C/2025/1558

6.3.2025

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(C/2025/1558)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ([1]).

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Campo de Borja»

PDO-ES-A0180-AM04

Data della comunicazione: 13.12.2024

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

NUOVA MENZIONE FACOLTATIVA SULL'ETICHETTATURA

DESCRIZIONE

Per i vini monovarietali ottenuti dalla varietà Garnacha tinta è stata aggiunta la possibilità di includere nell'etichettatura la menzione «Garnachas Históricas», a condizione che le uve destinate a tale produzione provengano da vigneti di età pari o superiore a 35 anni.

La modifica riguarda le disposizioni relative all'etichettatura (sezione 8 del disciplinare di produzione e punto 9 del documento unico).

La modifica è da considerarsi ordinaria in quanto, a norma dell'articolo 24, paragrafi 3 e 4, del regolamento (UE) 2024/1143, non include un cambiamento del nome, dell'uso del nome o delle categorie di prodotti, non rischia di annullare il legame con la zona geografica e non comporta ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

MOTIVAZIONE

L'aggiunta della menzione facoltativa «Garnachas Históricas» sull'etichettatura ha lo scopo di proteggere, distinguere e valorizzare i vigneti di Garnacha tinta più antichi, nello specifico quelli di 35 anni o più.

La menzione servirà da sigillo distintivo, apportando un valore aggiunto sia al prodotto che al produttore e rafforzando l'importanza storica e culturale della Garnacha tinta, come pure il suo valore patrimoniale. Pertanto la protezione di questi vigneti contribuisce anche alla conservazione dell'identità vitivinicola dei vini «Campo de Borja».

La menzione farà inoltre risaltare l'unicità e la qualità distintiva del vino prodotto da vigneti vecchi e ne farà percepire ai consumatori i valori: quello ambientale, frutto della conservazione di questi vecchi vigneti, dell'ambiente e del paesaggio, nonché delle pratiche necessarie per garantire la sostenibilità delle aree rurali; quello sociale, promuovendo la solidarietà e il trasferimento di conoscenze tra le generazioni.

Tutto ciò si prefigge di sostenere il riconoscimento e il rafforzamento a livello nazionale e internazionale della reputazione della zona quale produttrice di vini di qualità, contribuendo in tal modo a elevare il profilo della denominazione di origine protetta «Campo de Borja».

([1]) GU L 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome**

Campo de Borja

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP – Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino
3. Vino liquoroso
5. Vino spumante di qualità

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 22 - BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED ACETI

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

4. **Descrizione del vino (dei vini)**

1. *Vini bianchi e rosati*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Vino bianco

Aspetto: limpido, cristallino, giallo-verdolino. Odore: floreale, fruttato, franco. Gusto: fresco, acido.

Vino rosato

Aspetto: limpido, cristallino, rosa (franco). Odore: fruttato, floreale. Gusto: fresco, acido, fruttato.

* Tenore massimo di anidride solforosa: 250 mg/l se il tenore di zuccheri è ≥ 5 g/l.
* Titolo alcolometrico totale: può superare 15 % vol nei vini prodotti senza arricchimento.
* I parametri analitici non espressi devono essere conformi alla normativa in vigore.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 10

— Acidità totale minima: 4,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 13,33

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): 200

2. *Vini rossi*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Aspetto: limpido, cristallino, rosso (ciliegia).

Odore: fruttato, maturo, floreale.

Gusto: lungo, amabile, strutturato, corposo, con volume.

* Tenore massimo di anidride solforosa: 200 mg/l se il tenore di zuccheri è ≥ 5 g/l.

* Titolo alcolometrico totale: può superare 15 % vol nei vini prodotti senza arricchimento.

* I parametri analitici non espressi devono essere conformi alla normativa in vigore.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 11

— Acidità totale minima: 4,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 13,33

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): 150

3. *Vino spumante di qualità*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Aspetto: limpido, cristallino, giallo o rosa (a seconda che si tratti di vino bianco o rosato).

Odore: fruttato e/o floreale.

Gusto: acido, equilibrato, fresco.

* I parametri analitici non espressi devono essere conformi alla normativa in vigore.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 10

— Acidità totale minima: 4,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 10,83

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): 160

4. *Vino «Naturalmente dulce» (dolce naturale)*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Aspetto: a seconda del vino di base (che può essere bianco, rosato o rosso) presenterà sfumature verdoline, violacee o rosse.

