

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикуване на единния документ, посочен в член 94, параграф 1, буква г) от Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета, и на препратката към публикацията на спецификацията на продукта за наименование в лозаро-винарския сектор

(2020/C 35/08)

Настоящата публикация предоставя право на възражение в съответствие с член 98 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета ⁽¹⁾ в рамките на два месеца от датата на публикацията.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Chozas Carrascal“

PDO-ES-N1637

Дата на подаване на заявлението: 12 декември 2012 г.

1. **Наименование за регистрация**

Chozas Carrascal

2. **Държава членка**

Испания

3. **Вид географско означение**

ЗНП — защитено наименование за произход

4. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

5. **Описание на виното (вината)**

Червено вино

Червено вино от различни сортове: наситено червено, светло и блестящо. Вино с плодов аромат, балсамови нотки, добре структурирано, със зрели танини, мирис на шоколад и леки минерални нотки.

Червено вино от един сорт (Cabernet Franc): пурпурно червен цвят в началната фаза. Аромати на черни плодове и на билки. Ароматите на плодове преобладават над ароматите на бъчва. Очаровашо, с дълъг послевкус, с минерални и балсамови нотки.

Максимално съдържание на летливи киселини 10 mEq/l при вината от различни сортове и 8,33 mEq/l при вината от един сорт.

Максимално съдържание на серен диоксид 100 mg/l при вината от различни сортове и 90 mg/l при вината от един сорт.

Непосочените гранични стойности трябва да са съобразени с действащото законодателство.

(¹) ОВ L 347 от 20.12.2013 г., стр. 671.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (в об. %)	
Минимално действително алкохолно съдържание (в об. %)	13
Минимална обща киселинност	4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (в meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (в mg/l):	

Бяло вино и вино тип „розе“

Бяло: сламеножълт цвят в началната фаза. Балансиран аромат на цветя, плодове и бъчва. Ароматно, свежо, маслено и с дълъг послевкус.

Тип „розе“: наситен розов цвят. Аромати на червени плодове, съчетани с аромати на бъчва. Свежо и маслено, силно, с дълъг послевкус и сладост.

Максимално съдържание на серен диоксид 105 mg/l за белите вина и 115 mg/l за вината тип „розе“.

Непосочените гранични стойности трябва да са съобразени с действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (в об. %)	
Минимално действително алкохолно съдържание (в об. %)	12,5
Минимална обща киселинност	4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (в meq/l)	6,67
Максимално съдържание на общ серен диоксид (в mg/l):	

6. Лозаро-винарски практики

а. Основни енологични практики

Агротехническа практика

Гъстота на насажденията:

Сортове бяло грозде: по-малка от 1,3 x 2,5 m

Сортове червено грозде (с изключение на сорт Bobal): по-малка от 1,4 x 2,5 m

Сорт Bobal: по-малка или равна на 2,5 x 2,5 m.

Специфична енологична практика

- Бяло вино: Приготвянето и съхранението се извършва в резервоари от неръждаема стомана или от бетон. Мацерацията се извършва по специфичен начин в зависимост от зрелостта на гроздето. Ферментацията на бялото вино протича в дъбови бъчви.
- Вино тип „розе“: Извличане на соковете от четирите сорта, които съставляват купажирането. Съхраняване на студено и избистряне до получаването на мъст от четирите сорта. Ферментацията на виното протича в резервоари от неръждаема стомана. Мацерацията се извършва в дъбови бъчви в продължение на най-малко три седмици.
- Червени вина: Различно приготвяне на всеки един от сортовете. Мацерацията продължава най-малко 14 дни. Виното отлежава в бъчви най-малко пет месеца.

б. Максимални добиви

Сортове бяло грозде:

9 000 килограма грозде от хектар 9 000 килограма грозде от хектар

Сортове червено грозде:

7 500 килограма грозде от хектар 7 500 килограма грозде от хектар

Бели вина:

63 хектолитра от хектар

Вина тип „розе“:

56 хектолитра от хектар

Червени вина:

53 хектолитра от хектар

7. **Определен географски район**

Определеният географски район се намира на територията на община Requena (Валенсия) в окръг San Antonio и се разпределя, както следва: кадастрален участък 14: парцели 293, 294, 297, 300 и 301; кадастрален участък 16: парцели 101, 111, 112, 124, 125, 126, 127, 128, 133, 134, 135, 136, 137, 138 и 412.

