C/2023/597

30.10.2023

Objava vloge za registracijo imena v skladu s členom 97(4) Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta v vinskem sektorju

(C/2023/597)

V skladu s členom 98 Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]) je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper vlogo v treh mesecih od datuma te objave.

ENOTNI DOKUMENT

„Campo de Calatrava“

PDO-ES-02870

Datum vloge: 7. oktober 2022

1. Ime proizvoda

Campo de Calatrava

2. Vrsta geografske označbe

ZOP – zaščitena označba porekla

3. Kategorije proizvodov vinske trte

1. Vino

5. Kakovostno peneče vino

16. Vino iz prezrelega grozdja

4. Opis vin

1. *Bela vina in vina rosé*

KRATEK OPIS

Bela vina so bistra in imajo rumene do jantarne odtenke, vina rosé pa imajo rožnate odtenke, ki segajo od modre/vijolične do barve čebulne lupine ali lososa. Imajo primarne arome (belo sadje, tropsko sadje, belo cvetje, citrusi), lahko pa tudi mineralne in/ali sekundarne arome (kvas). Vina z vrenjem v sodu imajo srednje do visoko intenzivne terciarne arome (pražene ali lesne note itd.). Okus je uravnotežen ali ima kisel, sladek, trpek ali grenak pridih. Zaton je srednje dolg do dolg, s terciarnimi retronazalnimi aromami pri vinih, ki vrejo ali se starajo v sodih.

(*) Največji volumenski delež skupnega alkohola mora biti znotraj zakonskih omejitev iz zadevne zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	10,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	8,33
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	140

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

2. *Mlado rdeče vino „clásico“, vrelo v sodu*

KRATEK OPIS

Bistra in sijoča vina z vrsto rdečih odtenkov srednje ali srednje visoke intenzivnosti, ki pa ne prehajajo v oranžne tone. Srednje do visoko intenzivna s primarnimi aromami, ki so lahko cvetlične, sadne, začimbne in/ali vrelne arome, lahko pa se razvijejo tudi mineralne note. Srednja raven kislin, trpkosti in oljnatosti, s pookusom s primarnimi in/ali sekundarnimi aromami ter pridihom praženega lesa v vinih z vrenjem v sodu.

(*) Največji volumenski delež skupnega alkohola mora biti znotraj zakonskih omejitev iz zadevne zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	12,0
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	8,33
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	130

3. *Vino „roble“ (nega v hrastovih sodih)*

KRATEK OPIS

Bistra in sijoča vina s srednje ali srednje visoko intenzivnimi barvami v različnih rdečih odtenkih, ki pa ne prehajajo v oranžne tone. Arome rdečega/črnega jagodičja z začimbnimi notami, ki vsebujejo vsaj eno od naslednjih kategorij arom: arome suhega sadja, arome po praženem ter balzamične, mineralne in/ali začimbne arome. Uravnotežen okus s kislim, sladkim, trpkim ali grenkim pridihom, srednjega ali srednje močnega telesa in s srednje dolgim do dolgim zatonom.

(*) Največji volumenski delež skupnega alkohola mora biti znotraj zakonskih omejitev iz zadevne zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	12,0
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	10,00
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	130

4. *Vina „crianza“, „reserva“ in „gran reserva“*

KRATEK OPIS

Bistra vina s srednje ali visoko intenzivnimi barvami. Imajo vrsto rdečih odtenkov, ki lahko prehajajo v okraste/rjave tone, ter arome srednje ali srednje visoke intenzivnosti z notami rdečega/črnega jagodičja in/ali vkuhanega sadja. Vsaj

dve aromi pri vinih „crianza“ in najmanj tri arome pri vinih „reserva“ in „gran reserva“ se uvrščajo v kategorije arom suhega sadja, arom po praženem ter balzamičnih, mineralnih in/ali začimbnih arom. Njihov okus je kiselkast in srednjega telesa, srednje dolgo ali dolgo obstojen ter ima srednje visoko ali visoko vsebnost taninov.

