C/2025/1558

6.3.2025

**Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)**

(C/2025/1558)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 ([1]) 17 artiklan 5 kohdan mukaisesti.

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

**”Campo de Borja”**

**PDO-ES-A0180-AM04**

**Tiedonannon päivämäärä: 13.12.2024**

**HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT**

**UUSI VAPAAEHTOINEN ILMAISU MERKINTÖIHIN**

KUVAUS:

Garnacha tinta -lajikkeesta valmistetuille yhden lajikkeen viineille on lisätty merkintä ”Garnachas Históricas”. Edellytyksenä on, että valmistukseen käytetyt rypäleet ovat peräisin vähintään 35-vuotiailta viinitarhoilta.

Muutos koskee merkintöjä koskevia määräyksiä (tuote-eritelmän 8 kohta ja yhtenäisen asiakirjan 9 kohta).

Muutosta pidetään asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 ja 4 alakohdassa määriteltynä vakiomuutoksena, koska se ei sisällä muutosta nimessä tai tuotteen luokassa, ei uhkaa poistaa yhteyttä maantieteelliseen alueeseen eikä aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

PERUSTELU:

Vapaaehtoisen merkinnän ”Garnachas Históricas” lisäämisen tarkoituksena on suojella ja tuoda esille vanhempia – etenkin vähintään 35 vuoden ikäisiä – Garnacha tinta -rypäleen viinitarhoja ja nostaa niiden arvostusta.

Ilmaisu toimii tunnusmerkkinä, tuo lisäarvoa tuotteelle ja tuottajalle sekä korostaa Garnacha tinta -rypäleen historiallista ja kulttuurista merkitystä ja perinnearvoa. Kyseisten viinitarhojen säilyttäminen auttaa näin myös vaalimaan Campo de Borja -viinin identiteettiä.

Lisäksi ilmaisu tuo esille vanhoista viiniköynnöksistä peräisin olevien viinien persoonallisuutta ja muista erottuvaa laatua. Se myös viestii kuluttajille, että tällaiset viinit ovat hyödyksi sekä ympäristölle – vanhojen viinitarhojen säilyttäminen niiden luontaisessa ympäristössä ja maisemassa vahvistaa maaseutualueiden kestävyyttä – että yhteisölle – edistämällä yhteenkuuluvuutta ja osaamisen siirtymistä sukupolvelta toiselle.

Kaiken tämän tarkoituksena on vahvistaa alueen mainetta tunnustettuna laatuviinien tuottajana sekä kansallisella että kansainvälisellä tasolla ja täten nostaa suojatun alkuperämerkinnän Campo de Borja profiilia.

([1]) EUVL L 9, 11.1.2019, s. 2.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

Campo de Borja

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

3. Väkevä viini

5. Laatukuohuviini

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 22 – JUOMAT, ETYYLIALKOHOLI (ETANOLI) JA ETIKKA

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

4. **Viinin/viinien kuvaus**

1. *Valko- ja roseeviinit*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Valkoviini:

Ulkonäkö: kristallinkirkas, kellanvihreä. Tuoksu: kukkainen, hedelmäinen, voimakas. Maku: raikas, hapokas.

Roseeviini:

Ulkonäkö: kristallinkirkas, (voimakkaan) vaaleanpunainen. Tuoksu: hedelmäinen, kukkainen. Maku: raikas, hapokas, hedelmäinen.

* Rikkidioksidipitoisuus enintään: 250 mg/l, jos sokeripitoisuus on ≥ 5 g/l

* Kokonaisalkoholipitoisuus (tilavuusprosenttia): voi ylittää 15 tilavuusprosenttia, kun kyseessä ovat viinit, jotka on valmistettu ilman väkevöintiä.

* Niiden analyyttisten ominaisuuksien, joita ei ole mainittu tässä asiakirjassa, on oltava voimassa olevan sääntelyn mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 10

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 13,33

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): 200

2. *Punaviinit*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ulkonäkö: kristallinkirkas, (kirsikan)punainen

Tuoksu: hedelmäinen, kypsä, kukkainen.

