C/2024/7000

21.11.2024

Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra v zmysle článku 97 ods. 4 prvého pododseku nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013 v sektore vinohradníctva a vinárstva

(C/2024/7000)

Orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, môžu do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Río Negro“

PDO-ES-03003

Dátum žiadosti: 3.10.2023

1. Názov na zápis do registra

Río Negro

2. Druh zemepisného označenia

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov

1. Víno

4. Opis vína (vín)

Biele vína

Slamovo žlté, časom získavajú zlaté odtiene. Priezračné a brilantné. Intenzívne aromatické, prevládajú primárne arómy s citrusovými, kvetinovými a ovocnými terpénmi a výraznou prítomnosťou tropických a jablkových aróm. Vyvážené v ústach, s miernou kyslosťou a charakteristickým horkým koncom.

* Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) nesmie prekročiť zákonné limity stanovené v príslušných právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	12,00
Minimálna celková kyslosť	4,50 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	14,00
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	180

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa menia nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Červené vína

Charakteristická čerešňovo-červená farba. Číre, farba strednej až vysokej intenzity. Intenzívne aromatické, primárne arómy, v ktorých prevažuje čerstvé červené ovocie (jahody, maliny, ríbezle atď.) spolu s kvetinovými, korenistými, balzamikovými, dymovými a minerálnymi tónmi. Vyvážené v ústach, s miernou kyslosťou a charakteristickým horkým koncom.

* Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) nesmie prekročiť zákonné limity stanovené v príslušných právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	13,00
Minimálna celková kyslosť	4,00 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	20,00
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	150

5. **Vinárske výrobné postupy**

a) *Základné enologické postupy*

Pestovateľský postup

Minimálna hustota výsadby je 2 500 rastlín na hektár. Počet rastlín na hektár nesmie presiahnuť 4 000.

Systém vedenia viniča využíva vyväzovanie, ktoré umožňuje „trojrozmerné kordónové“ prerezávanie. Ide o druh prerezávania špecifický pre danú oblasť, ktorý spočíva v umiestnení čapíkov na kordóne pod uhlom k hlavnému ramenu.

Osobitný enologický postup

Maximálny výnos je 70 litrov červeného vína na 100 kilogramov hrozna.

Pri bielych vínach sa hrozno zbaví jadier a celé alebo jeho časť, najmenej 50 %, sa predkvasí v kontakte so šupkou. Potom sa lisuje a čistí studeným statickým odkalovaním. Vinifikácia následne prebieha pri veľmi nízkych teplotách, približne 15 °C.

Pri červených vínach sa všetko hrozno, odstopkované a celé, umiestni do nádrží a podrobí sa predfermentačnej studenej macerácii v trvaní od 3 do 21 dní.

Všetky vína, na ktoré sa vzťahuje CHOP „Río Negro“, musia pred uvedením na trh vyzrieť a musia sa naplniť do fliaš. Minimálne požiadavky sú:

Červené víno: minimálne 11 mesiacov vyzrievania, z toho najmenej 5 mesiacov v dubových nádobách (sudoch rôznych veľkostí), po ktorom nasleduje vyzrievanie vo fľaši počas najmenej ďalších 6 mesiacov.

Biele víno z hrozna Gewürztraminer: vyzrievanie na kaloch v nerezových alebo dubových nádobách minimálne 3 mesiace a minimálne ďalší 1 mesiac vo fľaši.

b) *Maximálne výnosy*

Biele odrody

9 000 kilogramov hrozna na hektár

63,00 hektolitrov na hektár

Modré odrody

7 000 kilogramov hrozna na hektár

49,00 hektolitrov na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Vymedzená zemepisná oblasť patrí do obcí Cogolludo, San Andrés a Membrillera v provincii Guadalajara. Zahŕňa nasledujúce parcely zo španielskeho geografického informačného systému pozemkov (SIGPAC), uverejnené v deň kladného rozhodnutia príslušného orgánu. Má celkovú rozlohu 472,80 priľahlých hektárov.

