C/2023/597

30.10.2023

**Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 97, stk. 4, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013**

(C/2023/597)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 98 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 ([1]), senest tre måneder efter datoen for offentliggørelsen af denne meddelelse.

ENHEDSDOKUMENT

**»Campo de Calatrava«**

**PDO-ES-02870**

**Ansøgningsdato: 7. oktober 2022**

1. **Produktets betegnelse**

Campo de Calatrava

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB — beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

5. Mousserende kvalitetsvin

16. Vin af overmodne druer

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

1. *Hvidvin og rosévin*

KORT BESKRIVELSE

Hvidvinene er klare og har nuancer, der går fra gul til ravfarvet. Rosévinene har en række lyserøde nuancer, der går fra blå/violet til løgskalsfarvet eller laksefarvet. De har primære aromaer (hvide frugter, tropiske frugter, hvide blomster og citrusfrugter) og kan også have mineralske og/eller sekundære aromaer (gær). De vine, der er gæret på fad, har tertiære aromaer (ristede eller træagtige noter osv.) af moderat til høj intensitet. Hvad smagen angår, er de enten afbalancerede eller har en kant af syre, sødme, astringens eller bitterhed. Eftersmagen er moderat til lang, med tertiære retronasale aromaer, når der er tale om vine, som er gæret eller lagret på fad.

(*) Det maksimale totale alkoholindhold i volumen skal ligge inden for de lovbestemte grænser, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.

| Generelle analytiske kendetegn | |
|---|---|
| Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) | |
| Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) | 10,5 |
| Minimalt totalt syreindhold | 4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre |
| Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) | 8,33 |
| Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) | 140 |

([1]) EUT L 347 af 20.12 2013, s. 671.

2. *Klassisk ung rødvin, som er gæret på fad*

KORT BESKRIVELSE

Klare og lyse vine med en række røde nuancer, som dog ikke går over i orange, og med moderat eller moderat høj intensitet. Moderat til høj intensitet med primære aromaer, som kan være blomsteragtige, frugtagtige, krydrede og/eller gærede, evt. med mineralske noter. Moderat syre, astringens og olieagtighed, med en eftersmag med primære og/eller sekundære aromaer og et strejf af ristet træ i de vine, som er gæret på fad.

(*) Det maksimale totale alkoholindhold i volumen skal ligge inden for de lovbestemte grænser, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.

| Generelle analytiske kendetegn | |
|---|---|
| Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) | |
| Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) | 12,0 |
| Minimalt totalt syreindhold | 4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre |
| Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) | 8,33 |
| Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) | 130 |

3. *»Roble«-vin [vin lagret på egefad]*

KORT BESKRIVELSE

Klare og lyse vine med moderat eller moderat høj farveintensitet i en række røde nuancer, som dog ikke går over i orange. Aromaer af røde/sorte frugter, med krydrede noter inden for mindst én af følgende aromakategorier: tørret frugt, ristet, balsamisk, mineralsk og/eller krydret. Afbalanceret smag med en kant af syre, sødme, astringens eller bitterhed, moderat eller moderat stor krop, moderat eller lang eftersmag.

(*) Det maksimale totale alkoholindhold i volumen skal ligge inden for de lovbestemte grænser, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.

| Generelle analytiske kendetegn | |
|---|---|
| Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) | |
| Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) | 12,0 |
| Minimalt totalt syreindhold | 4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre |
| Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) | 10,00 |
| Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) | 130 |

4. *Crianza-, Reserva- og Gran Reserva-vine*

KORT BESKRIVELSE

Klare vine med moderat eller høj farveintensitet. De har en række røde nuancer, som kan gå over i okkerfarvet/brun. Aromaer af moderat eller moderat høj intensitet med røde/sorte og/eller marmeladeagtige frugtnoter. Mindst to

aromaer, når der er tale om Crianza-vine, og mindst tre, når der er tale om Reserva- og Gran Reserva-vine, i aromakategorierne tørret frugt, ristet, balsamisk, mineralsk og/eller krydret. Deres smag er syrlig med en moderat krop, med moderat eller lang varighed og med et moderat eller højt tanninindhold.

