C/2025/1558

6.3.2025.

Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 2. un 3. punktu

(C/2025/1558)

Šo paziņojumu publicē saskaņā ar Regulas (ES) 2019/33 ([1]) 17. panta 5. punktu.

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

“Campo de Borja”

PDO-ES-A0180-AM04

Paziņojuma datums: 13.12.2024.

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

JAUNA NEOBLIGĀTA NORĀDE MARĶĒJUMĀ

APRAKSTS

Marķējuma apzīmējums *Garnachas Históricas* ir iekļauts attiecībā uz vienšķirnes vīniem, kas ražoti no sarkanās “Garnacha” šķirnes vīnogām, ar nosacījumu, ka vīnogas ir iegūtas vīndārzos, kas ir vismaz 35 gadus veci.

Šis grozījums attiecas uz marķējuma noteikumiem (specifikācijas 8. punktu un vienotā dokumenta 9. punktu).

Tas ir uzskatāms par standarta grozījumu, jo – kā noteikts Regulas (ES) 2024/1143 24. panta 3. un 4. punktā – grozījums neietver izmaiņas nosaukumā, nosaukuma lietojumā vai produkta kategorijā, nerada risku, ka saikne ar ģeogrāfisko apgabalu vairs nebūs spēkā, un neparedz turpmākus produkta tirdzniecības ierobežojumus.

PAMATOJUMS

Neobligātā apzīmējuma *Garnachas Históricas* iekļaušanas iemesls ir aizsargāt, izcelt un uzlabot noteikta vecuma sarkanās “Garnacha” šķirnes vīndārzus, jo īpaši tos, kas ir vismaz 35 gadus veci.

Atsauce kalpos par atšķirības zīmi, radīs pievienoto vērtību gan produktam, gan ražotājam un palielinās sarkanās “Garnacha” šķirnes vēsturisko un kultūras nozīmi un tās mantojuma vērtību. Tas nozīmē, ka attiecīgo vīndārzu aizsardzība arī palīdzēs saglabāt “Campo de Borja” vīna identitāti.

Turklāt atsauce izcels no veciem vīnogulājiem iegūtā vīna unikalitāti un īpašo kvalitāti un informēs patērētājus, ka šāds vīns dod labumu gan videi – vecu vīndārzu saglabāšana to dabiskajā vidē un ainavā palīdz nostiprināt lauku apvidu ilgtspēju –, gan sabiedrībai, veicinot solidaritāti un nododot zināšanas no paaudzes paaudzē.

Tas viss ir paredzēts, lai nodrošinātu, ka reģiona kā kvalitatīvu vīnu ražotāja reputācija tiek labāk atzīta un tiek uzlabota gan Spānijā, gan ārpus tās robežām, kā rezultātā aizsargāts cilmes vietas nosaukums “Campo de Borja” varētu iegūt labāku pozīciju.

([1]) OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Nosaukums vai nosaukumi**

Campo de Borja

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns
3. Desertvīns
5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

— 22 — DZĒRIENI, ALKOHOLISKI ŠĶIDRUMI UN ETIĶIS

2204 — svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 minēto

4. **Vīna(-u) apraksts**

1. *Baltvīni un sārtvīni*

ĪSS APRAKSTS

Baltvīns

Izskats: dzidrs, kristālskaidrs, zaļgani dzeltens. Aromāts: ziedu, augļu, spēcīgs. Garša svaiga, skābena.

Sārtvīns

Izskats: dzidrs, kristālskaidrs, (tumši) sārts. Aromāts: augļu, ziedu. Garša svaiga, skāba, augļaina.

* Maksimālais sēra dioksīda saturs: 250 mg/l, ja cukura saturs ir ≥ 5 g/l.
* Kopējā spirta tilpumkoncentrācija: var pārsniegt 15 tilp. % vīnos, kas ražoti bez bagātināšanas.
* Šajā dokumentā nenoteiktie analītiskie parametri atbilst spēkā esošajiem noteikumiem.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālā spirta tilpumkoncentrācija (tilp. %): —
— Minimālā spirta tilpumkoncentrācija (tilp. %): 10
— Minimālais kopējais skābums: 4,5 grami uz litru, izteikts ar vīnskābi
— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) 13,33
— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) 200

2. *Sarkanvīni*

ĪSS APRAKSTS

Izskats: dzidrs, kristālskaidrs, (ķiršu) sarkans.

