

DECYZJA WYKONAWCZA KOMISJI**z dnia 22 lutego 2019 r.****w sprawie publikacji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* wniosku o zmianę w specyfikacji nazwy produktu sektora wina, o której mowa w art. 105 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013****[Dehesa del Carrizal (ChNP)]**

(2019/C 74/03)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007 ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 97 ust. 3,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Hiszpania złożyła wniosek o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji nazwy „Dehesa del Carrizal” zgodnie z art. 105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.
- (2) Komisja rozpatrzyła wniosek i stwierdziła, że spełniono warunki określone w art. 93–96, w art. 97 ust. 1 oraz w art. 100, 101 i 102 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.
- (3) Aby umożliwić składanie oświadczeń o sprzeciwie zgodnie z art. 98 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, należy opublikować w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* wniosek o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji nazwy „Dehesa del Carrizal”,

STANOWI, CO NASTĘPUJE:

Artykuł

Wniosek o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji nazwy „Dehesa del Carrizal” (ChNP), zgodnie z art. 105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, znajduje się w załączniku do niniejszej decyzji.

Zgodnie z art. 98 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 prawo do zgłoszenia sprzeciwu wobec zmiany w specyfikacji produktu, o której mowa w akapicie pierwszym niniejszego artykułu, przysługuje w ciągu dwóch miesięcy od daty opublikowania niniejszej decyzji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Sporządzono w Brukseli dnia 22 lutego 2019 r.

W imieniu Komisji

Phil HOGAN

Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

ZAŁĄCZNIK

„DEHESA DEL CARRIZAL”

PDO-ES-A0054-AM02

Data złożenia wniosku: 27.6.2014

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU

1. **Przepisy mające zastosowanie do zmiany**

Art. 105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 – Zmiana inna niż nieznaczna

2. **Opis i powody wprowadzenia zmiany**2.1. *Usunięcie maksymalnej rzeczywistej zawartości alkoholu*

Usunięto maksymalną zawartość alkoholu w winie, tj. 15 % obj., ponieważ obecny poziom ogranicza możliwości produkcji win z dojrzalszych roczników i nie pozwala na wykorzystanie potencjału dostępnych odmian i gleby.

W pkt 2.1, ANALITYCZNE CECHY CHARAKTERYSTYCZNE WIN, w specyfikacji produktu fragment „Rzeczywista zawartość alkoholu (% obj.) $12 \leq \% \text{ obj.} \leq 15$ ” otrzymuje brzmienie „ $\geq 12\%$ ”. Nie wprowadzono zmian w jednolitym dokumencie.

2.2. *Uwzględnienie nowej odmiany*

Odmianę „Petit Verdot” wprowadzono ze względu na jej zdolność dostosowania się do właściwości obszaru produkcji oraz ponieważ cechy charakterystyczne tej winorośli umożliwiają uzyskanie jakości i cech charakterystycznych niepowtarzalnych win Dehesa del Carrizal. Oznacza to, że można produkować wina należące do tej odmiany, które wytwarza się z jednej odmiany winorośli, oraz że odmianę „Petit Verdot” można włączyć do win kupażowanych z wykorzystaniem różnych odmian.

W pkt 2.2 specyfikacji produktu dotyczącym cech charakterystycznych ustalanych za pomocą badania organoleptycznego dodano pkt 2.2.3 dotyczący Tinto Petit Verdot i organoleptycznych cech charakterystycznych win produkowanych z tej odmiany, a w pkt 2.2.4 i 2.2.5 włączono odmianę „Petit Verdot” do kupaży tych win. Uwzględniono je również w pkt 3.1, w którym mowa o winach wytwarzanych z jednej odmiany winorośli.

Odmianę „Petit Verdot” uwzględniono również w pkt 6 „Odmiany winorośli”.

Uwzględniono ją również jako odmianę drugorzędą. Nie ma to zatem wpływu na jednolity dokument.

2.3. *Uwzględnienie odmiany Tempranillo we wszystkich kupażach*

Odmianę „Tempranillo” włączono do wszystkich możliwych kupaży zatwierdzonych odmian, aby zwiększyć zakres możliwości w kupażowaniu, wykorzystując cechy szczególne poszczególnych odmian, nie zmieniając analitycznych i organoleptycznych cech charakterystycznych określonych w specyfikacji dla tych win.

