Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2025/1558

2025 3 6

Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 2 ir 3 dalyse nurodyto pranešimo apie vyno sektoriaus produkto specifikacijos standartinio pakeitimo patvirtinimą paskelbimas

(C/2025/1558)

Šis pranešimas skelbiamas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 ([1]) 17 straipsnio 5 dalį.

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

„Campo de Borja“

PDO-ES-A0180-AM04

Pranešimo data – 2024 12 13

PATVIRTINTO PAKEITIMO APRAŠYMAS IR PAGRINDIMAS

ŽENKLINANT PATEIKIAMA NAUJA NEPRIVALOMA NUORODA

APRAŠYMAS

Jei iš vienos veislės – „Garnacha tinta“ – vynuogių gaminamų vynų gamyboje naudojamos 35 metų ar senesniuose vynuogynuose išaugintos vynuogės, ženklinant šiuos vynus pateikiama nuoroda „Garnachas Históricas“.

Šis pakeitimas daro poveikį su ženklinimu susijusioms nuostatoms (specifikacijos 8 punktui ir bendrojo dokumento 9 punktui).

Remiantis Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnio 3 ir 4 dalimis, tai – standartinis pakeitimas, nes jį darant nekeičiamas produkto pavadinimas, jo vartojimas arba produkto kategorija, nekyla rizika, kad bus panaikintas ryšys su geografine vietove, ir dėl jo neatsiranda papildomų prekybos tuo produktu apribojimų.

PAGRINDIMAS

Įtraukiant neprivalomą nuorodą „Garnachas Históricas“ siekiama apsaugoti, išskirti ir įvertinti itin senus, t. y. 35 metų arba senesnius, vynuogynus, kuriuose auginamos veislės „Garnacha tinta“ vynuogės.

Nuoroda bus vartojama kaip skiriamasis ženklas, kuris suteiks pridėtinės vertės tiek produktui, tiek gamintojui ir padidins istorinę ir kultūrinę veislės „Garnacha Tinta“ svarbą bei paveldo vertę. Todėl rūpinantis šių vynuogynų apsauga kartu prisidedama prie nuoroda „Campo de Borja“ žymimo vyno tapatumo išsaugojimo.

Be to, ši nuoroda padės pabrėžti iš senų vynmedžių uogų pagaminto vyno unikalumą bei išskirtinę kokybę ir vartotojams perduoti žinią apie jo aplinkosauginę vertę, kurios pagrindą sudaro šių senų vynuogynų apsauga, aplinkos sąlygos, kraštovaizdis ir kaimo vietovių tvarumui užtikrinti būtina praktika, ir jo socialinę vertę, susijusią su solidarumo ir žinių perdavimo iš kartos į kartą puoselėjimu.

Viso to tikslas – prisidėti prie regiono, kaip rūšinių vynų gamybos teritorijos, gero vardo pripažinimo ir įtvirtinimo nacionaliniu ir tarptautiniu lygmenimis ir taip padėti saugoma kilmės vietos nuoroda „Campo de Borja“ žymimiems produktams užimti geresnę vietą rinkoje.

([1]) OL L 9, 2019 1 11, p. 2.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Pavadinimas (-ai)**

Campo de Borja

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

3. Likerinis vynas

5. Rūšinis putojantis vynas

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

— 22 – NEALKOHOLINIAI IR ALKOHOLINIAI GĖRIMAI BEI ACTAS

2204 – Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant pastiprintus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

1. *Baltieji ir rožiniai vynai*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Baltieji vynai

Išvaizda: vaiskūs, visiškai skaidrūs, žalsvai geltonos spalvos. Kvapas: gėlių, vaisių, intensyvus. Skonis: gaivus, rūgštus.

Rožiniai vynai

Išvaizda: vaiskūs, visiškai skaidrūs, (tamsiai) rausvos spalvos. Kvapas: vaisių, gėlių. Skonis: gaivus, rūgštus, vaisinis.

* Didžiausias sieros dioksido kiekis – 250 mg/l, jeigu cukraus kiekis ≥ 5 g/l.

* Visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais – vynų, pagamintų be sodrinimo, gali viršyti 15 tūrio %.

* Šiame dokumente nenurodyti analitiniai parametrai atitinka galiojančias taisykles.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) – 10

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas – 4,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) – 13,33

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) – 200

2. *Raudonieji vynai*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Išvaizda: vaiskūs, visiškai skaidrūs, raudonos (vyšnių atspalvio) spalvos.

Kvapas: vaisių, sodrus, gėlių.

Skonis: ilgai išliekantis, malonus, geros struktūros, intensyvus, sodrus.

* Didžiausias sieros dioksido kiekis – 200 mg/l, jeigu cukraus kiekis ≥ 5 g/l.

* Visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais – vynų, pagamintų be sodrinimo, gali viršyti 15 tūrio %.

* Šiame dokumente nenurodyti analitiniai parametrai atitinka galiojančias taisykles.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) – 11

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas – 4,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) – 13,33

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) – 150

3. *Rūšiniai putojantys vynai*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Išvaizda: vaiskūs, visiškai skaidrūs, geltonos arba rausvos spalvos (priklausomai nuo to, ar tai baltieji, ar rožiniai vynai).

Kvapas: vaisių ir (arba) gėlių.

Skonis: rūgštus, subalansuotas, gaivus.

* Šiame dokumente nenurodyti analitiniai parametrai atitinka galiojančias taisykles.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) – 10

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas – 4,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) – 10,83

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) – 160

4. Rūšies *Naturalmente dulce* (natūraliai saldūs) vynai

TRUMPAS APRAŠYMAS

Išvaizda: priklausomai nuo kiuvė (ar tai baltieji, rožiniai ar raudonieji vynai), jie gali būti žalsvų, violetinių arba raudonų atspalvių.

Kvapas: nesiskiriantis nuo naudotos kiuvė aromato, grynas ir stipresnis.

Skonis: stiprus, malonus burnoje ir salstelėjęs, atspindintis vyne esantį cukraus kiekį, su cukatų arba džiovintų vaisių aromatais.

* Didžiausias sieros dioksido kiekis baltuosiuose ir rožiniuose vynuose – 200 mg/l, o raudonuosiuose – 150 mg/l, jeigu cukraus kiekis < 5 g/l.

* Didžiausias sieros dioksido kiekis baltuosiuose ir rožiniuose vynuose – 250 mg/l, o raudonuosiuose – 200 mg/l, jeigu cukraus kiekis ≥ 5 g/l.

* Šiame dokumente nenurodyti analitiniai parametrai atitinka galiojančias taisykles.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) – 13

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas – 4,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) – 20

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) —

5. Rūšies *Vendimia tardía* (vėlyvo derliaus) vynai

TRUMPAS APRAŠYMAS

Išvaizda: priklausomai nuo kiuvė (ar tai baltieji, rožiniai ar raudonieji vynai), jie gali būti žalsvų, violetinių arba raudonų atspalvių.

Kvapas: nesiskiriantis nuo naudotos kiuvė aromato, grynas ir stipresnis.

Skonis: stiprus, malonus burnoje ir salstelėjęs, atspindintis vyne esantį cukraus kiekį, su cukatų arba džiovintų vaisių aromatais.

* Didžiausias sieros dioksido kiekis baltuosiuose ir rožiniuose vynuose – 200 mg/l, o raudonuosiuose – 150 mg/l, jeigu cukraus kiekis < 5 g/l.

* Didžiausias sieros dioksido kiekis baltuosiuose ir rožiniuose vynuose – 250 mg/l, o raudonuosiuose – 200 mg/l, jeigu cukraus kiekis ≥ 5 g/l.

* Šiame dokumente nenurodyti analitiniai parametrai atitinka galiojančias taisykles.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) – 13

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas – 4,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) – 15

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) —

6. *Likeriniai vynai*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Išvaizda: priklausomai nuo kiuvė (ar tai baltieji, rožiniai ar raudonieji vynai), jie gali būti žalsvų, violetinių arba raudonų atspalvių.

