C/2025/1558

6.3.2025

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína podle čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(C/2025/1558)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„Campo de Borja“

PDO-ES-A0180-AM04

Datum oznámení: 13.12.2024

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

NOVÝ NEPOVINNÝ VÝRAZ NA ETIKETÁCH

POPIS:

K informacím, které mohou být uvedeny na etiketách, se doplňuje výraz „Garnachas Históricas“. Tímto výrazem mohou být označována jednoodrůdová vína vyrobená z odrůdy Garnacha tinta, pokud hrozny použité k jejich výrobě pocházely z vinic starých 35 nebo více let.

Tato změna má vliv na ustanovení týkající se označování (bod 8 specifikace výrobku a bod 9 jednotného dokumentu).

Je považována za standardní změnu, neboť v souladu s čl. 24 odst. 3 a 4 nařízení (EU) 2024/1143 nezahrnuje změnu názvu chráněného označení původu nebo změnu v jeho používání nebo v kategoriích produktu, nemůže způsobit narušení souvislosti se zeměpisnou oblastí ani nepřináší další omezení pro uvádění produktu na trh.

ODŮVODNĚNÍ:

Nepovinný výraz „Garnachas Históricas“ se zavádí s cílem chránit, zviditelnit a docenit vinice osázené odrůdou Garnacha tinta, které dosáhly vyššího stáří, konkrétně 35 a více let.

Tento výraz bude sloužit jako rozlišovací známka, která ještě více zhodnotí produkt i výrobce a podtrhne historický odkaz a kulturní význam odrůdy Garnacha tinta. Ochrana těchto vinic tak rovněž přispívá k zachování vinařské identity „Campo de Borja“.

Výraz také vyzdvihne jedinečnost a odlišnou jakost vín ze starých vinic a poskytne spotřebitelům informaci o jejich environmentální a sociální hodnotě, která je spojena s udržováním těchto starých vinic, s krajinou a prostředím, s postupy, které jsou nutné k zachování udržitelnosti venkovského hospodaření, s podporou společenské pospolitosti a s předáváním znalostí z generace na generaci.

To vše má podpořit uznání a posílení pověsti kraje jakožto místa, kde se vyrábějí kvalitní vína, na národní i mezinárodní úrovni. Chráněné označení původu „Campo de Borja“ by tak mělo snáze dosáhnout lepšího postavení.

([1]) Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

Campo de Borja

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno
3. Likérové víno
5. Jakostní šumivé víno

3.1 *Kód KN*

— 22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

4. **Popis vína (vín)**

1. *Bílá a růžová vína*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Bílá vína:

Vzhled: vína jsou čirá, krystalická, zelenožlutá. Vůně: květinová, ovocná, čistá. Chuť: svěží, kyselkavá.

Růžová vína:

Vzhled: vína jsou čirá, krystalická, růžová (čistá). Vůně: ovocná, květinová. Chuť: svěží, kyselkavá, ovocná.

* Maximální obsah oxidu siřičitého 250 mg/l při obsahu cukru ≥ 5 g/l.
* Celkový obsah alkoholu v % objemových: může překročit 15 % objemových u vín vyrobených bez obohacení.
* Analytické parametry, které zde nejsou uvedeny, odpovídají platné legislativě.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —
— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 10
— Minimální celková kyselost: 4,5 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné
— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 13,33
— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 200

2. *Červená vína*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Vzhled: vína jsou čirá, krystalická, (třešňově) červená.

Vůně: ovocná, zralá, květinová.

Chuť: dlouhá, příjemná, strukturovaná, masitá, plná.

* Maximální obsah oxidu siřičitého 200 mg/l při obsahu cukru ≥ 5 g/l.

* Celkový obsah alkoholu v % objemových: může překročit 15 % objemových u vín vyrobených bez obohacení.

* Analytické parametry, které zde nejsou uvedeny, odpovídají platné legislativě.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 11

— Minimální celková kyselost: 4,5 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 13,33

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 150

3. *Jakostní šumivá vína*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Vzhled: vína jsou čirá, krystalická, žlutá nebo růžová (podle toho, zda se jedná o bílé nebo růžové víno).

Vůně: ovocná a/nebo květinová.

Chuť: kyselkavá, vyvážená, svěží.

