C/2023/597

2023 10 30

Paraiškos įregistruoti vyno sektoriaus produkto pavadinimą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 97 straipsnio 4 dalį

(C/2023/597)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 ([1]) 98 straipsnį per tris mėnesius nuo šio paskelbimo dienos.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Campo de Calatrava“

PDO-ES-02870

Paraiškos pateikimo data: 2022 m. spalio 7 d.

1. **Produkto pavadinimas**

Campo de Calatrava

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

5. Rūšinis putojantis vynas

16. Vynas iš pernokusių vynuogių

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

1. *Baltieji ir rožiniai vynai*

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Baltieji vynai yra vaiskūs, nuo geltonos iki gintaro spalvos, o rožiniai vynai yra rausvos spalvos, nuo mėlynų ir (arba) violetinės spalvos atspalvių iki svogūno lukštų ar lašišos atspalvių. Juose juntami pirminiai aromatai (baltųjų vaisių, atogrąžų vaisių, baltųjų gėlių, citrusinių vaisių), taip pat gali būti juntami minerališki ir (arba) antriniai aromatai (mielių). Statinėse fermentuotuose vynuose juntami vidutiniškai intensyvūs ir intensyvūs tretiniai aromatai (skrudintų produktų ar medienos kvapai ir pan.). Vynai yra arba subalansuoto skonio, arba juose juntamas rūgštumas, saldumas, gaižumas ar kartumas. Vynai turi vidutiniškai ilgai arba ilgai išliekantį poskonį, o statinėse fermentuotiems ar brandintiems vynams būdingi gerai juntami tretiniai aromatai.

(*) Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio % neturi viršyti atitinkamuose ES teisės aktuose nustatytų leistinų ribų.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	10,5
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	8,33
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	140

([1]) OL L 347, 2013 12 20, p. 671.

2. *Klasikinis statinėje fermentuotas jaunas raudonasis vynas*

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Vaiskūs ir ryškūs vynai, kuriems būdingi įvairūs vidutinio arba daugiau nei vidutinio intensyvumo raudonos spalvos atspalviai, išskyrus oranžinę spalvą. Vidutiniškai intensyvaus ir intensyvaus skonio, juntami pirminiai aromatai – gėlių, vaisiški, prieskonių ir (arba) fermentavimui būdingi aromatai, gali būti juntami minerališki pokvapiai. Juntamas vidutinis rūgštumas, gaižumas ir salsvumas, taip pat pirminių ir (arba) antrinių aromatų poskonis, o statinėse fermentuotiems ar brandintiems vynams būdingas skrudintos medienos poskonis.

(*) Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio % neturi viršyti atitinkamuose ES teisės aktuose nustatytų leistinų ribų.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	12,0
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	8,33
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	130

3. *Vynas „Roble“ (ąžuolo statinėje brandintas vynas)*

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Vaiskūs ir ryškūs vynai, kuriems būdingi vidutinio intensyvumo arba daugiau nei vidutinio intensyvumo raudonos spalvos atspalviai, išskyrus oranžinę spalvą. Juntami raudonųjų ir (arba) juodųjų uogų bei prieskonių aromatai, kartu su bent vienos iš toliau nurodytų kategorijų aromatais: džiovintų vaisių, skrudintų produktų, balzamų, minerališki ir (arba) prieskonių. Vyno skonis subalansuotas, juntamas rūgštumas, saldumas, gaižumas ar kartumas, jis vidutiniškai arba daugiau nei vidutiniškai sodrus, nurijus vidutiniškai ilgai arba ilgai juntamas poskonis.

