C/2025/1558

6.3.2025

Publicarea unei comunicări privind aprobarea unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, menționată la articolul 17 alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei

(C/2025/1558)

Prezenta comunicare este publicată în conformitate cu articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei ([1]).

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

„Campo de Borja”

PDO-ES-A0180-AM04

Data comunicării: 13.12.2024

DESCRIEREA ȘI MOTIVELE MODIFICĂRII APROBATE

O NOUĂ MENȚIUNE FACULTATIVĂ PE ETICHETE

DESCRIERE:

Se include pe etichete mențiunea „Garnachas Históricas” pentru vinurile monovarietale elaborate din soiul Garnacha Tinta, cu condiția ca strugurii destinați producției respective să provină de pe plantații viticole cu o vechime de cel puțin 35 de ani.

Această modificare vizează dispozițiile privind etichetarea (punctul 8 din caietul de sarcini și punctul 9 din documentul unic).

Este considerată a fi o modificare standard deoarece, în conformitate cu articolul 24 alineatele (3) și (4) din Regulamentul (UE) 2024/1143, nu include o modificare a denumirii sau a utilizării denumirii ori a categoriei de produs, nu riscă să anuleze legătura cu aria geografică menționată în documentul unic și nici nu implică restricții suplimentare în legătură cu comercializarea produsului.

MOTIVE:

Scopul includerii mențiunii facultative „Garnachas Históricas” este de a proteja, de a evidenția și de a valorifica plantațiile viticole de Garnacha Tinta care au o vechime semnificativă, în special pe cele vechi de cel puțin 35 de ani.

Mențiunea va servi drept semn distinctiv, oferind valoare adăugată atât produsului, cât și producătorului și consolidând atât relevanța istorică și culturală a soiului Garnacha Tinta, cât și valoarea sa de patrimoniu. Prin urmare, protejarea acestor plantații viticole contribuie, de asemenea, la păstrarea identității vitivinicole a denumirii „Campo de Borja”.

Totodată, mențiunea va evidenția unicitatea și calitatea distinctă a vinului obținut din plantații viticole vechi și, de asemenea, le va transmite consumatorilor atât valoarea sa ecologică, rezultată din conservarea acestor podgorii vechi, a mediului și a peisajului, care sunt practici necesare pentru asigurarea durabilității peisajului rural, cât și valoarea socială a vinului, rezultată din promovarea solidarității și a transmiterii cunoștințelor din generație în generație.

Toate acestea sunt menite să sprijine recunoașterea și consolidarea la nivel național și internațional a reputației regiunii ca producătoare de vinuri de calitate, contribuind astfel la o mai bună poziționare a denumirii de origine protejate „Campo de Borja”.

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

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea (denumirile)**

Campo de Borja

2. **Tipul indicației geografice**

DOP – Denumire de origine protejată

3. **Categoriile de produse vitivinicole**

1. Vin

3. Vin licoros

5. Vin spumant de calitate

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

— 22 – BĂUTURI, LICHIDE ALCOOLICE ȘI OȚET

2204 - Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

4. **Descrierea vinului (vinurilor)**

1. *Vinuri albe și roze*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Vin alb:

Aspect: limpede, cristalin, galben-verzui. Aromă: floral, fructată, intensă. Gust: proaspăt, acid.

Vin roze:

Aspect: limpede, cristalin, roz (intens). Aromă: fructată, floral. Gust: proaspăt, acid, fructat.

* Conținutul maxim de dioxid de sulf: 250 mg/l în cazul în care conținutul de zaharuri ≥ 5 g/l

* Tăria alcoolică totală în volume: poate depăși 15 % vol. în cazul vinurilor obținute fără îmbogățire.

* Parametrii analitici care nu sunt prevăzuți în prezentul document respectă normele în vigoare.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă în volume (în % vol.): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă în volume (în % vol.): 10

— Aciditatea totală minimă: 4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 13,33

— Conținutul maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): 200

2. *Vinuri roșii*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Aspect: limpede, cristalin, roșu (cireașă).

Aromă: fructată, coaptă, florală.

Gust: îndelungat, plăcut, bine structurat, cărnos, voluminos.

* Conținutul maxim de dioxid de sulf: 200 mg/l în cazul în care conținutul de zaharuri ≥ 5 g/l

* Tăria alcoolică totală în volume: poate depăși 15 % vol. în cazul vinurilor obținute fără îmbogățire.

* Parametrii analitici care nu sunt prevăzuți în prezentul document respectă normele în vigoare.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă în volume (în % vol.): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă în volume (în % vol.): 11

— Aciditatea totală minimă: 4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 13,33

— Conținutul maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): 150

3. *Vinuri spumante de calitate*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Aspect: limpede, cristalin, galben sau roz (în funcție de vinuri: albe sau roze).

