

PROVÁDĚCÍ ROZHODNUTÍ KOMISE**ze dne 22. února 2019****o zveřejnění žádosti o změnu specifikace názvu v odvětví vína podle článku 105 nařízení
Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 v Úředním věstníku Evropské unie****(Dehesa del Carrizal (CHOP))****(2019/C 74/03)**

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 ze dne 17. prosince 2013, kterým se stanoví společná organizace trhů se zemědělskými produkty a zrušují nařízení Rady (EHS) č. 922/72, (EHS) č. 234/79, (ES) č. 1037/2001 a (ES) č. 1234/2007 ⁽¹⁾, a zejména na čl. 97 odst. 3 uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) Španělsko podalo v souladu s článkem 105 nařízení (EU) č. 1308/2013 žádost o změnu specifikace názvu „Dehesa del Carrizal“.
- (2) Komise žádost přezkoumala a dospěla k závěru, že podmínky stanovené v člancích 93 až 96, čl. 97 odst. 1 a člancích 100, 101 a 102 nařízení (EU) č. 1308/2013 jsou splněny.
- (3) Aby mohla být předložena prohlášení o námitce v souladu s článkem 98 nařízení (EU) č. 1308/2013, měla by být žádost o změnu specifikace názvu „Dehesa del Carrizal“ zveřejněna v *Úředním věstníku Evropské unie*,

ROZHODLA TAKTO:

Jediný článek

Žádost o změnu specifikace názvu „Dehesa del Carrizal“ (CHOP) v souladu s článkem 105 nařízení (EU) č. 1308/2013 je zahrnuta do přílohy tohoto rozhodnutí.

V souladu s článkem 98 nařízení (EU) č. 1308/2013 se zveřejněním tohoto rozhodnutí přiznává právo podat proti změně specifikace uvedené v prvním pododstavci tohoto článku námitku, a to do dvou měsíců ode dne jejího zveřejnění v *Úředním věstníku Evropské unie*.

V Bruselu dne 22. února 2019.

Za Komisi

Phil HOGAN

člen Komise

⁽¹⁾ Úř. věst. L 347, 20.12.2013, s. 671.

PŘÍLOHA

„DEHESA DEL CARRIZAL“

PDO-ES-A0054-AM02

Datum podání žádosti: 27.6.2014

ŽÁDOST O ZMĚNU SPECIFIKACE PRODUKTU

1. Použitelné předpisy

Článek 105 nařízení (EU) č. 1308/2013 – změna, která není menšího rozsahu

2. Popis a důvody ke změně

2.1. Zrušení maximálního skutečného obsahu alkoholu

Maximální obsah alkoholu vín, tj. 15 % objemových, se zrušuje, protože současná úroveň omezuje možnost vyzrálějších ročníků a nevyužívá potenciál dostupných odrůd a půdy.

V bodě 2.1 specifikace produktu s názvem ANALYTICKÉ VLASTNOSTI VÍN místo údaje „Skutečný obsah alkoholu (v % objemových): $12 \leq \% \text{obj.} < 15$ “ má být „ ≥ 12 %“. V jednotném dokumentu nedochází ke změnám.

2.2. Zařazení nové odrůdy

Byla zavedena odrůda Petit Verdot, která má schopnost přizpůsobit se vlastnostem oblasti produkce a vlastnosti jejích hroznů dosahují kvality a vlastností jedinečných vín z Dehesa del Carrizal. To znamená, že mohou být vyráběna vína z této jediné odrůdy a že odrůdu Petit Verdot lze přidávat do vín, v nichž se různé odrůdy scelují.

Do bodu 2.2 specifikace produktu, který se zabývá vlastnostmi určenými pomocí organoleptické analýzy, se doplňuje bod 2.2.3 týkající se Tinto Petit Verdot, jakož i organoleptické vlastnosti vína vyrobeného z této odrůdy, a v bodech 2.2.4 a 2.2.5 byla odrůda Petit Verdot zahrnuta do kupáží těchto vín. Byla rovněž zahrnuta do bodu 3.1 týkajícího se jednodrůdových vín.

