C/2025/1558

2025.3.6.

A (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele

(C/2025/1558)

Ez az értesítés a (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ([1]) 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Campo de Borja”

PDO-ES-A0180-AM04

Az értesítés időpontja: 2024.12.13.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

ÚJ FAKULTATÍV JELÖLÉS A CÍMKÉN

LEÍRÁS:

A „Garnachas Históricas” jelölés feltüntetésre került a vörös Garnacha fajtából készült egyfajtás borok címkéjén, amennyiben az előállításukhoz használt szőlő legalább 35 éves szőlőültetvényről származik.

Ez a módosítás a címkézésre vonatkozó rendelkezéseket érinti (a termékleírás 8. pontját és az egységes dokumentum 9. pontját).

A módosítás standard módosításnak minősül, mivel – az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (3) és (4) bekezdésében meghatározottak szerint – nem változtatja meg az elnevezést, az elnevezés használatát vagy a termékkategóriákat, nem áll fenn a veszélye annak, hogy érvénytelenné válik a földrajzi területtel való kapcsolat, és a módosítás nem von maga után további korlátozásokat a termék forgalmazása tekintetében.

INDOKOLÁS:

A „Garnachas Históricas” fakultatív fenntartott jelölés feltüntetésének oka bizonyos korú – konkrétan a legalább 35 éves – vörös Garnacha szőlőültetvények védelme, előtérbe helyezése és elismertetése.

Az utalás megkülönböztető jelzésként szolgál, hozzáadott értéket teremt mind a termék, mind a termelő számára, továbbá felértékeli a vörös Garnacha történelmi és kulturális jelentőségét, valamint örökségi értékét. Így az érintett szőlőültetvények védelme hozzájárul a „Campo de Borja” bor identitásának megőrzéséhez is.

Az utalás emellett kiemeli az öreg tőkékből származó borok egyediségét és sajátos minőségét, és azt üzeni a fogyasztóknak, hogy az ilyen bor előnyös a környezet számára – mivel az öreg szőlőültetvények természetes környezetben és tájban való megőrzése hozzájárul a vidéki területek fenntarthatóságának támogatásához –, valamint a társadalom számára is a szolidaritás előmozdítása és a generációk közötti tudástranszfer révén.

Mindez azt hivatott biztosítani, hogy a régió minőségi borok előállítójaként szerzett hírneve nagyobb elismertséget élvezzen és erősödjön Spanyolországon belül és az ország határain túl egyaránt, aminek eredményeként a „Campo de Borja” oltalom alatt álló eredetmegjelölés ismertebbé válik.

([1]) HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

Campo de Borja

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

3. Likőrbor

5. Minőségi pezsgő

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

— 22 – ITALOK, SZESZES ITALOK ÉS ECET

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust, a 2009 vámtarifaszám alá tartozók kivételével

4. **A bor(ok) leírása**

1. *Fehér- és rozé borok*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Fehérbor:

Külső jellemzők: tiszta, kristályos, zöldessárga. Illat: virágos, gyümölcsös, merész. Íz: friss, savas.

Rozé bor:

Külső jellemzők: tiszta, kristályos, (sötét)rózsaszín. Illat: gyümölcsös, virágos. Íz: friss, savas, gyümölcsös.

* Maximális kén-dioxid-tartalom: 250 mg/l, ha a cukortartalom ≥ 5 g/l

* Összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: alkoholtartalom-növelés nélkül előállított borok esetében meghaladhatja a 15 térfogatszázalékot.

* Az e dokumentumban nem rögzített analitikai paramétereknek meg kell felelniük a hatályos szabályoknak.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 10

— Minimális összes savtartalom: 4,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) 13,33

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) 200

2. *Vörösborok*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Külső jellemzők: tiszta, kristályos, (meggy)piros.

Illat: gyümölcsös, érett, virágos.

Íz: hosszan tartó, kellemes, jól felépített, húsos, terjedelmes.

* Maximális kén-dioxid-tartalom: 200 mg/l, ha a cukortartalom ≥ 5 g/l

* Összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: alkoholtartalom-növelés nélkül előállított borok esetében meghaladhatja a 15 térfogatszázalékot.

* Az e dokumentumban nem rögzített analitikai paramétereknek meg kell felelniük a hatályos szabályoknak.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 11

— Minimális összes savtartalom: 4,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) 13,33

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) 150

3. *Minőségi pezsgő*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Külső jellemzők: tiszta, kristályos, sárga vagy rózsaszín (attól függően, hogy fehér- vagy rozé borról van szó).

Illat: gyümölcsös és/vagy virágos.

Íz: savas, kiegyensúlyozott, friss.

