Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2025/1558

6.3.2025

Bekendmaking van een mededeling van de goedkeuring van een standaardwijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 17, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie

(C/2025/1558)

Deze mededeling wordt bekendgemaakt overeenkomstig artikel 17, lid 5, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie ([1]).

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

“Campo de Borja”

PDO-ES-A0180-AM04

Datum van mededeling: 13.12.2024

BESCHRIJVING VAN EN REDENEN VOOR DE GOEDGEKEURDE WIJZIGING

NIEUWE FACULTATIEVE VERMELDING OP HET ETIKET

BESCHRIJVING:

Voor monocepagewijnen van het druivenras garnacha tinta wordt de etiketvermelding “Garnachas Históricas” toegevoegd, met als voorwaarde dat de gebruikte druiven afkomstig zijn van wijngaarden die ten minste 35 jaar geleden zijn aangeplant.

Deze wijziging heeft betrekking op de bepalingen betreffende de etikettering (punt 8 van het productdossier en punt 9 van het enig document).

Het gaat om een standaardwijziging, omdat de wijziging overeenkomstig artikel 24, leden 3 en 4, van Verordening (EU) 2024/1143 geen wijziging omvat in de naam of in het gebruik van de naam, of in de categorie van het product; het verband met het geografische gebied niet dreigt te verbreken; geen verdere beperkingen voor de afzet van het product meebrengt.

REDENEN:

De toevoeging van de facultatieve vermelding “Garnachas Históricas” is bedoeld om de wijngaarden van garnacha tinta met een aanzienlijke leeftijd, namelijk 35 jaar en ouder, te beschermen en onder de aandacht te brengen.

De vermelding dient als onderscheidend kenmerk met toegevoegde waarde voor zowel het product als de producent, en benadrukt de historische en culturele betekenis en erfgoedwaarde van het druivenras garnacha tinta. De bescherming van deze wijngaarden draagt dus ook bij tot het behoud van de identiteit van “Campo de Borja”-wijnen.

Bovendien benadrukt de vermelding het unieke karakter en de onderscheidende kwaliteit van wijn van oude wijnstokken. Daarnaast worden consumenten gewezen op de waarde ervan voor het milieu, die voortvloeit uit het behoud van deze oude wijngaarden, de omgeving en het landschap, praktijken die van wezenlijk belang zijn voor de duurzaamheid van plattelandsgebieden, en op de maatschappelijke waarde ervan, die berust op solidariteit en kennisoverdracht van generatie op generatie.

Dit alles heeft tot doel om de reputatie van de regio als productiegebied van kwaliteitswijn op nationaal en internationaal niveau te erkennen en te versterken, en zo bij te dragen tot een betere positionering van de beschermde oorsprongsbenaming “Campo de Borja”.

([1]) PB L 9 van 11.1.2019, blz. 2.

ENIG DOCUMENT

1. **Naam van het product**

Campo de Borja

2. **Type geografische aanduiding**

BOB — beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

1. Wijn

3. Likeurwijn

5. Mousserende kwaliteitswijn

3.1. *Code gecombineerde nomenclatuur*

— 22 — DRANKEN, ALCOHOLHOUDENDE VLOEISTOFFEN EN AZIJN

2204 — Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan die bedoeld bij post 2009

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

1. *Witte en roséwijnen*

KORTE BESCHRIJVING

Witte wijn:

Kleur: helder, kristallijn, groengeel. Aroma: bloemig, fruitig, krachtig. Smaak: fris, zuur.

Roséwijn:

Kleur: helder, kristallijn, (diep)roze. Aroma: fruitig, bloemig. Smaak: fris, zuur en fruitig.

* Maximaal gehalte aan zwaveldioxide: 250 mg/l, indien het suikergehalte 5 g/l of meer bedraagt.

* Totaal alcoholvolumegehalte: mag meer dan 15 % vol bedragen voor wijnen die zonder verrijking zijn verkregen.

