C/2025/1558

6.3.2025

Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3

(C/2025/1558)

Käesolev teade avaldatakse vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 ([1]) artikli 17 lõikele 5.

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

„Campo de Borja“

PDO-ES-A0180-AM04

Teate esitamise kuupäev: 13.12.2024

HEAKSKIIDETUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJUSED

UUS VABATAHTLIK MÄRGE ETIKETIL

KIRJELDUS

„Garnacha tinta“ sordist valmistatud ühe sordi veinide etiketile on lisatud märge „Garnachas Históricas“, tingimusel et tootmiseks kasutatavad viinamarjad on pärit 35-aastastest või vanematest viinamarjaistandustest.

Muudatus puudutab märgistamist käsitlevaid sätteid (tootespetsifikaadi punkt 8 ja koonddokumendi punkt 9).

Seda käsitatakse standardmuudatusena, sest määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõigete 3 ja 4 kohaselt ei hõlma see nimetuse, nimetuse kasutamise või tootekategooriate muutmist, puudub risk tühistada seos geograafilise piirkonnaga ja muudatusega ei kaasne täiendavaid piiranguid toote turustamisele.

PÕHJENDUS

Vabatahtliku märke „Garnachas Históricas“ lisamise eesmärk on kaitsta, esile tõsta ja väärtustada sorti „Garnacha tinta“ kasvatavaid teatava vanusega, eelkõige 35-aastaseid ja vanemaid viinamarjaistandusi.

Tegemist on eristusmärgiga, mis annab nii tootele kui ka tootjale lisaväärtust ning tugevdab „Garnacha tinta“ ajaloolist ja kultuurilist tähtsust ning selle pärandi väärtust. Nende viinamarjaistanduste kaitse aitab seega kaasa ka veini „Campo de Borja“ identiteedi säilitamisele.

Samuti rõhutatakse märkega veini ainulaadsust ja vanadest viinapuudest tulenevat eristatavat kvaliteeti ning näidatakse tarbijatele, et sellisest veinist on kasu nii keskkonnale – vanade viinamarjaistanduste säilitamine nende looduslikus keskkonnas ja maastikul aitab kaasa maapiirkondade kestlikkusele – kui ka ühiskonnale, kuna sellega edendatakse solidaarsust ja teadmiste edasiandmist põlvkondade vahel.

Kõige selle eesmärk on toetada piirkonna maine tunnustamist ja tugevdamist kvaliteetveinide tootjana riiklikul ja rahvusvahelisel tasandil ning aidata seeläbi kaasa kaitstud päritolunimetuse „Campo de Borja“ paremale positsioonile.

([1]) ELT L 9, 11.1.2019, lk 2.

KOONDDOKUMENT

1. **Nimetus(ed)**

Campo de Borja

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

3. Likööorvein

5. Kvaliteetvahuvein

3.1. *CN-kood*

— 22 – JOOGID, ALKOHOL JA ÄÄDIKAS

2204 – Viinamarjaveinid värsketest viinamarjadest, k.a kangendatud veinid; viinamarjavirre, v.a rubriiki 2009 kuuluv

4. **Veini(de) kirjeldus**

1. *Valged ja roosad veinid*

LÜHIKIRJELDUS

Valge vein

Välimus: selge, kristalne, rohekaskollane. Lõhn: lille-, puuviljanoodiga, tugev. Maitse: värske, hapukas.

Roosa vein

Välimus: selge, kristalne, erkroosa. Lõhn: puuvilja-, lillenoodiga. Maitse: värske, hapukas, puuviljane.

* Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus 250 milligrammi liitri kohta, kui suhkrusisaldus on vähemalt 5 grammi liitri kohta.

* Üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: võib ilma rikastamiseta toodetud veinide puhul olla üle 15 mahuprotsendi.

