C/2023/597

30.10.2023

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam in de wijnsector op grond van artikel 97, lid 4, van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad

(C/2023/597)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 98 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad [1] binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

"Campo de Calatrava"

PDO-ES-02870

Datum van aanvraag: 7.10.2022

1. **Naam van het product**

Campo de Calatrava

2. **Type geografische aanduiding**

BOB — Beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

1. Wijn

5. Mousserende kwaliteitswijn

16. Wijn van overrijpe druiven

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

1. *Witte en roséwijnen*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

De witte wijnen zijn helder, met een gele tot amberkleurige tint, en de roséwijnen hebben verschillende roze tinten, van blauw/violet tot uienschil- of zalmroze. De wijnen hebben primaire aroma's (van wit fruit, tropisch fruit, witte bloemen en citrusvruchten) en kunnen ook minerale en/of secundaire aroma's (gist) hebben. De in het vat gegiste wijnen hebben gemiddeld intense tot zeer intense tertiaire aroma's (met geroosterde of houtige toetsen enz.). Qua smaak zijn ze evenwichtig of is een vleugje zuur, zoet, wrangheid of bitterheid waar te nemen. De wijnen hebben een middellange tot lange afdronk, met tertiaire retronasale aroma's wanneer ze in vaten gisten of ouderen.

(*) De waarde voor het maximale totale alcoholgehalte moet binnen de wettelijke grenzen blijven die in de desbetreffende EU-wetgeving zijn vastgesteld.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	10,5
Minimale totale zuurgraad	4,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	8,33
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	140

[1] PB L 347 van 20.12.2013, blz. 671.

2. *Klassieke, in het vat gegiste jonge rode wijn*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Heldere, glinsterende wijnen met uiteenlopende rode, maar geen oranje tinten, van een gemiddelde tot middelhoge kleurintensiteit. Gemiddelde tot hoge intensiteit met primaire aroma's die floraal, fruitig, kruidig en/of gegist kunnen zijn en minerale toetsen kunnen hebben. Gemiddelde zuurgraad, wrangheid en vettigheid. De nasmaak heeft primaire en/of secundaire aroma's en toetsen van geroosterd hout wanneer de wijnen in het vat zijn gegist.

(*) De waarde voor het maximale totale alcoholgehalte moet binnen de wettelijke grenzen blijven die in de desbetreffende EU-wetgeving zijn vastgesteld.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	12,0
Minimale totale zuurgraad	4,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	8,33
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	130

3. *Roble-wijn (op eiken vaten gerijpte wijn)*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Heldere, glinsterende wijnen met uiteenlopende rode, maar geen oranje tinten, van een gemiddelde tot middelhoge kleurintensiteit. Aroma's van rood/zwart fruit, met kruidige toetsen uit minstens een van de volgende categorieën: gedroogd fruit, geroosterde, balsamico-, minerale en/of kruidige aroma's. Evenwichtige smaak met een vleugje zuur, zoet, wrangheid en bitterheid, gemiddelde tot enigszins volle body, middellange tot lange afdronk.

(*) De waarde voor het maximale totale alcoholgehalte moet binnen de wettelijke grenzen blijven die in de desbetreffende EU-wetgeving zijn vastgesteld.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	12,0
Minimale totale zuurgraad	4,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	10,00
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	130

4. *Crianza-, Reserva- en Gran Reserva-wijnen*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Heldere wijnen met een gemiddelde tot hoge kleurintensiteit. Ze hebben uiteenlopende rode tinten, tot okergeel/bruin en aroma's van een gemiddelde tot middelhoge intensiteit met toetsen van rood/zwart fruit en/of jamvruchten.

Crianza-wijnen hebben ten minste twee aroma's en Reserva- en Gran Reserva-wijnen hebben er ten minste drie, in de categorieën gedroogd fruit, geroosterde, balsamico-, minerale en/of kruidige aroma's. Qua smaak zijn ze zuurrijk, met een gemiddelde body en gemiddeld tot veel tanninen. De smaak houdt middellang tot lang aan.

(*) De waarde van het maximale totale alcoholvolumegehalte moet binnen de wettelijke grenzen blijven die in de desbetreffende EU-wetgeving zijn vastgesteld.

