

## ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

## ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση του ενιαίου εγγράφου που αναφέρεται στο άρθρο 94 παράγραφος 1 στοιχείο δ) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, καθώς και των στοιχείων της δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα

(2020/C 35/08)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης σύμφωνα με το άρθρο 98 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (\*) εντός δύο μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«**Chozas Carrascal**»

**PDO-ES-N1637**

**Ημερομηνία υποβολής της αίτησης: 12 Δεκεμβρίου 2012**

**1. Ονομασία/-ες προς καταχώριση**

Chozas Carrascal

**2. Κρατος μελος**

Ισπανία

**3. Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ – Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

**4. Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

1. Οίνος

**5. Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

Ερυθρός οίνος

Ερυθρός πολυποικιλιακός οίνος: χρώμα έντονο κόκκινο, λαμπερό και φωτεινό. Οίνος φρουτώδης, με βαλσαμικό χαρακτήρα, καλοδομημένος, με ώριμες τανίνες, αρώματα σοκολάτας και ορυκτώδεις νότες.

Ερυθρός μονοποικιλιακός οίνος (Cabernet Franc): χρώμα κόκκινο-ιώδες στο αρχικό στάδιο. Αρώματα μαύρων φρούτων και αρωματικών φυτών. Τα αρώματα φρούτων υπερσχύουν των αρωμάτων του βαρελιού. Οίνος με γεμάτη γεύση που διαρκεί στο στόμα, με ορυκτώδη και βαλσαμικό χαρακτήρα.

Μέγιστη πτητική οξύτητα 10 mEq/l για τους πολυποικιλιακούς οίνους και 8,33 mEq/l για τους μονοποικιλιακούς.

Μέγιστη περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη 100 mg/l για τους πολυποικιλιακούς οίνους και 90 mg/l για τους μονοποικιλιακούς οίνους.

Οι τιμές των ορίων που δεν προσδιορίζονται πρέπει να συνάδουν με την ισχύουσα νομοθεσία.

(\*) EE L 347 της 20.12.2013, σ. 671.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	13
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	

Λευκός οίνος και ερυθρωπός οίνος

Λευκός: χρώμα αχυροκίτρινο στο αρχικό στάδιο. Ισορροπία μεταξύ αρωμάτων ανθέων, φρούτων και βαρελιού. Αρωματικός, δροσερός, κρεμώδης, με μακρά διάρκεια στο στόμα.

Ερυθρωπός: χρώμα έντονο ρόδινο. Αρώματα κόκκινων φρούτων που συνδυάζονται με τα αρώματα του βαρελιού. Δροσερός και κρεμώδης, έντονος, με μακρά διάρκεια στο στόμα και γλυκός.

Μέγιστη περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη 105 mg/l για τους λευκούς οίνους και 115 mg/l για τους ερυθρωπούς οίνους.

Οι τιμές των ορίων που δεν προσδιορίζονται πρέπει να συνάδουν με την ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	12,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	6,67
Μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	

## 6. Οινοποιητικές πρακτικές

### α. Ουσιώδεις οινολογικές πρακτικές

Καλλιεργητική πρακτική

Πυκνότητα φύτευσης:

Λευκές ποικιλίες: κάτω από 1,3 x 2,5 m

Ερυθρές ποικιλίες (εκτός της Bobal): κάτω από 1,4 x 2,5 m

Ποικιλία Bobal: έως και 2,5 x 2,5 m

Ειδική οινολογική πρακτική

- Λευκός οίνος: Η παρασκευή και η αποθήκευση πραγματοποιούνται σε δεξαμενές από ανοξείδωτο χάλυβα ή από σκυρόδεμα. Η διαβροχή πραγματοποιείται με ειδικό τρόπο, ανάλογα με την ωριμότητα των σταφυλιών. Ζύμωση του λευκού οίνου σε δρύινα βαρέλια.
- Ερυθρωπός οίνος: Εξαγωγή του χυμού των τεσσάρων ποικιλιών που συνθέτουν το μείγμα. Ψυχρή αποθήκευση και απολάσπωση έως ότου παραχθούν τα τέσσερα γλεύκη. Η ζύμωση του οίνου πραγματοποιείται μέσα σε δεξαμενές από ανοξείδωτο χάλυβα. Διαβροχή σε δρύινα βαρέλια επί τουλάχιστον τρεις εβδομάδες.
- Ερυθροί οίνοι: Χωριστή επεξεργασία κάθε ποικιλίας. Η διαβροχή διαρκεί τουλάχιστον 14 ημέρες. Παλαίωση σε βαρέλια επί τουλάχιστον πέντε μήνες.

