Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2025/1558

6.3.2025

# Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(C/2025/1558)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission [1] veröffentlicht.

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

**„Campo de Borja“**

**PDO-ES-A0180-AM04**

**Datum der Mitteilung: 13.12.2024**

## BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

### NEUE FAKULTATIVE ANGABE BEI DER KENNZEICHNUNG

BESCHREIBUNG:

Die Angabe „Garnachas Históricas“ bei der Kennzeichnung wird für sortenreine Weine der Sorte Garnacha Tinta aufgenommen, sofern die zur Erzeugung verwendeten Trauben von Rebflächen stammen, die mindestens 35 Jahre alt sind.

Diese Änderung betrifft die Kennzeichnungsvorschriften (Abschnitt 8 der Produktspezifikation und Punkt 9 des Einzigen Dokuments).

Sie wird als Standardänderung angesehen, da gemäß Artikel 24 Absätze 3 und 4 der Verordnung (EU) 2024/1143 weder eine Änderung des Namens, der Verwendung des Namens oder der Kategorie des Erzeugnisses vorgenommen wird noch die Gefahr besteht, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht, noch weitere Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses erfolgen

BEGRÜNDUNG:

Durch die Aufnahme der fakultativen Angabe „Garnachas Históricas“ sollen Rebflächen, auf denen Trauben der Sorte Garnacha Tinta angebaut werden und die mindestens 35 Jahre alt sind, geschützt, besser zur Geltung gebracht und aufgewertet werden.

Die Angabe dient als Unterscheidungsmerkmal, das dem Erzeugnis einen Mehrwert verleiht, den Erzeuger heraushebt und die historische und kulturelle Bedeutung von Garnacha Tinta sowie seinen Wert als kulturelles Erbe stärkt. Daher trägt der besondere Schutz dieser Rebflächen auch zur Erhaltung der Identität des Weins mit dem Namen „Campo de Borja“ bei.

Die Angabe betont somit die Einzigartigkeit und die besondere Qualität von Wein, der aus Trauben von alten Rebstöcken gewonnen wird. Zudem vermittelt sie den Verbraucherinnen und Verbrauchern einerseits den ökologischen Wert, der sich aus den für die Nachhaltigkeit des ländlichen Raums erforderlichen Verfahren zur Erhaltung dieser alten Rebflächen, der Umwelt und der Landschaft ergibt, und andererseits den gesellschaftlichen Wert, da die Solidarität und die Weitergabe von Know-how zwischen den Generationen gefördert werden.

All dies soll sowohl auf nationaler als auch auf internationaler Ebene zu mehr Anerkennung und einem höheren Ansehen der Region als Erzeugungsgebiet von Qualitätsweinen führen und so zu einer besseren Positionierung der geschützten Ursprungsbezeichnung „Campo de Borja“ beitragen.

[1] ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Campo de Borja

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

3. Likörwein

5. Qualitätsschaumwein

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 22 – GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2204 – Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

4. **Beschreibung des Weines/der Weine**

1. *Weiß- und Roséweine*

KURZBESCHREIBUNG

Weißwein:

Aussehen: rein, kristallklar, gelblich-grünlich. Geruch: blumig, fruchtig, reintönig. Geschmack: frisch, säuerlich.

Roséwein:

Aussehen: rein, kristallklar, rosa (reintönig). Geruch: fruchtig, blumig. Geschmack: frisch, säuerlich, fruchtig.

* Maximaler Schwefeldioxidgehalt: 250 mg/l bei einem Zuckergehalt von ≥ 5 g/l.

* Gesamtalkoholgehalt (in % vol): darf für Weine, die ohne Anreicherung gewonnen wurden, 15 % vol überschreiten.

* Nicht angegebene Analyseparameter entsprechen den geltenden Bestimmungen.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 10

— Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 13,33

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): 200

2. *Rotwein*

KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: rein, kristallklar, rot (kirschrot).

Geruch: fruchtig, reif, blumig.

Geschmack: langer Abgang, angenehm, strukturiert, fleischig, vollmundig.

* Maximaler Schwefeldioxidgehalt: 200 mg/l bei einem Zuckergehalt von ≥ 5 g/l.

* Gesamtalkoholgehalt (in % vol): darf für Weine, die ohne Anreicherung gewonnen wurden, 15 % vol überschreiten.

* Nicht angegebene Analyseparameter entsprechen den geltenden Bestimmungen.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 11

— Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 13,33

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): 150

3. *Qualitätsschaumwein*

KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: rein, kristallklar, gelb oder rosa (je nachdem, ob es sich um Weiß- oder Roséwein handelt).

Geruch: fruchtig und/oder blumig.

Geschmack: säuerlich, ausgewogen, frisch.

* Nicht angegebene Analyseparameter entsprechen den geltenden Bestimmungen.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 10

— Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 10,83

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): 160

4. *Natürlicher Süßwein*

KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: je nach Grundwein (Weiß-, Rosé- oder Rotwein) mit grünen, violetten oder roten Farbtönen.