Odrůda Petit Verdot byla rovněž přidána do bodu 6 „moštové odrůdy“.

Vzhledem k tomu, že tato odrůda byla přidána jako druhotná, nedochází v jednotném dokumentu ke změnám.

2.3. Zařazení odrůdy Tempranillo do všech kupáží

Do všech kupáží povolených odrůd byla zařazena odrůda Tempranillo s cílem zvýšit možnosti scelování s použitím specifických vlastností každé odrůdy, aniž by byly dotčeny analytické a organoleptické vlastnosti těchto vín uvedené ve specifikaci.

V bodě 2.2 specifikace produktu týkajícím se vlastností, které se mají určit organoleptickou analýzou, se v bodě 2.2.4 zahrnuje odrůda Tempranillo. V jednotném dokumentu nedochází ke změnám.

2.4. Minimální doba zrání

Zrušuje se maximální doba zrání, neboť došlo ke změně kapacit sudů a maximální dobu zrání je třeba prodloužit. Víno se kontroluje pomocí ochutnávek, a proto se omezení vztahuje pouze na minimální dobu zrání.

Ve specifikaci produktu byly změněny následující body: 2.2.4, 2.2.5, 3.1 a 3.2. V jednotném dokumentu nedochází ke změnám.

2.5. Zvýšení teploty alkoholového kvašení

Zrušuje se rozmezí teplot pro alkoholové kvašení a stanoví se maximální teplota. Díky tomu může alkoholové kvašení začít při nižší teplotě, což znamená, že začíná pomaleji a chrání se tak primární aroma vína.

V bodě 3.1 specifikace produktu má místo údaje týkajícího se alkoholového kvašení při teplotách „mezi 22 °C a 30 °C“ být údaj „do 35 °C“.

V jednotném dokumentu byl změněn bod 2.5.1 „Zvláštní enologické postupy“.

2.6. *Minimální doba macerace*

Aby se v určitých šaržích dosáhlo většího množství primárních aromat a konečnému produktu se dodal komplexní organoleptický charakter, vypustil se rozsah dnů pro maceraci a stanovil se jejich minimální počet.

V bodě 3.1 specifikace produktu má místo údaje týkajícího se plnění do nádrží „mezi 10. a 30.“ být údaj „nejméně sedm“ dnů macerace.

V jednotném dokumentu byl změněn bod 2.5.1 „Zvláštní enologické postupy“.

2.7. *Zvýšení výnosu při lisování*

U všech vín se požaduje zvýšení minimálního výnosu při lisování z 60–70 litrů na 100 kg sklizně na 75 litrů na 100 kg sklizně. Důvodem je to, že dříve se používalo pouze ruční sklizení, zatímco u mechanické sklizně se výnosy zvyšují o 4 % až 6 %, neboť v tomto případě jdou do vinařského podniku pouze hrozny, a nikoli i stopky.

V bodě 3.1 specifikace produktu má místo údaje „60–70 litrů na 100 kg sběru“ být údaj „75 litrů na 100 kg sklizně“.

V jednotném dokumentu byl změněn bod 2.5.1 „Zvláštní enologické postupy“.

2.8. *Zvýšení teploty jablečno-mléčného kvašení*

Rozmezí teplot pro jablečno-mléčné kvašení bylo zrušeno a stanovila se maximální teplota. Díky tomu může jablečno-mléčné kvašení začít při nižší teplotě, což znamená, že začíná pomaleji a dodává tak konečnému produktu komplexnější organoleptický charakter.

V bodě 3.1 specifikace produktu má místo údaje týkajícího se jablečno-mléčného kvašení při teplotách „mezi 20 °C a 22 °C“ být údaj „do 25 °C“.

V jednotném dokumentu byl změněn bod 2.5.1 „Zvláštní enologické postupy“.