* De analytische parameters die niet in dit document zijn vastgelegd, moeten voldoen aan de geldende regels.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 10

— Minimale totale zuurgraad: 4,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 13,33

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): 200

2. *Rode wijnen*

KORTE BESCHRIJVING

Kleur: helder, kristallijn, (kersen)rood.

Aroma: fruitig, gerijpt, bloemig.

Smaak: lange afdronk, smakelijk, goed gestructureerd, vlezig, volumineus.

* Maximaal gehalte aan zwaveldioxide: 200 mg/l, indien het suikergehalte 5 g/l of meer bedraagt.

* Totaal alcoholvolumegehalte: mag meer dan 15 % vol bedragen voor wijnen die zonder verrijking zijn verkregen.

* De analytische parameters die niet in dit document zijn vastgelegd, moeten voldoen aan de geldende regels.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 11

— Minimale totale zuurgraad: 4,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 13,33

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): 150

3. *Mousserende kwaliteitswijn*

KORTE BESCHRIJVING

Kleur: helder, kristallijn, geel of roze (afhankelijk van de vraag of het witte of roséwijn betreft).

Aroma: fruitig en/of bloemig.

Smaak: zuur, evenwichtig en fris.

* De analytische parameters die niet in dit document zijn vastgelegd, moeten voldoen aan de geldende regels.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 10

— Minimale totale zuurgraad: 4,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 10,83

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): 160

4. *Van nature zoete wijnen*

KORTE BESCHRIJVING

Kleur: afhankelijk van zijn cuvée wordt de wijn gekenmerkt door groene, paarsblauwe en rode kleurschakeringen (zowel witte wijnen als roséwijnen en rode wijnen).

Aroma: zonder afwijking van het aroma van zijn cuvée, met zuivere aroma's, meer intens.

Smaak: intens, soepele afdronk, met een zekere zoetheid die kenmerkend is voor het suikergehalte van de wijn, met een toets van gekonfijte en gedroogde vruchten.

* Maximaal gehalte aan zwaveldioxide: 200 mg/l in witte en roséwijn en 150 mg/l in rode wijn, indien het suikergehalte minder dan 5 g/l bedraagt.

* Maximaal gehalte aan zwaveldioxide: 250 mg/l in witte en roséwijn en 200 mg/l in rode wijn, indien het suikergehalte 5 g/l of meer bedraagt.

* De analytische parameters die niet in dit document zijn vastgelegd, moeten voldoen aan de geldende regels.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 13

— Minimale totale zuurgraad: 4,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 20

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

5. *Wijn van laat geoogste druiven*

KORTE BESCHRIJVING

Kleur: afhankelijk van zijn cuvée wordt de wijn gekenmerkt door groene, paarsblauwe en rode kleurschakeringen (zowel witte wijnen als roséwijnen en rode wijnen).

Aroma: zonder afwijking van het aroma van zijn cuvée, met zuivere aroma's, meer intens.

Smaak: intens, soepele afdronk, met een zekere zoetheid die kenmerkend is voor het suikergehalte van de wijn, met een toets van gekonfijte en gedroogde vruchten.

* Maximaal gehalte aan zwaveldioxide: 200 mg/l in witte en roséwijn en 150 mg/l in rode wijn, indien het suikergehalte minder dan 5 g/l bedraagt.

* Maximaal gehalte aan zwaveldioxide: 250 mg/l in witte en roséwijn en 200 mg/l in rode wijn, indien het suikergehalte 5 g/l of meer bedraagt.

* De analytische parameters die niet in dit document zijn vastgelegd, moeten voldoen aan de geldende regels.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 13

— Minimale totale zuurgraad: 4,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 15

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

6. *Likeurwijnen*

KORTE BESCHRIJVING

Kleur: afhankelijk van zijn cuvée wordt de wijn gekenmerkt door groene, paarsblauwe en rode kleurschakeringen (zowel witte wijnen als roséwijnen en rode wijnen).

