C/2023/597
30.10.2023

Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn inom vinsektorn i enlighet med artikel 97.4 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013

(C/2023/597)

I enlighet med artikel 98 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 [1] ges rätt att göra invändningar inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Campo de Calatrava”

PDO-ES-02870

Datum för ansökan: 7 oktober 2022

1. **Produktens namn**

Campo de Calatrava

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

5. Mousserande kvalitetsviner

16. Vin av övermogna druvor

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

1. *Vita viner och roséviner*

KORTFATTAD BESKRIVNING

De vita vinerna är klara och har toner som varierar från gult till bärnstensfärgat, och rosévinerna har en rad rosa toner, från blått/violett till lökskal eller lax. De har primära aromer (vita frukter, tropiska frukter, vita blommor, citrusfrukter) och kan också ha mineraliska och/eller sekundära aromer (jäst). De fatjästa vinerna har tertiära aromer (rostade toner eller inslag av fat osv.) av medelhög till hög intensitet. Smaken är antingen balanserad eller har en ton av syrlighet, sötma, strävhet eller bitterhet. Eftersmaken är medellång till lång, med tertiära retronasala aromer för fatjästa eller fatlagrade viner.

(*) Den högsta totala alkoholhalten i volymprocent ska ligga inom de gränser som fastställs i relevant EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	10,5
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	8,33
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	140

[1] EUT L 347, 20.12.2013, s. 671.

2. *Traditionellt, fatjäst ungt rött vin*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Klara och ljusa viner med olika nyanser av rött men utan att nå orangea toner, med medelhög eller medelhög till hög intensitet. Medelhög till hög intensitet med primära blommiga, fruktiga eller kryddiga aromer och/eller aromer från jäst, eventuellt med mineraltoner. Medelhög syrlighet, strävhet och oljighet, med eftersmak av primära och/eller sekundära aromer och inslag av fat i fatjästa viner.

(*) Den högsta totala alkoholhalten i volymprocent ska ligga inom de gränser som fastställs i relevant EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	12,0
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	8,33
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	130

3. *Roble-vin [vin lagrat på ekfat]*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Klara och ljusa viner med medelhög eller medelhög till hög färgintensitet, med olika röda nyanser men utan att nå orangea toner. Aromer av röda/mörka bär, med kryddiga toner som innehåller minst en av följande doftkategorier: torkad frukt, rostad, ek, mineralisk och/eller kryddig. Balanserad smak med en ton av syrlighet, sötma, strävhet eller bitterhet, medelhög eller medelhög till hög fyllighet samt medellång eller lång eftersmak.

(*) Den högsta totala alkoholhalten i volymprocent ska ligga inom de gränser som fastställs i relevant EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	12,0
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	10,00
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	130

4. *Viner av typen crianza, reserva och gran reserva*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Klara viner med medelhög eller hög färgintensitet. De har olika nyanser av rött, som kan nå ockra/bruna toner, medelintensiva eller medelintensiva till högintensiva aromer med inslag av röda/mörka bär och/eller sylt. Minst två

dofter hos viner av typen crianza och minst tre dofter hos viner av typen reserva och gran reserva är från doftkategorierna torkad frukt, rostad, ek, mineralisk och/eller kryddig. Smaken är syrlig och medelfyllig, med medellång eller lång ihållande smak och medelhöga eller höga inslag av tanniner.

(*) Den högsta totala alkoholhalten i volymprocent ska ligga inom de gränser som fastställts i den relevanta EU-lagstiftningen.

(**) Den högsta halten för flyktiga syror får öka med 1 mekv/l för varje grad av alkohol över 12 volymprocent och lagringsår, upp till högst 20 mekv/l.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	12,0
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	12,5
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	150

5. *Mousserande kvalitetsviner*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Ljusa viner, bleka till gyllene (vita viner) och ljusrosa till intensivt karminröda (roséviner). Fina och långvariga bubblor. Ren, fruktig och/eller blommig och/eller mineralisk doft. Fylliga och balanserade. Medelhög eller hög syrahalt.

(*) Den högsta totala alkoholhalten i volymprocent ska ligga inom de gränser som fastställs i relevant EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	10,5
Lägsta totala syrahalt	5,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	11,66
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	160

6. *Vin av övermogna druvor*

KORTFATTAD BESKRIVNING

En rad röda nyanser, från körsbär till tegelsten, eventuellt ockra och/eller bruna toner eller till och med jod och/eller bärnsten. Vinet har bland annat inslag av syltfrukt samt rostade och kryddiga aromer. Fyllighet, medellång eller lång ihållande smak och medelhög eller hög oljighet, med en ton av sötma.

