

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33**

(2022/C 179/05)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 <sup>(1)</sup>.

## INFORMACJA DOTYCZĄCA STANDARDOWEJ ZMIANY W JEDNOLITYM DOKUMENCIE

„Calatayud”

PDO-ES-A0247-AM02

Data przekazania informacji: 4 lutego 2022 r.

## OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

## 1. Nowe brzmienie opisu win objętych ChNP

## OPIS

W aktualnym brzmieniu sekcji 2 specyfikacji produktu wymieniono wina objęte chronioną nazwą pochodzenia według kategorii produktów sektora wina: wina białe, wina różowe, wina czerwone, gatunkowe wina musujące, wina likierowe i wina półmusujące. Wykryto jednak błąd w treści, ponieważ wina określone terminami „naturalnie słodkie” i „z późnego zbioru” włączono do kategorii 1: „Wino”. Określenia te występują w przepisach hiszpańskich jako informacje opcjonalne. Oba mają zastosowanie do win z przejrziałych winogron objętych chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym.

Ponadto w akapicie opisującym maksymalną zawartość cukru określenie „cukry redukujące” zostało zastąpione określeniem „cukry resztkowe”. Brzmienie specyfikacji produktu zmieniono również, aby zawierała ona wyłącznie informacje właściwe dla ChNP „Calatayud”.

Zmiana dotyczy sekcji 2 specyfikacji produktu „Opis wina lub win” oraz sekcji 3 i 4 jednolitego dokumentu.

Zmianę uważa się za standardową, ponieważ zgodnie z art. 14 rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/33 nie stanowi ona zmiany, skreślenia lub dodania kategorii produktów sektora wina. Jest to raczej korekta błędu w brzmieniu wyżej wymienionych sekcji. Ponadto zmiana nie spełnia żadnego z pozostałych warunków, o których mowa w art. 14.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

## UZASADNIENIE

Należy skorygować pominięcie w specyfikacji produktu i jednolitym dokumencie kategorii 16 – „Wino z przejrzalnych winogron”. Kategoria 16 powinna zawierać opis cech analitycznych i właściwości organoleptycznych win „naturalnie słodkich” i „z późnego zbioru”.

**2. Rozszerzenie obszaru geograficznego**

## OPIS

Do wyznaczonego obszaru geograficznego objętego ChNP „Calatayud” włączono pięć gmin: Daroca, Machones, Murero, Orcajo i Villafeliche. Ponadto informacje zawarte w tej sekcji rozszerzono o odniesienie do prowincji i wspólnoty autonomicznej, w której znajduje się obszar geograficzny.

Zmiana dotyczy sekcji 4 specyfikacji produktu „Zwięzłe określenie obszaru geograficznego” oraz sekcji 6 „Wyznaczony obszar geograficzny” jednolitego dokumentu.

Zmianę uważa się za standardową, ponieważ zgodnie z art. 14 rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/33 nie unieważnia ona związku. Ponadto zmiana nie spełnia żadnego z pozostałych warunków, o których mowa w art. 14.

## UZASADNIENIE

Zmiana jest uzasadniona sprawozdaniami wydanymi przez Uniwersytet w Saragossie (luty 2019 r.) i rząd regionalny Aragonii (listopad 2019 r. i czerwiec 2021 r.), dotyczącymi rozszerzenia granic terytorialnych ChNP „Calatayud” i odpowiednich kwestii związanych z winem. Rozszerzenie granic obszaru objętego ChNP oznacza włączenie do niego gmin Daroca, Manchones, Murero, Orcajo i Villafeliche. Na podstawie przeprowadzonych badań i testów stwierdzono, że nie zmienia to związku z obszarem geograficznym ani właściwości win objętych ChNP „Calatayud”.

Badania przeprowadzone w gminach, które miały zostać objęte ChNP, dotyczyły takich warunków jak rodzaje gleby, klimat (opady i temperatury) oraz wysokość nad poziomem morza, na której sadzone są poszczególne odmiany winorośli. Badania wykazały, że warunki te są podobne do warunków panujących w „Calatayud”. Istnieje wyraźna naturalna ciągłość z obszarem.