Maku: pitkä, miellyttävä, ryhdikäs, mehevä, runsas.

* Rikkidioksidipitoisuus enintään: 200 mg/l, jos sokeripitoisuus on ≥ 5 g/l

* Kokonaisalkoholipitoisuus (tilavuusprosenttia): voi ylittää 15 tilavuusprosenttia, kun kyseessä ovat viinit, jotka on valmistettu ilman väkevöintiä.

* Niiden analyyttisten ominaisuuksien, joita ei ole mainittu tässä asiakirjassa, on oltava voimassa olevan sääntelyn mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 11

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 13,33

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): 150

3. *Laatukuohuviinit*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ulkonäkö: kristallinkirkas, keltainen tai vaaleanpunainen (sen mukaan, onko kyseessä valkoinen vai roseenvärinen laatukuohuviini)

Tuoksu: hedelmäinen ja/tai kukkainen.

Maku: hapokas, tasapainoinen, raikas.

* Niiden analyyttisten ominaisuuksien, joita ei ole mainittu tässä asiakirjassa, on oltava voimassa olevan sääntelyn mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 10

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 10,83

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): 160

4. *”Naturalmente dulce” -viinit (luontaisesti makeat viinit)*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ulkonäkö: cuvéesta riippuen (valko-, rosee- ja punaviineissä) on vihreän, violetin ja punaisen vivahteita.

Tuoksu: cuvéen tuoksusta poikkeamatta puhtaat tuoksut, voimakkaampina.

Maku: voimakas, miellyttävä kitalaessa, ja siinä on tiettyä makeutta, mikä on tyypillistä viinien sokeripitoisuudelle, sekä kandeerattujen tai kuivattujen hedelmien vivahteita.

* Rikkidioksidipitoisuus valko- ja roseeviineissä enintään 200 mg/l ja punaviineissä enintään 150 mg/l, jos sokeripitoisuus on < 5 g/l.

* Rikkidioksidipitoisuus valko- ja roseeviineissä enintään 250 mg/l ja punaviineissä enintään 200 mg/l, jos sokeripitoisuus on ≥ 5 g/l.

* Niiden analyyttisten ominaisuuksien, joita ei ole mainittu tässä asiakirjassa, on oltava voimassa olevan sääntelyn mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 13

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 20

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

5. *"Vendimia tardía" -viinit (myöhäissadon viinit)*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ulkonäkö: cuvéesta riippuen (valko-, rosee- ja punaviineissä) on vihreän, violetin ja punaisen vivahteita.

Tuoksu: cuvéen tuoksusta poikkeamatta puhtaat tuoksut, voimakkaampina.

Maku: voimakas, miellyttävä kitalaessa, ja siinä on tiettyä makeutta, mikä on tyypillistä viinien sokeripitoisuudelle, sekä kandeerattujen tai kuivattujen hedelmien vivahteita.

* Rikkidioksidipitoisuus valko- ja roseeviineissä enintään 200 mg/l ja punaviineissä enintään 150 mg/l, jos sokeripitoisuus on < 5 g/l.

* Rikkidioksidipitoisuus valko- ja roseeviineissä enintään 250 mg/l ja punaviineissä enintään 200 mg/l, jos sokeripitoisuus on ≥ 5 g/l.

* Niiden analyyttisten ominaisuuksien, joita ei ole mainittu tässä asiakirjassa, on oltava voimassa olevan sääntelyn mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 13

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 15

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

6. *Väkevät viinit*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ulkonäkö: cuvéesta riippuen (valko-, rosee- ja punaviineissä) on vihreän, violetin ja punaisen vivahteita.

Tuoksu: cuvéen tuoksusta poikkeamatta puhtaat tuoksut, voimakkaampina.