(*) Den högsta totala alkoholhalten i volymprocent ska ligga inom de gränser som fastställs i relevant EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	16,0
Lägsta totala syrahalt	4,0 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	20,00
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	200

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1. *Särskilda oenologiska metoder*

Tryck på mindre än 2,5 kg/cm² tillämpas vid pressning av druvrester, vilket ger en högsta vinavkastning (total mängd vin från druvor) på 74 liter per 100 kg skörd.

Vita viner framställs genom att klasarna krossas, separerade från stjälken och utan druvrester, och jäses vid en temperatur på högst 25 °C under den tid som krävs.

För framställning av roséviner avstjälkas klasarna och krossas därefter, och musten macereras med skal vid en temperatur på högst 22 °C under den tid som krävs för att erhålla den karakteristiska färgen.

För att framställa de röda vinerna avstjälkas och krossas druvorna och musten jäses med skalen så länge som det är nödvändigt för att erhålla den minsta färg som krävs. Denna process tar minst tre dagar, med en jäsningstemperatur på högst 25 °C. För traditionella viner och viner som framställs av övermogna druvor är jäsningstemperaturen högst 28 °C. För viner av typen crianza, reserva och gran reserva är den 30 °C.

För vin av övermogna druvor ska lagringstiden vara minst åtta år på ekfat som rymmer mellan 225 och 500 liter.

5.2. *Högsta avkastning*

1. Vinstockar med gobeletbeskärning

   10 000 kg druvor per hektar

   74 hektoliter per hektar

2. Spaljerade vinstockar

   13 000 kg druvor per hektar

   96,2 hektoliter per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Området omfattar följande 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 och Villar del Pozo.

7. **Druvsorter**

AIRÉN

ALBARIÑO

BOBAL

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA TINTORERA

GEWÜRZTRAMINER

GRACIANO

MACABEO – VIURA

MALBEC

MERLOT

MUSCAT D'ALEXANDRIE

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

PETIT VERDOT

RIESLING

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO – CENCIBEL

VERDEJO

VIOGNIER

8. **Beskrivning av samband**

8.1. *Naturliga faktorer*

Campo de Calatrava ligger sydöst om Iberiska massivet, i den västra Medelhavsregionen, nära utkanten av Andalusiska veckbergen. Vulkanisk aktivitet på Iberiska halvön har på den senaste tiden huvudsakligen koncentrerats till detta område.

Magma har stigit till ytan genom över 240 vulkaner i regionen, framför allt genom ojämnheter och frakturer i substratet.

När det gäller landskapet är Campo de Calatrava ett kuperat distrikt med flacka och långsträckta höjder på mellan 700 och 900 meters höjd, växelvis med små slätter på omkring 630–650 m ö.h.

Den mörka jorden i Campo de Calatrava absorberar mer solstrålning, vilket höjer jordtemperaturen. Detta ger en tidigare växtsäsong som gynnar en tidigare utveckling av vinstockarna.

Det förekommer tvärsnitt med ökad stenighet i matjordsskiktet, vilket i de flesta fall noteras i beskrivningen. Denna egenskap är en särskiljande faktor i produktionen och saluföringen av vinerna (Pérez-de-los-Reyes et al., 2020).

Kol–kvävekvoten är omkring 12, vilket tyder på viktiga markkvalitetsvärden (Navarro, 2000).

Katjonbyteskapaciteten bör ligga över 8–10 cmol +/kg för att jorden ska anses lämplig för odling (Porta et al., 1999). Detta värde överskrids i de analyserade matjordsskikten (mellan 14,3 och 39,8 cmol +/kg).

Den genomsnittliga halten av de viktigaste beståndsdelarna för vinstockar i matjordsskikten, såsom kalcium (Ca), är låg jämfört med medelvärdena för Kastilien–La Mancha och globala medelvärden (88,9 g·kg-1, jämfört med 301,0 g·kg-1). Halten av kalium (K) är dock hög (20,3 g·kg-1, jämfört med 15,4 g·kg-1).

Halten av svavel (S) ligger långt under medelvärdet för La Mancha (0,6 g·kg-1 jämfört med 2,4 g· kg-1).

Halten av mangan (Mn) (0,7 g·kg-1) ligger över genomsnittsvärdet i Kastilien–La Mancha (0,4 g·kg-1), vilket man kan förvänta sig i Campo de Calatravas vulkanområde (Amorós et al., 2018).

Det huvudsakliga ämnet järn (Fe) (38 g·kg-1) och spårelement, t.ex. zink (Zn) (59,7 mg·kg-1), är också viktiga näringsämnen för vinstockar och mäts vid tillräckliga halter (Marschner, 2012), med halter som ligger över genomsnittet för Kastilien–La Mancha (25,6 g·kg-1 respektive 35,7 mg·kg-1).

