Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/1558

6.3.2025

Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση συνήθους τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

(C/2025/1558)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής ([1]).

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«Campo de Borja»

PDO-ES-A0180-AM04

Ημερομηνία κοινοποίησης: 13.12.2024

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΛΟΓΟΙ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

ΝΕΑ ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΗ ΕΝΔΕΙΞΗ ΣΤΗΝ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Προστίθεται η ένδειξη επισήμανσης «Garnachas Históricas» για τους μονοποικιλιακούς οίνους που παράγονται από την ερυθρά ποικιλία Garnacha, υπό την προϋπόθεση ότι τα σταφύλια για την εν λόγω παραγωγή προέρχονται από αμπελώνες ηλικίας τουλάχιστον 35 ετών.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά τις διατάξεις σχετικά με την επισήμανση (σημείο 8 των προδιαγραφών προϊόντος και σημείο 9 του ενιαίου εγγράφου).

Θεωρείται συνήθης τροποποίηση διότι – όπως ορίζεται στο άρθρο 24 παράγραφοι 3 και 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 – δεν περιλαμβάνει αλλαγή της ονομασίας, της χρήσης της ονομασίας ή των κατηγοριών προϊόντος, δεν υπάρχει κίνδυνος ακύρωσης του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή και η τροποποίηση δεν συνεπάγεται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

ΑΙΤΙΟΛΟΓΙΑ:

Ο λόγος για την προσθήκη της προαιρετικής ένδειξης «Garnachas Históricas» είναι η προστασία, η ανάδειξη και η ενίσχυση των αμπελώνων ερυθρής ποικιλίας Garnacha που έχουν κάποια ηλικία, και συγκεκριμένα εκείνων που είναι τουλάχιστον 35 ετών.

Η ένδειξη θα χρησιμεύσει ως διακριτικό σήμα, θα προσθέσει αξία τόσο στο προϊόν όσο και στον παραγωγό και θα ενισχύσει την ιστορική και πολιτιστική σημασία της ερυθρής ποικιλίας Garnacha και την αξία της κληρονομιάς της. Αυτό σημαίνει ότι η προστασία των σχετικών αμπελώνων θα συμβάλει επίσης στη διατήρηση της ταυτότητας του οίνου «Campo de Borja».

Επιπλέον, η εν λόγω ένδειξη θα αναδείξει τη μοναδικότητα και τη διακριτή ποιότητα του οίνου που παρασκευάζεται από σταφύλια προερχόμενα από παλαιούς αμπελώνες και θα καταστήσει γνωστό στους καταναλωτές ότι ο οίνος αυτός είναι επωφελής τόσο για το περιβάλλον - η διατήρηση των παλαιών αμπελώνων στο φυσικό τους περιβάλλον και τοπίο συμβάλλει στη στήριξη της βιωσιμότητας των αγροτικών περιοχών - όσο και για την κοινωνία - μέσω της προώθησης της αλληλεγγύης και της μεταφοράς γνώσεων από γενιά σε γενιά.

Σκοπός όλων αυτών είναι να διασφαλιστεί ότι η φήμη της περιοχής ως παραγωγού οίνων ποιότητας θα αποκτήσει μεγαλύτερη αναγνώριση και θα ενισχυθεί τόσο εντός της Ισπανίας όσο και εκτός των συνόρων της χώρας, πράγμα που θα οδηγήσει σε μεγαλύτερη προβολή της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Campo de Borja».

([1]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

Campo de Borja

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ – προστατευόμενη ονομασία προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

1. Οίνος
3. Οίνος λικέρ
5. Αφρώδης οίνος ποιότητας

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

— 22 - ΠΟΤΑ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΞΙΔΙ

2204 - Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά· μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

1. *Λευκός και ερυθρωπός οίνος*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Λευκός οίνος:

Όψη: διαυγής, κρυσταλλική, πρασινοκίτρινη. Άρωμα: ανθώδες, φρουτώδες, έντονο. Γεύση: δροσερή, όξινη.

Ερυθρωπός οίνος:

Όψη: διαυγής, κρυσταλλική, (βαθιά) ρόδινη. Άρωμα: φρουτώδες, ανθώδες. Γεύση: δροσερή, όξινη, φρουτώδης.

* Μέγιστη περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου: 250 mg/l εάν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι ≥ 5 g/l.
* Ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: Μπορεί να υπερβαίνει το 15 % vol. στους οίνους που παράγονται χωρίς εμπλουτισμό.
* Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν προσδιορίζονται στο παρόν έγγραφο συμμορφώνονται με την ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) 10

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,5 γραμμάρια/λίτρο εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 13,33

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 200

2. *Ερυθρός οίνος*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Όψη: διαυγής, κρυσταλλική, κόκκινη (κερασί).