(*) Det maksimale totale alkoholindhold i volumen skal ligge inden for de lovbestemte grænser, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.

(**) Det maksimale indhold af flygtige syrer må stige med 1 meq/l for hvert procenttrin alkohol over 12 % vol. og lagringsår, dog højst til 20 meq/l.

| Generelle analytiske kendetegn | |
|---|---|
| Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) | |
| Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) | 12,0 |
| Minimalt totalt syreindhold | 4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre |
| Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) | 12,5 |
| Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) | 150 |

5. *Mousserende kvalitetsvin*

KORT BESKRIVELSE

Lyse vine, som er bleggule til gyldengule (hvidvine) og svagt lyserøde til kraftigt karminrøde (rosévine). Fine og vedvarende bobler. Rene, frugtagtige og/eller blomsteragtige og/eller mineralske aromaer. Brede og afbalancerede. Moderat eller højt syreindhold.

(*) Det maksimale totale alkoholindhold i volumen skal ligge inden for de lovbestemte grænser, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.

| Generelle analytiske kendetegn | |
|---|---|
| Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) | |
| Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) | 10,5 |
| Minimalt totalt syreindhold | 5,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre |
| Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) | 11,66 |
| Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) | 160 |

6. *Vin af overmodne druer*

KORT BESKRIVELSE

En række røde nuancer fra kirsebærrød til teglrød, som evt. kan gå over i okkerfarvet og/eller brun eller endda jod- og/eller ravfarvet. Vinen har bl.a. marmeladeagtige frugtaromaer, ristede og krydrede aromaer. En krop med moderat eller lang varighed og en moderat eller høj olieagtighed med en kant af sødme.

(*) Det maksimale totale alkoholindhold i volumen skal ligge inden for de lovbestemte grænser, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.

| Generelle analytiske kendetegn | |
|---|---|
| Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) | |
| Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) | 16,0 |
| Minimalt totalt syreindhold | 4,0 gram pr. liter udtrykt i vinsyre |
| Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) | 20,00 |
| Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) | 200 |

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

Der anvendes et tryk på under 2,5 kg/cm² ved presning af presseresterne, hvilket giver et maksimalt vinudbytte (den samlede mængde vin, der er udblødt og presset) på 74 liter pr. 100 kg høst.

Hvidvinene fremstilles ved at presse klaserne adskilt fra stilken og uden presseresterne, hvorefter de gærer i den nødvendige tid ved en temperatur på højst 25 °C.

Ved fremstilling af rosévine bliver klaserne først afstilket og så presset, og mosten udblødes med skallerne i den tid, der er nødvendig for at opnå den karakteristiske farve, ved en temperatur på under 22 °C.

Ved fremstilling af rødvine presses og afstilkes druerne, og mosten gæres med skallerne i den tid, der er nødvendig for at opnå den påkrævede minimumsfarve. Denne proces tager mindst tre dage, med en maksimal gæringstemperatur på 25 °C. For klassiske vine og vine af overmodne druer er den maksimale gæringstemperatur 28 °C. For Crianza-, Reserva- og Gran Reserva-vine er den 30 °C.

For vin af overmodne druer er den minimale lagringsperiode otte år på egefade med en kapacitet på mellem 225 liter og 500 liter.

5.2. *Maksimale udbytter*

1. Vinstokke med gobeletbeskæring

   10 000 kg druer pr. hektar

   74 hl pr. hektar

2. Espaliervinstokke

   13 000 kg druer pr. hektar

   96,2 hl pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Området omfatter følgende kommuner i provinsen 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 og Villar del Pozo.

7. **Druesort(er)**

AIRÉN

ALBARIÑO

BOPAL

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. **Tilknytning til det geografiske område**

8.1. *Naturlige faktorer*

Campo de Calatrava er beliggende i den meget sydøstlige del af de iberiske bjerge i det vestlige Middelhavs underregion tæt på udkanten af de betiske bjerge. Det er det vigtigste område, som for nylig har oplevet vulkansk aktivitet på Den Iberiske Halvø.