Maku: voimakas, miellyttävä kitalaessa, ja siinä on tiettyä makeutta, mikä on tyypillistä viinien sokeripitoisuudelle, sekä kandeerattujen tai kuivattujen hedelmien vivahteita.

* Rikkidioksidipitoisuus 200 mg/l, jos sokeripitoisuus on ≥ 5 g/l.

* Niiden analyyttisten ominaisuuksien, joita ei ole mainittu tässä asiakirjassa, on oltava voimassa olevan sääntelyn mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 15

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 15

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): 150

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1 *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

1.

Viljelymenetelmä

Istutustiheys on vähintään 1 500 köynnöstä hehtaaria kohti ja enintään 4 000 köynnöstä hehtaaria kohti jaettuna tasaisesti koko viininviljelyalalle.

2.

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Kun sato on korjattu, ainoastaan terveet rypäleet, jotka ovat tarpeeksi kypsiä ja joiden sokeripitoisuus on vähintään 170 g litrassa rypälemehua, käytetään suojattujen viinien tuotantoon. Epätäydelliset rypäleet laitetaan sivuun.

Rypälemehun tai viinin uuttamiseen ja erottamiseen puristejäännöksestä on käytettävä asianmukaista painetta niin, että tuotos on enintään 74 litraa viiniä 100 kilogrammasta rypäleitä.

5.2 *Enimmäistuotos*

1. Punaiset rypälelajikkeet

8 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

2.

59,2 hehtolitraa hehtaaria kohden

3. Valkoiset rypälelajikkeet

10 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

4.

74 hehtolitraa hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Suojatun alkuperänimityksen ”Campo de Borja” maantieteellinen alue koostuu maa-alueista, jotka sijaitsevat Zaragozan maakunnassa Aragonian itsehallintoalueella: Agón, Ainzón, Alberite, Albeta, Ambel, Bisimbre, Borja, Bulbuente, Bureta, El Buste, Fuendejalón, Magallón, Maleján, Pozuelo de Aragón, Tabuenca ja Vera de Moncayo sekä Mallénin kunnan katasterin monikulmiot 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 ja 11 ja Fréscanon kunnan katasterin monikulmiot 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14 ja 19.

7. **Rypälelajike/rypälelajikkeet**

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. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

VIINIT

Yhteys maantieteelliseen alueeseen perustuu historialliseen perinteeseen, joka juontuu jo ajalta ennen vuotta 1203. Veruelan luostari vaikutti merkittävästi viininviljelyn kehitykseen ja auttoi säilyttämään, kehittämään ja vahvistamaan perinnettä, joka on säilynyt tähän päivään asti. Vähäinen sademäärä, Cierzo-tuuli ja lämpötilan äkilliset vaihtelut vaikuttavat viinien aistinvaraisiin ominaisuuksiin. Cierzo-tuuli aiheuttaa voimakasta haihtumista, joka rajoittaa maaperän kosteutta ja aiheuttaa jatkuvan vesistressin, joka heikentää viiniköynnöksiä. Tämän seurauksena fenolien kypsyminen on erittäin hidasta, mikä lisää aromeja ja voimakkaita värisävyjä viineissä.

VÄKEVÄT VIINIT

Suojatulla alkuperänimityksellä ”Campo de Borja” varustetut perinteiset väkevät viinit juontavat juurensa vuosisatojen takaa. Alueen maantieteelliset ja ilmasto-olosuhteet johtavat erittäin korkeaan kypsyysasteeseen ja tuottavat yhdessä viinitarhojen vähäisen tuotannon ja myöhäisen sadonkorjuun kanssa tunnusomaisen luonteen, josta erottuu erittäin kypsien tai jopa ylikypsien hedelmien tuoksuja. Nämä ovat erittäin toivottavia ominaisuuksia väkeville viineille.

