

DECISIÓN DE EJECUCIÓN DE LA COMISIÓN**de 22 de febrero de 2019****relativa a la publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea* de una solicitud de modificación del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 105 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo****[Dehesa del Carrizal (DOP)]**

(2019/C 74/03)

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos del Consejo (CEE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 1037/2001 y (CE) n.º 1234/2007 del Consejo ⁽¹⁾, y en particular su artículo 97, apartado 3,

Considerando lo siguiente:

- (1) España ha remitido una solicitud de modificación del pliego de condiciones de la denominación «Dehesa del Carrizal», de conformidad con el artículo 105 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.
- (2) La Comisión ha examinado la solicitud y concluido que se cumplen las condiciones establecidas en los artículos 93 a 96, en el artículo 97, apartado 1, y en los artículos 100, 101 y 102 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.
- (3) Con objeto de permitir la presentación de declaraciones de oposición, de conformidad con el artículo 98 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, debe publicarse en el *Diario Oficial de la Unión Europea* la solicitud de modificación del pliego de condiciones de la denominación «Dehesa del Carrizal».

DECIDE:

Artículo único

El anexo de la presente Decisión recoge la solicitud de modificación del pliego de condiciones de la denominación «Dehesa del Carrizal» (DOP), de conformidad con lo dispuesto en el artículo 105 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.

En virtud del artículo 98 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, la publicación de la presente Decisión confiere el derecho a oponerse a la modificación del pliego de condiciones contemplado en el párrafo primero del presente artículo en un plazo de dos meses desde la fecha de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

Hecho en Bruselas, el 22 de febrero de 2019.

Por la Comisión

Phil HOGAN

Miembro de la Comisión

⁽¹⁾ DO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

ANEXO

«DEHESA DEL CARRIZAL»

PDO-ES-A0054-AM02

Fecha de aplicación: 27.6.2014

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES

1. Reglas aplicables a la modificación

Artículo 105 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 – Modificación que no se considera menor.

2. Descripción y motivos de la modificación**2.1. Eliminación del valor máximo del grado alcohólico adquirido.**

Se elimina el valor máximo del grado alcohólico adquirido de los vinos de 15 % vol, debido a que el grado actual limita la posibilidad de vendimias con más maduración y no es aprovechado el potencial de las variedades disponibles y el terruño.

En el punto 2.1, CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS DE LOS VINOS, del pliego de condiciones, donde dice «Grado alcohólico adquirido (% vol) $12 \leq \% \text{ vol} \leq 15$ », debe decir « ≥ 12 %». No se modifica el documento único.

2.2. Incorporación de una nueva variedad

Se introduce la variedad «Petit Verdot», debido a las condiciones que esta variedad posee para adaptarse a las características de la zona de producción, y las características de la uva para obtener la calidad y características de los vinos singulares de Dehesa del Carrizal, lo que implica la elaboración de vinos monovarietales de esta variedad, y la inclusión de la variedad Petit Verdot en los vinos de ensamblaje de las distintas variedades.

En el pliego de condiciones en el apartado 2.2 Las características a determinar mediante análisis organolépticos, se incorpora el apartado 2.2.3, Tinto Petit Verdot y las características organolépticas de los vinos obtenidos con esta variedad, y en los puntos 2.2.4 y 2.2.5 se incorpora al ensamblaje de dichos vinos la variedad Petit Verdot, así como al punto 3.1, Monovarietales.

Asimismo, en el punto 6. Variedades de uva de vinificación se incluye «Petit Verdot».

Se incorpora como variedad secundaria. Por tanto, no afecta al documento único.

2.3. Incorporación de la variedad Tempranillo en todos los ensamblajes

Se incorpora la variedad Tempranillo en todos los ensamblajes posibles entre las variedades permitidas, para poder ampliar las posibilidades del ensamblaje, con las peculiaridades que puede aportar cada variedad, sin variar las características analíticas ni organolépticas definidas para estos vinos en el pliego.

En el pliego de condiciones en el apartado 2.2, Las características a determinar mediante análisis organolépticos, se incorpora el apartado 2.2.4 la variedad Tempranillo. No se modifica el documento único.

2.4. Tiempo mínimo de envejecimiento

Se elimina el tiempo máximo de envejecimiento ya que se modifican las capacidades de las barricas y es necesario ampliar los tiempos máximos de envejecimiento, por lo que se limita tan solo el período mínimo de envejecimiento, ya que el vino se controla por degustación.

