C/2023/597

30.10.2023

**Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għar-reġistrazzjoni ta' isem skont l-Artikolu 97(4) tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill fis-settur tal-inbid**

(C/2023/597)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt ta' oppożizzjoni għall-applikazzjoni skont l-Artikolu 98 tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]) fi żmien xahrejn mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

DOKUMENT UNIKU

**Campo de Calatrava**

**PDO-ES-02870**

**Data tal-applikazzjoni: 7.10.2022**

1. **Isem/ismijiet għar-reġistrazzjoni**

Campo de Calatrava

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP – Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

3. **Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli**

1. Inbid

5. Inbid spumanti ta' kwalità

16. Inbid minn għeneb misjur iżżejjed

4. **Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed**

1. *Inbejjed bojod u rożè*

DESKRIZZJONI QASIRA

L-inbejjed bojod huma trasparenti u l-isfumaturi tagħhom ivarjaw minn sofor għal ambra, u l-inbejjed rożè għandhom firxa ta' sfumaturi roża, minn blu/vjola għal lewn il-qoxra tal-basal jew lewn is-salamun. Għandhom aromi primarji (frott abjad, frott tropikali, fjuri bojod, frott taċ-ċitru) u jista' jkollhom ukoll aromi minerali u/jew sekondarji (ħmira). L-inbejjed iffermentati fil-btieti għandhom aromi terzjarji (noti mixwija jew tal-injam, eċċ.) ta' intensità minn medja sa għolja. Fir-rigward tat-togħma, huma jew ibbilanċjati jew b'kemxejn aċidità, ħlewwa, astringenza jew imrar. Il-finitura hija minn medja sa twila, b'aromi retronażali terzjarji fil-każ tal-inbejjed iffermentati jew imqaddmin fi btieti.

(*) Il-qawwa alkoħolika totali massima skont il-volum għandha tkun fi ħdan il-limiti legali stabbiliti fil-leġiżlazzjoni rilevanti tal-UE.

| Karatteristiċi analitiċi | |
|---|---|
| Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum) | |
| Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum) | 10,5 |
| Aċidità totali minima | 4,5 grammi għal kull litru espress bħala aċidu tartariku |
| Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru) | 8,33 |
| Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru) | 140 |

([1]) ĠU L 347, 20.12.2013, p. 671.

2. *Inbid aħmar mhux imqaddem iffermentat fil-btieti, klassiku*

DESKRIZZJONI QASIRA

Inbejjed trasparenti ta' kulur jgħajjat b'firxa ta' sfumaturi ħomor iżda mingħajr ma jilħqu sfumaturi oranġjo, b'intensitajiet medji jew medji-għoljin. Intensità medja sa għolja b'aromi primarji li jistgħu jkunu tal-fjuri, tal-frott, pikkanti u/jew iffermentati, possibbilment b'feġġ ta' noti minerali. Aċidità medja, astringenza u kwalità żejtnija, b'togħma persistenti b'aromi primarji u/jew sekondarji u ħjiel ta' njam mixwi fl-inbejjed iffermentati fil-btieti.

(*) Il-qawwa alkoħolika totali massima skont il-volum għandha tkun fi ħdan il-limiti legali stabbiliti fil-leġiżlazzjoni rilevanti tal-UE.

| Karatteristiċi analitiċi | |
|---|---|
| Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum) | |
| Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum) | 12,0 |
| Aċidità totali minima | 4,5 grammi għal kull litru espress bħala aċidu tartariku |
| Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru) | 8,33 |
| Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru) | 130 |

3. *Inbid Roble [Inbid imqaddem fil-btieti tal-ballut]*

DESKRIZZJONI QASIRA

Inbejjed trasparenti u ta' kulur jgħajjat b'intensitajiet ta' kulur medji jew medji-għoljin, f'firxa ta' sfumaturi ħomor iżda mingħajr ma jilħqu sfumaturi oranġjo. Aromi tal-frott aħmar/iswed, b'noti pikkanti li fihom mill-inqas waħda mill-kategoriji ta' aromi li ġejjin: frott imqadded, mixwija, balsamiċi, minerali u/jew pikkanti. Togħma bbilanċjata b'kemxejn aċidità, ħlewwa, astringenza jew imrar, korporatura medja jew medja-għolja, finitura medja jew twila.

