Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola a que se refere o artigo 17.º, n.os 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão

(C/2025/1558)

A presente comunicação é publicada nos termos do artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão ([1]).

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«Campo de Borja»

PDO-ES-A0180-AM04

Data da comunicação: 13.12.2024

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

NOVA MENÇÃO FACULTATIVA NA ROTULAGEM

DESCRIÇÃO:

É incluída a menção «Garnachas Históricas» na rotulagem dos vinhos monovarietais produzidos a partir da casta *garnacha-tinta*, desde que as uvas destinadas a essa produção provenham de vinhas plantadas há pelo menos 35 anos.

A presente alteração diz respeito às disposições relativas à rotulagem (ponto 8 do caderno de especificações e ponto 9 do documento único).

Trata-se de uma alteração normalizada, uma vez que, em conformidade com o artigo 24.º, n.os 3 e 4, do Regulamento (UE) 2024/1143, não implica uma modificação da denominação, da utilização da denominação ou da categoria de produto, não apresenta nenhum risco de anulação da relação com a área geográfica, nem implica novas restrições à comercialização do produto.

MOTIVO:

O objetivo da inclusão da menção facultativa «Garnachas Históricas» é proteger e valorizar as vinhas de *garnacha-tinta* com uma idade significativa, mais concretamente as vinhas com pelo menos 35 anos.

A menção servirá de marca distintiva, acrescentando valor tanto ao produto como ao produtor e salientando a relevância histórica e cultural da casta *garnacha-tinta* e o seu valor patrimonial. A proteção destas vinhas também contribui, portanto, para a preservação da identidade vitícola do «Campo de Borja».

Além disso, a menção permite dar ênfase à singularidade e à qualidade característica do vinho proveniente de vinhas antigas. Dá igualmente ênfase ao seu valor ambiental, resultante da conservação das vinhas antigas, do ambiente e da paisagem e das práticas necessárias para a sustentabilidade das zonas rurais, bem como ao seu valor social, que assenta na solidariedade e na transmissão de conhecimentos entre gerações.

Tudo isto visa apoiar o reconhecimento e o reforço, a nível nacional e internacional, da reputação da região na produção de vinhos de qualidade, contribuindo assim para um melhor posicionamento da denominação de origem protegida «Campo de Borja».

([1]) JO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

Campo de Borja

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP – Denominação de Origem Protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho
3. Vinho licoroso
5. Vinho espumante de qualidade

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

— 22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINAGRES

2204 — Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

1. *Vinhos brancos e rosados*

BREVE DESCRIÇÃO

Vinho branco:

Aspeto: límpido, cristalino, amarelo-esverdeado. Nariz: floral, frutado, franco. Boca: fresco, ácido.

Vinho rosado:

Aspeto: límpido, cristalino, rosa (franco). Nariz: frutado, floral. Boca: fresco, ácido, frutado.

* Teor máximo de dióxido de enxofre: 250 mg/l, se o teor de açúcares for ≥ 5 g/l.
* Título alcoométrico volúmico total: pode exceder 15 % vol. nos vinhos produzidos sem enriquecimento.
* Os parâmetros analíticos não indicados cumprem a legislação vigente.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.) —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 10

— Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 13,33

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): 200

2. *Vinhos tintos*

BREVE DESCRIÇÃO

Aspeto: límpido, cristalino, vermelho-cereja.

Nariz: frutado, maduro, floral.

Boca: persistente, agradável, estruturado, carnoso, volumoso.

* Teor máximo de dióxido de enxofre: 200 mg/l, se o teor de açúcares for ≥ 5 g/l

* Título alcoométrico volúmico total: pode exceder 15 % vol. nos vinhos produzidos sem enriquecimento.

* Os parâmetros analíticos não indicados cumprem a legislação vigente.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.) —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 11

— Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 13,33

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): 150

3. *Vinhos espumantes de qualidade*

BREVE DESCRIÇÃO

Aspeto: límpido, cristalino, amarelo ou rosado (nos vinhos brancos ou rosados, respetivamente).

Nariz: frutado e/ou floral.

Boca: ácido, equilibrado, fresco.