W badaniach dotyczących wina uwzględniono cztery parametry, które określają wina objęte ChNP: procentowy udział odmian winorośli i wydajność winnic, analizę podstawową, analizę sensoryczną i jądrowy rezonans magnetyczny (protonowy JRM). W odniesieniu do każdego z tych parametrów wykazano, że wina z nowych gmin są porównywalne z winami objętymi ChNP „Calatayud”. Szczególne znaczenie ma badanie widma do celów szybkiej identyfikacji w ramach rezonansu protonowego, które pokazuje, że wina z gmin, które mają zostać włączone do obszaru, są zgodne z modelem ChNP. To z kolei dowodzi, że nie ma żadnego wpływu na związek lub właściwości win opisane w specyfikacji ChNP „Calatayud”.

**3. Poprawki redakcyjne do brzmienia związku**

## OPIS

Poprawiono opis związku z obszarem geograficznym i poszerzono zakres informacji. W szczególności dodano opis związku przyczynowego między obszarem geograficznym a właściwościami produktu w odniesieniu do każdej kategorii produktów sektora wina przewidzianych w sekcji 2 specyfikacji produktu, aby określić właściwości każdego rodzaju wina objętego ChNP „Calatayud”, na które obszar ma wpływ.

Zmiana dotyczy sekcji 7 specyfikacji produktu „Związek” oraz sekcji 8 „Opis związku lub związków” jednolitego dokumentu.

Zmianę uważa się za standardową, ponieważ zgodnie z art. 14 rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/33 nie unieważnia ona związku, a jedynie poprawia jego brzmienie. Ponadto nie odpowiada ona żadnemu z pozostałych warunków, o których mowa w art. 14.

## UZASADNIENIE

Zmiana specyfikacji umożliwi poprawę związku, a w szczególności zapewnienie zgodności z przepisami wymagającymi udowodnienia związku w odniesieniu do każdej kategorii objętej ChNP.

#### 4. Zmiana wymogów mających zastosowanie do ChNP

OPIS

Skreśla się wzmiankę o sporządzeniu przez Radę Regulacyjną zasad dotyczących zbiorów, określania daty rozpoczęcia zbiorów oraz sortowania zebranych winogron i ich transportu.

Zmiana dotyczy sekcji 8 lit. b) pkt (i) w specyfikacji produktu: „Obowiązujące wymogi. Wymogi uzupełniające. Praktyka uprawy”. Nie ma ona wpływu na jednolity dokument.

Zmianę uważa się za standardową, ponieważ zgodnie z art. 14 rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/33 nie odpowiada ona żadnemu z warunków wymienionych w tym artykule.

UZASADNIENIE

Ze względu na obecne techniki uprawy, ciągłe kształcenie techników pracujących w terenie i enologów, a także roczną zmienność klimatu, uznano, że ustalanie daty rozpoczęcia zbiorów i określanie szczególnych wymogów dotyczących transportu winogron nie jest zasadne. Każda zarejestrowana wytwórnia wina objętego ChNP, zgodnie z kryteriami technicznymi i enologicznymi mającymi zastosowanie do produkcji poszczególnych win, planuje wieloetapowe zbiory uzależnione od stopnia dojrzałości winogron. Winogrona transportuje się w sposób, który nie obniża ich jakości.

#### 5. Usunięcie wymogów szczególnych związanych z pomieszczeniami, w których odbywają się procesy dojrzewania i starzenia

OPIS

Usuwa się wymogi przewidziane obecnie w specyfikacji produktu i odnoszące się do pomieszczeń wykorzystywanych do starzenia win objętych ChNP. Analogicznie usuwa się ustalone terminy wyznaczające czas użytkowania beczek.

Zmiana dotyczy sekcji 8 lit. b) pkt (ii) w specyfikacji produktu: „Obowiązujące wymogi. Wymogi uzupełniające. Pomieszczenia, w których odbywają się procesy dojrzewania i starzenia”. Nie ma ona wpływu na jednolity dokument.

Zmianę uważa się za standardową, ponieważ zgodnie z art. 14 rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/33 nie odpowiada ona żadnemu z warunków wymienionych w tym artykule.

UZASADNIENIE

Uzasadnione jest usunięcie wymogów dotyczących pomieszczeń, w których odbywają się procesy starzenia, ponieważ dotyczą warunków ogólnych związanych z temperaturą, wilgotnością i wentylacją, a nie wskazują konkretnych wartości.

W odniesieniu do beczek obecnie na rynku mamy do czynienia z popytem na wina bardzo owocowe, ale z określonymi nutami występującymi w przypadku przechowywania w drewnianych beczkach. Z tego powodu pracownicy wytwórni win zwykle mieszają ze sobą wina przechowywane w nowych beczkach z winami przechowywanymi w beczkach używanych. Uznano zatem, że ustalenie maksymalnego okresu użytkowania beczek nie jest konieczne.