OBEC	POLYGÓN	PARCELA	PLOCHA (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
CELKOM (ha)			472,8

7. **Hlavné muštové odrody**

Cabernet sauvignon

Gewürztraminer

Merlot

Syrah

Tempranillo

Tinto fragoso

8. **Opis súvislostí**

8.1. *Podrobné informácie týkajúce sa zemepisnej oblasti (prírodné a ľudské faktory)*

Prírodné faktory

Pôdy

Oblasť „Río Negro“ tvorí strmo sa dvíhajúca náhorná plošina v nadmorskej výške 940 až 1 000 m n. m. Pôdy sú kyslé, s nízkym obsahom vápnika a horčíka, s nízkym obsahom organických látok a s pomerne vysokým obsahom ílu. Obsah stopových prvkov dáva pôde osobitý charakter: nízky obsah stroncia a vysoký obsah rubídia a bária.

Tradičné chápanie pôdy umožňuje vnímať ju ako dôsledok vzájomného pôsobenia klímy a živých bytostí ako aktívnych činiteľov, pričom druh horniny a krajina sú pasívnymi činiteľmi. To znamená, že jedinečnosť oblasti „Río Negro“ najlepšie vystihujú jej lesy, ktoré charakterizuje lesný porast s borovicami, borievkami a druhmi dubov, s krovinami, v ktorých hojne rastú rôzne odrody aromatických rastlín.

O oblasti „Río Negro“ možno povedať, že ide o agroekosystém špeciálne prispôsobený na pestovanie viniča, ktorý sa vyznačuje viacerými abiotickými a biotickými faktormi. Medzi abiotické faktory patrí nadmorská výška, orientácia a sklon. Oblasť je vymedzená systémom hlbokých roklín, ktoré ju fyzicky oddeľujú od zvyšku územia. Tieto abiotické faktory majú tiež priamy vplyv na mikroklímu so zásadnými dôsledkami, ako je absencia mrazu, zrážky, vietor, odtok a erózia. K biotickým faktorom patria samotné viniče a lesné druhy, ktoré sa vyskytujú v ich tesnej blízkosti.

Podnebie

Podnebie má kontinentálne a stredomorské črty. V dôsledku nižšej hustoty vzduchu a zníženého skleníkového efektu z dôvodu nadmorskej výšky existuje výrazný denný teplotný výkyv. Počas dozrievania sú teplotné rozdiely medzi dňom a nocou často vyššie ako 20 °C.

Náhorná plošina „Río Negro“ sa vyznačuje aj podmienkami, ktoré poskytujú vinohradom prirodzenú ochranu pred silnými mrazmi, ktoré postihujú okolité oblasti. Ťažší studený vzduch má tendenciu skĺzavať po roklinách tvoriacich náhornú plošinu do nižších susedných oblastí. Okrem toho sa pri rýchlom stúpaní na náhornú plošinu kondenzujú vrstvy vzduchu, čím vzniká silný vietor. Funguje to ako prirodzený veterný mlyn, ktorý zabraňuje radiačným mrazom, a tým aj poškodeniu hrozna a jeho kvality.

Ľudské faktory

Tento agroekosystém prešiel radom starých pestovateľských postupov, ktoré postupne menili a prispôsobovali prírodné podmienky tejto oblasti. Je to oblasť, v ktorej sa venuje pestovaniu viniča, na rozdiel od susedných oblastí, v ktorých sa tradične venovalo pestovaniu obilnín. Medzi významné faktory patria: vápenaté materiály, ktoré postupne zmenili chemické zloženie pôdy v tejto konkrétnej oblasti; nízky obsah organickej hmoty v porovnaní so susednými oblasťami a zachovanie kameňov, pretože prospievajú viniču, kým z ornej pôdy určenej na pestovanie obilnín boli odstránené.

Odroda viniča Tinto Fragoso pochádza z oblasti Cogolludo. Ide o tradičnú odrodu, ktorá sa nevyskytuje nikde inde na svete, a „Río Negro“ je v súčasnosti jediným vínom vyrobeným z tohto druhu hrozna, ktoré je možné kúpiť. Existencia miestnej odrody je nezvratným dôkazom významu vinohradníctva pre obyvateľov tejto oblasti od nepamäti. Vysvetľuje tiež potrebu prispôsobiť pestovateľské postupy a používané muštové odrody osobitným klimatickým a pôdnym podmienkam, ktoré sa výrazne líšia od ostatných vinohradov v okolitej oblasti.

