

ANDERE HANDELINGEN

EUROPESE COMMISSIE

Bekendmaking van het in artikel 94, lid 1, onder d), van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad bedoelde enig document en van de verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier voor een naam in de wijnsector

(2020/C 35/08)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 98 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad ⁽¹⁾ uiterlijk twee maanden na de datum van deze bekendmaking bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

“Chozas Carrascal”

PDO-ES-N1637

Datum waarop de aanvraag is ingediend: 12 december 2012**1. Naam/namen waarvoor de registratie wordt aangevraagd**

Chozas Carrascal

2. Lidstaat

Spanje

3. Type geografische aanduiding

BOB – beschermde oorsprongsbenaming

4. Categorie wijnbouwproducten

1. Wijn

5. Beschrijving van de wijn(en)

Rode wijn

Rode assemblagewijn: intens, helder en glanzend rood. Fruitige, balsemieke, goed gestructureerde wijn met rijpe tannines, chocoladearoma's en een minerale toets.

Rode monocepagewijn (cabernet franc): in de eerste fase paarsrood. Aroma's van zwart fruit en aromatische planten. De vruchtenaroma's overheersen de aroma's van het vat. Omhullend, met een lange afdronk, mineraal en balsemiek.

Maximaal gehalte aan vluchtige zuren van 10 mEq/l voor assemblagewijnen en 8,33 mEq/l voor monocepagewijnen.

Maximaal gehalte aan zwaveldioxide van 100 mg/l voor assemblagewijnen en 90 mg/l voor monocepagewijnen.

De grenswaarden die niet zijn aangegeven, moeten in overeenstemming zijn met de geldende wetgeving.

(¹) PB L 347 van 20.12.2013, blz. 671.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	13
Minimale totale zuurgraad	4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

Witte wijn en roséwijn

Wit: in de eerste fase strogeel. Evenwicht tussen aroma's van bloemen, vruchten en het vat. Aromatisch, fris, smeuïg en met een lange afdrank.

Rosé: intens roze. Aroma's van rode vruchten in combinatie met aroma's van het wijnvat. Fris en smeuïg, krachtig, met een lange afdrank en zoet.

Maximaal gehalte aan zwaveldioxide van 105 mg/l voor witte wijnen en 115 mg/l voor roséwijnen.

De grenswaarden die niet zijn aangegeven, moeten in overeenstemming zijn met de geldende wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	12,5
Minimale totale zuurgraad	4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	6,67
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

6. **Wijnbouwpraktijken**

a. *Essentiële oenologische procedés*

Teeltwijze

Beplantingsdichtheid:

Witte wijndruivenrassen: minder dan 1,3 x 2,5 m

Blauwe wijndruivenrassen (met uitzondering van bobal): minder dan 1,4 x 2,5 m

Bobal: minder dan 2,5 x 2,5 m

Specifiek oenologisch procedé

- Witte wijn: de bereiding en opslag vinden plaats in tanks van roestvrij staal of beton. Het maceratieproces is afhankelijk van de rijpheid van de druif. Fermentatie van witte wijn in eikenhouten vaten.
- Roséwijn: extractie van het sap van de vier druivenrassen waaruit de versneden wijn is samengesteld. Koele bewaring en bezinking totdat de vier wijnmosten worden verkregen. De fermentatie van de wijn vindt plaats in tanks van roestvrij staal. Maceratie in eikenhouten vaten gedurende minimaal drie weken.
- Rode wijnen: afzonderlijke productie van elke soort. De maceratie duurt ten minste 14 dagen. Rijping in vaten gedurende ten minste vijf maanden.

b. *Maximale opbrengsten*

Witte wijndruivenrassen:

9 000 kg druiven per hectare

Blauwe wijndruivenrassen:

7 500 kg druiven per hectare7 500 kg druiven per hectare

Witte wijnen:

63 hectoliter per hectare

Roséwijnen:

56 hectoliter per hectare

Rode wijnen:

53 hectoliter per hectare

7. Afgebakend geografisch gebied

Het afgebakende gebied bevindt zich in de gemeente Requena (Valencia), in het district San Antonio, en bestaat uit de volgende delen: polygoon 14: percelen 293, 294, 297, 300 en 301; polygoon 16: percelen 101, 111, 112, 124, 125, 126, 127, 128, 133, 134, 135, 136, 137, 138 en 412.