#### 6. Zmiana formalna dotycząca terminu „odpowiedni”

OPIS

W sekcji odnoszącej się do warunków dodatkowych dotyczących pakowania wyrażenie „wina uznane za odpowiednie” zastępuje się wyrażeniem „wina sklasyfikowane jako objęte ChNP”.

Zmiana dotyczy sekcji 8 lit. b) pkt (iii) (obecnie pkt (ii)) specyfikacji produktu: „Obowiązujące wymogi. Wymogi uzupełniające. Pakowanie”. Nie ma ona wpływu na jednolity dokument.

Zmianę uważa się za standardową, ponieważ zgodnie z art. 14 rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/33 nie odpowiada ona żadnemu z warunków wymienionych w tym artykule.

UZASADNIENIE

Jest to zmiana terminologiczna służąca dostosowaniu do normy UNE-EN ISO/IEC 17065:2012: „Ocena zgodności. Wymagania dla jednostek certyfikujących produkty, procesy i usługi”.

## 7. **Zmiana warunków dotyczących etykietowania**

### OPIS

Jedyny dodatkowy warunek nałożony na wytwórnie wina objętego nazwą dotyczy obowiązku przekazania etykiet handlowych używanych do identyfikacji win, które wytwórnie te wprowadzają do obrotu, Radzie Regulacyjnej, aby mogła ona wpisać je do rejestru etykiet. Usuwa się obowiązek zatwierdzenia etykiet przez Radę Regulacyjną.

Poprawiono brzmienie określające opcjonalne informacje, które mogą być używane w odniesieniu do win objętych ChNP „Calatayud”. Jest to zgodne z definicjami zawartymi w przepisach krajowych mających zastosowanie odpowiednie do metody produkcji, a także z informacjami szczególnymi określonymi dla tej ChNP.

Dodatkowo zaktualizowano odniesienia do prawodawstwa europejskiego zawarte w tej sekcji.

Zmiana dotyczy sekcji 8 lit. b) pkt (iv) (obecnie pkt (iii)) specyfikacji produktu: „Obowiązujące wymogi. Wymogi uzupełniające. Pakowanie”. Nie ma ona wpływu na jednolity dokument.

Zmianę uważa się za standardową, ponieważ zgodnie z art. 14 rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/33 nie odpowiada ona żadnemu z warunków wymienionych w tym artykule.

### UZASADNIENIE

Zgodnie z przepisami i orzecznictwem w zakresie własności intelektualnej i znaków towarowych oraz uwzględniając zasady jedności rynku, usunięto odniesienie do zatwierdzania etykiet.

## 8. **Inne zmiany**

### OPIS

Usunięto numer faksu Rady Regulacyjnej w odniesieniu do chronionej nazwy pochodzenia „Calatayud”. Zaktualizowano odniesienie do normy UNE-EN ISO/IEC 17065:2012.

Zmiana dotyczy sekcji 9 specyfikacji produktu: „Weryfikacja zgodności ze specyfikacją produktu. Organ kontrolny”. Nie ma ona wpływu na jednolity dokument.

Zmianę uważa się za standardową, ponieważ zgodnie z art. 14 rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/33 nie odpowiada ona żadnemu z warunków wymienionych w tym artykule.

### UZASADNIENIE

Aktualizacja brzmienia specyfikacji produktu w tej sekcji.

## JEDNOLITY DOKUMENT

### 1. **Nazwa produktu**

Calatayud

### 2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

### 3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino
3. Wino likierowe
5. Gatunkowe wino musujące
8. Wino półmusujące
16. Wino z przejrzalnych winogron

### 4. **Opis wina lub win**

1. *Wino białe*

#### KRÓTKI OPIS

Wygląd: barwa jasnożółta/słomkowożółta, klarowna, lśniąca, możliwe odcienie zieleni. Aromat: czyste i świeże aromaty pierwotne, owocowość o intensywności od średniej do dużej. Smak: świeży, wyrazisty i aromatyczny, lekko kwasowy i dobrze wyważony.

(\*) Maksymalna zawartość dwutlenku siarki: 180 miligramów na litr, jeżeli zawartość cukru wynosi mniej niż 5 gramów na litr, oraz 240 miligramów na litr, jeżeli zawartość cukru wynosi co najmniej 5 gramów na litr.

