C/2023/597

30.10.2023

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 97 lõike 4 kohase veinisektoris kasutatava nimetuse registreerimise taotluse avaldamine

(C/2023/597)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada taotluse kohta vastuväiteid Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1308/2013 ([1]) artikli 98 kohaselt kolme kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

KOONDDOKUMENT

„Campo de Calatrava“

PDO-ES-02870

Taotluse esitamise kuupäev: 7.10.2022

1. **Nimetus(ed)**

Campo de Calatrava

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

5. Kvaliteetvahuvein

16. Üleküpsenud viinamarjadest valmistatud vein

4. **Veini(de) kirjeldus**

1. *Valged ja roosad veinid*

LÜHIKIRJELDUS

Valged veinid on selged ja nende värvus ulatub kollasest merevaikkollaseni ning roosade veinide roosadel toonidel on eri varjundid, alates sinakast/violetsest kuni sibulakoore tooni või lõheroosani. Nende esmaaroom meenutab valgeid ja troopilisi puuvilju, valgeid lilli ja tsitrusvilju ning neist võib aimuda ka mineraalseid ja/või sekundaarseid aroome (pärm). Vaadis kääritatud veinidel esineb keskmise või suure intensiivsusega kolmanda taseme aroome (röstimis- või puidunüansid jne). Maitselt on need kas tasakaalustatud või kergelt happelised, magusad, kootavad või mõrkjad. Järelmaitse on keskmine kuni pikk, vaadis kääritatud või laagerdunud veinidele on omased kolmanda taseme retronasaalsed aroomid.

(*) Maksimaalne üldalkoholisisaldus jääb seadusega ettenähtud piiridesse kooskõlas asjakohaste ELi õigusaktidega.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	10,5
Minimaalne üldhappesus	4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	8,33
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	140

([1]) ELT L 347, 20.12.2013, lk 671.

2. *Klassikaline, vaadis kääritatud noor punane vein*

LÜHIKIRJELDUS

Keskmise või keskmisest suurema intensiivsusega selged ja kirkad veinid, millel on palju punaseid varjundeid, mis ei ulatu siiski oranžide toonideni. Keskmise kuni suure intensiivsusega lillenüanssidega, puuviljased, vürtsikad ja/või kääritatud esmased aroomid, milles võib esineda ka mineraalseid noote. Veinid on keskmiselt happelised, kootavad ja kreemjad, järelmaitses on tunda esmaseid ja/või sekundaarseid aroome ning vaadis kääritatud veinidel on kerge põletatud puidu maitsevarjund.

(*) Maksimaalne üldalkoholisisaldus jääb seadusega ettenähtud piiridesse kooskõlas asjakohaste ELi õigusaktidega.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	12,0
Minimaalne üldhappesus	4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	8,33
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	130

3. *Tammevaadis laagerdunud vein (Roble)*

LÜHIKIRJELDUS

Selged ja kirkad veinid, mille keskmise või keskmisest suurema intensiivsusega värvus avaldub paljudes punastes varjundites, mis ei ulatu siiski oranžide toonideni. Vürtsiste nootidega punaste/mustade puuviljade aroomid, milles sisaldub vähemalt üks järgmist liiki lõhn: kuivatatud puuviljad, röstimislõhn, palsamiäädikas, mineraalsed nüansid ja/või vürtsid. Tasakaalustatud maitsega, milles on pisut happesust, magusust, kootavust või mõrkjasust, ning keskmiselt või tugevalt täidlase maitsega ja keskmise kuni pika järelmaitsega.

