C/2025/1558

6.3.2025.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2025/1558)

Ova obavijest objavljuje se u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

„Campo de Borja”

PDO-ES-A0180-AM04

Datum obavijesti: 13.12.2024.

OPIS I RAZLOZI ZA ODOBRENU IZMJENU

NOVA NEOBAVEZNA OZNAKA NA ETIKETI

OPIS:

dodan je izraz za označivanje „Garnachas Históricas” za jednosortna vina proizvedena od sorte Garnacha Tinta, pod uvjetom da grožđe za njihovu proizvodnju potječe iz vinograda koji su stari najmanje 35 godina.

Izmjena se odnosi na odredbe o označivanju (točka 8. specifikacije proizvoda i točka 9. jedinstvenog dokumenta).

Izmjena se smatra standardnom jer, kako je utvrđeno člankom 24. stavcima 3. i 4. Uredbe (EU) 2024/1143, ne uključuje promjenu naziva ili upotrebe naziva ili kategorije proizvoda, te ne postoji rizik od gubitka povezanosti sa zemljopisnim područjem i izmjena ne podrazumijeva daljnja ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

RAZLOG:

neobavezni izraz „Garnachas Históricas” dodan je radi zaštite, isticanja i unapređenja vinograda sorte Garnacha Tinta određene starosti, konkretno onih koji su stari najmanje 35 godina.

Ta će oznaka biti prepoznatljiva i dodati vrijednost proizvodu i proizvođaču te istaknuti povijesnu i kulturnu važnost sorte Garnacha Tinta i njezinu vrijednost u smislu kulturne baštine. Tako će zaštita tih vinograda pridonijeti i očuvanju identiteta vina „Campo de Borja”.

Osim toga, oznaka će istaknuti jedinstvenost i posebnu kvalitetu vina dobivenog od grožđa iz starih vinograda i potrošačima ukazati na korist tog vina za okoliš, imajući u vidu da očuvanje starih vinograda u njihovu prirodnom okruženju i krajoliku pridonosi održivosti ruralnih područja, i za društvo jer promiče solidarnost i međugeneracijski prijenos znanja.

Sve bi to trebalo dovesti do povećanja reputacije te regije kao područja proizvodnje kvalitetnih vina, kako u Španjolskoj tako i izvan nje, te tako pridonijeti boljem pozicioniranju zaštićene oznake izvornosti „Campo de Borja”.

([1]) SL L 9, 11.1.2019., str. 2.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv(i)**

Campo de Borja

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino
3. Likersko vino
5. Kvalitetno pjenušavo vino

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIĆA, ALKOHOLI I OCAT

2204 – Vino od svježega grožđa, uključujući pojačano vino; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

4. **Opis vina**

1. *Bijela i ružičasta vina*

KRATAK OPIS

Bijelo vino:

izgled: bistro, kristalno, zelenkastožute boje. Miris: cvjetni, voćni, intenzivan. Okus: svjež, kiseo.

Ružičasto vino:

izgled: bistro, kristalno, (intenzivno) ružičaste boje. Miris: voćni, cvjetni. Okus: svjež, kiseo, voćni.

* Najveći sadržaj sumporova dioksida: 250 mg/l ako je sadržaj šećera ≥ 5 g/l.
* Ukupna volumna alkoholna jakost: može premašiti 15 % vol. u vinima proizvedenima bez pojačavanja.
* Analitički parametri koji nisu navedeni u ovom dokumentu u skladu su s važećim propisima.

Opća analitička svojstva

— najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —
— najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 10
— najmanja ukupna kiselost: 4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
— najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 13,33
— najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 200

2. *Crna vina*

KRATAK OPIS

Izgled: bistro, kristalno, crvene boje (boje trešnje).

Miris: voćni, zreli, cvjetni.

Okus: dugotrajan, ugodan, dobre strukture, pun, zaokružen.

* Najveći sadržaj sumporova dioksida: 200 mg/l ako je sadržaj šećera ≥ 5 g/l.

* Ukupna volumna alkoholna jakost: može premašiti 15 % vol. u vinima proizvedenima bez pojačavanja.

* Analitički parametri koji nisu navedeni u ovom dokumentu u skladu su s važećim propisima.

Opća analitička svojstva

— najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 11

— najmanja ukupna kiselost: 4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 13,33

— najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 150

3. *Kvalitetno pjenušavo vino*

KRATAK OPIS

Izgled: bistro, kristalno, žute ili ružičaste boje (ovisno o tome radi li se o bijelom ili ružičastom vinu).

Miris: voćni i/ili cvjetni.

Okus: kiseo, uravnotežen, svjež.

* Analitički parametri koji nisu navedeni u ovom dokumentu u skladu su s važećim propisima.