Den mycket konsekventa kvoten Ti/Zr i alla testade jordar visar att det inte finns några litologiska oregelbundenheter i det undersökta området (García-Navarro et al., 2011).

Halterna av grundämnena V, Cr, Co, Ce, Nd, Ni och Nb ligger på betydligt högre nivåer i marken i Campo de Calatrava jämfört med studier och genomsnittsnivåer både i Kastilien–La Mancha och globalt. Förekomsten och halterna av dessa grundämnen i produktionsområdet vittnar om dess unika geokemiska fingeravtryck.

Nickelhalten är särskilt anmärkningsvärd och är nästan dubbelt så hög som världsgenomsnittet och mer än tre gånger genomsnittet i Kastilien–La Mancha. Detta beror inte på föroreningar orsakade av människan, utan snarare på områdets geokemiska bakgrund.

Campo de Calatravas läge mellan Montes de Toledo och Sierra Morena gör att det finns mycket få moln. Föhneffekten orsakar liten nederbörd i regionen, knappt 400 mm per år.

Eftersom det avgränsade produktionsområdet till största delen utgörs av slätter, korridorer och dalar mellan bergen får det över 2 800 soltimmar per år.

8.2. *Mänskliga faktorer*

Vinodlarna i Campo de Calatrava odlar en mängd olika druvsorter, tack vare produktionsområdets egenskaper och odlingsmetoderna. Undersökningar av markens egenskaper har visat att det finns många olika jordtyper, vilket ger stort utrymme för olika vindruvssorter att trivas.

Området Campo de Calatrava är känt för vissa karakteristiska grödor, där vinstockar och olivgrödor är en typisk kombination (den skyddade ursprungsbeteckningen ”Aceite Campo de Calatrava”). Grödornas låga vattenbehov och anpassning till området, liksom de kraftiga begränsningarna i vattenförsörjningen, har lett till ett stort antal obevattnade vinodlingar i detta område.

Den traditionella gobeletbeskärningen av vinstockar i produktionsområdet är delvis ett svar på dessa begränsningar och i allmänhet även den bästa metoden vid obevattnade förhållanden. Dessa metoder för att binda upp vinstockar är typiska på vingårdar som odlar airén och cencibel.

Vid framställningen av vissa viner används ekbehållare som rymmer högst 600 liter för lagring och jäsning. Vissa typer av viner jäses i ler-, keramik- och/eller betongtankar.

Det finns belägg för förekomsten av vin i Campo de Calatrava sedan förhistoriska tider. Till exempel påträffades rester av vinbägare som härstammar från bronsåldern i utgrävningar på den arkeologiska platsen La Encantada.

Det är viktigt att framhålla produktionsområdets etymologiska ursprung. År 1 147 erövrades staden Qalat-at-Rabat (Calatrava). Raimundo Serra (abbot på Fitero) från Calatravaorden fick ansvaret för stadens försvar. Calatravaorden gav jordbrukare möjlighet att odla vinstockar som fördes in och kontrollerades av Cisterciensorden, som redan var experter på att framställa utmärkta viner.

8.3. *Uppgifter om vinets kvalitet eller egenskaper som främst eller uteslutande kan hänföras till den geografiska miljön*

Särskilda egenskaper kopplade till den geografiska miljön:

1. Viner

— Förekomst av primära aromer (vita frukter, tropiska frukter, vita blommor, citrus) i vita viner och roséviner. Med blommiga och/eller fruktiga primära aromer i röda viner. Med förekomst av röda/mörka bär och/eller kokta och/eller kryddade frukter i de återstående vinerna.

— Förekomst av unika och distinkta mineraliska komponenter.

— Kan ha mineraltoner.

— Balanserade, strukturerade och friska viner.

— Hög alkoholhalt och färgintensitet.

2. Mousserande kvalitetsviner

— Rena, fruktiga och/eller blommiga och/eller mineraliska aromer.

— Förekomst av unika och distinkta mineraliska komponenter.

— Balanserade, strukturerade och friska viner.

3. Vin av övermogna druvor

— Utseende, åtminstone av kokta frukter, rostade och kryddade.

— Förekomst av unika och distinkta mineraliska komponenter.

— Hög alkoholhalt.

