C/2023/597

30.10.2023

Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 97 odst. 4 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 v odvětví vína

(C/2023/597)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 98 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 ([1]) do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Campo de Calatrava“

PDO-ES-02870

Datum podání žádosti: 7. října 2022

1. **Název výrobku**

Campo de Calatrava

2. **Typ zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

5. Jakostní šumivé víno

16. Víno z přezrálých hroznů

4. **Popis vína (vín)**

1. *Bílá a růžová vína*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Bílá vína jsou čirá a mají odstíny od žluté po jantarovou a růžová vína mají celou škálu růžových odstínů, od modrofialové po cibulovou nebo lososovou. Mají primární aromata (bílé ovoce, tropické ovoce, bílé květiny, citrusové plody) a mohou mít také minerální a/nebo sekundární aromata (kvasinky). Vína kvašená v sudech mají terciární aromata (pražené nebo dřevité tóny atd.) střední až vysoké intenzity. Z hlediska chuti jsou buď vyvážená, nebo s nádechem kyselosti, sladkosti, trpkosti či hořkosti. Závěr je středně dlouhý až dlouhý, u vín kvašených nebo zrajících v sudech s terciálními retronasálními aromaty.

* Maximální celkový obsah alkoholu musí být v zákonem stanovených mezích v souladu s příslušnou legislativou EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	10,5
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	8,33
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	140

([1]) Úř. věst. L 347, 20.12.2013, s. 671.

2. *Klasické mladé červené víno kvašené v sudech*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Čirá a jasná vína s různými odstíny červené, ale bez oranžových tónů, se střední nebo středně vysokou intenzitou. Střední až vysoká intenzita s primárními aromaty, která mohou být květinová, ovocná, kořeněná a/nebo fermentovaná, s možným výskytem minerálních tónů. Střední kyselost, trpkost a krémovitost, s dochutí s primárními a/nebo sekundárními aromaty a náznaky páleného dřeva u vín kvašených v sudech.

(*) Maximální celkový obsah alkoholu musí být v zákonem stanovených mezích v souladu s příslušnou legislativou EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	12,0
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	8,33
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	130

3. *Víno typu „Roble" (zrající v dubových sudech)*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Čirá a jasná vína se střední nebo středně vysokou intenzitou barvy, v řadě červených odstínů, ale bez oranžových tónů. Aromata červeného/černého ovoce s kořeněnými tóny obsahujícími, alespoň jednu z následujících kategorií aromat: tóny sušeného ovoce, pražené, balzámové, minerální a/nebo kořeněné. Vyvážená chuť s nádechem kyselosti, sladkosti, trpkosti nebo hořkosti, střední nebo středně vysoké tělo, střední nebo dlouhý závěr.

(*) Maximální celkový obsah alkoholu musí být v zákonem stanovených mezích v souladu s příslušnou legislativou EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	12,0
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	10,0
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	130

4. *Vína Crianza, Reserva a Gran Reserva*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Čirá vína se střední nebo vysokou intenzitou barvy. Mají řadu odstínů červené, které mohou dosahovat okrových/hnědých tónů, a středně nebo středně intenzivní aromata červeného/černého a/nebo zavařeného ovoce. Alespoň dvě aromata v případě vín Crianza a alespoň tři aromata v případě vín Reserva a Gran Reserva, a to

z kategorií aromat sušeného ovoce a pražených, balzámových, minerálních a/nebo kořeněných aromat. Jejich chuť je kyselá a středně plná, se střední nebo dlouhou délkou dochuti a středním nebo vysokým obsahem třísloviny.

(*) Maximální celkový obsah alkoholu musí být v zákonem stanovených mezích v souladu s příslušnou legislativou EU.

(**) Těkavá kyselost s možným překročením o 1 meq/l pro každý stupeň alkoholu nad 12 % objemových a pro každý rok zrání až po maximálně 20 meq/l.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	12,0
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	12,5
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	150

5. *Jakostní šumivé víno*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Jasná vína, světlá až zlatá (bílá vína) a světle růžová až intenzivně karmínově červená (růžová vína). Jemné a vytrvalé perlení. Čistá ovocná a/nebo květinová a/nebo minerální aromata. Široká, vyvážená. Střední nebo vysoká kyselost.

* Maximální celkový obsah alkoholu musí být v zákonem stanovených mezích v souladu s příslušnou legislativou EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	10,5
Minimální celková kyselost	5,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	11,66
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	160

6. *Víno z přezrálých hroznů*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Škála odstínů červené, od třešňové po cihlovou, s možností okrových a/nebo hnědých tónů, nebo dokonce jodové a/nebo jantarové. Víno evokuje mimo jiné aroma zavařeného ovoce a pražené a kořeněné tóny. Tělo má střední nebo dlouhou délku dochuti a střední nebo vysokou krémovitost s nádechem sladkosti.