(*) Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio % neturi viršyti atitinkamuose ES teisės aktuose nustatytų leistinų ribų.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	12,0
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	10,00
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	130

4. *Vynai „Crianza“, „Reserva“ ir „Gran Reserva“*

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Vidutiniškai intensyvių arba intensyvių spalvų vaiskūs vynai. Jiems būdingi įvairūs raudonos spalvos atspalviai, taip pat gali būti ochros ir (arba) rudos spalvos atspalvių. Juntamas vidutiniškai intensyvus arba daugiau nei vidutiniškai

intensyvus raudonųjų ar juodųjų uogų ir (arba) vaisių džemo aromatas. Vynuose „Crianza“ juntami bent du, o „Reserva“ ir „Gran Reserva“ – bent trys aromatai iš džiovintų vaisių, skrudintų produktų, balzamų, minerališkų ir (arba) prieskonių aromatų kategorijų. Jie yra rūgštaus ir vidutiniškai sodraus skonio, jiems būdingas vidutiniškai ilgai arba ilgai išliekantis poskonis, taip pat vidutiniškai arba labai juntami taninai.

(*) Didžiausios visuminės alkoholio koncentracijos vertė neturi viršyti atitinkamuose ES teisės aktuose nustatytų ribų.

(**) Didžiausias lakusis rūgštingumas gali padidėti 1 miliekvivalentu viename litre kiekvienam alkoholio laipsniui, kai alkoholio koncentracija viršija 12 % tūrio, ir kiekvienais brandinimo metais, bet ne daugiau kaip 20 miliekvivalentų viename litre.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	12,0
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	12,5
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	150

5. *Rūšinis putojantis vynas*

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Ryškūs vynai, nuo šviesios iki aukso spalvos (baltieji vynai) ir nuo šviesiai rausvos iki intensyvios ryškiai raudonos spalvos (rožiniai vynai). Malonūs ir ilgai išliekantys burbuliukai. Gryno, vaisiško ir (arba) gėlių ar minerališko aromato. Įvairialypis ir subalansuotas. Vidutinio arba didelio rūgštumo.

(*) Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio % neturi viršyti atitinkamuose ES teisės aktuose nustatytų leistinų ribų.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	10,5
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	5,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	11,66
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	160

6. *Vynas iš pernokusių vynuogių*

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Įvairių raudonos spalvos atspalvių – nuo vyšnių iki plytų raudonumo, gali būti ochros ir (arba) rudų atspalvių ar net jodo ir (arba) gintaro spalvos. Vynui būdingi, be kita ko, vaisių džemo, skrudintų produktų ir prieskonių aromatai. Sodrus, turi vidutiniškai ilgai arba ilgai išliekantį poskonį, yra vidutiniškai arba labai salsvas, juntamas saldumas.

(*) Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio % neturi viršyti atitinkamuose ES teisės aktuose nustatytų leistinų ribų.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	16,0
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,0 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	20,00
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	200

5. **Vyno gamybos metodai**

5.1. *Specialūs vynininkystės metodai*

Spaudžiant vynuogių išspaudas taikomas mažesnis nei 2,5 kg/cm^2 slėgis, taip pagaminama didžiausia vyno išeiga (visas ištekėjusio ir išspausto vyno kiekis) – 74 litrai iš 100 kg derliaus.

Baltieji vynai gaminami sutraiškant nuo kotelių atskirtas kekes, atskyrus išspaudas ir reikiamą laikotarpį fermentuojant ne didesnėje nei 25 °C temperatūroje.

Siekiant pagaminti rožinius vynus nuo vynuogių pašalinami kekių koteliai ir tada jos sutraiškomos, o misa reikiamą laikotarpį maceruojama mažesnėje nei 22 °C temperatūroje su vynuogių odelėmis, kad įgautų vynui būdingą spalvą.

Gaminant raudonuosius vynus vynuogės sutraiškomos ir pašalinami jų koteliai, o misa maceruojama kartu su odelėmis tiek, kiek reikia, kad įgautų reikiamą spalvą. Šis procesas užtrunka mažiausiai tris dienas, o didžiausia fermentavimo temperatūra yra 25 °C. Gaminant klasikinius vynus arba vynus iš pernokusių vynuogių, didžiausia fermentavimo temperatūra yra 28 °C, o gaminant vynus „Crianza“, „Reserva“ ir „Gran Reserva“ – 30 °C.

