

DECISIONE DI ESECUZIONE DELLA COMMISSIONE**del 22 febbraio 2019****relativa alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* di una domanda di modifica del disciplinare di una denominazione del settore vitivinicolo di cui all'articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio****[«Dehesa del Carrizal» (DOP)]**

(2019/C 74/03)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 97, paragrafo 3,

considerando quanto segue:

- (1) La Spagna ha trasmesso una domanda di modifica del disciplinare di produzione della denominazione «Dehesa del Carrizal» a norma dell'articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013.
- (2) La Commissione ha esaminato la domanda e ha concluso che le condizioni stabilite agli articoli da 93 a 96, all'articolo 97, paragrafo 1, e agli articoli 100, 101 e 102 del regolamento (UE) n. 1308/2013 sono soddisfatte.
- (3) Per consentire la presentazione delle dichiarazioni di opposizione a norma dell'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013, è opportuno che la domanda di modifica del disciplinare della denominazione «Dehesa del Carrizal» sia pubblicata nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*,

DECIDE:

Articolo unico

La domanda di modifica del disciplinare di produzione della denominazione «Dehesa del Carrizal» (DOP), di cui all'articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013, figura nell'allegato della presente decisione.

Conformemente all'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013, la pubblicazione della presente decisione conferisce il diritto di opporsi alla modifica del disciplinare di cui al primo comma del presente articolo entro due mesi dalla data della pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Fatto a Bruxelles, il 22 febbraio 2019

Per la Commissione

Phil HOGAN

Membro della Commissione

⁽¹⁾ GUL 347 del 20.12.2013, pag. 671.

ALLEGATO

«DEHESA DEL CARRIZAL»

PDO-ES-A0054-AM02

Data della domanda: 27.6.2014

DOMANDA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

1. Norme applicabili alla modifica

Articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013 – modifica non minore

2. Descrizione e motivi della modifica**2.1. Soppressione del titolo alcolometrico effettivo massimo**

Il titolo alcolometrico massimo dei vini, ossia 15 % vol., è stato soppresso, in quanto l'attuale valore limita la possibilità di produrre vini più maturi e non consente di sfruttare appieno il potenziale dei vitigni e del suolo a disposizione.

Al punto 2.1 del disciplinare di produzione «CARATTERISTICHE ANALITICHE DEI VINI», alla voce «Titolo alcolometrico effettivo (% vol.)» il valore « $12 \leq \% \text{ vol} \leq 15$ » deve essere sostituito con « $\geq 12\%$ ». Il documento unico non è stato modificato.

2.2. Inclusione di un nuovo vitigno

È stato introdotto il vitigno Petit Verdot, in quanto è capace di adattarsi alle caratteristiche della zona di produzione e presenta caratteristiche che gli consentono di raggiungere la qualità e le tipicità dei vini unici «Dehesa del Carrizal». Il Petit Verdot può essere quindi utilizzato per la produzione di vini monovarietali e negli uvaggi degli altri vini.

Al punto 2.2 del disciplinare di produzione «Caratteristiche da determinarsi mediante analisi organolettica» è stato aggiunto il punto 2.2.3 relativo al «Tinto Petit Verdot» e alle caratteristiche organolettiche dei vini prodotti con questo vitigno. Il Petit Verdot è stato inoltre inserito negli uvaggi dei vini di cui ai punti 2.2.4 e 2.2.5 e tra i vini monovarietali di cui al punto 3.1.

Il Petit Verdot è stato infine aggiunto al punto 6 «Varietà di uve da vino».

Esso è stato introdotto come varietà secondaria. Il documento unico non è pertanto interessato.

2.3. Inclusione del vitigno Tempranillo in tutti gli uvaggi

Il vitigno Tempranillo è stato inserito in tutti i possibili uvaggi di varietà consentite in modo da aumentare le opzioni di uvaggio, utilizzando le caratteristiche specifiche di ciascun vitigno, senza modificare le caratteristiche analitiche e organolettiche definite per tali vini nel disciplinare di produzione.

Al punto 2.2. del disciplinare di produzione «Caratteristiche da determinarsi mediante analisi organolettica», il punto 2.2.4 include il vitigno Tempranillo. Il documento unico non è stato modificato.

2.4. Periodo minimo d'invecchiamento

Il periodo massimo d'invecchiamento è stato soppresso, in quanto sono state modificate le capacità delle botti ed è quindi necessario prolungare i periodi massimi d'invecchiamento. Si è pertanto limitato soltanto il periodo minimo d'invecchiamento, in quanto il vino è controllato mediante assaggio.

