Dziennik Urzędowy
Unii Europejskiej

PL
Seria C

C/2025/1558

6.3.2025

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia standardowej zmiany w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(C/2025/1558)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ([1]).

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY

„Campo de Borja”

PDO-ES-A0180-AM04

Data przekazania informacji: 13.12.2024 r.

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

NOWE NIEOBOWIĄZKOWE OZNACZENIE NA ETYKIECIE

OPIS:

Na etykiecie umieszcza się oznaczenie „Garnachas Históricas” w odniesieniu do win jednoodmianowych produkowanych z winogron odmiany czerwonej Garnacha, pod warunkiem że winogrona przeznaczone do tej produkcji pochodzą z winnic, których wiek wynosi co najmniej 35 lat.

Zmiana dotyczy etykietowania (pkt 8 specyfikacji produktu i pkt 9 jednolitego dokumentu).

Uznaje się ją za zmianę standardową, ponieważ zgodnie z art. 24 ust. 3 i 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143 nie dotyczy ona zmiany nazwy, stosowania nazwy lub kategorii produktu; nie istnieje ryzyko unieważnienia związku z obszarem geograficznym; zmiana nie wiąże się również z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

UZASADNIENIE:

Celem umieszczenia nieobowiązkowego oznaczenia „Garnachas Históricas” jest ochrona, wyeksponowanie i docenienie starych winnic odmiany czerwonej Garnacha, w szczególności tych w wieku co najmniej 35 lat.

Oznaczenie to posłuży jako znak wyróżniający, dając wartość dodaną zarówno produktowi, jak i producentowi oraz wzmacniając historyczne i kulturowe znaczenie odmiany czerwonej Garnacha, a także jej wartość jako dziedzictwa kulturowego. Ochrona tych winnic przyczynia się zatem również do zachowania tożsamości wina „Campo de Borja”.

Oznaczenie to podkreśla również wyjątkowość i wysoką jakość wina pochodzącego ze starych winorośli, a także przekazuje konsumentom informację o jego wartości środowiskowej wynikającej z ochrony tych starych winnic, środowiska i krajobrazu, praktyk niezbędnych do zrównoważonego rozwoju obszarów wiejskich, a także o jego wartości społecznej dzięki promowaniu solidarności i transferu wiedzy między pokoleniami.

Wszystko to ma na celu wspieranie uznawania i umacniania na szczeblu krajowym i międzynarodowym renomy regionu jako producenta win gatunkowych, przyczyniając się tym samym do lepszej pozycji chronionej nazwy pochodzenia „Campo de Borja”.

([1]) Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Campo de Borja

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

3. Wino likierowe

5. Gatunkowe wino musujące

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 22 - NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2204 - Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 20.09

4. **Opis wina lub win**

1. *Wina białe i różowe*

KRÓTKI OPIS

Wino białe:

Wygląd: klarowne, krystaliczne, o barwie żółtozielonej. Aromat: kwiatowy, owocowy, wyraźny. Smak: świeży i kwaśny.

Wino różowe:

Wygląd: klarowne, krystaliczne, o (wyraźnej) różowej barwie. Aromat: owocowy i kwiatowy. Smak: świeży, kwaśny i owocowy.

* Maksymalna zawartość dwutlenku siarki: 250 mg/l, jeżeli zawartość cukrów ≥ 5 g/l

* Całkowita objętościowa zawartość alkoholu: Może przekraczać 15 % obj. w winach produkowanych bez wzbogacania.

* Parametry analityczne, które nie zostały wyrażone, muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 10

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 13,33

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 200

2. *Wina czerwone*

KRÓTKI OPIS

Wygląd: klarowne, krystaliczne, o barwie wiśni.

Aromat: owocowy, dojrzały i kwiatowy.

Smak: pozostający długo w ustach, przyjemny, o dobrej strukturze, bogaty, głęboki.

* Maksymalna zawartość dwutlenku siarki: 200 mg/l, jeżeli zawartość cukrów ≥ 5 g/l

* Całkowita objętościowa zawartość alkoholu: Może przekraczać 15 % obj. w winach produkowanych bez wzbogacania.

* Parametry analityczne, które nie zostały wyrażone, muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 11

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 13,33

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 150

3. *Gatunkowe wina musujące*

KRÓTKI OPIS

Wygląd: klarowny, krystaliczny, żółty lub różowy (w zależności od tego, czy jest biały, czy różowy).

Aromat: owocowy i kwiatowy.

Smak: kwaśny, zrównoważony i świeży.

* Parametry analityczne, które nie zostały wyrażone, muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 10

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 10,83

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 160

4. *Wino naturalnie słodkie*

KRÓTKI OPIS

Wygląd: na podstawie wina cuvée (białego, różowego lub czerwonego) występują odcienie zielone, fioletowe lub czerwone.