* Os parâmetros analíticos não indicados cumprem a legislação vigente.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.) —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 10

— Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 10,83

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): 160

4. *Vinhos «naturalmente doces»*

BREVE DESCRIÇÃO

Aspeto: matizes esverdeados, violetas ou vermelhos em função do vinho de base (branco, rosado ou tinto).

Nariz: não se afasta das características do vinho de base, com aromas francos e intensos.

Boca: paladar intenso e agradável, com alguma doçura, própria do teor de açúcares, e notas de frutos cristalizados ou secos.

* Teor máximo de dióxido de enxofre: 200 mg/l nos brancos e rosados e 150 mg/l nos tintos, se o teor de açúcares for < 5 g/l.

* Teor máximo de dióxido de enxofre: 250 mg/l nos brancos e rosados e 200 mg/l nos tintos, se o teor de açúcares for ≥ 5 g/l

* Os parâmetros analíticos não indicados cumprem a legislação vigente.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.) —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 13

— Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 20

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

5. *Vinho de colheita tardia*

BREVE DESCRIÇÃO

Aspeto: matizes esverdeados, violetas ou vermelhos em função do vinho de base (branco, rosado ou tinto).

Nariz: não se afasta das características do vinho de base, com aromas francos e intensos.

Boca: paladar intenso e agradável, com alguma doçura, própria do teor de açúcares, e notas de frutos cristalizados ou secos.

* Teor máximo de dióxido de enxofre: 200 mg/l nos brancos e rosados e 150 mg/l nos tintos, se o teor de açúcares for < 5 g/l.

* Teor máximo de dióxido de enxofre: 250 mg/l nos brancos e rosados e 200 mg/l nos tintos, se o teor de açúcares for ≥ 5 g/l

* Os parâmetros analíticos não indicados cumprem a legislação vigente.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.) —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 13

— Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 15

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

6. *Vinhos licorosos*

BREVE DESCRIÇÃO

Aspeto: matizes esverdeados, violetas ou vermelhos em função do vinho de base (branco, rosado ou tinto).

Nariz: não se afasta das características do vinho de base, com aromas francos e intensos.

Boca: paladar intenso e agradável, com alguma doçura, própria do teor de açúcares, e notas de frutos cristalizados ou secos.

* Dióxido de enxofre: 200 mg/l, se o teor de açúcares for ≥ 5 g/l.

* Os parâmetros analíticos não indicados cumprem a legislação vigente.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.) —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 15

— Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 15

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): 150

5. **Práticas vitivinícolas**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

1.

Prática de cultivo

A densidade de plantação é, no mínimo, de 1 500 pés por hectare e, no máximo, de 4 000 pés por hectare, uniformemente distribuídos pela área de plantação.

2.

Prática enológica específica

Realizada a vindima, destinam-se à produção de vinhos protegidos apenas os lotes de uvas sãs, com o grau de amadurecimento necessário e um teor de açúcares igual ou superior a 170 gramas por litro de mosto. As uvas que não estão em perfeitas condições são postas de parte.

Aplica-se a pressão adequada para a extração do mosto ou do vinho e a sua separação do bagaço, de modo que o rendimento não seja superior a 74 litros de vinho por cada 100 kg de uvas.

5.2. *Rendimentos máximos*

1. Castas de uva tinta

8 000 kg de uvas por hectare

2.

59,2 hectolitros por hectare

3. Castas de uva branca

10 000 kg de uvas por hectare

4.

74 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A área geográfica da DOP «Campo de Borja» compreende os terrenos situados nos seguintes municípios da província de Saragoça, Comunidade Autónoma de Aragão: Agón, Ainzón, Alberite, Albeta, Ambel, Bisimbre, Borja, Bulbuente, Bureta, El Buste, Fuendejalón, Magallón, Maleján, Pozuelo de Aragón, Tabuenca e Vera de Moncayo, bem como nos «polígonos cadastrais» n.os 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 e 11 do município de Mallén e nos «polígonos cadastrais» n.os 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14 e 19 do município de Fréscano.