Der steg magma op til overfladen gennem mere end 240 vulkaner i regionen, navnlig gennem ujævnheder og frakturer i undergrunden.

Hvad landskabet angår, er Campo de Calatrava et bakket område med skiftevis bløde aflange bakker, der ligger i en højde på 700-900 m over havets overflade, og små sletter med en højde på ca. 630-650 m over havets overflade.

Den mørke jord i Campo de Calatrava absorberer en større mængde solstråler, hvilket gør jorden varmere og — ud fra et agronomisk synspunkt — fremmer vinstokkenes tidlige udvikling.

Der er set eksempler på tværsnit med en mere stenet jord i det øverste jordlag, hvilket i de fleste tilfælde fremgår af beskrivelserne heraf. Dette kendetegn er en karakteristisk faktor i fremstillingen og markedsføringen af vinene (Pérez-de-los-Reyes et al., 2020).

C/N-forholdet er ca. 12, hvilket vidner om vigtige jordkvalitetsværdier (Navarro, 2000).

Kationbytningsevnen (CEC) bør være over 8-10 cmol +/kg, for at jorden kan betragtes som dyrkningsegnet (Porta et al., 1999). De analyserede øverste jordlag overstiger denne værdi (mellem 14,3 og 39,8 cmol +/kg).

Gennemsnitsindholdet af de vigtigste stoffer for vinstokkene i de øverste jordlag, såsom calcium (Ca), er lavt sammenlignet med gennemsnitsværdierne for Castilla-La Mancha og de globale gennemsnit (88,9 g·kg-1 sammenlignet med 301,0 g·kg-1). Indholdet af kalium (K) er dog højt (20,3 g·kg-1 sammenlignet med 15,4 g·kg-1).

Indholdet af svovl (S) ligger et godt stykke under gennemsnitsværdien for jorden i La Mancha (0,6 g·kg-1 sammenlignet med 2,4 g kg-1).

Indholdet af mangan (Mn) (0,7 g·kg-1) ligger over gennemsnitsværdien i Castilla-La Mancha (0,4 g·kg-1), sådan som det kan forventes i vulkanområdet Campo de Calatrava (Amorós et al., 2018).

Det vigtigste grundstof jern (Fe) (38 g·kg-1) og sporstoffer såsom zink (Zn) (59,7 mg·kg-1) er også vigtige næringsstoffer for vinstokkene og er målt i tilstrækkelige mængder (Marschner, 2012), med niveauer over det rapporterede gennemsnit for Castilla-La Mancha (henholdsvis 25,6 g·kg-1 og 35,7 mg·kg-1).

Det meget konsekvente forhold mellem Ti og Zr i al den testede jord viser, at der ikke er litologisk diskontinuitet i det undersøgte område (García-Navarro et al., 2011).

Grundstofferne V, Cr, Co, Ce, Nd, Ni og Nb findes i betydeligt højere niveauer i jorden i Campo de Calatrava sammenlignet med undersøgelser og gennemsnitsniveauer både i Castilla-La Mancha og globalt. Tilstedeværelsen og indholdet af disse stoffer i produktionsområdet viser dets unikke geokemiske karakter.

Indholdet af nikkel er særlig bemærkelsesværdigt, eftersom det er næsten dobbelt så højt som gennemsnittet på verdensplan og over tre gange så højt som gennemsnittet i Castilla-La Mancha. Dette skyldes ikke menneskeskabt forurening, men snarere områdets geokemiske baggrund.

Campo de Calatravas beliggenhed mellem bjergene Montes de Toledo og Sierra Morena betyder, at der er meget få skyer. Føneffekten medfører en ringe nedbørsmængde i regionen, nemlig knap 400 mm om året.

Eftersom langt størstedelen af det afgrænsede produktionsområde tager form af sletter, korridorer og dale mellem bjergene, får det over 2 800 solskinstimer om året.