Aromă: fructată și/sau floral

Gust: acid, echilibrat, proaspăt

* Parametrii analitici care nu sunt prevăzuți în prezentul document respectă normele în vigoare.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă în volume (în % vol.): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă în volume (în % vol.): 10

— Aciditatea totală minimă: 4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 10,83

— Conținutul maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): 160

4. *Vinuri cu mențiunea „Naturalmente dulce" (dulce natural)*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Aspect: nuanțe de verde, violet și roșu (în funcție de culoarea albă, roze sau roșie a vinului folosit drept cuvée).

Aromă: fără a se distinge de aroma cuvée, cu arome clare, mai intense.

Gust: intens, plăcut pe palat și cu o anumită dulceață, caracteristică pentru nivelurile sale de zaharuri, cu note de fructe confiate sau uscate.

* Conținutul maxim de dioxid de sulf: 200 mg/l în cazul vinurilor albe și roze și de 150 mg/l în cazul vinurilor roșii, dacă conținutul de zaharuri < 5 g/l.

* Conținutul maxim de dioxid de sulf: 250 mg/l în cazul vinurilor albe și roze și 200 mg/l în cazul vinurilor roșii, dacă conținutul de zaharuri ≥ 5 g/l

* Parametrii analitici care nu sunt prevăzuți în prezentul document respectă normele în vigoare.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă în volume (în % vol.): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă în volume (în % vol.): 13

— Aciditatea totală minimă: 4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 20

— Conținutul maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

5. *Vinuri cu mențiunea „Vendimia tardía" (obținute din struguri recoltați târziu)*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Aspect: nuanțe de verde, violet și roșu (în funcție de culoarea albă, roze sau roșie a vinului folosit drept cuvée).

Aromă: fără a se distinge de aroma cuvée, cu arome clare, mai intense.

Gust: intens, plăcut pe palat și cu o anumită dulceață, caracteristică pentru nivelurile sale de zaharuri, cu note de fructe confiate sau uscate.

* Conținutul maxim de dioxid de sulf: 200 mg/l în cazul vinurilor albe și roze și de 150 mg/l în cazul vinurilor roșii, dacă conținutul de zaharuri < 5 gr/l.

* Conținutul maxim de dioxid de sulf: 250 mg/l în cazul vinurilor albe și roze și 200 mg/l în cazul vinurilor roșii, dacă conținutul de zaharuri ≥ 5 g/l

* Parametrii analitici care nu sunt prevăzuți în prezentul document respectă normele în vigoare.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă în volume (în % vol.): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă în volume (în % vol.): 13

— Aciditatea totală minimă: 4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 15

— Conținutul maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

6. *Vinuri licoroase*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Aspect: nuanțe de verde, violet și roșu (în funcție de culoarea albă, roze sau roșie a vinului folosit drept cuvée).

Aromă: fără a se distinge de aroma cuvée, cu arome clare, mai intense.

Gust: intens, plăcut pe palat și cu o anumită dulceață, caracteristică pentru nivelurile sale de zaharuri, cu note de fructe confiate sau uscate.

* Conținutul de dioxid de sulf: 200 mg/l în cazul în care conținutul de zaharuri ≥ 5 g/l

* Parametrii analitici care nu sunt prevăzuți în prezentul document respectă normele în vigoare.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă în volume (în % vol.): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă în volume (în % vol.): 15

— Aciditatea totală minimă: 4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 15

— Conținutul maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): 150

5. **Practici vitivinicole**

5.1. *Practici oenologice specifice*

1.

Practică de cultivare

Densitatea de plantare va fi de minimum 1 500 de butuci la hectar și de maximum 4 000 de butuci la hectar, distribuiți uniform pe întreaga suprafață plantată cu viță-de-vie.

2.

Practică oenologică specifică

La recoltare, se folosesc pentru producția vinurilor cu denumire protejată doar strugurii sănătoși care sunt suficient de copți și au un conținut de zaharuri de minimum 170 g per litru de must. Strugurii care nu sunt în stare perfectă sunt puși separat.

Se aplică o presiune adecvată pentru extragerea mustului sau a vinului și pentru separarea acestuia de tescovină, astfel încât randamentul să nu fie mai mare de 74 de litri de vin pentru fiecare 100 de kilograme de struguri.

5.2. *Producții/Randamente maxime*

1. Soiuri roșii

8 000 de kilograme de struguri la hectar

2.

59,2 hectolitri la hectar

3. Soiuri albe

10 000 de kilograme de struguri la hectar

4.

74 de hectolitri la hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Arealul geografic al DOP „Campo de Borja” este alcătuit din terenurile localizate în următoarele localități din provincia Zaragoza, aflată în comunitatea autonomă Aragon: Agón, Ainzón, Alberite, Albeta, Ambel, Bisimbre, Borja, Bulbuente, Bureta, El Buste, Fuendejalón, Magallón, Maleján, Pozuelo de Aragón, Tabuenca, și Vera de Moncayo, precum și poligoanele cadastrale 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 și 11 ale localității Mallén, și poligoanele cadastrale 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11, 12, 13, 14 și 19 ale localității Fréscano.

