C/2025/1558

6.3.2025

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(C/2025/1558)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„Campo de Borja“

PDO-ES-A0180-AM04

Dátum oznámenia: 13.12.2024

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

NOVÉ NEPOVINNÉ VÝRAZY V RÁMCI OZNAČOVANIA

OPIS:

K výrazom, ktoré sa môžu uvádzať na označení, sa dopĺňa výraz „Garnachas Históricas“. Týmto výrazom sa môžu označovať jednoodrodové vína vyrobené z odrody Garnacha tinta, ak hrozno použité na ich výrobu pochádza z vinohradov starých 35 alebo viac rokov.

Táto zmena sa týka ustanovení o označovaní (bod 8 špecifikácie výrobu a bod 9 jednotného dokumentu).

Považuje sa za štandardnú zmenu, pretože v súlade s článkom 24 ods. 3 a 4 nariadenia (EÚ) 2024/1143 nezahŕňa zmenu názvu, zmenu v používaní názvu alebo v kategóriách výrobku, nepredstavuje riziko zrušenia súvislosti so zemepisnou oblasťou a neprináša sebou ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

DÔVOD:

Nepovinný výraz „Garnachas Históricas“ sa zavádza s cieľom chrániť, zviditeľniť a oceniť vinohrady s odrodou Garnacha tinta, ktoré dosiahli určitý vek, konkrétne 35 a viac rokov.

Tento výraz bude slúžiť ako rozlišovacia známka, ktorou sa ešte viac ocení výrobok aj výrobca a zdôrazní sa historický a kultúrny význam odrody Garnacha tinta a jej dedičstva. Ochrana týchto vinohradov tak prispieva aj k zachovaniu vinárskej identity „Campo de Borja“.

Týmto výrazom sa navyše vyzdvihne jedinečnosť a odlišná kvalita vína zo starých vinohradov. Spotrebiteľom sa tiež poskytne informácia, že takéto víno je prospešné nielen pre životné prostredie (ochrana starých viníc v ich prirodzenom prostredí a krajine pomáha podporovať udržateľnosť vidieckych oblastí), ale aj pre spoločnosť (prostredníctvom podpory solidarity a predávaním znalostí z generácie na generáciu).

Týmto všetkým sa má podporiť uznanie a posilnenie povesti regiónu ako výrobcu akostných vín na národnej aj medzinárodnej úrovni. Chránené označenie pôvodu „Campo de Borja“ by tak malo ľahšie dosiahnuť lepšie postavenie.

([1]) Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov (názvy)**

Campo de Borja

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinárskych výrobkov**

1. Víno

3. Likérové víno

5. Akostné šumivé víno

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

4. **Opis vína (vín)**

1. *Biele a ružové vína*

STRUČNÝ OPIS

Biele víno:

Vzhľad: číry, krištáľový, zelenožltý. Vôňa: kvetinová, ovocná, výrazná. Chuť: svieža, kyslá.

Ružové víno:

Vzhľad: číry, krištáľový, (sýto) ružový. Vôňa: ovocná, kvetinová. Chuť: svieža, kyslá, ovocná.

* Maximálny obsah oxidu siričitého: 250 mg/l, ak je obsah cukru ≥ 5 g/l.

* Celkový obsah alkoholu v obj. %: Môže presiahnuť 15 % vo vínach, ktoré sa vyrobili bez obohacovania.

* Analytické parametre nestanovené v tomto dokumente musia spĺňať platné pravidlá.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 10

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 13,33

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 200

2. *Červené vína*

STRUČNÝ OPIS

Vzhľad: číry, krištáľový, (čerešňovo) červený.

Vôňa: ovocná, zrelá, kvetinová.

Chuť: dlhotrvajúca, príjemná, dobre štruktúrovaná, mäsitá, objemná.

* Maximálny celkový obsah oxidu siričitého: 200 mg/l, ak je obsah cukru ≥ 5 g/l.

* Celkový obsah alkoholu v obj. %: Môže presiahnuť 15 % vo vínach, ktoré sa vyrobili bez obohacovania.

* Analytické parametre nestanovené v tomto dokumente musia spĺňať platné pravidlá.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 11

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 13,33

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 150

3. *Akostné šumivé vína*

STRUČNÝ OPIS

Vzhľad: číry, krištáľový, žltý alebo ružový (v závislosti od toho, či ide o biele alebo ružové vína).

Vôňa: ovocná a/alebo kvetinová.

Chuť: kyslá, vyvážená, svieža.

* Analytické parametre nestanovené v tomto dokumente musia spĺňať platné pravidlá.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 10

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 10,83

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 160

4. *„Prírodne sladké“ vína*

STRUČNÝ OPIS

Vzhľad: v závislosti od cuvée (či ide o biele, ružové alebo červené víno) bude mať odtienky zelenej, fialovej alebo červenej farby.

