C/2025/1558

6.3.2025

Pubblikazzjoni ta' komunikazzjoni tal-approvazzjoni ta' emenda standard tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott għal isem fis-settur tal-inbid kif imsemmi fl-Artikolu 17(2) u (3) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33

(C/2025/1558)

Din il-komunikazzjoni hija ppubblikata f'konformità mal-Artikolu 17(5) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33 ([1]).

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

"Campo de Borja"

PDO-ES-A0180-AM04

Data tal-komunikazzjoni: 13.12.2024

DESKRIZZJONI TAL-EMENDA/I APPROVATA/I

INDIKAZZJONI FAKULTATTIVA ĠDIDA FUQ IT-TIKKETTAR

DESKRIZZJONI:

It-terminu tat-tikkettar "Garnachas Históricas" ġie inkluż għall-inbejjed monovarjetali magħmula mill-varjetà Garnacha aħmar, dment li l-għeneb għal dik il-produzzjoni jkun ġej minn vinji li jkollhom mill-inqas 35 sena.

Din l-emenda tikkonċerna d-dispożizzjonijiet dwar it-tikkettar (il-punt 8 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 9 tad-Dokument Uniku).

Hija meqjusa bħala emenda standard peress li – kif stabbilit fl-Artikolu 24(3) u (4) tar-Regolament (UE) 2024/1143 – bidla fl-isem, fl-użu tal-isem jew fil-kategoriji ta' prodott mhumiex inklużi, ma hemm l-ebda riskju li xxejjen ir-rabta maż-żona ġeografika u l-emenda ma tinvolvix aktar restrizzjonijiet fuq il-kummerċjalizzazzjoni tal-prodott.

RAĠUNI:

Ir-raġuni għall-inklużjoni tat-terminu fakultattiv "Garnachas Históricas" hija li jiġu protetti, enfasizzati u mtejba l-vinji ħomor tal-Garnacha ta' ċerta età – speċifikament dawk li għandhom mill-inqas 35 sena.

Ir-referenza se sservi bħala marka distintiva, iżżid il-valur kemm għall-prodott kif ukoll għall-produttur u ttejjeb is-sinifikat storiku u kulturali tal-Garnacha aħmar u l-valur tal-wirt tiegħu. Dan ifisser li l-protezzjoni tal-vinji kkonċernati se tgħin ukoll biex tiġi ppreservata l-identità tal-inbid Campo de Borja.

Barra minn hekk, ir-referenza se tenfasizza l-uniċità u l-kwalità distinta tal-inbid minn dwieli antiki u se tindika lill-konsumaturi li dan l-inbid huwa ta' benefiċċju kemm għall-ambjent - il-konservazzjoni tal-vinji antiki fl-ambjent naturali u l-pajsaġġ tagħhom tgħin biex tirfed is-sostenibbiltà taż-żoni rurali - kif ukoll għas-soċjetà - permezz tal-promozzjoni tas-solidarjetà u t-trasferiment tal-għarfien minn ġenerazzjoni għal ġenerazzjoni.

Dan kollu huwa maħsub biex jiżgura li r-reputazzjoni tar-reġjun bħala produttur ta' nbejjed ta' kwalità tiżgura rikonoxximent akbar u tissaħħaħ kemm fi Spanja kif ukoll lil hinn mill-fruntieri tal-pajjiż – li għandu jirriżulta fi profil ogħla għad-denominazzjoni ta' oriġini protetta ta' Campo de Borja.

([1]) ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/ismijiet għar-reġistrazzjoni**

Campo de Borja

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP – Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

3. **Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli**

1. Inbid
3. Inbid likur
5. Inbid spumanti ta' kwalità

3.1. *Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda*

— 22 - XARBIET, SPIRTI U ĦALL

2204 - Inbid tal-għeneb frisk, inkluż l-inbejjed imqawwija; most tal-għeneb, għajr dak fl-intestatura 2009

4. **Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed**

1. *Inbejjed bojod u rożè*

DESKRIZZJONI QASIRA

Inbid abjad:

Dehra viżiva: ċara, kristallina, safra li tagħti fl-aħdar. Riħa: ta' fjuri, ta' frott, qawwija. Togħma: friska, aċiduża.

Inbid rożè:

Dehra viżiva: ċara, kristallina, roża (skur). Riħa: ta' frott, ta' fjuri. Togħma: friska, aċiduża, ta' frott.

