



Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión⁽¹⁾

(C/2026/371)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«**Campo de Calatrava**»

Número de referencia UE: PDO-ES-02870-AM01 — 20.10.2025

1. Nombre del producto

«Campode Calatrava»

2. Tipo de indicación geográfica

- DOP
- IGP
- IG

3. Sector

- Productos agrícolas
- Vinos
- Bebidas espirituosas

4. País al que pertenece la zona geográfica

España

5. Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal

Nombre

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Dirección General de Alimentación. Subdirección General de Control de la Calidad y Laboratorios Agroalimentarios.

6. Calificación de modificación normal

La autoridad competente considera que todos los cambios introducidos en esta modificación del pliego de condiciones de la DOP Campo de Calatrava constituyen una modificación normal del mismo dado que no puede considerarse una modificación de la Unión pues no incurre en ninguno de los supuestos contemplados en el artículo 24.3 del Reglamento 2024/1143, de indicaciones geográficas, es decir, no suponen: un cambio en el nombre, en el uso del nombre, o en la categoría de producto o productos designados mediante la indicación geográfica; un riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica; o que implique nuevas restricciones a la comercialización del producto. En particular, la zona que se amplía tiene las mismas características de medio por lo que no hay alteración del vínculo.

⁽¹⁾ Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas*Título*

AMPLIACIÓN DE LA ZONA DELIMITADA.

Descripción

Ampliar la zona geográfica delimitada incluyendo el polígono 22, parcela 74 del municipio de Ciudad Real.

Modifica el punto 4 del pliego de condiciones y el punto 9 del documento único.

- La modificación afecta al documento único

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas del vino

«Campo de Calatrava»

Número de referencia UE: PDO-ES-02870-AM01 — 20.10.2025

1. Nombre(s)

«Campo de Calatrava»

2. Tipo de indicación geográfica

- DOP
 IGP
 IG

3. País al que pertenece la zona geográfica definida

España

4. Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143

2204 - Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

2204 21 78 - Los demás

2204 21 38 - Los demás

5. Categorías de productos vitivinícolas enumeradas en el anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013

1. Vino
5. Vino espumoso de calidad
16. Vino de uvas sobremaduradas

6. Descripción del vino o vinos***Producto vitivinícola***

Vino blanco y rosados

Características organolépticas

Apariencia visual

Vinos blancos jóvenes:

Limpios, presentando gama de amarillos sin llegar al tono dorado.

Vinos blancos fermentados en barrica:

Limpios, gama de amarillos pudiendo llegar al tono ámbar.

Vinos Blancos «Clásicos»:

Limpios, brillantes. Gama de amarillos sin llegar al dorado.

Vinos Blancos envejecidos en barrica:

Limpios, gama de amarillos pudiendo llegar tonos verdosos y dorados según la variedad y el tiempo en barrica.

Rosados:

Limpios, gama de rosas desde tonos azul/violeta hasta el piel de cebolla o salmón.

Aroma

Vinos blancos jóvenes:

Limpios, intensidad media/alta, presencia de aromas primarios (fruta blanca, fruta tropical, flores blancas, cítricos), pudiendo aparecer notas minerales y/o aromas secundarios (levadura).

Vinos blancos fermentados en barrica:

Limpios de intensidad media, equilibrados. Aromas primarios (fruta blanca, fruta tropical, flores blancas, cítricos) y aromas terciarios (tostados, madera, etc), pudiendo aparecer notas minerales y/o aromas secundarios (levaduras).

Vinos Blancos «Clásicos»:

Limpios, de intensidad media o alta con aparición de aromas primarios florales y/o frutales o fermentativos, mineralidad.

Vinos Blancos envejecidos en barrica:

Limpios de intensidad media, equilibrados. Aromas primarios (fruta blanca, fruta tropical, flores blancas, cítricos) y aromas terciarios (tostados, madera, etc), pudiendo aparecer notas minerales y/o aromas secundarios (levaduras).

Rosados:

Limpios, de intensidad media o alta, aparición de aromas primarios (fruta roja/negra, fruta tropical, flores rosas, flores blancas, cítricos, mineral).

Sabor

Vinos blancos jóvenes:

Equilibrado o con arista en acidez, dulzor, astringencia o amargor. Persistencia media o alta.

Vinos blancos fermentados en barrica:

Equilibrado o con arista en acidez, dulzor, astringencia o amargor, persistencia media o alta. Aromas terciarios en retrogusto.

Vinos Blancos «Clásicos»:

Equilibrado o con arista en acidez, dulzor, astringencia o amargor, persistencia media o alta.

Vinos Blancos envejecidos en barrica:

Equilibrado o con arista en acidez, dulzor, astringencia o amargor, persistencia media o alta. Aromas terciarios en retrogusto.