(*) Il-qawwa alkoħolika totali massima skont il-volum għandha tkun fi ħdan il-limiti legali stabbiliti fil-leġiżlazzjoni rilevanti tal-UE.

| Karatteristiċi analitiċi | |
|---|---|
| Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum) | |
| Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum) | 12,0 |
| Aċidità totali minima | 4,5 grammi għal kull litru espress bħala aċidu tartariku |
| Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru) | 10,00 |
| Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru) | 130 |

4. *Inbejjed Crianza, Reserva u Gran Reserva*

DESKRIZZJONI QASIRA

Inbejjed trasparenti b'intensità tal-kulur li hija medja jew għolja. Għandhom firxa ta' sfumaturi ħomor, li jistgħu jilħqu sfumaturi ta' okru/kannella, aromi ta' intensità medja jew medja-għolja b'noti ta' frott aħmar/iswed u/jew tal-ġamm.

Mill-inqas żewġ aromi fil-każ tal-inbejjed Crianza u mill-inqas tlieta fl-inbejjed Reserva u Gran Reserva, mill-kategorija tal-aroma tal-frott imqadded, mixwija, balsamiċi, minerali u/jew pikkanti. It-togħma tagħhom hija aċiduża u b'korporatura medja, b'persistenza medja jew twila u b'ammont medju jew għoli ta' tannini.

(*) Il-qawwa alkoħolika totali massima skont il-volum għandha tkun fi ħdan il-limiti legali stabbiliti fil-leġiżlazzjoni rilevanti tal-UE.

(**) Il-limitu tal-aċidità volatili massima jista' jiżdied b'1 meq/L għal kull grad ta' alkoħol ogħla minn 12 % vol. u għal kull sena ta' tqaddim, sa massimu ta' 20 meq/L.

| Karatteristiċi analitiċi | |
|---|---|
| Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum) | |
| Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum) | 12,0 |
| Aċidità totali minima | 4,5 grammi għal kull litru espress bħala aċidu tartariku |
| Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru) | 12,5 |
| Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru) | 150 |

5. *Inbid spumanti ta' kwalità*

DESKRIZZJONI QASIRA

Inbejjed ta' kulur jgħajjat, minn ċar sa kulur id-deheb (inbejjed bojod) u ta' kulur roża ċar sa aħmar karmin qawwi (rożè). Bżieżaq fini u li jdumu. Aromi nodfa, tal-frott u/jew tal-fjuri u/jew minerali. Wesgħin, ibbilanċjati. Aċidità medja jew għolja.

(*) Il-qawwa alkoħolika totali massima skont il-volum għandha tkun fi ħdan il-limiti legali stabbiliti fil-leġiżlazzjoni rilevanti tal-UE.

| Karatteristiċi analitiċi | |
|---|---|
| Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum) | |
| Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum) | 10,5 |
| Aċidità totali minima | 5,5 grammi għal kull litru espress bħala aċidu tartariku |
| Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru) | 11,66 |
| Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru) | 160 |

6. *Inbid minn għeneb misjur iżżejjed*

DESKRIZZJONI QASIRA

Firxa ta' sfumaturi ħomor, minn lewn iċ-ċirasa sa lewn il-briks, bil-possibbiltà ta' sfumaturi okri u/jew kannella, jew saħansitra tal-jodju u/jew tal-ambra. L-inbid għandu aromi ta' frott tal-ġamm, mixwija u pikkanti, fost oħrajn. Korporatura, persistenza medja jew twila, u natura żejtnija medja jew għolja, b'kemxejn ħlewwa.

