C/2023/597

30.10.2023

Rekisteröintihakemuksen julkaiseminen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 97 artiklan 4 kohdan nojalla erään viinialan nimityksen osalta

(C/2023/597)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 ([1]) 98 artiklassa tarkoitetulla tavalla kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Campo de Calatrava”

PDO-ES-02870

Hakemuksen jättöpäivä: 7.10.2022

1. **Nimi tai nimet**

Campo de Calatrava

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

5. Laatukuohuviini

16. Ylikypsistä rypäleistä valmistettu viini

4. **Viinin/viinien kuvaus**

1. *Valko- ja roseeviinit*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Valkoviinit ovat kirkkaita ja niiden värisävyt vaihtelevat keltaisesta meripihkanväriseen. Roseeviineissä on vaaleanpunaisen sävyjä, jotka vaihtelevat sinisestä/violetista sipulinkuoren tai lohen väriseen. Valko- ja roseeviinien tuoksussa on primaariaromeja (valkoiset hedelmät, trooppiset hedelmät, valkoiset kukat, sitrushedelmät) ja mahdollisesti myös mineraalisia ja/tai sekundaariaromeja (hiiva). Tynnyrissä kypsytetyissä viineissä on keskivoimakkaita tai voimakkaita tertiääriaromeja (muun muassa paahteisia tai puumaisia vivahteita). Näiden viinien maku on joko tasapainoinen tai aavistuksen hapokas, makea, pistävä tai kitkerä. Jälkimaku on keskipitkä tai pitkä ja siinä on jälkivaiheen tertiääriaromeja, jos viinit on käytetty tai kypsytetty tynnyreissä.

(*) Kokonaisalkoholipitoisuuden on oltava asiaa koskevassa EU:n lainsäädännössä vahvistettujen rajojen mukainen.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	10,5
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	8,33
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	140

([1]) EUVL L 347, 20.12.2013, s. 671.

2. *Perinteiset tynnyrissä kypsytetyt nuoret punaviinit*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Nämä viinit ovat kirkkaita ja kuulaita, ja niiden värissä vaihtelevat keskivoimakkaat tai kohtalaisen voimakkaat punaisen eri sävyt, joissa ei kuitenkaan ole oranssin vivahteita. Tuoksussa on keskivoimakkaita tai voimakkaita primaariaromeja, jotka voivat olla kukkaisia, hedelmäisiä, mausteisia ja/tai käymiselle ominaisia, ja myös mineraalisia vivahteita saattaa esiintyä. Viinien hapokkuus, kiristävyys ja täyteläisyys on keskitasoa, ja jälkimaussa on primaari- ja/tai sekundaariaromeja sekä tynnyrissä kypsytettyjen viinien kohdalla paahdetun puun vivahteita.

(*) Kokonaisalkoholipitoisuuden on oltava asiaa koskevassa EU:n lainsäädännössä vahvistettujen rajojen mukainen.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	12,0
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	8,33
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	130

3. *Roble-viinit [tammitynnyrissä kypsytetyt viinit]*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Nämä viinit ovat kirkkaita ja kuulaita, ja niiden värissä vaihtelevat keskivoimakkaat tai kohtalaisen voimakkaat punaisen eri sävyt, joissa ei kuitenkaan ole oranssin vivahteita. Tuoksussa on mustien/punaisten hedelmien aromeja ja mausteisia vivahteita, joissa esiintyy ainakin jotain seuraavista aromiryhmistä: kuivatut hedelmät, paahteiset, balsamimaiset, mineraaliset ja/tai mausteiset aromit. Maku on tasapainoinen ja aavistuksen hapokas, makea, pistävä tai kitkerä, melko tai erittäin ryhdikäs, ja jälkimaku on melko pitkä tai pitkä.

