C/2025/1558

6.3.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(C/2025/1558)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ([1]).

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„Campo de Borja“

PDO-ES-A0180-AM04

Дата на съобщението: 13.12.2024 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

НОВО НЕЗАДЪЛЖИТЕЛНО ОБОЗНАЧЕНИЕ ПРИ ЕТИКЕТИРАНЕТО

ОПИСАНИЕ:

Разрешава се използването на обозначението „Garnachas Históricas“ върху етикетите на едносортовите вина, произведени от червения сорт Garnacha tinta, при условие че вложеното в тях грозде произхожда от лозя на възраст 35 години или повече.

Изменението се отнася до разпоредбите, свързани с етикетирането (раздел 8 от продуктовата спецификация и раздел 9 от единния документ).

В съответствие с член 24, параграфи 3 и 4 от Регламент (ЕС) 2024/1143 изменението се счита за стандартно, тъй като то не включва промяна в наименованието, при използването на наименованието, нито в категориите на продукта, няма риск то да обезсили връзката с географския район и не води до по-нататъшни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

ОСНОВАНИЕ:

Незадължителното обозначение „Garnachas Históricas“ се включва с цел да бъдат опазени, откроени и популяризирани лозята, в които се отглежда сортът Garnacha tinta и които са на значителна възраст — по-специално тези на 35 години или повече.

Посоченото обозначение ще служи като отличителен знак, който ще осигури добавена стойност както за продукта, така и за производителя, като същевременно подчертае историческото и културното значение на сорта Garnacha tinta и неговата важност от гледна точка на традициите. Следователно съхраняването на съответните лозя допринася и за запазването на идентичността на виното „Campo de Borja“.

Обозначението също така подчертава специфичния характер и отличителното качество на виното от стари лозя. То ще представи на потребителите стойността на това вино от гледна точка на околната среда, състояща се в съхраняването на тези стари лозя и ландшафта посредством практики, необходими за устойчивостта на селските райони, както и неговата социална стойност, произтичаща от насърчаването на солидарността и трансфера на знания между поколенията.

Целта на тези усилия е да се подпомогнат признаването и утвърждаването на национално и международно равнище на репутацията на района като производител на качествени вина, с което ще се подобрят позициите на защитеното наименование за произход „Campo de Borja“.

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

Campo de Borja

2. **Вид на географското означение**

ЗНП — защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

3. Ликьорно вино

5. Качествено пенливо вино

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

— 22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

4. **Описание на виното или вината**

1. *Бели вина и вина розе*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Бяло вино:

Външен вид: бистър, прозрачен, с зеленикаво-жълт цвят. Мирис: цветен, плодов, без нехарактерни миризми. Вкус: свеж, кисел.

Вино розе:

Външен вид: бистър, прозрачен, с розов цвят (наситен). Мирис: плодов, цветен. Вкус: свеж, кисел, плодов.

* Максимално съдържание на серен диоксид: 250 mg/l, ако съдържанието на захар е ≥ 5 g/l.

* Общо алкохолно съдържание в обемни проценти: може да надвишава 15 % об. при вина, произведени без обогатяване.

* По отношение на аналитичните параметри, които не са определени в настоящия документ, се прилага действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 10

— Минимална обща киселинност: 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 13,33

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 200

2. *Червени вина*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Външен вид: бистър, прозрачен, с червен цвят (череша).

Мирис: плодов, зрял, цветен.

Вкус: дълъг, приятен, добре структуриран, плътен, обемен.

* Максимално съдържание на серен диоксид: 200 mg/l, ако съдържанието на захар е ≥ 5 g/l.

* Общо алкохолно съдържание в обемни проценти: може да надвишава 15 % об. при вина, произведени без обогатяване.

* По отношение на аналитичните параметри, които не са определени в настоящия документ, се прилага действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 11

— Минимална обща киселинност: 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 13,33

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 150

3. *Качествени пенливи вина*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Външен вид: бистър, прозрачен, с жълт или розов цвят (в зависимост от това дали виното е бяло или розе).

Мирис: плодов и/или цветен.

Вкус: кисел, балансиран, свеж.

* По отношение на аналитичните параметри, които не са определени в настоящия документ, се прилага действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 10

— Минимална обща киселинност: 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 10,83

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 160

4. *Вина с обозначение „Naturalmente dulce“ (естествено сладко)*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Външен вид: със зеленикави, виолетови или червени нюанси в зависимост от ферментационната смес (бяла, розе или червена).