Odore: si mantiene quello del vino di base, con aromi puliti e più intensi.

Gusto: intenso, gradevole al palato e con un certo grado di dolcezza, tipico del tenore di zuccheri, con note di frutta candita o secca.

* Tenore massimo di anidride solforosa: 200 mg/l nei vini bianchi e rosati e 150 mg/l nei vini rossi, se il tenore di zuccheri è < 5 g/l.

* Tenore massimo di anidride solforosa: 250 mg/l nei vini bianchi e rosati e 200 mg/l nei vini rossi, se il tenore di zuccheri è ≥ 5 g/l.

* I parametri analitici non espressi devono essere conformi alla normativa in vigore.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 13

— Acidità totale minima: 4,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 20

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

5. *Vino «Vendimia tardía» (da vendemmia tardiva)*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Aspetto: a seconda del vino di base (che può essere bianco, rosato o rosso) presenterà sfumature verdoline, violacee o rosse.

Odore: si mantiene quello del vino di base, con aromi puliti e più intensi.

Gusto: intenso, gradevole al palato e con un certo grado di dolcezza, tipico del tenore di zuccheri, con note di frutta candita o secca.

* Tenore massimo di anidride solforosa: 200 mg/l nei vini bianchi e rosati e 150 mg/l nei vini rossi, se il tenore di zuccheri è < 5 g/l.

* Tenore massimo di anidride solforosa: 250 mg/l nei vini bianchi e rosati e 200 mg/l nei vini rossi, se il tenore di zuccheri è ≥ 5 g/l.

* I parametri analitici non espressi devono essere conformi alla normativa in vigore.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 13

— Acidità totale minima: 4,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 15

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

6. *Vini liquorosi*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Aspetto: a seconda del vino di base (che può essere bianco, rosato o rosso) presenterà sfumature verdoline, violacee o rosse.

Odore: si mantiene quello del vino di base, con aromi puliti e più intensi.

Gusto: intenso, gradevole al palato e con un certo grado di dolcezza, tipico del tenore di zuccheri, con note di frutta candita o secca.

* Tenore massimo di anidride solforosa: 200 mg/l se il tenore di zuccheri è ≥ 5 g/l.

* I parametri analitici non espressi devono essere conformi alla normativa in vigore.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 15

— Acidità totale minima: 4,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 15

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): 150

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

1.

Pratica colturale

Le densità d'impianto minima e massima sono pari, rispettivamente, a 1 500 e 4 000 ceppi per ettaro distribuiti in modo uniforme su tutta la superficie d'impianto.

2.

Pratica enologica specifica

La vendemmia viene effettuata destinando ai vini protetti esclusivamente partite di uva sana, con il grado di maturazione necessario, che presentano un tenore di zuccheri pari o superiore a 170 g/l di mosto, ed escludendo tutta l'uva in condizioni non ottimali.

Per ottenere l'estrazione del mosto o del vino e la relativa separazione dalle vinacce si applicano pressioni adeguate, in modo tale che la resa non sia superiore a 74 litri di vino per ogni 100 chilogrammi di uva.

5.2. *Rese massime*

1. Varietà rosse

8 000 chilogrammi di uve per ettaro

2.

59,2 ettolitri per ettaro

3. Varietà bianche

10 000 chilogrammi di uve per ettaro

4.

74 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La zona geografica della DOP «Campo de Borja» è costituita dai terreni ubicati nei seguenti comuni della provincia di Saragozza, comunità autonoma di Aragona: Agón, Ainzón, Alberite, Albeta, Ambel, Bisimbre, Borja, Bulbuente, Bureta, El Buste, Fuendejalón, Magallón, Maleján, Pozuelo de Aragón, Tabuenca e Vera de Moncayo, nonché nei fogli catastali nn. 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 e 11 del comune di Mallén e nn. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14 e 19 del comune di Fréscano.

7. **Varietà di uve da vino**

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. **Descrizione del legame/dei legami**

VINO

Il legame con la zona geografica si basa su una tradizione storica precedente al 1203. Il Monastero di Veruela ha influito notevolmente sull'evoluzione della vite preservando, sviluppando e promuovendo la viticoltura giunta fino ai nostri giorni. Le precipitazioni scarse, la presenza della tramontana e le brusche variazioni di temperatura incidono sulle caratteristiche organolettiche dei vini. La tramontana determina un'intensa evotraspirazione che limita l'umidità del suolo, causando uno stress idrico permanente con conseguente indebolimento delle viti. Pertanto la maturazione fenolica è molto lenta, il che aumenta la presenza di aromi e tonalità di colore intenso nei vini.