* Analytické parametry, které zde nejsou uvedeny, odpovídají platné legislativě.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 10

— Minimální celková kyselost: 4,5 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 10,83

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 160

4. *Vína „Naturalmente dulce" (přírodní sladká)*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Vzhled: zelenavé, fialkové nebo červené odstíny v závislosti na základním vínu (podle toho, zda se jedná o bílé, růžové nebo červené víno).

Vůně: blízká vůni základního vína, čistá aromata, vyšší intenzita.

Chuť: intenzivní, příjemný vývoj chuti s určitou sladkostí příznačný pro konkrétní obsah cukru, se stopami kandovaného nebo sušeného ovoce.

* Maximální obsah oxidu siřičitého 200 mg/l u bílých a růžových vín a 150 mg/l u červených vín při obsahu cukru < 5 g/l.

* Maximální obsah oxidu siřičitého 250 mg/l u bílých a růžových vín a 200 mg/l u červených vín při obsahu cukru ≥ 5 g/l.

* Analytické parametry, které zde nejsou uvedeny, odpovídají platné legislativě.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 13

— Minimální celková kyselost: 4,5 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 20

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

5. *Vína „Vendimia tardía" (pozdní sklizeň)*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Vzhled: zelenavé, fialkové nebo červené odstíny v závislosti na základním vínu (podle toho, zda se jedná o bílé, růžové nebo červené víno).

Vůně: blízká vůni základního vína, čistá aromata, vyšší intenzita.

Chuť: intenzivní, příjemný vývoj chuti s určitou sladkostí příznačný pro konkrétní obsah cukru, se stopami kandovaného nebo sušeného ovoce.

* Maximální obsah oxidu siřičitého 200 mg/l u bílých a růžových vín a 150 mg/l u červených vín při obsahu cukru < 5 g/l.

* Maximální obsah oxidu siřičitého 250 mg/l u bílých a růžových vín a 200 mg/l u červených vín při obsahu cukru ≥ 5 g/l.

* Analytické parametry, které zde nejsou uvedeny, odpovídají platné legislativě.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 13

— Minimální celková kyselost: 4,5 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 15

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

6. *Likérová vína*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Vzhled: zelenavé, fialkové nebo červené odstíny v závislosti na základním vínu (podle toho, zda se jedná o bílé, růžové nebo červené víno).

Vůně: blízká vůni základního vína, čistá aromata, vyšší intenzita.

Chuť: intenzivní, příjemný vývoj chuti s určitou sladkostí příznačný pro konkrétní obsah cukru, se stopami kandovaného nebo sušeného ovoce.

* Oxid siřičitý 200 mg/l při obsahu cukru ≥ 5 g/l.

* Analytické parametry, které zde nejsou uvedeny, odpovídají platné legislativě.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 15

— Minimální celková kyselost: 4,5 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 15

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 150

5. **Vinařské postupy**

5.1 *Zvláštní enologické postupy*

1.

Pěstitelské postupy

Hustota výsadby činí nejméně 1 500 keřů na hektar a nejvýše 4 000 keřů na hektar. Rostliny jsou rovnoměrně rozloženy po celé ploše vinice.

2.

Zvláštní enologický postup

K výrobě chráněných vín se používají výlučně zdravé hrozny. Sklízené hrozny musí být dostatečně zralé tak, aby litr moštu obsahoval nejméně 170 g cukru. Hrozny, které nejsou v perfektním stavu, se při sklizni odkládají stranou.

K extrakci moštu nebo vína a jeho oddělení od matolin se používá vhodný tlak, aby výnos nepřesáhl 74 litrů vína na 100 kilogramů hroznů.

5.2 *Maximální výnosy*

1. Modré odrůdy

8 000 kilogramů hroznů na hektar

2.

59,2 hektolitru na hektar

3. Bílé odrůdy

10 000 kilogramů hroznů na hektar

4.

74 hektolitrů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Zeměpisná oblast CHOP „Campo de Borja“ se skládá z pozemků, které se nacházejí v následujících obcích provincie Zaragoza v autonomní oblasti Aragonie: Agón, Ainzón, Alberite, Albeta, Ambel, Bisimbre, Borja, Bulbuente, Bureta, El Buste, Fuendejalón, Magallón, Maleján, Pozuelo de Aragón, Tabuenca a Vera de Moncayo, v katastrálních zónách 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 a 11 obce Mallén a v katastrálních zónách 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14 a 19 obce Fréscano.