Geruch: mit klaren, intensiveren Aromen, ohne sich vom Aroma des Grundweins zu entfernen.

Geschmack: intensiv, angenehm am Gaumen mit einer gewissen Süße, die dem Zuckergehalt entspricht, mit Anklängen an kandierte oder getrocknete Früchte.

* Maximaler Schwefeldioxidgehalt bei Weiß- und Roséweinen 200 mg/l und bei Rotweinen 150 mg/l, bei einem Zuckergehalt von < 5 g/l.

* Maximaler Schwefeldioxidgehalt bei Weiß- und Roséweinen 250 mg/l und bei Rotweinen 200 mg/l, bei einem Zuckergehalt von ≥ 5 g/l.

* Nicht angegebene Analyseparameter entsprechen den geltenden Bestimmungen.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 13

— Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 20

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

5. *Spätlesen*

KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: je nach Grundwein (Weiß-, Rosé- oder Rotwein) mit grünen, violetten oder roten Farbtönen.

Geruch: mit klaren, intensiveren Aromen, ohne sich vom Aroma des Grundweins zu entfernen.

Geschmack: intensiv, angenehm am Gaumen mit einer gewissen Süße, die dem Zuckergehalt entspricht, mit Anklängen an kandierte oder getrocknete Früchte.

* Maximaler Schwefeldioxidgehalt bei Weiß- und Roséweinen 200 mg/l und bei Rotweinen 150 mg/l, bei einem Zuckergehalt von < 5 g/l.

* Maximaler Schwefeldioxidgehalt bei Weiß- und Roséweinen 250 mg/l und bei Rotweinen 200 mg/l, bei einem Zuckergehalt von ≥ 5 g/l.

* Nicht angegebene Analyseparameter entsprechen den geltenden Bestimmungen.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 13

— Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 15

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

6. *Likörwein*

KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: je nach Grundwein (Weiß-, Rosé- oder Rotwein) mit grünen, violetten oder roten Farbtönen.

Geruch: mit klaren, intensiveren Aromen, ohne sich vom Aroma des Grundweins zu entfernen.

Geschmack: intensiv, angenehm am Gaumen mit einer gewissen Süße, die dem Zuckergehalt entspricht, mit Anklängen an kandierte oder getrocknete Früchte.

* Schwefeldioxidgehalt von 200 mg/l bei einem Zuckergehalt ≥ 5 g/l.

* Nicht angegebene Analyseparameter entsprechen den geltenden Bestimmungen.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 15

— Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 15

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): 150

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

1.

Anbauverfahren

Die Anbaudichte beträgt mindestens 1 500 Rebstöcke und höchstens 4 000 Rebstöcke je Hektar, die gleichmäßig auf die gesamte Anbaufläche verteilt sind.

2.

Spezifisches önologisches Verfahren

Zur Gewinnung von Weinen mit dem geschützten Namen werden ausschließlich gesunde Trauben mit dem notwendigen Reifegrad gelesen, wenn sie einen Zuckergehalt von mindestens 170 g/l Most haben. Trauben, die nicht makellos sind, werden ausgesondert.

Der Druck bei der Most- oder Weingewinnung und der Trennung vom Trester sollte so angepasst sein, dass der Ertrag 74 Liter Wein pro 100 kg geernteter Trauben nicht übersteigt.

5.2. *Höchsterträge*

1. Rote Rebsorten

8 000 kg Trauben je Hektar

2.

59,2 Hektoliter je Hektar

3. Weiße Rebsorten

10 000 kg Trauben je Hektar

4.

74 Hektoliter je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Das geografische Gebiet der g. U. „Campo de Borja“ umfasst die folgenden Gemeinden der Provinz Zaragoza in der Autonomen Gemeinschaft Aragonien: Agón, Ainzón, Alberite, Albeta, Ambel, Bisimbre, Borja, Bulbuente, Bureta, El Buste, Fuendejalón, Magallón, Maleján, Pozuelo de Aragón, Tabuenca und Vera de Moncayo, ebenso wie die Flurstücke 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 und 11 des Gemeindegebiets Mallén und die Flurstücke 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14 und 19 des Gemeindegebiets Fréscano.

7. **Keltertraubensorte(n)**

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. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

WEIN

Der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet basiert auf der historischen Tradition, die bis in die Zeit vor 1203 zurückgeht. Das Veruela-Kloster übte einen großen Einfluss auf die Entwicklung des Weinbaus aus und trug dazu bei, eine bis heute bestehende Tradition zu bewahren, weiterzuentwickeln und zu stärken. Die geringen Niederschläge, der sogenannte Cierzo (Nordwind) und die plötzlichen Temperaturschwankungen wirken sich auf die organoleptischen Merkmale der Weine aus. Der Nordwind bewirkt eine intensive Evotranspiration, sodass der Boden eine geringe Feuchtigkeit aufweist; dadurch entsteht ein andauernder Wassermangel, der den Weinstöcken Kraft nimmt. Dementsprechend ist die Phenolreifung sehr langsam, was den Weinen ausgeprägte Aromen und intensive Farbtöne verleiht.

