C/2025/1558

6.3.2025

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2025/1558)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

„Campo de Borja“

PDO-ES-A0180-AM04

Datum obvestila: 13. december 2024

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

NOV NEOBVEZNI IZRAZ PRI OZNAČEVANJU

OPIS:

Pri označevanju sortnih vin garnacha tinta je bil dodan izraz „garnachas históricas“ (stare trte garnache), ki se lahko uporablja, če je grozdje za ta vina pridelano v najmanj 35 let starih vinogradih.

Ta sprememba vpliva na določbe o označevanju (točka 8 specifikacije proizvoda in točka 9 enotnega dokumenta).

Gre za standardno spremembo iz člena 24(3) in (4) Uredbe (EU) 2024/1143, saj ne vključuje spremembe imena, ali uporabe imena, ali kategorije proizvoda, ne more izničiti povezave z geografskim območjem in ne vključuje dodatne omejitve za trženje proizvoda.

RAZLOG:

Neobvezni izraz „garnachas históricas“ se vključi, da se zaščiti, izpostavi in poudari pomen vinogradov z rdečo sorto garnacha tinta določene starosti, in sicer najmanj 35 let.

Izraz bo razpoznavni znak, dodal bo vrednost proizvodu in proizvajalcu ter okrepil zgodovinski in kulturni pomen rdeče sorte garnacha tinta ter vrednost njene dediščine. Z zaščito takih vinogradov se bo ohranila tudi identiteta vina „Campo de Borja“.

Poleg tega bo izraz izpostavil edinstvenost in posebno kakovost vina iz starih trt, potrošnike pa bo opozoril na koristi tako pridelanega vina za okolje, saj se z ohranjanjem starih vinogradov v naravnem okolju in krajini krepi trajnostnost podeželskih območij, ter tudi za družbo, saj spodbuja solidarnost in prenos znanja iz roda v rod.

Z uvedeno spremembo naj bi regija postala bolj znana po proizvodnji kakovostnih vin tako v Španiji kot zunaj njenih meja, s čimer bi zaščitena označba porekla „Campo de Borja“ postala bolj prepoznavna.

([1]) UL L 9, 11.1.2019, str. 2.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime**

Campo de Borja

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino
3. Likersko vino
5. Kakovostno peneče vino

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIJAČE, ALKOHOLNE TEKOČINE IN KIS

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tarifne številke 2009

4. **Opis vina**

1. *Bela vina in vina rosé*

KRATEK OPIS

Belo vino

Videz: bister, kristalen, zelenkasto rumene barve. Vonj: cvetličen, saden, odkrit. Okus: svež, kisel.

Vino rosé

Videz: bister, kristalen, (čiste) rožnate barve. Vonj: saden, cvetličen. Okus: svež, kisel, saden.

* Najvišja vsebnost žveplovega dioksida: 250 mg/l, če je vsebnost sladkorja ≥ 5 g/l
* Volumenski delež skupnega alkohola: lahko presega 15 vol. % v vinih, proizvedenih brez obogatitve.
* Analitski parametri, ki v tem dokumentu niso določeni, so v skladu z veljavnimi predpisi.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 10

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 13,33

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 200

2. *Rdeča vina*

KRATEK OPIS

Videz: bister, kristalen, (češnjevo) rdeče barve.

Vonj: saden, zrel, cvetličen.

Okus: dolgotrajen, prijeten, dobro strukturiran, mesnat, poln.

* Najvišja vsebnost žveplovega dioksida: 200 mg/l, če je vsebnost sladkorja ≥ 5 g/l

* Volumenski delež skupnega alkohola: lahko presega 15 vol. % v vinih, proizvedenih brez obogatitve.

* Analitski parametri, ki v tem dokumentu niso določeni, so v skladu z veljavnimi predpisi.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 11

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 13,33

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 150

3. *Kakovostna peneča vina*

KRATEK OPIS

Videz: bister, kristalen, rumene ali rožnate barve (odvisno od tega, ali gre za bela vina ali vina rosé).

Vonj: saden in/ali cvetličen.

Okus: kisel, uravnotežen, svež.

* Analitski parametri, ki v tem dokumentu niso določeni, so v skladu z veljavnimi predpisi.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 10

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 10,83

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 160

4. *Vina „naturalmente dulce“ (naravno sladka)*

KRATEK OPIS

Videz: odvisno od osnovnega vina (bela, rosé ali rdeča vina) imajo zelene, vijoličaste ali rdeče odtenke.