Мирис: не се отличава от мириса на ферментационната смес, с чисти аромати, по-наситен.

Вкус: наситен, при отпиване е приятен и с известна сладост, характерна за съдържанието на захар, с нотки на захаросани или сушени плодове.

* Максимално съдържание на серен диоксид: 200 mg/l за белите вина и вината розе, и 150 mg/l за червените вина, ако съдържанието на захар е < 5 g/l.

* Максимално съдържание на серен диоксид: 250 mg/l за белите вина и вината розе, и 200 mg/l за червените вина, ако съдържанието на захар е ≥ 5 g/l.

* По отношение на аналитичните параметри, които не са определени в настоящия документ, се прилага действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 13

— Минимална обща киселинност: 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 20

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

5. *Вина с обозначение „Vendimia tardía“ (късна реколта)*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Външен вид: със зеленикави, виолетови или червени нюанси в зависимост от ферментационната смес (бяла, розе или червена).

Мирис: не се отличава от мириса на ферментационната смес, с чисти аромати, по-наситен.

Вкус: наситен, при отпиване е приятен и с известна сладост, характерна за съдържанието на захар, с нотки на захаросани или сушени плодове.

* Максимално съдържание на серен диоксид: 200 mg/l за белите вина и вината розе, и 150 mg/l за червените вина, ако съдържанието на захар е < 5 g/l.

* Максимално съдържание на серен диоксид: 250 mg/l за белите вина и вината розе, и 200 mg/l за червените вина, ако съдържанието на захар е ≥ 5 g/l.

* По отношение на аналитичните параметри, които не са определени в настоящия документ, се прилага действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 13

— Минимална обща киселинност: 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 15

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

6. *Ликьорни вина*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Външен вид: със зеленикави, виолетови или червени нюанси в зависимост от ферментационната смес (бяла, розе или червена).

Мирис: не се отличава от мириса на ферментационната смес, с чисти аромати, по-наситен.

Вкус: наситен, при отпиване е приятен и с известна сладост, характерна за съдържанието на захар, с нотки на захаросани или сушени плодове.

* Съдържание на серен диоксид: 200 mg/l, ако съдържанието на захар е ≥ 5 g/l.

* По отношение на аналитичните параметри, които не са определени в настоящия документ, се прилага действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 15

— Минимална обща киселинност: 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 15

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 150

5. **Енологични практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

1.

Агротехническа практика

Гъстотата на засаждане трябва да е най-малко 1 500 растения на хектар и най-много 4 000 растения на хектар, разпределени равномерно върху цялата площ на лозовите насаждения.

2.

Специфична енологична практика

За производството на винata, обхванати от ЗНП, се използва единствено здраво грозде, което е достатъчно узряло по време на гроздобера и чието съдържание на захар е най-малко 170 g/l мъст. Гроздето, което не е в идеално състояние, се отделя.

Необходимо е да се прилага достатъчен натиск за извличане на мъстта или виното и отделянето му от джибрите, така че рандеманът да не надвишава 74 литра вино на 100 килограма грозде.

5.2. *Максимални добиви*

1. Червени сортове

8 000 килограма грозде от хектар

2.

59,2 хектолитра от хектар

3. Бели сортове

10 000 килограма грозде от хектар

4.

74 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

Географският район на ЗНП „Campo de Borja“ се състои от земи, разположени в следните общини на провинция Сарагоса в автономната област Арагон: Agón, Ainzón, Alberite, Albeta, Ambel, Bisimbre, Borja, Bulbuente, Bureta, El Buste, Fuendejalón, Magallón, Maleján, Pozuelo de Aragón, Tabuenca и Vera de Moncayo, както и кадастрални полигони 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 и 11 в община Mallén и кадастрални полигони 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14 и 19 в община Fréscano.

