C/2023/597

30.10.2023 г.

Публикуване на заявление за регистрация на наименование в лозаро-винарския сектор съгласно член 97, параграф 4 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета

(C/2023/597)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 98 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета ([1]) в срок от 3 месеца от датата на нейното публикуване.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Campo de Calatrava“

PDO-ES-02870

Дата на подаване на заявлението: 7.10.2022 г.

1. **Наименование на продукта**

Campo de Calatrava

2. **Вид на географското означение**

ЗНП — Защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

5. Качествени пенливи вина

16. Вино от презряло грозде

4. **Описание на виното или вината**

1. *Бели вина и вина розе*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Белите вина са бистри, жълтеникави до кехлибарени на цвят, а вината розе са в различни нюанси на розовия цвят — от синкавовиолетови до бледоръждиви или розово-оранжеви. Те имат първични аромати (бели плодове, тропически плодове, бели цветя, цитрусови плодове) и могат също така да имат минерални и/или вторични аромати (дрожди). Ферментиралите в бъчви вина имат третични аромати (препечени или дървесни нотки и др.) със средна до висока наситеност. Вкусът им е балансиран или с кисели, сладки, стипчиви или горчиви нотки. Отличават се със среден до дълготраен послевкус с третични аромати, които се долавят ретроназално, при вината, ферментирали или оставени да стареят в бъчви.

(*) Стойността на максималното общо алкохолно съдържание в обемни проценти трябва да бъде в границите, посочени в съответното законодателство на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	10,5
Минимална обща киселинност	4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	8,33
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	140

([1]) ОВ L 347, 20.12.2013 г., стр. 671.

2. *Класическо младо червено вино, ферментирало в бъчви*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Бистри и искрящи вина в различни нюанси на червеното, но без да се стига до оранжеви оттенъци, със средна или средно висока наситеност. Средна до висока наситеност, с първични аромати, които могат да бъдат цветни, плодови, пикантни и/или ферментирали, като е възможно да се появят и минерални нотки. Средна киселинност, стипчивост и маслености, с послевкус с първични и/или вторични аромати и нотки на опушено дърво при вината, ферментирали в бъчва.

(*) Стойността на максималното общо алкохолно съдържание в обемни проценти трябва да бъде в границите, посочени в съответното законодателство на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	12,0
Минимална обща киселинност	4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	8,33
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	130

3. *Вино Roble [отлежало в дъбови бъчви]*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Бистри и искрящи вина със средна или средно висока наситеност на цвета в различни нюанси на червеното, но без да се стига до оранжеви оттенъци. Аромати на червени/черни плодове с пикантни нотки, в които присъства поне една от следните категории аромати: сушени плодове, опушено дърво, балсамова шира, минерали и/или подправки. Балансиран вкус с кисели, сладки, стипчиви или горчиви нотки, средна или средно висока плътност, среден или дълготраен послевкус.

(*) Стойността на максималното общо алкохолно съдържание в обемни проценти трябва да бъде в границите, посочени в съответното законодателство на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	12,0
Минимална обща киселинност	4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	10,00
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	130

4. *Вина „Crianza“, „Reserva“ и „Gran Reserva“*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Бистри вина със средно наситен или много наситен цвят. Цветът им варира в различни нюанси на червеното, които могат да достигнат до оттенъци на охра/кафяво, ароматът им е средно или силно наситен с нотки на червени/черни плодове и/или на сладко. При вината Crianza присъстват най-малко два аромата от категориите сушени плодове,

опушено дърво, балсамова шира, минерали и/или подправки, а при вината Reserva и Gran Reserva — най-малко три аромата. Вкусът им е киселинен, със средна плътност, средно устойчив или дълготраен, със средно или високо съдържание на танини.

(*) Стойността на максималното общо алкохолно съдържание в обемни проценти трябва да бъде в границите, посочени в съответното законодателство на ЕС.

(**) Пределните стойности на летливите киселини могат да се увеличат с 1 meq/l за всеки процент алкохолно съдържание над 12 % об. и с всяка година на отлежаване до най-много 20 meq/l.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	12,0
Минимална обща киселинност	4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	12,5
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	150

5. *Качествено пенливо вино*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Искрящи вина, бледи до златисти на цвят (при белите вина) и бледорозови до наситено карминеночервени (при вината розе). Фини и устойчиви мехурчета. Чисти, плодови и/или цветни, и/или минерални аромати. Плътни, балансирани. Средна или висока киселинност.