Aromat: nie odbiega od aromatu cuvée, z czystymi aromatami, bardziej intensywny.

Smak: intensywny i przyjemny na podniebieniu, z pewną słodyczą typową dla jego zawartości cukrów, z nutami kandyzowanych lub suszonych owoców.

* Maksymalna zawartość dwutlenku siarki 200 mg/l w winach białych i różowych oraz 150 mg/l w winach czerwonych, jeżeli zawartość cukrów < 5 g/l

* Maksymalna zawartość dwutlenku siarki 250 mg/l w winach białych i różowych oraz 200 mg/l w winach czerwonych, jeżeli zawartość cukrów ≥ 5 g/l

* Parametry analityczne, które nie zostały wyrażone, muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 13

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 20

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

5. *Wina pochodzące z późnych zbiorów*

KRÓTKI OPIS

Wygląd: na podstawie wina cuvée (białego, różowego lub czerwonego) występują odcienie zielone, fioletowe lub czerwone.

Aromat: nie odbiega od aromatu cuvée, z czystymi aromatami, bardziej intensywny.

Smak: intensywny i przyjemny na podniebieniu, z pewną słodyczą typową dla jego zawartości cukrów, z nutami kandyzowanych lub suszonych owoców.

* Maksymalna zawartość dwutlenku siarki 200 mg/l w winach białych i różowych oraz 150 mg/l w winach czerwonych, jeżeli zawartość cukrów < 5 g/l

* Maksymalna zawartość dwutlenku siarki 250 mg/l w winach białych i różowych oraz 200 mg/l w winach czerwonych, jeżeli zawartość cukrów ≥ 5 g/l

* Parametry analityczne, które nie zostały wyrażone, muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 13

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 15

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

6. *Wina likierowe*

KRÓTKI OPIS

Wygląd: na podstawie wina cuvée (białego, różowego lub czerwonego) występują odcienie zielone, fioletowe lub czerwone.

Aromat: nie odbiega od aromatu cuvée, z czystymi aromatami, bardziej intensywny.

Smak: intensywny i przyjemny na podniebieniu, z pewną słodyczą typową dla jego zawartości cukrów, z nutami kandyzowanych lub suszonych owoców.

* Zawartość dwutlenku siarki 200 mg/litr, jeżeli zawartość cukrów ≥ 5 g/litr

* Parametry analityczne, które nie zostały wyrażone, muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 15

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 15

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 150

5. **Praktyki enologiczne**

5.1. *Podstawowe praktyki enologiczne*

1.

Praktyki związane z uprawą

Gęstość obsady wynosi co najmniej 1 500 roślin na hektar i maksymalnie 4 000 roślin na hektar, równomiernie rozmieszczonych na całym obszarze nasadzenia.

2.

Szczególne praktyki enologiczne

Wina objęte chronioną nazwą pochodzenia produkuje się wyłącznie z zebranych partii zdrowych winogron, które są wystarczająco dojrzałe i w przypadku których zawartość cukru w moszczu wynosi co najmniej 170 gramów/litr. Wszystkie winogrona, które nie są w stanie idealnym, są odrzucane.

Do ekstrakcji moszczu lub wina oraz oddzielania go od wytłoków stosuje się odpowiednie ciśnienie, tak aby wydajność nie przekraczała 74 litrów wina na 100 kilogramów winogron.

5.2. *Maksymalna wydajność*

1. Odmiany czerwone

8 000 kilogramów winogron z hektara

2.

59,2 hektolitrów z hektara

3. Odmiany białe

10 000 kilogramów winogron z hektara

4.

74 hektolitrów z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Obszar geograficzny ChNP „Campo de Borja” obejmuje tereny położone w następujących gminach prowincji Saragossa we Wspólnocie Autonomicznej Aragonii: Agón, Ainzón, Alberite, Albeta, Ambel, Bisimbre, Borja, Bulbuente, Bureta, El Buste, Fuendejalón, Magallón, Maleján, Pozuelo de Aragón, Tabuenca i Vera de Moncayo, jak również na obszarach ujętych w spisie winnic okręgu miejskiego Mallén pod nr 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 i 11 oraz na obszarach ujętych w spisie winnic okręgu miejskiego Fréscano pod nr 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14 i 19.

