnia ze względu na brak czynnika konkurującego.

Wina „Río Negro” w dużym stopniu zawdzięczają swoje właściwości warunkom klimatycznym, które są wynikiem wyraźnego wzniesienia terenu. Łagodniejsza temperatura w ciągu dnia wiąże się z wolniejszym i bardziej zrównoważonym dojrzewaniem. Pomaga to zachować kwasowość, ponieważ spowalnia akumulację cukru i umożliwia tym samym pełne dojrzewanie skórek, a co za tym idzie – wytworzenie się większej ilości pożytecznych związków chemicznych. Związki te obejmują antocyjany w szczególnie wysokim stężeniu, zwłaszcza te, które nie tracą barwy i nadają winu czerwony kolor, co jest możliwe dzięki ich powolnej degradacji, a także tanię, która łatwo ulega polimeryzacji i jest naturalnie słodka ze względu na długie dojrzewanie, a także nadaje winu objętość i strukturę. Większe opady deszczu, zwłaszcza burze występujące w połowie sierpnia, również przyczyniają się do znacznie niższych i łagodniejszych temperatur w okresie dojrzewania. Ponadto opady deszczu łagodzą ewapotranspirację winorośli, przez co może ona zachować większą kwasowość i dzięki czemu wyprodukowane z niej wina są zrównoważone i długowieczne.

Promieniowanie słoneczne jest znacznie intensywniejsze niż na sąsiednich obszarach. Dzięki temu winogrona mają grubszą skórkę stanowiącą środek ochronny, co sprawia, że aromaty są intensywniejsze, i przyczynia się do wysokiego stężenia polifenoli i antocyjanów.

Wina „Río Negro” z natury nadają się do poddawania procesowi dojrzewania, co od początku wpływało na wybór konkretnej metody produkcji. Charakteryzuje się ona dłuższymi okresami dojrzewania, co skutkuje wyższą zawartością metoksyfenoli w winach. Związki te nadają winom nutę korzenną i dymną oraz są wynikiem dłuższego okresu dojrzewania;

Duże zalesienie wokół winnic „Río Negro” przyczynia się również do zwiększenia poziomu terpenów w winach, co wpływa na intensywność aromatu oraz typowość wina. Monoterpeny stanowią bowiem metabolity olejków eterycznych pochodzących z różnorodnych gatunków roślin aromatycznych i leśnych. Związki te przedostają się do gleby poprzez rozkład martwych liści lub są wydzielane przez korzenie bądź jako substancje lotne z nadziemnych części roślin.

8.4. Uzasadnienie spełnienia warunków złożenia wniosku przez pojedynczego producenta

Wyznaczony obszar geograficzny posiada cechy znacznie różniące się od cech występujących na sąsiednich obszarach, czego dowodzi badanie przeprowadzone przez Wyższą Szkołę Techniczną Inżynierii Rolniczej Uniwersytetu Kastylii-La Manchy dotyczące jednostki terytorialnej, która mogłaby zostać objęta potencjalną nazwą pochodzenia „Río Negro”.

W badaniu tym wykazano, że gleby płaskowyżu, na którym położony jest obszar Río Negro, różnią się od gleb sąsiednich obszarów pod względem poziomu kwasowości, niskiej zawartości wapnia, stosunkowo wysokiej zawartości gliny oraz charakterystycznej zawartości pierwiastków śladowych, która jest niska w przypadku strontu i wysoka w przypadku rubidu i baru. Gleby te są wysoko rozwinięte, często pokrywa je żwir, a na poziomach podpowierzchniowych gromadzi się glina. Odznaczają się również nasyceniem żelazem i manganem, a także segregacjami tych pierwiastków. Segregacja tlenków żelaza na poziomach podpowierzchniowych nadaje glebom charakterystyczną mieszankę barw. Rzeczywiście rozwój tych gleb przebiega czasami pod wpływem procesu pseudogleizacji wskutek tymczasowego nasycenia. Świadczy o tym barwa materiałów glebowych, obecność minerałów gliniastych oraz nagromadzenie tlenków.

Chociaż wyznaczony obszar mieści się w granicach obszaru objętego ChOG „Castilla”, pochodzące z niego wina mają w znacznym stopniu odmienne właściwości.

PARAMETR:

ChOG CASTILLA / ChNP RÍO NEGRO

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu:

Białe 9 % / 12 %

Czerwone 10 % / 13 %

Minimalna kwasowość ogólna, wina białe:

4 g/l / 4,5 g/l

Maksymalne pH:

----- / 4

Minimalna zawartość wapnia:

----- / 25 mg/l.

Minimalna całkowita zawartość antocyjanów w winach czerwonych:

----- / 250 mg/l.

Maksymalna wydajność z hektara:

≤ 16 000 kg/ha ≤ 9 000 kg/ha (wina białe)

≤ 7 000 kg/ha (wina czerwone)

≤ 112 hl/ha ≤ 63 hl/ha (wina białe)

≤ 49 hl/ha (wina czerwone)

Wniosek o przyznanie ChNP „Río Negro” składa jeden wnioskodawca, ponieważ spełnione są warunki odstępowania określone w art. 95 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.

Zainteresowana osoba jest jedynym producentem w wyznaczonym obszarze geograficznym. Na wyznaczonym obszarze opisanym w pkt 4 znajduje się tylko jeden plantator winorośli (który jest również producentem wina). Nie ma innych plantatorów ani producentów wina, więc na razie nie ma możliwości, aby inni uczestnicy dołączyli do projektu. W przyszłości inni producenci, jeśli będą prowadzić działalność na określonym obszarze geograficznym, będą jednak mogli używać zarejestrowanej nazwy, o ile spełnią warunki określone w specyfikacji produktu.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze**

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

pakowanie w obrębie wyznaczonego obszaru geograficznego

Opis wymogu

Wina będą butelkowane w winnicach zlokalizowanych na obszarze produkcji, ponieważ dojrzewanie win obejmuje drugi etap – leżakowania w butelkach. W tym okresie następuje proces redukcji, który podnosi jakość win, zaokrąglając ich smak. Wina są gotowe do spożycia po uzyskaniu właściwości organoleptycznych określonych w specyfikacjach dla poszczególnych ich rodzajów.

Link do specyfikacji produktu

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/PLIEGO_DOP_RIO_NE_GRO_20230530_mp.pdf