7. **Casta(s) de uva de vinho**

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. **Descrição da(s) relação(ões)**

VINHO

A relação com a área geográfica assenta numa tradição histórica anterior a 1203. O mosteiro de Veruela teve um papel importante no desenvolvimento da cultura da vinha, ao preservar, desenvolver e reforçar a viticultura que hoje conhecemos. A escassa precipitação, a presença do vento *cierzo* (nortada) e as mudanças súbitas de temperatura afetam as características organoléticas dos vinhos. O *cierzo* produz uma evapotranspiração intensa que limita a humidade do solo, causando um estresse hídrico permanente que reduz o vigor das vinhas. Consequentemente, a maturação fenólica é muito lenta, potenciando a presença de aromas e tonalidades de cor intensa nos vinhos.

VINHO LICOROSO

A tradição dos vinhos licorosos da DOP «Campo de Borja» tem vários séculos. As condições geográficas e climáticas da área propiciam um grau de maturação muito elevado. A baixa produção das vinhas e a colheita tardia conferem, igualmente, aos vinhos uma personalidade própria, na qual se destacam os aromas de frutos muito maduros ou sobremaduros, típicos dos vinhos licorosos.

VINHO ESPUMANTE DE QUALIDADE

Os vinhos espumantes de qualidade beneficiam dos elementos naturais da área geográfica – pedologia, climatologia e viticultura –, que lhes conferem as suas características visuais, olfativas e gustativas. Produzidos pelo método tradicional, estes vinhos espumantes são suaves e cremosos, destacando-se os aromas e sabores próprios dos vinhos produzidos na área geográfica. A segunda fermentação em garrafa e o envelhecimento sobre borras de fermentação conferem-lhes uma bolha fina e persistente, bem como um aroma frutado e elegante.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Quadro jurídico:

Na legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

Os rótulos comerciais próprios de cada firma comercial devem ser notificados ao *Consejo Regulador* para inscrição no registo de rótulos, após verificação dos requisitos relativos ao presente caderno de especificações.

Menção obrigatória no rótulo: denominação de origem «Campo de Borja». O produto destinado a consumo deve dispor de selos de garantia, numerados e emitidos pelo *Consejo Regulador*, apostos na adega inscrita para que não possam ser reutilizados.

As menções tradicionais que podem ser utilizadas para os vinhos abrangidos pela DOP «Campo de Borja» são as seguintes:

— Menção tradicional a que se refere o artigo 112.º, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho: «Denominação de origem»;

— Menções tradicionais, referidas no artigo 112.º, alínea b), do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho: «Crianza», «Reserva», «Gran Reserva», «Añejo», «Noble», «Clásico», «Rancio», «Superior» e «Viejo».

As menções adicionais a utilizar no rótulo, em função do método de produção, são as seguintes: «Naturalmente dulce» (naturalmente doce), «Vendimia tardía» (colheita tardia), «Maceración carbónica» (maceração carbónica), «Roble» (carvalho) e «Fermentado en barrica» (fermentado em barrica).

A menção adicional «Garnachas Históricas» pode ser utilizada para os vinhos monovarietais produzidos a partir de uvas da casta *garnacha-tinta* provenientes de vinhas com pelo menos 35 anos.

Quadro jurídico:

Na legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Acondicionamento na área geográfica delimitada.

Descrição da condição:

O acondicionamento deve ter lugar na área geográfica delimitada referida no ponto 4 do presente caderno de especificações, o que permitirá garantir a origem do produto.

O transporte e o engarrafamento fora da área de produção comprometem a qualidade do vinho, que pode ser exposto a fenómenos de oxirredução, a variações de temperatura e outros. O risco é proporcional à distância percorrida. O engarrafamento na área de origem permite preservar as características e a qualidade do produto.

O engarrafamento constitui uma operação importante que, se não for efetuada respeitando exigências estritas, pode comprometer seriamente a qualidade do produto e modificar as suas características.

A experiência e o conhecimento profundo das características específicas dos vinhos, adquiridos ao longo dos anos pelas adegas da DOP «Campo de Borja», tornam igualmente necessário o engarrafamento na origem, para que as características físicas, químicas e organoléticas destes vinhos possam ser preservadas.

Hiperligação para o caderno de especificações

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