Aromāts: augļu, nobriedis, ziedu.

Garša: ilgstoša, patīkama, labi strukturēta, pilnīga, apjomīga.

* Maksimālais sēra dioksīda saturs: 200 mg/l, ja cukura saturs ir ≥ 5 g/l.

* Kopējā spirta tilpumkoncentrācija: var pārsniegt 15 tilp. % vīnos, kas ražoti bez bagātināšanas.

* Šajā dokumentā nenoteiktie analītiskie parametri atbilst spēkā esošajiem noteikumiem.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālā spirta tilpumkoncentrācija (tilp. %): —

— Minimālā spirta tilpumkoncentrācija (tilp. %): 11

— Minimālais kopējais skābums: 4,5 grami uz litru, izteikts ar vīnskābi

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) 13,33

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) 150

3. *Kvalitatīvi dzirkstošie vīni*

ĪSS APRAKSTS

Izskats: dzidrs, kristālskaidrs, dzeltens vai sārts (atkarībā no tā, vai tas ir baltvīns vai sārtvīns).

Aromāts: augļu un/vai ziedu.

Garša: skāba, līdzsvarota, svaiga.

* Šajā dokumentā nenoteiktie analītiskie parametri atbilst spēkā esošajiem noteikumiem.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālā spirta tilpumkoncentrācija (tilp. %): —

— Minimālā spirta tilpumkoncentrācija (tilp. %): 10

— Minimālais kopējais skābums: 4,5 grami uz litru, izteikts ar vīnskābi

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) 10,83

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) 160

4. *Dabiski saldi vīni*

ĪSS APRAKSTS

Izskats: atkarībā no vīna *cuvée* (baltvīns, sārtvīns vai sarkanvīns) tiem ir zaļo, violeto vai sarkano toņu nokrāsas.

Aromāts: bez novirzēm no attiecīgā *cuvée* aromāta, tīrs aromāts, intensīvāks.

Garša: intensīva, patīkama un ar noteiktu salduma pakāpi, kas raksturīga to cukuru saturam, ar augļu sukāžu vai žāvētu augļu notīm.

* Maksimālais sēra dioksīda saturs: 200 mg/l baltvīniem un sārtvīniem un 150 mg/l sarkanvīniem, ja cukuru saturs ir < 5 g/l.

* Maksimālais sēra dioksīda saturs: 250 mg/l baltvīniem un sārtvīniem un 200 mg/l sarkanvīniem, ja cukuru saturs ir ≥ 5 g/l.

* Šajā dokumentā nenoteiktie analītiskie parametri atbilst spēkā esošajiem noteikumiem.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālā spirta tilpumkoncentrācija (tilp. %): —

— Minimālā spirta tilpumkoncentrācija (tilp. %): 13

— Minimālais kopējais skābums: 4,5 grami uz litru, izteikts ar vīnskābi

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) 20

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

5. *Vēlīnas ražas vīni*

ĪSS APRAKSTS

Izskats: atkarībā no vīna *cuvée* (baltvīns, sārtvīns vai sarkanvīns) tiem ir zaļo, violeto vai sarkano toņu nokrāsas.

Aromāts: bez novirzēm no attiecīgā *cuvée* aromāta, tīrs aromāts, intensīvāks.

Garša: intensīva, patīkama un ar noteiktu salduma pakāpi, kas raksturīga to cukuru saturam, ar augļu sukāžu vai žāvētu augļu notīm.

* Maksimālais sēra dioksīda saturs: 200 mg/l baltvīniem un sārtvīniem un 150 mg/l sarkanvīniem, ja cukuru saturs ir < 5 g/l.

* Maksimālais sēra dioksīda saturs: 250 mg/l baltvīniem un sārtvīniem un 200 mg/l sarkanvīniem, ja cukuru saturs ir ≥ 5 g/l.

* Šajā dokumentā nenoteiktie analītiskie parametri atbilst spēkā esošajiem noteikumiem.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālā spirta tilpumkoncentrācija (tilp. %): —

— Minimālā spirta tilpumkoncentrācija (tilp. %): 13

— Minimālais kopējais skābums: 4,5 grami uz litru, izteikts ar vīnskābi

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) 15

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

6. *Desertvīni*

ĪSS APRAKSTS

Izskats: atkarībā no vīna *cuvée* (baltvīns, sārtvīns vai sarkanvīns) tiem ir zaļo, violeto vai sarkano toņu nokrāsas.