8. Voornaamste wijndruivenrassen

CHARDONNAY

CABERNET FRANC

MACABEO - VIURA

GARNACHA TINTA - GIRONET

SYRAH

BOBAL

9. Beschrijving van het (de) verband(en)

Natuurlijke en menselijke factoren

Natuurlijke factoren:

Chozas Carrascal is de geografische naam voor de specifieke plaats van het op de kaart afgebakende gebied waar de BOB kan worden verkregen. Door de hoogte (720 m) en de ligging nabij de Juan Navarro-bergen, vanwaaruit de overheersende winden uit noordelijke richting waaien, is het een van de koudste plaatsen in de regio. Aangezien de plaats op een licht hellende vlakte gelegen is, is er geen enkel obstakel dat de zo directe invloed van de koude winden uit het noorden belemmert.

In het noorden, het oosten en het westen wordt het gebied begrensd door hoge heuvels, die uitgestrekte, aparte plateaus vormen waartussen twee, in noordoostelijke en noordwestelijke richting georiënteerde canyons liggen waardoor de rukwinden waaien van noord naar zuid. De zuidelijke grens wordt gevormd door de Vereda Real en het begin van het centraal plateau van Requena. In het oosten en het westen zijn er geen natuurlijke barrières.

Dit specifieke reliëf markeert zeer duidelijk het beschermde terroir, dat door de beschutting van verschillende hoge heuvels een uniek microklimaat heeft.

Het gebied wordt gekenmerkt door een continentaal klimaat dat wordt beïnvloed door de Middellandse Zee. De gemiddelde jaarlijkse neerslag is laag, variërend van 350 tot 400 liter per jaar en de meeste regen valt in september. De zonnestraling is zeer intens, met meer dan 3 000 uur zonneschijn per jaar, en er worden zeer grote temperatuurverschillen tussen dag en nacht waargenomen in september en oktober, de periode waarin de druiven rijpen. 3 000 uur zonneschijn per jaar, en er worden zeer grote temperatuurverschillen tussen dag en nacht waargenomen in september en oktober, de periode waarin de druiven rijpen.

De klimaatomstandigheden van het gebied wijken af van die van de rest van de comarca en de aangrenzende gebieden door de krachtige rukwinden en de lagere gemiddelde temperaturen die er worden opgetekend door de invloed van de noorderwind; het gebied wordt beschermd door natuurlijke barrières in het oosten en het westen. De uitloper van de Sierra Juan Navarro in het zuidoosten remt in grote mate de voortgang af van de regenwolken die van de Middellandse Zee komen. Daardoor valt er in Chozas Carrascal minder neerslag dan in andere delen van de comarca.

De bodem van het wijngoed is alkalisch (basisch) en heeft een pH van meer dan 8 en minder dan 9. De bodem bestaat uit leem en tendeert, afhankelijk van de plaats, naar kleileem of zandleem. De bodem bevat relatief weinig organisch materiaal (circa 1 %) en heeft regelmatig organische bodemverbeteraars nodig. Het gehalte actieve kalksteen is een belangrijke factor, met waarden tussen 7 en 21 %, wat bijzonder hoog is. De bodem in het afgebakende gebied wordt gekenmerkt door een lage productiviteit en een geringe ontwikkeling van de wortels, die niet meer dan 30 cm diep groeien als gevolg van de kalksteenlaag op die diepte.

