Publicarea unei cereri de înregistrare a unei denumiri în temeiul articolului 97 alineatul (4) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului în sectorul vinicol

(C/2023/597)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 98 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului [1] în termen de trei luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

„Campo de Calatrava”

PDO-ES-02870

Data cererii: 7.10.2022

1. **Denumirea (denumirile)**

Campo de Calatrava

2. **Tipul indicației geografice**

DOP – Denumire de origine protejată

3. **Categoriile de produse vitivinicole**

1. Vin

5. Vin spumant de calitate

16. Vin din struguri supracopți

4. **Descrierea vinului (vinurilor)**

1. *Vinuri albe și roze*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Vinurile albe sunt transparente și au nuanțe care variază de la galben la chihlimbariu, iar vinurile roze prezintă o gamă de nuanțe de roz, de la albastru/violet la culoarea cojii de ceapă sau a somonului. Au arome primare (fructe albe, fructe tropicale, flori albe, citrice) și, de asemenea, pot avea arome minerale și/sau secundare (drojdie). Vinurile fermentate în baricuri au arome terțiare (note de prăjit sau lemnoase etc.) de intensitate medie sau ridicată. În ceea ce privește gustul, vinurile fie sunt echilibrate, fie prezintă o senzație de aciditate, dulceață, astringență sau amăreală. Gustul rezidual este mediu spre lung, cu arome terțiare percepute retronazal în cazul vinurilor fermentate sau învechite în baricuri.

* Tăria alcoolică totală maximă în volume trebuie să se încadreze în limitele legale stabilite de legislația relevantă a UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	10,5
Aciditatea totală minimă	4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	8,33
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	140

[1] JO L 347, 20.12.2013, p. 671.

2. *Vin roșu, clasic, tânăr, fermentat în baric*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Vinuri transparente și strălucitoare, prezentând o varietate de nuanțe de roșu, fără a ajunge la tente portocalii, cu intensități medii sau intensități medii spre ridicate. Intensitate medie spre ridicată, cu arome primare care pot fi florale, fructate, de mirodenii și/sau de fermentat, cu posibile note minerale. Aciditate, astringență și onctuozitate medii, cu arome primare și/sau secundare în gustul rezidual și cu note de lemn prăjit în cazul vinurilor fermentate în baricuri.

* Tăria alcoolică totală maximă în volume trebuie să se încadreze în limitele legale stabilite de legislația relevantă a UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	12,0
Aciditatea totală minimă	4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	8,33
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	130

3. *Vin „Roble" [Vin învechit în butoi de stejar]*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Vinuri transparente și strălucitoare, cu intensități medii sau medii-ridicate ale culorii, cu o varietate de nuanțe de roșu, dar fără a ajunge la tente portocalii. Arome de fructe roșii/negre, cu note de mirodenii prezentând cel puțin o aromă din următoarele categorii: de fructe uscate, de prăjit, balsamice, minerale și/sau de mirodenii. Gust echilibrat cu o senzație de aciditate, dulceață, astringență sau amăreală, cu corpolență medie sau medie-ridicată; gust rezidual mediu sau lung.

(*) Tăria alcoolică totală maximă în volume trebuie să se încadreze în limitele legale stabilite de legislația relevantă a UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	12,0
Aciditatea totală minimă	4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	10,00
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	130

4. *Vinuri „Crianza", „Reserva" și „Gran Reserva"*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Vinuri transparente, cu o intensitate a culorii medie sau ridicată. Au o varietate de nuanțe de roșu, care pot ajunge la tente de ocru/maro, și arome de o intensitate medie sau mediu-ridicată, prezentând note de fructe roșii/negre și/sau

de fructe gelatinizate. Cel puțin două arome ale vinurilor „Crianza” și cel puțin trei arome ale vinurilor „Reserva” și „Gran Reserva” sunt din următoarele categorii de arome: de fructe uscate, de prăjit, balsamice, minerale și/sau de mirodenii. Prezintă un gust acid și au o corpolență medie, cu persistență medie sau lungă și taninuri moderate sau puternice.