Aromāts: bez novirzēm no attiecīgā *cuvée* aromāta, tīrs aromāts, intensīvāks.

Garša: intensīva, patīkama un ar noteiktu salduma pakāpi, kas raksturīga to cukuru saturam, ar augļu sukāžu vai žāvētu augļu notīm.

* Sēra dioksīda saturs: 200 mg/l, ja cukuru saturs ir ≥ 5 g/l.

* Šajā dokumentā nenoteiktie analītiskie parametri atbilst spēkā esošajiem noteikumiem.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālā spirta tilpumkoncentrācija (tilp. %): —

— Minimālā spirta tilpumkoncentrācija (tilp. %): 15

— Minimālais kopējais skābums: 4,5 grami uz litru, izteikts ar vīnskābi

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) 15

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) 150

5. **Vīndarības metodes**

5.1. *Īpašā vīndarības metode*

1.

Audzēšanas metode

Stādījumu biezībai jābūt vismaz 1 500 augu uz hektāru, bet ne vairāk kā 4 000 augu uz hektāru, un tiem ir jābūt vienmērīgi izkārtotiem pa visu vīnogulāju stādīšanas teritoriju.

2.

Īpašā vīndarības metode

Kad tiek novākta raža, aizsargāto vīnu ražošanai atlasa tikai veselīgas un pietiekami gatavas vīnogas, kuru misā cukuru saturs ir vismaz 170 g/l. Vīnogas, kuru stāvoklis nav ideāls, netiek izmantotas.

Lai ekstrahētu misu vai vīnu un atdalītu to no čagām, jāizmanto pietiekams spiediens, un iznākums nedrīkst pārsniegt 74 litrus vīna no 100 kilogramiem vīnogu.

5.2. *Maksimālais ražas iznākums*

1. Sarkanogu šķirnes

8 000 kg vīnogu no hektāra

2.

59,2 hl no hektāra

3. Baltogu šķirnes

10 000 kg vīnogu no hektāra

4.

74 hl no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

ACVN "Campo de Borja" ģeogrāfiskais apgabals aptver turpmāk norādīto pašvaldību teritoriju Saragosas [*Zaragoza*] provincē Aragonas [*Aragon*] autonomajā apgabalā: *Agón, Ainzón, Alberite, Albeta, Ambel, Bisimbre, Borja, Bulbuente, Bureta, El Buste, Fuendejalón, Magallón, Maleján, Pozuelo de Aragón, Tabuenca* un *Vera de Moncayo*, kā arī kadastrālie daudzstūri 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 un 11 *Mallén* pašvaldības teritorijā un kadastrālie daudzstūri 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14 un 19 *Fréscano* pašvaldības teritorijā.

7. **Vīna vīnogu šķirne(-s)**

"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. **Saiknes vai saikņu apraksts**

VĪNS

Saikne ar vīna ģeogrāfisko apgabalu pamatojas vēsturiskā tradīcijā, kas aizsākās pirms 1203. gada. Vīnkopības attīstību būtiski ietekmēja Veruelas [*Veruela*] klosteris, kurš palīdzēja saglabāt, attīstīt un nostiprināt tradīciju, kas pastāv līdz pat mūsdienām. Zemais nokrišņu līmenis, *Cierzo* vējš un pēkšņās temperatūras izmaiņas ietekmē vīnu organoleptiskās īpašības. *Cierzo* vējš izraisa intensīvu evapotranspirāciju, kas ierobežo mitruma daudzumu augsnē, tādējādi radot vīnogulājiem pastāvīgu stresu ūdens trūkuma dēļ un vājinot tos. Tāpēc fenoliskā nogatavošanās notiek ļoti lēni, kas padara vīnus aromātiskākus un piedod tiem intensīvu krāsu.

DESERTVĪNI

Tradicionālie deserta vīni ar ACVN “Campo de Borja” ir pazīstami jau vairākus gadsimtus. Apgabala ģeogrāfiskie un klimatiskie apstākļi ļauj panākt ļoti izteiktu gatavības pakāpi, kas kombinācijā ar mazo ražošanas apjomu un vēlo ražas novākšanu vīndārzos piedod vīniem īpatnēju raksturu, kurā īpaši izceļas ļoti gatavu vai pat pārgatavu augļu aromāts (kas ir ļoti piemērots desertvīniem).