Aroma: zonder afwijking van het aroma van zijn cuvée, met zuivere aroma's, meer intens.

Smaak: intens, soepele afdronk, met een zekere zoetheid die kenmerkend is voor het suikergehalte van de wijn, met een toets van gekonfijte en gedroogde vruchten.

* Gehalte aan zwaveldioxide: 200 mg/l, indien het suikergehalte 5 g/l of meer bedraagt.

* De analytische parameters die niet in dit document zijn vastgelegd, moeten voldoen aan de geldende regels.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 15

— Minimale totale zuurgraad: 4,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 15

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): 150

5. **Wijnbereidingsprocedés**

5.1. *Specifieke oenologische procedés*

1.

Teeltwijze

De beplantingsdichtheid is minimaal 1 500 planten per hectare en maximaal 4 000 planten per hectare, gelijkmatig verdeeld over het hele gebied waar de wijnstokken zijn aangeplant.

2.

Specifiek oenologisch procedé

Bij het oogsten worden gezonde druiven die voldoende gerijpt zijn en waarvan de most een suikergehalte van 170 g/l of meer heeft, geselecteerd voor de productie van de beschermde wijnen. Druiven die zich niet in perfecte staat bevinden, worden verwijderd.

Bij de extractie van de most of wijn en het afscheiden van de druivendraf moet passende druk worden uitgeoefend zodat maximaal 74 liter wijn per 100 kg geoogste druiven wordt verkregen.

5.2. *Maximumopbrengsten*

1. Blauwe rassen

8 000 kilogram druiven per hectare

2.

59,2 hectoliter per hectare

3. Witte rassen

10 000 kilogram druiven per hectare

4.

74 hectoliter per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

Het geografische gebied van de beschermde oorsprongsbenaming "Campo de Borja" bestaat uit grond die zich bevindt in de volgende gemeenten van de provincie Zaragoza in de autonome gemeenschap Aragón: Agón, Ainzón, Alberite, Albeta, Ambel, Bisimbre, Borja, Bulbuente, Bureta, El Buste, Fuendejalón, Magallón, Maleján, Pozuelo de Aragón, Tabuenca en Vera de Moncayo, alsook de kadastrale polygonen 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 en 11 van de gemeente Mallén, en de kadastrale polygonen 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14 en 19 van de gemeente Fréscano.

7. **Wijndruivenras(sen)**

CABERNET SAUVIGNON

CALADOC

CHARDONNAY

GRENACHE BLANC

GRENACHE NOIR

GRENACHE ROUGE

MACABEO — VIURA

MARSELÁN

MAZUELA

MERLOT

MUSCAT D'ALEXANDRIE

MOSCATEL DE GRANO MENUDO (MUSCAT À PETITS GRAINS)

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO

VERDEJO

VIOGNIER

8. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

WIJN

Het verband met het geografische gebied is gebaseerd op een historische traditie die teruggaat tot voor 1203. Het klooster van Veruela heeft een grote rol gespeeld bij de ontwikkeling van de wijnbouw en heeft bijgedragen tot de instandhouding, ontwikkeling en versterking van een traditie die tot op de dag van vandaag bestaat. De geringe neerslag, de zogenoemde Cierzo-wind en de plotselinge temperatuurschommelingen zijn van invloed op de organoleptische kenmerken van de wijnen. De Cierzo-wind veroorzaakt een intensieve verdamping, die tot gevolg heeft dat er weinig vocht in de bodem zit. Hierdoor ontstaat er een permanente waterstress die de wijnstokken verzwakt. Daardoor verloopt de fenolische rijping zeer langzaam en ontwikkelen zich uitgesproken aroma's en intense kleurschakeringen in de wijnen.

LIKEURWIJN

De traditionele likeurwijnen van de beschermde oorsprongsbenaming "Campo de Borja" bestaan al eeuwen. De geografische en klimatologische omstandigheden van het gebied zorgen voor een hoge rijpingsgraad, en tezamen met de lage productie en late oogst van de wijngaarden levert dit een wijn met een geheel eigen karakter op, met uitgesproken aroma's van heel rijp of zelfs overrijp fruit, uiterst passende kenmerken voor likeurwijnen.