Opća analitička svojstva

— najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 10

— najmanja ukupna kiselost: 4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 10,83

— najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 160

4. *„Prirodno slatka" vina*

KRATAK OPIS

Izgled: ovisno o upotrijebljenom baznom vinu (bijelo, ružičasto ili crno) imat će zelene, ljubičaste ili crvene nijanse.

Miris: ne razlikuje se od mirisa baznog vina, jasnih aroma, intenzivniji.

Okus: intenzivan, ugodan na nepcu, određene slatkoće koja proizlazi iz sadržaja šećera, s notama kandiranog ili sušenog voća.

* Najveći sadržaj sumporova dioksida: 200 mg/l za bijela i ružičasta vina te 150 mg/l za crna vina ako je sadržaj šećera < 5 g/l.

* Najveći sadržaj sumporova dioksida: 250 mg/l za bijela i ružičasta vina te 200 mg/l za crna vina ako je sadržaj šećera ≥ 5 g/l.

* Analitički parametri koji nisu navedeni u ovom dokumentu u skladu su s važećim propisima.

Opća analitička svojstva

— najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 13

— najmanja ukupna kiselost: 4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 20

— najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

5. *Vina „kasne berbe”*

KRATAK OPIS

Izgled: ovisno o upotrijebljenom baznom vinu (bijelo, ružičasto ili crno) imat će zelene, ljubičaste ili crvene nijanse.

Miris: ne razlikuje se od mirisa baznog vina, jasnih aroma, intenzivniji.

Okus: intenzivan, ugodan na nepcu, određene slatkoće koja proizlazi iz sadržaja šećera, s notama kandiranog ili sušenog voća.

* Najveći sadržaj sumporova dioksida: 200 mg/l za bijela i ružičasta vina te 150 mg/l za crna vina ako je sadržaj šećera < 5 g/l.

* Najveći sadržaj sumporova dioksida: 250 mg/l za bijela i ružičasta vina te 200 mg/l za crna vina ako je sadržaj šećera ≥ 5 g/l.

* Analitički parametri koji nisu navedeni u ovom dokumentu u skladu su s važećim propisima.

Opća analitička svojstva

— najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 13

— najmanja ukupna kiselost: 4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 15

— najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

6. *Likerska vina*

KRATAK OPIS

Izgled: ovisno o upotrijebljenom baznom vinu (bijelo, ružičasto ili crno) imat će zelene, ljubičaste ili crvene nijanse.

Miris: ne razlikuje se od mirisa baznog vina, jasnih aroma, intenzivniji.

Okus: intenzivan, ugodan na nepcu, određene slatkoće koja proizlazi iz sadržaja šećera, s notama kandiranog ili sušenog voća.

* Sadržaj sumporova dioksida: 200 mg/l ako je sadržaj šećera ≥ 5 g/l

* Analitički parametri koji nisu navedeni u ovom dokumentu u skladu su s važećim propisima.

Opća analitička svojstva

— najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 15

— najmanja ukupna kiselost: 4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 15

— najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 150

5. **Postupci proizvodnje vina**

5.1. *Posebni enološki postupci*

1.

Postupak uzgoja

Gustoća nasada mora iznositi najmanje 1 500 biljaka po hektaru, a najviše 4 000 biljaka po hektaru, ravnomjerno raspoređenih u cijelom vinogradu.

2.

Poseban enološki postupak

Kad je riječ o berbi, za proizvodnju vina zaštićene oznake isključivo se upotrebljava zdravo i dostatno zrelo grožđe, sadržaja šećera od barem 170 g/l mošta ili više. Grožđe koje nije u odgovarajućem stanju odlaže se na stranu.

Nužno je primijeniti dovoljan pritisak radi ekstrakcije mošta ili vina i odvojiti ga od komine kako prinos ne bi bio veći od 74 litre vina na 100 kilograma grožđa.

5.2. *Maksimalni prinosi*

1. Sorte crnoga grožđa

8 000 kilograma grožđa po hektaru

2.

59,2 hektolitra po hektaru

3. Sorte bijeloga grožđa

10 000 kilograma grožđa po hektaru

4.

74 hektolitre po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Zemljopisno područje ZOI-ja „Campo de Borja” obuhvaća zemljišta koja se nalaze u sljedećim općinama pokrajine Zaragoza u Autonomnoj zajednici Aragon: Agón, Ainzón, Alberite, Albeta, Ambel, Bisimbre, Borja, Bulbuente, Bureta, El Buste, Fuendejalón, Magallón, Maleján, Pozuelo de Aragón, Tabuenca i Vera de Moncayo, kao i katastarske čestice br. 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 i 11 u općini Mallén i katastarske čestice br. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14 i 19 u općini Fréscano.