(*) Tăria alcoolică totală maximă în volume trebuie să se încadreze în limitele legale stabilite de legislația relevantă a UE.

(**) Limita acidității volatile poate crește cu 1 mEq/l pentru fiecare grad de alcool peste 12 % vol. și pentru fiecare an de învechire, până la maximum 20 mEq/l.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	12,0
Aciditatea totală minimă	4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	12,5
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	150

5. *Vin spumant de calitate*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Vinuri strălucitoare, cu culori care variază de la o culoare pală la auriu în cazul vinurilor albe și de la roz pal la roșu carmin intens în cazul vinurilor roze. Bule fine și persistente. Arome curate, fructate și/sau florale și/sau minerale. Ample, echilibrate. Aciditate medie sau ridicată.

* Tăria alcoolică totală maximă în volume trebuie să se încadreze în limitele legale stabilite de legislația relevantă a UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	10,5
Aciditatea totală minimă	5,5 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	11,66
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	160

6. *Vin din struguri supracopți*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

O varietate de nuanțe de roșu, de la cireșiu la cărămiziu, cu posibile tente de ocru și/sau maro, sau chiar cu tente de iod și/sau chilimbar. Vinul prezintă, printre altele, arome de fructe gelatinizate, de prăjit și de mirodenii. Corpolență, persistență medie sau lungă și onctuozitate medie sau ridicată, cu o senzație de dulceață.

(*) Tăria alcoolică totală maximă în volume trebuie să se încadreze în limitele legale stabilite de legislația relevantă a UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	16,0
Aciditatea totală minimă	4,0 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	20,00
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	200

5. **Practici vitivinicole**

5.1. *Practici oenologice specifice*

În timpul presării tescovinei, se aplică presiuni mai mici de 2,5 kg/cm², rezultând un randament maxim de vin (cantitatea totală de vin care a fost scurs și presat) de 74 de litri la 100 kg de struguri recoltați.

Vinurile albe sunt produse prin zdrobirea ciorchinilor, separați de peduncul și fără tescovină, și prin fermentare pentru perioada de timp necesară la o temperatură maximă de 25 °C.

Pentru producerea vinurilor roze, ciorchinii sunt dezbroboniți și apoi sunt zdrobiți, iar musturile sunt macerate împreună cu pielițele la o temperatură mai mică de 22 °C pentru perioada de timp necesară obținerii culorii caracteristice.

În scopul producerii vinurilor roșii, strugurii sunt zdrobiți și dezbroboniți, iar musturile sunt fermentate împreună cu pielițele pentru perioada de timp necesară pentru obținerea culorii conforme cu cerințele minime. Acest proces durează cel puțin trei zile, cu o temperatură maximă de fermentare de 25 °C. În cazul vinurilor clasice și al celor obținute din struguri supracopți, temperatura maximă de fermentare este de 28 °C. În cazul vinurilor „Crianza", „Reserva" și „Gran Reserva", temperatura este de 30 °C.

În cazul vinurilor din struguri supracopți, perioada minimă de învechire este de opt ani în baricuri de stejar cu o capacitate cuprinsă între 225 și 500 de litri.

5.2. *Producții/Randamente maxime*

1. Viță-de-vie condusă în stil „goblet"

   10 000 de kilograme de struguri per hectar

   74 de hectolitri per hectar

2. Viță-de-vie pe spaliere

   13 000 de kilograme de struguri per hectar

   96,2 hectolitri per hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Acesta cuprinde următoarele unități administrative ale provinciei 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. **Soiul (soiurile) de struguri de vin**

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. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

8.1. *Factori naturali*

Campo de Calatrava este situat în sud-estul extrem al Mesetei Centrale, în subregiunea vest-mediteraneeană, în apropiere de poalele Cordilierei Betice. Aceasta este cea mai importantă zonă din Peninsula Iberică în care s-a înregistrat recent o activitate vulcanică.

Magma s-a ridicat la suprafață prin intermediul celor peste 240 de vulcani din regiune, și mai ales prin fracturile și fisurile din substrat.