(*) Maksimaalne üldalkoholisisaldus jääb seadusega ettenähtud piiridesse kooskõlas asjakohaste ELi õigusaktidega.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	12,0
Minimaalne üldhappesus	4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	10,00
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	130

4. *Crianza, Reserva ja Gran Reserva veinid*

LÜHIKIRJELDUS

Keskmise või väga intensiivse värvusega selged veinid. Nad on paljude punakate varjunditega, mis võivad ulatuda ookerkollaste/pruunide toonideni; keskmise või suure intensiivsusega lõhnaga, milles on tunda punaste/mustade puuviljade ja/või moosiseid puuviljanoote. Crianza veinide puhul on eristatavad vähemalt kaks aroomi ja Reserva ja

Gran Reserva veinide puhul vähemalt kolm aroomi, mis liigituvad kuivatatud puuviljade, röstimise, palsamiäädika, mineraalsete ja/või vürtsikate aroomide hulka. Happelise ja keskmiselt täidlase maitsega, mõõduka või kauapüsiva järelmaitsega ning keskmise või suure tanniinisisaldusega.

(*) Maksimaalne üldalkoholisisaldus jääb seadusega ettenähtud piiridesse kooskõlas asjakohaste ELi õigusaktidega.

(**) Lenduvate hapete sisaldus võib ületada 1 mekv/l iga alkoholiühiku kohta, mis ületab 12 mahuprotsenti, ja iga laagerdumisaasta kohta kuni 20 mekv/l.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	12,0
Minimaalne üldhappesus	4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	12,5
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	150

5. *Kvaliteetvahuvein*

LÜHIKIRJELDUS

Kirkad veinid, kahvatu kuni kuldse (valged veinid) ja kahvaturoosast kuni intensiivne karmiinpunase (roosad) värvusega. Peente ja püsivate mullidega. Selgepiirilise puuviljase ja/või lillenüanssidega ja/või mineraalse aroomiga. Täidlased, tasakaalustatud. Keskmise või suure happesusega.

(*) Maksimaalne üldalkoholisisaldus jääb seadusega ettenähtud piiridesse kooskõlas asjakohaste ELi õigusaktidega.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	10,5
Minimaalne üldhappesus	5,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	11,66
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	160

6. *Üleküpsenud viinamarjadest valmistatud vein*

LÜHIKIRJELDUS

Mitmesugused punased varjundid, alates kirsipunasest kuni telliskivipunaseni, võimalikud on ka ookerkollased ja/või pruunid või lausa joodi- ja/või merevaikkollased toonid. Veinile on muu hulgas omased moosised, puuviljased, röstimise ja vürtsikad aroomid. Keskmiselt või pikalt püsiva maitsega ning keskmiselt või väga kreemjad, millele lisandub teatav magusus.

(*) Maksimaalne üldalkoholisisaldus jääb seadusega ettenähtud piiridesse kooskõlas asjakohaste ELi õigusaktidega.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	16,0
Minimaalne üldhappesus	4,0 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	20,00
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	200

5. **Veinivalmistustavad**

5.1. *Veinivalmistuse eritavad*

Viinamarjapära pressimisel kasutatakse rõhku, mis on väiksem kui 2,5 kg/cm² ja millega tagatakse maksimaalne veini saagis (purustatud marjadest pressitud veini üldkogus) 74 liitrit 100 kg saagi kohta.

Valgete veinide valmistamiseks purustatakse vartest eraldatud viinamarjakobarad, eemaldatakse pressimisjäägid, ning kääritatakse saadud virret vajaliku aja jooksul maksimaalselt 25 °C juures.

Roosade veinide valmistamiseks eemaldatakse viinamarjad rootsude küljest, seejärel purustatakse need ja viinamarjavirret leotatakse temperatuuril alla 22 °C koos viinamarjakestadega seni, kuni saavutatakse iseloomulik värvus.

Punaste veinide valmistamiseks purustatakse viinamarjad ja eemaldatakse varred ning viinamarjavirret kääritatakse koos viinamarjakestadega seni, kuni saavutatakse nõutud minimaalne värvus. See protsess kestab vähemalt kolm päeva, kusjuures maksimaalne käärimistemperatuur on 25 °C. Klassikaliste veinide ja üleküpsenud viinamarjadest valmistatud veinide puhul on maksimaalne käärimistemperatuur 28 °C. Crianza, Reserva ja Gran Reserva veinide puhul on see 30 °C.

