C/2023/597

30.10.2023.

Objava zahtjeva za registraciju naziva u sektoru vina u skladu s člankom 97. stavkom 4. Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća

(C/2023/597)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 98. Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]) u roku od tri mjeseca od datuma ove objave.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Campo de Calatrava"

PDO-ES-02870

Datum početka primjene: 7.10.2022.

1. Naziv proizvoda

Campo de Calatrava

2. Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. Kategorije proizvoda od vinove loze

1. Vino

5. Kvalitetno pjenušavo vino

16. Vino od prezreloga grožđa

4. Opis vina

1. *Bijela i ružičasta vina*

SAŽETI TEKSTUALNI OPIS

Bijela su vina bistra, a nijanse boja u rasponu su od žute do jantarne. Ružičasta vina imaju razne nijanse pa tonovi ružičaste variraju od plave/ljubičaste do boje ljuske luka ili boje lososa. Odlikuju se primarnim aromama (bijelo voće, tropsko voće, bijelo cvijeće, agrumi), a mogu imati i mineralne i/ili sekundarne arome (aroma kvasca). Vina fermentirana u bačvi imaju tercijarne arome (note prepečenosti ili drvenaste note itd.), visokog do srednjeg intenziteta. Okusom su uravnotežena ili imaju primjesu kiselosti, slatkoće, trpkosti ili gorčine. Postojanost okusa srednjeg je do dugog trajanja, a vina fermentirana ili odležala u bačvama imaju tercijarne retronazalne arome.

(*) Najveća ukupna volumna alkoholna jakost mora biti u granicama utvrđenima u relevantnom zakonodavstvu EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	10,5
Najmanja ukupna kiselost	4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	8,33
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	140

([1]) SL L 347, 20.12.2013., str. 671.

2. *Klasično mlado crno vino, fermentirano u bačvi*

SAŽETI TEKSTUALNI OPIS

Bistra i svijetla vina raznih nijansi crvene boje, koja ne prelazi u narančastu, srednjeg ili srednje visokog intenziteta. Srednje do vrlo intenzivne arome. Primarne arome mogu imati cvjetne, voćne, pikantne i/ili fermentirane note, a ponekad se mogu osjetiti i mineralne note. Srednje su kisela, trpka i viskozna, a vina fermentirana u bačvama u ustima ostavljaju okus primarnih i/ili sekundarnih aroma i natruhu prepečene, drvenaste note.

(*) Najveća ukupna volumna alkoholna jakost mora biti u granicama utvrđenima u relevantnom zakonodavstvu EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	12,0
Najmanja ukupna kiselost	4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	8,33
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	130

3. *Vino Roble [odležalo u hrastovim bačvama]*

SAŽETI TEKSTUALNI OPIS

Bistra i svijetla vina srednjeg do srednje visokog intenziteta boje u raznim nijansama crvene, koja nikad ne prelazi u narančaste tonove. Imaju arome crvenog/crnog voća i pikantne note s barem jednom od sljedećih vrsta aroma: sušeno voće, note prepečenosti, balzamične, mineralne i/ili pikantne note. Okus je uravnotežen s primjesom kiselosti, slatkoće, trpkosti ili gorčine, srednjeg ili srednje punog tijela, srednje dugog ili dugotrajnog okusa.

(*) Najveća ukupna volumna alkoholna jakost mora biti u granicama utvrđenima u relevantnom zakonodavstvu EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	12,0
Najmanja ukupna kiselost	4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	10,00
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	130

4. *Vina Crianza, Reserva i Gran Reserva*

SAŽETI TEKSTUALNI OPIS

Bistra vina srednjeg ili visokog intenziteta boja. Mogu biti raznih nijansi crvene i prijeći čak i u oker/smeđe tonove. Arome su srednjeg ili srednje visokog intenziteta s notama crvenog/crnog voća i/ili voćnim notama džema. Vina

Crianza imaju barem dvije arome, a vina Reserva i Gran Reserva barem tri arome sljedećih nota: sušenog voća, prepečenosti, balzamičnih, mineralnih i/ili pikantnih nota. Okus im je kiselkast i srednje punoće, uz srednje dugu ili dugotrajnu postojanost i srednje ili visoke razine tanina.