Iš pernokusių vynuogių pagaminti vynai brandinami ne mažiau nei aštuonerius metus ąžuolo statinėse, kurių talpa yra nuo 225 iki 500 litrų.

5.2. *Didžiausia išeiga*

1. Taurės pavidalo vynmedžiai

   10 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

   74 hektolitrai iš hektaro

2. Prie treliažų priraišioti vynmedžiai

   13 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

   96,2 hektolitrų iš hektaro

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

Ji apima toliau nurodytų Siudad Realio provincijos savivaldybių teritorijas:

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, Villar del Pozo.

7. **Vyninių vynuogių veislė (-ės)**

„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. **Ryšio (-ių) su geografine vietove aprašymas**

8.1. *Gamtiniai veiksniai*

Kampo de Kalatrava yra įsikūrusi tolimiausioje Iberijos kalnų masyvo pietryčių dalyje Vidužemio jūros vakarų regione, greta Betikos kalnų pakraščio. Tai didžiausia vietovė Pirėnų pusiasalyje, neseniai patyrusi ugnikalnio aktyvumo poveikį.

Iš daugiau nei 240 regione esančių ugnikalnių, visų pirma per substrato nelygumus ir įtrūkimus, į paviršių sukilo magma.

Kalbant apie kraštovaizdį, Kampo de Kalatrava yra kalvotas regionas, kuriam būdingos nedidelės pailgos aukštumos, išsidėsčiusios 700–900 metrų aukštyje, kurias keičia nedidelės lygumos, esančios apie 630–650 metrų virš jūros lygio.

Kampo de Kalatrava dirvožemis yra tamsios spalvos, todėl jis sugeria daugiau saulės spindulių, o tai lemia aukštesnę dirvožemio temperatūrą ir vynmedžiams anksčiau išaugti agronomiškai palankias dirvožemio savybes.

Esama pavyzdžių, kai tam tikruose plotuose viršutinis dirvožemio sluoksnis yra labiau akmenuotas: tai dažniausiai nurodoma jų aprašymuose. Ši savybė yra išskirtinis veiksnys gaminant ir pardavinėjant vynus (Pérez-de-los-Reyes et al., 2020).

C/N santykis lygus 12, o tai rodo svarbias dirvožemio kokybės vertes (Navarro, 2000).

Katijonų mainų geba turėtų viršyti 8–10 cmol+/kg, kad būtų laikoma, jog dirvožemis yra tinkamas augalams auginti (Porta et al., 1999). Išanalizuotuose viršutiniuose dirvožemio sluoksniuose ši vertė viršijama (14,3–39,8 cmol+/kg).

Vidutinis vynmedžiams būtiniausių elementų, pavyzdžiui, kalcio (Ca), kiekis viršutiniuose dirvožemio sluoksniuose yra nedidelis, palyginti su Kastilijos-La Mančos ir pasaulio vidurkiu (88,9 g/kg-1, palyginti su 301,0 g/kg-1), tačiau gausu kalio (K) (20,3 g/kg-1, palyginti su 15,4 g/kg-1).

Sieros (S) kiekis yra gerokai mažesnis nei La Mančos dirvožemiuose (0,6 g/kg-1, palyginti su 2,4 g/kg-1).

Kaip ir galima tikėtis, Kampo de Kalatravos vulkaninėje vietovėje mangano (Mn) kiekis (0,7 g/kg-1) yra didesnis už Kastilijos-La Mančos vidurkį (0,4 g/kg-1) (Amorós et al., 2018).

Pagrindinis elementas geležis (Fe) (38 g/kg-1) ir mikroelementai, kaip antai cinkas (Zn) (59,7 mg/kg-1), taip pat yra itin svarbios vynmedžių maisto medžiagos. Vertinama, kad jų yra pakankamai (Marschner, 2012), o jų kiekis Kastilijoje-La Mančoje viršija vidurkį (atitinkamai 25,6 g/kg-1 ir 35,7 mg/kg-1).

