

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja jednolitego dokumentu, o którym mowa w art. 94 ust. 1 lit. d) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013, oraz odesłania do publikacji specyfikacji produktu objętego nazwą w sektorze winorośli i wina

(2020/C 35/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 98 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 ⁽¹⁾ w terminie dwóch miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Chozas Carrascal”

PDO-ES-N1637

Data złożenia wniosku: 12 grudnia 2012

1. Nazwa lub nazwy, które mają być zarejestrowane

Chozas Carrascal

2. Państwo członkowskie

Hiszpania

3. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

4. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

5. Opis wina lub win

Wino czerwone

Wino czerwone wieloodmianowe: intensywnie czerwone, jasne i błyszczące. Wino owocowe, balsamiczne, o dobrej strukturze, charakteryzujące się dojrzałymi taninami, aromatami czekolady i nutą mineralną.

Wino czerwone jednodmianowe (cabernet franc): na początkowym etapie kolor burgundowy. Aromaty czarnych owoców i roślin aromatycznych. Aromaty owocowe przeważają nad aromatami beczkowymi. Otulające, długo utrzymujące się w ustach, mineralne i balsamiczne.

Maksymalna kwasowość lotna win wieloodmianowych wynosi 10 mEq/l, natomiast win jednodmianowych – 8,33 mEq/l.

Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki w winach wieloodmianowych wynosi 100 mg/l, natomiast w winach jednodmianowych – 90 mg/l.

Wartości graniczne, których nie wskazano, muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami.

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	13
Minimalna kwasowość miareczkowa	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	

Wino białe i wino różowe

Białe: na początkowym etapie barwa słomkowożółta. Równowaga między aromatami kwiatowymi, owocowymi i beczkowymi. Aromatyczne, świeże, zawiesiste i długo utrzymujące się w ustach.

Różowe: barwa intensywnie różowa. Aromaty czerwonych owoców (czereśni, truskawki, maliny, porzeczeki) połączone z aromatami beczkowymi. Świeże i zawiesiste, mocne, długo utrzymujące się w ustach i słodkie.

Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki w winach białych wynosi 105 mg/l, natomiast w winach różowych – 115 mg/l.

Wartości graniczne, których nie wskazano, muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12,5
Minimalna kwasowość miareczkowa	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	6,67
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	

6. Praktyki winiarskie

a) Podstawowe praktyki enologiczne

Praktyka uprawy

Gęstość obsady

Odmiany winorośli na wina białe: mniejsza niż 1,3 x 2,5 m

Odmiany winorośli na wina czerwone (z wyjątkiem odmiany bobal): mniejsza niż 1,4 x 2,5 m

Odmiana winorośli bobal: nieprzekraczająca 2,5 x 2,5 m.

Szczególne praktyki enologiczne

- Wino białe: do produkcji i przechowywania stosuje się kadzie ze stali nierdzewnej lub z betonu. Maceracja odbywa się w szczególny sposób, w zależności od stopnia dojrzałości winogron. Fermentacja wina białego odbywa się w dębowych beczkach.
- Wino różowe: pozyskanie soku z czterech odmian, które tworzą mieszanekę. Przechowywanie w niskiej temperaturze i filtrowanie do momentu uzyskania czterech rodzajów moszczu. Fermentacja odbywa się w kadziach ze stali nierdzewnej. Maceracja w dębowych beczkach przez co najmniej trzy tygodnie.
- Wina czerwone: oddzielna obróbka winogron poszczególnych odmian. Maceracja trwa co najmniej 14 dni. Dojrzewanie w beczkach przez co najmniej pięć miesięcy.

b) Maksymalne zbiory

Odmiany winorośli na wina białe:

9 000 kilogramów winogron z hektara 9 000 kilogramów winogron z hektara

Odmiany winorośli na wina czerwone:

7 500 kilogramów winogron z hektara 7 500 kilogramów winogron z hektara

Wina białe:

63 hektolitry z hektara

Wina różowe:

56 hektolitrow z hektara

Wina czerwone:

53 hektolitry z hektara

7. Wyznaczony obszar geograficzny

Wyznaczony obszar leży na terenie gminy Requena (Walencja), w dzielnicy San Antonio, i jest podzielony w następujący sposób: wielobok katastralny 14: działki 293, 294, 297, 300 i 301; wielobok katastralny 16: działki 101, 111, 112, 124, 125, 126, 127, 128, 133, 134, 135, 136, 137, 138 i 412.