7. **Sorte vinove loze**

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. **Opis povezanosti**

VINO

Povezanost sa zemljopisnim područjem vina temelji se na povijesnoj tradiciji, koja datira iz razdoblja prije 1203. Samostan Veruela uvelike je utjecao na razvoj vinogradarstva i pomogao je očuvati, razviti i osnažiti tradiciju koja traje do danas. Mala količina padalina, vjetar *cierzo* i nagle promjene temperature utječu na organoleptička svojstva tih vina. Vjetar *cierzo* potiče intenzivnu transpiraciju koja ograničava vlagu u tlu, zbog čega se kod vinove loze stvara stalni vodni stres te ona slabi. Zato je dozrijevanje fenola vrlo sporo, što potiče razvoj izraženih aroma i intenzivnih boja u vinu.

LIKERSKO VINO

Tradicija proizvodnje likerskih vina sa ZOI-jem „Campo de Borja” seže unazad nekoliko stoljeća. Zemljopisni i klimatski uvjeti na tom području osiguravaju iznimno visok stupanj zrelosti, a mala proizvodnja i kasna berba u vinogradima pridonose nastanku prepoznatljivih karakteristika među kojima se ističu arome vrlo zrelog ili čak prezrelog voća, koje su iznimno prikladne za likerska vina.

KVALITETNO PJENUŠAVO VINO

Na kvalitetna pjenušava vina utječu prirodni elementi tla, klime i proizvodnje vina na predmetnom području, koji vinima daju posebna vizualna, mirisna i okusna svojstva. Ta tradicionalno proizvedena pjenušava vina meka su i kremasta, s aromama i okusima vina proizvedenih na tom zemljopisnom području. Zahvaljujući sekundarnoj fermentaciji u bocama i dozrijevanju na vinskom talogu u vinima se stvaraju sitni i dugotrajni mjehurići te voćna i profinjena aroma.

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)**

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatne odredbe koje se odnose na označivanje

Opis uvjeta:

trgovačke etikete svakog registriranog poduzeća moraju se dostaviti Regulatornom vijeću radi upisa u registar etiketa nakon što se provjeri njihova usklađenost sa zahtjevima iz specifikacije proizvoda.

Na etiketama se mora nalaziti sljedeće: Denominación de Origen „Campo de Borja” (oznaka izvornosti „Campo de Borja”). Na proizvodima za konzumaciju mora se nalaziti jamstvena naljepnica, koju numerira i izdaje Regulatorno vijeće. Naljepnica se mora pričvrstiti u registriranoj vinariji tako da se ne može ponovno upotrijebiti.

Na vinima sa ZOI-jem „Campo de Borja” mogu se upotrebljavati sljedeći tradicionalni izrazi:

— tradicionalni izrazi iz članka 112. točke (a) Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća: „Denominación de Origen” (oznaka izvornosti),

— tradicionalni izrazi iz članka 112. točke (b) Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća: „Crianza”, „Reserva”, „Gran Reserva”, „Añejo”, „Noble”, „Clásico”, „Rancio”, „Superior” i „Viejo”.

Na oznaci se, ovisno o metodi proizvodnje, mogu nalaziti i dodatni izrazi: „Naturalmente dulce” (prirodno slatko), „Vendimia tardía” (kasna berba), „Maceración carbónica” (karbonska maceracija), „Roble” (hrast) i „Fermentado en barrica” (fermentirano u bačvi).

Dodatni izraz „Garnachas Históricas” može se koristiti za jednosortna vina proizvedena od grožđa sorte Garnacha Tinta iz vinograda starih najmanje 35 godina.

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

pakiranje na razgraničenom zemljopisnom području

Opis uvjeta:

pakiranje se mora odvijati na razgraničenom zemljopisnom području opisanom u točki 4. specifikacije proizvoda, čime će se zajamčiti izvornost proizvoda.

Prevoženjem i punjenjem vina u boce izvan područja proizvodnje može se ugroziti njegova kvaliteta jer se može izložiti redoks-reakciji, temperaturnim razlikama i drugim utjecajima. Što se dalje prevozi, rizik je veći. Punjenje u boce na području podrijetla omogućuje očuvanje svojstava i kvalitete proizvoda.

Punjenje u boce važna je radnja i ako se ne provodi u skladu sa strogim zahtjevima, kvaliteta proizvoda može znatno opasti, a svojstva se vina promijeniti.

Zbog toga te na temelju iskustva i bogatog znanja o posebnom karakteru vina koje su proizvođači ZOI-ja „Campo de Borja” stjecali godinama vino treba puniti u boce na području podrijetla (i tako očuvati njegova fizička, kemijska i organoleptička svojstva).

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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