(**) Gehalte vluchtige zuren van mogelijk meer dan 1 mEq/l voor elke graad alcohol boven 12 % vol en elk jaar van oudering, tot maximaal 20 mEq/l.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	12,0
Minimale totale zuurgraad	4,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	12,5
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	150

5. *Mousserende kwaliteitswijn*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Heldere wijnen, licht- tot goudkleurige witte wijnen en lichtroze tot intens karmijnrode roséwijnen. Fijne, aanhoudende bubbels. Zuivere, fruitige en/of florale en/of minerale aroma's. Vol, evenwichtig. Gemiddelde tot hoge zuurgraad.

(*) De waarde voor het maximale totale alcoholgehalte moet binnen de wettelijke grenzen blijven die in de desbetreffende EU-wetgeving zijn vastgesteld.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	10,5
Minimale totale zuurgraad	5,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	11,66
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	160

6. *Wijn van overrijpe druiven*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Uiteenlopende rode tinten, van kersen- tot baksteenrood; ook okergele en/of bruine tinten, of zelfs jodium- en/of ambertinten kunnen voorkomen. De wijn heeft onder meer aroma's van jamvruchten en geroosterde en kruidige aroma's. De wijn heeft body, een middellang tot lang aanhoudende smaak en het mondgevoel is gemiddeld tot zeer vettig, met een vleugje zoetheid.

(*) De waarde voor het maximale totale alcoholgehalte moet binnen de wettelijke grenzen blijven die in de desbetreffende EU-wetgeving zijn vastgesteld.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	16,0
Minimale totale zuurgraad	4,0 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	20,00
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	200

5. **Wijnbereidingsprocedés**

5.1. *Specifieke oenologische procedés*

De draf wordt geperst bij een druk van minder dan 2,5 kg/cm², waarbij de maximale wijnopbrengst (d.w.z. de totale hoeveelheid afgetapte en geperste wijn) 74 liter per 100 kg oogst bedraagt.

De witte wijnen worden verkregen door de trossen, zonder steel en zonder draf, te vermalen en zo lang als nodig is bij maximaal 25 °C te vergisten.

Voor de productie van roséwijnen worden de trossen ontdaan van de steel en vervolgens vermalen, en worden de schillen zo lang als nodig in de most geweekt om de kenmerkende kleur te verkrijgen bij een temperatuur van minder dan 22 °C.

Voor de productie van de rode wijnen worden de druiven vermalen en van de steel ontdaan en wordt de most zo lang als nodig is met de schillen vergist om de vereiste minimumkleur te verkrijgen. Dit proces duurt ten minste drie dagen, bij een maximale gistingstemperatuur van 25 °C. Voor klassieke wijnen en wijnen van overrijpe druiven bedraagt de maximale gistingstemperatuur 28 °C. Voor Crianza-, Reserva- en Gran Reserva-wijnen bedraagt deze temperatuur 30 °C.

Voor wijn van overrijpe druiven bedraagt de minimale ouderingsperiode acht jaar in eiken vaten met een capaciteit van 225 tot 500 liter.

5.2. *Maximumopbrengsten*

1. In bekervorm gesnoeide wijnstokken

   10 000 kilogram druiven per hectare

   74 hectoliter per hectare

2. Volgens de spaliermethode gesnoeide wijnstokken

   13 000 kilogram druiven per hectare

   96,2 hectoliter per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

Het gebied omvat de volgende gemeenten in de provincie 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 en Villar del Pozo.

7. **Wijndruivenras(sen)**

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. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

8.1. *Natuurlijke factoren*

Campo de Calatrava bevindt zich in het zuidoosten van het Iberisch Massief, in het westelijk deel van het Middellandse-Zeegebied, nabij de uitlopers van de bergketens van de Betische cordillera. Dit is het voornaamste gebied op het Iberisch schiereiland waar recent vulkanische activiteit is geweest.

Magma komt via meer dan 240 vulkanen in de regio aan de oppervlakte, vooral door de onregelmatigheden en breuken in het substraat.

Het landschap van Campo de Calatrava bestaat uit glooiende, langwerpige heuvels met een hoogte van 700 m tot 900 m, afgewisseld met kleine vlakten op ongeveer 630 m tot 650 m boven zeeniveau.