(*) Kokonaisalkoholipitoisuuden on oltava asiaa koskevassa EU:n lainsäädännössä vahvistettujen rajojen mukainen.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	12,0
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	10,00
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	130

4. *Crianza-, Reserva- ja Gran Reserva -viinit*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Nämä ovat kuulaita viinejä, joiden väri on keskivoimakas tai voimakas. Niiden värissä vaihtelevat punaisen eri sävyt, joissa voi olla okranvärisiä/ruskeita vivahteita. Viinien tuoksu on melko voimakas tai voimakas ja siinä on punaisten/mustien hedelmien ja/tai hillomaisia hedelmien aromeja. Crianza-viineissä on havaittavissa vähintään

kahta ja Reserva- ja Gran Reserva -viineissä vähintään kolmea aromia kuivattujen hedelmien, paahteisten, balsamimaisten, mineraalisten ja/tai mausteisten aromien ryhmistä. Maku on hapokas ja keskitäyteläinen, jälkimaku keskipitkä tai pitkä ja tanniinirakenne melko runsas.

(*) Kokonaisalkoholipitoisuuden on oltava asiaa koskevassa EU:n lainsäädännössä vahvistettujen rajojen mukainen.

(**) Haihtuvien happojen pitoisuuden raja voi nousta 1 milliekvivalenttia litrassa kutakin alkoholiprosenttia kohden, joka ylittää 12 tilavuusprosenttia, ja kutakin kypsytysvuotta kohden, mutta enintään 20 milliekvivalenttiin litrassa.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	12,0
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	12,5
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	150

5. *Laatukuohuviini*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Laatukuohuviinien väri vaihtelee vaaleankeltaisesta kullankeltaiseen (valkoiset laatukuohuviinit) ja vaaleanpunaisesta voimakkaan karmiininpunaiseen (roseenväriset laatukuohuviinit). Kuplat ovat hienoja ja kestävät pitkään. Puhtaita, hedelmäisiä ja/tai kukkaisia ja/tai mineraalisia primaariaromeja. Maku on runsas ja tasapainoinen. Happamuus keskivoimakas tai voimakas.

(*) Kokonaisalkoholipitoisuuden on oltava asiaa koskevassa EU:n lainsäädännössä vahvistettujen rajojen mukainen.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	10,5
Vähimmäishappopitoisuus	5,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	11,66
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	160

6. *Ylikypsistä rypäleistä valmistettu viini*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri vaihtelee kirsikanpunaisesta tiilenpunaiseen ja siinä saattaa olla okranvärisiä/ruskeita tai jopa jodinruskeita ja/tai meripihkanvärisiä sävyjä. Viinissä on muun muassa hillomaisia hedelmien aromeja sekä paahteisia ja mausteisia aromeja. Maku on ryhdikäs, jälkimaku melko pitkä tai pitkä, täyteläisyys kohtalainen tai runsas, ja maussa on aavistus makeutta.

(*) Kokonaisalkoholipitoisuuden on oltava asiaa koskevassa EU:n lainsäädännössä vahvistettujen rajojen mukainen.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	16,0
Vähimmäishappopitoisuus	4,0 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	20,00
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	200

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1. *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

Puristejäännöksen puristamisessa käytetään alle 2,5 kg/cm²:n painetta, jolloin enimmäisviinituotos (Saignée-menetelmällä valuttamalla sekä puristamalla saadun viinin kokonaismäärä) on 74 litraa 100:aa rypälekilogrammaa kohden.

Valkoviinit valmistetaan murskaamalla rypäleiden kannasta erotetut rypäletertut ilman puristejäännöstä ja käyttämällä niitä tarvittavan ajan enintään 25 celsiusasteen lämpötilassa.

Roseeviinejä valmistettaessa rypäletertuista poistetaan rangat, minkä jälkeen ne murskataan, ja rypäleen puristemehu maseroidaan kuorineen riittävän kauan, jotta viinit saavat tunnusomaisen värin, alle 22 celsiusasteen lämpötilassa.

Punaviinejä valmistettaessa rypäleet murskataan ja niistä poistetaan rangat, ja rypäleen puristemehu maseroidaan kuorineen riittävän kauan, jotta viinit saavat vaaditun väri-intensiteetin vähimmäistason. Tämä prosessi kestää vähintään kolme päivää, ja käymislämpötila saa olla enintään 25 celsiusastetta. Perinteisten viinien ja ylikypsistä rypäleistä valmistettujen viinien kohdalla käymislämpötila saa olla enintään 28 celsiusastetta ja Crianza-, Reserva- ja Gran Reserva -viinien kohdalla enintään 30 celsiusastetta.