Vôňa: neodchyľuje sa od vône príslušného cuvée, s čistými vôňami, intenzívnejšia.

Chuť: intenzívna, príjemná chuť na podnebí s určitou sladkosťou, ktorá je charakteristická pre ich hladinu cukru, s tónmi kandizovaného alebo sušeného ovocia.

* Maximálny obsah oxidu siričitého 200 mg/l v bielych a ružových vínach a 150 mg/l v červených, pokiaľ je obsah cukru < 5 g/l.

* Maximálny obsah oxidu siričitého 250 mg/l v bielych a ružových vínach a 200 mg/l v červených, pokiaľ je obsah cukru ≥ 5 g/l.

* Analytické parametre nestanovené v tomto dokumente musia spĺňať platné pravidlá.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 13

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 20

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

5. *Vína s prívlastkom „neskorý zber“:*

STRUČNÝ OPIS

Vzhľad: v závislosti od cuvée (či ide o biele, ružové alebo červené víno) bude mať odtienky zelenej, fialovej alebo červenej farby.

Vôňa: neodchyľuje sa od vône príslušného cuvée, s čistými vôňami, intenzívnejšia.

Chuť: intenzívna, príjemná chuť na podnebí s určitou sladkosťou, ktorá je charakteristická pre ich hladinu cukru, s tónmi kandizovaného alebo sušeného ovocia.

* Maximálny obsah oxidu siričitého 200 mg/l v bielych a ružových vínach a 150 mg/l v červených, pokiaľ je obsah cukru < 5 g/l.

* Maximálny obsah oxidu siričitého 250 mg/l v bielych a ružových vínach a 200 mg/l v červených, pokiaľ je obsah cukru ≥ 5 g/l.

* Analytické parametre nestanovené v tomto dokumente musia spĺňať platné pravidlá.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 13

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 15

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

6. *Likérové vína*

STRUČNÝ OPIS

Vzhľad: v závislosti od cuvée (či ide o biele, ružové alebo červené víno) bude mať odtienky zelenej, fialovej alebo červenej farby.

Vôňa: neodchyľuje sa od vône príslušného cuvée, s čistými vôňami, intenzívnejšia.

Chuť: intenzívna, príjemná chuť na podnebí s určitou sladkosťou, ktorá je charakteristická pre ich hladinu cukru, s tónmi kandizovaného alebo sušeného ovocia.

* Obsah oxidu siričitého 200 mg/l, pokiaľ je obsah cukru ≥ 5 g/l.

* Analytické parametre nestanovené v tomto dokumente musia spĺňať platné pravidlá.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 15

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 15

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 150

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

1.

Pestovateľský postup

Hustota výsadby je minimálne 1 500 rastlín na hektár a maximálne 4 000 rastlín na hektár s rovnomerným rozmiestnením po celej ploche vyčlenenej na výsadbu viniča.

2.

Osobitný enologický postup

Počas zberu sa na výrobu vína s chráneným označením používa len zdravé hrozno, ktoré je dostatočne zrelé, pričom mušt má obsah cukru najmenej 170 g/l. Hrozno, ktoré nie je v perfektnom stave, sa odloží nabok.

Na extrahovanie muštu alebo vína a jeho oddelenie od výliskov sa musí vyvinúť vhodný tlak, aby výnos nepresahoval 74 litrov vína na 100 kilogramov hrozna.

5.2. *Maximálne výnosy*

1. Modré odrody viniča

8 000 kilogramov hrozna na hektár

2.

59,2 hektolitra na hektár

3. Biele odrody viniča

10 000 kilogramov hrozna na hektár

4.

74 hektolitrov na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Zemepisnú oblasť CHOP „Campo de Borja“ tvorí územie, ktoré sa nachádza v týchto obciach v provincii Zaragoza v autonómnej oblasti Aragónsko: Agón, Ainzón, Alberite, Albeta, Ambel, Bisimbre, Borja, Bulbuente, Bureta, El Buste, Fuendejalón, Magallón, Maleján, Pozuelo de Aragón, Tabuenca a Vera de Moncayo, ako aj v katastrálnych územiach 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 a 11 obce Mallén a katastrálnych územiach 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14 a 19 obce Fréscano.