(*) Стойността на максималното общо алкохолно съдържание в обемни проценти трябва да бъде в границите, посочени в съответното законодателство на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	10,5
Минимална обща киселинност	5,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	11,66
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	160

6. *Вино от презряло грозде*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Разнообразни нюанси на червеното — от черешово до тухлено, които могат да достигнат до оттенъци на охра/кафяво или дори тъмновиолетово, и/или кехлибарено. Във виното се долавят аромати на сладко от плодове, опушено дърво и подправки, наред с други. Характеризира се с плътност, средно устойчив или дълготраен вкус, средна или висока масленост и сладки нотки.

(*) Стойността на максималното общо алкохолно съдържание в обемни проценти трябва да бъде в границите, посочени в съответното законодателство на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	16,0
Минимална обща киселинност	4,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	20,00
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	200

5. **Винопроизводствени практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

Джибрите се пресоват при налягане, по-ниско от 2,5 kg/cm², при което се получава максимален добив на вино (общото количество изцедено и пресовано вино) от 74 l на 100 kg реколта.

Белите вина се произвеждат, като гроздовете, без дръжките и без джибрите, се смачкват и се оставят да ферментират в продължение на необходимото време при максимална температура от 25°C.

За производството на вина розе гроздовете се почистват от дръжките, след което се смачкват, а мъстта се накисва заедно с люспите при температура под 22°C, колкото време е необходимо, за да се получи характерният цвят.

За производството на червени вина гроздето се смачква и почиства от дръжките, а мъстта ферментира заедно с люспите толкова дълго, колкото е необходимо, за да се получи необходимият минимален цвят. Този процес продължава най-малко три дни при максимална температура на ферментация 25°C. За класическите вина и за вината от презряло грозде максималната температура на ферментация е 28°C. За винata Crianza, Reserva и Gran Reserva тя е 30°C.

За вината от презряло грозде минималният период на отлежаване е осем години в дъбови бъчви с вместимост между 225 и 500 l.

5.2. *Максимални добиви*

1. Лозя с чашовидна формировка

   10 000 килограма грозде от хектар

   74 хектолитра от хектар

2. Лози с кордонна формировка

   13 000 килограма грозде от хектар

   96,2 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

Включва следните общини в провинция 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. **Винен сорт грозде/винени сортове грозде**

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. **Описание на връзката или връзките**

8.1. *Природни фактори*

Campo de Calatrava се намира в югоизточната част на Иберийския масив, в подрегиона на Западното Средиземноморие, в близост до периферията на Андалуските планини. Това е най-значимият район с вулканична дейност на Иберийския полуостров.

В района има над 240 вулкана, от които през процепи и пукнатини в субстрата се е издигнала магма до земната повърхност.

По отношение на релефа Campo de Calatrava е хълмист район с полегати продължовати възвишения с височина между 700 и 900 m, които се редуват с малки равнини на височина около 630—650 m над морското равнище.

Поради тъмния си цвят почвите в Campo de Calatrava поглъщат по-голямо количество слънчеви лъчи, което води до повишаване на тяхната температура и от агрономическа гледна точка благоприятства ранното развитие на лозите.

В някои участъци горният почвен слой е по-каменист, което в повечето случаи е отбелязано в описанията им. Тази характерна особеност е отличителен фактор при производството и предлагането на вината на пазара (Pérez-de-los-Reyes et al., 2020 г.).

Съотношението C/N е около 12, което е показател за високото качество на почвата (Navarro, 2000 г.).

Катионообменният капацитет (CEC) следва да бъде над 8—10 cmol +/kg, за да се счита, че почвата е подходяща за култивиране (Porta et al., 1999 г.). Анализираните най-горни почвени слоеве надвишават тази стойност (между 14.3 и 39.8 cmol +/kg).

Средното съдържание на най-съществените елементи за лозите в горния почвен слой, като калций (Ca), е ниско в сравнение със средните стойности за Кастилия-Ла Манча и глобалните средни стойности (88,9 g· kg-1 в сравнение с 301,0 g· kg-1). Съдържанието на калий (K) обаче е високо (20,3 g· kg-1 в сравнение с 15,4 g· kg-1).

Съдържанието на сяра (S) е значително под средната стойност за почвите в Кастилия-Ла Манча (0,6 g kg-1 спрямо 2,4 g kg-1).

Съдържанието на манган (Mn) (0,7 g· kg-1) е над средната стойност в Кастилия-Ла Манча (0,4 g· kg-1), както може да се очаква във вулканичната област Campo de Calatrava (Amorós et al., 2018 г.).