* Kontenut massimu ta' diossidu tal-kubrit: 250 mg/l jekk il-kontenut taz-zokkor ≥ 5 g/l

* Qawwa alkoħolika totali skont il-volum: tista' taqbeż il-volum ta' 15 % fl-inbejjed prodotti mingħajr arrikkiment.

* Il-parametri analitiċi mhux stabbiliti f'dan id-dokument għandhom jikkonformaw mar-regoli fis-seħħ.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): 10

— Aċidità totali minima: 4,5 grammi għal kull litru, espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 13,33

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): 200

2. *Inbejjed ħomor*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: ċara, kristallina, ħamra (lewn iċ-ċirasa).

Riħa: ta' frott, misjura, ta' fjuri.

Togħma: iddum, pjaċevoli, strutturata tajjeb, robusta, voluminuża.

* Kontenut massimu ta' diossidu tal-kubrit: 200 mg/l jekk il-kontenut taz-zokkor ≥ 5 g/l

* Qawwa alkoħolika totali skont il-volum: tista' taqbeż il-volum ta' 15 % fl-inbejjed prodotti mingħajr arrikkiment.

* Il-parametri analitiċi mhux stabbiliti f'dan id-dokument għandhom jikkonformaw mar-regoli fis-seħħ.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): 11

— Aċidità totali minima: 4,5 grammi għal kull litru, espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 13,33

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): 150

3. *Inbejjed spumanti ta' kwalità*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: ċara, kristallina, safra jew roża (skont jekk ikunux bojod jew rożè).

Riħa: ta' frott u/jew ta' fjuri.

Togħma: aċiduża, ibbilanċjata, friska.

* Il-parametri analitiċi mhux stabbiliti f'dan id-dokument għandhom jikkonformaw mar-regoli fis-seħħ.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): 10

— Aċidità totali minima: 4,5 grammi għal kull litru, espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 10,83

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): 160

4. *Inbejjed "ħelwin naturali"*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: skont il-cuvée tagħhom (kemm jekk bojod, rożè jew ħomor), se jippreżentaw sfumaturi ħodor, vjola jew ħomor.

Riħa: l-ebda diverġenza mir-riħa tal-cuvée tagħhom, bi rwejjaħ nodfa, aktar intensi.

Togħma: intensa, pjaċevoli fuq il-palat u b'ċerta ħlewwa karatteristika tal-livelli taz-zokkor tagħhom, b'noti ta' konfettura jew frott imnixxef.

* Kontenut massimu ta' diossidu tal-kubrit 200 mg/l fl-inbejjed bojod u rożè u 150 mg/l fil-ħomor jekk il-kontenut ta' zokkor ikun < 5 g/l.

* Kontenut massimu ta' diossidu tal-kubrit 250 mg/l fl-inbejjed bojod u rożè u 200 mg/l fil-ħomor jekk il-kontenut ta' zokkor ikun ≥ 5 g/l.

* Il-parametri analitiċi mhux stabbiliti f'dan id-dokument għandhom jikkonformaw mar-regoli fis-seħħ.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): 13

— Aċidità totali minima: 4,5 grammi għal kull litru, espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 20

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

5. *Inbejjed "ta' ħsad tardiv":*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: skont il-cuvée tagħhom (kemm jekk bojod, rożè jew ħomor), se jippreżentaw sfumaturi ħodor, vjola jew ħomor.

Riħa: l-ebda diverġenza mir-riħa tal-cuvée tagħhom, bi rwejjaħ nodfa, aktar intensi.

Togħma: intensa, pjaċevoli fuq il-palat u b'ċerta ħlewwa karatteristika tal-livelli taz-zokkor tagħhom, b'noti ta' konfettura jew frott imnixxef.

* Kontenut massimu ta' diossidu tal-kubrit 200 mg/l fl-inbejjed bojod u rożè u 150 mg/l fil-ħomor jekk il-kontenut ta' zokkor ikun < 5 g/l.

* Kontenut massimu ta' diossidu tal-kubrit 250 mg/l fl-inbejjed bojod u rożè u 200 mg/l fil-ħomor jekk il-kontenut ta' zokkor ikun ≥ 5 g/l.

* Il-parametri analitiċi mhux stabbiliti f'dan id-dokument għandhom jikkonformaw mar-regoli fis-seħħ.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): 13

— Aċidità totali minima: 4,5 grammi għal kull litru, espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 15

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

6. *Inbejjed likuri*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: skont il-cuvée tagħhom (kemm jekk bojod, rożè jew ħomor), se jippreżentaw sfumaturi ħodor, vjola jew ħomor.