W pkt 2.2 specyfikacji produktu dotyczącym cech charakterystycznych ustalanych za pomocą badania organoleptycznego w pkt 2.2.4 uwzględniono odmianę Tempranillo. Nie wprowadzono zmian w jednolitym dokumencie.

2.4. *Minimalny czas dojrzewania*

Usunięto maksymalny czas dojrzewania, ponieważ dokonano zmian w pojemnościach beczek, a maksymalne okresy dojrzewania trzeba wydłużyć. Ograniczenie nakłada się zatem wyłącznie na minimalny czas dojrzewania, ponieważ wino sprawdza się za pomocą degustacji.

W specyfikacji produktu wprowadzono zmiany w następujących punktach: 2.2.4, 2.2.5, 3.1 i 3.2. Nie wprowadzono zmian w jednolitym dokumencie.

2.5. *Zwiększenie temperatury fermentacji alkoholowej*

Usunięto zakres temperatury dotyczący fermentacji alkoholowej i określono temperaturę maksymalną. Umożliwia to rozpoczęcie fermentacji alkoholowej w niższej temperaturze, co oznacza, że rozpoczyna się ona wolniej, dzięki czemu zostaje zachowany pierwotny aromat win.

W pkt 3.1 specyfikacji produktu fragment odnoszący się do fermentacji alkoholowej w temperaturach „między 22 °C a 30 °C” otrzymuje brzmienie „do 35 °C”.

Wprowadzono zmiany w pkt 2.5.1 jednolitego dokumentu, „Szczególne praktyki enologiczne”.

2.6. Minimalny czas maceracji

Usunięto zakres dni przeznaczonych na macerację i określono minimalną liczbę dni, w trakcie których określone partie mają uzyskać większą liczbę aromatów pierwotnych, a produkt końcowy – złożone właściwości organoleptyczne.

W pkt 3.1 specyfikacji produktu fragment brzmiący „między 10 i 30” dni maceracji w zbiornikach otrzymuje brzmienie „przez co najmniej siedem” dni.

Wprowadzono zmiany w pkt 2.5.1 jednolitego dokumentu „Szczególne praktyki enologiczne”.

2.7. Zwiększenie wydajności wyciskania

Wnioskuje się o zwiększenie wydajności wyciskania w odniesieniu do wszystkich win z 60–70 litrów na 100 kg zbiorów do 75 litrów na 100 kg zbiorów, ponieważ wcześniej uwzględniano jedynie zbiory prowadzone ręcznie, a w przypadku zbiorów prowadzonych mechanicznie wydajność rośnie o 4–6 % – w takim przypadku do wytwórni wina przesyła się tylko winogrona bez szypulek.

W pkt 3.1 specyfikacji produktu fragment brzmiący „60–70 litrów na 100 kg zbiorów” otrzymuje brzmienie „75 litrów na 100 kg zbiorów”.

Wprowadzono zmiany w pkt 2.5.1 jednolitego dokumentu, „Szczególne praktyki enologiczne”.

2.8. Zwiększenie temperatury fermentacji jabłkowo-mlekowej

Usunięto zakres temperatury dotyczący fermentacji jabłkowo-mlekowej i określono temperaturę maksymalną. Umożliwia to rozpoczęcie fermentacji jabłkowo-mlekowej w niższej temperaturze, co oznacza, że rozpoczyna się ona wolniej, dzięki czemu produkt końcowy uzyskuje bardziej złożone właściwości organoleptyczne.

W pkt 3.1 specyfikacji produktu fragment odnoszący się do fermentacji jabłkowo-mlekowej w temperaturach „między 20 °C i 22 °C” otrzymuje brzmienie „do 25 °C”.

Wprowadzono zmiany w pkt 2.5.1 jednolitego dokumentu „Szczególne praktyki enologiczne”.

2.9. Minimalny okres fermentacji jabłkowo-mlekowej

Usunięto zakres dni przeznaczonych na fermentację jabłkowo-mlekową i określono minimalną liczbę dni, ponieważ niektóre partie wykazują na początku fermentacji jabłkowo-mlekowej niższy poziom kwasu jabłkowego, co pozwala zakończyć proces wcześniej.

W pkt 3.1 specyfikacji produktu fragment stanowiący, że w zbiornikach zachodzi fermentacja „trwająca od 10 do 30 dni” otrzymuje brzmienie „trwająca co najmniej siedem dni”.