8.2. *Informácie o kvalite alebo vlastnostiach vína spojených prevažne alebo výlučne so zemepisným prostredím*

Osobitné vlastnosti súvisiace so zemepisným prostredím:

— Vína s vysokou prirodzenou kyslosťou.

— Neobvykle vysoká koncentrácia vápenatých iónov.

— Vysoký obsah celkových antokyánov.

— Vína, ktoré majú pri ochutnávke miernu kyslosť a charakteristický horký koniec.

— Červené vína s čerešňovo-červenou farbou aj po vyzrievaní a so strednou až vysokou intenzitou farby.

— Vína prirodzene vhodné na vyzrievanie, vyšší obsah metoxyfenolu. Tieto zlúčeniny dodávajú vínam korenisté a dymové tóny a sú výsledkom dlhšieho vyzrievania.

— Vysoká úroveň terpénov prináša veľkú intenzitu a typickosť aróm so zvláštnymi kvetinovými a tropickými tónmi.

8.3. *Súvislosť medzi vlastnosťami zemepisnej oblasti a kvalitou vína*

Vína z oblasti „Río Negro“ vďačia za svoje charakteristické vlastnosti výnimočným prírodným podmienkam tejto horskej enklávy, ako aj ľudskej interakcii. Ľudia museli po stáročia vyberať odrody, prispôsobovať pestovateľské postupy a spôsoby výroby vína týmto podmienkam, ktoré sú jedinečné, pokiaľ ide o pôdu aj podnebie.

Nízke pH a vysoká kyslosť pôdy v tejto oblasti prispievajú k zvýšeniu prirodzenej kyslosti vín. Dodávajú vínu horkastý nádych, čím vytvárajú typickosť a dodávajú mu dlhšiu chuť.

Vysoký obsah vápnika vo vínach je výsledkom komplexného vzájomného pôsobenia medzi prvkami v pôde. Najdôležitejšou z tohto vzájomného pôsobenia je možnosť nahrádzania stroncia vápnikom spolu s osobitným zložením pôdy v oblasti „Río Negro“. Tieto pôdy sa vyznačujú neobvykle nízkym obsahom vápnika, a preto je potrebné pravidelné používanie prípravkov na vápnenie, čo čiastočne vyrovnáva ich kyslý charakter. Pôdy majú ešte nižší obsah stroncia, čo umožňuje rastlinám ľahšie prijímať vápnik, pretože im nekonkuruje.

Podnebie tvorené výraznou nadmorskou výškou má výrazný vplyv na vlastnosti vín „Río Negro“. Miernejšia denná teplota znamená pomalšie a vyrovnanejšie dozrievanie. To pomáha zachovať kyslosť tým, že sa spomaľuje hromadenie cukru, čo umožňuje plné dozretie šupiek a následne tvorbu väčšieho množstva užitočných látok. Medzi takéto zlúčeniny patrí najmä vysoký obsah antokyánov, najmä tých, ktoré nestrácajú farbu a ktoré vďaka pomalému rozkladu dodávajú vínu červenšiu farbu; a tiež trieslovina, ktorá ľahko polymerizuje a je vďaka dlhému dozrievaniu prirodzene sladká, čo vínu dodáva objem a štruktúru. Vyššie množstvo zrážok, najmä búrky, ktoré sa vyskytujú od polovice augusta, tiež prispievajú k tomu, že denné teploty sú v období dozrievania výrazne sviežejšie a miernejšie. Okrem toho zrážky zmierňujú evapotranspiráciu z viniča, čo mu umožňuje zachovať si vyššiu kyslosť, ktorá dodáva vínu rovnováhu a dlhú životnosť.

Slnečné žiarenie je oveľa intenzívnejšie ako v susedných oblastiach. To spôsobuje, že hrozno má hrubšiu šupku, ktorá má ochrannú funkciu, vďaka čomu sa dosiahne intenzívnejšia aróma a vysoká koncentrácia polyfenolov a antokyánov.

Vína „Río Negro“ sú prirodzene vhodné na vyzrievanie, čo od začiatku ovplyvnilo osobitný spôsob výroby. Ten sa vyznačuje dlhým vyzrievaním, ktoré dodáva vínam vyšší obsah metoxyfenolu. Tieto zlúčeniny dodávajú vínam korenisté a dymové tóny a sú výsledkom dlhšieho vyzrievania.