* Maximální celkový obsah alkoholu musí být v zákonem stanovených mezích v souladu s příslušnou legislativou EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	16,0
Minimální celková kyselost	4,0 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	20,00
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	200

5. **Enologické postupy**

5.1. *Zvláštní enologické postupy*

Při lisování matolin se používá tlak nižší než 2,5 kg/cm^2, což umožňuje získat maximální výnos vína (celkové množství vína ze samotoku a vylisovaného vína) 74 litrů na 100 kg sklizně.

Bílá vína se vyrábějí rozdrcením hroznů oddělených od stopky a bez matolin a kvašením po nezbytně nutnou dobu při teplotě maximálně 25 °C.

Při výrobě růžových vín se hrozny odstopkují, poté se rozdrtí a mošty se macerují se slupkami po dobu nezbytnou k získání charakteristické barvy při teplotě nižší než 22 °C.

Při výrobě červených vín se hrozny odstopkují a mošt kvasí se slupkami tak dlouho, dokud se nezíská požadovaná minimální barva. Tento proces trvá nejméně tři dny a maximální teplota kvašení je 25 °C. U klasických vín a vín vyrobených z přezrálých hroznů je maximální teplota kvašení 28 °C. U vín Crianza, Reserva a Gran Reserva je to 30 °C.

Minimální doba zrání vína z přezrálých hroznů je osm let v dubových sudech o objemu 225 až 500 litrů.

5.2. *Maximální výnosy*

1. Réva vedená systémem Gobelet

   10 000 kilogramů hroznů na hektar

   74 hektolitrů na hektar

2. Réva vedená na drátěnce

   13 000 kilogramů hroznů na hektar

   96,2 hektolitrů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Zahrnuje následující obce v provincii 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. **Moštová odrůda (odrůdy)**

AIREN

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. **Popis souvislostí**

8.1. *Přírodní faktory*

Campo de Calatrava se nachází na samém jihovýchodě Pyrenejského masivu, v subregionu západního Středomoří, v blízkosti okrajových částí Betické Kordillery. Jedná se o nejvýznamnější oblast Pyrenejského poloostrova, kde v poslední době došlo k vulkanické činnosti.

Magma proniká na povrch prostřednictvím více než 240 sopek v regionu, především díky nerovnostem a zlomům v podloží.

Co se týče krajiny, Campo de Calatrava je kopcovitá oblast s mírnými protáhlými vyvýšeninami v nadmořské výšce 700 až 900 metrů, které se střídají s malými rovinami v nadmořské výšce přibližně 630–650 metrů.

Tmavá barva půdy v oblasti Campo de Calatrava pohlcuje větší množství slunečního záření, což má za následek vyšší teplotu půdy a půdy, které z agronomického hlediska podporují brzký vývoj révy.

Byly zaznamenány příklady průřezů se zvýšenou kamenitostí ve svrchní vrstvě půdy, což je ve většině případů zaznamenáno v jejich popisech. Tato vlastnost je rozlišujícím faktorem při výrobě vín a jejich uvádění na trh (Pérez-de-los-Reyes a kol., 2020).

Poměr uhlíku a dusíku se pohybuje kolem 12, což ukazuje na důležité hodnoty kvality půdy (Navarro, 2000).

Aby byla půda považována za vhodnou pro pěstování, měla by být kationtová výměnná kapacita vyšší než 8–10 cmol +/kg (Porta a kol., 1999). Analyzované svrchní vrstvy půdy tuto hodnotu překračují (mezi 14,3 a 39,8 cmol+/kg).

Průměrný obsah pro vinnou révu nejdůležitějších prvků ve svrchních vrstvách půdy, jako je vápník (Ca), je v porovnání s průměrnými hodnotami pro Kastílii a La Manchu a celosvětovými průměry nízký (88,9 g/kg oproti 301,0 g/kg). Obsah draslíku (K) je však vysoký (20,3 g/kg oproti 15,4 g/kg).

Obsah síry (S) je výrazně nižší než průměrná hodnota pro půdy oblasti La Mancha (0,6 g/kg oproti 2,4 g/kg).

Obsah manganu (Mn) (0,7 g/kg) je vyšší než průměrná hodnota v Kastilii-La Mancha (0,4 g/kg), jak lze očekávat ve vulkanické oblasti Campo de Calatrava (Amorós a kol., 2018).

Většinový prvek, železo (Fe) (38 g/kg), a stopové prvky, jako je zinek (Zn) (59,7 mg/kg), jsou pro vinnou révu rovněž nezbytnými živinami a jsou naměřeny v dostatečném množství (Marschner, 2012), přičemž jejich obsah je vyšší než průměr uváděný pro Kastílii-La Manchu (25,6 g/kg a 35,7 mg/kg).