Άρωμα: φρουτώδες, ώριμο, ανθώδες.

Γεύση: μακρά, ευχάριστη, καλά δομημένη, σαρκώδης, πλούσια.

* Μέγιστη περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη: 200 mg/l εάν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι ≥ 5 g/l.

* Ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: Μπορεί να υπερβαίνει το 15 % vol. στους οίνους που παράγονται χωρίς εμπλουτισμό.

* Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν προσδιορίζονται στο παρόν έγγραφο συμμορφώνονται με την ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) 11

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,5 γραμμάρια/λίτρο εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 13,33

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 150

3. *Αφρώδεις οίνοι ποιότητας*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Όψη: διαυγής, κρυσταλλική, κίτρινη ή ρόδινη (ανάλογα με το αν πρόκειται για λευκούς ή ερυθρωπούς οίνους).

Άρωμα: φρουτώδες και/ή ανθώδες.

Γεύση: όξινη, ισορροπημένη, δροσερή.

* Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν προσδιορίζονται στο παρόν έγγραφο συμμορφώνονται με την ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) 10

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,5 γραμμάρια/λίτρο εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 10,83

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 160

4. *«Φυσικώς γλυκείς» οίνοι*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Όψη: ανάλογα με το προϊόν βάσης τους (εάν πρόκειται για λευκούς, ερυθρωπούς ή ερυθρούς οίνους), παρουσιάζουν πρασινωπές, ιώδεις ή κοκκινωπές αποχρώσεις.

Άρωμα: καμία απόκλιση από το άρωμα του προϊόντος βάσης τους, με καθαρά αρώματα, πιο έντονα.

Γεύση: έντονη, ευχάριστη στον ουρανίσκο και με κάποια γλυκύτητα, χαρακτηριστική των επιπέδων σακχάρου του, με νότες ζαχαρωμένων ή αποξηραμένων φρούτων.

* Μέγιστη περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου 200 mg/l στους λευκούς και ερυθρωπούς οίνους και 150 mg/l στους ερυθρούς οίνους εάν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι < 5 g/l.

* Μέγιστη περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου 250 mg/l στους λευκούς και ερυθρωπούς οίνους και 200 mg/l στους ερυθρούς οίνους εάν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι ≥ 5 g/l.

* Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν προσδιορίζονται στο παρόν έγγραφο συμμορφώνονται με την ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) 13

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,5 γραμμάρια/λίτρο εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 20

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

5. *Οίνοι «όψιμου τρύγου»:*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Όψη: ανάλογα με το προϊόν βάσης τους (εάν πρόκειται για λευκούς, ερυθρωπούς ή ερυθρούς οίνους), παρουσιάζουν πρασινωπές, ιώδεις ή κοκκινωπές αποχρώσεις.

Άρωμα: καμία απόκλιση από το άρωμα του προϊόντος βάσης τους, με καθαρά αρώματα, πιο έντονα.

Γεύση: έντονη, ευχάριστη στον ουρανίσκο και με κάποια γλυκύτητα, χαρακτηριστική των επιπέδων σακχάρου του, με νότες ζαχαρωμένων ή αποξηραμένων φρούτων.

* Μέγιστη περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου 200 mg/l στους λευκούς και ερυθρωπούς οίνους και 150 mg/l στους ερυθρούς οίνους εάν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι < 5 g/l.

* Μέγιστη περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου 250 mg/l στους λευκούς και ερυθρωπούς οίνους και 200 mg/l στους ερυθρούς οίνους εάν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι ≥ 5 g/l.

* Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν προσδιορίζονται στο παρόν έγγραφο συμμορφώνονται με την ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) 13

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,5 γραμμάρια/λίτρο εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 15

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

6. *Οίνοι λικέρ*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Όψη: ανάλογα με το προϊόν βάσης τους (εάν πρόκειται για λευκούς, ερυθρωπούς ή ερυθρούς οίνους), παρουσιάζουν πρασινωπές, ιώδεις ή κοκκινωπές αποχρώσεις.

Άρωμα: καμία απόκλιση από το άρωμα του προϊόντος βάσης τους, με καθαρά αρώματα, πιο έντονα.

Γεύση: έντονη, ευχάριστη στον ουρανίσκο και με κάποια γλυκύτητα, χαρακτηριστική των επιπέδων σακχάρου τους, με νότες ζαχαρωμένων ή αποξηραμένων φρούτων.

* Διοξείδιο του θείου 200 mg/l εάν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι ≥ 5 g/l.

* Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν προσδιορίζονται στο παρόν έγγραφο συμμορφώνονται με την ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) 15

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,5 γραμμάρια/λίτρο εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 15

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 150

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

1.

Καλλιεργητική πρακτική

Η πυκνότητα φύτευσης θα ανέρχεται σε τουλάχιστον 1 500 φυτά ανά εκτάριο και σε 4 000 φυτά κατ' ανώτατο όριο ανά εκτάριο, κατανεμημένα ομοιόμορφα σε ολόκληρο τον αμπελώνα.

2.

Ειδική οινολογική πρακτική

Κατά τη συγκομιδή, μόνο τα υγιή σταφύλια που είναι επαρκώς ώριμα και έχουν περιεκτικότητα σε σάκχαρα τουλάχιστον 170 g/l γλεύκους χρησιμοποιούνται για την παραγωγή των προστατευόμενων οίνων. Τα σταφύλια που δεν βρίσκονται σε άριστη κατάσταση δεν χρησιμοποιούνται.

Πρέπει να ασκείται επαρκής πίεση για την εξαγωγή του γλεύκους ή του οίνου και τον διαχωρισμό του από τα στέμφυλα, έτσι ώστε η απόδοση να μην υπερβαίνει τα 74 λίτρα οίνου ανά 100 χιλιόγραμμα σταφυλιών.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

1. Ερυθρές ποικιλίες

8 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

2.

59,2 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

3. Λευκές ποικιλίες σταφυλιών

10 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

4.

74 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η γεωγραφική περιοχή της ΠΟΠ «Campo de Borja» περιλαμβάνει τα εδάφη που βρίσκονται στους ακόλουθους δήμους της επαρχίας Zaragoza στην Αυτόνομη Κοινότητα της Αραγονίας: Agón, Ainzón, Alberite, Albeta, Ambel, Bisimbre, Borja, Bulbuente, Bureta, El Buste, Fuendejalón, Magallón, Maleján, Pozuelo de Aragón, Tabuenca, and Vera de Moncayo, καθώς και τα κτηματολογικά πολύγωνα 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 και 11 του δήμου Mallén, και τα κτηματολογικά πολύγωνα 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14 και 19 του δήμου Fréscano.

7. **Οινοποιήσιμη/-ες ποικιλία/-ες αμπέλου**

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. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ών**

ΟΙΝΟΣ

Ο δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή βασίζεται σε ιστορική παράδοση παλαιότερη του 1203. Η Μονή Veruela επηρέασε σε μεγάλο βαθμό την ανάπτυξη της αμπελουργίας, συμβάλλοντας στη διατήρηση, την ανάπτυξη και την ενίσχυση μιας παράδοσης που υπάρχει μέχρι σήμερα. Οι χαμηλές βροχοπτώσεις, ο άνεμος, γνωστός ως Cierzo, και οι απότομες αλλαγές της θερμοκρασίας επηρεάζουν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των οίνων. Ο άνεμος Cierzo προκαλεί έντονη διαπνοή η οποία περιορίζει την υγρασία του εδάφους, και κατ'επέκταση μόνιμη λειψυδρία που αποδυναμώνει τα κλήματα. Κατά συνέπεια, η φαινολική ωρίμαση είναι εξαιρετικά βραδεία, με αποτέλεσμα να αναδεικνύεται η παρουσία αρωμάτων και έντονων χρωματικών τόνων στους οίνους.

ΟΙΝΟΣ ΛΙΚΕΡ

Οι παραδοσιακοί οίνοι λικέρ της ΠΟΠ «Campo de Borja» έχουν παράδοση πολλών αιώνων. Οι γεωγραφικές και κλιματικές συνθήκες της περιοχής εξασφαλίζουν ιδιαίτερα υψηλό βαθμό ωρίμασης και, σε συνδυασμό με τα χαρακτηριστικά των αμπελώνων, δηλαδή τη χαμηλή παραγωγή και τον όψιμο τρύγο, προσδίδουν έναν ιδιαίτερο χαρακτήρα στους οίνους που διακρίνεται από τα αρώματα πολύ ώριμων ή ακόμη και υπερώριμων φρούτων, τα οποία αποτελούν ιδιαίτερα κατάλληλες ιδιότητες για τους οίνους λικέρ.