Wprowadzono zmiany w pkt 2.5.1 jednolitego dokumentu, „Szczególne praktyki enologiczne”.

2.10. Pojemność beczek i kadzi

Usunięto pojemność beczek dębowych i kadzi drewnianych wyrażaną w litrach, ponieważ wykorzystanie beczek i kadzi o różnych pojemnościach umożliwia dostosowanie okresów dojrzewania poszczególnych odmian winogron, w zależności od ich cech charakterystycznych.

W pkt 3.1 specyfikacji produktu fragment „Dojrzewanie w beczkach dębowych o pojemności 225–300 litrów, które mają nie więcej niż pięć lat, przez okres 12–24 miesięcy i w drewnianych kadziach o pojemności 4 000 litrów, z kontrolą czasu dojrzewania za pomocą degustacji” otrzymuje brzmienie „Dojrzewanie przez co najmniej 12 miesięcy we francuskich lub amerykańskich, lub europejskich beczkach dębowych lub kadziach drewnianych, z kontrolą czasu dojrzewania za pomocą degustacji”.

W pkt 3.2 specyfikacji produktu fragment w brzmieniu „Dojrzewanie trwa łącznie od 12 do 24 miesięcy i odbywa się we francuskich beczkach dębowych o pojemności 225–300 litrów oraz w kadziach drewnianych o pojemności 4 000 litrów. Przez kilka pierwszych miesięcy wykorzystuje się beczki nie starsze niż 2–3 lata, a następnie wykorzystuje się beczki nowe lub roczne. Czas dojrzewania kontroluje się za pomocą degustacji.” otrzymuje brzmienie „Produkują się dwa rodzaje wina w zależności od całkowitego czasu dojrzewania, który może wynosić od co najmniej 3 miesięcy w przypadku wina opisanego w pkt 2.2.4 niniejszej specyfikacji do co najmniej 12 miesięcy w przypadku wina opisanego w pkt 2.2.5 niniejszej specyfikacji. Dojrzewanie we francuskich lub amerykańskich, lub europejskich beczkach dębowych bądź kadziach drewnianych, z kontrolą czasu dojrzewania za pomocą degustacji”.

Wprowadzono zmiany w pkt 2.5.1 jednolitego dokumentu, „Szczególne praktyki enologiczne”.

2.11. *Zmiany w produkcji białego wina Chardonnay*

Ograniczono maksymalną temperaturę zimnej maceracji, aby uzyskać większą złożoność aromatów, co pozwoli lepiej wyrazić aromaty pierwotne. Usunięto maksymalny odsetek moszczu fermentowanego nad osadem i wymóg czasu przechowywania w beczkach, aby umożliwić fermentację w dębowych beczkach większych ilości moszczu przez dłuższy czas w celu uzyskania większej liczby aromatów trzeciorzędnych. Wydłużono również długość procesu fermentacji, aby uzyskać silniejsze aromaty drugorzędne. W wyniku tego procesu powstaje wino o większej złożoności, które wymaga minimalnej filtracji lub nie wymaga jej wcale.

Zmieniono pkt 3.3 specyfikacji produktu oraz pkt 2.5.1 jednolitego dokumentu.

2.12. *Rozszerzenie obszaru geograficznego*

Wnioskuje się o powiększenie obszaru o 5,03 ha, ponieważ ten dodatkowy obszar graniczy z działkami, które uwzględniono już w specyfikacji produktu. Ponieważ działki te sąsiadują z działkami obecnie uwzględnionymi w obszarze geograficznym ChNP i oddziela je tylko droga, spełniają one te same warunki klimatyczne, rzeźby terenu i glebowe. Pierwotnie ich nie uwzględniono, ponieważ nie rosła na nich winorośl.

W pkt 4 specyfikacji produktu pt. „Wyznaczenie obszaru geograficznego” dodano sformułowanie „oraz działki 860a, 860b i 860c położone w wieloboku 23”, a obszar zwiększono do „26,2764 hektarów”.

Wprowadzono zmiany w pkt 2.6 jednolitego dokumentu pt. „Określony obszar geograficzny”.

2.13. *Uwzględnienie nowego maksymalnego poziomu zbiorów*

Uwzględniono maksymalny zbiór w odniesieniu do nowej odmiany „Petit Verdot”, ponieważ w momencie dodania nowej odmiany należy również uwzględnić maksymalny zbiór w odniesieniu do tej nowej odmiany.