8.4. *Sambandet mellan det geografiska områdets egenskaper och vinets kvalitet*

1. Viner

Viner med beteckningen ”Campo de Calatrava” har många olika aromer som härstammar från den rika jordmånstypologin som illustreras av studierna och inverkan av områdets vulkaniska ursprung. Druvsorternas rikedom ökar mångfalden av aromer och beskrivningar som ökar vinernas komplexitet. De mörka jordarna ger upphov till tidigare mognad, vilket gör det möjligt att förlänga fruktens mognadscykel. I kombination med ett mycket högt antal soltimmar och de höga kaliumhalterna, som är avgörande för vinstockarnas goda näringsintag och för framställningen av druvor av hög kvalitet, främjar och ökar detta den aromatiska komplexiteten.

Campo de Calatravas geokemiska fingeravtryck, som formats av den vulkaniska kontexten, erbjuder unika och distinkta mineraliska komponenter. Den exklusiva förekomsten av vulkaniska mineralämnen som Mn och Ni och unika koncentrationer av V, Cr, Co, Ce, Nd och Nb påvisar den geokemiska bakgrundens direkta påverkan.

De beskrivna jordmåns- och klimatförhållandena gör det möjligt att ta med mineraltoner i definitionen av de organoleptiska egenskaperna hos vinerna från produktionsområdet.

Jordmånen som är mycket stenig och består av sand, silt och lera ger optimala förutsättningar för vinodling i området, vilket gör det möjligt att framställa balanserade, strukturerade och friska viner.

Jordarna som främjar tidig mognad, tillsammans med de vattenförhållanden som beskrivs ovan, gör det möjligt att förlänga druvornas mognadsprocess. Detta leder till högre koncentrationer av de beståndsdelar som ger upphov till hög alkoholhalt och färgintensitet. Dessa egenskaper förstärks av den näringsmässiga sammansättning som gynnar vinstockarna snarare än begränsar dem, liksom av det stora antalet soltimmar i produktionsområdet.

2. Mousserande kvalitetsviner

De har många olika dofter som underlättas av den rika jordmånstypologin som illustreras i studierna och inverkan av områdets vulkaniska ursprung.

Campo de Calatravas geokemiska fingeravtryck, som formats av det vulkaniska landskapet, erbjuder unika och distinkta mineraliska komponenter som visar den geokemiska bakgrundens direkta inflytande.

De jordmåns- och klimatförhållanden som beskrivs ovan ger upphov till mineraliteten hos vinerna från produktionsområdet.

En hög stenighet och en lerig jordmånsstruktur ger optimala förutsättningar för vinodling i området, vilket gör det möjligt att framställa balanserade, strukturerade och friska viner.

3. Vin av övermogna druvor

Det unika klimatet i produktionsområdet, med mycket ljus och varma temperaturer på hösten, den höga solstrålningen under druvornas mognadsperiod, tillsammans med relativt låg luftfuktighet och låga nederbördsnivåer, främjar druvornas övermognad. Detta leder till viner med högre restsockerhalt och hög aromatisk intensitet och mineralitet i produktionsområdet, vilket underlättas av dess vulkaniska geokemiska fingeravtryck.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Förpackning i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Vinerna buteljeras i produktionsområdet eftersom denna process åtföljs av ytterligare oenologiska metoder, filtrering, stabilisering och korrigeringar av olika slag som kan påverka vinernas egenskaper och särdrag. Med tappning inom produktionsområdet får man bättre kontroll över förpackningsprocessen och man undviker sådana potentiella transportrisker som oxidering och termisk stress som kan försämra vinernas fysikalisk-kemiska och organoleptiska egenskaper och påverka deras stabilitet.

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

— Namnet på en erkänd mindre geografisk enhet får anges på etiketten, förutsatt att 100 % av de druvor som vinet har framställts av kommer från denna.

  Följande mindre geografiska enheter har erkänts och avgränsats:

  ”Casa del Capitán”: Polygon 22, skiftena 27 och 28 i Moral de Calatrava.

  ”Casa de Garcibáñez”: Polygon 23, skiftena 1, 3 och 9 i Moral de Calatrava.

  ”Carril de las Cubas”: Polygon 23, skiftena 56, 57, 58 och 85 i Miguelturra.

  ”Encomienda de Cervera”: Polygon 45, skiftena 1, 4, 49, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 63, 64 och 65 i Almagro.

— Uttrycket ”joven” [ung] får användas i märkningen av viner framställda under samma vinår som de märks.

— Beteckningen ”fermentado en barrica” [jäst på fat] kan förekomma om denna metod har använts för 100 % av vinet. Beteckningen ”parcialmente fermentado en barrica” [delvis jäst på fat] kan förekomma om detta är fallet för minst 60 % av vinet.

— Uttrycket ”vino blanco envejecido en madera” [vitt vin som lagrats på träfat] får förekomma om vinet har lagrats minst två månader på ekfat.

Länk till produktspecifikationen

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