Door zijn donkere kleur absorbeert de bodem van Campo de Calatrava meer zonnestraling. Door de hogere bodemtemperatuur begint het groeiseizoen van de wijnstokken er eerder dan in andere landbouwregio's.

Er zijn dwarsdoorsneden van de bodem bekend die een bovengemiddeld steenachtige toplaag laten zien, wat in de meeste gevallen in de beschrijvingen wordt vermeld. Dit kenmerk is een onderscheidende factor bij de productie en het in de handel brengen van de wijnen (Pérez-de-los-Reyes e.a., 2020).

De koolstof-stikstofverhouding is ongeveer 12:1, wat een belangrijke aanwijzing is voor de bodemkwaliteit (Navarro, 2000).

Een voor de teelt geschikte bodem moet een kationenomwisselingscapaciteit van meer dan 8-10 cmol +/kg hebben (Porta e.a., 1999). De waarde van de geanalyseerde toplagen overschrijdt die drempel (en ligt tussen 14,3 en 39,8 cmol +/kg).

Het gemiddelde gehalte van de voor wijnstokken belangrijkste elementen in de toplagen, zoals calcium (Ca), is laag in vergelijking met de gemiddelde waarden voor Castilië-La Mancha en de wereldwijde gemiddelden (88,9 g/kg, tegen 301,0 g/kg). Het kaliumgehalte (K) is echter hoog (20,3 g/kg, tegen 15,4 g/kg).

Het zwavelgehalte (S) ligt ruim onder de gemiddelde waarde voor bodems in La Mancha (0,6 g/kg tegen 2,4 g/kg voor bodems in La Mancha).

Het mangaangehalte (Mn) (0,7 g/kg) ligt boven de gemiddelde waarde in Castilië-La Mancha (0,4 g/kg), zoals te verwachten is in het vulkanische gebied Campo de Calatrava (Amorós e.a., 2018).

Het meest voorkomende element, ijzer (Fe) (38 g/kg), en sporenelementen, zoals zink (Zn) (59,7 mg/kg), zijn ook essentiële nutriënten voor wijnstokken en zijn volgens metingen in voldoende mate aanwezig (Marschner, 2012), met gehalten boven het gemiddelde voor Castilië-La Mancha (respectievelijk 25,6 g/kg en 35,7 mg/kg).

De zeer consistente verhouding tussen de elementen Ti en Zr in alle bodemmonsters toont aan dat er in het onderzochte gebied geen lithologische discontinuïteiten zijn (García-Navarro e.a., 2011).

De gehalten van de elementen V, Cr, Co, Ce, Nd, Ni en Nb in de bodems van Campo de Calatrava zijn aanzienlijk hoger dan de in studies vermelde gehalten en de gemiddelde niveaus in Castilië-La Mancha en wereldwijd. De aanwezigheid en het gehalte van deze elementen in het productiegebied tonen aan dat de bodem een unieke geochemische samenstelling heeft.

Het nikkelgehalte is opvallend hoog: het ligt bijna twee keer zo hoog als het wereldwijde gemiddelde en meer dan driemaal zo hoog als het gemiddelde in Castilië-La Mancha. Dit houdt geen verband met door de mens veroorzaakte verontreiniging, maar met de geochemische omstandigheden van het gebied.

Door de ligging tussen het Montes de Toledo- en het Sierra Morena-gebergte is er zeer weinig bewolking in Campo de Calatrava. Als gevolg van de föhn-winden valt er in het gebied weinig neerslag: nauwelijks 400 mm per jaar.

Aangezien het overgrote deel van het afgebakende productiegebied bestaat uit vlakten, corridors en valleien tussen bergen, schijnt de zon er meer dan 2 800 uur per jaar.

8.2. *Menselijke factoren*

De wijnbouwers van Campo de Calatrava verbouwen een breed scala aan wijndruivenrassen, wat past bij de kenmerken van het productiegebied en de teeltmethoden. Uit onderzoek naar de pedologische kenmerken is gebleken dat het productiegebied een grote variëteit aan bodemsoorten kent, waardoor verschillende wijndruivenrassen er goed kunnen gedijen.