MOUSSERENDE KWALITEITSWIJN

De mousserende kwaliteitswijnen ondervinden invloeden van de natuurlijke bodemkwaliteit, het klimaat en de wijnbouwomstandigheden in het gebied. Deze invloeden geven de wijnen hun karakteristieke visuele kenmerken en geur- en smaakpercepties. Omdat ze op traditionele wijze worden geproduceerd, hebben deze mousserende wijnen een zachte en romige smaak, met de aroma's en smaken die kenmerkend zijn voor de wijnen die in het geografische gebied worden geproduceerd. Door hergisting in de fles en rijping op de moer krijgen de wijnen kleine, langdurige luchtbelletjes en een fruitig en elegant aroma.

9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

De commerciële etiketten van elke geregistreerde onderneming moeten worden overgelegd aan de toezichtsraad voor opname in het etikettenregister na controle op naleving van de vereisten van dit productdossier.

Op het etiket moet de volgende tekst zijn aangebracht: Denominación de Origen "Campo de Borja" (oorsprongsbenaming "Campo de Borja"). Voor consumptie bestemde producten moeten voorzien zijn van genummerde garantiezegels die door de toezichtsraad zijn afgegeven. De garantiezegels moeten in de geregistreerde wijnmakerij op zodanige wijze worden aangebracht dat ze niet kunnen worden hergebruikt.

De traditionele aanduidingen voor wijnen die mogen worden gebruikt voor de beschermde oorsprongsbenaming “Campo de Borja” zijn:

— de in artikel 112, punt a), van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Parlement en de Raad bedoelde traditionele aanduiding: Denominación de Origen (“oorsprongsbenaming”);

— de in artikel 112, punt b), van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Parlement en de Raad bedoelde traditionele aanduidingen: “Crianza”, “Reserva”, “Gran Reserva”, “Añejo”, “Noble”, “Clásico”, “Rancio”, “Superior” en “Viejo”.

Aanvullende tekst die afhankelijk van de productiemethode op het etiket mag worden aangebracht: “Naturalmente dulce” (van nature zoete wijn), “Vendimia tardía” (wijn van late oogst), “Maceración carbónica” (maceratie met kooldioxide), “Roble” (eiken) en “Fermentado en barrica” (gisting op vat).

De aanvullende vermelding “Garnachas Históricas” mag worden gebruikt voor monocepagewijnen van druiven van het ras garnacha tinta uit wijngaarden die 35 jaar of ouder zijn.

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Verpakking in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

De verpakking moet plaatsvinden in het afgebakende geografische gebied dat is beschreven in punt 4 van het productdossier om de oorsprong van het product te garanderen.

Vervoer en botteling buiten het productiegebied van de wijn vormen een gevaar voor de kwaliteit van de wijn, omdat de wijn dan kan worden blootgesteld aan oxidatiereductie, temperatuurschommelingen en andere invloeden. Hoe groter de afstand waarover de wijn wordt vervoerd, hoe groter het risico. Botteling binnen het oorsprongsgebied zorgt ervoor dat de kenmerken en kwaliteit van de wijn behouden blijven.

Botteling is een belangrijk procedé dat, indien dit niet in overeenstemming met strenge vereisten wordt uitgevoerd, de kwaliteit van het product ernstig kan ondermijnen en de kenmerken van de wijn kan veranderen.

Dit, in combinatie met de ervaring en de grondige kennis van het specifieke karakter van de wijnen die de wijnmakerijen van de beschermde oorsprongsbenaming “Campo de Borja” in de loop der jaren hebben opgebouwd, maakt het noodzakelijk dat de wijn in het oorsprongsgebied wordt gebotteld. Op deze manier blijven alle fysieke, chemische en organoleptische kenmerken van deze wijnen behouden.

Link naar het productdossier

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