Kvapas: nesiskiriantis nuo naudotos kiuvė aromato, grynas ir stipresnis.

Skonis: stiprus, malonus burnoje ir salstelėjęs, atspindintis vyne esantį cukraus kiekį, su cukatų arba džiovintų vaisių aromatais.

* Sieros dioksido kiekis – 200 mg/l, jeigu cukraus kiekis ≥ 5 g/l.

* Šiame dokumente nenurodyti analitiniai parametrai atitinka galiojančias taisykles.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) – 15

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas – 4,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) – 15

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) – 150

5. **Vyno gamybos metodai**

5.1. *Specifiniai vynininkystės metodai*

1.

Auginimo praktika

Sodinimo tankumas – ne mažiau kaip 1 500 augalų ir ne daugiau kaip 4 000 augalų viename hektare, tolygiai paskirstytų visame vynmedžiais apsodinamame plote.

2.

Specifinis vynininkystės metodas

Nuimant derlių sveikos vynuogės, kurios yra pakankamai sunokusios ir kurių cukraus kiekis yra ne mažesnis kaip 170 g/l misos, skiriamos tik saugoma nuoroda žymimiems vynams gaminti, o ne tokios kokybiškos vynuogės nuo jų atskiriamos.

Misa arba vynas spaudžiami ir išspaudos atskiriamos tinkamai presuojant, kad išeiga neviršytų 74 litrų vyno iš 100 kilogramų vynuogių.

5.2. *Didžiausia išeiga*

1. Raudonųjų vynuogių veislės

8 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

2.

59,2 hektolitro iš hektaro

3. Baltųjų vynuogių veislės

10 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

4.

74 hektolitrai iš hektaro

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

SKVN „Campo de Borja“ žymimų vynų geografinę vietovę sudaro žemės plotai šiose Aragono autonominės srities Saragosos provincijos savivaldybėse: *Agón, Ainzón, Alberite, Albeta, Ambel, Bisimbre, Borja, Bulbuente, Bureta, El Buste, Fuendejalón, Magallón, Maleján, Pozuelo de Aragón, Tabuenca, Vera de Moncayo*; taip pat Maljeno savivaldybės 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 ir 11 kadastriniai poligonai bei Freskano savivaldybės 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14 ir 19 kadastriniai poligonai.

7. **Vyninių vynuogių veislė (-ės)**

„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. **Ryšio (-ių) su geografine vietove aprašymas**

VYNAS

Ryšys su geografine vietove grindžiamas dar iki 1203 m. užsimezgusia istorine tradicija. Didelės įtakos vynmedžių auginimui turėjo Veruelos vienuolynas: jame saugotos, plėtotos ir stiprintos vynuogininkystės tradicijos pasiekė mūsų laikus. Įtakos juslinėms vynų savybėms turi nedidelis kritulių kiekis, šiaurės vėjas *Cierzo* ir staigūs temperatūros pokyčiai. Šis iš šiaurės pučiantis vėjas sukelia smarkų vandens garavimą, dėl to dirvožemyje trūksta drėgmės, o dėl nuolatinio vandens stygiaus vynmedžiai būna silpnesni. Todėl fenolis vynuogėse formuojasi labai lėtai ir vynai būna stipresnio aromato ir ryškesnių spalvų.

LIKERINIS VYNAS

Likerinių vynų su SKVN „Campo de Borja“ gamybos tradicija tęsiama jau keletą šimtmečių. Dėl vietovės geografinių ir klimato sąlygų, kuriose augdamos vynuogės labai gerai sunoksta, ir tokių veiksnių, kaip vynuogynuose užauginamas nedidelis ir vėlai nuimamas derlius, vynams būdingos savitos (likeriniams vynams labai tinkamos) savybės – dominuojantys labai subrendusių ar net pernokusių vaisių aromatai.