Iš itin pastovaus Ti/Zr santykio visuose ištirtuose dirvožemiuose matyti, kad ištirtoje vietovėje nėra litologinių pertrūkių (García-Navarro et al., 2011).

Kampo de Kalatravos dirvožemiuose randama gerokai daugiau V, Cr, Co, Ce, Nd, Ni ir Nb elementų, palyginti su Kastilijoje-La Mančoje bei pasaulio mastu atliktais tyrimais ir jų vidurkiu. Tai, kad gamybos vietovėje yra šių elementų, ir jų koncentracija įrodo, kad vietovė turi unikalių geocheminių bruožų.

Ypač atkreiptinas dėmesys į nikelio kiekį – jo yra beveik dukart daugiau, palyginti su pasaulio vidurkiu, ir daugiau nei triskart daugiau, palyginti su Kastilijos-La Mančos vidurkiu. Taip yra ne dėl su žmogaus veikla susijusios taršos, o dėl vietovės geocheminių sąlygų.

Kadangi Kampo de Kalatrava yra tarp Toledo ir Siera Morenos kalnų, joje labai mažai debesuota. Dėl šilto vėjo (feno) regione iškrenta nedaug kritulių, kurie per metus siekia vos 400 mm.

Kadangi didžioji nustatytos gamybos vietovės dalis yra lygumose, kalnų perėjose ir tarp jų plytinčiuose slėniuose, joje saulėtų valandų skaičius per metus viršija 2 800 valandų.

8.2. *Žmogiškieji veiksniai*

Dėl gamybos vietovės savybių ir auginimo metodų Kampo de Kalatravos vynuogių augintojai augina daug įvairių veislių vynuogių. Atlikus dirvožemio apibūdinimo tyrimus paaiškėjo, kad esama daug įvairių dirvožemio tipų, todėl galima auginti skirtingų veislių vynuoges.

Kampo de Kalatravos vietovė žinoma dėl tam tikrų jai būdingų kultūrų, bet vynmedžiai ir alyvuogių kultūros yra tipiškas derinys (SKVN „Aceite Campo de Calatrava“). Kadangi šioms kultūroms nereikia daug vandens ir jos gerai prisitaiko prie teritorijos, taip pat dėl griežtų vandentiekos ribojimų, šioje vietovėje įkurta daug nedrėkinamų vynuogynų.

Gamybos vietovėje taikomas tradicinis taurės formos genėjimas – iš dalies dėl šių ribojimų ir dėl to, kad tai apskritai geriausias metodas nedrėkinamuose vynuogynuose. Šie vynmedžių genėjimo metodai būdingi vynuogių veislės „Airén“ ir „Cencibel“ vynuogynuose.

Gaminant kai kuriuos vynus, jiems brandinti ir fermentuoti naudojamos ąžuolo talpyklos, kurių talpa yra ne didesnė nei 600 litrų. Kai kurie vynai fermentuojami molinėse, keramikinėse ir (arba) betoninėse talpyklose.

Esama įrodymų, kad Kampo de Kalatravoje vyno yra nuo ankstyvosios istorijos laikų. Pavyzdžiui, atliekant kasinėjimus Enkantados archeologinėje vietovėje, gyvavusioje bronzos amžiuje, rasta vyno taurių likučių.

Svarbu pabrėžti gamybos vietovės pavadinimo etimologinę kilmę. 1 147 m. po Kristaus buvo užkariautas Kalat Rabacaho (Kalatravos) miestas. Raimundo Serrai (Fitero abatui) iš Kalatravos ordino buvo patikėta jo gynyba. Kalatravos ordinas davė žemės ūkininkams, kad jie augintų vynmedžius, kuriuos atgabeno ir kontroliavo Cistersų ordinas; cistersai jau anuomet gerai išmanė, kaip gaminti puikius vynus.

