C/2024/7000

21.11.2024

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 97, stk. 4, første afsnit, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013

(C/2024/7000)

Inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland, eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, og som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, indgive en indsigelse til Kommissionen, jf. artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1]).

ENHEDSDOKUMENT

»Río Negro«

PDO-ES-03003

Ansøgningsdato: 3.10.2023

1. **Betegnelse, der skal registreres**

Río Negro

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB – beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

Hvidvine

Strågul farve, får gyldne nuancer med tiden. Klare og lyse. Intenst aromatiske, primære aromaer dominerer med citrus, blomster og frugtagtige terpener og markant tilstedeværelse af tropiske og æbleagtige aromaer. Afbalanceret i munden med let syrlighed og karakteristisk bitter eftersmag.

* Det maksimale totale alkoholindhold i volumen skal ligge inden for de lovbestemte grænser, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	12,00
Minimalt totalt syreindhold	4,50 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	14,00
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	180

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Rødvine

Karakteristisk kirsebærrød farve. Klar, farve af middel til høj intensitet. Intenst aromatiske, primære aromaer dominerer med friske røde frugter (jordbær, hindbær, ribs osv.) sammen med blomsteragtige, krydrede, balsamiske, røgede og mineralske noter. Afbalanceret i munden med let syrlighed og karakteristisk bitter eftersmag.

* Det maksimale totale alkoholindhold i volumen skal ligge inden for de lovbestemte grænser, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	13,00
Minimalt totalt syreindhold	4,00 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	20,00
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	150

5. **Vinfremstillingsmetoder**

a. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

Dyrkningspraksis

Beplantningstætheden på vinmarkerne er mindst 2 500 planter pr. hektar. Antallet af planter pr. hektar må ikke overstige 4 000.

Opbindingssystemet er med espalier for at muliggøre »tredimensionel cordonbeskæring«. En type beskæring, der er specifik for området, indebærer at placere sporerne på grenen i en vinkel i forhold til hovedstammen.

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Det maksimale udbytte er 70 liter rødvin pr. 100 kilo druer.

Til hvidvine afstilkes druerne, og alle eller en del, mindst 50 %, gennemgår en forgæringsperiode med skindkontakt. Derefter presses og klares druerne ved kold bundfældning. Vinfremstillingen finder efterfølgende sted ved meget lave temperaturer, ca. 15 °C.

Ved rødvine lægges alle druer, afstilkede og hele, i tanke og gennemgår en forgæring med kold udblødning i en periode på mellem 3 og 21 dage.

Alle vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Río Negro« skal lagres og aftappes, inden de markedsføres. Mindstekravene er som følger.

Rødvin: Lagring i mindst 11 måneder, hvoraf mindst fem måneder skal være på egetræsfade (fade eller tønder af forskellig størrelse), efterfulgt af lagring på flaske i yderligere mindst seks måneder.

Hvidvin af Gewürztraminer-druer: Lagring på bærmen i beholdere af rustfrit stål eller egetræ i mindst tre måneder og yderligere mindst én måned på flaske.

b. *Maksimale udbytter*

Hvide druesorter

9 000 kilogram druer pr. hektar

63,00 hektoliter pr. hektar

Røde druesorter

7 000 kilogram druer pr. hektar

49,00 hektoliter pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Det afgrænsede geografiske område ligger i kommunerne Cogolludo, San Andrés og Membrillera i provinsen Guadalajara. Det omfatter følgende parceller opført i det spanske geografiske informationssystem for parceller (SIGPAC), der blev offentliggjort på datoen for den kompetente myndigheds positive afgørelse. Det har et samlet areal på 472,80 sammenhængende hektar.