(*) Il-qawwa alkoħolika totali massima skont il-volum għandha tkun fi ħdan il-limiti legali stabbiliti fil-leġiżlazzjoni rilevanti tal-UE.

| Karatteristiċi analitiċi | |
|---|---|
| Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum) | |
| Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum) | 16,0 |
| Aċidità totali minima | 4,0 grammi għal kull litru espress bħala aċidu tartariku |
| Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru) | 20,00 |
| Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru) | 200 |

5. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

5.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi użati biex isir l-inbid jew biex isiru l-inbejjed, u r-restrizzjonijiet rilevanti fuq il-produzzjoni tagħhom*

Jiġu applikati pressjonijiet aktar baxxi minn 2,5 kg/cm² meta tingħasar il-karfa, għall-produzzjoni ta' rendiment massimu tal-inbid (ammont totali ta' nbid li jkun ingħasar u ġie ppressat) ta' 74 litru għal kull 100 kg ta' ħsad.

L-inbejjed bojod jiġu prodotti billi jitgħaffġu l-għenieqed, jiġu separati miz-zokk u mingħajr il-karfa, u jiġu ffermentati għaż-żmien meħtieġ f'temperatura massima ta' 25 °C.

Għall-produzzjoni tal-inbejjed rożè, l-għenieqed jitneħħilhom iz-zokk, u mbagħad jitgħaffġu, u l-most jiġi mmaċerat bil-qxur għad-durata meħtieġa biex jinkiseb il-kulur karatteristiku f'temperatura ta' inqas minn 22 °C.

Biex jiġu prodotti l-inbejjed ħomor, l-għeneb jitfgħaffeġ u jitneħħew iz-zkuk, u l-most jiġi ffermentat bil-qxur għal kemm ikun meħtieġ biex jinkiseb il-kulur minimu meħtieġ. Dan il-proċess jieħu mill-inqas 3 ijiem, b'temperatura massima tal-fermentazzjoni ta' 25 °C. Għall-inbejjed klassiċi u dawk magħmulin minn għeneb misjur iżżejjed, it-temperatura massima tal-fermentazzjoni hija ta' 28 °C. Għall-inbejjed Crianza, Reserva u Gran Reserva, it-temperatura hija ta' 30 °C.

Għall-inbid minn għeneb misjur iżżejjed, il-perjodu minimu tat-tqaddim huwa ta' 8 snin fi btieti tal-ballut li jesgħu bejn 225 litru u 500 litru.

5.2. *Rendimenti massimi għal kull ettaru*

1. Dwieli miżbura f'forma ta' kalċi

   10 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

   74 ettolitru għal kull ettaru

2. Dwieli mħarrġa bil-kannizzati

   13 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

   96,2 ettolitru għal kull ettaru

6. **Żona ġeografika demarkata**

Tinkludi l-muniċipalitajiet li ġejjin fil-provinċja ta' Ciudad Real:

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. **Varjetà jew varjetajiet tad-dwieli li minnhom jinkiseb l-inbid/jinkisbu l-inbejjed**

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. **Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet**

8.1. *Fatturi naturali*

Il-Campo de Calatrava jinsab fix-Xlokk estrem tal-Massif Iberiku, fis-sottoreġjun tal-Punent tal-Mediterran, qrib il-periferiji tal-Muntanji Baetiċi. Din hija l-aktar żona sinifikanti li dan l-aħħar esperjenzat attività vulkanika fil-Peniżola Iberika.

Il-magma tela' fil-wiċċ permezz ta' aktar minn 240 vulkan fir-reġjun, fuq kollox permezz tal-irregolaritajiet u l-qasmiet fis-sottostrat.

F'dak li hu l-pajsaġġ, il-Campo de Calatrava huwa distrett b'ħafna għoljiet b'elevazzjonijiet għat-tul ġentili f'altitudnijiet ta' bejn 700 u 900 metru, li jalternaw ma' pjanuri żgħar f'altitudnijiet ta' madwar 630-650 metru 'l fuq mil-livell tal-baħar.