Hojné lesy, ktoré obklopujú vinohrady v oblasti „Río Negro“, tiež prispievajú k zvýšeniu obsahu terpénov vo vínach, a tým aj k ich intenzite a typickosti aróm. Monoterpény sú totiž metabolity éterických olejov nespočetných druhov aromatických a lesných rastlín. Tieto zlúčeniny sa dostávajú do pôdy rozkladom odumretých listov, vylučujú sa z koreňov alebo vystupujú ako prchavé látky z nadzemných častí rastlín.

8.4. *Odôvodnenie podmienok jedného žiadateľa*

Vymedzená zemepisná oblasť má vlastnosti, ktoré sa značne líšia od vlastností susedných oblastí, ako to ukazuje štúdia Vyššej odbornej školy poľnohospodárskych inžinierov Univerzity Kastílie-La Mancha o územnej jednotke, ktorá bude tvoriť potenciálne označenie pôvodu: „Río Negro“.

Z tejto štúdie vyplýva, že pôdy náhornej plošiny, na ktorej sa nachádza oblasť Río Negro, sa líšia od pôd v susedných oblastiach svojou kyslosťou, nízkym obsahom vápnika, relatívne vysokým obsahom ílu a osobitným obsahom stopových prvkov: nízky obsah stroncia a vysoký obsah rubídia a bária. Ide o vysoko vyvinuté pôdy, často s povrchovou vrstvou štrku a nahromadeným ílom v podpovrchových pôdnych horizontoch, ako aj s nasýtením a segregáciou železa a mangánu. Segregácia oxidov železa v podpovrchových horizontoch dodáva pôde charakteristickú škálu farieb. Vývoj týchto pôd je niekedy formovaný a ovplyvňovaný procesmi vytvárania pseudoglejov v dôsledku dočasného nasýtenia. To sa prejavuje farbou pôdnych materiálov, prítomnosťou ílových minerálov a hromadením oxidov.

Hoci sa vymedzená oblasť nachádza v rámci hraníc CHZO „Castilla“, jej vína majú podstatne odlišné vlastnosti.

PARAMETER:

CHZO CASTILLA / CHOP RÍO NEGRO

Minimálny skutočný obsah alkoholu:

Biele vína 9 % / 12 %

Červené vína 10 % / 13 %

Minimálna celková kyslosť, biele vína:

4 g/l < 4,5 g/l

Maximálne pH:

------- / 4

Minimálny obsah vápnika:

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

Minimálny celkový obsah antokyánov v červených vínach:

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

Maximálne hektárové výnosy:

≤ 16 000 kg/ha	≤ 9 000 kg/ha (biele vína)
	≤ 7 000 kg/ha (červené vína)
≤ 112 hl/ha	≤ 63 hl/ha (biele vína)
	≤ 49 hl/ha (červené vína)

Žiadosť o CHOP „Río Negro“ podáva jediný žiadateľ, keďže sú splnené podmienky týkajúce sa odchýlky stanovené v článku 95 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013.

Príslušná osoba je jediným výrobcom vo vymedzenej zemepisnej oblasti. Vo vymedzenej oblasti opísanej v časti 4 je len jeden vinohradník (ktorý je zároveň aj vinárom). Nie sú v nej žiadni ďalší vinohradníci ani vinári a z tohto dôvodu zatiaľ nie je možné, aby sa do projektu zapojili ďalší účastníci. V budúcnosti však zaregistrovaný názov môžu používať ďalší výrobcovia, ak sa usadia vo vymedzenej zemepisnej oblasti a budú spĺňať podmienky stanovené v špecifikácii výrobku.

9. **Ďalšie základné podmienky**

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

balenie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Vína sa budú fľašovať vo vinárskych podnikoch nachádzajúcich sa vo výrobnej oblasti, pretože vína prechádzajú druhou fázou vyzrievania vo fľašiach. V tejto fáze prebieha redukčné spracovanie, ktorým sa zlepšuje kvalita vín a zaobľuje ich chuť. Na konzumáciu sú vhodné, keď dosiahnu organoleptické vlastnosti stanovené v špecifikáciách každého druhu vína.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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