7. **Moštová odrůda (odrůdy)**

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. **Popis souvislosti (souvislostí)**

VÍNO

Souvislost se zeměpisnou oblastí je založena na historické tradici, která sahá až před rok 1203. Významný vliv na rozvoj pěstování vinné révy měl klášter ve Veruele. Ten vinařství, jež přetrvalo až do dnešních dnů, uchovával, rozvíjel a posiloval. Za organoleptickými vlastnostmi vín stojí slabé srážky, silný, suchý a chladný severní vítr nazývaný „cierzo“ a náhlé výkyvy teplot. „Cierzo“ vyvolává intenzivní odpařování vody, čímž se snižuje vlhkost v půdě, a réva trpí stálým vodním stresem, který jí ubírá na síle. Fenolické zrání je tak velmi pomalé, ale vína díky tomu nabývají na aromatičnosti a intenzivní barvě.

LIKÉROVÉ VÍNO

Výroba likérových vín má v oblasti CHOP „Campo de Borja“ staletou tradici. Zeměpisné a klimatické podmínky tohoto kraje umožňují získávat hrozny s velmi vysokým stupněm zralosti. Výnosy vinic jsou nízké a sklizeň probíhá pozdě. Všechny tyto faktory dodávají vínům vlastní osobitost, v níž vynikají aromata velmi zralého, nebo dokonce přezrálého ovoce, což jsou vlastnosti, které jsou u likérových vín velmi žádoucí.

JAKOSTNÍ ŠUMIVÉ VÍNO

Jakostní šumivá vína jsou ovlivněna přírodními podmínkami kraje: půdními poměry, podnebím a vinohradnickými postupy, díky kterým získávají své specifické vizuální, čichové a chuťové vlastnosti. Vyrábějí se tradiční metodou, a jsou tak jemná a krémová. Vynikají v nich vůně a chutě vín z vymezené zeměpisné oblasti. Výsledkem druhotného kvašení v láhvi a zrání na kvasničných kalech je jemné a vytrvalé perlení a také elegantní ovocné aroma.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Regulační rada musí být seznámena s vlastními obchodními štítky každé registrované společnosti. Ty se po kontrole souvisejících požadavků specifikace zanášejí do rejstříku etiket.

Na štítcích musí být uvedena slova: Denominación de Origen „Campo de Borja“ (označení původu „Campo de Borja“). Produkty určené ke spotřebě musí být opatřeny očíslovanými záručními štítky, které vydává regulační rada a které se na ně umísťují v registrovaném vinařství takovým způsobem, aby je nebylo možno znovu použít.

U vín s CHOP „Campo de Borja“ lze použít tyto tradiční výrazy:

— Tradiční výraz uvedený v čl. 112 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013: „Denominación de Origen“ („Označení původu“).

— Tradiční výrazy uvedené v čl. 112 písm. b) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013: „Crianza“, „Reserva“, „Gran Reserva“, „Añejo“, „Noble“, „Clásico“, „Rancio“, „Superior“ a „Viejo“.

Na etiketách mohou být uvedeny následující doplňkové výrazy, v závislosti na metodě výroby: „Naturalmente dulce“, „Vendimia tardía“, „Maceración carbónica“, „Roble“ a „Fermentado en barrica“.

Jednoodrůdová vína vyrobená z hroznů odrůdy Garnacha tinta sklizených z vinic starých 35 nebo více let mohou být označena doplňkovým výrazem „Garnachas Históricas“.

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Balení ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Balení musí probíhat ve vymezené zeměpisné oblasti popsané v bodě 4 specifikace výrobku, aby byl zaručen původ produktu.

Přeprava a lahvování vína mimo oblast produkce může ohrozit kvalitu, protože víno může být vystaveno oxidoredukci, kolísání teploty nebo dalším vlivům, a toto riziko se zvyšuje s rostoucí vzdáleností. Lahvování v oblasti původu umožňuje zachovat vlastnosti a kvalitu produktu.

Stáčení do lahví je důležitá operace, která může závažně narušit kvalitu vína a změnit jeho vlastnosti, pokud by nebyla prováděna v souladu s přísnými požadavky.

Vinařství registrovaná k CHOP „Campo de Borja“ navíc disponují letitými zkušenostmi a velmi dobře znají specifické vlastnosti těchto vín, což je další důvod, proč musí být vína lahvována v oblasti původu. Tímto způsobem zůstávají zachovány všechny jejich fyzikální, chemické a organoleptické vlastnosti.

Odkaz na specifikaci

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