RŪŠINIS PUTOJANTIS VYNAS

Rūšinių putojančių vynų savybėms turi įtakos vietovės gamtos – dirvožemio ir klimato – ir vynuogininkystės veiksniai, kurie lemia jų išskirtinę išvaizdą, kvapą ir skonį. Šie tradiciniu gamybos būdu pagaminti putojantys vynai būna švelnūs bei kreminiai ir juose atsiskleidžia šioje geografinėje vietovėje gaminamiems vynams būdingi aromatai ir skoniai. Vykstant vyno antrinės fermentacijos butelyje ir brandinimo su fermentacijos nuosėdomis procesams atsiranda mažų, ilgai išliekančių burbuliukų ir vynas įgauna subtilų vaisinį aromatą.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos (išpilstymas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

Teisinis pagrindas

Nustatytas nacionalinės teisės aktuose

Papildomų sąlygų rūšis

Papildomos su ženklinimu susijusios nuostatos

Sąlygos aprašymas

Kiekvienos registruotos įmonės komercinės etiketės turi būti perduotos Reguliavimo tarybai, kad ši, patikrinusi, ar laikomasi šios produkto specifikacijos reikalavimų, jas įrašytų į etikečių registrą.

Etiketėse turi būti pateikiama ši formuluotė: „Denominación de Origen *Campo de Borja*“ (kilmės vietos nuoroda „Campo de Borja“). Vartoti skirtas produktas žymimas numeruotais garantiniais ženklais, kuriuos išduoda Reguliavimo taryba, o registruota vyninė juos uždeda taip, kad jų nebebūtų galima panaudoti antrą kartą.

Tradiciniai terminai, kurie gali būti vartojami SKVN „Campo de Borja“ žymimiems vynams apibūdinti:

— Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 112 straipsnio a punkte nurodytas tradicinis terminas „Denominación de Origen“ (kilmės vietos nuoroda),

— Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 112 straipsnio b punkte nurodyti tradiciniai terminai: „Crianza“, „Reserva“, „Gran Reserva“, „Añejo“, „Noble“, „Clásico“, „Rancio“, „Superior“ ir „Viejo“.

Ženklinant produktą gali būti naudojamos ir kitos, su gamybos metodu susijusios nuorodos: „natūraliai saldus“, „vėlyvo derliaus“, „maceravimas anglies dioksidu“, „ąžuolas“ ir „brandinta statinėse“.

Ženklinant iš vienos veislės – „Garnacha tinta“ – vynuogių, išaugintų 35 metų ar senesniuose vynuogynuose, pagamintus vynus, gali būti pateikiama papildoma nuoroda „Garnachas Históricas“.

Teisinis pagrindas

Nustatytas nacionalinės teisės aktuose

Papildomų sąlygų rūšis

Išpilstymas nustatytoje geografinėje vietovėje

Sąlygos aprašymas

Produktas turi būti pakuojamas produkto specifikacijos 4 punkte nurodytoje nustatytoje geografinėje vietovėje – tai garantuos produkto kilmę.

Vyno transportavimas ir išpilstymas ne vyno gamybos vietovėje gali pakenkti jo kokybei, nes vyną gali paveikti oksidacijos ir redukcijos procesai, temperatūros svyravimai ir kiti veiksniai. Jų poveikis bus tuo didesnis, kuo toliau vynas bus vežamas. Išpilstymas į butelius kilmės vietovėje leidžia išsaugoti produkto savybes ir kokybę.

Išpilstymas į butelius yra svarbi operacija, kuri, jei vykdoma nesilaikant griežtų reikalavimų, gali labai pakenkti produkto kokybei ir gali pasikeisti jo savybės.

Dėl to ir dėl kilmės vietos nuoroda „Campo de Borja“ žymimo produkto gamybos įmonėse ilgainiui sukauptos patirties bei išsamių žinių apie šiam vynui būdingas savybes būtina jį išpilstyti kilmės vietovėje, nes taip išsaugomos visos jo fizinės, cheminės ir juslinės savybės.

Nuoroda į produkto specifikaciją

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