* Nimetamata analüütilised näitajad peavad olema kooskõlas kehtivate õigusaktidega.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 10

— Minimaalne üldhappesus: 4,5 grammi liitri kohta viinhappes väljendatuna

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 13,33

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 200

2. *Punased veinid*

LÜHIKIRJELDUS

Välimus: selge, kristalne, kirsipunane.

Lõhn: küps, puuvilja- ja lillenoodiga.

Maitse: kauakestev, meeldiv, hästi struktureeritud, mahlakas, täidlane.

* Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus 200 milligrammi liitri kohta, kui suhkrusisaldus on vähemalt 5 grammi liitri kohta.

* Üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: võib ilma rikastamiseta toodetud veinide puhul olla üle 15 mahuprotsendi.

* Nimetamata analüütilised näitajad peavad olema kooskõlas kehtivate õigusaktidega.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 11

— Minimaalne üldhappesus: 4,5 grammi liitri kohta viinhappes väljendatuna

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 13,33

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 150

3. *Kvaliteetvahuveinid*

LÜHIKIRJELDUS

Välimus: selge, kristalne, kollane või roosa (olenevalt sellest, kas tegemist on valge või roosa veiniga).

Lõhn: puuvilja- ja/või lillenoodiga.

Maitse: hapukas, tasakaalustatud, värske.

* Nimetamata analüütilised näitajad peavad olema kooskõlas kehtivate õigusaktidega.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 10

— Minimaalne üldhappesus: 4,5 grammi liitri kohta viinhappes väljendatuna

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 10,83

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 160

4. *Looduslikult magusad veinid*

LÜHIKIRJELDUS

Välimus: selle kuvee (olenevalt sellest, kas see on valge, roosa või punane) põhjal on need rohelise, violetse ja punase varjundiga.

Lõhn: kuvee lõhnast mitte kõrvalekalduv, puhaste aroomidega, intensiivsem.

Maitse: intensiivne, meeldiv, suhkrusisaldusele iseloomuliku teatava magususega, suhkrustatud või kuivatatud puuviljade nüanssidega.

* Maksimaalne vääveldioksiidisisaldus valgel veinil 200 milligrammi liitri kohta ja punasel veinil 150 milligrammi liitri kohta, kui suhkrusisaldus jääb alla 5 grammi liitri kohta.

* Maksimaalne vääveldioksiidisisaldus valgel veinil liitri kohta 250 milligrammi ja punasel veinil 200 milligrammi, kui suhkrusisaldus on vähemalt 5 grammi liitri kohta

* Nimetamata analüütilised näitajad peavad olema kooskõlas kehtivate õigusaktidega.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 13

— Minimaalne üldhappesus: 4,5 grammi liitri kohta viinhappes väljendatuna

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 20

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): —

5. *Hilise korje veinid*

LÜHIKIRJELDUS

Välimus: selle kuvee (olenevalt sellest, kas see on valge, roosa või punane) põhjal on need rohelise, violetse ja punase varjundiga.

Lõhn: kuvee lõhnast mitte kõrvalekalduv, puhaste aroomidega, intensiivsem.

Maitse: intensiivne, meeldiv, suhkrusisaldusele iseloomuliku teatava magususega, suhkrustatud või kuivatatud puuviljade nüanssidega.

* Maksimaalne vääveldioksiidisisaldus valgel veinil liitri kohta 200 milligrammi ja punasel veinil 150 milligrammi, kui suhkrusisaldus jääb alla 5 grammi liitri kohta.

* Maksimaalne vääveldioksiidisisaldus valgel veinil liitri kohta 250 milligrammi ja punasel veinil 200 milligrammi, kui suhkrusisaldus on vähemalt 5 grammi liitri kohta.

* Nimetamata analüütilised näitajad peavad olema kooskõlas kehtivate õigusaktidega.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 13

— Minimaalne üldhappesus: 4,5 grammi liitri kohta viinhappes väljendatuna

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 15

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): —

6. *Likööorveinid*

LÜHIKIRJELDUS

Välimus: selle kuvee (olenevalt sellest, kas see on valge, roosa või punane) põhjal on need rohelise, violetse ja punase varjundiga.