LAATUKUOHUVIINIT

Alueen luonnolliset tekijät eli maaperä, ilmasto ja viininviljely vaikuttavat laatukuohuviineihin ja antavat näille niiden erityiset visuaaliset, tuoksu- ja makuominaisuudet. Nämä perinteisellä menetelmällä valmistetut kuohuviinit ovat pehmeitä ja kermaisia, ja niiden tuoksut ja maut ovat tyypillisiä kyseisellä maantieteellisellä alueella tuotetuille viineille. Pullossa tapahtuva jälkikäyminen ja kypsyminen sakan päällä antavat niille hienot, pitkäkestoiset kuplat sekä hedelmäisen, elegantin tuoksun.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus:

Kunkin rekisteröidyn yrityksen on toimitettava kaupalliset etiketit sääntelyneuvostolle, jotta ne voidaan kirjata etikettirekisteriin sen jälkeen, kun ne on todettu tuote-eritelmän vaatimusten mukaisiksi.

Etiketeissä on oltava maininta: Denominación de Origen ”Campo de Borja” (Alkuperänimitys ”Campo de Borja”). Kulutukseen tarkoitetuissa tuotteissa on oltava sääntelyneuvoston numeroimat ja myöntämät takuusinetit. Sinetit on kiinnitettävä rekisteröidyssä viininvalmistamossa siten, että niitä ei voi käyttää uudelleen.

Suojatun alkuperänimityksen ”Campo de Borja” viineissä käytettävät perinteiset merkinnät ovat seuraavat:

— Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 112 artiklan a kohdassa tarkoitetut perinteiset merkinnät: ”Denominación de Origen” (Alkuperänimitys)

— Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 112 artiklan b kohdassa tarkoitetut perinteiset merkinnät: ”Crianza”, ”Reserva”, ”Gran Reserva”, ”Añejo”, ”Noble”, ”Clásico”, ”Rancio”, ”Superior” ja ”Viejo”.

Muita merkintöjä, joita etiketeissä voidaan käyttää valmistusmenetelmästä riippuen, ovat: ”Naturalmente dulce” (luontaisesti makea), ”Vendimia tardía” (valmistettu myöhään korjatuista rypäleistä), ”Maceración carbónica” (maseroitu hiilidioksidin avulla), ”Roble” (kypsytetty tammitynnyrissä) ja ”Fermentado en barrica” (käytetty tynnyrissä).

Lisämerkintää ”Garnachas Históricas” voidaan käyttää yhden lajikkeen viineistä, jotka on valmistettu vähintään 35-vuotiailta viinitarhoilta peräisin olevista Garnacha tinta -lajikkeen rypäleistä.

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Pakkaaminen rajatulla maantieteellisellä alueella

Edellytyksen kuvaus:

Pakkaamisen on tapahduttava tuote-eritelmän kohdassa 4 kuvatulla rajatulla maantieteellisellä alueella, jotta voidaan taata tuotteen alkuperä.

Viinin kuljettaminen viininvalmistusalueen ulkopuolelle ja pullottaminen siellä voi vaarantaa sen laadun, sillä viini voi altistua hapetus-pelkistysreaktiolle, lämpötilavaihteluille ja muille vaikutuksille. Mitä kauemmas viiniä kuljetetaan, sitä suurempi tämä riski on. Kun viini pullotetaan viljelyalueella, tuotteen ominaisuudet ja laatu säilyvät.

Pullotus on tärkeä toimenpide, ja jos sitä ei suoriteta tiukkojen vaatimusten mukaisesti, se voi heikentää huomattavasti tuotteen laatua ja muuttaa viinin ominaisuuksia.

Viini on välttämätöntä pullottaa alkuperäalueella sekä tämän vuoksi että siitä syystä, että suojatun alkuperänimityksen ”Campo de Borja” piiriin kuuluvilla viininvalmistamoilla on vuosien mittaan kertynyttä kokemusta ja syvällistä tietämystä kyseisten viinien erityispiirteistä. Tällä tavoin säilytetään näiden viinien kaikki fyysiset, kemialliset ja aistinvaraiset ominaispiirteet.

**Linkki tuote-eritelmään**

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