Menselijke factoren:

Het afgebakende gebied vertoont een hoge beplantingsdichtheid, die in sommige gevallen meer dan 3 000 wijnstokken per hectare bedraagt, daar waar een dichtheid van 3 000 wijnstokken per hectare bedraagt, daar waar een dichtheid van 1 600 wijnstokken gebruikelijk is in de rest van de comarca. Een dergelijke dichtheid vergroot de concurrentie tussen de wijnstokken, wat tot een geringere wortelontwikkeling leidt en de groei­kracht en de opbrengst van elke wijnstok beperkt. Daardoor is het aantal kilo druiven per stok minder hoog en is de kwaliteit ervan beter. Zo levert elke wijnstok niet meer dan 4 kg op. 1 600 wijnstokken gebruikelijk is in de rest van de comarca. Een dergelijke dichtheid vergroot de concurrentie tussen de wijnstokken, wat tot een geringere wortelontwikkeling leidt en de groei­kracht en de opbrengst van elke wijnstok beperkt. Daardoor is het aantal kilo druiven per stok minder hoog en is de kwaliteit ervan beter. Zo levert elke wijnstok niet meer dan 4 kg op.

Dit gebied was het eerste in de regio waar buitenlandse rassen zoals cabernet sauvignon, cabernet franc, syrah, merlot, chardonnay en sauvignon blanc (waarvan de aanplanting dateert van 1992) werden geteeld. Deze wijnstokken zijn meer dan twintig jaar oud en zijn perfect geacclimatiseerd, aangezien het afgebakende gebied het meest geschikt is voor deze rassen. Door de teelt van deze reeds gevestigde rassen en van inheemse rassen (bobal, tempranillo, garnacha tinta, monastrell en macabeo) kunnen, op basis van één enkele wijngaard, wijnen worden geproduceerd die niet te imiteren zijn en die uniek zijn voor de hele comarca.

Beschrijving van de wijn

Bepalend voor de wijnen uit dit productiegebied zijn de unieke bodem- en klimaateigenschappen van het gebied. Het betreft wijnen met een hoog alcoholgehalte (tussen 13,5 en 14,5 %) en een goede zuurgraad (tussen 4,5 en 5,5 g/l wijnsteenzuur). Ze worden gekenmerkt door minerale aroma's, door zeer rijpe tannines, die voor een zeer goede kleurstabiliteit zorgen, door een lage incidentie van schimmelziekten en een lage opbrengst per wijnstok (< 4 kg/stok).

Verband

Vanwege de bodem- en klimaatgesteldheid van het gebied zijn de opbrengsten niet buitensporig en zijn de wijnstokken niet erg krachtig, wat een gunstige invloed op de absorptie van sporenelementen (kalium, calcium en magnesium) en op de uiteindelijke kwaliteit van de druiven heeft. De thermische amplitude tussen dag en nacht draagt bij aan de verkrijging van een voldoende hoog alcoholgehalte en een goede zuurgraad. De bodems in het afgebakende gebied worden gekenmerkt door een lage productiviteit en een geringe ontwikkeling van de wortels, die niet meer dan 30 cm diep groeien als gevolg van de kalksteenlaag op die diepte. Deze elementen, in combinatie met de lage jaarlijkse neerslag en het hoge aantal uren zonneschijn dankzij de geografische ligging van dit gebied, dat een hellend reliëf heeft en door heuvels omgeven wordt, zorgen ervoor dat de opbrengst per wijnstok minder dan 4 kg bedraagt, verlenen de wijnen minerale aroma's en zeer rijpe tannines en waarborgen een lage incidentie van schimmelziekten.