Lõhn: kuvee lõhnast mitte kõrvalekalduv, puhaste aroomidega, intensiivsem.

Maitse: intensiivne, meeldiv, suhkrusisaldusele iseloomuliku teatava magususega, suhkrustatud või kuivatatud puuviljade nüanssidega.

* Vääveldioksiidi sisaldus 200 milligrammi liitri kohta, kui suhkrusisaldus on vähemalt 5 grammi liitri kohta

* Nimetamata analüütilised näitajad peavad olema kooskõlas kehtivate õigusaktidega.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 15

— Minimaalne üldhappesus: 4,5 grammi liitri kohta viinhappes väljendatuna

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 15

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 150

5. **Veinivalmistustavad**

5.1. *Veinivalmistuse eritavad*

1.

Viljelustavad

Istutustihedus on vähemalt 1 500 taime hektari kohta ja kuni 4 000 taime hektari kohta, mis on ühtlaselt jaotatud üle kogu viinamarjaistanduse.

2.

Veinivalmistuse eritava

Saagikoristusel kasutatakse kaitstud veinide valmistamiseks üksnes terveid viinamarju, mis on piisavalt küpsed ja mille suhkrusisaldus on vähemalt 170 grammi virde liitri kohta. Viinamarjad, mis ei ole ideaalses seisukorras, jäetakse kõrvale.

Viinamarjavirde või veini ekstraheerimiseks ja pressimisjääkidest eraldamiseks tuleb rakendada sobivat survet, nii et saagikus ei ületaks 74 liitrit veini iga 100 kilogrammi viinamarjade kohta.

5.2. *Maksimaalne saagikus*

1. Punased sordid

8 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

2.

59,2 hektoliitrit hektari kohta

3. Valged sordid

10 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

4.

74 hektoliitrit hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Kaitstud päritolunimetuse „Campo de Borja“ geograafiline piirkond hõlmab järgmisi Aragóni autonoomse piirkonna Zaragoza provintsi omavalitsusüksustes asuvaid maatükke: Agón, Ainzón, Alberite, Albeta, Ambel, Bisimbre, Borja, Bulbuente, Bureta, El Buste, Fuendejalón, Magallón, Maleján, Pozuelo de Aragón, Tabuenca ja Vera de Moncayo ning samuti Malléni omavalitsusüksuse katastriüksused 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 ja 11 ning Fréscano omavalitsusüksuse katastriüksused 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14 ja 19.

7. **Veiniviinamarjasordid**

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. **Seos(t)e kirjeldus**

VEIN

Seos geograafilise piirkonnaga põhineb ajaloolistel traditsioonidel, mis ulatuvad 1203. aasta eelsesse aega. Veruela kloostri mõju viinapuude arengule oli märkimisväärne, kuna klooster säilitas, arendas ja tugevdas viinamarjakasvatust, mis eksisteerib tänaseni. Vähene sademete hulk, põhjatuul (tuntakse nime all *cierzo*) ja järsud temperatuurimuutused mõjutavad veinide organoleptilisi omadusi. Põhjatuul põhjustab tugevat transpiratsiooni, mis vähendab pinnase niiskust, põhjustades püsivat veepuudust, mis nõrgestab viinapuid. Sellest tulenevalt saavutatakse fenoolne küpsus väga aeglaselt, mis suurendab lõhnade ja intensiivsete värvitoonide esinemist veinides.

LIKÖÖRVEIN

Kaitstud päritolunimetusega likööorveinide „Campo de Borja“ tootmise traditsioon ulatub mitme sajandi taha. Piirkonna geograafilised ja ilmastikutingimused tagavad väga suure küpsusastme ning annavad koos viinamarjaistanduste väikese toodangu ja hiliskorjega neile omase isikupära, milles tulevad esile väga küpsete või isegi üleküpsenud puuviljade aroomid, mis on väga sobivad omadused likööorveinide puhul.