Ylikypsistä rypäleistä valmistettuja viinejä on kypsytettävä vähintään kahdeksan vuoden ajan tammityynnyreissä, joiden vetoisuus on 225–500 litraa.

5.2. *Enimmäistuotokset*

1. Goblet-leikatut viiniköynnökset

   10 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

   74 hehtolitraa hehtaaria kohden

2. Espalier-leikatut viiniköynnökset

   13 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

   96,2 hehtolitraa hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Rajattu maantieteellinen alue kattaa seuraavat Ciudad Realin maakunnan kunnat:

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. **Rypälelajike/rypälelajikkeet**

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. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

8.1. *Luontoon liittyvät tekijät*

Campo de Calatrava sijaitsee Iberian massiivin kaakkoiskärjessä läntisen Välimeren osa-alueella lähellä Beettisten vuorten reuna-alueita. Se on Iberian niemimaan merkittävin alue, jolla on äskettäin esiintynyt vulkaanista toimintaa.

Alueen 240 tulivuoresta on noussut maanpinnalle magmaa varsinkin maakerrosten halkeamien ja murtumien läpi.

Campo de Calatrava on mäkinen alue, jonka loivapiirteiset pitkänmalliset kukkulat nousevat 700–900 metrin korkeuteen. Niiden välissä, noin 630–650 metrin korkeudella merenpinnasta, on pieniä tasankoja.

Campo de Calatravan tumma maaperä imee auringon säteilyä, jolloin maaperän lämpötila nousee ja maaperä suosii viiniköynnösten aikaista kehitystä.

Jotkin maan pintakerroksen poikkileikkaukset ovat osoittaneet, että maaperä on paikoin kivisempää, ja tämä on useimmiten kirjattu maaperää koskeviin kuvauksiin. Tämä ominaisuus on erottava tekijä viinien tuotannossa ja markkinoinnissa (Pérez-de-los-Reyes ym., 2020).

C/N-suhde on noin 12, mikä on osoitus merkittävistä maaperän laatua koskevista arvoista (Navarro, 2000).

Kationinvaihtokyvyn olisi oltava yli 8–10 cmol+/kg, jotta maaperää pidetään viljelyyn soveltuvana (Porta ym., 1999). Analysoiduissa maan pintakerroksissa tämä arvo ylittyy (14,3–39,8 cmol+/kg).

Viiniköynnösten kannalta olennaisimpien alkuaineiden, kuten kalsiumin (Ca), keskimääräinen pitoisuus maan pintakerroksissa (88,9 grammaa kilossa) on alhainen verrattuna Kastilia-La Manchan ja maailmanlaajuisiin keskimääräisiin arvoihin (301,0 grammaa kilossa). Kaliumia (K) on kuitenkin runsaasti (20,3 grammaa kilossa, kun vertailuarvo on 15,4 grammaa kilossa).

Rikin (S) pitoisuus (0,6 grammaa kilossa) on selvästi Manchan maaperän keskiarvoa (2,4 grammaa kilossa) alhaisempi.

Kuten Camp de Calatravan tuliperäisellä alueella voidaan odottaakin, mangaania (Mn) on enemmän (0,7 grammaa kilossa) kuin Kastilia-La Manchan alueella keskimäärin (0,4 grammaa kilossa) (Amorós ym., 2018).

Maaperän yleisin alkuaine rauta (Fe) (38 grammaa kilossa) ja hivenaineet, kuten sinkki (Zn) (59,7 milligrammaa kilossa), ovat myös viiniköynnösten kannalta oleellisia ravinteita, ja niitä on mittausten mukaan riittävästi (Marschner, 2012). Niiden pitoisuudet ylittävät Kastilia-La Manchan alueelta ilmoitetut keskiarvot (25,6 grammaa kilossa ja 35,7 milligrammaa kilossa).