(*) Največji volumenski delež skupnega alkohola mora biti znotraj zakonskih omejitev iz zadevne zakonodaje EU.

(**) Najvišja vsebnost hlapnih kislin se lahko poviša za 1 meq/l za vsako stopnjo vsebnosti alkohola nad 12 vol. % in leto staranja, in sicer do največ 20 meq/l.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	12,0
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	12,5
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	150

5. *Kakovostno peneče vino*

KRATEK OPIS

Sijoča vina, bledo romena do zlata (bela vina) oziroma svetlo rožnata do intenzivno karminska (vina rosé). Drobni in obstojni mehurčki. Čiste, sadne in/ali cvetlične in/ali mineralne arome. So izrazita in uravnotežena s srednje visoko ali visoko vsebnostjo kislin.

(*) Največji volumenski delež skupnega alkohola mora biti znotraj zakonskih omejitev iz zadevne zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	10,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin	5,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	11,66
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	160

6. *Vino iz prezrelega grozdja*

KRATEK OPIS

Vrsta rdečih odtenkov od češnjeve do opečnato rdeče, z možnimi okrastimi in/ali rjavimi toni ali celo toni joda in/ali jantarja. Vino ima med drugim arome vkuhanega sadja, arome po praženem in začimbne arome. Ima telo s srednje dolgo ali dolgo obstojnostjo, srednje izrazito ali izrazito oljnatostjo in pridihom sladkosti.

(*) Največji volumenski delež skupnega alkohola mora biti znotraj zakonskih omejitev iz zadevne zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	16,0
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	20,00
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	200

5. **Enološki postopki**

5.1. *Posebni enološki postopki*

Pri stiskanju tropa se uporabi tlak, nižji od 2,5 kg/cm^2, pri čemer največji donos vina (skupna količina vina, samotoka in prešanca) znaša 74 litrov na 100 kg potrganega grozdja.

Bela vina se proizvajajo z drozganjem grozdov, ločenih od peclja in brez tropa, ter vrenjem, ki poteka pri temperaturi največ 25 °C tako dolgo, kot je potrebno.

Pri pridelavi vin rosé se grozdi pecljajo in nato drozgajo, mošt pa se macerira s kožicami pri temperaturi, nižji od 22 °C, tako dolgo, kot je potrebno, da dobi značilno barvo.

Pri pridelavi rdečih vin se grozdje drozga in peclja, mošt pa vre s kožicami tako dolgo, kot je potrebno, da pridobi vsaj zahtevano minimalno barvo. Ta postopek traja najmanj tri dni, pri čemer je najvišja temperatura vrenja 25 °C. Pri vinih „clásico“ in vinih iz prezrelega grozdja je najvišja temperatura vrenja 28 °C, pri vinih „crianza“, „reserva“ in „gran reserva“ pa 30 °C.

Pri vinu iz prezrelega grozdja je najkrajše obdobje staranja osem let, poteka pa v hrastovih sodih s prostornino 225–500 litrov.

5.2. *Največji donosi*

1. Vinska trta v kotlasti gojitveni obliki

   10 000 kilogramov grozdja na hektar

   74 hektolitrov na hektar

2. Vinska trta v špalirni gojitveni obliki

   13 000 kilogramov grozdja na hektar

   96,2 hektolitra na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Razmejeno geografsko območje obsega naslednje občine v 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 in Villar del Pozo.

7. **Sorte vinske trte**

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 povezave**

8.1. *Naravni dejavniki*

Campo de Calatrava leži na skrajnem jugovzhodu iberskega masiva v zahodnosredozemski podregiji blizu obrobja Betijskega gorovja. Na tem predelu Iberskega polotoka je bilo nedavno največ ognjeniške aktivnosti.

Magma je na površje prodrla skozi več kot 240 ognjenikov v regiji, predvsem skozi nepravilnosti in razpoke v substratu.

Kar zadeva pokrajino, je Campo de Calatrava gričevnato območje s položnimi podolgovatimi vzpetinami na nadmorski višini 700–900 metrov, ki prehajajo v majhne planote na nadmorski višini približno 630–650 metrov.