KOMMUNE	POLYGON	PARCEL	AREAL (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
SAMLET AREAL (ha)			472,8

7. **Primær(e) druesort(er)**

Cabernet sauvignon

Gewurztraminer

Merlot

Syrah

Tempranillo

Tinto fragoso

8. **Tilknytning til det geografiske område**

8.1. *Oplysninger om det geografiske område (naturlige og menneskelige faktorer)*

Naturlige produktionsfaktorer

Jord

Området »Río Negro« består af et stejlt stigende plateau, der ligger mellem 940 og 1 000 meters højde. Jordbunden er sur, har et lavt indhold af calcium og magnesium, et lavt indhold af organisk materiale og et relativt højt lerindhold. Indholdet af sporstoffer giver jordbunden en særlig karakter: lavt strontiumindhold og højt rubidium- og bariumindhold.

Traditionelt betragtes jorden at være en konsekvens af klimaet og levende væsener, der interagerer som aktive aktører, med klippetypen og landskabet som passive aktører. Det betyder, at det unikke ved »Río Negro« bedst kan beskrives ved områdets egne skove, der er kendetegnet ved fyrre-, enebær- og egeskove med krat, hvor der vokser en stor mangfoldighed af aromatiske planter.

»Río Negro« kan siges at være et landbrugsøkosystem, der er specielt egnet til vindyrkning og kendetegnet ved en række abiotiske og biotiske faktorer. De abiotiske faktorer omfatter højde, orientering og hældning. Området er afgrænset af et system af dybe kløfter, der adskiller det fysisk fra resten af territoriet. Disse abiotiske faktorer har også direkte indflydelse på mikroklimaet med grundlæggende konsekvenser såsom fravær af frost, nedbør, vind, afstrømning og erosion. De biotiske faktorer omfatter vinstokkene selv og de skovbrugsarter, der findes i umiddelbar nærhed af dem.

Klima

Klimaet har kontinentale og middelhavsprægede træk. Der er en betydelig døgnvariation på grund af den lavere lufttæthed og den reducerede drivhuseffekt på grund af højden. I modningsperioden overstiger temperaturforskellene mellem dag og nat ofte 20 °C.

Plateauet »Río Negro« er også kendetegnet ved de forhold, der giver vindyrkningsarealerne naturlig beskyttelse mod den kraftige frost, der rammer de omkringliggende områder. Den tungere kolde luft har tendens til at strømme ned gennem de kløfter, der danner plateauet, til de lavereliggende naboområder. Desuden kondenseres luftlagene, når de stiger hurtigt op til plateauet, hvilket skaber en kraftig vind. Det fungerer som en naturlig vindmølle, der forhindrer udstrålingsfrost og deraf følgende skader på druerne og deres kvalitet.

Menneskelige faktorer

Dette landbrugsøkosystem har været kendetegnet ved en række gamle dyrkningsmetoder, som gradvist er blevet ændret og tilpasset til de naturlige forhold i dette område. Området er forbeholdt dyrkning af vinmarker i modsætning til de tilstødende områder, der traditionelt var forbeholdt korndyrkning. Betydende faktorer omfatter: de kalkningsmidler, der gradvist har ændret jordens kemiske sammensætning i dette specifikke område, det lave indhold af organisk materiale sammenlignet med naboområderne samt bevarelse af stenene, fordi de gavner vinstokkene, selv om de dog er blevet fjernet fra agerjord, der anvendes til korndyrkning.

Vinsorten Tinto Fragoso er hjemmehørende i Cogolludo. Det er en traditionel sort, der ikke findes andre steder i verden, og »Río Negro« er i øjeblikket den eneste vin i handelen, der er fremstillet på denne drue. Eksistensen af en lokal sort er et ubestrideligt bevis på den betydning, som vindyrkningen har haft for befolkningen i dette område i umindelige tider. Den forklarer også behovet for at tilpasse dyrkningsmetoderne og de anvendte druesorter til de særlige klima- og jordbundsforhold, som er meget forskellige fra andre vindyrkningsarealer i det omkringliggende område.