Se, että titaanin (Ti) ja zirkoniumin (Zr) suhde on kaikissa tutkituissa maaperänäytteissä hyvin samanlainen, osoittaa, että tutkittu alue on litologisesti yhtenäinen (García-Navarro ym., 2011).

Alkuaineita V, Cr, Co, Ce, Nd, Ni ja Nb esiintyy Campo de Calatravan maaperälajeissa huomattavasti enemmän verrattuna tutkimuksiin ja sekä Kastilia-La Manchan että maailmanlaajuisiin keskimääräisiin arvoihin. Näiden alkuaineiden esiintyminen ja pitoisuudet tuotantoalueella ovat osoitus alueen ainutlaatuisista geokemiallisista ominaisuuksista.

Nikkelipitoisuus on erityisen huomionarvoinen, sillä se on lähes kaksinkertainen koko maailman keskiarvoon ja yli kolminkertainen Kastilia-La Manchan keskiarvoon verrattuna. Tämä ei johdu ihmisen toiminnan aiheuttamasta saastumisesta, vaan pikemminkin alueen geokemiallisesta taustasta.

Koska Campo de Calatrava sijaitsee Montes de Toledo- ja Sierra Morena -vuoristojen välissä, pilvisyys alueella on vähäistä. Föhntuulten vuoksi alueella sataa vähän, vain hieman yli 400 mm vuodessa.

Koska selvästi suurin osa rajatusta tuotantoalueesta muodostuu vuorien välissä sijaitsevista tasangoista, solista ja laaksoista, se saa noin 2 800 tuntia auringonpaistetta vuodessa.

8.2. *Ihmisen toimintaan liittyvät tekijät*

Tuotantoalueen ominaispiirteiden ja viljelymenetelmien vuoksi Campo de Calatravan viininviljelijät kasvattavat useita eri rypälelajikkeita. Maaperän ominaisuuksia koskevat tutkimukset ovat osoittaneet, että alueella on useita erilaisia maaperätyyppejä, jotka tarjoavat hyvät mahdollisuudet viljellä menestyksekkäästi erilaisia rypälelajikkeita.

Campo de Calatravan alue on tunnettu tietyistä sille tunnusomaisista viljelykasveista, ja viiniköynnökset ja oliivipuut ovat alueelle tyypillinen yhdistelmä (suojattu alkuperänimitys ”Aceite Campo de Calatrava”). Niiden vähäisempi veden tarve ja sopeutuminen viljelyalueelle sekä veden saantia koskevat tiukat rajoitukset ovat saaneet aikaan sen, että alueella on paljon kastelemattomia viinitarhoja.

Tuotantoalueella käytettävä viiniköynnösten perinteinen Goblet-leikkaus johtuu osittain näistä rajoituksista, ja se on myös yleisesti paras käytäntö, kun kastelua ei käytetä. Nämä viiniköynnösten kasvatustavat ovat tyypillisiä viinitarhoille, joissa kasvatetaan Airén- ja Cencibel-lajikkeita.

Eräiden viinien tuotannossa käytetään enintään 600 litran vetoisia tammisäiliöitä viinien kypsyttämiseen ja käyttämiseen. Eräät viinityypit käytetään kivikeraamisissa, keraamisissa ja/tai betonitankeissa.

On löydetty todisteita siitä, että Campo de Calatravassa valmistettiin viiniä jo varhaishistoriallisella ajalla. Esimerkiksi pronssikautisen La Encantadan arkeologisen kohteen kaivauksissa on löydetty jäänteitä viinimaljoista.

Myös tuotantoalueen nimen etymologista alkuperää on syytä korostaa. Qalat-at-Rabatin (Calatrava) kaupunki valloitettiin vuonna 1 147 jkr. Calatravan ritarikuntaan kuulunut Raimundo Serra (Fiteron apotti) sai kaupungin puolustuksen tehtäväkseen. Calatravan ritarikunta antoi viljelijöille maata, jolla nämä viljelivät sisterssiläisen sääntökunnan tuomia ja valvomia viiniköynnöksiä. Sisterssiläismunkit osasivat jo tuolloin tuottaa erinomaisia viinejä.