Il-kulur skur tal-ħamrija tal-Campo de Calatrava jassorbi kwantità akbar ta' radjazzjoni solari, li jwassal għal temperatura tal-ħamrija ogħla u għal ħamrija li, mil-lat agronomiku, tiffavorixxi l-iżvilupp bikri tad-dwieli.

Kien hemm eżempji ta' sezzjonijiet trasversali b'livell ogħla ta' ġebel fis-saff tal-ħamrija tal-wiċċ, li huwa osservat, fil-biċċa l-kbira tal-każijiet, fid-deskrizzjonijiet tagħhom. Din il-karatteristika hija fattur distintiv fil-produzzjoni u l-kummerċjalizzazzjoni tal-inbejjed (Pérez-de-los-Reyes et al., 2020).

Il-proporzjon C/N huwa madwar 12, li jindika valuri importanti tal-kwalità tal-ħamrija (Navarro, 2000).

Il-kapaċità ta' skambju ta' katjoni (CEC) għandha tkun ogħla minn 8-10 cmol +/kg biex il-ħamrija titqies bħala xierqa għall-kultivazzjoni (Porta et al., 1999). Is-saffi ta' tal-ħamrija tal-wiċċ analizzati jaqbżu dan il-valur (bejn 14,3 u 39,8 cmol +/kg).

Il-kontenut medju tal-aktar elementi essenzjali għad-dwieli fis-saffi tal-ħamrija tal-wiċċ, bħall-kalċju (Ca), huwa baxx meta mqabbel mal-valuri medji għal Kastilja-La Mancha u l-medji globali (88,9 g·kg-1, meta mqabbel ma' 301,0 g·kg-1). Madankollu, il-potassju (K) huwa għoli (20,3 g·kg-1, meta mqabbel ma' 15,4 g·kg-1).

Il-kontenut tal-kubrit (S) huwa ferm inqas mill-valur medju għall-ħamrija Manchegan (0,6 g·kg-1 meta mqabbel ma' 2,4 g kg-1).

Il-kontenut tal-manganiż (Mn) (0,7 g·kg-1) huwa ogħla mill-valur medju f'Kastilja-La Mancha (0,4 g·kg-1), kif jista' jkun mistenni fiż-żona vulkanika ta' Campo de Calatrava (Amorós et al., 2018).

L-element bl-akbar sehem, il-Ħadid (Fe) (38 g·kg-1), u l-oligoelementi, bħaż-Żingu (Zn) (59,7 mg·kg-1), huma wkoll nutrijenti essenzjali għad-dwieli u jitkejlu f'livelli suffiċjenti (Marschner, 2012), b'livelli ogħla mill-medja rrapportata għal Kastilja-La Mancha (25,6 g·kg-1 u 35,7 mg·kg-1 rispettivament).

Il-proporzjon ta' Ti/Zr tant konsistenti fil-ħamrija kollha ttestjata juri li ma hemm l-ebda diskontinwità litoloġika fiż-żona studjata (García-Navarro et al., 2011).

L-elementi V, Cr, Co, Ce, Nd, Ni u Nb jinstabu f'livelli ogħla b'mod sinifikanti fil-ħamrija tal-Campo de Calatrava, meta mqabbla mal-istudji u l-livelli medji kemm f;Kastilja-La Mancha kif ukoll globalment. Il-preżenza u l-livelli tal-kontenut ta' dawn l-elementi fiż-żona tal-produzzjoni huma evidenza tal-impronta ġeokimika unika tagħha.

Il-livell tan-nikil huwa partikolarment notevoli, billi huwa kważi d-doppju tal-medja dinjija u aktar minn tliet darbiet il-medja f'Kastilja-La Mancha. Dan ma huwiex minħabba t-tniġġis antropiku, iżda pjuttost minħabba l-isfond ġeokimiku taż-żona.