8.2. *Menneskelige faktorer*

Vinavlerne i Campo de Calatrava dyrker en lang række forskellige druesorter i betragtning af produktionsområdets karakteristika og dyrkningsmetoderne. Undersøgelser af jordbunden har vist, at der er mange forskellige jordtyper, hvilket giver rige muligheder for, at forskellige druesorter kan trives.

Campo de Calatrava-området er kendt for visse karakteristiske afgrøder, og vinstokke og olivenafgrøder er en typisk kombination (»Aceite Campo de Calatrava« BOB). Deres ringe vandbehov og tilpasning til området samt de alvorlige begrænsninger af vandforsyningen har ført til udviklingen af et stort antal vinmarker uden kunstvanding i dette område.

Den traditionelle gobeletbeskæring af vinstokkene i produktionsområdet er til en vis grad en reaktion på disse begrænsninger og generelt også den bedste praksis, når der ikke kunstvandes. Disse metoder til beskæring af vinstokkene er typiske på vinmarkerne i Airén og Cencibel.

Ved fremstillingen af nogle vine anvendes der egefade med en maksimal kapacitet på 600 liter til lagring og gæring. Nogle vintyper gæres i fajancetanke, keramiske tanke og/eller betontanke.

Der er beviser for eksistensen og tilstedeværelsen af vin i Campo de Calatrava siden protohistorisk tid. F.eks. blev der fundet rester af vinbægre i udgravningerne på det arkæologiske område La Encantada, som stammer fra bronzealderen.

Det er vigtigt at fremhæve den etymologiske oprindelse af produktionsområdets navn. I år 1 147 e.Kr. blev byen Qalat-at-Rabat (Calatrava) erobret. Raimundo Serra (abbeden i Fitero) fra Calatravaordenen fik til opgave at forsvare den. Calatravaordenen gav landbrugerne jord til at dyrke vinstokke, der blev indført og kontrolleret under Cistercienserordenen, som allerede var eksperter i at fremstille fremragende vine.

8.3. *Oplysninger om vinens kvalitet eller egenskaber, som hovedsagelig eller udelukkende kan tilskrives det geografiske miljø*

Særlige egenskaber, som er knyttet til det geografiske miljø:

1. Vin

— Tilstedeværelse af primære aromaer (hvide frugter, tropiske frugter, hvide blomster og citrusfrugter) i hvidvinene og rosévinene. Med blomsteragtige og/eller frugtagtige primære aromaer i rødvinene. Med aromaer af røde/sorte frugter og/eller frugtkompot og/eller krydrede frugter i de andre vine.

— Tilstedeværelse af mineralske komponenter, som er unikke og karakteristiske.

— Kan have mineralske noter.

— Afbalancerede, strukturerede og friske vine.

— Højt alkoholindhold og farveintensitet.

2. Mousserende kvalitetsvin

— Rene, frugtagtige og/eller blomsteragtige og/eller mineralske aromaer.

— Tilstedeværelse af mineralske komponenter, som er unikke og karakteristiske.

— Afbalancerede, strukturerede og friske vine.

3. Vin af overmodne druer

— Aromaer af som minimum frugtkompot samt ristede og krydrede aromaer.

— Tilstedeværelse af mineralske komponenter, som er unikke og karakteristiske.

— Højt alkoholindhold.

8.4. *Sammenhængen mellem det geografiske områdes kendetegn og vinens kvalitet*

1. Vin

»Campo de Calatrava«-vine har en bred palet af aromaer, der fremmes af den rige jordtypologi, som undersøgelserne viser, og indflydelsen fra områdets vulkanske oprindelse. Sortsrigdommen øger paletten af aromaer og deskriptorer, der gør vinene mere komplekse. Den mørke jord medfører en tidligere modning, som gør det muligt at forlænge druernes modningscyklus. Dette — kombineret med et meget højt antal solskinstimer og det høje kaliumindhold, som er afgørende for vinstokkenes korrekte ernæring og for produktionen af druer af høj kvalitet — fremmer og øger den aromatiske kompleksitet.