Het gebied Campo de Calatrava is bekend om bepaalde karakteristieke gewassen, waarbij de combinatie van wijnstokken en olijfbomen (BOB "Aceite Campo de Calatrava") veel voorkomt. Aangezien de gewassen weinig water nodig hebben en zijn aangepast aan het grondgebied, en er strenge beperkingen gelden ten aanzien van de watervoorraden, telt het gebied een groot aantal niet-geïrrigeerde wijngaarden.

De wijnstokken in het productiegebied worden op traditionele wijze gesnoeid in bekervorm, deels vanwege deze beperkingen maar ook omdat dit in het algemeen de beste praktijk voor niet-geïrrigeerde wijngaarden is. Deze wijnbouwmethoden zijn typisch voor de wijngaarden van Airén en Cencibel.

Sommige wijnen ouderen en gisten op eiken vaten met een maximale capaciteit van 600 liter. Sommige soorten wijnen gisten in vaten van aardewerk, keramiek en/of beton.

Er zijn aanwijzingen dat wijn al in de vroege geschiedenis voorkwam in Campo de Calatrava. Zo werden bijvoorbeeld overblijfselen van wijnkelken uit de bronstijd aangetroffen bij opgravingen op de archeologische site van La Encantada.

Etymologisch verwijst de naam van het productiegebied naar de stad Qalat-at-Rabat (Calatrava), die in 1 147 werd veroverd. Raimundo Serra (de abt van Fitero) van de Orde van Calatrava werd belast met de taak om de stad in handen te houden. De Orde van Calatrava gaf wijnbouwers grond in beheer om wijnstokken te verbouwen die werden geleverd en gecontroleerd door de Orde der Cisterciënzers, waarvan de leden reeds deskundige producenten van uitstekende wijnen waren.

8.3. *Informatie over de kwaliteit of de kenmerken van de wijn die hoofdzakelijk of uitsluitend zijn toe te schrijven aan de geografische omgeving*

Speciale kenmerken in verband met de geografische omgeving:

1. Wijnen

— Aanwezigheid van primaire aroma's (wit fruit, tropisch fruit, witte bloemen, citrusvruchten) in de witte en roséwijnen. Bloemige en/of fruitige primaire aroma's in de rode wijnen. Aanwezigheid van rood/zwart fruit en/of gestoofd en/of kruidig fruit in de resterende wijnen.

— Aanwezigheid van unieke en onderscheidende minerale bestanddelen.

— Mogelijk minerale toetsen.

— Evenwichtige, goed gestructureerde en frisse wijnen.

— Hoog alcoholgehalte en intense kleur.

2. Mousserende kwaliteitswijn

— Zuivere, fruitige en/of florale en/of minerale aroma's.

— Aanwezigheid van unieke en onderscheidende minerale bestanddelen.

— Evenwichtige, goed gestructureerde en frisse wijnen.

3. Wijn van overrijpe druiven

— Aroma's ten minste van gestoofd fruit, geroosterde en kruidige aroma's.

— Aanwezigheid van unieke en onderscheidende minerale bestanddelen.

— Hoog alcoholgehalte.

8.4. *Verband tussen de kenmerken van het geografische gebied en de kwaliteit van de wijn*

1. Wijnen

"Campo de Calatrava"-wijnen hebben een breed palet aan aroma's, die worden bevorderd door het rijke bodemtype, zoals blijkt uit de studies, en door de invloed van de vulkanische oorsprong van het gebied. De rijkdom aan variëteiten vergroot de verscheidenheid aan aroma's en beschrijvende elementen die leiden tot complexere wijnen. Door de donkere bodems rijpen de druiven eerder, waardoor de rijpingscyclus van de vruchten kan worden verlengd. Samen met het zeer hoge aantal zonuren en het hoge kaliumgehalte, dat essentieel is voor de juiste voeding van de wijnstok en voor de productie van kwaliteitsdruiven, zorgt dit voor een complexer aroma.

De geochemische kenmerken van Campo de Calatrava, die verband houden met het vulkanische landschap, zorgen voor unieke en onderscheidende minerale bestanddelen. De exclusieve aanwezigheid van vulkanische minerale elementen zoals Mn en Ni en de unieke gehalten aan V, Cr, Co, Ce, Nd en Nb tonen de directe invloed van de geochemische omstandigheden aan.