8.3. *Tiedot viinin laadusta ja ominaisuuksista, jotka johtuvat ennen kaikkea tai yksinomaan maantieteellisestä ympäristöstä*

Maantieteelliseen ympäristöön liittyvät erityispiirteet:

1. Viinit

— Valko- ja roseeviineissä on primaariaromeja (valkoiset hedelmät, trooppiset hedelmät, valkoiset kukat, sitrushedelmät). Punaviineissä on kukkaisia/ja/tai hedelmäisiä primaariaromeja. Muissa viineissä on mustien/punaisten hedelmien ja/tai keitettyjen ja/tai mausteisten hedelmien aromeja.

— Viineissä on ainutlaatuisia ja erityisiä mineraalisia ainesosia.

— Viineissä saattaa esiintyä mineraalisia vivahteita.

— Viinit ovat tasapainoisia, hyvärakenteisia ja raikkaita.

— Alkoholipitoisuus on korkea ja väri voimakas.

2. Laatukuohuviini

— Puhtaita, hedelmäisiä ja/tai kukkaisia ja/tai mineraalisia primaariaromeja.

— Viineissä on ainutlaatuisia ja erityisiä mineraalisia ainesosia.

— Viinit ovat tasapainoisia, hyvärakenteisia ja raikkaita.

3. Ylikypsistä rypäleistä valmistettu viini

— Viineissä saattaa olla havaittavissa ainakin keitettyjen, paahdettujen ja maustettujen hedelmien aromeja.

— Viineissä on ainutlaatuisia ja erityisiä mineraalisia ainesosia.

— Korkea alkoholipitoisuus.

8.4. *Yhteys maantieteellisen alueen ominaispiirteiden ja viinin laadun välillä*

1. Viinit

Merkinnän ”Campo de Calatrava” viineissä on useita erilaisia aromeja. Tätä edistävät tutkimuksissa osoitettu alueen monipuolinen maaperä ja vulkaaninen alkuperä. Lajikkeiden runsauden vuoksi myös aromeja ja laadullisia kuvaajia on paljon, ja tämä lisää viinien monivivahteisuutta. Tumman maaperän ansiosta rypäleet kypsyvät varhain, mikä mahdollistaa rypäleiden kypsymisen pidempään. Tämä sekä runsas auringonpaiste ja korkea kaliumpitoisuus, joka on tärkeä seikka viiniköynnösten ravinteiden ja laadukkaiden rypäleiden muodostumisen kannalta, parantaa ja lisää aromien monivivahteisuutta.

Campo de Calatravan geokemialliset ominaisuudet, joille on leimallista alueen tuliperäisyys, tuovat viineihin ainutlaatuisia ja erityisiä mineraalisia ainesosia. Tyypillisesti tällä alueella esiintyvät vulkaaniset kivennäisaineet, kuten mangaani ja nikkeli, sekä alkuaineiden V, Cr, Co, Ce, Nd ja Nb ainutlaatuiset pitoisuudet ovat osoitus geokemiallisten ominaisuuksien välittömästä vaikutuksesta.

Kuvailtujen maaperä- ja ilmasto-olosuhteiden ansiosta suojatun alkuperänimityksen tuotantoalueelta peräisin olevien viinien aistinvaraisten ominaisuuksien määritelmään sisältyy mineraalisia vivahteita.

Alueen kivisyys ja kalkkikivipitoisuus luovat viininviljelylle ihanteelliset olosuhteet, joiden ansiosta on mahdollista tuottaa tasapainoisia, hyvärakenteisia ja raikkaita viinejä.

Rypäleiden varhaista kypsymistä edistävä maaperä sekä edellä kuvatut vesiolosuhteet mahdollistavat sen, että rypäleet voivat kypsyä pitkään. Tämän vuoksi korkean alkoholipitoisuuden ja voimakkaan värin aiheuttavien ainesosien pitoisuudet ovat suuret. Näitä ominaisuuksia vahvistavat viiniköynnösten kannalta pikemmin suotuisa kuin rajoittava ravinnekoostumus sekä tuotantoalueella saatava runsas auringonpaiste.