Riħa: l-ebda diverġenza mir-riħa tal-cuvée tagħhom, bi rwejjaħ nodfa, aktar intensi.

Togħma: intensa, pjaċevoli fuq il-palat u b'ċerta ħlewwa karatteristika tal-livelli taz-zokkor tagħhom, b'noti ta' konfettura jew frott imnixxef.

* Diossidu tal-kubrit 200 mg/litru jekk il-kontenut taz-zokkor ikun ≥ 5 g/litru

* Il-parametri analitiċi mhux stabbiliti f'dan id-dokument għandhom jikkonformaw mar-regoli fis-seħħ.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): 15

— Aċidità totali minima: 4,5 grammi għal kull litru, espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 15

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): 150

5. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

5.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi użati biex isir l-inbid jew biex isiru l-inbejjed, u r-restrizzjonijiet rilevanti fuq il-produzzjoni tagħhom*

1.

Prattika ta' kultivazzjoni

Id-densità tat-tħawwil se tkun, minimu ta' 1 500 pjanta għal kull ettaru u massimu ta' 4 000 pjanta għal kull ettaru, imqassma b'mod uniformi fiż-żona kollha tat-tħawwil tad-dwieli.

2.

Metodu enoloġiku speċifiku

Meta jsir il-ħsad, għall-produzzjoni tal-inbejjed protetti jintuża biss għeneb b'saħħtu li jkun misjur biżżejjed u li jkollu kontenut ta' zokkor ta' mill-inqas 170 g/l ta' most. L-għeneb mhux f'kundizzjoni perfetta jitwarrab.

Trid tiġi applikata pressjoni suffiċjenti sabiex il-most jew l-inbid jiġi estratt u jiġi sseparat mill-karfa, b'tali mod li r-rendiment ma jaqbiżx l-74 litru ta' nbid għal kull 100 kilogramma ta' għeneb.

5.2. *Rendimenti massimi għal kull ettaru*

1. Varjetajiet ta' għeneb aħmar

8 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

2.

59,2 ettolitru għal kull ettaru

3. Varjetajiet ta' għeneb abjad

10 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

4.

74 ettolitru għal kull ettaru

6. **Definizzjoni taż-żona demarkata**

Iż-żona ġeografika tad-DOP Campo de Borja tinkludi art li tinsab fil-muniċipalitajiet li ġejjin tal-provinċja ta' Zaragoza fil-Komunità Awtonoma ta' Aragona: Agón, Ainzón, Alberite, Albeta, Ambel, Bisimbre, Borja, Bulbuente, Bureta, El Buste, Fuendejalón, Magallón, Maleján, Pozuelo de Aragón, Tabuenca u Vera de Moncayo, kif ukoll il-poligoni katastali 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 u 11 tal-muniċipalità ta' Mallén u l-poligoni katastali 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14 u 19 tal-muniċipalità ta' Fréscano.

7. **Varjetà jew varjetajiet tad-dwieli li minnhom jinkiseb l-inbid / jinkisbu l-inbejjed**

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. **Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet**

INBID

Ir-rabta maż-żona ġeografika tal-inbid hija bbażata fuq tradizzjoni storika li tmur lura għal qabel l-1203. Il-Monasteru ta' Veruela influwenza ħafna l-iżvilupp tal-vitikultura, billi għen biex tiġi ppreservata, żviluppata u msaħħa tradizzjoni li għadha teżisti sal-lum. Ix-xita skarsa, ir-riħ magħruf bħala Cierzo u l-bidliet f'daqqa fit-temperatura jaffettwaw il-kwalitajiet organolettiċi tal-inbejjed. Ir-riħ Cierzo jipproduċi traspirazzjoni intensa li tillimita t-tira fil-ħamrija, u b'hekk tikkawża stress idriku permanenti li jdgħajjef id-dwieli. Konsegwentement, il-maturazzjoni fenolika ddum ħafna, u dan iwassal għal irwejjaħ notevoli u sfumaturi ta' kuluri qawwija fl-inbejjed.

INBID LIKUR

L-inbejjed likuri tradizzjonali tad-DOP Campo de Borja jmorru lura għal diversi sekli. Il-kundizzjonijiet ġeografiċi u klimatiċi taż-żona jipprovdu grad għoli ħafna ta' maturazzjoni u, flimkien ma' produzzjoni baxxa u ħsad tardiv fil-vinji, jagħtu karattru distintiv li fih jispikkaw irwejjaħ ta' frott misjur ħafna jew saħansitra misjur iżżejjed (li huma kwalitajiet xierqa ħafna għall-inbejjed likuri).