Sono stati modificati i seguenti punti del disciplinare di produzione: 2.2.4, 2.2.5, 3.1 e 3.2. Il documento unico non è stato modificato.

2.5. Aumento della temperatura della fermentazione alcolica

L'intervallo di temperatura della fermentazione alcolica è stato soppresso ed è stata fissata una temperatura massima. La fermentazione alcolica può iniziare a temperatura più bassa, quindi più lentamente, e consentire di preservare gli aromi primari del vino.

Al punto 3.1 del disciplinare di produzione, i valori che si riferiscono alla fermentazione alcolica a temperature «tra i 22 °C e i 30 °C» devono essere sostituiti con «fino a 35 °C».

Nel documento unico è stato modificato il punto 2.5.1 «Pratiche enologiche specifiche».

2.6. *Periodo minimo di macerazione*

L'intervallo di giorni di macerazione è stato soppresso ed è stato fissato un numero minimo di giorni al fine di avere più aromi primari in alcuni lotti e di conferire complessità organolettica al prodotto finale.

Al punto 3.1 del disciplinare di produzione, la durata della macerazione in vasi vinari «tra 10 e 30 giorni» deve essere sostituita con «per un minimo di sette giorni».

Nel documento unico è stato modificato il punto 2.5.1 «Pratiche enologiche specifiche».

2.7. *Aumento della resa della pressatura*

È necessario un aumento della resa della pressatura per tutti i vini, da 60-70 l per 100 kg di uva raccolta a 75 l per 100 kg di uva raccolta, in quanto precedentemente era stata considerata soltanto la raccolta a mano. In caso di vendemmia meccanizzata le rese aumentano dal 4 % al 6 %, in quanto in questo caso arrivano in cantina soltanto gli acini senza i raspi.

Al punto 3.1 del disciplinare di produzione, l'indicazione «60-70 l per 100 kg di uva raccolta» deve essere sostituita con «75 l per 100 kg di uva raccolta».

Nel documento unico è stato modificato il punto 2.5.1 «Pratiche enologiche specifiche».

2.8. *Aumento della temperatura della fermentazione malolattica*

L'intervallo di temperatura della fermentazione malolattica è stato soppresso ed è stata fissata una temperatura massima. La fermentazione malolattica può iniziare a temperatura più bassa, quindi più lentamente, e conferire al prodotto finale maggiore complessità organolettica.

Al punto 3.1 del disciplinare di produzione, i valori che si riferiscono alla fermentazione malolattica a temperature «tra i 20 °C e i 22 °C» devono essere sostituiti con «fino a 25 °C».

Nel documento unico è stato modificato il punto 2.5.1 «Pratiche enologiche specifiche».

2.9. *Periodo minimo di fermentazione malolattica*

L'intervallo di giorni della fermentazione malolattica è stato soppresso ed è stato fissato un numero minimo di giorni, in quanto alcuni lotti hanno livelli più bassi di acido malico all'inizio di questa fermentazione e possono pertanto completarla prima.

Al punto 3.1 del disciplinare di produzione, il periodo in vasi vinari «che durerà tra 10 e 30 giorni» deve essere sostituito con «che durerà per almeno sette giorni».

Nel documento unico è stato modificato il punto 2.5.1 «Pratiche enologiche specifiche».

2.10. *Capacità delle botti e dei tini di legno*

L'indicazione della capacità in litri delle botti di rovere e dei tini di legno è stata soppressa, in quanto l'uso di botti e tini di diverse dimensioni consente di adeguare il periodo di invecchiamento a seconda delle caratteristiche dei vitigni.

Al punto 3.1 del disciplinare di produzione l'indicazione «Invecchiamento in botti di rovere da 225-300 l non più vecchie di cinque anni, per 12-24 mesi, e in tini di legno da 4 000 l, controllando il periodo di invecchiamento mediante assaggio» deve essere sostituita con «Invecchiamento per almeno 12 mesi in botti di rovere francese e/o americano e/o europeo, controllando il periodo di invecchiamento mediante assaggio.».

Al punto 3.2 del disciplinare di produzione l'indicazione «L'invecchiamento dura in totale 12-24 mesi e avviene in botti di rovere francese da 225-300 l e in tini di legno da 4 000 l. Le botti utilizzate per i primi mesi non devono avere più di 2-3 anni e successivamente devono essere impiegate botti nuove o di un anno. Il periodo di invecchiamento è controllato mediante assaggio.» deve essere sostituita con «Si possono produrre due tipologie di vino a seconda dell'invecchiamento: questo può variare da un minimo di 3 mesi per il vino descritto al punto 2.2.4 del presente disciplinare a un minimo di 12 mesi per il vino descritto al punto 2.2.5 del presente disciplinare. Invecchiamento in botti di rovere francese e/o americano e/o europeo e/o in tini di legno, controllando il periodo di invecchiamento mediante assaggio.».