Ker so tla na območju Campo de Calatrava temna, absorbirajo večjo količino sončnega sevanja, zato je njihova temperatura višja, z agronomskega vidika pa omogočajo zgodnji razvoj vinske trte.

Pri nekaterih prerezih tal je raven kamnitosti v vrhnji plasti višja, kar je v večini primerov zabeleženo v njihovih opisih. Ta lastnost je razlikovalni dejavnik pri proizvodnji in trženju vin (Pérez-de-los-Reyes et al., 2020).

Razmerje C/N je približno 12, kar kaže na pomembne vrednosti kakovosti tal (Navarro, 2000).

Kationska izmenjalna kapaciteta mora biti večja od 8–10 cmol +/kg, da se tla štejejo za primerna za obdelovanje (Porta et al., 1999). Analizirane vrhnje plasti tal presegajo to vrednost (znašajo namreč 14,3–39,8 cmol +/kg).

Povprečna vsebnost najpomembnejših elementov za vinsko trto v vrhnjih plasteh tal, kot je kalcij (Ca), je nizka v primerjavi s povprečnimi vrednostmi za Kastiljo - Mančo in svetovnimi povprečji (88,9 g·kg-1 v primerjavi s 301,0 g·kg-1). Vsebnost kalija (K) pa je visoka (20,3 g·kg-1 v primerjavi s 15,4 g·kg-1).

Vsebnost žvepla (S) je precej pod povprečno vrednostjo za manška tla (0,6 g·kg-1 v primerjavi z 2,4 g·kg -1).

Vsebnost mangana (Mn) (0,7 g·kg-1) je nad povprečno vrednostjo v Kastilji - Manči (0,4 g·kg-1), kot je mogoče pričakovati na ognjeniškem območju Campo de Calatrava (Amorós et al., 2018).

Najpomembnejši element, tj. železo (Fe) (38 g·kg-1), in elementi v sledeh, kot je cink (Zn) (59,7 mg·kg-1), so prav tako bistvena hranila za vinsko trto, njihove izmerjene ravni pa so zadostne (Marschner, 2012), saj so nad povprečjem, sporočenim za Kastiljo - Mančo (25,6 g·kg-1 oziroma 35,7 mg·kg-1).

Zelo dosledno razmerje Ti/Zr v vseh testiranih tleh kaže, da na preučevanem območju ni litoloških diskontinuitet (García-Navarro et al., 2011).

Ravni elementov V, Cr, Co, Ce, Nd, Ni in Nb so v tleh na območju Campo de Calatrava znatno višje v primerjavi s študijami in povprečnimi ravnmi v Kastilji - Manči in na svetovni ravni. Prisotnost in vsebnost teh elementov na območju proizvodnje sta dokaz njegovega edinstvenega geokemičnega odtisa.

Zlasti omembe vredna je raven niklja, ki je skoraj dvakrat višja od svetovnega povprečja in več kot trikrat višja od povprečja v Kastilji - Manči. To ni rezultat človekovega onesnaževanja, temveč geokemičnih razmer na območju.

Campo de Calatrava leži med gorovjem Montes de Toledo in gorovjem Sierra Morena, zato je tam zelo malo oblakov. Zaradi fena je količina padavin v regiji majhna in znaša le 400 mm na leto.

Ker veliko večino razmejenega območja proizvodnje sestavljajo ravnine, koridorji in doline med gorami, to prejme več kot 2 800 ur sonca na leto.

8.2. *Človeški dejavniki*

Vinogradniki z območja Campo de Calatrava zaradi lastnosti območja proizvodnje in pridelovalnih praks pridelujejo veliko različnih sort vinske trte. Raziskave za določanje lastnosti tal so pokazale veliko različnih vrst tal, ki ponujajo veliko možnosti za uspevanje različnih sort vinske trte.