Vonj: brez odstopanja od arome osnovnega vina, imajo čiste, intenzivnejše arome.

Okus: intenziven, prijeten in z nekaj sladkobe, odvisno od vsebnosti sladkorja, z notami kandiranega ali suhega sadja.

* Najvišja vsebnost žveplovega dioksida: 200 mg/l pri belih vinih in vinih rosé ter 150 mg/l pri rdečih vinih, če je vsebnost sladkorja < 5 g/l.

* Najvišja vsebnost žveplovega dioksida: 250 mg/l pri belih vinih in vinih rosé ter 200 mg/l pri rdečih vinih, če je vsebnost sladkorja ≥ 5 g/l.

* Analitski parametri, ki v tem dokumentu niso določeni, so v skladu z veljavnimi predpisi.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 13

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 20

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

5. *Vina „vendimia tardía" (pozna trgatev):*

KRATEK OPIS

Videz: odvisno od osnovnega vina (bela, rosé ali rdeča vina) imajo zelene, vijoličaste ali rdeče odtenke.

Vonj: brez odstopanja od arome osnovnega vina, imajo čiste, intenzivnejše arome.

Okus: intenziven, prijeten in z nekaj sladkobe, odvisno od vsebnosti sladkorja, z notami kandiranega ali suhega sadja.

* Najvišja vsebnost žveplovega dioksida: 200 mg/l pri belih vinih in vinih rosé ter 150 mg/l pri rdečih vinih, če je vsebnost sladkorja < 5 g/l.

* Najvišja vsebnost žveplovega dioksida: 250 mg/l pri belih vinih in vinih rosé ter 200 mg/l pri rdečih vinih, če je vsebnost sladkorja ≥ 5 g/l.

* Analitski parametri, ki v tem dokumentu niso določeni, so v skladu z veljavnimi predpisi.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 13

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 15

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

6. *Likerska vina*

KRATEK OPIS

Videz: odvisno od osnovnega vina (bela, rosé ali rdeča vina) imajo zelene, vijoličaste ali rdeče odtenke.

Vonj: brez odstopanja od arome osnovnega vina, imajo čiste, intenzivnejše arome.

Okus: intenziven, prijeten in z nekaj sladkobe, odvisno od vsebnosti sladkorja, z notami kandiranega ali suhega sadja.

* Žveplov dioksid: 200 mg/l, če je vsebnost sladkorja ≥ 5 g/l.

* Analitski parametri, ki v tem dokumentu niso določeni, so v skladu z veljavnimi predpisi.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 15

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 15

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 150

5. **Enološki postopki**

5.1 *Posebni enološki postopki*

1.

Pridelovalni postopek

Gostota zasaditve je najmanj 1 500 trsov na hektar in največ 4 000 trsov na hektar, enakomerno porazdeljenih po celotni površini zasaditve vinske trte.

2.

Posebni enološki postopek

Po trgatvi se za proizvodnjo zaščitenih vin uporabi le zdravo grozdje, ki je dovolj zrelo in ima vsebnost sladkorja najmanj 170 g/l mošta. Grozdje, ki ni brezhibno, se izloči.

Uporabi se zadosten pritisk, da se izloči mošt ali vino in da se ga loči od tropin, tako da donos ni večji od 74 litrov vina za vsakih 100 kilogramov grozdja.

5.2 *Največji donosi*

1. Rdeče sorte vinske trte

8 000 kilogramov grozdja na hektar

2.

59,2 hektolitrov na hektar

3. Bele sorte vinske trte

10 000 kilogramov grozdja na hektar

4.

74 hektolitrov na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Geografsko območje ZOP „Campo de Borja“ zajema zemljišče v naslednjih občinah pokrajine Zaragoza v avtonomni skupnosti Aragon: Agón, Ainzón, Alberite, Albeta, Ambel, Bisimbre, Borja, Bulbuente, Bureta, El Buste, Fuendejalón, Magallón, Maleján, Pozuelo de Aragón, Tabuenca in Vera de Moncayo ter katastrski poligoni 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 in 11 občine Mallén ter 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14 in 19 občine Fréscano.