(\*\*) Parametry analityczne nieokreślone w niniejszym dokumencie muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10,5
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	13,33
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

## 2. *Wino różowe*

### KRÓTKI OPIS

Wygląd: barwa truskawkowa/malinoworóżowa, lśniąca i żywa z nutami fioleto. Aromat: intensywne aromaty, bardzo kwiatowe i owocowe, przypominające truskawki, maliny, czerwone owoce, płatki róży. Smak: świeży, owocowy i lekko kwasowy, wyraźny, mocny.

(\*) Maksymalna zawartość dwutlenku siarki: 180 miligramów na litr, jeżeli zawartość cukru wynosi mniej niż 5 gramów na litr, oraz 240 miligramów na litr, jeżeli zawartość cukru wynosi co najmniej 5 gramów na litr.

(\*\*) Parametry analityczne nieokreślone w niniejszym dokumencie muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	13,33
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

## 3. *Wino czerwone*

### KRÓTKI OPIS

Wygląd: barwa czerwonej wiśni, ciemnego owocu granatu lub czarnej wiśni, klarowna o umiarkowanej intensywności, ze śladami fioleto na krawędziach będącego oznaką młodego charakteru wina. Aromat: czyste aromaty, intensywna owocowość charakterystyczna dla odmiany, z nutami kwiatowymi. Smak: wyraźny, mięsisty, o dobrym zrównoważeniu kwasowości i alkoholu, z miękkimi taninami i długim posmakiem.

(\*) Maksymalna zawartość dwutlenku siarki: 150 miligramów na litr, jeżeli zawartość cukru wynosi mniej niż 5 gramów na litr, oraz 180 miligramów na litr, jeżeli zawartość cukru wynosi co najmniej 5 gramów na litr.

(\*\*) Parametry analityczne nieokreślone w niniejszym dokumencie muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12,5
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	13,33
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

#### 4. Wino czerwone „Calatayud superior”

##### KRÓTKI OPIS

Wygląd: barwa czerwona od barwy czarnej wiśni do rubinowoczerwonej, intensywna, klarowna i jasna. Aromat: bogaty aromat z nutami owocowymi i balsamicznymi, mineralnymi, tostów i przypraw. Smak: złożony, owocowy z balsamicznymi akcentami i długim posmakiem.

(\*) Maksymalna zawartość dwutlenku siarki: 150 miligramów na litr, jeżeli zawartość cukru wynosi mniej niż 5 gramów na litr, oraz 180 miligramów na litr, jeżeli zawartość cukru wynosi co najmniej 5 gramów na litr.

(\*\*) Parametry analityczne nieokreślone w niniejszym dokumencie muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	14
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	13,33
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

#### 5. Wino półmusujące

##### KRÓTKI OPIS

Wygląd (wina białe, różowe i czerwone): barwa żółta i różowawa z odcieniami zieleni i fioletu. Aromat: czyste, nieskazitelne aromaty, owocowe i kwiatowe. Smak: świeży i lekki, przyjemny, z delikatnymi bąbelkami.

(\*) Maksymalna zawartość dwutlenku siarki: 180 miligramów na litr w przypadku win białych i różowych oraz 150 miligramów na litr w przypadku win czerwonych, jeżeli zawartość cukru wynosi mniej niż 5 gramów na litr; 240 miligramów na litr w przypadku win białych i różowych oraz 180 miligramów na litr w przypadku win czerwonych, jeżeli zawartość cukru wynosi co najmniej 5 gramów na litr.

(\*\*) Parametry analityczne nieokreślone w niniejszym dokumencie muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	7
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	13,33
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

## 6. Gatunkowe wino musujące

### KRÓTKI OPIS

Wygląd: wina białe i różowe o bardzo jasnych barwach. Małe, trwałe bąbelki. Aromat: intensywne, czyste aromaty z gładkimi, łagodnymi nutami powstałymi wskutek starzenia w butelkach. Smak: świeży i harmonijny, o lekkiej kwasowości, przyjemny. Wyraźny aromat retronosowy.

(\*) Parametry analityczne nieokreślone w niniejszym dokumencie muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10,5
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	10,83
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	160

## 7. Wina likierowe

### KRÓTKI OPIS

Wygląd (wina białe i czerwone): barwa klarowna żółta oraz czerwona z odcieniami fioleto. Aromat: czyste, nieskazitelne i intensywne aromaty z nutami kwiatowymi i miodowymi oraz nalewki owocowej. Smak: intensywny, owocowy, nieco słodki, wyrazisty, o dobrej kwasowości.