Il-post fejn jinsab il-Campo de Calatrava bejn il-Montes de Toledo u l-muntanji tas-Sierra Morena jfisser li ftit ikun hemm shab. L-effett Foehn jikkawża ammont baxx ta' xita fir-reġjun, li bilkemm jilħaq l-400 mm fis-sena.

Peress li l-maġġoranza l-kbira taż-żona tal-produzzjoni demarkata tieħu l-forma ta' pjanuri, kurituri u widien bejn il-muntanji, tirċievi aktar minn 2 800 siegħa ta' xemx fis-sena.

8.2. *Fatturi umani*

Il-vitikulturi tal-Campo de Calatrava jikkultivaw varjetà wiesgħa ta' varjetajiet ta' dwieli, minħabba l-karatteristiċi taż-żona tal-produzzjoni u l-prattiki tat-tkabbir. L-istħarriġ tal-karatterizzazzjoni pedoloġika żvela varjetà kbira ta' tipi ta' ħamrija, u b'ħekk ta biżżejjed lok biex jistagħnew il-varjetajiet differenti ta' dwieli.

Iż-żona tal-Campo de Calatrava hija magħrufa għal ċerti għelejjel karatteristiċi, bid-dwieli u ż-żebbuġ ikunu kombinazzjoni tipika ta' għelejjel (DOP Aceite Campo de Calatrava). Il-ħtiġijiet baxxi tal-ilma u l-adattament tagħhom għat-territorju, kif ukoll ir-restrizzjonijiet severi fuq il-provvisti tal-ilma, wasslu għall-iżvilupp ta' għadd kbir ta' vinji mhux irrigati f'"din iż-żona.

Iż-żabra tradizzjonali f'forma ta" kalċi tad-dwieli fiż-żona tal-produzzjoni hija parzjalment bi tweġiba għal dawn ir-restrizzjonijiet u wkoll ġeneralment l-aħjar prattika f'kundizzjonijiet mhux irrigati. Dawn il-prattiki taż-żbir tad-dwieli huma tipiċi fil-vinji ta' Airén u ta' Cencibel.

Fil-produzzjoni ta' xi nbejjed, il-kontenituri tal-ballut li jesgħu sa massimu ta' 600 litru jintużaw għat-tqaddim u l-fermentazzjoni. Xi tipi ta' nbejjed huma ffermentati f'tankijiet tal-fuħħar, taċ-ċeramika u/jew tal-konkrit.

Hemm evidenza tal-eżistenza u l-preżenza tal-inbid fil-Campo de Calatrava sa minn żminijiet protoistoriċi. Pereżempju, instabu fdalijiet ta' xi kalċi tal-inbid fi skavi fis-sit arkeoloġiku ta' La Encantada, li jmorru lura għall-Era tal-Bronż.

Huwa importanti li tiġi enfasizzata l-oriġini etimoloġika tal-isem taż-żona tal-produzzjoni. Fis-sena 1 147 AD, saret il-konkwista tal-belt ta' Qalat-at-Rabat (Calatrava). Raimundo Serra (il-kappillan ta' Fitero) tal-Ordni ta' Calatrava kien inkarigat mid-difiża tagħha. L-Ordni ta' Calatrava tat lill-bdiewa l-art biex jikkultivaw id-dwieli mdaħħla fi u kkontrollati taħt l-Ordni taċ-Ċistercjani, li diġà kienu esperti fil-produzzjoni ta' nbejjed eċċellenti.

8.3. *Informazzjoni dwar il-kwalità jew il-karatteristiċi tal-inbid dovuti essenzjalment jew esklussivament għall-ambjent ġeografiku partikolari*

Karatteristiċi speċifiċi relatati mal-ambjent ġeografiku:

1. Inbejjed

— Il-preżenza ta' aromi primarji (frott abjad, frott tropikali, fjuri bojod, ċitru) fl-inbejjed bojod u rożè. B'aromi primarji ta' fjuri u/jew ta' frott fl-inbejjed ħomor. Bil-preżenza ta' frott aħmar/iswed u/jew imsajjar u/jew frott imħawwar fl-inbejjed li jifdal.