(*) Najveća ukupna volumna alkoholna jakost mora biti u granicama utvrđenima u relevantnom zakonodavstvu EU-a.

(**) Najveći sadržaj hlapljivih kiselina može se povećati za 1 meq/l za svaki stupanj alkohola iznad 12 % vol. i za svaku godinu odležavanja, i to do najviše 20 meq/l.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	12,0
Najmanja ukupna kiselost	4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	12,5
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	150

5. *Kvalitetno pjenušavo vino*

SAŽETI TEKSTUALNI OPIS

Svijetla vina, blijedožute do zlatnožute boje (bijela vina) i blijedoružičaste do intenzivne, jarkocrvene boje (ružičasta vina). Sitni i postojani mjehurići. Čiste, voćne i/ili cvjetne i/ili mineralne arome. Punog, uravnoteženog okusa. Srednje ili visoke kiselosti.

(*) Najveća ukupna volumna alkoholna jakost mora biti u granicama utvrđenima u relevantnom zakonodavstvu EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	10,5
Najmanja ukupna kiselost	5,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	11,66
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	160

6. *Vino od prezreloga grožđa*

SAŽETI TEKSTUALNI OPIS

Vino u raznim nijansama crvene boje od boje višnje do boje opeke, a može biti i u nijansama oker i/ili smeđe boje pa čak i smeđenarančasto poput otopine joda i/ili jantarno. Među ostalim, ima voćne arome džema, arome prepečenosti i pikantne arome. Punog je okusa, srednje ili duge postojanosti i srednje ili visoke viskoznosti; s natruhom slatkoće.

(*) Najveća ukupna volumna alkoholna jakost mora biti u granicama utvrđenima u relevantnom zakonodavstvu EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	16,0
Najmanja ukupna kiselost	4,0 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	20,00
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	200

5. **Postupci proizvodnje vina**

5.1. *Posebni enološki postupci*

Komina se odvaja pod tlakom manjim od 2,5 kg/cm^2, tako da je najveći prinos (ukupna količina vina dobivenog prešanjem) 74 litre vina na 100 kg berbe.

Bijela vina proizvode se gnječenjem grozdova, odvojenih od peteljki i bez komine, a fermentiraju se onoliko koliko je potrebno na temperaturi od najviše 25 °C.

U proizvodnji ružičastih vina grozdovi se odvajaju od peteljki te se gnječe, a mošt se macerira s kožom grožđa onoliko koliko je potrebno da se dobije karakteristična nijansa tog vina; i to na temperaturi od najmanje 22 °C.

Crna se vina proizvode tako da se peteljke uklone s grozdova koji se zatim gnječe, a mošt se fermentira s kožom grožđa koliko god je potrebno da se dobije željena nijansa boje. Proces traje barem tri dana, a najviša temperatura fermentacije je 25 °C. Za klasična vina i vina od prezreloga grožđa najviša temperatura fermentacije je 28 °C. U fermentaciji vina Crianza, Reserva i Gran Reserva temperatura ne smije prelaziti 30 °C.

Odležavanje vina od prezreloga grožđa traje barem osam godina u hrastovim bačvama kapaciteta od 225 litara do 500 litara.

5.2. *Najveći prinosi*

1. Sadnice oblikovane u račvasti uzgojni oblik

   10 000 kilograma grožđa po hektaru

   74 hektolitra po hektaru

2. Trsovi

   13 000 kilograma grožđa po hektaru

   96,2 hektolitra po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Obuhvaća sljedeće općine u pokrajini 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. **Sorte vinove loze**

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. **Opis povezanosti**

8.1. *Prirodni čimbenici*

Campo de Calatrava nalazi se na samom jugoistoku Iberskog gorja, u podregiji Zapadnog Sredozemlja, gotovo na rubu Betijskih Kordiljera. To je najvažnije područje Pirenejskog poluotoka na kojem je u novije doba zabilježena vulkanska aktivnost.

U regiji je više od 240 aktivnih vulkana koji omogućuju prodor magme na površinu, najčešće kroz nepravilnosti ili pukotine u Zemljinoj kori.

Krajobraz regije Campo de Calatrava krase blaga duguljasta brda na visinama od 700 do 900 metara, a između njih se prostiru male nizine na oko 630 do 650 metara nadmorske visine.