KVALITATĪVS DZIRKSTOŠAIS VĪNS

Kvalitatīvus dzirkstošos vīnus ietekmē dabiskā augsne, klimats un apgabala vīndarīšanas elementi, kas piešķir šiem vīniem tiem raksturīgās vizuālās, smaržas un garšas īpašības. Šie tradicionāli darītie dzirkstošie vīni ir maigi un samtaini un ar ģeogrāfiskajā apgabalā ražotiem vīniem raksturīgu aromātu un garšu kombināciju. Otrējā raudzēšana pudelē un izturēšana uz fermentācijas nogulsnēm nodrošina smalku, ilgnoturīgu burbulīšu veidošanos, kā arī augļainu un elegantu aromātu.

9. **Būtiski papildu nosacījumi (iepakošana, marķēšana, citas prasības)**

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi par marķēšanu.

Nosacījuma apraksts

Par katra reģistrētā uzņēmuma tirdzniecības marķējumu ir jāinformē Regulatīvā padome, lai pēc produkta specifikācijā minēto prasību ievērošanas pārbaudes šo marķējumu varētu iekļaut Marķējumu reģistrā.

Uz etiķetēm jābūt šādam formulējumam: “Denominación de Origen “Campo de Borja”” [cilmes vietas nosaukums “Campo de Borja”]. Uz patēriņam paredzētiem produktiem ir jābūt numurētām garantijas zīmēm, ko izsniedz Reglamentējošā padome. Šīm zīmēm jābūt piestiprinātām reģistrētajā vīna darītavā tā, lai tās nevarētu izmantot atkārtoti.

Tradicionālie apzīmējumi, ko drīkst izmantot ar ACVN "Campo de Borja" apzīmēto vīnu marķējumā, ir:

— Tradicionālie apzīmējumi saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 112. panta a) punktu: "Denominación de Origen" ["cilmes vietas nosaukums"];

— Tradicionālie apzīmējumi saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 112. panta b) punktu: *Crianza, Reserva, Gran Reserva, Añejo, Noble, Clásico, Rancio, Superior* un *Viejo*.

Papildu formulējums, ko drīkst izmantot marķējumā atkarībā no ražošanas metodes, ir: *Naturalmente dulce* (dabiski salds), *Vendimia tardía* (vēlīnas ražas), *Maceración carbónica* (oglekļa macerācija), *Roble* (ozols) un *Fermentado en barrica* (raudzēts mucā).

Papildu apzīmējumu *Garnachas Históricas* drīkst izmantot vienšķirnes vīniem, kas izgatavoti no sarkanās "Garnacha" šķirnes vīnogām no vismaz 35 gadus veciem vīndārziem.

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids:

iepakošana noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts

Iepakošana jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, kas aprakstīts produkta specifikācijas 4. punktā un kas tādējādi sniedz garantiju par produkta izcelsmi.

Vīna pārvadāšana un pildīšana pudelēs ārpus vīndarības apgabala var apdraudēt kvalitāti, jo vīnā var notikt oksidēšanās-reducēšanās reakcija un to var ietekmēt izmaiņas temperatūrā un citi faktori. Jo tālāk vīns tiek pārvadāts, jo lielāks risks. Pildīšana pudelēs izcelsmes apgabalā ļauj saglabāt produkta īpašības un kvalitāti.

Pildīšana pudelēs ir nozīmīga darbība, un, ja to neveic atbilstoši stingrām prasībām, šī darbība var būtiski pazemināt produkta kvalitāti un mainīt vīna īpašības.

Šie faktori apvienojumā ar pieredzi un padziļinātām zināšanām par vīnu specifiskajām īpašībām, ko gadu gaitā ir uzkrājušas ar ACVN "Campo de Borja" apzīmētās vīna darītavas, nozīmē, ka vīni ir jāiepilda pudelēs izcelsmes apgabalā (un tādējādi jāsaglabā visas to fizikālās, ķīmiskās un organoleptiskās īpašības).

Saite uz produkta specifikāciju

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