2.9. *Minimální doba jablečno-mléčného kvašení*

Rozmezí dnů pro jablečno-mléčné kvašení bylo zrušeno a byl stanoven minimální počet dnů, neboť některé šarže mají při zahájení jablečno-mléčného kvašení nižší hladiny kyseliny jablečné, a celý proces lze tedy ukončit dříve.

V bodě 3.1 specifikace produktu se u uchovávání v nádržích má místo „které trvá 10 až 30 dní“ být „které trvá nejméně sedm dní“.

V jednotném dokumentu byl změněn bod 2.5.1 „Zvláštní enologické postupy“.

2.10. *Kapacita sudů a nádrží*

Kapacita dubových sudů a dřevěných nádrží v litrech byla zrušena, neboť používání sudů a nádrží různých objemů umožňuje přizpůsobit dobu zrání různých odrůd hroznů v závislosti na jejich vlastnostech.

V bodě 3.1 specifikace produktu má místo „Zrání v dubových sudech o objemu 225–300 litrů, které nejsou starší než pět let, po dobu 12–24 měsíců a v dřevěných nádržích o objemu 4 000 litrů po dobu v závislosti na kontrolních ochutnávkách“ být „Zrání po dobu alespoň 12 měsíců v dubových sudech a/nebo dřevěných nádržích z Francie a/nebo Ameriky a/nebo Evropy, přičemž doba zrání závisí na kontrolních ochutnávkách“.

V bodě 3.2 specifikace produktu má místo „Zrání trvá celkem 12–24 měsíců a probíhá v sudech z francouzských dubů o objemu 225–300 litrů a dřevěných nádržích o objemu 4 000 litrů. V prvních několika měsících lze používat pouze sudy staré nejvýše 2–3 roky, po nichž se mohou používat sudy, které jsou nové nebo rok staré. Doba zrání je kontrolována pomocí ochutnávek.“ být „Vyrábějí se dva druhy vína v závislosti na celkové době zrání, která se může pohybovat od minimálně 3 měsíců u vína popsaného v bodě 2.2.4 této specifikace a od minimálně 12 měsíců u vína popsaného v bodě 2.2.5 této specifikace. Zrání ve francouzských a/nebo amerických a/nebo evropských dubových sudech a/nebo dřevěných nádržích po dobu kontrolovanou pomocí ochutnávek.“

V jednotném dokumentu byl změněn bod 2.5.1 „Zvláštní enologické postupy“.

2.11. Změny při výrobě bílého vína Chardonnay

Omezuje se maximální teplota pro maceraci za studena s cílem dosáhnout komplexnějších aromat tak, aby byly lépe vyjádřeny primární aromatické vlastnosti. Maximální procento moštu zkvašeného nad jeho sedimentem a požadovaná délka doby uchovávání v sudech byly odstraněny, aby bylo možné nechávat v dubových sudech kvasit větší množství moštu po delší dobu a dosáhlo se tak většího podílu terciárních aromat. Došlo rovněž k prodloužení délky procesu kvašení, aby se dosáhlo většího podílu aromat sekundárních. Výsledkem je komplexnější víno, které vyžaduje jen minimální nebo žádnou filtraci.

Byl změněn bod 3.3 specifikace produktu a bod 2.5.1 jednotného dokumentu.

2.12. Rozšíření zeměpisné oblasti

Žádáme o rozšíření oblasti o území o rozloze 5,03 hektaru, neboť jde o pozemky sousedící s pozemky, které již jsou do specifikace produktu zahrnuty a odděluje je pouze silnice. Tyto pozemky mají stejné podnebné, reliéfní a půdní podmínky, avšak původně do zeměpisné oblasti zahrnuty nebyly, protože nebyly osazeny révou.

V bodě 4 specifikace produktu „Vymezení zeměpisné oblasti“ se přidávají slova „a pozemků 860a, 860b a 860c polygonu 23“ a rozloha byla zvýšena na „26,2764 hektaru“.