Tamna boja tla u regiji Campo de Calatrava apsorbira veću količinu sunčeva zračenja, čime se osigurava viša temperatura tla odnosno tla koja s poljoprivrednog stajališta pogoduju ranom razvoju vinove loze.

U nekim presjecima tla utvrđena je veća razina kamenitosti u površinskom sloju, što je, u većini slučajeva, odraženo u opisima tih tla. To je glavno razlikovno obilježje u proizvodnji vina i stavljanju vina na tržište (Pérez-de-los-Reyes et al., 2020.).

Omjer ugljika i dušika u tlu je oko 12, što upućuje na visoku kvalitetu tla (Navarro, 2000.).

Da bi se tlo smatralo prikladnim za uzgoj, kapacitet izmjene kationa (CEC) trebao bi biti veći od 8–10 cmol +/kg (Porta et al., 1999.). Rezultati analize pokazuju da je u površinskim slojevima tla ta vrijednost premašena (iznos kapaciteta bio je između 14,3 i 39,8 cmol +/kg).

Prosječan sadržaj najvažnijih elemenata za uzgoj vinove loze u površinskim slojevima tla, kao što je kalcij (Ca), nizak je u usporedbi s prosječnim vrijednostima za zajednicu Kastilja–La Mancha i s globalnim prosječnim vrijednostima (88,9 g·kg-1, u usporedbi s 301,0 g·kg-1). Međutim, sadržaj kalija (K) je visok (20,3 g·kg-1, u usporedbi s 15,4 g·kg-1).

Sadržaj sumpora (S) znatno je niži od prosječne vrijednosti za tlo u toj regiji (0,6 g·kg-1, u usporedbi s 2,4 g· kg-1.).

Sadržaj mangana (Mn) je 0,7 g·kg-1, što je iznad prosjeka za Kastilja–La Manchu (0,4 g·kg-1), a to se i očekuje u vulkanskoj regiji kao što je Campo de Calatrava (Amorós et al., 2018.).

Željezo (Fe) je najzastupljeniji element (38 g·kg-1), a elementi u tragovima, kao što je cink (Zn) (59,7 mg·kg-1) također su osnovne hranjive tvari za vinovu lozu te su njihove razine dostatne (Marschner, 2012.), a za Kastilja–La Manchu razine tih elemenata su iznad prosjeka (25,6 g·kg-1 za željezo i 35,7 mg·kg-1 za cink).

Omjer Ti/Zr je vrlo postojan u svim vrstama analiziranih tala, što upućuje na zaključak da na tom području ne postoje litološki diskontinuiteti (García-Navarro et al., 2011.).

U tlu regije Campo de Calatrava znatno je veća razina elemenata V, Cr, Co, Ce, Nd, Ni i Nb u usporedbi s rezultatima studija i prosječnim razinama u Kastilja–La Manchi i u svijetu. Sama prisutnost tih elemenata, kao i njihove razine u tlu na području proizvodnje, upućuju na jedinstven geokemijski profil te regije,

Potrebno je posebno istaknuti da je razina nikla gotovo dvostruko veća od svjetskog prosjeka, a tri puta veća od prosječne razine u Kastilja–La Manchi. To nije posljedica ljudskog djelovanja, tj. onečišćenja, već je odraz geokemijske pozadine te regije.

Regija Campo de Calatrava nalazi se između planina Montes de Toledo i Sierra Morena, što znači da na tom području nema mnogo oblaka. Zbog učinka fena u regiji je niska razina padalina, koja jedva doseže 400 mm godišnje.

Na razgraničenom području proizvodnje prevladavaju nizine, kanjoni i doline između planina, pa je tako to područje izloženo velikom broju sunčanih sati (više od 2 800 sati godišnje).

8.2. *Ljudski čimbenici*

Vinogradari u regiji Campo de Calatrava uzgajaju razne sorte vinove loze, s obzirom na karakteristike područja proizvodnje i postupke uzgoja vinove loze. Rezultati istraživanja pedoloških karakteristika pokazuju veliku raznolikost vrsta tla, što omogućuje uspješan uzgoj raznih sorta vinove loze.