Преобладаващият елемент — желязото (Fe) (38 g· kg-1), и микроминералите, като цинк (Zn) (59,7 mg· kg-1), също са основни хранителни вещества за лозите и се измерват в достатъчни количества (Marschner, 2012 г.), като нивата са над средната стойност, докладвана за Кастилия-Ла Манча (съответно 25,6 g· kg-1 и 35,7 mg· kg-1).

Много последователното съотношение Ti/Zr във всички изпитани почви показва, че в проучваната област няма литологични прекъсвания (García-Navarro et al., 2011 г.).

Елементите V, Cr, Co, Ce, Nd, Ni и Nb се откриват в значително по-високи нива в почвите на Campo de Calatrava в сравнение с изследванията и средните нива както в Кастилия-Ла Манча, така и в световен мащаб. Наличието и количеството на тези елементи в района на производство са доказателство за неговия уникален геохимичен състав.

Особено забележително е нивото на никел, което е почти два пъти по-високо от средното за света и повече от три пъти по-високо от средното за Кастилия-Ла Манча. Това не се дължи на антропогенно замърсяване, а по-скоро на геохимичния профил на района.

Поради разположението на Campo de Calatrava между планините Montes de Toledo и Sierra Morena облачността в района е ниска. Под въздействието на фьона валежите в района са ниски и достигат едва 400 mm годишно.

Тъй като огромна част от релефа на определения район на производство се състои от равнини, проломи и долини между планини, той се радва на над 2 800 часа слънцегреене годишно.

8.2. *Човешки фактори*

Лозарите от Campo de Calatrava отглеждат голямо разнообразие от винени сортове, като се имат предвид характеристиките на производствения район и практиките на отглеждане. Проучванията на педологичните характеристики разкриват голямо разнообразие от видове почви, което предоставя широки възможности за развитие на различни винени сортове.

Районът Campo de Calatrava е известен с някои характерни култури, като типичната комбинация е от лозя и маслинови насаждения (ЗНП „Aceite Campo de Calatrava“). Ниските нужди на тези култури от вода и приспособяването им към територията, както и строгите ограничения по отношение на напояването, са довели до отглеждането на голям брой лозя без поливане в този район.

Традиционните лозя с чашовидна формировка в района на производство са се развили отчасти в отговор на тези ограничения, но това и по принцип е най-добрата практика при липса на възможности за поливане. Тези практики за формировка на лозята са типични за сортовете Airén и Cencibel.

При производството на някои вина за отлежаване и ферментация се използват дъбови бъчви с максимална вместимост 600 l. Някои видове вина ферментират в глинени, керамични и/или бетонни съдове.

Сведения за наличието и присъствието на вино в Campo de Calatrava съществуват още от праисторически времена. Например при разкопките на археологическия обект La Encantada, датиращ от бронзовата епоха, са открити останки от чаши за вино.

Важно е да се подчертае етимологичният произход на наименованието на производствения район. Град Qalat-at-Rabat (Calatrava) е завладян през 1 147 г. от н.е. Raimundo Serra (абат от Fitero) от ордена на Калатрава е натоварен с отбраната му. Орденът на Калатрава предоставя на земеделците земя, на която да отглеждат лозови насаждения, донесени и контролирани от Цистерцианския орден, който вече има опит в производството на отлични вина.

8.3. *Данни за качеството или характеристиките на виното, които могат да се отдадат основно или изключително на географската среда*

Специфични характеристики, свързани с географската среда:

1. Вина

— Наличие на първични аромати (на бели плодове, тропически плодове, бели цветя, цитрусови плодове) при белите вина и вината розе. Цветни и/или плодови първични аромати при червените вина. Наличие на нотки на червени/черни плодове и/или варени плодове, и/или плодове с подправки при останалите вина.

— Наличие на минерални компоненти, които са уникални и отличителни

— Може да имат минерални нотки

— Балансирани и свежи вина с добра структура

— Високо алкохолно съдържание и наситен цвят.

2. Качествени пенливи вина

— Чисти, плодови и/или цветни, и/или минерални аромати.

— Наличие на минерални компоненти, които са уникални и отличителни

— Балансирани и свежи вина с добра структура

3. Вино от презряло грозде

— Наличие на нотки най-малкото на варени или печени плодове и подправки.

— Наличие на минерални компоненти, които са уникални и отличителни

— Високо алкохолно съдържание.