Üleküpsenud viinamarjadest valmistatud veinide minimaalne laagerdumisaeg on kaheksa aastat tammevaatides mahutavusega 225–500 liitrit.

5.2. *Maksimaalne saagi(ku)s*

1. Karikakujuliseks lõigatud viinapuud

   10 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

   74 hektoliitrit hektari kohta

2. Tugivõrestikul kasvatatud viinapuud

   13 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

   96,2 hektoliitrit hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

See hõlmab järgmisi Ciudad Reali provintsi omavalitsusüksusi:

Aldea del Rey, Almagro, Argamasilla de Calatrava, Ballesteros de Calatrava, Bolaños de Calatrava, Calzada de Calatrava, Cañada de Calatrava, Carrión de Calatrava, Granátula de Calatrava, Miguelturra, Moral de Calatrava, Pozuelo de Calatrava, Torralba de Calatrava, Valenzuela de Calatrava, Villanueva de San Carlos ja Villar del Pozo.

7. **Veiniviinamarjasordid**

AIRÉN

ALBARIÑO

BOBAL

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA TINTORERA

GEWÜRZTRAMINER

GRACIANO

MACABEO – VIURA

MALBEC

MERLOT

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

PETIT VERDOT

RIESLING

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO – CENCIBEL

VERDEJO

VIOGNIER

8. **Seos(t)e kirjeldus**

8.1. *Looduslikud tegurid*

Campo de Calatrava piirkond asub Ibeeria mägede kaguosas, Vahemere lääneosa alampiirkonnas, Andaluusia mäestiku äärealade lähedal. Viimasel ajal on see olnud Pürenee poolsaare kõige suurema vulkaanilise aktiivsusega piirkond.

Magma on tõusnud maapinnale enam kui 240 piirkonnas paikneva vulkaani kaudu ja eelkõige aluspinna ebatasasuste ja lõhede kaudu.

Campo de Calatrava on mägine piirkond, kus aeglaselt tõusvad piklikud kõrgendikud jäävad 700–900 meetri kõrgusele, vaheldudes väikeste tasandikega, mis asuvad umbes 630–650 meetri kõrgusel merepinnast.

Campo de Calatrava tumedad mullad neelavad tavapärasest rohkem päikesekiirgust, mille tulemuseks on kõrgem pinnasetemperatuur ja mullad, mis agronoomilisest seisukohast soodustavad viinapuude varajast arengut.

Mõned pinnase läbilõiked on näidanud, et ülemiste mullakihtide kivisisaldus on tavapärasest suurem, mida on enamasti ka läbilõigete kirjeldustes ära märgitud. See omadus on iseloomulik tegur, millega arvestatakse veinide tootmisel ja turustamisel (Pérez-de-los-Reyes *et al.*, 2020).

Süsiniku ja lämmastiku suhe on ligikaudu 12:1, mis viitab olulistele mulla kvaliteedi näitajatele (Navarro, 2000).

Et muld oleks maaviljeluseks sobiv, peaks katioonide vahetusvõime (CEC) olema rohkem kui 8–10 cmol +/kg (Porta *et al.*, 1999). Analüüsitud pinnasekihid ületavad seda väärtust (jäädes vahemikku 14,3–39,8 cmol +/kg).

Viinapuude jaoks kõige olulisemate elementide, näiteks kaltsiumi (Ca) keskmine sisaldus pinnase ülemistes kihtides on väike võrreldes kogu Castilla-La Mancha autonoomse piirkonna ja maailma keskmiste väärtustega (88,9 g/kg^{-1} võrreldes 301,0 g/kg^{-1}). Kaaliumisisaldus (K) on aga suur (20,3 g/kg^{-1} võrreldes 15,4 g/kg^{-1}).

Väävlisisaldus (S) on tunduvalt väiksem Castilla-La Mancha muldade keskmisest väärtusest (0,6 g/kg^{-1} võrreldes 2,4 g/kg^{-1}).