8. Główne odmiany winorośli

CHARDONNAY

CABERNET FRANC

MACABEO – VIURA

GARNACHA TINTA – GIRONET

SYRAH

BOBAL

9. Opis związku lub związków

Czynniki naturalne i czynnik ludzki

Czynniki naturalne

Chozas Carrascal jest nazwą geograficzną, która określa dokładne miejsce na mapie wyznaczonego obszaru, w którym produkuje się wino objęte przedmiotową nazwą. Ze względu na wysokość, na jakiej położony jest obszar (720 m n.p.m.), i jego umiejscowienie w pobliżu gór Juan Navarro, z których wieją dominujące północne wiatry, jest to jedno z najzimniejszych miejsc w całym regionie. Ponieważ obszar rozciąga się na nieznacznie nachylonej równinie, nie istnieją żadne bariery, które hamowałyby tak silne w tym regionie zimne wiatry z północy.

Na północy, wschodzie i zachodzie granice terenu wyznaczają wysokie wzgórza, których wygląd przywodzi na myśl wydłużone, oddzielone od siebie płaskowyże tworzące dwa wąwozy zwrócone na północny wschód i północny zachód, przez które wdzierają się podmuchy północnego wiatru. Na południu granicę wyznacza Vereda Real i początek płaskowyżu centralnego Requena, bez żadnych naturalnych barier na wschodzie i zachodzie.

Takie szczególnie ukształtowanie terenu pozwala na wyraźne wytyczenie granic obszaru produkcji chronionej nazwy pochodzenia, który położony jest pod osłoną kilku wyżej położonych wzgórz i który odznacza się własnym, charakterystycznym mikroklimatem.

Obszar ten charakteryzuje się kontynentalnymi warunkami klimatycznymi, na które wpływ ma Morze Śródziemne. Średnie roczne opady są niskie i wynoszą 350–400 litrów rocznie, przy czym najwyższą sumę opadów odnotowuje się we wrześniu. Promieniowanie słoneczne jest bardzo intensywne, zapewniając ponad 3 000 godzin słonecznych rocznie, a różnica temperatur między dniem a nocą we wrześniu i w październiku, tj. w okresie dojrzewania winogron, jest bardzo wysoka. 3 000 godzin słonecznych rocznie, a różnica temperatur między dniem a nocą we wrześniu i w październiku, tj. w okresie dojrzewania winogron, jest bardzo wysoka.

Warunki klimatyczne panujące na wyznaczonym obszarze różnią się od warunków panujących w pozostałej części powiatu (hiszp. *comarca*) i na obszarach przygranicznych występowaniem silnych podmuchów wiatru i niższych średnich temperatur, które są skutkiem zimnego północnego wiatru; teren ten jest chroniony przez naturalne bariery występujące na wschodzie i na zachodzie. Przedłużenie Sierra Juan Navarro na południowy wschód w znacznym stopniu hamuje napływ deszczowych chmur z Morza Śródziemnego; opady deszczu na obszarze Chozas Carrascal są zatem mniejsze niż w innych częściach powiatu.

Gleba rolnicza jest alkaliczna (zasadowa), a jej pH wynosi powyżej 8, lecz poniżej 9. Jest to gleba gliniasta, a w zależności od lokalizacji gospodarstwa ma charakter gliniasto-ilasty lub gliniasto-piaszczysty. Gleba zawiera stosunkowo niewiele substancji organicznych, około 1 %, i wymaga zwiększania ich zawartości w regularnych odstępach czasu poprzez stosowanie organicznych polepszaczy. Ważnym czynnikiem jest zawartość wapienia aktywnego, która wynosi 7–21 %, a zatem jest szczególnie wysoka. Gleba na wyznaczonym obszarze charakteryzuje się niską produktywnością i słabym rozwojem korzeni, które nie wnikają głębiej niż na 30 cm ze względu na występującą na tej głębokości warstwę wapienia.