V jednotném dokumentu byl změněn bod 2.6 „Vymezená zeměpisná oblast“.

2.13. Zahrnutí nového maximálního výnosu

Pro novou odrůdu Petit Verdot byl stanoven maximální výnos vzhledem k tomu, že při přidání nové odrůdy je třeba uvést maximální výnos stanovený pro tuto novou odrůdu.

Ve specifikaci produktu se v bodě 5 „Maximální výnos“ doplňují nové údaje, které znějí: „– Petit Verdot: 84 hl/ha a 12 000 kg/ha.“

V jednotném dokumentu byl změněn bod 2.5.2 „Maximální výnos“.

2.14. Aktualizace seznamu schválených certifikačních orgánů pro specifikaci produktu „Dehesa del Carrizal“

Uvádí se název a adresa stávajícího schváleného certifikačního orgánu.

Ve specifikaci produktu se v bodě 9.1 „Kontrolní orgán“ doplňuje tento certifikační orgán:

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

Byl rovněž doplněn nový odkaz, v němž se uvádí seznam certifikačních orgánů pověřených k ověřování specifikace produktu u tohoto CHOP.

V jednotném dokumentu nedochází ke změnám.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. Název, který má být zapsán

Dehesa del Carrizal

2. Typ zeměpisného označení

CHOP – chráněné označení původu

3. Druhy výrobků z révy vinné

1. Víno

4. **Popis vína (vín)**

VÍNO

Červené a bílé víno

Jednodruhová a scelovaná červená vína višňové nebo třešňové barvy v závislosti na víně, se střední až středně vysokou intenzitou barvy. Ovocná aromata s horskými tóny. Chuť kompotu s dlouhou a bohatou dochutí.

Bílá vína mají zelenou až slámově žlutou barvu s lehce zářivou intenzitou. Aroma dužiny exotického a peckového ovoce. Máslo, smetana, kvasnice. Suchá, krémová, téměř olejovitá. Taniny z nového dřeva. Tropické ovoce, kaly a toast. Silná a svěží dochuť.

Obecné analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	12
Minimální celková kyselost	4 g/l, vyjádřeno jako kyselina vinná
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	16,7
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	120

V případě omezení, která nebyla upřesněna, musí být dodrženy obecné platné právní předpisy.

5. **Enologické postupy**a. *Základní enologické postupy*

Ze 100 kg sklizně je možné získat nejvýše 75 litrů, protože při lisování se nesmí překročit hodnota 1,5 kg/cm². Červená vína: alkoholové kvašení při teplotě, která nesmí překročit 35 °C. Jablečno-mléčné kvašení při maximální teplotě 25 °C po dobu nejméně sedmi dnů. Zrání ve francouzských a/nebo amerických a/nebo evropských dubových sudech a/nebo dřevěných nádržích. Bílá vína: macerace za studena na dobu 6–12 hodin při maximální teplotě 16 °C. Nejméně 25 % získaného moštu by mělo kvasit nad vinnými kaly v sudech.

b. *Maximální výnosy*

Cabernet Sauvignon a Tempranillo

10 000 kg hroznů na hektar

Cabernet Sauvignon a Tempranillo

70 hektolitřů na hektar

Syrah a Petit Verdot

12 000 kg hroznů na hektar

Syrah a Petit Verdot

84 hektolitřů na hektar

Merlot

8 500 kg hroznů na hektar

Merlot

59,5 hektolitřů na hektar

Chardonnay

9 000 kg hroznů na hektar

Chardonnay

63 hektolitřů na hektar

6. Vymezená zeměpisná oblast

Oblast zahrnuje tyto pozemky v obci Retuerta del Bullaque (Ciudad Real): pozemky 449a, 449ec, 449ea, 449eb, 449ada, 449adb, 449adc a 449eca polygonu 9 a pozemky 860a, 860b a 860c polygonu 23.

Rozloha vinic je 26,2764 hektaru.