En el pliego de condiciones se modifican los puntos: 2.2.4, 2.2.5, 3.1 y 3.2. No se modifica el documento único.

2.5. Incremento de la temperatura de la fermentación alcohólica

Se suprime el intervalo de temperatura en la fermentación alcohólica, y se establece una temperatura máxima, con ello el inicio de la fermentación alcohólica puede ser a más baja temperatura que implica un inicio más lento y con ello proteger los aromas primarios de los vinos.

En el pliego de condiciones, en el punto 3.1 donde dice «Fermentación alcohólica a temperatura “comprendida entre 22-30 °C”», debe decir «máxima de 35 °C».

En el documento único se modifica el punto 2.5.1, Prácticas enológicas específicas.

2.6. *Tiempo mínimo de maceración*

Se suprime el intervalo de días de maceración, y se establece un mínimo de días, para poder conseguir en algunas partidas más aromas primarios y aportar complejidad organoléptica al producto final.

En el pliego de condiciones en el punto 3.1 donde dice «Encubado “de 10 a 30”», debe decir «mínimo de siete» días de maceración.

En el documento único se modifica el punto 2.5.1, Prácticas enológicas específicas.

2.7. *Incremento del rendimiento en el prensado*

Se solicita el incremento de rendimiento en el prensado de todos los vinos, de 60-70 litros/100 kg de vendimia a 75 litros/100 kg de vendimia, ya que anteriormente solo se contemplaba la vendimia manual, y en el caso de realizar la vendimia mecánica los rendimientos se elevan entre un 4 % y un 6 %, al entrar en bodega, en este caso, solamente los granos de uva sin el raspón.

En el pliego de condiciones en el punto 3.1 donde dice «60-70 litros por cada 100 de vendimia», debe decir «75 litros por cada 100 de vendimia».

En el documento único se modifica el punto 2.5.1, Prácticas enológicas específicas.

2.8. *Incremento de la temperatura de fermentación maloláctica*

Se suprime el intervalo de temperatura en la fermentación maloláctica, y se establece una temperatura máxima, con ello el inicio de la fermentación maloláctica puede ser a más baja temperatura que implica un inicio más lento y con ello conseguir más complejidad organoléptica del producto final.

En el pliego de condiciones en el punto 3.1 donde dice «Fermentación maloláctica a temperatura “comprendida entre 20-22 °C”», debe decir «máxima de 25 °C».

En el documento único se modifica el punto 2.5.1, Prácticas enológicas específicas.

2.9. *Periodo mínimo de la fermentación maloláctica*

Se suprime el intervalo de días de fermentación maloláctica, y se establece un mínimo de días, ya que hay partidas que al inicio de la fermentación maloláctica tienen menor cantidad de ácido málico y pueden acabar antes dicha fermentación.

En el pliego de condiciones en el punto 3.1 donde dice Encubado «que durará de 10 a 30 días», debe decir «durará un mínimo de siete días».

En el documento único se modifica el punto 2.5.1, Prácticas enológicas específicas.

2.10. *Capacidad de las barricas y tinos*

Se elimina la capacidad en litros de las barricas de roble y tinos de madera, debido a utilización de barricas y tinos de diferentes volúmenes nos permiten adaptar las crianzas de las diferentes variedades de uva en función de sus características.

En el pliego de condiciones en el punto 3.1 donde dice «Envejecimiento en barricas de roble de 225 y 300 litros de capacidad, con un tiempo de antigüedad de 5 años como máximo, durante 12-24 meses, y tinos de madera de 4 000 litros, el tiempo de envejecimiento es controlado por degustación.», debe decir «Envejecimiento durante mínimo 12 meses en barricas de roble francés y/o americano y/o europeo, y/o tinos de madera, el tiempo de envejecimiento es controlado por degustación.».

Y en el punto 3.2 donde dice «El envejecimiento total es de 12 a 24 meses. Envejecimiento en barricas de roble francés de 225 y 300 litros de capacidad y tinos de madera de 4 000 litros, barricas con una antigüedad de 2-3 años en los primeros meses, posteriormente en nuevas o de un año, el tiempo de envejecimiento es controlado por degustación.», debe decir «Se elaboran dos tipos de vino en función del tiempo de envejecimiento total, que podrá variar de 3 meses como mínimo para el vino descrito en el apartado 2.2.4 de este pliego, y como mínimo de 12 meses para el vino descrito en el apartado 2.2.5 de este pliego. Envejecimiento en barricas de roble francés y/o americano y/o europeo y/o tinos de madera, el tiempo de envejecimiento es controlado por degustación.».