În ceea ce privește relieful, Campo de Calatrava este o zonă deluroasă, cu dealuri ușor alungite, cu altitudini cuprinse între 700 și 900 de metri, în alternanță cu câmpii mici, cu altitudini de aproximativ 630-650 de metri deasupra nivelului mării.

Solurile de culoare închisă din Campo de Calatrava absorb o cantitate mai mare de radiații solare, generând temperaturi mai ridicate la nivelul solului, și din punct de vedere agronomic, favorizează dezvoltarea timpurie a culturii de viță-de-vie.

Au existat exemple de secțiuni transversale cu un caracter pietros pronunțat la nivelul stratului superficial al solului, fapt care este notat, în cele mai multe cazuri, în descrierea acestora. Această caracteristică este un factor diferențiator în producerea și promovarea vinurilor (Pérez-de-los-Reyes et al., 2020).

Raportul C/N este în jur de 12, ceea ce indică valori importante ale calității solului (Navarro, 2000).

Capacitatea de schimb cationic ar trebui să fie peste 8-10 cmol+/kg pentru ca solul să fie considerat potrivit pentru cultivare (Porta et al., 1999). Straturile superficiale de sol analizate depășesc această valoare (între 14,3 și 39,8 cmol +/kg).

Conținutul mediu al celor mai esențiale elemente pentru vin din straturile superficiale ale solului, cum ar fi calciul (Ca), este redus în comparație cu valorile medii din Castilia-La Mancha și cu valorile medii la nivel mondial (88,9 g kg-1, comparativ cu 301,0 g kg-1). Totuși, conținutul de potasiu (K) este mare (20,3 g kg-1, comparativ cu 15,4 g kg-1).

Conținutul de sulf (S) este cu mult sub valoarea medie pentru solurile din La Mancha (0,6 g kg-1, comparativ cu 2,4 g kg-1).

Conținutul de mangan (Mn) (0,7 g kg-1) este peste valoarea medie din Castilia-La Mancha (0,4 g kg-1), așa cum este de așteptat să fie în zona vulcanică a Campo de Calatrava (Amorós et al., 2018).

Elementul preponderent, fierul (Fe) (38 g kg-1), și oligoelemente, cum ar fi zincul (Zn) (59,7 mg kg-1) sunt, de asemenea, substanțe nutritive esențiale pentru vinuri și au fost identificate valori suficiente (Marschner, 2012), cu niveluri peste media raportată în Castilia- La Mancha (25,6 g kg-1 și, respectiv, 35,7 mg kg-1).

Consecvența raportului Ti/Zr în toate solurile testate arată că nu există discontinuități litologice în zona studiată. (García-Navarro et al., 2011).

S-au găsit valori semnificativ mai ridicate ale elementelor V, Cr, Co, Ce, Nd, Ni și Nb în solurile din Campo de Calatrava, comparativ cu valorile medii și cu constatările studiilor din Castilia-La Mancha și de la nivel mondial. Prezența și nivelurile acestor elemente în arealul de producție dovedesc amprenta geochimică unică a arealului.

Ar trebui menționat în special nivelul de nichel, care este aproape de două ori mai ridicat decât media mondială și de peste trei ori mai ridicat decât media din Castilia-La Mancha. Acest lucru nu este cauzat de poluarea antropică, ci mai degrabă de fondul geochimic al arealului.

Situarea unității administrative Campo de Calatrava între munții Montes de Toledo și Sierra Morena face ca în zonă să existe puțini nori. Efectul de föhn cauzează precipitații reduse, care de abia ajung la 400 mm pe an.

Întrucât aproape tot arealul de producție delimitat este constituit din câmpii, culoare și văi aflate între munți, acesta are parte de peste 2 800 de ore cu soare pe an.

8.2. *Factori umani*

Viticultorii din Campo de Calatrava cultivă o amplă varietate de soiuri, date fiind caracteristicile arealului de producție și tehnicile de cultivare. Studiile de caracterizare pedologică au arătat o mare varietate de tipuri de soluri, care permit cultivarea unor soiuri de struguri de vin diferite.