7. Hlavní moštové odrůdy

CHARDONNAY

SYRAH

CABERNET SAUVIGNON

8. Popis souvislosti

1. Podrobné informace o zeměpisné oblasti (přírodní a lidské faktory):

Zeměpisná oblast se vyznačuje kamenným podložím a úzkými vodními kanály. Nachází se ve sníženině na severním svahu a je chráněna kopcem, v jehož stínu se v časných večerních hodinách ocitá. Protéká jí potok Carrizal, který ji zavlažuje. V této oblasti se i v létě tvoří mlha, čemuž zdejší vína vděčí na svůj téměř atlantický charakter v porovnání s víny z okolních oblastí, která jsou spíše středozezemní.

Nadmořská výška téměř 800 m n. m. je příčinou velkých teplotních rozdílů mezi dnem a nocí a má vliv na pomalé dozrávání, přičemž ve výjimečných letech může dozrávání od okamžiku zralosti po sběr trvat až 60 dní. Teplotní rozdíly během doby zrání jsou rovněž větší než v okolí.

Půda se vyznačuje hrubozrnnou texturou, přičemž v některých oblastech je více než 80 % úlomků větších než 2 mm. V dobách, kdy se tvořila, naplavoval místní vodní tok křemenec, který je mimořádně důležitý, neboť nad spodní vrstvou hlinité půdy vytvořil značně silnou vrstvu s hrubozrnnou strukturou. Půda je křemencová a kyselá, s hodnotou pH mezi 4,7 a 6, což je mnohem nižší pH než v okolní oblasti.

Středomořský hornatý terén chrání zeměpisnou oblast před horkým jižním větrem a vyššími teplotami. Pro tuto oblast jsou typické druhy, jako je dub cesmínový, borovice, vřes, cist, rozmarýn a tymián.

2. Informace o jakosti nebo vlastnostech vína způsobených především nebo výlučně zeměpisným prostředím:

Vyráběná vína mají atlantický charakter na rozdíl od středomořských vín z okolních oblastí. Je pro ně typická absence teplých tónů, aroma připomínající křovinaté porosty (tymián, rozmarýn a vřes) a pryskyřičné a uklidňující tóny (borovice a eukalyptus) nebo, v případě bílých vín, aroma dužiny exotického a peckového ovoce.

Vína jsou čerstvá a vyvážená a mají dobrou kyselost. Červená vína se zralými tříslovinami jsou jemná a elegantní, zatímco bílá vína jsou čerstvá, s vyšší kyselostí než je pro vína z okolní oblasti typické.

Červená i bílá vína umožňují dlouhodobé zrání v lahvi.

3. Příčinná souvislost mezi charakteristikami dané zeměpisné oblasti a jakostí vína:

V důsledku nadmořské výšky a orientace zeměpisné oblasti, která jí zabezpečuje ochranu před teplými a suchými větry, skutečnosti, že vinice jsou navečer ve stínu, a vlhkosti, již zajišťuje protékající potok, panují v oblasti teploty, jejichž rozsah umožňuje dostatečné dozrání tříslovin. Díky tomu vznikají vína bez teplých tónů výrazně atlantické povahy. Červená vína se vyznačují jemnou chutí se zralými tříslovinami a dlouhou a bohatou dochutí, zatímco bílá vína mají dochutí silnou a čerstvou.

Hrubá textura půdy a transport křemence proudem potoka zvyšuje kyselost půdy, jejímž výsledkem jsou čerstvá, vyvážená vína s vyšší kyselostí, než je typické pro vína z okolní oblasti. Díky tomu mohou vína déle zrát v lahvích.

Křovinatý porost s typickými rostlinnými druhy (cist, vřes, tymián, levandule, rozmarýn atd.) obklopující vinice dodává vínu typické a uklidňující tóny, nebo, v případě bílého vína, tóny dužiny exotického a peckového ovoce.

9. **Další základní podmínky**

—

Odkaz na specifikaci produktu

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