En el documento único se modifica el punto 2.5.1, Prácticas enológicas específicas.

2.11. Cambios en la elaboración de vino blanco de Chardonnay

Se limita la temperatura máxima de maceración en frío con el fin conseguir mejor complejidad aromática, para expresar mejor los aromas primarios. Se elimina el porcentaje máximo del mosto fermentado sobre lías y el tiempo de permanencia en las barricas, a fin de fermentar más cantidad de mosto y durante más tiempo en barricas de roble para obtener más aromas terciarios. Asimismo se aumenta la temperatura de fermentación para obtener mayores aromas secundarios. Por todo ello se obtiene un vino con mayor complejidad que se mantiene con una filtración mínima o nula.

Se ha modificado el punto 3.3 del pliego de condiciones y el punto 2.5.1 del documento único.

2.12. Ampliación de la zona geográfica

Se solicita la ampliación en 5,03 hectáreas de la zona debido a que esta zona ampliada es colindante con las parcelas ya incluidas en el pliego de condiciones. Por ser estas parcelas limítrofes con las parcelas actualmente incluidas en la zona geográfica de la D.O., únicamente separadas por un camino, reúnen las mismas condiciones climáticas, orográficas y edafológicas, en su día no se incluyeron porque no estaban plantadas de viña.

En el pliego de condiciones en el punto 4. Demarcación de la zona geográfica se incluye «y las parcelas 860a, 860b y 860c del polígono 23.», y la superficie se amplía a «26,2764 hectáreas».

En el documento único se modifica el punto 2.6, Zona geográfica delimitada.

2.13. Incorporación un nuevo rendimiento máximo

Se incorpora el rendimiento máximo de la nueva variedad Petit Verdot, al incluirse una nueva variedad se debe incluir el rendimiento máximo establecido para esta nueva variedad.

En el pliego de condiciones en el punto 5, Rendimientos máximos, se incluye «- Petit Verdot: 84 hl/ha y 12 000 kg/ha.».

En el documento único se modifica el punto 2.5.2, Rendimientos máximos.

2.14. Actualización de la relación de organismos autorizados que certifican el pliego de condiciones de Dehesa del Carrizal.

Se indican el nombre y la dirección del organismo de certificación autorizado actualmente.

En el pliego de condiciones en el punto 9. 1. Organismos de control se incluye el siguiente organismo de certificación:

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

Asimismo, se indica un nuevo link donde figuran también los certificadores delegados para la verificación del pliego de condiciones de esta denominación.

No se modifica el documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nombre que debe registrarse

«Dehesa del Carrizal».

2. Tipo de indicación geográfica

DOP. Denominación de origen protegida.

3. Categorías de productos vitícolas

1. Vino.

4. Descripción del (de los) vino(s)

VINO

Vino Tinto y Blanco.

Tintos monovarietales y ensamblados de color rojo picota, cereza y guinda según el vino, de intensidad media a media alta. Aromas frutales con notas de monte. Gusto a compota, largo y rico final.

El vino blanco es amarillo pajizo-verdoso ligeramente subido de color. Aroma de fruta exótica y fruta blanca de hueso. Mantequilla, mantecados, levaduras. Seco, untuoso, casi graso. Tanino de madera nueva. Fruta tropical, lías y tostados. Final potente y fresco.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)	12
Acidez total mínima	4 gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	16,7
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	120

En los límites no señalados se cumplirá la normativa general vigente.

5. Prácticas vitivinícolas

a. Prácticas enológicas esenciales

Prensado sin sobrepasar 1,5 kg/cm² que no permitirá obtener más de 75 litros por cada 100 kg de vendimia. En los vinos tintos: fermentación alcohólica a temperatura que no supera nunca los 35 °C. Fermentación maloláctica a temperatura que no supera los 25 °C que dura un mínimo de 7 días. Envejecimiento en barricas de roble francés y/o americano y/o europeo y tinos de madera. En los vinos blancos: Maceración en frío durante 6-12 horas a temperatura máxima de 16 °C. Al menos el 25 % del mosto obtenido fermentará sobre lías en barricas.