Regija Campo de Calatrava poznata je po određenim prepoznatljivim poljoprivrednim kulturama, a najčešće se uzgajaju vinova loza i masline (ZOI „Aceite Campo de Calatrava"). Te kulture iziskuju malo vode i uspješno se prilagođavaju uvjetima u regiji; uz to je dostupnost vode na tom području iznimno ograničena što je dovelo do razvoja velikog broja vinograda koji se ne navodnjavaju.

Tradicionalni račvasti uzgojni oblik loze na području proizvodnje razvio se djelomično kao odgovor na ta ograničenja, ali je to i općenito najbolja praksa za uzgoj bez navodnjavanja. Te su metode uzgoja vinove loze karakteristične za vinograde u kojima se uzgajaju sorte Airén i Cencibel.

U proizvodnji nekih vina za fermentaciju i odležavanje koriste se spremnici od hrastovine najvećeg kapaciteta 600 litara. Neke vrste vina fermentiraju se u zemljanim posudama, keramičkim i/ili betonskim spremnicima).

Arheološki nalazi potvrđuju prisutnost vina u regiji Campo de Calatrava još od prapovijesti. Na primjer, u iskapanjima na arheološkom nalazištu La Encantada pronađeni su ostaci vinskih pehara iz brončanog doba.

Važno je istaknuti etimološko porijeklo naziva područja proizvodnje. Godine 1 147. Španjolci su osvojili grad Qalat-at-Rabat (Calatrava). Nakon toga za obranu grada zadužen je Raimundo Serra, prvi opat cistercitske opatije Fitero i osnivač viteškog reda Calatrave. Viteški red Calatrave seljacima je dao zemlju da na njoj uzgajaju vinovu lozu koju su nabavili cisterciti, koji su uz to i nadgledali uzgoj jer su već bili stručnjaci u proizvodnji izvrsnih vina.

8.3. *Podaci o kvaliteti ili značajkama vina uvelike ili isključivo nastalima zahvaljujući zemljopisnom okruženju*

Specifična svojstva proizvoda povezana sa zemljopisnim okruženjem:

1. vina:

— bijela i ružičasta vina imaju primarne arome (bijelo voće, tropsko voće, bijelo cvijeće, agrumi), crna vina imaju cvjetne i/ili voćne primarne arome ostale vrste vina imaju note crvenog/crnog voća i/ili kuhanog voća i/ili arome začinjenog voća,

— jedinstven i poseban mineralni sastav,

— moguća prisutnost mineralnih nota,

— uravnotežena, strukturirana i svježa vina,

— visoke razine alkoholne jakosti i intenziteta boje;

2. kvalitetno pjenušavo vino:

— čiste, voćne i/ili cvjetne i/ili mineralne arome,

— jedinstven i poseban mineralni sastav,

— uravnotežena, strukturirana i svježa vina;

3. vino od prezreloga grožđa:

— prisutnost barem aroma kuhanog voća, nota prepečenosti i pikantnih aroma,

— jedinstven i poseban mineralni sastav,

— visoka alkoholna jakost.

8.4. *Povezanost između značajki zemljopisnog područja i kvalitete vina*

1. Vina

Vina „Campo de Calatrava" imaju širok raspon aroma, čemu pridonosi bogata tipologija tla, potkrijepljena studijama, te utjecaj vulkanskog podrijetla tog područja. Raznolikost sorti pridonosi širini palete aroma i deskriptora, što vina čini kompleksnijima. Grožđe ranije dozrijeva zbog tamnog tla, zbog čega je moguće produljiti ciklus dozrijevanja plodova. Uz to, vrlo visoke razine osunčanosti i visoke razine kalija, koje su ključne za odgovarajuću ishranu vinove loze i proizvodnju kvalitetnog grožđa, potiču i povećavaju kompleksnost aroma.

Zbog posebnog geokemijskog profila regije Campo de Calatrava, obilježenog vulkanskom aktivnošću, prisutan je jedinstven i poseban mineralni sastav. Prisutnost minerala svojstvenih vulkanskom tlu, kao što su Mn i Ni, te jedinstvene koncentracije elemenata V, Cr, Co, Ce, Nd i Nb dokaz su izravnog utjecaja geokemijske pozadine regije.