W pkt 5 specyfikacji produktu „Maksymalny zbiór” dodano co następuje: „– Petit Verdot: 84 hl/ha i 12 000 kg/ha.”

Wprowadzono zmiany w pkt 2.5.2 jednolitego dokumentu, „Maksymalny zbiór”.

2.14. *Aktualizacja wykazu zatwierdzonych jednostek certyfikujących zajmujących się specyfikacją produktu „Dehesa del Carrizal”*

Podaje się nazwę i adres obecnej zatwierdzonej jednostki certyfikującej.

W pkt 9.1 specyfikacji produktu „Jednostka certyfikująca” dodano następującą jednostkę certyfikującą:

LIEC AGROALIMENTARIA, S.L.
Pol. Industrial Calle XV, Parcela R-113
13200 Manzanares (Ciudad Real)
ESPAÑA

Dodano również nowy link, który odsyła do wykazu jednostek certyfikujących, którym powierzono weryfikację specyfikacji produktu przedmiotowego ChNP.

Nie wprowadzono zmian w jednolitym dokumencie.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa przeznaczona do rejestracji**
Dehesa del Carrizal
2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**
ChNP – chroniona nazwa pochodzenia
3. **Kategorie produktów sektora wina**
 1. Wino

4. Opis wina lub win

WINO

Wino czerwone i białe

Czerwone wina wytwarzane z jednej odmiany winorośli i kupażowane o barwie – w zależności od dawnego wina – wiśni „Łutówka”, czereśni lub wiśni pospolitej i średniej do średnio-wysokiej intensywności barwy. Owocowe aromaty z górką nutą. Smak słodzonych, gotowanych owoców, posmak jest bogaty i długo pozostaje w ustach.

Wino białe posiada zielonkawą, słomianożółtą barwę o nieznacznie jasnej intensywności. Aromat egzotycznych owoców i miąższu owoców pestkowych. Masło, śmietanka, drożdże. Wytrawny, soczysty, prawie oleisty. Taniny ze świeżego drewna. Owoce tropikalne, osad winny i grzanki. Posmak silny i świeży.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12
Minimalna kwasowość ogólna	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	16,7
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	120

Jeśli nie określono szczególnych przedziałów, należy przestrzegać obowiązujących przepisów ogólnych.

5. Praktyki winiarskie

a) Podstawowe praktyki enologiczne

Wyciskanie o sile nie większej niż 1,5 kg/cm², co pozwala na uzyskanie nie więcej niż 75 litrów na 100 kg zbiorów. Czerwone: fermentacja alkoholowa w temperaturze nigdy nie przekraczającej 35 °C. Fermentacja jabłkowo-mlekowa w maksymalnej temperaturze 25 °C przez co najmniej siedem dni. Dojrzewanie we francuskich lub amerykańskich, lub europejskich beczkach dębowych i kadziach drewnianych. Białe: zimna maceracja przez 6–12 godzin w maksymalnej temperaturze 16 °C. Co najmniej 25 % uzyskanego moszczu powinno fermentować w beczkach nad osadem.

b) Maksymalne zbiory

Cabernet Sauvignon i Tempranillo

10 000 kg winogron z hektara

Cabernet Sauvignon i Tempranillo

70 hektolitrow z hektara

Syrah i Petit Verdot

12 000 kg winogron z hektara

Syrah i Petit Verdot

84 hektolitry z hektara

Merlot

8 500 kg winogron z hektara

Merlot

59,5 hektolitrow z hektara

Chardonnay

9 000 kg winogron z hektara

Chardonnay

63 hektolitry z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar obejmuje następujące działki w gminie Retuerta del Bullaque (Ciudad Real), działki 449a, 449ec, 449ea, 449eb, 449ada, 449adb, 449adc i 449eca położone w wieloboku 9 oraz działki 860a, 860b i 860c położone w wieloboku 23.

Winnica ma powierzchnię 26,2764 hektarów.