Rosados:

Equilibrados, acidez media, persistencia media.

Información adicional relativa a las características organolépticas—
Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	10,5
Acidez total mínima:	4,5
Unidad de acidez total mínima:	en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	8,33
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	140

Información adicional relativa a las características analíticas

- Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vino tinto joven, fermentado en barrica y clásico

Características organolépticas

Apariencia visual

Vino tinto joven:

Limpios y brillantes Gama de rojos sin llegar al tono anaranjado con intensidades medias o medias/altas.

Vinos tintos fermentados en barrica:

Limpios y brillantes. Gama de rojos sin llegar al tono anaranjado con intensidades medias o medias/altas.

Vinos tintos clásicos:

Limpios, brillantes. De intensidad de color media o alta. Gama de rojos sin llegar al tono teja o anaranjado.

Aroma

Vino tinto joven:

Limpios, frutas roja/negra con posibilidad de aparición de notas especiadas, fruta compotada, flores rosas y/o notas minerales.

Vinos tintos fermentados en barrica:

Limpios, frutas roja/negra y toques de tostado de madera con posibilidad de aparición de notas especiadas, fruta compotada, flores rosas y/o notas minerales.

Vinos tintos clásicos:

Limpios, de intensidad media o alta con aparición de aromas primarios florales y/o frutales y/o especiados y/o fermentativos con posibilidad de aparición de notas minerales.

Sabor

Vino tinto joven:

Acidez, astringencia y untuosidad media, aromas primarios y/o secundarios.

Vinos tintos fermentados en barrica:

Acidez, astringencia y untuosidad media, y en retrogusto aromas primarios y/o secundarios y toques de tostados de madera.

Vinos tintos clásicos:

Equilibrado o arista en acidez, dulzor, astringencia o amargor, con astringencia media y acidez media o alta con notas en retrogusto de aromas primarios y/o fermentativos.

Información adicional relativa a las características organolépticas—
Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	12,0
Acidez total mínima:	4,5
Unidad de acidez total mínima:	en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	8,33
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	130

Información adicional relativa a las características analíticas

- Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vino Roble

Características organolépticas

Apariencia visual

Limpios y brillantes, de capa media y/o media/alta. Gama de rojos sin llegar al tono anaranjado.

Aroma

Limpios, fruta roja/negra, especiada con aparición de al menos un aroma de las siguientes familias de aromas: frutos secos, tostados, balsámicos, minerales y/o especiados.

Sabor

Equilibrado o con arista en acidez, dulzor, astringencia o amargor, con cuerpo medio o medio/alto, persistencia media o alta.

Información adicional relativa a las características organolépticas—
Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	12,0
Acidez total mínima:	4,5
Unidad de acidez total mínima:	en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	10,00
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	130

Información adicional relativa a las características analíticas

-
- Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vino crianza, reserva y gran reserva

*Características organolépticas***Apariencia visual**

Vino de crianza:

Limpios, capa media o alta. Gama de rojos, pudiendo llegar al tono anaranjado.

Vino de reserva:

Limpios, capa media o alta. Gama de rojos, pudiendo llegar a tonos ocres/marrones.

Vino de gran reserva:

Limpios, capa media o alta. Gama de rojos, pudiendo llegar a ocres/marrones.

Aroma

Vino de crianza:

Limpios, de intensidad media o media/alta con presencia de fruta roja/negra y/o fruta compotada y con aparición de al menos dos aromas de las familias de frutos secos, tostados, balsámicos, minerales y/o especiados.

Vino de reserva:

Limpios, de intensidad media con presencia de fruta roja/negra y/o fruta compotada con aparición de al menos tres aromas de las siguientes familias: frutos secos, tostados, balsámicos, minerales y/o especiados.

Vino de gran reserva:

Limpios, de intensidad media con presencia de fruta roja/negra y/o fruta compotada, con aparición de al menos tres aromas de las siguientes familias: frutos secos, tostados, balsámicos, minerales y/o especiados.

Sabor

Vino de crianza:

Equilibrado o con arista en acidez, dulzor, astringencia o amargor. Tanicidad media.

Vino de reserva:

Acidez media, cuerpo medio, persistencia media o alta.

Vino de gran reserva:

Acidez y cuerpo medio, tanicidad y persistencia media o alta.

Información adicional relativa a las características organolépticas

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	12,0
Acidez total mínima:	4,5
Unidad de acidez total mínima:	en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	150

Información adicional relativa a las características analíticas

Acidez volátil: inferior a 12,5 meq/l expresada en ácido acético, pudiendo ser rebasada en 1 meq/l por cada grado de alcohol adquirido que exceda de 12 % vol. y año de envejecimiento, hasta un máximo de 20 meq/l.

- Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vino Espumoso de calidad

Características organolépticas

Apariencia visual

Vino blanco espumoso de calidad:

Pálidos a dorados, brillantes. Burbuja fija y persistente.

Vino rosado espumoso de calidad:

Gran gama de colores, desde rosa palo de baja intensidad con tonos salmón hasta rojo carmín intenso. Brillantes. Burbuja fina y persistente.

Aroma

Vino blanco espumoso de calidad:

Aromas limpios, frutales y/o minerales.

Vino rosado espumoso de calidad:

Aromas limpios, frutales y/o florales y/o minerales.

Sabor

Vino blanco espumoso de calidad:

Amplios, equilibrado. Acidez media o alta.

Vino rosado espumoso de calidad:

Amplios, equilibrado. Acidez media o alta.

Información adicional relativa a las características organolépticas—
Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	10,5
Acidez total mínima:	5,5
Unidad de acidez total mínima:	en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	11,66
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	160

Información adicional relativa a las características analíticas

- Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vino de uva sobremadura

Características organolépticas

Apariencia visual

Gama de rojos, del rojo cereza al rojo teja, con posibilidad de tonos ocres y/o marrones, llegando a yodados y/o ambarinos.

Aroma

Aparición, al menos de fruta compotada, tostados y especiados.

Sabor

Cuerpo, persistencia media o alta y untuosidad media o alta, arista en dulzor.

Información adicional relativa a las características organolépticas—
Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	16,0
Acidez total mínima:	4,0
Unidad de acidez total mínima:	en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	20,00
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	200

Información adicional relativa a las características analíticas

-
- Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

7. Prácticas vitivinícolas

7.1. Prácticas enológicas específicas utilizadas para elaborar el vino o vinos y restricciones pertinentes impuestas a su elaboración

Práctica vitivinícola

—

Tipo de práctica enológica

Práctica enológica específica

Descripción

En el prensado de los orujos se aplican presiones inferiores a 2,5 kg/cm², de las que se obtendrá un rendimiento máximo en vino (suma del vino sangrado y prensado) de 74 litros por cada 100 kg de vendimia.

La elaboración de vinos blancos se realizará mediante el estrujado de los racimos, con separación del raspón y sin presencia de los orujos, fermentando durante el tiempo necesario a una temperatura máxima de 25 °C.

Para la elaboración de los vinos rosados se realizará un despalillado de los racimos y posteriormente un estrujado de los racimos, la maceración de los mostos con los hollejos, tendrá la duración necesaria para la obtención del color característico, a una temperatura inferior a 22 °C.

Se realizará la elaboración de los vinos tintos mediante estrujado y despalillado de la uva con la fermentación de los mostos en presencia de los hollejos, el tiempo necesario, para la obtención de la materia colorante mínima requerida. Este proceso tendrá una duración mínima de 3 días y con temperatura de fermentación máxima de 25° C, para los vinos clásicos y de uva sobremadurada la temperatura de fermentación máxima será de 28° C, y para los vinos de crianza, reserva y gran reserva de 30° C.

El vino de uva sobremaduras, el período mínimo de envejecimiento será de 8 años en barricas de madera de roble de capacidad comprendida entre los 225 litros y los 500 litros.

7.2. Rendimientos máximos

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Viñedos con conducción en vaso

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	10 000
Rendimiento máximo por unidad:	kilogramos de uvas por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Viñedos con conducción en vaso

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	74
Rendimiento máximo por unidad:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Viñedos con conducción en espaldera

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	13 000
Rendimiento máximo por unidad:	kilogramos de uvas por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Viñedos con conducción en espaldera

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	96,2
Rendimiento máximo por unidad:	hectolitros por hectárea

8. Indicación de la variedad o variedades de uva de las que se han obtenido el vino o vinos

- AIREN
- 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

9. Definición breve de la zona geográfica delimitada

Incluye los siguientes municipios de la provincia de Ciudad Real: Aldea del Rey, Almagro, Argamasilla de Calatrava, Ballesteros de Calatrava, Boláños 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, polígono 22 parcela 74 del municipio de Ciudad Real.

10. Vínculo con la zona geográfica

Categoría de producto vitivinícola

1. Vino

Resumen del vínculo

Los Vinos del Campo de Calatrava expresan una amplia gama aromática propiciada por la riqueza en su tipología de suelos descritos en los estudios y la influencia del origen volcánico territorio. La riqueza varietal potencia la gama de aromas y descriptores que incrementan la complejidad de los vinos. La presencia de suelos oscuros que generan maduraciones más tempranas, permiten alargar el ciclo de maduración del fruto que unido a una elevadísima insolación y los valores superiores de potasio, fundamental para una correcta nutrición de la vid y la obtención de una uva de calidad, propician y potencian su complejidad aromática.