(\*) Maksymalna zawartość dwutlenku siarki: 150 miligramów na litr, jeżeli zawartość cukru wynosi mniej niż 5 gramów na litr, oraz 200 miligramów na litr, jeżeli zawartość cukru wynosi co najmniej 5 gramów na litr.

(\*\*) Parametry analityczne nieokreślone w niniejszym dokumencie muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	15
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	15
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

8. *Wino z przejrzalnych winogron*

## KRÓTKI OPIS

Wino „naturalnie słodkie”

Wygląd (wina białe, różowe i czerwone): barwa intensywnie żółta i czerwona z odcieniami złota lub fioletu. Aromat: dojrzałe owoce, intensywny, owoce kandyzowane. Smak: intensywny, mięsisty, jedwabisty, lepki, słodki.

Wina „z późnego zbioru”:

Wygląd (wina białe, różowe i czerwone): barwa od złotożółtej, pomarańczowoczerwonej do ciemnopurpurowej z odcieniami rubinowymi. Aromat: intensywny, kwiatowy, świeży, charakteryzujący się słodkością owoców w połączeniu z aromatami dębu w przypadku win starzonych w beczkach. Smak: bogaty, jedwabisty, oleisty, intensywny, utrzymujący się bardzo długo.

(\*) Maksymalna zawartość dwutlenku siarki: Wina białe i różowe: 240 miligramów na liter Wina czerwone: 180 miligramów na liter

(\*\*) Parametry analityczne nieokreślone w niniejszym dokumencie muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	13
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na liter, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na liter)	15
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na liter)	

5. **Praktyki enologiczne**5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*1. *Praktyka uprawy*

Gęstość nasadzeń musi wynosić od minimum 1 300 roślin na hektar do maksimum 4 500 roślin na hektar, rozmieszczonych równomiernie na terenie całej winnicy.

2. *Szczególne praktyki enologiczne*

Podczas zbiorów do produkcji win objętych ChNP wykorzystuje się wyłącznie zdrowe partie winogron, które osiągnęły odpowiedni etap dojrzałości i zawartość cukru co najmniej 170 gramów na liter moszczu. Oddziela się wszystkie winogrona, których stan nie jest idealny.

Niezbędne jest zastosowanie odpowiedniego ciśnienia do ekstrakcji moszczu lub wina i oddzielenia go od wytlóków, tak aby wydajność nie była większa niż 70 litrów wina ze 100 kilogramów winogron.

3. *Ograniczenie mające zastosowanie do produkcji win*

Techniki obejmujące ogrzewanie wstępne winogron lub ogrzewanie moszczu lub win przy obecności wytlóków do celów ekstrakcji koloru są niedozwolone.

5.2. *Maksymalna wydajność*1. *Odmiany czerwone*

7 000 kilogramów winogron z hektara

2. *Odmiany czerwone*

49 hektolitrów z hektara



3. Odmiany białe

8 000 kilogramów winogron z hektara

4. Odmiany białe

56 hektolitrow z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Na obszar geograficzny objęty ChNP „Calatayud” składają się następujące gminy położone w prowincji Saragossa we Wspólnocie Autonomicznej Aragonii: Abanto, Acered, Alarba, Alhama de Aragón, Aniñón, Ariza, Atea, Ateca, Belmonte de Gracián, Bubierca, Calatayud, Carenas, Castejón de las Armas, Castejón de Alarba, Cervera de la Cañada, Cetina, Clarés de Ribota, Codos, Daroca, El Frasno, Fuentes de Jiloca, Godojos, Ibdes, Jaraba, La Vilueña, Maluenda, Manchones, Mara, Miedes, Monterde, Montón, Morata de Jiloca, Moros, Munébrega, Murero, Nuévalos, Olivés, Orcajo, Orera, Paracuellos de Jiloca, Ruesca, Sediles, Terrer, Torralba de Ribota, Torrijo de la Cañada, Valtorres, Velilla de Jiloca, Villafeliche, Villalba del Perejil, Villalengua i Villarroya de la Sierra.

7. **Odmiany winorośli**

CHARDONNAY

GARNACHA BLANCA

GARNACHA TINTA

MACABEO - VIURA

SYRAH

TEMPRANILLO

8. **Opis związku lub związków**

WINO

Związek tych win z ich obszarem geograficznym sięga II wieku p.n.e. O ich doskonałej jakości opowiadano przez wieki.