8. **Основни сортове**

CHARDONNAY

CABERNET FRANC

MACABEO – VIURA

GARNACHA TINTA – GIRONET

SYRAH

BOBAL

9. **Описание на връзката (връзките)**

Природни и човешки фактори

Природни фактори:

Chozas Carrascal е географското наименование, използвано за обозначаване на точното място на определения картографски район, от което идва и защитеното наименование за произход. Поради надморската си височина (720 m) и разположението си в близост до планината Juan Navagго, откъдето духат преобладаващи от север ветрове, това е едно от най-студените места в региона. Предвид разположението му на равнина с лек наклон не съществува сериозно препятствие, което да възпира прякото влияние на студените ветрове от север.

На север, изток и запад мястото граничи с високи хълмове, които представляват издължени плата, разграничени едно от друго и образуващи два прохода, разположени от север на изток и от север на запад, през които преминават поривите на северните ветрове. На юг то граничи с Vereda Real и с началото на централното плато Requena, без каквато и да било естествена бариера на изток и на запад.

Този особен релеф обособява по ясно изразен начин защитената територия, която, закътана в подножието на няколко по-високи хълма, притежава характерен микроклимат.

Районът се характеризира с континентални климатични условия, повлияни от Средиземно море. Средното годишно количество на валежите е слабо, като варира между 350 и 400 литра годишно, а валежите са съсредоточени през месец септември. Слънчевото лъчение е много интензивно с над 3000 часа слънцегреене годишно, като се наблюдават много сериозни температурни разлики между деня и нощта през месеците септември и октомври, когато узрява гроздето.

Климатичните условия на мястото се различават от тези в останалата част от района (comarca) и граничните райони поради силните пориви на вятъра и по-ниските средни температури, които се отчитат там поради влиянието на северния вятър; мястото е защитено от естествените бариери на изток и на запад. Продължението на планината Juan Navagго на югоизток възпрепятства в голяма степен движението на дъждоносните облаци, които идват от Средиземно море; следователно валежите са по-слаби в Chozas Carrascal, отколкото в другите части на района.

Почвата на стопанството е алкална, със стойности на рН между 8 и 9. Консистенцията на почвата се поддава на обработка и в зависимост от мястото в стопанството може да бъде глинеста или пясъчлива. Почвата съдържа много малко органични вещества — около 1 % — и изисква периодични корекции посредством органични почвени подобрители. Съдържанието на активен варовик е важен фактор, тъй като неговите стойности са особено високи, а именно между 7 и 21 %. Почвата на определения район се характеризира с ниска производителност и със слабо развитие на корените, които достигат най-много дълбочина от 30 cm поради наличието на тази дълбочина на слой варовик.

Човешки фактори:

Гъстотата на насажденията в определения район е висока, като в определени случаи достига повече от 3000 растения на хектар в сравнение с обичайната гъстота от 1600 растения в останалата част на района. С тази гъстота се цели да се засили конкуренцията между растенията, така че да се ограничи развитието на корените и да се овладее прекомерното развитие на растенията и добива от всяка лоза. Поради това количеството набрано грозде от лоза е по-ниско и качеството е по-добро. Ето защо всяка лоза произвежда най-много 4 kg.

Този район е първият в региона, в който се отглеждат чуждестранни сортове като Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah, Merlot, Chardonnay и Sauvignon Blanc (чиито насаждения датират от 1992 г.). Тези лозови насаждения са на повече от 20 години и са напълно приспособени към климата, като тези сортове се отглеждат най-добре в определения район. Отглеждането на тези вече добре установени сортове и на местни сортове (Bobal, Tempranillo, Garnacha Tinta, Monastrell и Macabeo) позволява само от едно лозарско стопанство да се произвеждат неповторими и единствени по рода си вина в целия район.

Описание на виното

Вината от този район на производство се определят от специфичните характерни особености на почвите и на климата. Това са вина, които са с високо алкохолно съдържание (между 13,5 и 14,5 %) и добра киселинност (между 4,5 и 5,5 g/l винена киселина). Характеризират се с минерални аромати, с висока зрялост на танините, което се изразява в много добрата устойчивост на цвета, със слаба заболяемост от гъбични болести, както и със слаб добив от растение (< 4 kg/лоза).