Nel documento unico è stato modificato il punto 2.5.1 «Pratiche enologiche specifiche».

2.11. *Modifiche alla produzione del vino bianco Chardonnay*

La temperatura massima per la macerazione a freddo è stata limitata per raggiungere una maggiore complessità di aromi e per esprimere meglio gli aromi primari. Sono state soppresse la percentuale massima di mosto fermentato sulle fecce e la durata obbligatoria del periodo in botte, al fine di consentire la fermentazione di una quantità maggiore di mosto in botte di rovere per un periodo più lungo ed ottenere più aromi terziari. La durata del periodo di fermentazione è stata prolungata per consentire di avere una gamma più ricca di aromi secondari. In questo modo si produce un vino più complesso che richiede, all'occorrenza, soltanto una filtrazione minima.

Il punto 3.3 del disciplinare di produzione e il punto 2.5.1 del documento unico sono stati modificati.

2.12. *Estensione della zona geografica*

Si richiede un'estensione di 5,03 ha della zona, in quanto tale area supplementare è adiacente alle parcelle già comprese nella zona geografica della DOP delimitata nel disciplinare di produzione, essendone separata solo da una strada. Essa presenta pertanto condizioni climatiche, orografiche ed edafiche identiche. L'area non era stata inserita fin dall'inizio in quanto non era coltivata a vite.

Al punto 4 del disciplinare di produzione «Delimitazione della zona geografica» sono state aggiunte le parole «e le parcelle 860a, 860b e 860c del poligono 23» e la superficie della zona è stata aumentata a «26,2764 ha».

Nel documento unico è stato modificato il punto 2.6 «Delimitazione della zona geografica».

2.13. *Inserimento di una nuova resa massima*

È stata inserita una resa massima per la nuova varietà Petit Verdot, dato che, al momento dell'inserimento di un nuovo vitigno, deve esserne stabilita anche la relativa resa massima.

Nel disciplinare di produzione, al punto 5 «Resa massima» è stato aggiunto «- Petit Verdot: 84 hl/ha e 12 000 kg/ha.».

Nel documento unico è stato modificato il punto 2.5.2 «Resa massima».

2.14. *Aggiornamento dell'elenco di organismi di certificazione autorizzati nel disciplinare di produzione del «Dehesa del Carrizal»*

Vengono indicati il nome e l'indirizzo dell'attuale organismo di certificazione autorizzato.

Nel disciplinare di produzione, al punto 9.1 «Organismo di controllo» è stato aggiunto il seguente organismo di certificazione:

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

È stato inserito un nuovo link che rimanda all'elenco degli organismi di certificazione cui è delegata la verifica del disciplinare di produzione di questa DOP.

Il documento unico non è stato modificato.

DOCUMENTO UNICO

1. **Denominazioni da registrare**

Dehesa del Carrizal

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP – Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

4. Descrizione del vino/dei vini

VINO

Vino rosso e bianco

Rossi monovarietali o in uvaggio, di tonalità marasca o amarena, a seconda dei vini, e di intensità di colore da medio a medio/alta. Aromi fruttati con note di montagna. Sapore di composta con un finale lungo e ricco.

Il bianco si presenta giallo paglierino con riflessi verdolini di intensità leggermente brillante. Aromi di frutta esotica e di polpa di drupe. Burro, panna e lievito. Secco, untuoso, quasi oleoso. Tannini di legno nuovo. Frutta tropicale, fecce e pane tostato. Finale potente e fresco.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12
Acidità totale minima	4 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	16,7
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	120

Per i limiti che non sono stati specificati, si deve rispettare la normativa generale in vigore.

5. Pratiche di vinificazione

a. Pratiche enologiche essenziali

Pigiatura con pressione non superiore a 1,5 kg/cm², che consente di estrarre non più di 75 l per 100 kg di uve raccolte. Rossi: fermentazione alcolica a una temperatura mai superiore a 35 °C. Fermentazione malolattica a una temperatura massima di 25 °C per almeno sette giorni. Invecchiamento in botti di rovere francese e/o americano e/o europeo e/o in tini di legno. Bianchi: macerazione a freddo per 6-12 ore a una temperatura massima di 16 °C. Almeno il 25 % del mosto ottenuto deve fermentare in botte sulle fecce.