7. **Muštové odrody**

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 súvislostí**

VINO

Súvislosť so zemepisnou oblasťou vychádza z historickej tradície, ktorej korene siahajú pred rok 1203. Výrazný vplyv na rozvoj vinohradníctva mal kláštor Veruela, ktorý zachoval, rozvinul a posilnil tradíciu, ktorá existuje až dodnes. Nízky úhrn zrážok, vietor známy ako Cierzo a náhle zmeny teploty ovplyvňujú organoleptické vlastnosti vína. Vietor Cierzo spôsobuje intenzívne odparovanie, ktoré obmedzuje vlhkosť v pôde, čo spôsobuje trvalý nedostatok vody oslabujúci vinič. Fenolická zrelosť je v dôsledku toho veľmi malá, čo spôsobuje prítomnosť vôní a intenzívnych farebných tónov vín.

LIKÉROVÉ VÍNO

Korene tradičných likérových vín s CHOP „Campo de Borja“ siahajú niekoľko storočí do minulosti. Zemepisné a klimatické podmienky oblasti poskytujú veľmi vysoký stupeň zrelosti a v kombinácii s nízkou produkciou a neskorým zberom vo vinohradoch vínu dodávajú príznačný charakter, v rámci ktorého vynikajú arómy zrelého, ba dokonca prezretého ovocia, čo je pre likérové vína veľmi vhodné.

AKOSTNÉ ŠUMIVÉ VÍNO

Na akostné šumivé vína vplýva prírodná pôda, klíma a prvky, ktoré ovplyvňujú výrobu vína v príslušnej oblasti, a to im dodáva osobité vizuálne, čuchové a chuťové vlastnosti. Tieto šumivé vína vyrobené tradičným spôsobom sú jemné a krémové, vyznačujú sa zmesou vôní a chutí vín vyprodukovaných v tejto zemepisnej oblasti. Druhotné kvasenie vo fľaši a ležanie na kvasničných kaloch im dodáva jemné trvácne bublinky, ako aj ovocnú a elegantnú vôňu.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis podmienky:

Obchodné označenia každej registrovanej spoločnosti sa musia oznámiť regulačnému výboru, aby ich po kontrole súvisiacich požiadaviek stanovených v špecifikácii výrobku, zaznamenal do registra označení.

Na štítkoch sa musí uvádzať tento text: Denominación de Origen „Campo de Borja“ [Označenie pôvodu „Campo de Borja“]. Na výrobkoch určených na spotrebu musia byť záručné kontrolné štítky, očíslované a vydané regulačným výborom. Musia byť pripevnené v registrovanom vinárskom podniku tak, aby ich nebolo možné opätovne použiť.

Tradičné pojmy, ktoré možno použiť v súvislosti s vínami, na ktoré sa vzťahuje CHOP „Campo de Borja“:

— Tradičné pojmy uvedené v článku 112 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013: Denominación de Origen [Označenie pôvodu]

— Tradičné pojmy uvedené v článku 112 písm. b) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013: „Crianza“, „Reserva“, „Gran Reserva“, „Añejo“, „Noble“, „Clásico“, „Rancio“, „Superior“ a „Viejo“.

Ďalšie formulácie, ktoré závislosti od spôsobu výroby možno použiť na označení: „Naturalmente dulce“ (prírodne sladké), „Vendimia tardía“ (z neskorého zberu), „Maceración carbónica“ (vyrobené karbonickou maceráciou), „Roble“ (v dubových sudoch) a „Fermentado en barrica“ (kvasené v sudoch).

Jednoodrodové vína vyrobené z hrozna odrody Garnacha tinta, ktoré pochádza z vinohradov starých 35 alebo viac rokov, sa môžu označovať doplnkovým výrazom „Garnachas Históricas“.

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

fľašovanie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Balenie sa musí vykonať vo vymedzenej zemepisnej oblasti opísanej v bode 4 špecifikácie výrobku, čím sa zaistí pôvod výrobku.

Preprava a plnenie vína do fliaš mimo vinohradníckej oblasti môže ohroziť kvalitu, keďže víno môže byť vystavené oxidačno-redukčným javom, zmenám teploty a ďalším vplyvom. Čím ďalej sa víno prepravuje, tým je riziko vyššie. Plnenie do fliaš v oblasti pôvodu umožňuje zachovať charakteristické vlastnosti a kvalitu výrobku.

Plnenie do fliaš je dôležitý úkon a pokiaľ sa nevykoná v súlade s prísnymi požiadavkami, môže vážne narušiť kvalitu výrobku a zmeniť charakteristické vlastnosti vína.

Tieto faktory – v kombinácii so skúsenosťami a rozsiahlymi znalosťami o osobitných vlastnostiach vín, ktoré počas rokov získali vinárske podniky registrované k výrobe CHOP „Campo de Borja“ – znamenajú, že vína sa musia plniť do fliaš v oblasti pôvodu (a následne si zachovávajú svoje fyzikálne, chemické a organoleptické vlastnosti).

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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