Journal officiel
de l'Union européenne

FR
Série C

C/2025/1558

6.3.2025

Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(C/2025/1558)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission ([1]).

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Campo de Borja»

PDO-ES-A0180-AM04

Date de la communication: 13.12.2024

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

NOUVELLE MENTION FACULTATIVE SUR L'ÉTIQUETAGE

DESCRIPTION:

La mention d'étiquetage «Garnachas Históricas» est ajoutée pour les vins monovariétaux élaborés à partir du cépage Garnacha tinta, à condition que les raisins destinés à cette élaboration proviennent de vignobles plantés il y a 35 ans ou plus.

La présente modification porte sur les dispositions relatives à l'étiquetage (point 8 du cahier des charges et point 9 du document unique).

Il s'agit d'une modification standard puisque, conformément à l'article 24, paragraphes 3 et 4, du règlement (UE) 2024/1143, elle n'inclut pas de changement de la dénomination, de l'utilisation de la dénomination ou de la catégorie de produit; elle n'entraîne pas de risque d'annulation du lien avec l'aire géographique; et elle n'entraîne pas de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

JUSTIFICATION:

L'ajout de la mention facultative «Garnachas Históricas» a pour objectif de protéger et de valoriser les vignobles de Garnacha tinta ayant une ancienneté significative, à savoir ceux âgés de 35 ans et plus.

La mention servira de label de distinction, conférant une valeur ajoutée tant au produit qu'au producteur et renforçant la pertinence historique et culturelle du cépage Garnacha tinta ainsi que sa valeur patrimoniale. La protection de ces vignobles contribue donc également à la préservation de l'identité viticole du «Campo de Borja».

En outre, la mention met en évidence la singularité et la qualité distinctive du vin issu de vignes anciennes. Elle met également en avant sa valeur environnementale, fruit de la conservation des vignobles anciens, du milieu et du paysage, des pratiques nécessaires à la durabilité du milieu rural, ainsi que sa valeur sociale, qui repose sur la solidarité et la transmission des connaissances entre les générations.

Tout cela vise à soutenir la reconnaissance et le renforcement, aux niveaux national et international, de la réputation de la région dans la production de vins de qualité, contribuant ainsi au meilleur positionnement de l'appellation d'origine protégée «Campo de Borja».

([1]) JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Campo de Borja

2. **Type d'indication géographique**

AOP – appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin
3. Vin de liqueur
5. Vin mousseux de qualité

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

— 22 - BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

2204 - Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisins, autres que ceux du n° 2009

4. **Description du ou des vins**

1. *Vins blancs et rosés*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Vin blanc:

Robe: limpide, cristalline, couleur jaune-vert. Nez: floral, fruité, franc. Bouche: fraîche et acide.

Vin rosé:

Robe: limpide, cristalline, couleur rose (franc). Nez: fruité et floral. Bouche: fraîche, acide et fruitée.

* Anhydride sulfureux maximal 250 mg/l si sucres ≥ 5 g/l
* Titre alcoométrique volumique total: il pourra dépasser 15 % vol. dans les vins produits sans enrichissement.
* Les paramètres analytiques non indiqués doivent être conformes à la réglementation en vigueur.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 10

— Acidité totale minimale: 4,5 grammes/litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 13,33

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): 200

2. *Vins rouges*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: limpide, cristalline, couleur rouge cerise.

Nez: fruité, mûr et floral.

Bouche: longue, aimable, structurée, charnue, avec du volume.

* Anhydride sulfureux maximal 200 mg/l si sucres ≥ 5 g/l

* Titre alcoométrique volumique total: il pourra dépasser 15 % vol. dans les vins produits sans enrichissement.

* Les paramètres analytiques non indiqués doivent être conformes à la réglementation en vigueur.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 11

— Acidité totale minimale: 4,5 grammes/litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 13,33

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): 150

3. *Vins mousseux de qualité*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: limpide, cristalline, couleur jaune ou rose (selon s'il s'agit de vins blancs ou rosés).

Nez: fruité et/ou floral.

Bouche: acide, équilibrée et fraîche.

* Les paramètres analytiques non indiqués doivent être conformes à la réglementation en vigueur.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 10

— Acidité totale minimale: 4,5 grammes/litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 10,83

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): 160

4. *Vins «naturellement sucrés»*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: teintes verdâtres, violettes ou rouges en fonction du vin de base (blanc, rosé ou rouge).

Nez: arômes francs et intenses, proches de ceux du vin de base.