Het afgebakende gebied onderscheidt zich van de omliggende gebieden door zijn specifieke reliëf, klimaat en bodem, waarvan de combinatie een authentiek microklimaat tot stand brengt dat niet voorkomt in het omliggende landschap. Dit specifieke reliëf is dus van invloed op de gemiddelde jaarlijkse neerslag, die lager is dan de gemiddelde jaarlijkse neerslag in de aan het afgebakende gebied grenzende gebieden en in de rest van het onder de BOB Utiel-Requena vallende gebied. Hetzelfde geldt voor de krachtige rukwinden. Al deze elementen houden verband met het hoge aantal zonne-uren waarvan de wijnstokken van het productiegebied profiteren door de geografische ligging (een hellend reliëf en omgeven door heuvels) en met de aard van de bodems, die worden gekenmerkt door een kalksteenlaag op geringe diepte. Dit betekent dat de geografische afbakening van het betrokken gebied rekening houdt met de natuurlijke en antropogene factoren die eigen zijn aan het geografische milieu en die de in dit gebied geproduceerde wijn onderscheiden van die uit naburige gebieden.

Hoewel het afgebakende gebied tot het gebied van de BOB Utiel-Requena behoort, verschilt het daar dus toch van, door de volgende factoren en het effect dat zij hebben op de wijngaard en de wijn:

— Invloed van het reliëf:

Lagere maximumtemperaturen door de koele noorderwinden

Hogere minimumtemperaturen door de natuurlijke barrières in het oosten en het westen, waardoor het gebied aan voorjaarsvorst ontsnapt

Minder hoge gemiddelde windsnelheid, maar krachtige rukwinden uit het noorden: lage luchtvochtigheid

Minder regen door de aanwezigheid van een bergmassief in het oosten, dat de voortgang van de wolken remt

Helling van 6,5 %: goed aantal uren zonneschijn en grote thermische amplitude tussen dag en nacht

Effecten op de wijngaard en de wijn:

Lage incidentie van parasieten en ziekten

Goed gehalte aan polyfenolen en suikers

Goede zuurgraad

Vlot verloop van de vegetatiecyclus

Goede rijpheid van de tannines

— Effecten in verband met de geringe diepte van de bodems, die worden gekenmerkt door de aanwezigheid van een kalksteenlaag op 30 cm: mindere ontwikkeling van de wortels, minder krachtige wijnstokken, beperkte productie (< 3 kg/wijnstok en kleinere trossen en bessen).

Effecten op de wijngaarden en de wijn:

Druiven van hogere kwaliteit

Aardse en minerale wijnen

Hoger aandeel schil/pulp: meer aromatische wijnen.

Er worden ook verschillen op het niveau van de wijnbereiding waargenomen tussen de wijnen van “Chozas Carrascal” en die van de BOB “Utiel-Requena”, met name (bijvoorbeeld, voor gerijpte rode wijnen):

Parameter	BOB Utiel-Requena	Chozas Carrascal
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumepercent)	10,5	13
Maximaal totaal suikergehalte (g/l)	9	< 4
Minimale totale zuurgraad (g/l)	3,5	4,5
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (g/l)	1,2	0,5 - 0,6
Maximaal gehalte aan zwaveldioxide (mg/l)	150	90 - 100
Minimale kleurintensiteit		13 UA/cm
Minimumgehalte aan totale polyfenolen		55
Maximale opbrengst (kg/ha)	7 500-10 500	7 8507 850
Extractieopbrengst (%)	74	70

Dit komt doordat het landgoed van de aanvrager zo'n 93 hectare groot is (dit geografische gebied omvat het afgebakende gebied, maar is veel groter), waarvan slechts 30 hectare het geografische gebied van het terroir vormt. In de naburige wijngaarden kunnen geen wijnen met dezelfde kenmerken worden geproduceerd omdat die gebieden een andere bodem- en klimaatgesteldheid hebben.

Hoewel er momenteel slechts één producent in het afgebakende gebied is, zullen eventuele toekomstige wijnproducenten die er zich vestigen de BOB dus kunnen gebruiken op voorwaarde dat zij het productdossier naleven.

10. Andere essentiële voorwaarden

GEEN

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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