Gelet op de beschreven bodemgesteldheid en klimaatomstandigheden kan in de beschrijving van de organoleptische kenmerken van de wijnen uit het betrokken productiegebied worden vermeld dat de wijnen minerale toetsen kunnen hebben.

De kleileembodem met een hoog steengehalte biedt optimale omstandigheden voor de wijnbouw in het gebied en maakt het mogelijk evenwichtige, goed gestructureerde en frisse wijnen te produceren.

De aanwezigheid van bodems die een vroege rijping bevorderen en de hierboven beschreven wateromstandigheden maken het mogelijk het rijpingsproces van de druiven te verlengen. Dit leidt tot hogere concentraties van de bestanddelen die zorgen voor het hoge alcoholgehalte en de intense kleur. Deze kenmerken worden versterkt door de nutritionele samenstelling die de wijnstokken eerder ten goede komt dan belemmert, alsook door het hoge aantal zonuren in het productiegebied.

2. Mousserende kwaliteitswijn

Deze wijnen hebben een breed scala aan aroma's onder invloed van de rijke bodemeigenschappen, zoals blijkt uit de studies, en van de vulkanische oorsprong van het gebied.

De geochemische kenmerken van Campo de Calatrava, die verband houden met het vulkanische landschap, zorgen voor unieke en onderscheidende minerale bestanddelen, waaruit de rechtstreekse invloed van de geochemische omstandigheden blijkt.

De hierboven beschreven bodemgesteldheid en klimaatomstandigheden verlenen de wijnen in het productiegebied mineraliteit.

De kleileembodem met een hoog steengehalte biedt optimale omstandigheden voor de wijnbouw in het gebied en maakt het mogelijk evenwichtige, goed gestructureerde en frisse wijnen te produceren.

3. Wijn van overrijpe druiven

Het unieke klimaat van het productiegebied, met een hoge lichtintensiteit en hoge temperaturen in de herfst en een sterke zonnestraling tijdens de rijpingsperiode van de druiven, in combinatie met een relatief lage vochtigheid en weinig neerslag, bevordert de totstandkoming van overrijpe druiven. Daardoor hebben de wijnen in het productiegebied een hoger restsuikergehalte, een intenser aroma en een hogere mineraliteit, mede als gevolg van de vulkanische geochemische omstandigheden.

9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Verpakking in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

De wijnen worden gebotteld in het productiegebied aangezien de botteling gepaard gaat met aanvullende oenologische procedés die de kenmerken en speciale eigenschappen van de wijnen kunnen beïnvloeden, met name filtratie, stabilisatie en corrigerende maatregelen van verschillende aard. Botteling in het productiegebied maakt rechtstreekse controle van de verpakkingsactiviteit mogelijk en vermijdt transportrisico's, zoals oxidatie en hittestress, die de fysisch-chemische en organoleptische kenmerken en de stabiliteit van het product aantasten.

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende etiketteringsbepalingen

Beschrijving van de voorwaarde:

— De naam van een erkende kleinere geografische eenheid mag op het etiket worden vermeld, op voorwaarde dat 100 % van de druiven waarmee de wijn is bereid, uit die eenheid afkomstig is.

  De volgende kleinere geografische eenheden zijn erkend en afgebakend:

  "Casa del Capitán": polygoon 22, percelen 27 en 28 in Moral de Calatrava.

  "Casa de Garcibáñez": polygoon 23, percelen 1, 3 en 9 in Moral de Calatrava.

  "Carril de las Cubas": polygoon 23, percelen 56, 57, 58 en 85 in Miguelturra.

  "Encomienda de Cervera": polygoon 45, percelen 1, 4, 49, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 63, 64 en 65 in Almagro.

— De vermelding "joven" (jong) mag worden aangebracht op het etiket van wijnen die worden geëtiketteerd in het wijnoogstjaar van productie.

— De term "fermentado en barrica" (in het vat gegist) mag worden gebruikt indien dit procedé voor 100 % van de wijn is gebruikt. De term "parcialmente fermentado en barrica" (deels in het vat gegist) mag worden gebruikt indien dit voor ten minste 60 % van de wijn het geval is.

— De term "vino blanco envejecido en madera" (op hout geouderde wijn) mag worden gebruikt indien de wijn ten minste twee maanden op eiken vaten gelagerd is geweest.

Link naar het productdossier

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