### β. Μέγιστες αποδόσεις

Λευκές ποικιλίες:

9 000 χιλιόγραμμα σταφυλιού ανά εκτάριο 9 000 χιλιόγραμμα σταφυλιού ανά εκτάριο

Ερυθρές ποικιλίες:

7 500 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο 7 500 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Λευκοί οίνοι:

63 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Ερυθρωποί οίνοι:

56 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Ερυθροί οίνοι:

53 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

#### 7. Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Η οριοθετημένη περιοχή βρίσκεται στην επικράτεια του δήμου Requena (Βαλένθια), στο δημοτικό διαμέρισμα San Antonio και κατανέμεται ως εξής: πολύγωνο 14: αμπελοτεμάχια 293, 294, 297, 300 και 301· πολύγωνο 16: αμπελοτεμάχια 101, 111, 112, 124, 125, 126, 127, 128, 133, 134, 135, 136, 137, 138 και 412.

#### 8. Κυριότερες οινοποιήσιμες ποικιλίες

CHARDONNAY

CABERNET FRANC

MACABEO - VIURA

GARNACHA TINTA - GIRONET

SYRAH

BOBAL

#### 9. Περιγραφή του/των δεσμου/-ων

Φυσικοί και ανθρώπινοι παράγοντες

Φυσικοί παράγοντες:

Chozas Carrascal είναι η χρησιμοποιούμενη γεωγραφική ονομασία που προσδιορίζει τον ακριβή τόπο στον οποίο βρίσκεται η χαρτογραφημένη οριοθετημένη περιοχή της συγκεκριμένης ονομασίας. Χάρη στο υψόμετρο της (720 m) και στη γειτνίαση της με την οροσειρά Juan Navarro, από όπου πνέουν οι επικρατούντες βόρειοι άνεμοι, είναι μία από τις ψυχρότερες τοποθεσίες ολόκληρης της ζώνης. Καθώς βρίσκεται επί ελαφρώς επικλινούς πεδιάδας, δεν υφίστανται σημαντικά εμπόδια στην άμεση επίδραση των ψυχρών βόρειων ανέμων.

Η περιοχή οριοθετείται προς Βορρά, Ανατολή και Δύση από υψηλούς λόφους που έχουν τη μορφή επιμήκων οροπεδίων, διακριτών μεταξύ τους, τα οποία σχηματίζουν δύο χαράδρες ΒΑ και ΒΔ προσανατολισμού. Σε αυτές τις χαράδρες πνέουν κατά ριπές βόρειοι άνεμοι. Προς Νότο η περιοχή οριοθετείται από τη Vereda Real και από τις παρυφές του κεντρικού οροπεδίου της Requena, ενώ προς Ανατολάς και προς Δυσμάς δεν υπάρχει κανένα φυσικό εμπόδιο.

Το ιδιαίτερο αυτό ανάγλυφο επηρεάζει καθοριστικά την οριοθετημένη περιοχή, η οποία, προστατευμένη καθώς είναι από τους υψηλούς λόφους, διαθέτει ιδιαίτερο μικροκλίμα.

Στην περιοχή επικρατούν ηπειρωτικές κλιματικές συνθήκες με μεσογειακές επιρροές. Το μέσο ετήσιο ύψος των βροχοπτώσεων είναι χαμηλό, μεταξύ 350 και 400 λίτρων, ενώ οι βροχοπτώσεις συγκεντρώνονται τον μήνα Σεπτέμβριο. Καταγράφονται έντονη ηλιακή ακτινοβολία με περισσότερες από 3 000 ώρες ηλιοφάνειας ετησίως, και μεγάλες διακυμάνσεις θερμοκρασίας μεταξύ της ημέρας και της νύχτας κατά τον Σεπτέμβριο και τον Οκτώβριο, που είναι η περίοδος ωρίμασης των σταφυλιών. 3 000 ώρες ηλιοφάνειας ετησίως, και μεγάλες διακυμάνσεις θερμοκρασίας μεταξύ της ημέρας και της νύχτας κατά τον Σεπτέμβριο και τον Οκτώβριο, που είναι η περίοδος ωρίμασης των σταφυλιών.