7. Główna odmiana lub główne odmiany winorośli

CHARDONNAY

SYRAH

CABERNET SAUVIGNON

8. Opis związku lub związków

1. Informacje szczegółowe na temat obszaru geograficznego (czynniki naturalne i ludzkie):

Obszar geograficzny charakteryzuje się obecnością obszarów o kamienistym podłożu i wąskich cieków wodnych. Położony jest we wgłębieniu, na zboczu skierowanym ku północy, osłoniętym wzgórzem, które zacienia winnicę we wczesnych godzinach wieczornych, i przeciętym przez Carrizal. Strumień ten stanowi źródło wilgoci – mgła utrzymuje się nawet latem – w wyniku czego powstają wina o charakterze niemalże atlantyckim, w przeciwieństwie do win śródziemnomorskich z okolicznych obszarów.

Wysokość bezwzględna, która wynosi prawie 800 metrów nad poziomem morza, skutkuje znaczną amplitudą dobową temperatury i powolnym dojrzewaniem, w wyniku czego w latach o skrajnych warunkach okres dojrzewania może trwać do 60 dni, od dojrzewania do zbiorów. Wahania temperatur podczas okresu dojrzewania są również większe niż w otaczającym obszarze.

Gleba charakteryzuje się gruboziarnistą teksturą, a w niektórych obszarach 80 % frakcji jest większa niż 2 mm. W trakcie procesu glebotwórczego strumień przynosił kwarcyt, co miało bardzo duże znaczenie, ponieważ nad niższą warstwą gleby piaszczysto-gliniastej utworzyła się warstwa o gruboziarnistej teksturze i znacznej grubości. Gleba ta jest glebą kwarcytową i jest kwaśna – jej pH znajduje się w przedziale 4,7–6, czyli dużo niższym niż pH okolicznych obszarów.

Obszar geograficzny jest osłonięty przez śródziemnomorski teren górzysty, który daje ochronę przed gorącymi wiatrami południowymi, a tym samym przed wysokimi temperaturami. Można tam znaleźć gatunki takie jak dąb bezszypułkowy, sosna, wrzos zwyczajny, czystek, rozmaryn i tymianek.

2. Informacje na temat jakości lub cechy charakterystyczne wina wynikające zasadniczo lub wyłącznie ze związku z obszarem geograficznym:

Produkowane wina mają charakter atlantycki, w przeciwieństwie do win śródziemnomorskich z okolicznych obszarów, charakteryzują się brakiem ciepłej nuty, aromatem przypominającym tereny krzaczaste (zapach tymianku, rozmarynu i wrzosów) oraz żywicznymi i łagodnymi nutami (sosna i eukaliptus) lub – w przypadku białych win – zapachem owoców egzotycznych i miąższu owoców pestkowych.

Wina są świeże i zrównoważone, o odpowiedniej kwasowości. Wina czerwone, zawierające dojrzałe taniny, są łagodne w smaku i eleganckie, podczas gdy wina białe są świeże i charakteryzują się wyższą kwasowością niż wina typowe dla okolicznego obszaru.

Zarówno czerwone, jak i białe wina mogą długo dojrzewać w butelkach.

3. Związek między właściwościami obszaru geograficznego a jakością wina:

Wysokość bezwzględna i położenie obszaru geograficznego, które zapewniają ochronę przed gorącymi, suchymi wiatrami, fakt, że winnica jest wieczorem zacieniona, oraz wilgotność dostarczana przez strumień przyczyniają się do tego, że panujący tu zakres temperatur umożliwia taninie dojrzeć w wystarczającym stopniu. Dzięki temu powstają wina o braku ciepłej nuty i o wyraźnym charakterze atlantyckim. Wina czerwone charakteryzują się łagodnym smakiem, dojrzałymi taninami i bogatym posmakiem, który długo pozostaje w ustach, podczas gdy wina białe mają posmak silny i świeży.

Gruboziarnista tekstura gleby i nanoszenie kwarcytu przez strumień zwiększa kwasowość gleby, w wyniku czego powstają świeże, zrównoważone wina o kwasowości wyższej niż w przypadku win typowych dla okolicznego obszaru. Dzięki temu dojrzewanie w butelkach może trwać dłużej.

Obecność terenu krzaczastego i fakt, że winnicę otaczają typowe gatunki roślin (czystek, wrzos zwyczajny, tymianek, lawenda, rozmaryn itp.), wnoszą do aromatu wina charakterystyczne nuty terenu krzaczastego i nuty łagodne, a w przypadku białych win nuty owoców egzotycznych i miąższu owoców pestkowych.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze**

—

Link do specyfikacji produktu

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/3_PLIEGO_DEHESA_CARRIZAL_20180628.pdf