Връзка

В резултат на почвените и климатичните характеристики на района добивът не е прекален и лозите не са много развити, което оказва влияние върху доброто усвояване на микроелементите (калий, калций и магнезий) и върху крайното качество на гроздето. Температурната амплитуда между деня и нощта допринася за постигането на подходящо високо алкохолно съдържание и на добра киселинност. Почвите се характеризират със слаба производителност и със слабо развитие на корените, които достигат най-много до 30 cm дълбочина поради наличието на тази дълбочина на слой варовик. Тези елементи, съчетани със слабо годишно количество на валежите и със силно слънцегреене, което се дължи на географското разположение на този район с лек наклон на релефа и ограден с хълмове, обуславят добив от растение под 4 kg, придават на вината минерални аромати и танини с висока зрялост и гарантират слаба заболяемост от гъбични болести.

Определеният район се разграничава от съседните райони поради релефа си и особеностите на почвите и климата, все елементи, които заедно създават автентичен микроклимат, който не се наблюдава в околностите. Така този особен релеф оказва влияние върху средното годишно количество на валежите, което е по-ниско от отчетеното в районите, които са прилежащи на определения район, както и в останалата част на територията на ЗНП Utiel-Requena. Това се отнася и за силните пориви на вятъра. Благодарение на всички тези елементи, съчетани със силното слънцегреене, с което се ползват лозовите насаждения в района на производство поради географското си разположение — район с лек наклон на релефа и ограден с хълмове — и естеството на почвите, характеризиращи се с наличието на слой варовик на слаба дълбочина, разглежданият географски район е определен като се имат предвид естествените и антропогенни фактори, характерни за географската среда, които отличават виното, произвеждано в този район, от това, което се произвежда в съседните райони.

Следователно независимо от това, че определеният район принадлежи на територията на ЗНП Utiel-Requena, той се отличава ясно от нея поради следните фактори и въздействието им върху лозята и виното:

-Влияние на релефа:

По-ниски максимални температури под въздействието на хладните ветрове от север

По-високи минимални температури под въздействието на естествените бариери от изток и от запад: по този начин районът не страда от пролетни слани

По-ниска средна скорост на вятъра, но силни пориви на северните ветрове: ниска влажност

По-слаби валежи благодарение на наличието на планински масив на изток, който спира придвижването на облаците

Наклон 6,5 %: добро слънцегреене и голяма температурна амплитуда между деня и нощта.

Въздействия върху лозовите насаждения и виното:

Ниска заболяемост от паразити и болести

Добро съдържание на полифеноли и на захари

Добра киселинност

Добро развитие на вегетативния цикъл

Добра зрялост на танините.

-Въздействия, свързани с малката дълбочина на почвите, характеризиращи се с наличието на слой варовик на дълбочина от 30 cm: по-слабо развитие на корените, овладяно развитие на растенията, ограничен добив (< 3 kg/лоза и по-малки гроздове и зърна).

Въздействия върху лозовите насаждения и виното:

Грозде с по-добро качество

Вина с вкус на земя и минерали

По-голямо съотношение ципа/месеста част: по-ароматни вина.

Наблюдават се и разлики по отношение на приготвянето на вината „Chozas Carrascal“ и тези със ЗНП „Utiel-Requena“, и като цяло (например относно червените отлежали вина):

Параметър	ЗНП Utiel-Requena	Chozas Carrascal
Минимално действително алкохолно съдържание (в об. %)	10,5	13
Общо максимално съдържание на захари (g/l)	9	<4
Минимална обща киселинност (g/l)	3,5	4,5
Максимално съдържание на летливи киселини (g/l)	1,2	0,5—0,6
Максимално съдържание на серен диоксид (mg/l)	150	90—100
Минимален интензитет на цвета		13 UA/cm
IPT min		55
Максимален рандеман (kg/ha)	7 500—10 500	7 8507 850
Рандеман на извличане (%)	74	70

Тези характеристики се обясняват с факта, че собствеността на заявителя се простира на 93 ha (географски район, много по-обширен от определения район и който включва в състав си определения район), само 30 ha от които съставляват географския район на конкретното място на производство, като вина със същите характеристики като тези от конкретното място на производство не могат да бъдат получени в лозята наоколо, поради различните почвено-климатични условия.

Поради това, въпреки че за момента има само един производител в определения район, бъдещите земеделски стопани, които евентуално се установят на това място, биха могли да използват ЗНП, при условие че спазват продуктовата спецификация.

10. Други основни условия

НЯМА

Препратка към публикуваната спецификация

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