Οι κλιματικές συνθήκες του τόπου διακρίνονται από τις κλιματικές συνθήκες της υπόλοιπης ζώνης και των γειτονικών περιοχών λόγω των ισχυρών ριπών ανέμου και των χαμηλότερων μέσων θερμοκρασιών που καταγράφονται λόγω της επίδρασης του βόρειου ανέμου, καθώς και της προστασίας που προσφέρουν τα φυσικά εμπόδια που βρίσκονται στα ανατολικά και δυτικά. Η προέκταση της οροσειράς Juan Navarro προς τα νοτιοανατολικά, εμποδίζει σε μεγάλο βαθμό τα σύννεφα που έρχονται από τη Μεσόγειο φορτωμένα με νερό· ως εκ τούτου, η τοποθεσία Chozas Carrascal δέχεται λιγότερες βροχοπτώσεις από άλλα μέρη της συγκεκριμένης ζώνης.

Το έδαφος της εκμετάλλευσης είναι αλκαλικό (βασικό), με pH άνω του 8 και κάτω του 9. Το έδαφος έχει μέση υφή και, ανάλογα με την τοποθεσία της εκμετάλλευσης, τείνει προς το μέσο αργιλώδες ή μέσο αμμώδες. Το έδαφος έχει χαμηλή περιεκτικότητα σε οργανική ύλη, της τάξης του 1 %, και ανά τακτά διαστήματα χρειάζεται εμπλουτισμό με οργανικά βελτιωτικά. Σημαντικό παράγοντα αποτελεί το ιδιαίτερος υψηλό επίπεδο του ενεργού ασβεστόλιθου, το οποίο κυμαίνεται μεταξύ 7 και 21 %. Το έδαφος της οριοθετημένης περιοχής χαρακτηρίζεται από χαμηλή παραγωγικότητα και ασθενή ανάπτυξη των ριζών, οι οποίες δεν εισχωρούν πέραν των 30 cm, εξαιτίας του ασβεστολιθικού στρώματος που απαντά σε αυτό το βάθος.

#### Ανθρώπινοι παράγοντες:

Η οριοθετημένη περιοχή έχει υψηλή πυκνότητα φύτευσης, η οποία σε ορισμένες περιπτώσεις υπερβαίνει τα 3 000 πρέμνα ανά εκτάριο, έναντι της συνήθους πυκνότητας των 3 000 πρέμνα ανά εκτάριο, έναντι της συνήθους πυκνότητας των 1 600 πρέμνων που απαντά στην υπόλοιπη ζώνη. Λόγω αυτής της πυκνότητας αυξάνεται ο ανταγωνισμός μεταξύ των κλημάτων του αμπελιού, με αποτέλεσμα τη μικρότερη ανάπτυξη του ριζικού συστήματος και τον περιορισμό της υπερβάλλουσας θαλερότητας και της παραγωγής εκάστου κλήματος. Έτσι παράγονται λιγότερα κιλά σταφύλια ανά κλήμα και αυξάνεται η ποιότητα. Με αυτόν τον τρόπο επιτυγχάνεται ο περιορισμός της μέγιστης παραγωγής εκάστου κλήματος στα 4 kg.1 600 πρέμνων που απαντά στην υπόλοιπη ζώνη. Λόγω αυτής της πυκνότητας αυξάνεται ο ανταγωνισμός μεταξύ των κλημάτων του αμπελιού, με αποτέλεσμα τη μικρότερη ανάπτυξη του ριζικού συστήματος και τον περιορισμό της υπερβάλλουσας θαλερότητας και της παραγωγής εκάστου κλήματος. Έτσι παράγονται λιγότερα κιλά σταφύλια ανά κλήμα και αυξάνεται η ποιότητα. Με αυτόν τον τρόπο επιτυγχάνεται ο περιορισμός της μέγιστης παραγωγής εκάστου κλήματος στα 4 kg.

Η συγκεκριμένη περιοχή είναι η πρώτη στη ζώνη όπου εισήχθη η καλλιέργεια ξένων ποικιλιών, όπως οι Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah, Merlot, Chardonnay και Sauvignon Blanc (που φυτεύτηκαν το 1992). Τα εν λόγω αμπέλια έχουν ηλικία άνω των 20 ετών και είναι πλήρως εγκλιματισμένα, καθώς στην οριοθετημένη περιοχή υπάρχει βαθιά γνώση των εν λόγω ποικιλιών. Η καλλιέργεια αυτών των ήδη καθιερωμένων ποικιλιών και των γηγενών ποικιλιών (Bobal, Tempranillo, Garnacha Tinta, Monastrell και Macabeo) καθιστά δυνατή την παραγωγή, από τον ίδιο αμπελώνα, οίνων που είναι μοναδικοί και ανεπανάληπτοι σε όλη τη ζώνη.