8.2. *Oplysninger om vinens kvalitet eller egenskaber, som hovedsagelig eller udelukkende kan tilskrives det geografiske miljø*

Særlige egenskaber ved vinen, som er knyttet til det geografiske miljø:

— Vine med et højt naturligt syreindhold

— Usædvanlig høj koncentration af calciumioner

— Højt samlet indhold af anthocyaniner

— Vine, der ved smagning har en let syrlighed og en karakteristisk bitter eftersmag

— Rødvine med en kirsebærrød farve, selv efter lagring, og middel til høj farveintensitet

— Vine, der er naturligt egnede til lagring, og som har et højere indhold af methoxyphenol. Disse forbindelser giver vinene krydrede og røgede noter og er resultatet af en længere lagringsperiode.

— Det høje niveau af terpener giver stor aromatisk intensitet og typicitet med særlige blomsteragtige og tropiske noter.

8.3. *Sammenhængen mellem det geografiske områdes kendetegn og vinens kvalitet*

De vine, der fremstilles i »Río Negro«-området, har deres karakteristika på grund af de ekstraordinære naturlige forhold i denne bjergrige enklave samt den menneskelige interaktion. I århundreder har mennesker været nødt til at vælge sorter og tilpasse dyrkningsmetoder og vinfremstillingsformer til disse forhold, som er unikke med hensyn til både jordbund og klima.

Den lave pH-værdi og det høje syreindhold i jordene i dette område bidrager til at øge vinenes naturlige syrlighed. De giver et strejf af bitterhed, der skaber typicitet og giver vinene en længere eftersmag.

Det høje calciumindhold i vinene skyldes det komplekse samspil mellem grundstofferne i jorden. Det vigtigste i dette samspil er muligheden for substitution mellem strontium og calcium sammen med den særlige sammensætning af »Río Negro«-jordbunden. Disse jorde er kendetegnet ved usædvanligt lave calciumniveauer og kræver derfor regelmæssig tilførsel af kalkningsmidler, som delvist opvejer jordens sure karakter. Jordbunden har endnu lavere niveauer af strontium, hvilket gør det muligt for planterne at absorbere calcium lettere på grund af manglende konkurrence.

Klimaet, der skyldes den markante højde, har en betydelig indvirkning på kendetegnene ved »Río Negro«-vine. Mildere dagtemperaturer giver en langsommere og mere afbalanceret modning. Dette bidrager til at bevare syrligheden ved at reducere ophobningen af sukker, så skindene kan modnes fuldt ud, og der derfor kan dannes en større mængde nyttige forbindelser. Disse forbindelser omfatter et særligt højt indhold af anthocyaniner, navnlig dem, der ikke mister deres farve, og som giver vinen en rødere farve på grund af deres langsomme nedbrydning, og også en tannin, der let polymeriserer og er naturligt sød på grund af sin lange modning, der giver volumen og struktur. Den større nedbørsmængde og navnlig de storme, der forekommer fra midten af august, er også med til at give betydeligt friskere og mildere dagtemperaturer i modningsperioden. Desuden mindsker nedbøren evapotranspirationen fra vinstokkene, hvilket gør det muligt at bevare en større syrlighed, som giver vinen balance og lang levetid.

Solstrålingen er meget mere intens end i de omkringliggende områder. Det får druerne til at udvikle tykkere skind som en beskyttelsesforanstaltning, hvilket giver større aromatisk intensitet og bidrager til den høje koncentration af polyfenoler og anthocyaniner.

»Río Negro«-vine er naturligt egnede til lagring, hvilket fra begyndelsen har påvirket den særlige produktionsmetode. Denne er kendetegnet ved lange lagringsperioder, som sikrer et højere indhold af methoxyphenol i vinene. Disse forbindelser giver vinene krydrede og røgede noter og er resultatet af en længere lagringsperiode.