Czynnik ludzki

Wyznaczony obszar charakteryzuje się dużą gęstością obsady, która w niektórych przypadkach wynosi ponad 3 000 roślin na hektar, w porównaniu z pozostałą częścią powiatu, w której gęstość ta wynosi zazwyczaj 3 000 roślin na hektar, w porównaniu z pozostałą częścią powiatu, w której gęstość ta wynosi zazwyczaj 1 600 roślin na hektar. Taka gęstość powoduje zwiększenie konkurencji między krzewami winorośli, co skutkuje mniejszym rozwojem korzeni i zapewnia możliwość kontroli nadmiernej dynamiki i produkcji każdego z nich. Powoduje to zmniejszenie liczby kilogramów winogron na jeden krzew i poprawę ich jakości. Każdy krzew produkuje zatem nie więcej niż 4 kg winogron. 1 600 roślin na hektar. Taka gęstość powoduje zwiększenie konkurencji między krzewami winorośli, co skutkuje mniejszym rozwojem korzeni i zapewnia możliwość kontroli nadmiernej dynamiki i produkcji każdego z nich. Powoduje to zmniejszenie liczby kilogramów winogron na jeden krzew i poprawę ich jakości. Każdy krzew produkuje zatem nie więcej niż 4 kg winogron.

Obszar ten był pierwszym regionem, w którym zdecydowano się na uprawę obcych odmian winorośli, takich jak cabernet sauvignon, cabernet franc, syrah, merlot, chardonnay i sauvignon blanc (uprawy tych odmian założono w 1992 r.). Winorośle te mają ponad 20 lat i są doskonale zaaklimatyzowane, a na wyznaczonym obszarze wypracowano najlepsze metody kontroli tych odmian. Uprawa tych odmian już ugruntowanych i odmian miejscowych (bobal, tempranillo, garnacha tinta, monastrell i macabeo) umożliwia produkcję niepowtarzalnych i unikalnych w skali całego powiatu win z winogron z jednej winnicy.

Opis wina

Właściwości win wytwarzanych na przedmiotowym obszarze produkcji są uwarunkowane cechami gleby i klimatu, które występują na tym terenie. Są to wina o wysokiej zawartości alkoholu (13,5–14,5 %) i dobrej kwasowości (4,5–5,5 g/l kwasu winowego). Charakteryzują się one aromatami minerałów, dużą dojrzałością tanin, co przekłada się na bardzo dobrą stabilność barwy, niskim współczynnikiem występowania kryptogamicznych chorób roślin oraz niskimi zbiorami na krzew (< 4 kg/krzew).

Związek

Ze względu na warunki glebowe i klimatyczne obszaru produkcja nie jest nadmierna, a krzewy nie są bardzo dynamiczne, co ma wpływ na dobre wchłanianie pierwiastków śladowych (potasu, wapnia i magnezu) oraz na końcową jakość winogron. Różnica temperatur między dniem a nocą przyczynia się do uzyskania odpowiednio wysokiej zawartości alkoholu i dobrej kwasowości. Gleby charakteryzują się niską produktywnością i słabym rozwojem korzeni, które nie wnikają głębiej niż na 30 cm ze względu na występującą na tej głębokości warstwę wapienia. Elementy te, w połączeniu z niskimi rocznymi opadami i wysokim nasłonecznieniem wynikającym z położenia geograficznego tego otoczonego wzgórzami obszaru o spadzistym ukształtowaniu terenu, skutkują zbiorami poniżej 4 kg na krzew, co nadaje winom aromaty minerałów i zapewnia dojrzałość tanin oraz gwarantuje niski współczynnik występowania kryptogamicznych chorób roślin.