#### Περιγραφή του οίνου

Οι οίνοι αυτής της ζώνης παραγωγής καθορίζονται από τα ιδιαίτερα εδαφοκλιματικά της χαρακτηριστικά. Πρόκειται για οίνους με υψηλό αλκοολικό τίτλο (μεταξύ 13,5 και 14,5 %) και καλή οξύτητα (μεταξύ 4,5 και 5,5 g/l τρυγικού οξέος). Χαρακτηριστικά τους είναι τα ορυκτώδη αρώματα, οι ιδιαίτερα ώριμες τανίνες οι οποίες τους προσδίδουν πολύ καλή χρωματική σταθερότητα, η χαμηλή συχνότητα κρυστογαμικών ασθeneιών και η χαμηλή απόδοση ανά κλήμα (< 4 kg/κλήμα).

#### Δεσμός

Χάρη στα εδαφοκλιματικά χαρακτηριστικά της περιοχής, ο όγκος της παραγωγής δεν είναι υπερβολικός και τα κλήματα δεν είναι πολύ θαλερά, γεγονός που συμβάλλει στην ορθή απορρόφηση των γχοστοιχείων (κάλιο, ασβέστιο και μαγνήσιο) και στην τελική ποιότητα των σταφυλιών. Η διακύμανση της θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύχτας συμβάλλει στην επίτευξη του ενδεδειγμένου υψηλού αλκοολικού τίτλου και καλής οξύτητας. Τα εδάφη χαρακτηρίζονται από χαμηλή παραγωγικότητα και ασθενή ανάπτυξη των ριζών, οι οποίες δεν εισχωρούν πέραν των 30 cm, εξαιτίας του ασβεστολιθικού στρώματος που απαντά σε αυτό το βάθος. Οι παράγοντες αυτοί, σε συνδυασμό με τις χαμηλές ετήσιες βροχοπτώσεις και την έντονη ηλιοφάνεια που οφείλεται στη γεωγραφική θέση της περιοχής, η οποία έχει επικλινές ανάγλυφο και περιβάλλεται από λόφους, έχουν ως αποτέλεσμα απόδοση ανά κλήμα κάτω των 4 kg, παραγωγή οίνων με αρώματα ορυκτώδη και πολύ ώριμες τανίνες και μικρή συχνότητα κρυστογαμικών ασθeneιών.

Η οριοθετημένη περιοχή διακρίνεται από τις γύρω περιοχές λόγω της ιδιαιτερότητας του αναγλύφου, του κλίματος και του εδάφους της, στοιχεία τα οποία, από κοινού, δημιουργούν ένα πραγματικό μικροκλίμα το οποίο δεν απαντά στις γύρω περιοχές. Έτσι, το ιδιαίτερο ανάγλυφο επιδρά στις ετήσιες μέσες βροχοπτώσεις που δέχεται η οριοθετημένη περιοχή, οι οποίες είναι χαμηλότερες τόσο από τις βροχοπτώσεις των γειτονικών περιοχών, όσο και από εκείνες της υπόλοιπης περιοχής της ΠΙΟΠ Utiel-Requena. Το ίδιο ισχύει και για τις ισχυρές ριπές του ανέμου. Όλα αυτά τα στοιχεία, σε συνδυασμό με την έντονη ηλιοφάνεια του αμπελώνα της περιοχής παραγωγής, η οποία οφείλεται στη γεωγραφική του θέση - περιοχή με επικλινές ανάγλυφο περιβαλλόμενη από λόφους -, καθώς και στη φύση των εδαφών, στα οποία απαντά ασβεστολιθικό στρώμα σε χαμηλό βάθος, σημαίνουν ότι κατά τη γεωγραφική οριοθέτηση της συγκεκριμένης περιοχής ελήφθησαν υπόψη τα ιδιαίτερα φυσικά και ανθρωπογενή χαρακτηριστικά της γεωγραφικής τοποθεσίας που διακρίνουν τον παραγόμενο στην εν λόγω περιοχή οίνο από τον οίνο των γειτονικών περιοχών.