LIKÖRWEIN

Die Tradition der Likörweine mit der g. U. „Campo de Borja“ besteht seit mehreren Jahrhunderten. Die geografischen und klimatischen Bedingungen in der Gegend bewirken einen sehr hohen Reifegrad, der zusammen mit den Merkmalen der Rebflächen, den geringen Erzeugungsmengen und der späten Lese zu einem eigenen Charakter führt, bei dem die Aromen sehr reifer oder sogar überreifer Früchte vorherrschen; diese Eigenschaften sind besonders gut für Likörweine geeignet.

QUALITÄTSSCHAUMWEIN

Die Qualitätsschaumweine werden durch die natürlichen Gegebenheiten des Gebiets beeinflusst: Die Art der Böden, die Witterung und die Weinbauverfahren verleihen diesen Erzeugnissen ihre spezifischen optischen, geruchlichen und geschmacklichen Merkmale. Da diese Schaumweine nach dem traditionellen Verfahren hergestellt werden, sind sie mild und cremig mit Aromen und Geschmacksnuancen, die typisch für die in dem geografischen Gebiet erzeugten Weine sind. Die zweite Gärung in der Flasche und der Ausbau auf der Weinhefe führen zu feiner, anhaltender Perlage und einem fruchtigen und eleganten Aroma.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Die jeweils eigenen Handelsetiketten jedes eingetragenen Handelsunternehmens müssen dem Regulierungsausschuss vorgelegt werden, damit sie nach einer Kontrolle der in dieser Produktspezifikation aufgeführten Anforderungen im Etikettenverzeichnis erfasst werden können.

Die Etiketten müssen folgende Angabe enthalten: Denominación de Origen „Campo de Borja“ [Ursprungsbezeichnung „Campo de Borja“]. Das für den Verbrauch bestimmte Erzeugnis muss mit vom Regulierungsausschuss ausgegebenen nummerierten Garantie siegeln versehen sein, die in der eingetragenen Weinkellerei so aufgebracht werden müssen, dass eine Wiederverwendung ausgeschlossen ist.

Die traditionellen Begriffe, die für die Weine mit der g. U. „Campo de Borja“ verwendet werden können, sind Folgende:

— Traditioneller Begriff gemäß Artikel 112 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates: Denominación de Origen [Ursprungsbezeichnung]

— Traditionelle Begriffe gemäß Artikel 112 Buchstabe b der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates: „Crianza“, „Reserva“, „Gran Reserva“, „Añejo“, „Noble“, „Clásico“, „Rancio“, „Superior“ und „Viejo“.

Die zusätzlichen Angaben, die im Rahmen der Kennzeichnung bezüglich des Herstellungsverfahrens verwendet werden dürfen, sind Folgende: „Naturalmente dulce“ (natürlich süß), „Vendimia tardía“ (Spätlese), „Maceración carbónica“ (Kohlensäuremaischung), „Roble“ (Eichenholz), und „Fermentado en barrica“ (Fassgärung).

Die Zusatzangabe „Garnachas Históricas“ darf bei sortenreinen Weinen verwendet werden, die aus Trauben der Sorte Garnacha Tinta hergestellt werden, sofern die Trauben von Rebflächen stammen, die mindestens 35 Jahre alt sind.

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Verpackung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Die Verpackung muss innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets gemäß Nummer 4 der Produktspezifikation erfolgen, sodass der Ursprung des Erzeugnisses garantiert werden kann.

Der Transport und die Abfüllung außerhalb des Erzeugungsgebiets können die Qualität des Weins beeinträchtigen, da dieser Redoxreaktionen, Temperaturschwankungen und weiteren Einflüssen ausgesetzt werden kann, die umso schwerwiegender sind, je größer die zurückgelegte Entfernung ist. Mit der Abfüllung am Ursprungsort können die Merkmale und die Qualität des Erzeugnisses beibehalten werden.

Die Abfüllung ist ein wichtiger Vorgang, bei dem strengste Anforderungen eingehalten werden müssen, denn anderenfalls können die Qualität des Erzeugnisses stark beeinträchtigt und die Merkmale verändert werden.

Deswegen und angesichts der Erfahrung und des umfassenden Fachwissens über die besonderen Merkmale der Weine, die die Weinkellereien der g. U. „Campo de Borja“ im Laufe der Jahre erworben haben, muss die Abfüllung am Ursprungsort erfolgen, sodass alle physikalisch-chemischen und organoleptischen Eigenschaften dieser Weine erhalten bleiben können.

**Link zur Produktspezifikation**

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