Bouche: passage en bouche intense et agréable, agrémenté d'une certaine douceur typique de son niveau de sucre, avec des notes de fruits confits ou secs.

* Anhydride sulfureux maximal 200 mg/l pour les vins blancs et rosés et 150 mg/l pour les vins rouges, si sucres < 5 g/l.

* Anhydride sulfureux maximal 250 mg/l pour les vins blancs et rosés et 200 mg/l pour les vins rouges, si sucres ≥ 5 g/l

* Les paramètres analytiques non indiqués doivent être conformes à la réglementation en vigueur.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 13

— Acidité totale minimale: 4,5 grammes/litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 20

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): —

5. *Vins «Vendimia Tardía» (vendanges tardives)*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: teintes verdâtres, violettes ou rouges en fonction du vin de base (blanc, rosé ou rouge).

Nez: arômes francs et intenses, proches de ceux du vin de base.

Bouche: passage en bouche intense et agréable, agrémenté d'une certaine douceur typique de son niveau de sucre, avec des notes de fruits confits ou secs.

* Anhydride sulfureux maximal 200 mg/l pour les vins blancs et rosés et 150 mg/l pour les vins rouges, si sucres < 5 g/l.

* Anhydride sulfureux maximal 250 mg/l pour les vins blancs et rosés et 200 mg/l pour les vins rouges, si sucres ≥ 5 g/l

* Les paramètres analytiques non indiqués doivent être conformes à la réglementation en vigueur.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 13

— Acidité totale minimale: 4,5 grammes/litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 15

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): —

6. *Vins de liqueur*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: teintes verdâtres, violettes ou rouges en fonction du vin de base (blanc, rosé ou rouge).

Nez: arômes francs et intenses, proches de ceux du vin de base.

Bouche: passage en bouche intense et agréable, agrémenté d'une certaine douceur typique de son niveau de sucre, avec des notes de fruits confits ou secs.

* Anhydrides sulfureux 200 mg/litre, si la teneur en sucres est ≥ 5 g/litre

* Les paramètres analytiques non indiqués doivent être conformes à la réglementation en vigueur.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 15

— Acidité totale minimale: 4,5 grammes/litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 15

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): 150

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

1.

Pratique culturale

La densité de plantation est de 1 500 pieds par hectare au minimum et de 4 000 pieds par hectare au maximum, répartis uniformément sur toute la surface de plantation.

2.

Pratique œnologique spécifique

La récolte est effectuée en destinant exclusivement à la production de vins protégés les lots de raisins sains qui ont le degré de maturité nécessaire et une teneur en sucre égale ou supérieure à 170 grammes/litre de moût. Tous les raisins qui ne sont pas en parfait état sont mis à part.

Des pressions appropriées sont appliquées pour l'extraction du moût ou du vin et sa séparation du marc, de façon que le rendement ne soit pas supérieur à 74 litres de vin pour 100 kilogrammes de raisin.

5.2. *Rendements maximaux*

1. Cépages rouges

8 000 kilogrammes de raisins par hectare

2.

59,2 hectolitres par hectare

3. Cépages blancs

10 000 kilogrammes de raisins par hectare

4.

74 hectolitres par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La zone géographique de l'AOP «Campo de Borja» comprend les terres situées dans les communes suivantes de la province de Saragosse, dans la Communauté autonome d'Aragon: Agón, Ainzón, Alberite, Albeta, Ambel, Bisimbre, Borja, Bulbuente, Bureta, El Buste, Fuendejalón, Magallón, Maleján, Pozuelo de Aragón, Tabuenca et Vera de Moncayo, ainsi que dans les zones cadastrales numéro 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 et 11 du district municipal de Mallén et dans les zones cadastrales numéro 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14 et 19 du district municipal de Fréscano.

7. **Variété(s) à raisins de cuve**

CABERNET SAUVIGNON

CALADOC

CHARDONNAY

GRENACHE BLANC

GRENACHE NOIR

GRENACHE ROUGE

MACABEO - VIURA

MARSELÁN

MAZUELA

MERLOT

MUSCAT D'ALEXANDRIE

MOSCATEL DE GRANO MENUDO (MUSCAT À PETITS GRAINS)

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO

VERDEJO

VIOGNIER

8. **Description du ou des liens**

VIN

Le lien avec l'aire géographique est fondé sur une tradition historique qui remonte à avant 1203. Le monastère de Veruela a joué un rôle important dans la culture de la vigne, en préservant, en développant et en favorisant la viticulture telle qu'elle nous parvient aujourd'hui. La faible pluviométrie, la présence du cierzo et les brusques variations de température influent sur les caractéristiques organoleptiques des vins. Le cierzo produit une forte évapotranspiration qui limite l'humidité du sol, provoquant un stress hydrique permanent qui réduit la vigueur des vignes. En conséquence, la maturation phénolique est très lente, ce qui renforce les arômes et les nuances de couleur dans les vins.