INBID SPUMANTI TA' KWALITÀ

L-inbejjed spumanti ta' kwalità huma influwenzati mill-elementi naturali tal-ħamrija, tal-klima u tal-produzzjoni tal-inbid fiż-żona, li jagħtuhom il-karatteristiċi viżivi, olfattivi u tat-togħma speċifiċi tagħhom. Dawn l-inbejjed spumanti prodotti tradizzjonalment huma rotob u kremużi, u jippreżentaw taħlita ta' rwejjaħ u togħmiet tal-inbejjed prodotti fiż-żona ġeografika. Il-fermentazzjoni sekondarja fil-flixkun u t-tqaddim bin-naqal tal-fermentazzjoni jagħtuhom bżieżaq fini u dejjiema flimkien ma' riħa ta' frott u eleganti.

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli**

Qafas legali:

Leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

It-tikketti kummerċjali ta' kull kumpanija rreġistrata jridu jiġu nnotifikati lill-Bord Regolatorju sabiex ikunu jistgħu jiġu rreġistrati fir-Reġistru tat-Tikketta ladarba jkunu ġew ivverifikati għall-konformità mar-rekwiżiti stabbiliti f'din l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

It-tikketti jrid ikollhom il-kliem li ġej: Denominación de Origen Campo de Borja [Denominazzjoni ta' Oriġini Campo de Borja]. Il-prodotti maħsuba għall-konsum irid ikollhom siġilli ta' garanzija nnumerati u maħruġa mill-Bord Regolatorju. Dawn iridu jitwaħħlu fil-fabbrika tal-inbid irreġistrata b'tali mod li ma jkunux jistgħu jerġgħu jintużaw.

It-termini tradizzjonali li jistgħu jintużaw għall-inbejjed koperti mid-DOP Campo de Borja huma:

— Termini tradizzjonali msemmija fl-Artikolu 112(a) tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill: Denominación de Origen [Denominazzjoni ta' Oriġini]

— Termini tradizzjonali msemmija fl-Artikolu 112(b) tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill: "Crianza", "Reserva", "Gran Reserva", "Añejo", "Noble", "Clásico", "Rancio", "Superior" u "Viejo".

Il-kliem addizzjonali li jista' jintuża fuq it-tikkettar skont il-metodu ta' produzzjoni: "Naturalmente dulce" (ħelu naturali), "Vendimia tardía" (ħsad tardiv), "Maceración carbónica" (maċerazzjoni karbonika), "Roble" (ballut), u "Fermentado en barrica" (iffermentat fil-btieti).

It-terminu addizzjonali "Garnachas Históricas" jista' jintuża għal inbejjed monovarjetali magħmula minn għeneb tal-varjetà Garnacha aħmar minn vinji li jkollhom mill-inqas 35 sena.

Qafas legali:

Leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

L-imballaġġ fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

L-imballaġġ irid isir fiż-żona ġeografika demarkata deskritta fil-punt 4 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, li se jipprovdi garanzija dwar l-oriġini tal-prodott.

It-trasport u l-ibbottiljar tal-inbid barra miż-żona fejn isir l-inbid jistgħu jipperikolaw il-kwalità, peress li l-inbid jista' jiġi espost għal tnaqqis fl-ossidazzjoni, varjazzjonijiet fit-temperatura u influwenzi oħra. Aktar ma l-inbid jivvjaġġa, aktar ikun kbir ir-riskju. L-ibbottiljar fiż-żona tal-oriġini jippermetti li jiġu ppreservati l-karatteristiċi u l-kwalità tal-prodott.

L-ibbottiljar huwa operazzjoni importanti li, jekk ma jsirx f'konformità ma' rekwiżiti rigoruż, jista' jdgħajjef serjament il-kwalità tal-prodott u jibdel il-karatteristiċi tal-inbid.

Dawn il-fatturi – flimkien mal-esperjenza u l-għarfien profond tal-kwalitajiet partikolari tal-inbejjed li nbnew matul is-snin mill-fabbriki tal-inbid tad-DOP Campo de Borja – ifissru li l-inbejjed iridu jiġu bbottiljati fiż-żona tal-oriġini (u konsegwentement iżommu l-karatteristiċi fiżiċi, kimiċi u organolettiċi kollha tagħhom).

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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