Mangaanisisaldus (Mn) (0,7 g/kg^{-1}) on suurem kui kogu Castilla-La Mancha keskmine väärtus (0,4 g/kg^{-1}), mis on Campo de Calatrava vulkaanilise piirkonna puhul ootuspärane (Amorós *et al.*, 2018).

Enamik elemente, nagu raud (Fe) (38 g/kg^{-1}) ja mikroelemendid, nagu tsink (Zn) (59,7 mg/kg^{-1}), on samuti olulised toitained viinapuude jaoks ja mõõtmiste kohaselt on neid piisavalt (Marschner, 2012), kusjuures nende sisaldus on suurem Castilla-La Mancha keskmisest (vastavalt 25,6 g/kg^{-1} ja 35,7 mg/kg^{-1}).

Väga ühtlane titaani ja tsirkooniumi suhe kõigis uuritud muldades näitab, et uuritud piirkonnas ei esine litoloogilisi iseärasusi (García-Navarro *et al.*, 2011).

Selliste elementide nagu vanaadiumi, kroomi, koobalti, tseeriumi, neodüümi, nikli ja nioobiumi sisaldus Campo de Calatrava muldades on märkimisväärselt suurem kui uuringute põhjal leitud ja keskmine sisaldus nii Castilla-La Mancha autonoomses piirkonnas kui ka kogu maailmas. Nende elementide esinemine ja sisaldus tootmispiirkonnas annab tunnistust pinnase ainulaadsest geokeemilisest koostisest.

Eriti märkimisväärne on niklisisaldus, mis on peaaegu kaks korda suurem kui maailma keskmine ja enam kui kolm korda suurem kui Castilla-La Manchas keskmiselt. See ei ole tingitud mitte inimtekkelisest saastest, vaid pigem piirkonna geokeemilisest taustast.

Campo de Calatrava asukoht Montes de Toledo ja Sierra Morena mägede vahel tähendab, et pilvi esineb piirkonnas väga harva. Fööni tuulte mõjul on piirkonnas sademete hulk väike, ulatudes vaevalt 400 mm-ni aastas.

Kuna valdav osa piiritletud tootmispiirkonnast paikneb mägede vahel tasandike, koridoride ja orgudena, saab see ala aastas üle 2 800 tunni päikest.

8.2. *Inimtegurid*

Võttes arvesse tootmispiirkonna omadusi ja viinamarjakasvatustavasid, viljelevad Campo de Calatrava viinamarjakasvatajad mitmesuguseid viinamarjasorte. Pedoloogilised uuringud on näidanud, et piirkonnas on levinud väga erinevad mullatüübid, mis annab erinevatele viinamarjasortidele palju arenemisvõimalusi.

Campo de Calatrava piirkonda tuntakse teatavate sellele omaste põllukultuuride poolest, kusjuures viinamarja- ja oliivikasvatus on tüüpiline kombinatsioon (kaitstud päritolunimetus „Aceite Campo de Calatrava“). Nende vähene vajadus vee järele ja kohanemine piirkonnaga, samuti veevarude range piiratus on viinud selles piirkonnas paljude kastmist mittevajavate viinamarjaistanduste rajamiseni.

Tootmispiirkonna viinapuude traditsiooniline karikakujuliseks lõikamine on osaliselt tingitud eespool nimetatud piirangutest ning on üldiselt ka parim kasvatusmeetod niisutamata tingimustes. Need viinamarjakasvatustavad on tüüpilised Airéni ja Cencibeli viinamarjaistandustes.

Mõne veini tootmisel kasutatakse laagerdamiseks ja kääritamiseks kuni 600-liitriseid tammevaate. Teatud tüüpi veine kääritatakse savinõudes, keraamilistes ja/või betoonist mahutites.

Veini olemasolu kohta Campo de Calatravas on tõendeid juba esiajaloolisest ajast. Näiteks leiti pronksiaegse La Encantada arheoloogilise leiukoha väljakaevamiste käigus veinikarikate jäänuseid.