* Az e dokumentumban nem rögzített analitikai paramétereknek meg kell felelniük a hatályos szabályoknak.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 10

— Minimális összes savtartalom: 4,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) 10,83

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) 160

4. *„Természetesen édes” borok*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Külső jellemzők: küvéjüktől függően (legyen szó akár fehér-, rozé vagy vörösborokról) zöld, lila és vörös árnyalatokat mutatnak.

Illat: nem tér el a küvéjük illatától, tiszta aromák, intenzívebb.

Íz: intenzív, kellemes ízű, a cukortartalmukra jellemző édességgel, kandírozott vagy aszalt gyümölcsös jegyekkel.

* Maximális kén-dioxid-tartalom: 200 mg/l fehér- és rozé borokban, és 150 mg/l vörösborokban, ha a cukortartalom < 5 g/l.

* Maximális kén-dioxid-tartalom: 250 mg/l fehér- és rozé borokban és 200 mg/l vörösborokban, ha a cukortartalom ≥ 5 g/l.

* Az e dokumentumban nem rögzített analitikai paramétereknek meg kell felelniük a hatályos szabályoknak.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 13

— Minimális összes savtartalom: 4,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) 20

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

5. *„Késői szüretelésű szőlőből készült" borok:*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Külső jellemzők: küvéjüktől függően (legyen szó akár fehér-, rozé vagy vörösborokról) zöld, lila és vörös árnyalatokat mutatnak.

Illat: nem tér el a küvéjük illatától, tiszta aromák, intenzívebb.

Íz: intenzív, kellemes ízű, a cukortartalmukra jellemző édességgel, kandírozott vagy aszalt gyümölcsös jegyekkel.

* Maximális kén-dioxid-tartalom: 200 mg/l fehér- és rozé borokban, és 150 mg/l vörösborokban, ha a cukortartalom < 5 g/l.

* Maximális kén-dioxid-tartalom: 250 mg/l fehér- és rozé borokban és 200 mg/l vörösborokban, ha a cukortartalom ≥ 5 g/l.

* Az e dokumentumban nem rögzített analitikai paramétereknek meg kell felelniük a hatályos szabályoknak.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 13

— Minimális összes savtartalom: 4,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) 15

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

6. *Likőrborok*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Külső jellemzők: küvéjüktől függően (legyen szó akár fehér-, rozé vagy vörösborokról) zöld, lila és vörös árnyalatokat mutatnak.

Illat: nem tér el a küvéjük illatától, tiszta aromák, intenzívebb.

Íz: intenzív, kellemes ízű, a cukortartalmukra jellemző édességgel, kandírozott vagy aszalt gyümölcsös jegyekkel.

* Kén-dioxid 200 mg/liter, ha a cukortartalom ≥ 5 g/liter

* Az e dokumentumban nem rögzített analitikai paramétereknek meg kell felelniük a hatályos szabályoknak.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 15

— Minimális összes savtartalom: 4,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) 15

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) 150

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Konkrét borászati eljárások*

1.

Művelési gyakorlat

Az ültetési sűrűség legalább 1 500 növény/hektár és legfeljebb 4 000 növény/hektár, egyenletesen elosztva a szőlőültetvény teljes területén.

2.

Konkrét borászati eljárás

A szüretelés során az oltalom alatt álló borok előállításához kizárólag egészséges, kellően érett és legalább 170 g/l must cukortartalmú szőlőt használnak fel. A nem tökéletes állapotban lévő szőlőt nem használják fel.

A must vagy a bor kinyeréséhez és a törkölytől való elválasztásához kellő nyomást kell alkalmazni, hogy a 100 kilogramm szőlőből nyert hozam ne haladja meg a 74 liter bort.

5.2. *Maximális hozamok*

1. Vörös szőlőfajták

8 000 kilogramm szőlő hektáronként

2.

59,2 hektoliter hektáronként

3. Fehér szőlőfajták

10 000 kilogramm szőlő hektáronként

4.

74 hektoliter hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A „Campo de Borja” OEM földrajzi területe az Aragónia Autonóm Közösség Zaragoza tartományának alábbi településein található földterületekből áll: Agón, Ainzón, Alberite, Albeta, Ambel, Bisimbre, Borja, Bulbuente, Bureta, El Buste, Fuendejalón, Magallón, Maleján, Pozuelo de Aragón, Tabuenca és Vera de Moncayo, valamint Mallén település 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10. és 11. kataszteri poligonja, továbbá Fréscano település 1., 2., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 13., 14. és 19. kataszteri poligonja.