Wyznaczony obszar różni się od sąsiednich obszarów szczególnym ukształtowaniem terenu, klimatem i glebą, które razem tworzą autentyczny mikroklimat niespotykany na otaczających go terenach. To szczególne ukształtowanie terenu wpływa zatem na średnie roczne opady, które są niższe niż opady odnotowywane na obszarach przylegających do wyznaczonego obszaru oraz w pozostałej części terytorium ChNP Utiel-Requena. To samo dotyczy silnych podmuchów wiatru. Wszystkie te elementy, w połączeniu z silnym nasłonecznieniem, z którego korzystają winorośle na obszarze produkcji w związku z jego położeniem geograficznym (otoczony wzgórzami obszar o spadzistym ukształtowaniu terenu), oraz z glebami charakteryzującymi się obecnością warstwy wapienia na niewielkiej głębokości, świadczą o tym, że przedmiotowy obszar geograficzny wyznaczono z uwzględnieniem czynników naturalnych i czynnika ludzkiego typowych dla środowiska geograficznego, które odróżniają wino produkowane na tym obszarze od wina z sąsiednich obszarów.

W związku z tym, chociaż wyznaczony obszar należy do terytorium ChNP Utiel-Requena, to wyraźnie różni się od tego terenu następującymi czynnikami i ich wpływem na winorośl i wino:

– wpływ ukształtowania terenu:

niższe temperatury maksymalne spowodowane chłodnymi wiatrami północnymi,

wyższe temperatury minimalne spowodowane naturalnymi barierami na wschodzie i na zachodzie: bariery te eliminują ryzyko wiosennych przymrozków,

niższa średnia prędkość wiatru, ale silne podmuchy wiatrów północnych: niska wilgotność,

niższe opady dzięki obecności masywu górskiego na wschodzie, który hamuje napływ chmur,

nachylenie terenu wynoszące 6,5 %: dobre nasłonecznienie i duża różnica temperatur między dniem a nocą;

wpływ na winorośl i wino:

niski współczynnik występowania szkodników i chorób,

dobra zawartość polifenoli i cukrów,

dobra kwasowość,

prawidłowy przebieg cyklu wegetacyjnego,

odpowiednia dojrzałość tanin;

– skutki związane z mniejszą głębokością gleb charakteryzujących się występowaniem warstwy wapienia na głębokości 30 cm: mniejszy rozwój korzeni, kontrolowana dynamika, ograniczona produkcja (< 3 kg/krzew oraz mniejsze kiście i winogrona);

wpływ na winorośl i wino:

winogrona lepszej jakości,

wina ziemiste i mineralne,

większa proporcja skórki do miąższu: wina bardziej aromatyczne.

Istnieją również różnice w wytwarzaniu win „Chozas Carrascal” i win objętych ChNP „Utiel-Requena”, w szczególności (na przykład w przypadku dojrzałych win czerwonych):

Parametr	ChNP Utiel-Requena	Chozas Carrascal
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10,5	13
Maksymalna całkowita zawartość cukru (g/l)	9	< 4
Minimalna kwasowość miareczkowa (g/l)	3,5	4,5
Maksymalna kwasowość lotna (g/l)	1,2	0,5–0,6
Maksymalna zawartość dwutlenku siarki (mg/l)	150	90–100
Minimalna intensywność barwy		13 UA/cm
Minimalna całkowita zawartość polifenoli		55
Maksymalne zbiory (kg/ha)	7 500–10 500	7 8507 8507 850
Wydajność ekstrakcji (%)	74	70

Charakterystykę tę tłumaczy fakt, że posiadłość wnioskodawcy zajmuje powierzchnię około 93 ha (rozciąga się ona na znacznie większym obszarze geograficznym niż wyznaczony obszar i obejmuje również wyznaczony obszar), z czego jedynie 30 ha stanowi obszar geograficzny produkcji, a win posiadających te same właściwości co wina z obszaru produkcji nie można produkować w okolicznych winnicach, ponieważ występują w nich inne warunki glebowo-klimatyczne.

W związku z tym, chociaż obecnie na wyznaczonym obszarze działa tylko jeden producent, możliwe jest, że w przyszłości na obszarze tym pojawią się inni plantatorzy winorośli, którzy również będą mogli korzystać z ChNP, o ile będą przestrzegać przepisów specyfikacji produktu.

10. Dodatkowe wymogi zasadnicze

BRAK

Odesłanie do publikacji specyfikacji

<http://www.agroambient.gva.es/documents/163228750/163232588/PC+CHOZAS+CARRASCAL.pdf/e2e0d39a-6022-4783-ad60-4c754a2023d8>