— Preżenza ta' komponenti minerali li huma uniċi u distintivi

— Jista' jkollhom noti minerali

— Inbejjed ibbilanċjati, strutturati u friski

— Qawwa alkoħolika għolja u intensità tal-kulur.

2. Inbid spumanti ta' kwalità

— Aromi nodfa, tal-frott u/jew tal-fjuri u/jew minerali.

— Preżenza ta' komponenti minerali li huma uniċi u distintivi

— Inbejjed ibbilanċjati, strutturati u friski

3. Inbid minn għeneb misjur iżżejjed

— Dehra, mill-inqas ta' frott mgħolli, mixwi u mħawwar.

— Preżenza ta' komponenti minerali li huma uniċi u distintivi

— Qawwa alkoħolika għolja.

8.4. *Rabta bejn il-karatteristiċi taż-żona ġeografika u l-kwalità tal-inbid*

1. Inbejjed

L-inbejjed Campo de Calatrava għandhom firxa wiesgħa ta' aromi, iffaċilitati mit-tipoloġija rikka tal-ħamrija murija mill-istudji u mill-influwenza tal-oriġini vulkanika taż-żona. Ir-rikkezza tal-varjetajiet ittejjeb il-firxa ta' aromi u deskritturi li jżidu l-kumplessità tal-inbejjed. Il-ħamrija skura tagħti lok għal maturazzjoni aktar bikrija, u b'hekk ikun possibbli li jittawwal iċ-ċiklu tal-maturazzjoni tal-frotta. Dan, flimkien mal-livelli għoljin ħafna ta' xemx u l-livelli għoljin ta' potassju, li huma essenzjali għan-nutrizzjoni xierqa tad-dielja u għall-produzzjoni ta' għeneb ta' kwalità, jinkoraġġixxi u jtejjeb il-kumplessità aromatika.

L-impronta ġeokimika tal-Campo de Calatrava, iffurmata mill-kuntest vulkaniku tagħha, toffri komponenti minerali uniċi u distintivi. Il-preżenza esklussiva ta' elementi minerali vulkaniċi bħal Mn u Ni u l-konċentrazzjonijiet uniċi ta' V, Cr, Co, Ce, Nd u Nb juru l-influwenza diretta tal-isfond ġeokimiku.

Il-kundizzjonijiet tal-ħamrija u klimatiċi deskritti jippermettu l-possibbiltà li jfeġġu noti minerali li jidhru fid-definizzjoni tal-karatteristiċi organolettiċi tal-inbejjed miż-żona tal-produzzjoni koperta.

B'ammont kbir ta' ġebel u b'sawra ta' trab ġulġlieni tafli, l-aħjar kundizzjonijiet għall-kultivazzjoni tad-dwieli fiż-żona jagħmluha possibbli li jinkisbu nbejjed ibbilanċjati, strutturati u friski.

Il-preżenza ta' ħamrija li tippromwovi s-sajran bikri, flimkien mal-kundizzjonijiet tal-ilma deskritti hawn fuq, tagħmilha possibbli li jittawwal il-proċess tas-sajran tal-għeneb. Dan jirriżulta f'konċentrazzjonijiet akbar tal-kostitwenti responsabbli għal qawwa alkoħolika u intensità tal-kulur għoljin. Dawn il-karatteristiċi huma msaħħa mill-kompożizzjoni nutrizzjonali li tiffavorixxi aktar milli tillimita d-dwieli, kif ukoll mill-għadd kbir ta' sigħat ta' xemx fiż-żona tal-produzzjoni.

2. Inbid spumanti ta' kwalità

Għandhom firxa wiesgħa ta' aromi, iffaċilitati mit-tipoloġija rikka tal-ħamrija murija fl-istudji u mill-influwenza tal-oriġini vulkanika taż-żona.