Zona Campo de Calatrava este cunoscută pentru anumite culturi caracteristice, combinația obișnuită fiind cea de culturi de viță-de-vie și de măslini (DOP „Aceite Campo de Calatrava"). Cantitatea mică de apă necesară și adaptarea culturilor la mediu, dar și restricțiile dure privind sursele de apă, au dus la dezvoltarea unui număr mare de plantații viticole neirigate în această zonă.

Conducerea tradițională în stil „gobelet" a viței-de-vie în arealul de producție se datorează parțial acestor restricții și este considerată, în general, o bună practică în condiții de neirigare. Aceste forme de conducere sunt specifice plantațiilor viticole Airén și Cencibel.

În producția anumitor vinuri se folosesc recipiente din stejar cu o capacitate maximă de 600 de litri pentru învechire și fermentare. Anumite tipuri de vinuri sunt fermentate în rezervoare de teracotă, ceramice și/sau din beton.

Sunt dovezi care indică existența și prezența vinului în Campo de Calatrava încă din protoistorie. De exemplu, s-au găsit rămășițe de pocaluri de vin în urma săpăturilor de la situl arheologic La Encantada, care datează din epoca bronzului.

Ar trebui menționată etimologia denumirii arealului de producție. Orașul Qalat-at-Rabat (Calatrava) a fost cucerit în anul 1 147 î.H. Raimundo Serra (abate de Fitero) din Ordinul de Calatrava a fost numit responsabil de apărarea orașului. Ordinul de Calatrava le-a dat fermierilor pământ pentru a cultiva vița-de-vie adusă și controlată de Ordinul cistercienilor, care erau deja experți în producerea de vinuri excelente.

8.3. *Informații despre calitatea sau caracteristicile vinului care se datorează în principal sau numai mediului geografic.*

Caracteristici specifice legate de mediul geografic:

1. Vinuri

— Prezența aromelor primare (fructe albe, fructe tropicale, flori albe, citrice) în vinuri albe și roze. Cu arome florale și/sau fructate în vinuri roșii. Cu prezența aromelor de fructe roșii/negre, și/sau de fructe în compot și/sau de fructe condimentate în restul vinurilor.

— Prezența unor componente minerale unice și deosebite

— Pot avea note minerale

— Vinuri echilibrate, structurate și proaspete

— Tărie alcoolică ridicată și culoare intensă.

2. Vin spumant de calitate

— Arome curate, fructate și/sau florale și/sau minerale.

— Prezența unor componente minerale unice și deosebite

— Vinuri echilibrate, structurate și proaspete

3. Vin din struguri supracopți

— Aspect, cel puțin de fructe în compot, arome de prăjit și de mirodenii.

— Prezența unor componente minerale unice și deosebite

— Tărie alcoolică ridicată.

8.4. *Legătura dintre caracteristicile arealului geografic și calitatea vinului.*

1. Vinuri

Vinurile „Campo de Calatrava" prezintă o amplă varietate de arome, dată de tipologia bogată a solurilor (prezentată de studii) și de influența originii vulcanice a zonei. Bogăția soiurilor îmbunătățește gama de arome și descriptori care conferă complexitate vinurilor. Solurile de culoare închisă permit coacerea timpurie, înlesnind ciclul de coacere a fructelor. Acest lucru, în combinație cu nivelul înalt de însorire și nivelurile ridicate de potasiu, esențiale pentru hrănirea corespunzătoare a viței-de-vie și pentru producerea de struguri de calitate, încurajează și îmbogățește complexitatea aromelor.

Amprenta geochimică a arealului Campo de Calatrava, influențată de mediul vulcanic, oferă componente minerale unice și deosebite. Prezența exclusivă a elementelor minerale vulcanice, cum ar fi Mn și Ni, și concentrațiile unice de V, Cr, Co, Ce, Nd, și Nb demonstrează influența directă a fondului geochimic.

Solul și condițiile climatice descrise permit apariția notelor minerale în definirea caracteristicilor organoleptice ale vinurilor din arealul de producție în cauză.