De mange skove, der omgiver »Río Negro«-vindyrkningsarealerne, bidrager også til at hæve niveauet af terpener i vinene og dermed deres aromatiske intensitet og typicitet. Dette skyldes, at monoterpenerne er metabolitter af æteriske olier fra utallige arter af aromatiske planter og skovplanter. Disse forbindelser trænger ned i jorden gennem nedbrydning af døde blade, eller de udskilles fra rødder eller udsendes som flygtige stoffer fra de dele af planterne, der befinder sig over jorden.

8.4. *Begrundelse for betingelserne for en enkelt ansøger*

Det afgrænsede geografiske område har nogle kendetegn, der adskiller sig betydeligt fra kendetegnene i naboområderne, hvilket fremgår af en undersøgelse, som den højere tekniske skole for agronomer ved universitetet i Castilla-La Mancha har foretaget af den territoriale enhed, der udgør en potentiel oprindelsesbetegnelse, nemlig »Río Negro«.

Denne undersøgelse viser, at jordbunden på det plateau, hvor Río Negro er beliggende, adskiller sig fra jordbunden i de tilstødende områder på grund af dens surhedsgrad, lave calciumindhold, relativt høje lerindhold og karakteren af dens særlige indhold af sporstoffer: lavt strontiumindhold og højt rubidium- og bariumindhold. Der er tale om stærkt udviklede jordtyper, ofte med et overfladedække af grus og lerophobning i de underjordiske jordlag samt mætning og aflejringer af jern og mangan. Udskillelsen af jernoxider i de underjordiske jordlag giver jorden en karakteristisk blanding af farver. Faktisk er udviklingen af disse jordtyper undertiden formet og påvirket af pseudo-gleysationsprocesser på grund af midlertidig mætning. Dette kan ses i jordmaterialernes farve, tilstedeværelsen af lermineraler og ophobning af oxider.

Selv om det afgrænsede geografiske område ligger inden for grænserne af den beskyttede geografiske betegnelse »Castilla«, har dets vine væsentligt forskellige egenskaber.

PARAMETER:

BGB CASTILLA / BOB RÍO NEGRO

Minimalt virkeligt alkoholindhold:

Hvidvine 9 %/12 %

Rødvine 10 %/13 %

Minimalt totalt syreindhold, hvidvine:

4 g/l 4,5 g/l

Maksimal pH-værdi:

-------/4

Minimalt totalt indhold af calcium:

-------/25 mg/l.

Minimalt totalt indhold af anthocyaniner i rødvine:

------/250 mg/l.

Maksimale udbytter pr. hektar:

≤ 16 000 kg/ha	≤ 9 000 kg/ha (hvidvine)
	≤ 7 000 kg/ha (rødvine)
≤ 112 hl/ha	≤ 63 hl/ha (hvidvine)
	≤ 49 hl/ha (rødvine)

Ansøgningen om den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Río Negro« indgives af en enkelt ansøger, da betingelserne for undtagelsen i artikel 95 i forordning (EU) nr. 1308/2013 er opfyldt.

Den pågældende person er den eneste producent i det afgrænsede geografiske område. Der er kun én vindyrker (som også er vinproducent) i det afgrænsede område beskrevet i punkt 4. Der er ingen andre vindyrkere eller vinproducenter, så der er ingen mulighed for, at andre kan deltage i projektet på nuværende tidspunkt. I fremtiden kan andre producenter anvende den registrerede betegnelse, hvis de etablerer sig i det afgrænsede geografiske område, forudsat at de opfylder betingelserne fastsat i produktspecifikationen.

9. **Andre vigtige betingelser**

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type yderligere betingelse:

Emballering i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Vinene aftappes på de vingårde, der er beliggende i produktionsområdet, eftersom vinene gennemgår en sekundær lagringsfase på flaske. I denne periode finder en reduktionsproces sted, som øger vinenes kvalitet og afrunder smagen. De er klar til brug, når de har opnået de organoleptiske egenskaber, der er fastsat i produktspecifikationerne for hver vintype.

Link til produktspecifikationen

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/PLIEGO_DOP_RIO_NEGRO_20230530_mp.pdf