La huella geoquímica del Campo de Calatrava, propiciada por su realidad volcánica presenta compuestos minerales singulares y diferenciadores. Esta exclusiva presencia de elementos minerales de origen volcánico como el Mn y Ni y concentraciones diferenciadas de V, Cr, Co, Ce, Nd y Nb, evidencia la influencia directa del fondo geoquímico.

Las condiciones edafoclimáticas descritas aportan la posibilidad de que aparezcan notas minerales en la definición de las características organolépticas de los vinos de la zona de producción acogida.

Reflejo de las condiciones óptimas del territorio para el cultivo de la vid, presentando una elevada pedregosidad y textura franco-arcillosa, propician la obtención de vinos equilibrados, estructurados y frescos.

La presencia de suelos tempranos unidos a las condiciones hídricas descritas, permite alargar el proceso de maduración de la uva, generando mayor concentración de los componentes responsables de una elevada graduación alcohólica e intensidad colorante. Estas características se encuentran reforzadas por las condiciones nutritivas favorables, y no limitantes de la vid, y el elevado número de horas de insolación de la zona de producción.

Categoría de producto vitivinícola

5. Vino espumoso de calidad

Resumen del vínculo

Presentan amplia gama aromática propiciada por la riqueza en su tipología de suelos descritos en los estudios y la influencia del origen volcánico del territorio.

La huella geoquímica del Campo de Calatrava, propiciada por su realidad volcánica presenta compuestos minerales singulares y diferenciadores que evidencia la influencia directa del fondo geoquímico.

Las condiciones edafoclimáticas descritas aportan la mineralidad en los vinos de la zona de producción acogida.

Reflejo de las condiciones óptimas del territorio para el cultivo de la vid, presentando una elevada pedregosidad y textura franco-arcillosa, propician la obtención de vinos equilibrados, estructurados y frescos.

Categoría de producto vitivinícola

16. Vino de uvas sobremaduradas

Resumen del vínculo

La climatología singular de la zona de producción con una elevada luminosidad y temperaturas cálidas de otoño, la alta radiación solar en el tiempo de la maduración de las uvas, junto con humedades relativas bajas y escasas precipitaciones favorecen la sobremaduración de las uvas, obteniéndose vinos con más alto contenido de azúcares residuales, altas intensidades aromáticas y mineralidad de la zona de producción propiciada por la huella geoquímica volcánica.

11. Otros requisitos aplicables

Título del requisito o la excepción

ENVASADO EN ORIGEN

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción del requisito o la excepción

El embotellado de los vinos se realizará en la zona de producción ya que tal proceso va acompañado de prácticas enológicas complementarias, filtración, estabilización, correcciones de diversa índole que pueden afectar a sus características y especificidades. El embotellado dentro de la zona de elaboración permite un control directo de la operación de envasado y evita los posibles riesgos del transporte como la oxidación y el estrés térmico, que deteriorarían sus características físico-químicas y organolépticas y afectaría a su estabilidad.

Título del requisito o la excepción

ETIQUETADO

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción del requisito o la excepción

- Se podrá hacer uso del nombre de una unidad geográfica menor reconocida, siempre que el 100 % de las uvas con las que se haya elaborado el vino proceden de la zona de la unidad geográfica menor. Se reconocen y delimitan las siguientes unidades geográficas menores: «Casa del Capitán»: Polígono 22, parcelas 27 y 28 de Moral de Calatrava. «Casa de Garcibáñez»: Polígono 23, parcelas 1, 3 y 9 de Moral de Calatrava. «Carril de las Cubas»: Polígono 23, parcela 56, 57, 58 y 85 de Miguelturra. «Encomienda de Cervera»: Polígono 45, parcelas 1, 4, 49, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 63, 64 y 65 de Almagro.
- Se podrán utilizar la mención «joven» en los vinos obtenidos en la misma campaña vitivinícola en la que se etiquetan.
- Se podrá utilizar la mención «fermentado en barrica» cuando el 100 % del vino haya recibido dicha práctica. Y «parcialmente fermentado en barrica» cuando lo haya recibido, al menos un 60 % del vino.
- Para poder utilizar la mención de «vino blanco envejecido en madera», se necesita al menos 2 meses en barrica de roble.

Referencia electrónica (URL) a la publicación del pliego de condiciones

https://apliagri.castillalamancha.es/sites/default/files/2025-08/Pliego_Condic_CAMPO_DE_CALATRAVA_definitivo.pdf