7. **Borszőlőfajták**

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. **A kapcsolat(ok) leírása**

BOR

A bor földrajzi területével való kapcsolat az 1203 előtti időkre visszanyúló történelmi hagyományokon alapul. A Veruela-kolostor jelentős hatást gyakorolt a szőlőtermesztés fejlődésére, és hozzájárult a máig fennálló hagyomány megőrzéséhez, fejlesztéséhez és megerősítéséhez. Az alacsony csapadékmennyiség, a cierzo szél és a hirtelen hőmérséklet-változások mind befolyásolják a borok érzékszervi tulajdonságait. A cierzo szél intenzív párologtatást eredményez, ami korlátozza a talaj nedvességtartalmát, és tartós vízhiányt okoz, ami gyengíti a szőlőtőkéket. Következésképpen a fenolos érettség nagyon lassan alakul ki, ami fokozza a kihangsúlyozott aromák és az intenzív színárnyalatok jelenlétét a borokban.

LIKŐRBOR

A „Campo de Borja” OEM hagyományos likőrborainak eredete több évszázadra nyúlik vissza. A terület földrajzi és éghajlati adottságai igen magas érettségi fokot biztosítanak, és a szőlőültetvények alacsony termelékenysége és a késői szüretelés mellett olyan sajátos jelleget kölcsönöznek, amelyben kiemelkednek a nagyon érett, sőt túlérett gyümölcs aromái (amelyek rendkívül kívánatos tulajdonságok a likőrborok esetében).

MINŐSÉGI PEZSGŐ

A minőségi pezsgőket a terület természetes talaja, éghajlata és borkészítési elemei befolyásolják, amelyek sajátos megjelenését, illatát és ízét biztosítják. Ezek a hagyományosan előállított pezsgők lágyak és krémesek, és a földrajzi területen előállított borok aromáinak és ízeinek keverékét mutatják. A palackban történő második erjesztés és a borseprőn történő érlelés finom, hosszan tartó buborékokat, valamint gyümölcsös, elegáns aromát eredményez.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Az egyes bejegyzett társaságok kereskedelmi címkéit közölni kell a Szabályozó Testülettel, hogy rögzíthessék azokat a címkenyilvántartásban az ebben a termékleírásban meghatározott követelményeknek való megfelelés ellenőrzését követően.

A címkén szerepelnie kell a következő szövegnek: Denominación de Origen „Campo de Borja” („Campo de Borja” eredetmegjelölés). A fogyasztásra szánt termékeket a Szabályozó Testület által kibocsátott számozott garanciavédjegyekkel kell ellátni. Ezeket az ismételt felhasználást lehetetlenné tevő módon kell rögzíteni a nyilvántartásba vett borászatban.

A „Campo de Borja” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borokon használható hagyományos kifejezések a következők:

— Az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 112. cikkének a) pontja szerinti hagyományos kifejezések: Denominación de Origen (Eredetmegjelölés).

— Az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 112. cikkének b) pontja szerinti hagyományos kifejezések: „Crianza”, „Reserva”, „Gran Reserva”, „Añejo”, „Noble”, „Clásico”, „Rancio”, „Superior” és „Viejo”.

Az előállítás módjától függően a címkézésen használható további kifejezések a következők: „NaturalMente dulce” (Természetesen édes), „Vendimia tardía” (Késői szüretelés), „Maceración carbónica” (Szén-dioxidos macerálás), „Roble” (Tölgy) és „Fermentado en barrica” (Hordóban erjesztett).

A „Garnachas Históricas” kiegészítő kifejezés a legalább 35 éves szőlőültetvényekről származó vörös Garnacha fajtából készült egyfajtás borok esetében használható.

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

Csomagolás a körülhatárolt földrajzi területen belül

A feltétel leírása:

A csomagolásnak a termékleírás 4. pontjában meghatározott körülhatárolt földrajzi területen kell történnie, ami garantálja a termék származását.

A bornak a borkészítési területen kívülre történő szállítása és ottani palackozása veszélyeztetheti a minőséget, mivel a bor oxidáció-csökkenésnek, hőmérséklet-ingadozásoknak és egyéb hatásoknak lehet kitéve. Minél tovább utazik a bor, annál nagyobb a kockázat. A származási területen történő palackozással biztosítható a termék jellemzőinek és minőségének megőrzése.

A palackozás fontos művelet, amely – ha nem a szigorú követelményeknek megfelelően végzik – súlyosan ronthatja a termék minőségét és megváltoztathatja a bor jellemzőit.

Mindebből következően, valamint a „Campo de Borja” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borászatok által az évek során szerzett tapasztalatok és a borok különleges tulajdonságainak alapos ismerete alapján leszögezhető, hogy a borokat a származási területen kell palackozni (és így azok megőrzik valamennyi fizikai, kémiai és érzékszervi jellemzőjüket).

A termékleíráshoz vezető link

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