b. Rese massime

Cabernet Sauvignon e Tempranillo

10 000 kg di uve per ettaro

Cabernet Sauvignon e Tempranillo

70 hl per ettaro

Syrah e Petit Verdot

12 000 kg di uve per ettaro

Syrah e Petit Verdot

84 hl per ettaro

Merlot

8 500 kg di uve per ettaro

Merlot

59,5 hl per ettaro

Chardonnay

9 000 kg di uve per ettaro

Chardonnay

63 hl per ettaro

6. Zona geografica delimitata

La zona comprende le seguenti parcelle nel comune di Retuerta del Bullaque (Ciudad Real): parcelle 449a, 449ec, 449ea, 449eb, 449ada, 449adb, 449adc e 449eca del poligono 9, e parcelle 860a, 860b e 860c del poligono 23.

La superficie vitata è di 26,2764 ha.

7. Varietà principale/i di uve da vino

CHARDONNAY

SYRAH

CABERNET SAUVIGNON

8. Descrizione del legame/dei legami

1. Informazioni dettagliate sulla zona geografica (fattori naturali e antropici)

La zona geografica è caratterizzata dalla presenza di terreni pietrosi solcati da stretti corsi d'acqua. È situata in una depressione, su un pendio collinare esposto a nord, protetto da una collina che ombreggia il vigneto nelle prime ore del mattino ed è attraversata dal Carrizal. Il torrente fornisce umidità, con presenza di nebbie anche durante l'estate, e consente la produzione di vini dal carattere quasi atlantico, a differenza dei vini mediterranei delle zone circostanti.

L'altitudine, quasi 800 m sul livello del mare, determina una forte escursione termica tra il giorno e la notte e una maturazione lenta che, in annate eccezionali, può durare fino a 60 giorni dall'inizio alla vendemmia. Le escursioni termiche durante il periodo di maturazione sono più forti rispetto alla zona circostante.

Il terreno è caratterizzato da una tessitura grossolana, con zone in cui fino all'80 % della frazione è superiore a 2 mm. Durante la pedogenesi il torrente ha trasportato quarzite che ha avuto un ruolo fondamentale in quanto ha formato uno strato di notevole spessore con tessitura grossolana posato sugli strati inferiori di suolo limoso. Il suolo è quarzatico e acido, con un pH da 4,7 a 6, molto inferiore a quello della zona circostante.

La zona geografica è protetta da terreno montagnoso mediterraneo, che la ripara dai caldi venti meridionali, impedendo di raggiungere temperature più elevate. La vegetazione caratteristica è costituita da specie come il leccio, il pino, l'erica, il cisto, il rosmarino e il timo.

2. Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del vino essenzialmente o esclusivamente riconducibili all'ambiente geografico

I vini prodotti hanno un carattere atlantico, a differenza dei vini mediterranei delle zone circostanti. Sono contraddistinti dall'assenza di note calde, da aromi che ricordano la macchia (timo, rosmarino ed erica) e sentori resinosi e balsamici (pino ed eucalipto) o di frutti esotici e di polpa di drupe nei vini bianchi.

I vini sono freschi ed equilibrati, con una buona acidità. I vini rossi, con tannini maturi, sono morbidi ed eleganti, mentre i bianchi sono freschi, con un'acidità più elevata dei vini della zona circostante.

Sia i rossi che i bianchi sono adatti a lunghi periodi di affinamento in bottiglia.

3. Legame fra le caratteristiche della zona geografica e la qualità del vino

L'altitudine e l'orientamento della zona geografica, che la proteggono dal calore e dai venti secchi, l'ombreggiatura mattutina dei vigneti e l'umidità proveniente dal torrente favoriscono un intervallo di temperatura che consente ai tannini una maturazione sufficiente. Questi elementi danno vita a vini senza note calde e con un carattere marcatamente atlantico. I vini rossi sono caratterizzati da un palato morbido, con tannini maturi e un finale lungo e ricco, mentre i vini bianchi hanno un finale potente e fresco.

La tessitura grossolana del terreno e la quarzite trasportata dal torrente aumentano l'acidità del suolo, producendo vini freschi e bilanciati con un'acidità più elevata dei vini tipici della zona circostante. Grazie a questi elementi sono possibili periodi più lunghi di affinamento in bottiglia.

La presenza delle tipiche essenze della macchia (tra cui il cisto, l'erica, il timo, la lavanda e il rosmarino) intorno ai vigneti conferisce all'aroma del vino le caratteristiche note di macchia e gli accenni balsamici o le note di frutta esotica e di polpa di drupe ai vini bianchi.

9. **Ulteriori condizioni essenziali**

—

Link al disciplinare del prodotto

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