KVALITEETVAHUVEIN

Kvaliteetvahuveine mõjutavad piirkonna looduslikud elemendid: pinnas, kliima ja veinivalmistuselemendid, mis annavad veinidele eripärased visuaalsed, lõhna- ja maitseomadused. Traditsioonilise meetodi kohaselt valmistatud vahuveinid on pehmed ja kreemjad, neis annavad tooni geograafilises piirkonnas valmistatud veinide lõhna- ja maitsenüansid. Järelkäärimine pudelis ja laagerdumine käärimissettel annavad sellele tihedad kauakestvad mullid ning elegantse puuviljalõhna.

9. **Muud olulised tingimused (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)**

Õigusraamistik:

siseriiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik:

täiendavad märgistusnõuded

Tingimuse kirjeldus:

iga registreeritud ettevõtja kasutatavad kaubanduslikud märgised tuleb esitada kontrolliasutusele nende registreerimiseks ning nende vastavust käesoleva tootespetsifikaadi nõuetele tuleb kontrollida.

Märgistele peab olema lisatud märge Denominación de Origen „Campo de Borja“ (päritolunimetus „Campo de Borja“). Tarbimiseks mõeldud tooted peavad olema varustatud kontrollasutuse nummerdatud ja välja antud garantiimärgistega, mille registreeritud veinitootja kinnitab sellisel moel, et neid ei saa uuesti kasutada.

Traditsioonilised nimetused, mida võib kaitstud päritolunimetusega „Campo de Borja“ hõlmatud veinidel kasutada, on järgmised.

— Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 112 punktis a osutatud traditsioonilised nimetused: „päritolunimetus“.

— Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 112 punktis b osutatud traditsioonilised nimetused: „Crianza“, „Reserva“, „Gran Reserva“, „Añejo“, „Noble“, „Clásico“, „Rancio“, „Superior“ ja „Viejo“.

Täiendavad väljendid, mida võib sõltuvalt tootmismeetodist märgistamisel kasutada, on: „Naturalmente dulce“ („looduslikult magus“), „Vendimia tardía“ („hiliskorje“), „Maceración carbónica“ („süsihappegaasi keskkonnas leotamine“), „Roble“ („tamm“) ja „Fermentado en barrica“ (vaadis kääritatud“).

Lisamärget „Garnachas Históricas“ võib kasutada ühest viinamarjasordist veinide puhul, mis on valmistatud vähemalt 35-aastastest viinamarjaistandustest saadud „Garnacha tinta“ sordi viinamarjadest.

Õigusraamistik:

siseriiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik:

pakendamine määratletud geograafilises piirkonnas

Tingimuse kirjeldus:

pakendamine peab toimuma tootespetsifikaadi punktis 4 kirjeldatud määratletud geograafilises piirkonnas, mis võimaldab anda tagatise toote päritolule.

Veini transport ja villimine väljaspool tootmispiirkonda võib kahjustada veini kvaliteeti, kuna seda võivad muu hulgas ohustada redoksreaktsioon ja temperatuuri kõikumine. Mida suurem on läbitav vahemaa, seda suuremad on riskid. Päritolupiirkonnas villimine võimaldab säilitada toote eripära ja omadused.

Villimine on oluline toiming, mis võib tõsiselt kahjustada toote kvaliteeti ja muuta veini omadusi, kui seda ei tehta rangete nõuete kohaselt.

Eelmainitu koos päritolunimetuse „Campo de Borja“ veinitootjate aastate jooksul omandatud kogemuste ja põhjalike teadmistega veinide eriliste omaduste kohta tingib vajaduse villida vein päritolupiirkonnas. Selle tulemusena säilivad nende veinide kõik füüsikalised, keemilised ja organoleptilised omadused.

Link tootespetsifikaadile

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