b. Rendimientos máximos

Cabernet Sauvignon y Tempranillo

10 000 kg de uvas por hectárea

Cabernet Sauvignon y Tempranillo

70 hectolitros por hectárea

Syrah y Petit Verdot

12 000 kg de uvas por hectárea

Syrah y Petit Verdot

84 hectolitros por hectárea

Merlot

8 500 kg de uvas por hectárea

Merlot

59,5 hectolitros por hectárea

Chardonnay

9 000 kg de uvas por hectárea

Chardonnay

63 hectolitros por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

Incluyen las siguientes parcelas del término municipal de Retuerta del Bullaque (Ciudad Real), parcelas 449a, 449ec, 449ea, 449eb, 449ada, 449adb, 449adc y 449eca del polígono 9, y las parcelas 860a, 860b y 860c del polígono 23.

La superficie del viñedo asciende a 26,2764 hectáreas.

7. Principales variedades de uvas de vinificación

CHARDONNAY

SYRAH

CABERNET SAUVIGNON

8. Descripción del (de los) vínculo(s)

1. Información detallada de la zona geográfica (factores naturales y humanos):

La zona geográfica se caracteriza por la existencia de pedrizas y estrechos pasos de agua (boquerones) y está ubicada en una depresión, en la ladera de orientación al norte, protegido por un cerro que deja en umbría la viña a primeras horas de la tarde, y atravesada por el arroyo Carrizal que aporta humedad, con nieblas incluso en verano, dando lugar a vinos casi de carácter atlántico, más que mediterráneos como corresponde a las zonas colindantes.

La altitud próxima a los 800 metros sobre el nivel del mar, provoca grandes diferencias térmicas día-noche, y con ello lentas maduraciones, llegando en años extremos a 60 días del período de maduración desde el envero hasta vendimia-Amplitud térmica en período de maduración también superior a la del entorno.

El suelo se caracteriza por una textura gruesa, con zonas de incluso un 80 % de fracción mayor de 2 mm. En la formación del suelo tuvo primordial importancia el arrastre de cuarcitas por el arroyo, formando una capa de textura gruesa de importante espesor sobre las arcillas de estratos inferiores. Los suelos cuarcíticos, ácidos, con pH entre 4,7 y 6, muy inferior al pH del entorno.

La zona geográfica está arropada por monte mediterráneo, que parapeta los vientos cálidos del sur, evitando las más altas temperaturas, y caracterizado por especies como encinas, pinos, brezos, jaras, romero, tomillo.

2. Información sobre la calidad o características del vino debidas fundamental o exclusivamente al entorno geográfico:

Se producen vinos de carácter atlántico, más que mediterráneos como corresponde a los del entorno, se caracterizan por ausencia de notas cálidas, en nariz, recuerdan a monte bajo (tomillo, romero, brezo) y recuerdos resinosos y balsámicos (pino y eucalipto), o a fruta exótica y fruta blanca de hueso, en los vinos blancos.

Los vinos son frescos, equilibrados, con un buen punto de acidez. Los tintos con tanino maduro, suave, elegante, y los blancos frescos, con acidez superior a la habitual en vinos del entorno.

Tanto los vinos tintos como los blancos permiten largos períodos de envejecimiento en botella.

3. Relación entre las características de la zona geográfica y la calidad del vino:

La altitud y orientación de la zona geográfica, protegida de los vientos cálidos y secos, y el sombreado del viñedo por las tardes, además de la humedad que aporta el arroyo, provoca una amplitud térmica que permite que el tanino puede madurar adecuadamente y se consiguen vinos, con ausencia de notas cálidas, con marcado carácter atlántico, caracterizándose en la fase gustativa los vinos tintos por ser suaves, con tanino maduro y con largo y rico final, y los vinos blancos con final potente y fresco.

La gruesa textura del suelo y el arrastre de las cuarcitas por el arroyo, dan lugar a una elevada acidez del suelo hace que los vinos sean frescos, equilibrados y con acidez superior a la habitual en vinos del entorno, permitiendo envejecer largos períodos en botella.

La presencia de monte bajo, con las especies vegetales típicas (jaras, brezos, tomillos, lavandas, espliegos, romero, etc) abrazando el viñedo, confiere a los vinos características notas en nariz a monte bajo y recuerdos balsámicos, o a fruta exótica y fruta blanca de hueso, en los vinos blancos.

9. **Condiciones complementarias esenciales**

—

Enlace al pliego de condiciones

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