8.3. *Informacija apie vyno kokybę arba savybes, kurias daugiausia arba išimtinai lemia geografinė aplinka*

Su geografine aplinka susijusios specifinės savybės:

1. Vynai

— Baltuosiuose ir rožiniuose vynuose juntami pirminiai aromatai (baltųjų vaisių, atogrąžų vaisių, baltųjų gėlių, citrusinių vaisių). Raudonuosiuose vynuose juntami gėlių ir (arba) vaisiški pirminiai aromatai. Kituose vynuose juntami raudonųjų ir (arba) juodųjų uogų, vaisių džemo arba prieskoniais pagardintų vaisių aromatai.

— Turi savitų ir išskirtinių mineralinių sudedamųjų dalių.

— Gali turėti minerališkų poskonių.

— Subalansuoti, struktūriški ir gaivūs vynai.

— Didelė alkoholio koncentracija ir intensyvi spalva.

2. Rūšinis putojantis vynas

— Gryno, vaisiško ir (arba) gėlių ar minerališko aromato.

— Turi savitų ir išskirtinių mineralinių sudedamųjų dalių.

— Subalansuoti, struktūriški ir gaivūs vynai.

3. Vynas iš pernokusių vynuogių

— Juntami bent vaisių džemo, skrudintų produktų ir prieskonių aromatai.

— Turi savitų ir išskirtinių mineralinių sudedamųjų dalių.

— Didelė alkoholio koncentracija.

8.4. *Sąsaja tarp geografinės vietovės savybių ir vyno kokybės*

1. Vynai

Vynams „Campo de Calatrava“ būdingi įvairūs aromatai, kuriuos lemia tyrimais paaiškinta turtinga dirvožemio tipologija ir vietovės vulkaninės kilmės įtaka. Kadangi auginamos įvairios veislės, išgaunama įvairesnių aromatų ir deskriptorių, dėl to vynai yra kompleksiški. Dėl tamsaus dirvožemio anksčiau subręsta vynmedžiai, todėl galima prailginti vaisių nokimo ciklą. Tai ir labai didelis saulėtumas, taip pat didelis kalio, būtino tinkamai vynmedžio mitybai ir kokybiškoms vynuogėms, kiekis lemia ir padidina aromatų kompleksiškumą.

Kampo de Kalatravos geocheminiai bruožai, kuriuos lemia vietovės vulkaninė kilmė, suteikia savitų ir išskirtinių mineralinių sudedamųjų dalių. Išimtinai tokioje vietovėje esantys vulkaninės kilmės mineraliniai elementai, kaip antai Mn ir Ni, taip pat unikali V, Cr, Co, Ce, Nd ir Nb koncentracija įrodo tiesioginę geocheminių veiksnių įtaką.

Dėl aprašytų dirvožemio ir klimato sąlygų galima išgauti minerališkus poskonius, įtrauktus į gamybos vietovėje gaminamų vynų juslinių savybių aprašymą.

Optimalios vynmedžių auginimo šioje vietovėje sąlygos, taip pat didelis akmenuotumas bei molio ir dumblo tekstūra sudaro sąlygas gaminti subalansuotus, struktūriškus ir gaivius vynus.

Ankstyvam vynuogių sunokimui palankūs dirvožemiai ir pirmiau aprašytos vandens sąlygos sudaro tinkamas sąlygas vėlyvam vynuogių sunokimui. Dėl to gaunama didesnė sudedamųjų dalių, lemiančių didelę alkoholio koncentraciją ir intensyvią spalvą, koncentracija. Šias savybes sustiprina maistinė sudėtis, kuri ne riboja vynmedžius, o yra jiems naudinga, ir didelis saulėtų valandų skaičius gamybos vietovėje.

2. Rūšinis putojantis vynas

Šiems vynams būdingi įvairūs aromatai, kuriuos lemia tyrimais paaiškinta turtinga dirvožemio tipologija ir vietovės vulkaninės kilmės įtaka.