Condițiile optime pentru cultivarea viței-de-vie în areal, împreună cu un pronunțat caracter pietros și o textură luto-argiloasă, au permis obținerea de vinuri proaspete, structurate și echilibrate.

Prezența solurilor care promovează coacerea timpurie, împreună cu condițiile descrise mai sus în ceea ce privește apa, permite prelungirea procesului de coacere al strugurilor. Astfel, rezultă concentrații mai mari ale constituenților care dau tăria alcoolică și intensitatea culorii. Aceste caracteristici sunt întărite de compoziția nutrițională care mai degrabă îmbogățește vinurile decât să le limiteze, dar și de numărul mare de ore cu soare din arealul de producție.

2. Vin spumant de calitate

Aceste vinuri prezintă o gamă de arome, dată de tipologia bogată a solurilor (prezentată de studii) și de influența originii vulcanice a arealului.

Amprenta geochimică a arealului Campo de Calatrava, influențată de mediul vulcanic, oferă componente minerale unice și deosebite, demonstrând influența directă a mediului geochimic.

Solul și condițiile climatice descrise mai sus dau caracterul mineral al vinurilor din arealul de producție în cauză.

Condițiile optime pentru cultivarea viței-de-vie în areal, împreună cu un pronunțat caracter pietros și o textură luto-argiloasă, au permis obținerea de vinuri proaspete, structurate și echilibrate.

3. Vin din struguri supracopți

Clima unică a arealului de producție, cu niveluri crescute de lumină și temperaturi calde toamna, radiația solară intensă din perioada de coacere a strugurilor, împreună cu umiditatea relativ scăzută și precipitațiile reduse, înlesnesc supracoacerea strugurilor. Astfel, rezultă vinuri cu un conținut de zahăr rezidual mai mare, cu arome intense și cu o mineralitate care se datorează arealului de producție, cu amprenta sa geochimică vulcanică.

9. **Alte condiții esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)**

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul de condiție suplimentară:

Ambalarea în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

Vinurile sunt îmbuteliate în arealul de producție, întrucât acest proces este însoțit de practici oenologice suplimentare, de filtrare, de stabilizare și de corectarea diferitelor elemente care pot afecta caracteristicile și particularitățile vinurilor. Îmbutelierea în arealul de producție permite controlul direct al operațiunii de ambalare și evită posibilele riscuri legate de transport, cum ar fi oxidarea și stresul termic, care ar deteriora caracteristicile fizico-chimice și organoleptice ale vinurilor și le-ar afecta stabilitatea.

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul de condiție suplimentară:

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea condiției:

— Numele unei unități geografice mai restrânse care a fost recunoscută poate apărea pe etichetă, cu condiția ca 100 % din strugurii din care s-a făcut vinul să provină de aici.

  Au fost recunoscute și delimitate următoarele unități geografice mai restrânse:

  „Casa del Capitán”: Poligonul 22, parcelele 27 și 28 din Moral de Calatrava.

  „Casa de Garcibáñez”: Poligonul 23, parcelele 1, 3 și 9 din Moral de Calatrava.

  „Carril de las Cubas”: Poligonul 23, parcelele 56, 57, 58 și 85 din Miguelturra.

  „Encomienda de Cervera”: Poligonul 45, parcelele 1, 4, 49, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 63, 64 și 65 din Almagro.

— Mențiunea „joven” (tânăr), poate apărea pe eticheta vinurilor produse în aceeași campanie vitivinicolă în care sunt etichetate.

— Mențiunea „fermentado en barrica” (fermentat în baric) poate apărea pe etichetă dacă această practică a fost utilizată pentru 100 % din cantitatea de vin. Mențiunea „parcialmente fermentado en baricca” (parțial fermentat în baric) poate apărea dacă se aplică la cel puțin 60 % din cantitatea de vin.

— Mențiunea „vino blanco envejecido en madera” (vin alb învechit în recipient de lemn) poate apărea dacă vinul a fost ținut cel puțin două luni în baricuri de stejar.

Link către caietul de sarcini al produsului

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