2. Laatukuohuviini

Laatukuohuviineissä on useita erilaisia aromeja. Tätä edistävät tutkimuksissa osoitettu alueen monipuolinen maaperä ja vulkaaninen alkuperä.

Campo de Calatravan geokemialliset ominaisuudet, joille on leimallista alueen tuliperäisyys, tuovat viineihin ainutlaatuisia ja erityisiä mineraalisia ainesosia.

Edellä kuvattujen maaperä- ja ilmasto-olosuhteiden vuoksi tuotantoalueen viineissä on havaittavissa mineraalisuutta.

Alueen kivisyys ja kalkkikivipitoisuus luovat viininviljelylle ihanteelliset olosuhteet, joiden ansiosta on mahdollista tuottaa tasapainoisia, hyvärakenteisia ja raikkaita viinejä.

3. Ylikypsistä rypäleistä valmistettu viini

Tuotantoalueen ainutlaatuinen ilmasto, runsas auringonvalo ja korkeat lämpötilat syksyisin, voimakas auringonsäteily rypäleiden kypsymisen aikaan sekä pieni suhteellinen kosteus ja vähäiset sademäärät suosivat rypäleiden ylikypsymistä. Tämän sekä tuotantoalueen tuliperäisten geokemiallisten ominaisuuksien ansiosta viinien jäännössokeripitoisuudet ovat korkeammat, niiden aromit ovat hyvin intensiivisiä ja niiden mineraalisuus on voimakas.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Pakkaaminen rajatulla maantieteellisellä alueella

Edellytyksen kuvaus:

Viinit pullotetaan tuotantoalueella, koska pullotuksen yhteydessä sovelletaan muita viininvalmistusmenetelmiä, kuten suodatusta, stabilointia ja erilaisia korjaavia käsittelyjä, jotka saattavat vaikuttaa viinien ominaisuuksiin ja erityispiirteisiin. Tuotantoalueella tapahtuva pullotus mahdollistaa pakkaustoimien suoran valvonnan ja ehkäisee mahdollisia kuljetukseen liittyviä riskejä. Näitä ovat muun muassa hapettuminen ja lämpöstressi, jotka heikentäisivät viinien fysikaaliskemiallisia ominaisuuksia sekä aistinvaraisia ominaisuuksia ja stabiilisuutta.

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

— Hyväksytyn pienemmän maantieteellisen yksikön nimi voidaan mainita etiketissä, edellyttäen, että rypäleet, joista viini on valmistettu, ovat sataprosenttisesti peräisin sen alueelta.

  Seuraavat pienemmät maantieteelliset yksiköt on hyväksytty ja rajattu:

  ”Casa del Capitán”: Monikulmio 22: lohkot 27 ja 28 Moral de Calatravan kunnassa.

  ”Casa de Garcibáñez”: Monikulmio 23: lohkot 1, 3 ja 9 Moral de Calatravan kunnassa.

  ”Carril de las Cubas”: Monikulmio 23: lohkot 56, 57, 58 ja 85 Miguelturran kunnassa.

  ”Encomienda de Cervera”: Monikulmio 45: lohkot 1, 4, 49, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 63, 64 ja 65 Almargon kunnassa.

— Merkintää ”joven” [nuori] voidaan käyttää sellaisten viinien etiketeissä, jotka on valmistettu samana viinivuonna, jona ne merkitään.

— Merkintää ”fermentado en barrica” [käytetty tynnyrissä] voidaan käyttää, jos tätä menetelmää on käytetty viinin valmistuksessa sataprosenttisesti. Merkintää ”parcialmente fermentado en barrica” [osittain tynnyrissä käytetty] voidaan käyttää, jos menetelmää on käytetty vähintään 60 prosenttiin viinistä.

— Merkintää ”vino blanco envejecido en madera” [puutynnyrissä kypsytetty valkoviini] voidaan käyttää, jos viiniä on kypsytetty vähintään kaksi kuukautta tammitynnyreissä.

Linkki tuote-eritelmään

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