ΑΦΡΩΔΗΣ ΟΙΝΟΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

Οι αφρώδεις οίνοι ποιότητας επηρεάζονται από το φυσικό έδαφος, το κλίμα και τα οινοποιητικά στοιχεία της περιοχής, που τους προσδίδουν τα ιδιαίτερα οπτικά, οσφρητικά και γευστικά χαρακτηριστικά τους. Οι εν λόγω αφρώδεις οίνοι που παράγονται παραδοσιακά είναι απαλοί και κρεμώδεις και παρουσιάζουν μείγμα αρωμάτων και γεύσεων των οίνων που παράγονται στη γεωγραφική περιοχή. Η δεύτερη ζύμωσή τους στη φιάλη και η παλαίωση με την οινολάσπη της ζύμωσης τούς προσδίδουν λεπτές φυσαλίδες μεγάλης διάρκειας, καθώς και ένα φρουτώδες, λεπτό άρωμα.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, λοιπές απαιτήσεις)**

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Οι εμπορικές ετικέτες κάθε εγγεγραμμένης εταιρείας πρέπει να κοινοποιούνται στο ρυθμιστικό συμβούλιο ώστε να καταχωρίζονται στο μητρώο ετικετών, αφού εξακριβωθεί η συμμόρφωση με τις απαιτήσεις των προδιαγραφών προϊόντος.

Στις ετικέτες πρέπει να αναγράφεται υποχρεωτικά η ένδειξη: Denominación de Origen «Campo de Borja» [Ονομασία προέλευσης «Campo de Borja»]. Τα προϊόντα που προορίζονται για κατανάλωση πρέπει να φέρουν αριθμημένες σφραγίδες εγγύησης, οι οποίες εκδίδονται από το ρυθμιστικό συμβούλιο. Η τοποθέτησή τους πρέπει να εκτελείται εντός του καταχωρισμένου οινοποιείου και με τρόπο ώστε να μην είναι δυνατή η επαναχρησιμοποίησή τους.

Οι παραδοσιακές ενδείξεις που μπορούν να χρησιμοποιούνται στους οίνους που καλύπτονται από την ΠΟΠ «Campo de Borja» είναι οι εξής:

— Παραδοσιακές ενδείξεις που αναφέρονται στο άρθρο 112 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου: «Denominación de Origen» [«Ονομασία προέλευσης»]

— Παραδοσιακές ενδείξεις που αναφέρονται στο άρθρο 112 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου: «Crianza», «Reserva», «Gran Reserva», «Añejo», «Noble», «Clásico», «Rancio», «Superior» και «Viejo».

Οι πρόσθετες ενδείξεις που μπορούν να χρησιμοποιούνται στην επισήμανση ανάλογα με τη μέθοδο παραγωγής είναι οι εξής: «Naturalmente dulce» (Φυσικώς γλυκύς), «Vendimia tardía» (Όψιμου τρύγου), «Maceración carbónica» (Ανθρακική διαβροχή), «Roble» (Δρυς), and «Fermentado en barrica» (Ζύμωση σε βαρέλι).

Η πρόσθετη ένδειξη «Garnachas Históricas» μπορεί να χρησιμοποιείται για μονοποικιλιακούς οίνους που παράγονται από σταφύλια της ερυθράς ποικιλίας Garnacha τα οποία προέρχονται από αμπελώνες ηλικίας τουλάχιστον 35 ετών.

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συσκευασία στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η συσκευασία πρέπει να εκτελείται στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή που περιγράφεται στο σημείο 4 των προδιαγραφών προϊόντος, ώστε να διασφαλίζεται η προέλευση του προϊόντος.

Η μεταφορά και η εμφιάλωση εκτός της περιοχής παραγωγής ενδέχεται να θέσουν σε κίνδυνο την ποιότητα του οίνου, καθώς αυτός μπορεί να εκτεθεί σε φαινόμενα οξειδοαναγωγής, σε διακυμάνσεις θερμοκρασίας και σε άλλα φαινόμενα, των οποίων η σοβαρότητα αυξάνεται ανάλογα με τη διανυόμενη απόσταση. Η εμφιάλωση στην περιοχή προέλευσης διευκολύνει τη διατήρηση των χαρακτηριστικών και της ποιότητας του προϊόντος.

Η εμφιάλωση είναι μια σημαντική εργασία η οποία, αν δεν πραγματοποιηθεί σε συμμόρφωση με αυστηρές απαιτήσεις, μπορεί να υπονομεύσει σοβαρά την ποιότητα του προϊόντος και να αλλοιώσει τα χαρακτηριστικά του οίνου.

Οι παράγοντες αυτοί, σε συνδυασμό με την πείρα και την άριστη γνώση των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών των οίνων, τις οποίες τα οινοποιεία της ΠΟΠ «Campo de Borja» έχουν αποκτήσει με την πάροδο των ετών, επιβάλλουν την εμφιάλωση των οίνων στην περιοχή προέλευσης, καθώς έτσι διατηρούνται όλα τα φυσικοχημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των οίνων αυτών.

Συνδεσμος για τις προδιαγραφες προϊοντος

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