L-impronta ġeokimika tal-Campo de Calatrava, iffurmata mill-pajsaġġ vulkaniku tagħha, toffri komponenti minerali uniċi u distintivi, li juru l-influwenza diretta tal-isfond ġeokimiku.

Il-kundizzjonijiet tal-ħamrija u tal-klima deskritti hawn fuq jagħtu lok għall-mineralità fl-inbejjed taż-żona tal-produzzjoni partikolari.

B'ammont kbir ta' ġebel u b'sawra ta' trab ġulġlieni tafli, l-aħjar kundizzjonijiet għall-kultivazzjoni tad-dwieli fiż-żona jagħmluha possibbli li jinkisbu nbejjed ibbilanċjati, strutturati u friski.

3. Inbid minn għeneb misjur iżżejjed

Il-klima unika taż-żona tal-produzzjoni, b'livelli għoljin ta' dawl u temperaturi sħan fil-ħarifa, ir-radjazzjoni solari għolja matul il-perjodu tas-sajran tal-għeneb, flimkien ma' umdità relattivament baxxa u livelli baxxi ta' xita, tħeġġeġ is-sajran eċċessiv tal-għeneb. Dan jirriżulta f'inbejjed b'kontenut ta' zokkor residwu ogħla u b'intensitajiet aromatiċi u mineralità għoljin fiż-żona tal-produzzjoni, iffaċilitati mill-impronta ġeokimika vulkanika tagħha.

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli (ippakkjar, tikkettar, rekwiżiti addizzjonali)**

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit ieħor:

L-imballaġġ fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

L-inbejjed jiġu bbottiljati fiż-żona tal-produzzjoni peress li dan il-proċess huwa akkumpanjat minn prattiki enoloġiċi addizzjonali, filtrazzjoni, stabbilizzazzjoni u korrezzjonijiet ta' diversi tipi li jistgħu jaffettwaw il-karatteristiċi u l-ispeċifiċitajiet tagħhom. L-ibbottiljar fiż-żona tal-produzzjoni jippermetti kontroll dirett tal-operazzjoni tal-imballaġġ u jevita riskji possibbli ta' trasport bħall-ossidazzjoni u l-istress mis-sħana, li jiddeterjoraw il-karatteristiċi fiżikokimiċi u organolettiċi tal-inbejjed u jaffettwaw l-istabbiltà tagħhom.

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit ieħor:

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

— L-isem ta' unità ġeografika iżgħar rikonoxxuta jista' jidher fuq it-tikketta, dment li 100 % tal-għeneb li minnu sar l-inbid ikun ġej minn hemm.

Ġew irrikonoxxuti u ddemarkati l-unitajiet ġeografiċi iżgħar li ġejjin:

"Casa del Capitán": Poligonu 22, irqajja' 27 u 28 f'Moral de Calatrava.

"Casa de Garcibáñez": Poligonu 23, irqajja' 1, 3 u 9 f'Moral de Calatrava.

"Carril de las Cubas": Poligonu 23, irqajja' 56, 57, 58 u 85 f'Miguelturra.

"Encomienda de Cervera": Poligonu 45, irqajja' 1, 4, 49, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 63, 64 u 65 f'Almagro.

— It-terminu "joven" [mhux imqaddem] jista' jidher fuq it-tikketta tal-inbejjed magħmula fl-istess sena tal-inbid li fiha jiġu ttikkettati.

— It-terminu "fermentado en barrica" [iffermentat fil-btieti] jista' jidher jekk din il-prattika tkun intużat għal 100 % tal-inbid. It-terminu "parcialmente fermentado en barrica" [parzjalment iffermentat fil-btieti] jista' jidher jekk dan ikun il-każ għal mill-inqas 60 % tal-inbid.

— It-terminu "vino blanco envejecido en madera" [inbid abjad imqaddem fl-injam] jista' jidher jekk l-inbid ikun qatta' mill-inqas xahrejn fi btieti tal-ballut.

**Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott**

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