Kampo de Kalatravos geocheminiai bruožai, kuriuos lemia vietovės vulkaninis kraštovaizdis, suteikia savitų ir išskirtinių mineralinių sudedamųjų dalių – tuo įrodoma tiesioginė geocheminių veiksnių įtaka.

Dėl pirmiau aprašytų dirvožemio ir klimato sąlygų gamybos vietovėje pagaminti vynai turi minerališkų savybių.

Optimalios vynmedžių auginimo šioje vietovėje sąlygos, taip pat didelis akmenuotumas bei molio ir dumblo tekstūra sudaro sąlygas gaminti subalansuotus, struktūriškus ir gaivius vynus.

3. Vynas iš pernokusių vynuogių

Unikalus gamybos vietovės klimatas, kuriam būdinga lengva ir šilta temperatūra rudenį, didelis saulėtumas vynuogių nokimo laikotarpiu, palyginti nedidelė drėgmė ir nedidelis kritulių kiekis, sudaro palankias sąlygas vynuogių pernokimui. Dėl to ir dėl gamybos vietovės vulkaninių geocheminių savybių joje gaminami vynai, kuriems būdingas didesnis liekamojo cukraus kiekis, intensyvesnis aromatas ir minerališkumas.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos (išpilstymas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

Teisinė sistema:

Nustatyta nacionalinės teisės aktuose.

Papildomos sąlygos rūšis:

Išpilstymas nustatytoje geografinėje vietovėje.

Sąlygos aprašymas:

Vynai išpilstomi į butelius gamybos vietovėje, nes atliekant šį procesą taikomi papildomi vynininkystės metodai, atliekamas filtravimas, stabilizavimas ir įvairūs koregavimai, kurie gali turėti įtakos vynų savybėms ir savitumui. Išpilstymo į butelius veiklą vykdant gamybos vietovėje galima tiesiogiai kontroliuoti pakavimo operacijas ir išvengti su vežimu susijusių galimų pavojų (pavyzdžiui, oksidacijos ir šiluminio streso), kurie neigiamai paveiktų fizines ir chemines produkto savybes, juslines savybes ir stabilumą.

Teisinė sistema:

Nustatyta nacionalinės teisės aktuose.

Papildomos sąlygos rūšis:

Papildomos su ženklinimu susijusios nuostatos.

Sąlygos aprašymas:

— Etiketėje gali būti nurodomas pripažinto mažesnio geografinio vieneto pavadinimas, jeigu jame buvo užauginta 100 % vynui pagaminti naudotų vynuogių.

  Pripažinti ir nustatyti toliau nurodyti mažesni geografiniai vienetai:

  „Casa del Capitán“: Moral de Kalatravos 22 poligonas, 27 ir 28 sklypai.

  „Casa de Garcibáñez“: Moral de Kalatravos 23 poligonas, 1, 3 ir 9 sklypai.

  „Carril de las Cubas“: Migeltūros 23 poligonas, 56, 57, 58 ir 85 sklypai.

  „Encomienda de Cervera“: Almagro 45 poligonas, 1, 4, 49, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 63, 64 ir 65 sklypai.

— Terminas „joven“ (jaunas) gali būti nurodomas tų vynų, kurie pagaminti tais pačiais vyno metais, kuriais yra paženklinti, etiketėje.

— Terminas „fermentado en barrica“ (fermentuotas statinėje) gali būti nurodomas etiketėje, jeigu šis metodas taikytas 100 % vynų. Terminas „parcialmente fermentado en barrica“ (iš dalies fermentuotas statinėje) gali būti nurodomas etiketėje, jeigu šis metodas taikytas bent 60 % vynų.

— Terminas „vino blanco envejecido en madera“ (medinėje statinėje brandintas vynas) gali būti nurodomas etiketėje, jeigu vynas laikytas ąžuolo statinėse bent du mėnesius.

Nuoroda į produkto specifikaciją

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