Campo de Calatravas geokemiske karakter, der er formet af områdets vulkanlandskab, giver unikke og karakteristiske mineralske komponenter. Den eksklusive tilstedeværelse af vulkanske mineralstoffer såsom Mn og Ni og unikke koncentrationer af V, Cr, Co, Ce, Nd og Nb viser den geokemiske baggrunds direkte indflydelse.

De beskrevne jordbunds- og klimaforhold muliggør mineralske noter i definitionen af de organoleptiske egenskaber for vine fra det pågældende produktionsområde.

Med den meget stenede jord og lerjordsteksturen gør de optimale betingelser for vindyrkning i området det muligt at fremstille afbalancerede, strukturerede og friske vine.

Tilstedeværelsen af jord, der fremmer tidlig modning, gør det sammen med de ovenfor beskrevne vandforhold muligt at forlænge druernes modningsproces. Dette giver større koncentrationer af de bestanddele, der er ansvarlige for det høje alkoholindhold og farveintensiteten. Disse egenskaber forstærkes af den ernæringsmæssige sammensætning, der gavner vinstokkene i stedet for at begrænse dem, og af det høje antal solskinstimer i produktionsområdet.

2. Mousserende kvalitetsvin

De har en bred palet af aromaer, der fremmes af den rige jordtypologi, som undersøgelserne viser, og indflydelsen fra områdets vulkanske oprindelse.

Campo de Calatravas geokemiske karakter, der er formet af områdets vulkanlandskab, giver unikke og karakteristiske mineralske komponenter, som viser den geokemiske baggrunds direkte indflydelse.

De ovenfor beskrevne jordbunds- og klimaforhold giver vinene fra det pågældende produktionsområde deres mineralitet.

Med den meget stenede jord og lerjordsteksturen gør de optimale betingelser for vindyrkning i området det muligt at fremstille afbalancerede, strukturerede og friske vine.

3. Vin af overmodne druer

Produktionsområdets unikke klima med meget lys og varme temperaturer om efteråret, mange solskinstimer i druernes modningsperiode samt den relativt lave luftfugtighed og de ringe nedbørsmængder fremmer en overmodning af druerne. Dette giver vine med et højere restsukkerindhold og en høj aromatisk intensitet og mineralitet i produktionsområdet, som fremmes af dets vulkanske geokemiske karakter.

9. **Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning, andre krav)**

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Emballering i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Vinene aftappes i produktionsområdet, eftersom denne proces ledsages af yderligere ønologiske fremgangsmåder, filtrering, stabilisering og forskellige korrektioner, der kan påvirke deres egenskaber og særpræg. Aftapning i produktionsområdet giver mulighed for direkte kontrol med emballeringen, og eventuelle transportrisici undgås, såsom oxidation og varmestress, som vil forringe vinenes fysisk-kemiske og organoleptiske egenskaber og påvirke deres stabilitet.

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

— Navnet på en anerkendt mindre geografisk enhed kan være angivet på etiketten, forudsat at 100 % af de druer, som vinen er fremstillet af, er høstet i denne enhed.

Følgende mindre geografiske enheder er blevet anerkendt og afgrænset:

»Casa del Capitán«: polygon 22, parcel 27 og 28 i Moral de Calatrava.

»Casa de Garcibáñez«: polygon 23, parcel 1, 3 og 9 i Moral de Calatrava.

»Carril de las Cubas«: polygon 23, parcel 56, 57, 58 og 85 i Miguelturra.

»Encomienda de Cervera«: polygon 45, parcel 1, 4, 49, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 63, 64 og 65 i Almagro.

— Benævnelsen »joven« [ung] kan angives på etiketten for vine, der fremstilles og mærkes i samme produktionsår.

— Benævnelsen »fermentado en barrica« [gæret på fad] kan angives, hvis denne praksis er anvendt for 100 % af vinen. — Benævnelsen »parcialmente fermentado en barrica« [delvis gæret på fad] kan angives, hvis dette er tilfældet for mindst 60 % af vinen.

— Benævnelsen »vino blanco envejecido en madera« [hvidvin lagret på træfade] kan angives, hvis vinen har lagret mindst to måneder på egefade.

**Link til produktspecifikationen**

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