VIN DE LIQUEUR

La tradition des vins de liqueur de l'AOP «Campo de Borja» remonte à plusieurs siècles. Les conditions géographiques et climatiques de la région permettent un degré de maturité très élevé et, combinées aux caractéristiques des vignobles, à savoir une faible production et une récolte tardive, elles confèrent au raisin une personnalité propre, dans laquelle se distinguent des arômes de fruits très mûrs, voire surmûris, qualités très appropriées à la production de vins de liqueur.

VIN MOUSSEUX DE QUALITÉ

Les vins mousseux de qualité sont influencés par les éléments naturels de l'aire géographique, à savoir le sol, le climat et la viticulture, qui leur confèrent leurs caractéristiques visuelles, olfactives et gustatives particulières. Parce qu'ils sont élaborés selon la méthode traditionnelle, ce sont des vins mousseux doux et crémeux dans lesquels se distinguent les arômes et les saveurs des vins produits dans l'aire géographique. Leur seconde fermentation en bouteille et leur élevage sur lies permettent d'obtenir une bulle fine et persistante, ainsi qu'un arôme fruité et élégant.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

Cadre juridique:

dans la législation nationale.

Type de condition supplémentaire:

dispositions additionnelles concernant l'étiquetage.

Description de la condition:

Les étiquettes commerciales de chaque établissement enregistré doivent être transmises au Conseil régulateur en vue de leur inscription au registre des étiquettes, après vérification des prescriptions énoncées dans le présent cahier des charges.

La mention suivante doit obligatoirement figurer sur celles-ci: Appellation d'origine «Campo de Borja». Le produit destiné à la consommation doit porter des marques de garantie, numérotées et délivrées par le Conseil régulateur, qui seront placées dans l'établissement vinicole enregistré de telle sorte qu'elles ne puissent pas être réutilisées.

Les mentions traditionnelles qui peuvent être utilisées pour les vins visés par l'AOP «Campo de Borja» sont:

— la mention traditionnelle visée à l'article 112, point a), du règlement (UE) nº 1308/2013 du Parlement et du Conseil: «Appellation d'origine»;

— les mentions traditionnelles visées à l'article 112, point b), du règlement (UE) nº 1308/2013 du Parlement et du Conseil: «Crianza», «Reserva», «Gran Reserva», «Añejo», «Noble», «Clásico», «Rancio», «Superior» et «Viejo».

Les mentions supplémentaires qui peuvent figurer sur les étiquettes, selon la méthode de production, sont les suivantes: «Naturalmente dulce» (naturellement sucré), «Vendimia tardía» (récolte tardive), «Maceración carbónica» (macération carbonique), «Roble» (chêne) et «Fermentado en barrica» (fermenté en fût).

La mention complémentaire «Garnachas Históricas» peut être utilisée pour les vins monovariétaux élaborés à partir de raisins du cépage Garnacha tinta issus de vignobles âgés de 35 ans ou plus.

Cadre juridique:

dans la législation nationale.

Type de condition supplémentaire:

conditionnement dans la zone géographique délimitée.

Description de la condition:

Le conditionnement doit avoir lieu dans la zone délimitée indiquée au point 4 du présent cahier des charges, ce qui permet de garantir l'origine du produit.

Le transport et la mise en bouteilles en dehors de la zone de production compromettent la qualité du vin, ce dernier risquant d'être exposé à des phénomènes d'oxydoréduction, de variations de température et autres. Ce risque est d'autant plus important que la distance parcourue est longue. La mise en bouteilles dans la zone d'origine permet de préserver les caractéristiques et les qualités du produit.

La mise en bouteilles est une opération importante qui, si elle n'est pas effectuée conformément à des prescriptions strictes, peut sérieusement compromettre la qualité du produit et en modifier les caractéristiques.

Cette constatation, associée à l'expérience et à la connaissance approfondie des qualités particulières de ces vins que les cavistes de l'AOP «Campo de Borja» ont acquises au fil des ans, justifie une mise en bouteilles dans la zone d'origine. Les vins conservent ainsi toutes leurs propriétés physiques, chimiques et organoleptiques.

Lien vers le cahier des charges

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