Velmi konzistentní poměr Ti/Zr ve všech testovaných půdách ukazuje, že ve studované oblasti neexistují žádné litologické diskontinuity (García-Navarro a kol., 2011).

Prvky V, Cr, Co, Ce, Nd, Ni a Nb se v půdách oblasti Campo de Calatrava vyskytují ve výrazně vyšších koncentracích ve srovnání se studiemi a průměrnými koncentracemi v Kastilii-La Mancha i ve světě. Přítomnost a obsah těchto prvků v oblasti produkce jsou důkazem jejího jedinečného geochemického otisku.

Za pozornost stojí zejména obsah niklu, který je téměř dvakrát vyšší než světový průměr a více než třikrát vyšší než průměr v Kastilii-La Mancha. To není způsobeno antropickým znečištěním, ale spíše geochemickým pozadím oblasti.

Díky poloze oblasti Campo de Calatrava mezi pohořími Montes de Toledo a Sierra Morena je zde velmi málo mraků. Föhnový jev způsobuje, že v regionu spadne málo srážek, sotva 400 mm ročně.

Vzhledem k tomu, že převážnou většinu vymezené oblasti produkce tvoří roviny, koridory a údolí mezi horami, činí úroveň slunečního svitu více než 2 800 hodin ročně.

8.2. *Lidské faktory*

Vinaři z oblasti Campo de Calatrava pěstují širokou škálu odrůd vína, což je dáno charakteristikou oblasti produkce a pěstitelskými postupy. Průzkumy pedologických vlastností odhalily velkou rozmanitost půdních typů, které poskytují dostatek prostoru pro růst různých odrůd vína.

Oblast Campo de Calatrava je známá některými charakteristickými plodinami, přičemž typickou kombinací je pěstování vinné révy a oliv („Aceite Campo de Calatrava“ CHOP). Jejich nízká potřeba vody a přizpůsobení se danému území, stejně jako přísné omezení dodávek vody, vedly k rozvoji velkého počtu nezavlažovaných vinic v této oblasti.

Tradiční vedení vinné révy v oblasti produkce systémem Gobelet je částečně reakcí na tato omezení a také obecně nejlepším postupem v podmínkách, kde neexistuje zavlažování. Tyto postupy vedení vinné révy jsou typické pro vinice Airén a Cencibel.

Při výrobě některých vín se ke zrání a kvašení používají dubové nádoby o maximální kapacitě 600 litrů. Některé druhy vín kvasí v hliněných, keramických nebo betonových nádržích.

Existence a přítomnost vína v oblasti Campo de Calatrava je doložena již od protohistorických dob. Například při vykopávkách na archeologickém nalezišti La Encantada, které pochází z doby bronzové, byly nalezeny zbytky pohárů na víno.

Je důležité zdůraznit etymologický původ názvu oblasti produkce. V roce 1 147 n. l. bylo dobyto město Qalat-at-Rabat (Calatrava). Jeho obranou byl pověřen Raimundo Serra (opat z Fitera) z řádu Calatrava. Řád Calatrava poskytl zemědělcům půdu k pěstování vinné révy, kterou přivezli a kontrolovali cisterciáci, kteří již byli odborníky na výrobu vynikajících vín.

8.3. *Informace o jakosti nebo vlastnostech vína způsobených především nebo výlučně zeměpisným prostředím*

Specifické vlastnosti související se zeměpisným prostředím:

1. Vína

— přítomnost primárních aromat (bílé ovoce, tropické ovoce, bílé květiny, citrusy) v bílých a růžových vínech. Květinové a/nebo ovocné primární aroma v červených vínech. Červené/černé ovoce a/nebo dušené a/nebo kořeněné ovoce ve zbývajících vínech

— přítomnost jedinečných a charakteristických minerálních složek

— mohou mít minerální tóny

— vyvážená, strukturovaná a svěží vína

— vysoký obsah alkoholu a intenzita barvy

2. Jakostní šumivé víno

— Čistá ovocná a/nebo květinová a/nebo minerální aromata.

— přítomnost jedinečných a charakteristických minerálních složek

— vyvážená, strukturovaná a svěží vína

3. Víno z přezrálých hroznů

— vzhled přinejmenším po dušeném ovoci, pražené a kořeněné tóny

— přítomnost jedinečných a charakteristických minerálních složek

— vysoký obsah alkoholu

8.4. *Příčinná souvislost mezi charakteristikami dané zeměpisné oblasti a jakostí vína*

1. Vína

Vína „Campo de Calatrava" se vyznačují širokou škálou aromat, k čemuž přispívá bohatá půdní typologie doložená studiemi a vliv sopečného původu oblasti. Odrůdová bohatost zvyšuje škálu aromat a deskriptorů, které dodávají vínům komplexnost. Tmavé půdy umožňují dřívější dozrávání, což prodlužuje cyklus zrání ovoce. To v kombinaci s velmi vysokou úrovní slunečního svitu a vysokým obsahem draslíku, který je nezbytný pro správnou výživu révy a produkci kvalitních hroznů, podporuje a zvyšuje aromatickou komplexnost.