7. **Винен сорт грозде/винени сортове грозде**

CABERNET SAUVIGNON

CALADOC

CHARDONNAY

GARNACHA BLANCA

GARNACHA TINTA

GARNACHA TINTORERA

MACABEO - VIURA

MARSELÁN

MAZUELA

MERLOT

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO

VERDEJO

VIOGNIER

8. **Описание на връзката или връзките**

ВИНО

Връзката с географския район се основава на историческата традиция, която датира отпреди 1203 година. Значителен принос за развитието на лозите е имал манастирът Веруела, благодарение на който е било съхранено, развито и укрепено лозарството, съществуващо и до днес. Влияние върху органолептичните качества на вината оказват слабите валежи, вятърът *cierzo* и резките промени в температурата. Вятърът *cierzo* поражда значителна евапотранспирация, която ограничава влагата в почвата, като причинява постоянен недостиг на вода и отслабване на лозите. Вследствие на това фенолната зрялост се постига много бавно, което увеличава количеството на ароматите и наситените цветови нюанси във вината.

ЛИКЬОРНО ВИНО

Традицията за производство на ликьорни вина със ЗНП „Campo de Borja“ датира от няколко столетия. Географските и климатичните условия в района осигуряват много висока степен на зрялост и заедно с ниските добиви и късния гроздобер придават отличителна индивидуалност, при която се открояват ароматите на много зрели или дори презрели плодове — качества, които са изключително подходящи за ликьорните вина.

КАЧЕСТВЕНО ПЕНЛИВО ВИНО

Качествените пенливи вина са повлияни от природните фактори в района — почва, климат и лозаро-винарски практики, които им придават специфични визуални, обонятелни и вкусови характеристики. Тъй като се произвеждат по традиционния метод, тези пенливи вина са меки и кадифени и съчетават ароматите и вкусовете на вината, произведени в географския район. Вторичната ферментация в бутилката и стареенето върху утайките от ферментацията придават на вината фини и дълготрайни мехурчета, както и елегантен плодов аромат.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Правна рамка

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Регулаторният съвет трябва да бъде уведомен за търговските етикети на всяко от регистрираните предприятия, за да бъдат вписани в регистъра на етикетите, като подлежат на проверки за спазване на изискванията на настоящата продуктова спецификация.

Етикетите трябва да съдържат думите Denominación de Origen „Campo de Borja“ [Наименование за произход „Campo de Borja“]. Продуктите, предназначени за консумация, трябва да имат гаранционни маркировки, номерирани и издадени от регулаторния съвет, които се поставят в регистрираната винарска изба по начин, непозволяващ повторната им употреба.

Традиционните наименования, които могат да се използват за вината, обхванати от ЗНП „Campo de Borja“, са:

— традиционното наименование, посочено в член 112, буква а) от Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета: „Наименование за произход“;

— традиционни наименования съгласно посоченото в член 112, буква б) от Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета: „Crianza“, „Reserva“, „Gran Reserva“, „Añejo“, „Noble“, „Clásico“, „Rancio“, „Superior“ и „Viejo“.

В зависимост от метода на производство при етикетирането могат да се използват следните допълнителни обозначения: „Naturalmente dulce“, „Vendimia tardía“, „Maceración carbónica“, „Roble“ и „Fermentado en barrica“.

Разрешава се използването на допълнителното обозначение „Garnachas Históricas“ по отношение на едносортовите вина, произведени от грозде от червения сорт Garnacha tinta, което произхожда от лозя на възраст 35 години или повече.

Правна рамка:

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

Опаковане в определения географски район

Описание на условието:

Опаковането трябва да се извършва в определения географски район, посочен в точка 4 от настоящата продуктова спецификация, с което се гарантира произходът на продукта.

Транспортирането и бутилирането извън района на производство представляват риск за качеството на виното, тъй като то може да бъде изложено на окислително-редукционни процеси, промени в температурата и други въздействия. Колкото по-голямо е изминатото разстояние, толкова по-висок е рискът. Бутилирането в района на произход позволява да се запазят характеристиките и качеството на продукта.

Бутилирането е важна операция, която може сериозно да засегне качеството на продукта и да промени неговите характеристики, ако не бъде извършена в съответствие със строги изисквания.

Това обстоятелство, в съчетание с опита и задълбочените познания за специалните качества на вината, натрупани през годините от винарските изби, които произвеждат вината със ЗНП „Campo de Borja“, налага опаковането да се извършва в района на произход. В този случай се запазват всички физикохимични и органолептични характеристики на вината.

Връзка към продуктовата спецификация

https://www.aragon.es/documents/d/guest/202412_pliego_condiciones_dop_campo_borja_vigente