Območje Campo de Calatrava je znano po nekaterih značilnih pridelkih, pri čemer je običajna zveza med vinsko trto in oljkami (ZOP „Aceite Campo de Calatrava“). Ker ti pridelki ne potrebujejo veliko vode in se prilagodijo okolju, oskrba z vodo pa je strogo omejena, so se na tem območju razvili številni nenamakani vinogradi.

Rezultat teh omejitev je delno tradicionalna kotlasta gojitvena oblika vinske trte na območju proizvodnje, ki pa je tudi na splošno najboljša praksa v razmerah brez namakanja. Te gojitvene oblike vinske trte so značilne za vinograde, zasajene s sortama airén in cencibel.

Pri proizvodnji nekaterih vin se za staranje in vrenje uporabljajo hrastove posode s prostornino do največ 600 litrov. Nekatere vrste vina vrejo v lončenih posodah ter keramičnih in/ali betonskih rezervoarjih.

Dokazi o obstoju in prisotnosti vina na območju Campo de Calatrava segajo v protozgodovinske čase. Pri izkopavanjih na arheološkem najdišču La Encantada iz bronaste dobe so bili na primer najdeni ostanki čaš za vino.

Poudariti je treba etimološki izvor imena območja proizvodnje. Leta 1 147 našega štetja je bilo osvojeno mesto Qalat-at-Rabat (Calatrava). Raimundo Serra (opat iz Fitera) iz kalatravskega reda je bil odgovoren za obrambo mesta. Kalatravski red je kmetom dal zemljo za gojenje vinske trte, ki so jo prinesli in nadzirali cistercijani, ki so že bili strokovnjaki na področju proizvodnje odličnih vin.

8.3. *Informacije o kakovosti ali lastnostih vina, ki so predvsem ali izključno posledica geografskega okolja*

Posebne lastnosti, povezane z geografskim okoljem

1. Vina:

— prisotnost primarnih arom (belo sadje, tropsko sadje, belo cvetje, citrusi) v belih vinih in vinih rosé. Rdeča vina imajo cvetlične in/ali sadne primarne arome. V drugih vinih se čuti rdeče/črno jagodičje in/ali vkuhano in/ali začinjeno sadje,

— prisotnost mineralnih sestavin, ki so edinstvene in značilne,

— lahko imajo mineralne note,

— uravnotežena, strukturirana in sveža vina,

— velik delež alkohola in intenzivna barva.

2. Kakovostno peneče vino:

— čiste, sadne in/ali cvetlične in/ali mineralne arome,

— prisotnost mineralnih sestavin, ki so edinstvene in značilne,

— uravnotežena, strukturirana in sveža vina.

3. Vino iz prezrelega grozdja:

— videz vsaj pokuhanega sadja, ki je praženo in začinjeno,

— prisotnost mineralnih sestavin, ki so edinstvene in značilne,

— velik delež alkohola.

8.4. *Povezava med lastnostmi geografskega območja in kakovostjo vina*

1. Vina

Vina „Campo de Calatrava“ imajo najrazličnejše arome, ki se razvijejo zaradi raznovrstnosti tal, opisane v študijah, in vpliva ognjeniškega izvora območja. Zaradi raznolikosti sort imajo večji razpon arom in opisnikov, ki povečujejo kompleksnost vin. Temna tla ustvarjajo ugodne razmere za zgodnejše zorenje, s čimer se podaljša doba zorenja grozdja. To skupaj z zelo veliko sončne svetlobe in visoko vsebnostjo kalija, ki je bistvenega pomena za oskrbovanje vinske trte z ustreznimi hranili in pridelavo kakovostnega grozdja, spodbuja in povečuje aromatično kompleksnost.

Geokemični odtis območja Campo de Calatrava, ki ga je oblikovala ognjeniška dejavnost, ponuja edinstvene in prepoznavne mineralne sestavine. Edinstvena prisotnost ognjeniških mineralnih elementov, kot sta Mn in Ni, ter edinstvene koncentracije elementov V, Cr, Co, Ce, Nd in Nb dokazujejo neposreden vpliv geokemičnih razmer.

Opisane talne in podnebne razmere omogočajo nastanek mineralnih not, navedenih v opredelitvi organoleptičnih lastnosti vin z zadevnega območja proizvodnje.