Κατά συνέπεια, παρόλο που η οριοθετημένη περιοχή ανήκει στην περιοχή της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης Utiel-Requena, διακρίνεται σαφώς από αυτή λόγω των ακόλουθων παραγόντων και των επιπτώσεων που έχουν στο αμπέλι και στον οίνο:

- Επιπτώσεις του αναγλύφου:

Χαμηλότερες μέγιστες θερμοκρασίες λόγω της επίδρασης των ψυχρών βόρειων ανέμων.

Υψηλότερες ελάχιστες θερμοκρασίες λόγω των φυσικών εμποδίων στα ανατολικά και στα δυτικά, χάρη στα οποία στην περιοχή δεν σημειώνεται παγετός την άνοιξη.

Χαμηλότερη μέση ταχύτητα ανέμου, αλλά ισχυρές ριπές βόρειων ανέμων: χαμηλά ποσοστά υγρασίας

Ασθενέστερες βροχοπτώσεις λόγω της παρουσίας οροσειράς στα ανατολικά, η οποία εμποδίζει τη μετακίνηση των νεφών.

Κλίση 6,5 %: μεγάλη ηλιοφάνεια και μεγάλη διακύμανση της θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύχτας.

Επιπτώσεις στα αμπέλια και το κρασί:

Χαμηλή συχνότητα παρασίτων και ασθeneιών

Καλή περιεκτικότητα σε πολυφαινόλες και σάκχαρα

Καλή οξύτητα

Καλή εξέλιξη του βλαστητικού κύκλου

Καλή ωρίμαση των τανινών.

- Επιδράσεις που συνδέονται με το μικρό βάθος των εδαφών εξαιτίας της παρουσίας ασβεστολιθικού στρώματος σε βάθος 30 cm: μικρότερη ανάπτυξη του ριζικού συστήματος, περιορισμένη θαλερότητα και μείωση της παραγωγής (< 3 kg/κλήμα, και βότρυες και σταφυλόρωγες μικρότερου μεγέθους).

Επιπτώσεις στα αμπέλια και το κρασί:

Σταφύλια υψηλότερης ποιότητας

Γήινοι και ορυκτώδεις οίνοι

Υψηλότερη αναλογία φλοιού προς σάρκα: αρωματικότεροι οίνοι.

Υπάρχουν επίσης διαφορές μεταξύ των οίνων της ΠΟΠ «Chozas Carrascal» και των οίνων της ΠΟΠ «Utiel-Requena» ως προς την παρασκευή τους, κυρίως δε οι εξής (π.χ. για τους παλαιωμένους ερυθρούς οίνους):

Παράμετρος	ΠΟΠ Utiel-Requena	Chozas Carrascal
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	10,5	13
Συνολική μέγιστη περιεκτικότητα σε σάκχαρα (g/l)	9	<4
Ελάχιστη ολική οξύτητα (g/l)	3,5	4,5
Μέγιστη πτητική οξύτητα (g/l)	1,2	0,5 - 0,6
Μέγιστη περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (mg/l)	150	90 - 100
Ελάχιστη ένταση χρώματος		13 UA/cm
Ελάχιστος δείκτης ολικών πολυφαινόλων		55
Μέγιστη απόδοση (kg/ha)	7 500-10 500	7 8507 850
Απόδοση σε γλεύκος (%)	74	70

Ο χαρακτηρισμός αυτός επιβεβαιώνεται από το γεγονός ότι η ιδιοκτησία του αιτούντος καταλαμβάνει περί τα 93 εκτάρια (γεωγραφική έκταση κατά πολύ μεγαλύτερη από την οριοθετημένη περιοχή, η οποία περιλαμβάνει την τελευταία), εκ των οποίων μόνο 30 εκτάρια περιλαμβάνονται στην οριοθετημένη περιοχή του αμπελοτοπιού, διότι δεν μπορούν να παραχθούν οίνοι με τα ίδια χαρακτηριστικά στους γειτονικούς με το αμπελοτόπι αμπελώνες, καθώς σε αυτούς επικρατούν διαφορετικές εδαφοκλιματικές συνθήκες.

Ως εκ τούτου, παρόλο που επί του παρόντος υπάρχει μόνο ένας παραγωγός στην οριοθετημένη περιοχή, κάθε μελλοντικός οινοπαραγωγός που ενδέχεται να εγκατασταθεί εκεί θα μπορεί να χρησιμοποιεί την ΠΟΠ, εφόσον πληροί τις προδιαγραφές προϊόντος.

#### 10. Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις

ΚΑΜΙΑ

#### Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

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