7. **Glavne sorte vinske trte**

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 povezave**

VINO

Povezava z geografskim območjem vina temelji na zgodovinski tradiciji, ki sega pred leto 1203. Na razvoj vinogradništva je močno vplival samostan Veruela, ki je pomagal ohraniti, razviti in okrepiti tradicijo, ki se je ohranila do današnjih dni. Majhna količina padavin, veter, znan kot cierzo, in nenadne temperaturne spremembe vplivajo na organoleptične lastnosti vin. Veter cierzo povzroča močno izhlapevanje, ki omejuje količino vlage v tleh, kar povzroča stalno pomanjkanje vode, ki škoduje vinskim trtam. Zato se fenolna zrelost doseže zelo počasi, zaradi česar so vina bolj aromatična in intenzivnejših barv.

LIKERSKO VINO

Tradicionalna likerska vina z ZOP „Campo de Borja“ imajo večstoletno tradicijo. Geografske in podnebne razmere na tem območju omogočajo doseganje zelo veliko zrelosti ter skupaj z majhnim pridelkom in pozno trgatvijo v vinogradih dajejo posebne lastnosti, med katerimi izstopa zelo zrelo ali celo prezrelo grozdje (ki je zelo primerno za likerska vina).

KAKOVOSTNO PENEČE VINO

Na kakovostna peneča vina vplivajo naravna tla, podnebje in vinogradniške prakse na tem območju, ki jim dajejo poseben videz, vonj in okus. Ta peneča vina, proizvedena po tradicionalni metodi, so rujna in gostljata ter predstavljajo mešanico vonjev in okusov vin, proizvedenih na geografskem območju. Sekundarno alkoholno vrenje v steklenici in staranje na fermentirani usedlini dajeta vinu drobne, obstojne mehurčke ter sadno in elegantno aromo.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)**

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Trgovske etikete vseh registriranih podjetij je treba priglasiti regulativnemu svetu, da jih evidentira v registru etiket, potem ko preveri upoštevanje zahtev iz te specifikacije proizvoda.

Na etiketah mora biti navedeno naslednje besedilo: označba porekla „Campo de Borja“. Proizvodi, namenjeni za prehrano, morajo imeti garancijske znamke, ki jih oštevilči in izda regulativni svet. Znamke se namestijo v registrirani vinarni tako, da jih ni mogoče ponovno uporabiti.

Tradicionalni izrazi, ki se lahko uporabljajo za vina, zajeta z ZOP „Campo de Borja“, so:

— tradicionalni izrazi iz člena 112, točka (a), Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta: označba porekla,

— tradicionalni izrazi iz člena 112, točka (b), Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta: „crianza“, „reserva“', „gran reserva“, „añejo“, „noble“, „clásico“, „rancio“, „superiorna“ in „viejo“.

Dodatni izrazi, ki se lahko uporabijo na etiketi, odvisno od načina proizvodnje: „naturalmente dulce“ (naravno sladko), „vendimia tardía“ (pozna trgatev) „maceración carbónica“ (karbonska maceracija), „roble“ (nega v hrastovem sodu) in „fermentado en barrica“ (vrenje v sodu barik).

Dodatni izraz „garnachas históricas“ (stare trte garnache) se lahko uporablja za sortna vina, pridelana iz grozdja rdeče sorte garnacha tinta iz najmanj 35 let starih vinogradov.

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

pakiranje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Polnjenje mora potekati na razmejenem geografskem območju, opisanem v točki 4 specifikacije proizvoda, kar zagotavlja poreklo proizvoda.

Prevoz in stekleničenje vina zunaj območja proizvodnje vina lahko ogrozita kakovost, saj je lahko vino izpostavljeno redukcijsko-oksidacijski reakciji, nihanjem temperature in drugim vplivom. Dlje kot vino potuje, večje je tveganje. Stekleničenje na območju porekla omogoča ohranitev lastnosti in kakovosti proizvoda.

Stekleničenje je pomemben postopek, ki lahko, če se ne izvaja v skladu s strogimi zahtevami, resno ogrozi kakovost proizvoda in spremeni lastnosti vina.

Zaradi teh dejavnikov ter izkušenj in poglobljenega znanja o posebnih lastnostih vin, ki so jih vinske kleti z območja zaščitene označbe porekla „Campo de Borja“ pridobile skozi čas, je treba vina polniti na območju porekla (in s tem ohraniti vse fizikalne, kemične in organoleptične lastnosti vin).

Povezava na specifikacijo proizvoda

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