7. **Soiul (soiurile) de struguri de vin**

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. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

VIN

Legătura cu arealul geografic se bazează pe tradiția istorică anterioară anului 1203. Influența mănăstirii Veruela asupra dezvoltării viței-de-vie a fost semnificativă, prin păstrarea, dezvoltarea și consolidarea viticulturii care există și în prezent. Precipitațiile scăzute, vântul „Cierzo” și schimbările bruște de temperatură influențează calitățile organoleptice ale vinurilor. Vântul „Cierzo” produce o evapotranspirație intensă care limitează umiditatea solului, provocând un stres hidric permanent care slăbește vița-de-vie. În consecință, coacerea fenolică este foarte scăzută, ceea ce intensifică prezența aromelor și tonurile cromatice intense ale vinurilor.

VIN LICOROS

Tradiția vinurilor licoroase din DOP „Campo de Borja” datează de mai multe secole. Condițiile geografice și climatice din zonă favorizează un nivel foarte înalt de coacere și, împreună cu producția scăzută și recoltarea târzie în podgorii, conferă o personalitate distinctă în care se remarcă aromele fructelor foarte coapte sau chiar supracoapte, calități deosebit de adecvate pentru vinurile licoroase.

VIN SPUMANT DE CALITATE

Vinurile spumante de calitate sunt influențate de elementele naturale ale zonei, precum solul, clima și vinificația, care le conferă caracteristici vizuale, olfactive și gustative specifice. Ca urmare a faptului că sunt produse prin metoda tradițională, aceste vinuri spumante sunt fine și onctuoase, prezentând amestecul de arome și gusturi ale vinurilor produse în aria geografică respectivă. Ca rezultat al fermentației secundare în sticlă și al învechirii pe drojdii, se obțin bule fine și persistente, precum și o aromă fructată și elegantă.

9. **Alte condiții esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)**

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

Etichetele comerciale ale fiecărei societăți înregistrate trebuie să fie comunicate consiliului de reglementare pentru a fi introduse în registrul de etichete, sub rezerva controlului de conformitate cu cerințele prevăzute în prezentul caiet de sarcini al produsului.

Etichetele trebuie să conțină următoarele mențiuni: „Denominación de Origen «Campo de Borja»”. Produsele destinate consumului poartă mărci de garanție numerotate, emise de consiliul de reglementare, care sunt aplicate în întreprinderea vinicolă înregistrată în așa fel încât să nu poată fi reutilizate.

Mențiunile tradiționale care pot fi folosite pe etichetele vinurilor cu DOP „Campo de Borja” sunt:

— Mențiunea tradițională la care se face referire la articolul 112 litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului: „Denominación de Origen”.

— Mențiunile tradiționale la care se face referire la articolul 112 litera (b) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului: „Crianza”, „Reserva”, „Gran Reserva”, „Añejo”, „Noble”, „Clásico”, „Rancio”, „Superior” și „Viejo”.

Mențiunile suplimentare care pot figura pe etichete în funcție de metoda de producție sunt: „Naturalmente dulce” („Dulce natural”), „Vendimia tardía” („Recoltare târzie”), „Maceración carbónica” („Macerare carbonică”), „Roble” („Stejar”) și „Fermentado en barrica” („Fermentat în butoi).

Mențiunea suplimentară „Garnachas Históricas” poate fi utilizată pentru vinurile monovarietale obținute din struguri din soiul Garnacha Tinta de pe plantații viticole cu o vechime de cel puțin 35 ani.

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Ambalarea în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

Ambalarea trebuie efectuată în arealul geografic delimitat la punctul 4 din caietul de sarcini al produsului, fiind garantată astfel originea produsului.

Transportarea și îmbutelierea în afara arealului de producție sunt un risc pentru calitatea vinului, acesta putând fi expus unor fenomene de oxidoreducere, unor variații de temperatură și altor riscuri, cu atât mai grave cu cât este mai mare distanța parcursă. Îmbutelierea în arealul de origine permite menținerea caracteristicilor și a calității produsului.

Îmbutelierea este o operațiune importantă care, dacă nu este efectuată cu respectarea unor cerințe riguroase, poate submina grav calitatea produsului și altera caracteristicile vinului.

Acest lucru, combinat cu experiența și cunoștințele aprofundate privind calitățile specifice ale vinurilor, acumulate de-a lungul anilor în unitățile de producere a vinurilor cu denumirea de origine „Campo de Borja”, impune îmbutelierea în arealul de origine, păstrându-se astfel toate caracteristicile fizice, chimice și organoleptice ale acestor vinuri.

Link către caietul de sarcini al produsului

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