VINO LIQUOROSO

La tradizione dei vini liquorosi della DOP «Campo de Borja» risale a diversi secoli fa. Le condizioni geografiche e climatiche della zona garantiscono un livello di maturazione molto elevato e, insieme alle caratteristiche dei vigneti, costituite da produzione scarsa e vendemmia tardiva, conferiscono ai vini un carattere distintivo in cui emergono gli aromi di frutta molto matura o perfino stramatura, qualità estremamente idonee ai vini liquorosi.

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ

I vini spumanti di qualità sono influenzati dagli elementi naturali della zona, ossia edafologia, climatologia e viticoltura, che conferiscono loro le specifiche caratteristiche visive, olfattive e gustative. Il metodo tradizionale viene utilizzato per produrre vini spumanti morbidi e cremosi in cui emergono gli aromi e i sapori dei vini della zona geografica. Dalla seconda fermentazione in bottiglia e dall'invecchiamento sulle fecce di fermentazione si ottengono bollicine fini e persistenti, oltre a un aroma fruttato ed elegante.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Quadro giuridico di riferimento

Nella normativa nazionale

Tipo di condizione supplementare

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

Le etichette commerciali, proprie di ciascuna impresa commerciale registrata, devono essere comunicate al Consejo Regulador per l'iscrizione nel registro delle etichette, in seguito al controllo dei requisiti elencati nel disciplinare.

Su di esse deve figurare obbligatoriamente la dicitura: Denominación de Origen «Campo de Borja». Il prodotto destinato al consumo deve essere munito di marchi di garanzia, numerati ed emessi dal Consejo Regulador, che saranno apposti nell'azienda vinicola registrata onde evitare un possibile riutilizzo degli stessi.

Le menzioni tradizionali utilizzabili per i vini protetti dalla DOP «Campo de Borja» sono le seguenti:

— menzione tradizionale di cui all'articolo 112, lettera a), del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio: «denominazione di origine»;

— menzioni tradizionali di cui all'articolo 112, lettera b), del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento Europeo e del Consiglio: «Crianza», «Reserva», «Gran Reserva», «Añejo», «Noble», «Clásico», «Rancio», «Superior» e «Viejo».

Le menzioni complementari utilizzabili nell'etichetta, in base al metodo di produzione, sono le seguenti: «Naturalmente dulce» (dolce naturale), «Vendimia tardía» (vendemmia tardiva), «Maceración carbónica» (macerazione carbonica), «Roble» (invecchiato in botte di rovere) e «Fermentado en barrica» (fermentato in botte).

Potrà essere utilizzata la menzione complementare «Garnachas Históricas» per i vini monovarietali ottenuti da uve della varietà Garnacha tinta provenienti da vigneti di età pari o superiore a 35 anni.

Quadro giuridico di riferimento

Nella normativa nazionale

Tipo di condizione supplementare

Imbottigliamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione

Il confezionamento deve avvenire nella zona geografica delimitata indicata nella sezione 4 del disciplinare di produzione, garantendo così l'origine del prodotto.

Il trasporto e l'imbottigliamento al di fuori dalla zona di produzione compromettono la qualità del vino, che può essere esposto a fenomeni di ossidoriduzione, sbalzi di temperatura e altro. Il rischio è tanto maggiore quanto più grande è la distanza percorsa. L'imbottigliamento nella zona di origine consente di mantenere inalterate le caratteristiche e la qualità del prodotto.

L'imbottigliamento costituisce un'operazione importante che, se non viene effettuata nel rispetto di rigorosi requisiti, può seriamente compromettere la qualità del prodotto e modificarne le caratteristiche.

Tale circostanza, unitamente all'esperienza e alla conoscenza approfondita delle caratteristiche specifiche dei vini acquisita, nel corso degli anni, dalle aziende vinicole della DOP «Campo de Borja», richiede l'imbottigliamento nella zona di origine. In tal modo i vini conservano tutte le loro caratteristiche fisico-chimiche e organolettiche.

Link al disciplinare del prodotto

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