7. **Odmiany winorośli**

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. **Opis związku lub związków**

WINO

Związek z obszarem geograficznym opiera się na tradycji historycznej, która sięga czasów przed 1203 r. Klasztor Veruela odegrał ważną rolę w uprawie winorośli, zachowując, rozwijając i promując uprawę winorośli w formie, jaka przetrwała do czasów obecnych. Niskie opady, występowanie wiatru cierzo i nagłe zmiany temperatury wpływają na właściwości organoleptyczne win. Cierzo przyczynia się do silnego parowania terenowego, które ogranicza wilgotność gleby, powodując stały stres wodny, który zmniejsza wigor winorośli. W związku z tym dojrzewanie fenolowe przebiega bardzo powoli, co wzmacnia aromaty i niuanse kolorystyczne win.

WINO LIKIEROWE

Tradycja win likierowych objętych ChNP „Campo de Borja" sięga kilku stuleci wstecz. Warunki geograficzne i klimatyczne regionu pozwalają winogronom na osiągnięcie bardzo wysokiego stopnia dojrzałości i – w połączeniu z cechami charakterystycznymi winnic – a mianowicie niewielką produkcją i późnymi zbiorami, nadają winogronom ich własną osobowość, w której wyróżniają się aromaty bardzo dojrzałych, a nawet przejrzałych owoców, które to cechy sprawiają, że doskonale nadają się one do produkcji win likierowych.

GATUNKOWE WINO MUSUJĄCE

Na gatunkowe wina musujące wpływ mają naturalne elementy obszaru geograficznego, a mianowicie gleba, klimat i uprawa winorośli, które nadają im szczególne właściwości wizualne, zapachowe i smakowe. Ponieważ wytwarza się je tradycyjną metodą, są to słodkie i kremowe wina musujące, w których wyczuwalne są aromaty i smaki win produkowanych na tym obszarze geograficznym. Dzięki procesowi drugiej fermentacji w butelce i poddawaniu dojrzewaniu na osadzie wina uzyskają drobne i utrzymujące się pęcherzyki, a także owocowy i elegancki aromat.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

Ramy prawne:

Określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Etykiety handlowe każdej zarejestrowanej wytwórni muszą zostać przekazane organowi regulacyjnemu w celu wpisania ich do rejestru etykiet, po sprawdzeniu spełnienia wymogów określonych w niniejszej specyfikacji produktu.

Na etykietach musi znaleźć się następujące oznaczenie: Nazwa pochodzenia „Campo de Borja". Produkt przeznaczony do spożycia będzie opatrzony znakami gwarancyjnymi, numerowanymi i wydawanymi przez organ regulacyjny, które zostaną naniesione w zarejestrowanej wytwórni wina w sposób uniemożliwiający ich ponowne wykorzystanie.

W odniesieniu do win objętych ChNP „Campo de Borja” można stosować następujące określenia tradycyjne:

— określenie tradycyjne, o którym mowa w art. 112 lit. a) rozporządzenia Parlamentu i Rady (UE) nr 1308/2013: „nazwa pochodzenia”.

— określenia tradycyjne, o których mowa w art. 112 lit. b) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013: „Crianza”, „Reserva”, „Gran Reserva”, „Añejo”, „Noble”, „Clásico”, „Rancio”, „Superior” i „Viejo”.

Na etykietach mogą znajdować się następujące oznaczenie dodatkowe, w zależności od metody produkcji: „Naturalmente dulce”, „Vendimia tardía”, „Maceración carbónica”, „Roble” i „Fermentado en barrica”.

Oznaczenie dodatkowe „Garnachas Históricas” może być stosowane w odniesieniu do win jednoodmianowych produkowanych z winogron odmiany czerwonej Garnacha z winnic w wieku co najmniej 35 lat.

Ramy prawne:

Określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Butelkowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Butelkowanie musi odbywać się na wyznaczonym obszarze wskazanym w pkt 4 niniejszej specyfikacji produktu, co pozwala zagwarantować pochodzenie produktu.

Transport i butelkowanie poza obszarem produkcji mają negatywny wpływ na jakość wina, które może być narażone na reakcję utleniania-redukcji, wahania temperatury i inne zjawiska. Ryzyko to wzrasta wraz z pokonywaną odległością. Butelkowanie na obszarze pochodzenia pozwala zachować właściwości i cechy produktu.

Jest ono ważną czynnością, która – jeśli nie zostanie przeprowadzona zgodnie z rygorystycznymi wymogami – może poważnie obniżyć jakość produktu i zmienić jego właściwości.

Czynnik ten, w połączeniu z doświadczeniem i dogłębną wiedzą na temat cech charakterystycznych win objętych ChNP „Campo de Borja”, które producenci zdobyli na przestrzeni lat, uzasadnia butelkowanie na obszarze pochodzenia. Dzięki temu wina zachowują wszystkie swoje właściwości fizyczne, chemiczne i organoleptyczne.

Link do specyfikacji produktu

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