Geochemický otisk oblasti Campo de Calatrava, utvářený vulkanickou činností, nabízí jedinečné a charakteristické minerální složky. Výhradní přítomnost vulkanických minerálních prvků, jako je Mn a Ni, a jedinečné koncentrace V, Cr, Co, Ce, Nd a Nb ukazují na přímý vliv geochemického pozadí.

Popsané půdní a klimatické podmínky umožňují, aby se v definici organoleptických vlastností vín z dané oblasti produkce objevily minerální tóny.

Díky vysoké kamenitosti a jílovitohlinité struktuře umožňují optimální podmínky pro pěstování révy v oblasti získat vyvážená, strukturovaná a svěží vína.

Přítomnost půd, které podporují brzké dozrávání, spolu s výše popsanými vodními podmínkami umožňují prodloužit proces dozrávání hroznů. Výsledkem je vyšší koncentrace složek, které jsou zodpovědné za vysoký obsah alkoholu a intenzitu barvy. Tyto vlastnosti jsou posíleny výživným složením, které vinné révě spíše prospívá, než ji omezuje, a také vysokým počtem hodin slunečního svitu v oblasti produkce.

2. Jakostní šumivé víno

Vyznačují se širokou škálou aromat, k čemuž přispívá bohatá půdní typologie, kterou dokládají studie, a vliv sopečného původu oblasti.

Geochemický otisk oblasti Campo de Calatrava, utvářený vulkanickou krajinou, nabízí jedinečné a charakteristické minerální složky, které dokládají přímý vliv geochemického pozadí.

Výše popsané půdní a klimatické podmínky jsou příčinou minerality vín z dané oblasti produkce.

Díky vysoké kamenitosti a jílovitohlinité struktuře umožňují optimální podmínky pro pěstování révy v oblasti získat vyvážená, strukturovaná a svěží vína.

3. Víno z přezrálých hroznů

Jedinečné klima oblasti produkce s vysokou úrovní světla a vysokými podzimními teplotami, vysoká míra slunečního záření v období zrání hroznů spolu s relativně nízkou vlhkostí a nízkou úrovní srážek podporují přezrávání hroznů. Výsledkem jsou vína s vyšším obsahem zbytkového cukru a vysokou aromatickou intenzitou a mineralitou v oblasti produkce, což je umožněno jejím vulkanickým geochemickým otiskem.

9. **Další základní podmínky (balení, označování, další požadavky)**

Právní rámec:

ve vnitrostátních právních předpisech

Druh dalších podmínek:

balení ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínky:

Vína se plní do lahví v oblasti produkce, protože tento proces je doprovázen dalšími enologickými postupy, filtrací, stabilizací a různými korekcemi, které mohou ovlivnit jejich vlastnosti a specifika. Plnění do lahví v oblasti produkce umožňuje přímou kontrolu balení a zamezuje možným rizikům při přepravě, jako je oxidace a tepelný stres, která by mohla nepříznivě ovlivnit fyzikálně-chemické a organoleptické vlastnosti vín a jejich stabilitu.

Právní rámec:

ve vnitrostátních právních předpisech

Druh dalších podmínek:

doplňková ustanovení týkající se označování

Popis podmínky:

— na etiketě může být uveden název uznané menší zeměpisné jednotky za předpokladu, že 100 % hroznů, z nichž bylo víno vyrobeno, pochází z této oblasti.

  Byly uznány a vymezeny následující menší zeměpisné jednotky:

  „Casa del Capitán“: polygon 22, pozemky 27 a 28 v Moral de Calatrava.

  „Casa de Garcibáñez“: polygon 23, pozemky 1, 3 a 9 v Moral de Calatrava.

  „Carril de las Cubas“: polygon 23, pozemky 56, 57, 58 a 85 v Miguelturře.

  „Encomienda de Cervera“: polygon 45, pozemky 1, 4, 49, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 63, 64 a 65 v Almagru,

— označení „joven“ (mladé) může být uvedeno na etiketě vína vyrobeného ve stejném vinařském roce, ve kterém je víno označeno,

— označení „fermentado en barrica“ (kvašené v sudech) může být uvedeno, pokud se tento postup použil pro 100 % vína. Označení „parcialmente fermentado en barrica“ (částečně kvašené v sudech) může být uvedeno, pokud se jedná o nejméně 60 % vína,

— označení „vino blanco envejecido en madera“ (bílé víno zrající ve dřevě) může být uvedeno, pokud víno bylo alespoň dva měsíce v dubových sudech.

Odkaz na specifikaci výrobku

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