Surowy klimat kontynentalny oznacza długie, mroźne zimy, gorące lata i bardzo niskie sumy opadów. Wraz z cechami gleby na obszarze geograficznym, warunki te nadają winom pewne aspekty tożsamości, przekładając się na ich wielkie bogactwo aromatyczne i akcenty mineralne.

Winnice założono na znacznych wysokościach nad poziomem morza. Dzięki temu mogą latem wytrzymać silne upały w ciągu dnia i odzyskać witalność w nocy. Umożliwia to syntezę cukrów w liściach rankiem następnego dnia. W rezultacie powstają wina o większej złożoności i zawartości alkoholu, ponieważ metabolizm winorośli nie ustaje.

Znaczne różnice temperatur między dniem a nocą w okresie dojrzewania prowadzą do powstania w winogronach prekursorów aromatycznych. To powolne dojrzewanie wywiera aktywny wpływ na rozwój związków fenolowych, które nadają winom barwę i strukturę oraz umożliwiają ich długie przechowywanie.

Wszystkie te warunki sprzyjają produkcji złożonych, eleganckich win czerwonych o dobrej strukturze.

WINO LIKIEROWE

Warunki glebowo-klimatyczne na obszarze geograficznym nadają się idealnie do produkcji tradycyjnych dla tego obszaru rodzajów wina. Możliwa jest produkcja winogron o wysokiej zawartości cukru, z których powstają wina o intensywnych aromatach z nutami kwiatowymi i miodowymi. Wszystkie te cechy uzyskuje się dzięki bardzo dojrzałym winogronom pochodzącym z winnic położonych wysoko nad poziomem morza i przy założeniu niskiej wydajności z każdej rośliny.

#### GATUNKOWE WINO MUSUJĄCE

Zwrócone na północ winnice założone na żyznych glebach wapiennych i gliniastych dają większe plony. Przekłada się to na niższą zawartość alkoholu w winogronach. Ponadto zbiór winogron odbywa się wcześniej, w związku z czym mają one niższą zawartość cukru. Dzięki połączeniu tych czynników powstaje gatunkowe wino musujące, produkowane metodą tradycyjną, o intensywnych aromatach oraz świeżych i zrównoważonych smakach.

#### WINO PÓLMUSUJĄCE

Warunki klimatyczne na obszarze sprawiają, że w czasie zbiorów temperatury są łagodne. W połączeniu z faktem, że winnice na obszarze geograficznym znajdują się na dużej wysokości nad poziomem morza, umożliwia to produkcję świeżych winogron o niższej zawartości cukru i dobrej kwasowości. W rezultacie powstają świeże i lekkie, przyjemne w konsumpcji młode wina z delikatnymi bąbelkami.

#### WINO Z PRZEJRZAŁYCH WINOGRON

W produkcji tego rodzaju wina konieczne jest opóźnienie zbiorów, wydłużenie okresu dojrzewania i wystawienie winogron na działanie promieni słonecznych, co skutkuje wyższą zawartością cukru. Ponadto uprawa winorośli na glebach gliniastych, położonych na najniższych terenach objętych ChNP Calatayud, pozwala na produkcję win z nutami dojrzałych owoców, o jedwabistej, bogatej i oleistej konsystencji, zapewniających odczucie ciepła.

### 9. Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)

Ramy prawne

Przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych

Pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Pakowanie musi odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym wskazanym w specyfikacji produktu. Jak wynika z kolejnych publikowanych zarządzeń, od zawsze obowiązywała zasada, że wina muszą być butelkowane w wytwórniach wina na obszarze produkcji.

Głównym powodem tego stanu rzeczy jest potrzeba zachowania jakości i unikalnego charakteru wina oraz zapobiegania reakcjom utleniania-redukcji podczas transportu.

Ramy prawne

Przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Na etykietach obowiązkowo umieszcza się napis: „Denominación de Origen »Calatayud«”.

Produkty przeznaczone do spożycia muszą być opatrzone znakami gwarancji, numerowanymi i wydanymi przez Radę Regulacyjną, które umieszcza się na produktach w zarejestrowanej wytwórni wina, co gwarantuje, że znaki nie będą mogły być użyte ponownie.

#### Link do specyfikacji produktu

[https://www.aragon.es/documents/20127/88928293/Pliego\\_Condiciones\\_DOP\\_Calatayud.pdf/b90b59a9-c693-33f3-92a0-80452ff0d291?t=1643717605363](https://www.aragon.es/documents/20127/88928293/Pliego_Condiciones_DOP_Calatayud.pdf/b90b59a9-c693-33f3-92a0-80452ff0d291?t=1643717605363)