Zbog navedenog sastava tla i klimatskih uvjeta moguće je da se u definiciji organoleptičkih svojstava vina iz tog područja proizvodnje spominju mineralne note.

Velika količina kamenitog i glineno-ilovastog tla stvara idealne uvjete za uzgoj vinove loze na tom području, pa je tako moguće proizvesti uravnotežena, strukturirana i svježa vina.

Zbog tla pogodnog za rano dozrijevanje, a i prethodno navedenih uvjeta navodnjavanja, moguće je produljiti proces dozrijevanja grožđa. Time se povećava koncentracija sastavnica odgovornih za visoku alkoholnu jakost i snažan intenzitet boje. Ta su svojstva dodatno izražena zbog nutritivnog sastava tla koji pogoduje rastu vinove loze te zbog velikog broja sunčanih sati na području proizvodnje.

2. Kvalitetno pjenušavo vino

Vina imaju širok raspon aroma, čemu pridonosi bogata tipologija tla, potkrijepljena studijama, te utjecaj vulkanskog podrijetla tog područja.

Geokemijski profil regije Campo de Calatrava oblikovala je vulkanska aktivnost, stoga je mineralni sastav vina poseban i jedinstven, a to je ujedno i dokaz izravnog utjecaja geokemijske pozadine regije.

Zbog navedenog sastava tla i klimatskih uvjeta, vina iz tog područja proizvodnje imaju izraženu mineralnost.

Velika količina kamenitog i glineno-ilovastog tla stvara idealne uvjete za uzgoj vinove loze na tom području, pa je tako moguće proizvesti uravnotežena, strukturirana i svježa vina.

3. Vino od prezreloga grožđa

Jedinstveni klimatski uvjeti područja proizvodnje s velikom količinom svjetlosti i toplom jeseni, visokom razinom sunčevog zračenja tijekom dozrijevanja grožđa, kao i relativno niskom razinom vlažnosti i niskim razinama oborina, potiču prezrijevanje grožđa. Zbog toga na tom području proizvodnje nastaju vina s većim udjelom neprevrelog šećera, intenzivnim aromama i mineralnosti, što je potaknuto i vulkanskim geokemijskim profilom regije.

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)**

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Pakiranje na razgraničenom zemljopisnom području

Opis uvjeta:

Vina se pune u boce na području proizvodnje jer se pritom primjenjuju dodatni enološki postupci, filtracija, stabilizacija i različite korekcije koji mogu utjecati na značajke i posebnosti vina. Punjenjem u boce na području proizvodnje omogućuje se izravna kontrola postupka pakiranja i izbjegavaju moguće neželjene posljedice prijevoza, primjerice oksidacija i toplinski stres, koji bi oslabili fizikalno-kemijska i organoleptička svojstva vina i utjecali na njihovu stabilnost.

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe koje se odnose na označivanje

Opis uvjeta:

— Na etiketi može pisati ime priznate manje zemljopisne jedinice pod uvjetom da iz nje potječe 100 % grožđa od kojeg je vino proizvedeno.

  Priznate su i razgraničene sljedeće manje zemljopisne jedinice:

  „Casa del Capitán”: poligon 22, parcele 27 i 28 u općini Moral de Calatrava.

  „Casa de Garcibáñez”: poligon 23, parcele 1, 3 i 9 u općini Moral de Calatrava.

  „Carril de las Cubas”: poligon 23, parcele 56, 57, 58 i 85 u općini Miguelturra.

  „Encomienda de Cervera”: poligon 45, parcele 1, 4, 49, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 63, 64 i 65 u općini Almagro.

— Izraz „Joven” [mlado] može se upotrebljavati na etiketama vina proizvedenih u istoj vinskoj godini u kojoj su označena.

— Izraz „fermentado en barrica” [fermentirano u bačvi] može se upotrebljavati ako je 100 % vina proizvedeno na taj način. Izraz „parcialmente fermentado en barrica” [djelomično fermentirano u bačvi] može se upotrebljavati ako je barem 60 % vina proizvedeno na taj način.

— Izraz „vino blanco envejecido en madera” [bijelo vino odležalo u drvu] može se upotrebljavati ako je vino barem dva mjeseca odležalo u hrastovim bačvama.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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