8.4. *Връзка между характеристиките на географския район и качеството на виното*

1. Вина

Вината „Campo de Calatrava“ се отличават с широка гама от аромати, за което допринася богатата типология на почвите, установена при проучванията, и влиянието на вулканичния произход на района. Богатството от сортове допълнително увеличава разнообразието от аромати и отличителни характеристики, които придават комплексност на вината. Тъмните почви водят до по-ранно узряване, което дава възможност да се удължи цикълът на зреене на гроздето. Това, в съчетание с много високата продължителност на слънчевото греене и високите нива на калий, които са от съществено значение за правилното развитие на лозата и за производството на качествено грозде, допринася за сложността на ароматите и ги подсилва.

Геохимичният състав на Campo de Calatrava, дължащ се на неговия вулканичен произход, осигурява уникални и отличителни минерални компоненти. Изключителното наличие на вулканични минерални елементи като Mn и Ni и уникалните концентрации на V, Cr, Co, Ce, Nd и Nb свидетелстват за прякото влияние на геохимичния профил.

Описаните почвено-климатични условия създават предпоставки за появата на минерални нотки в органолептичните характеристики на вината от обхванатия район на производство.

Оптималните условия за отглеждане на лозя в района, със силно каменисти и глинесто-тинести почви, дават възможност да се получат балансирани и свежи вина с добра структура.

Наличието на почви, които благоприятстват ранното узряване, както и описаните по-горе условия по отношение на водите, позволяват да се удължи процесът на зреене на гроздето. Това води до по-висока концентрация на съставките, на които се дължи високото алкохолно съдържание и наситеността на цвета. Тези характеристики се подсилват от хранителния състав, който по-скоро благоприятства, отколкото ограничава лозите, както и от големия брой часове със слънчево греене в района на производство.

2. Качествени пенливи вина

Пенливите вина се отличават с широка гама от аромати, за което допринася богатата типология на почвите, установена при проучванията, и влиянието на вулканичния произход на района.

Геохимичният състав на Campo de Calatrava, дължащ се на неговия вулканичен произход, осигурява уникални и отличителни минерални компоненти, които свидетелстват за прякото влияние на геохимичния профил.

Описаните почвено-климатични условия обуславят минералността на вината от разглеждания район на производство.

Оптималните условия за отглеждане на лозя в района, със силно каменисти и глинесто-тинести почви, дават възможност да се получат балансирани и свежи вина с добра структура.

3. Вино от презряло грозде

Уникалният климат в района на производство, с много светлина и топли температури през есента, високата продължителност на слънчевото греене през периода на зреене на гроздето, както и относително ниската влажност и ниското количество валежи, благоприятстват презряването на гроздето. В резултат на това в района на производство се получават вина с по-високо съдържание на остатъчна захар, висока наситеност на ароматите и висока минералност, за което спомага вулканичният геохимичен състав на почвите в района.

9. **Съществени допълнителни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Правна уредба:

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

Опаковане в определения географски район

Описание на условието:

Вината се бутилират в района на производство, тъй като този процес е съпроводен с допълнителни енологични практики, филтриране, стабилизиране и различни корекции, които могат да повлияят на характеристиките и спецификите на виното. Бутилирането в района на производство позволява пряк контрол на операциите по опаковане и предотвратява възможни рискове при транспорта, например окисляване и топлинен стрес, които биха влошили физико-химичните и органолептичните характеристики на вината и биха засегнали тяхната стабилност.

Правна уредба:

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

— Името на призната по-малка географска единица може да бъде изписано на етикета, при условие че 100 % от гроздето, от което е произведено виното, е добито там.

Признати са следните по-малки географски единици с ясно определени граници:

„Casa del Capitán“: поземлен имот 22, парцели 27 и 28 в Moral de Calatrava;

„Casa de Garcibáñez“: поземлен имот 23, парцели 1, 3 и 9 в Moral de Calatrava;

„Carril de las Cubas“: поземлен имот 23, парцели 56, 57, 58 и 85 в Miguelturra;

„Encomienda de Cervera“: поземлен имот 45, парцели 1, 4, 49, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 63, 64 и 65 в Almagro.

— Терминът „joven“ [младо] може да се използва на етикета на вина, произведени през същата лозарска година, в която са етикетирани.

— Терминът „fermentado en barrica“ [ферментирало в бъчва] може да се използва, ако тази практика е приложена за 100 % от виното. Терминът „parcialmente fermentado en barrica“ [частично ферментирало в бъчва] може да се използва, ако това се отнася за поне 60 % от виното.

— Терминът „vino blanco envejecido en madera“ [бяло вино, отлежало в дървени бъчви] може да се използва, ако виното е престояло най-малко два месеца в дъбови бъчви.

Връзка към продуктовата спецификация

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