Optimalne razmere za gojenje vinske trte na tem območju, za katero sta značilni visoka kamnitost in glinasto-ilovnata tekstura, omogočajo pridobivanje uravnoteženih, strukturiranih in svežih vin.

Zaradi tal, ki spodbujajo zgodnje zorenje, in opisanih vodnih razmer je lahko postopek zorenja grozdja daljši. Rezultat tega so večje koncentracije sestavin, ki dajejo velik delež alkohola in intenzivno barvo. Te lastnosti se še poudarijo s hranilnimi razmerami, ki vinski trti bolj ustrezajo, kot jo omejujejo, in velikim številom sončnih ur na območju pridelave.

2. Kakovostno peneče vino

Ta vina imajo najrazličnejše arome, ki se razvijejo zaradi raznovrstnosti tal, opisane v študijah, in vpliva ognjeniškega izvora območja.

Geokemični odtis območja Campo de Calatrava, ki ga je oblikovala ognjeniška dejavnost, ponuja edinstvene in značilne mineralne sestavine, ki dokazujejo neposreden vpliv geokemičnih razmer.

Opisane talne in podnebne razmere vinom z zadevnega območja pridelave dajejo mineralnost.

Optimalne razmere za gojenje vinske trte na tem območju, za katero sta značilni velika kamnitost in glinasto-ilovnata tekstura, omogočajo pridobivanje uravnoteženih, strukturiranih in svežih vin.

3. Vino iz prezrelega grozdja

Edinstveno podnebje na območju proizvodnje z veliko svetlobe in toplimi temperaturami jeseni, visokim sončnim sevanjem v dobi zorenja grozdja ter razmeroma nizko vlažnostjo in majhno količino padavin spodbujajo nastanek prezrelega grozdja. Rezultat tega so vina z večjim ostankom sladkorja ter zelo intenzivnimi aromami in mineralnostjo na območju pridelave, kar je posledica ognjeniškega geokemičnega odtisa območja.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, druge zahteve)**

Pravni okvir

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja

pakiranje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja

Vina se stekleničijo na območju proizvodnje, saj ta postopek spremljajo dodatni enološki postopki, filtriranje, stabilizacija in različni popravki, ki lahko vplivajo na njihove lastnosti in posebnosti. Stekleničenje na območju proizvodnje omogoča neposreden nadzor nad postopkom pakiranja in preprečuje morebitna tveganja pri prevozu, kot sta oksidacija in vročinski stres, ki bi poslabšala fizikalno-kemijske in organoleptične lastnosti vin ter vplivala na njihovo stabilnost.

Pravni okvir

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja

— Pri označevanju se lahko navede ime priznane manjše geografske enote, če je bilo tam pridelano 100 % grozdja, iz katerega je bilo vino proizvedeno.

  Priznane in razmejene so bile naslednje manjše geografske enote:

  „Casa del Capitán“: poligon 22, parceli 27 in 28 v občini Moral de Calatrava.

  „Casa de Garcibáñez“: poligon 23, parcele 1, 3 in 9 v občini Moral de Calatrava.

  „Carril de las Cubas“: poligon 23, parcele 56, 57, 58 in 85 v občini Miguelturra.

  „Encomienda de Cervera“: poligon 45, parcele 1, 4, 49, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 63, 64 in 65 v občini Almagro.

— Izraz „joven“ (mlado) se lahko navede na etiketi vin, ki so bila proizvedena v isti vinorodni sezoni, v kateri so bila označena.

— Izraz „fermentado en barrica“ (vrenje v sodu) se lahko navede, če je bil ta postopek uporabljen za 100 % vina. Izraz „parcialmente fermentado en barrica“ (delno vrenje v sodu) se lahko navede, če to velja za vsaj 60 % vina.

— Izraz „vino blanco envejecido en madera“ (belo vino z nego v lesenih sodih) se lahko uporabi, če je bilo vino vsaj dva meseca v hrastovih sodih.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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