Rõhutada tuleks ka tootmispiirkonna nime etümoloogilist päritolu. Aastal 1 147 pKr vallutati Qalat-at-Rabati (Calatrava) linn. Selle kaitsmist pandi juhtima Calatrava ordusse kuulunud Fitero abt Raimundo Serra. Calatrava ordu andis talupoegadele maad, et need saaksid kasvatada viinapuid, mille olid sisse toonud ja mille kasvatamist kontrollis tsistertslaste ordu, mille liikmed oskasid juba suurepärast veini valmistada.

8.3. *Teave veini kvaliteedi või omaduste kohta, mis on peamiselt või täielikult seotud geograafilise keskkonnaga*

Geograafilise keskkonnaga seotud eriomadused

1. Veinid

— Esmaste aroomide (valged puuviljad, troopilised puuviljad, valged lilled, tsitrusviljad) olemasolu valgetes ja roosades veinides. Lillenüanssidega ja/või puuviljased esmased aroomid punastes veinides. Punaste/mustade puuviljade ja/või kuumtöödeldud ja/või vürtsitatud puuviljade aroomid ülejäänud veinides.

— Ainulaadsete ja iseloomulike mineraalsete komponentide olemasolu.

— Võivad sisaldada mineraalseid noote.

— Tasakaalustatud, hea struktuuriga ja värsked veinid.

— Suure alkoholisisalduse ja intensiivse värvusega.

2. Kvaliteetvahuvein

— Selgepiirilise puuviljase ja/või lillenüanssidega ja/või mineraalse aroomiga.

— Ainulaadsete ja iseloomulike mineraalsete komponentide olemasolu.

— Tasakaalustatud, hea struktuuriga ja värsked veinid.

3. Üleküpsenud viinamarjadest valmistatud vein

— Vähemalt kuumtöödeldud puuviljade, röstimis- ja vürtsinüanssidega.

— Ainulaadsete ja iseloomulike mineraalsete komponentide olemasolu.

— Suur alkoholisisaldus.

8.4. *Geograafilise piirkonna omaduste ja veini kvaliteedi vahelised seosed*

1. Veinid

Veinide „Campo de Calatrava“ aroom on väga erinev, mida soodustavad uuringutes kirjeldatud rikkalik mullatüpoloogia ja piirkonna vulkaaniline päritolu. Sordirikkus suurendab aroomide ja muude omaduste valikut, mis lisab veinidele mitmekesisust. Tumedad mullad tagavad varasema küpsemise, mis pikendab viljade küpsemistsüklit. See koos väga intensiivse päikesepaiste ja mulla suure kaaliumisisaldusega, mis on oluline viinapuude nõuetekohaseks toitmiseks ja kvaliteetsete viinamarjade tootmiseks, soodustab ja tugevdab lõhnabuketi mitmekesisust.

Campo de Calatrava piirkonna pinnase geokeemiline omapära, mida on kujundanud vulkaaniline keskkond, lisab ainulaadseid ja erilisi mineraalseid komponente. Selliste vulkaaniliste mineraalide nagu mangaan ja nikkel, ainulaadne olemasolu ning vanaadiumi, kroomi, koobalti, tseeriumi, neodüümi ja nioobiumi unikaalsed kontsentratsioonid viitavad geokeemilise keskkonna otsesele mõjule.

Kirjeldatud mullastiku- ja kliimatingimused lisavad kõnealuse tootmispiirkonna veinide organoleptilistele omadustele mineraalseid noote.

Ülimalt kivise ja savi-lubjakivisisaldusega pinnasega piirkonna optimaalsed viinamarjakasvatustingimused võimaldavad toota tasakaalustatud, hea struktuuriga ja värskeid veine.

Varajast küpsemist soodustavad mullad ja eespool kirjeldatud veevarustus võimaldavad pikendada viinamarjade küpsemisprotsessi. Selle tulemuseks on suuremat alkoholisisaldust ja intensiivsemat värvust tagavate koostisosade suurem kontsentratsioon. Neid omadusi tugevdavad toitainete koostis, mis pigem soosib kui piirab viinapuude kasvu, ning tootmispiirkonna suur päikesepaisteliste tundide arv.

2. Kvaliteetvahuvein

Kvaliteetvahuveinide aroom on väga erinev, mida soodustavad uuringutes kirjeldatud rikkalik mullatüpoloogia ja piirkonna vulkaaniline päritolu.

Campo de Calatrava piirkonna pinnase geokeemiline koostis, mida on kujundanud vulkaaniline keskkond, lisab ainulaadseid ja erilisi mineraalseid komponente, milles avaldub geokeemilise keskkonna otsene mõju.

Eespool kirjeldatud mullastiku- ja kliimatingimused annavad kõnealuse tootmispiirkonna veinidele neile omase mineraalsuse.

Ülimalt kivise ja savi-lubjakivisisaldusega pinnasega piirkonna optimaalsed viinamarjakasvatustingimused võimaldavad toota tasakaalustatud, hea struktuuriga ja värskeid veine.

3. Üleküpsenud viinamarjadest valmistatud vein

Tootmispiirkonna ainulaadne kliima, kus sügisel on palju valgust ja sooja, ning päikesekiirguse suur osakaal viinamarjade valmimisperioodil koos suhteliselt väikese õhuniiskuse ja vähese sademete hulgaga soodustab viinamarjade üleküpsemist. Selle tulemusena valmivad selles tootmispiirkonnas suurema jääksuhkrusisaldusega veinid, mis on väga aromaatse ja mineraalse iseloomuga, mida soodustab selle piirkonna vulkaaniline geokeemiline eripära.

9. **Olulised lisatingimused (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)**

Õigusraamistik:

liikmesriigi õigusaktid

Lisatingimuse liik:

pakendamine määratletud geograafilises piirkonnas

Tingimuse kirjeldus:

veinid villitakse tootmispiirkonnas, kuna selle protsessiga kaasnevad täiendavad veinivalmistustavad, filtreerimine, stabiliseerimine ja mitmesugused parandusmeetmed, mis võivad mõjutada veini omadusi ja eripära. Villimine tootmispiirkonnas võimaldab otseselt kontrollida pakendamistoiminguid ja vältida võimalikke transpordiga kaasnevaid ohte, nagu oksüdatsioon ja ülekuumenemine, mis halvendaksid veinide füüsikalis-keemilisi ja organoleptilisi omadusi ning mõjutaksid nende stabiilsust.

Õigusraamistik:

liikmesriigi õigusaktid

Lisatingimuse liik:

märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus:

— märgisel võib olla tunnustatud väiksema geograafilise üksuse nimi, tingimusel et sealt on pärit 100 % viinamarjadest, millest vein on valmistatud.

  Muudatusega on tunnustatud ja piiritletud järgmised väiksemad geograafilised üksused:

  Casa del Capitán: katastriüksuse nr 22 maatükid nr 27 ja 28 Moral de Calatravas;

  Casa de Garcibáñez: katastriüksuse nr 23 maatükid nr 1, 3 ja 9 Moral de Calatravas;

  Carril de las Cubas: katastriüksuse nr 23 maatükid nr 56, 57, 58 ja 85 Miguelturras;

  Encomienda de Cervera: katastriüksuse nr 45 maatükid nr 1, 4, 49, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 63, 64 ja 65 Almagros.

— Sõna „joven“ („noor“) võib kasutada nende veinide märgisel, mis on valmistatud samal veiniaastal, mil need on märgistatud.

— Sõnu „fermentado en barrica“ („vaadis kääritatud“) võib kasutada, kui seda valmistamisviisi on kasutatud 100 % ulatuses veinist. Sõnu „parcialmente fermentado en barrica“ („osaliselt vaadis kääritatud“) võib kasutada, kui seda valmistusviisi on kasutatud vähemalt 60 % ulatuses veinist.

— Sõnu „vino blanco envejecido en madera“ („puitvaadis laagerdunud valge vein“) võib kasutada, kui vein on laagerdunud vähemalt kaks kuud tammevaadis.

Link tootespetsifikaadile

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