C/2025/1558

6.3.2025

Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33

(C/2025/1558)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

”Campo de Borja”

PDO-ES-A0180-AM04

Datum för meddelandet: 13 december 2024

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

NY FRIVILLIG UPPGIFT I MÄRKNINGEN

BESKRIVNING:

Märkningsuttrycket ”Garnachas Históricas” har lagts till för endruvsviner som framställs av den blå druvsorten garnacha, förutsatt att druvorna kommer från vinodlingar som är minst 35 år gamla.

Ändringen gäller märkningsbestämmelser (punkt 8 i produktspecifikationen och punkt 9 i det sammanfattande dokumentet).

Ändringen anses vara en standardändring enligt artikel 24.3 och 24.4 i förordning (EU) 2024/1143 eftersom den inte innebär en ändring av namnet eller användningen av namnet eller produktkategorierna. Den medför ingen risk för att sambandet med det geografiska området upphävs och den medför inte heller några ytterligare begränsningar av saluföringen av produkten.

MOTIVERING:

Det frivilliga begreppet”Garnachas Históricas” läggs till för att skydda, framhäva och förbättra vinodlingar av en viss ålder som är inriktade på den blå druvsorten garnacha, särskilt sådana som är minst 35 år gamla.

Referensen kommer att fungera som ett särskiljande märke, ge såväl produkt som producent ett mervärde samt stärka den blå garnachadruvans historiska och kulturella betydelse och kulturarvsvärde. Detta innebär att skyddet av de berörda vinodlingarna också kommer att bidra till att bevara den vinidentitet som omger ”Campo de Borja”.

Referensen kommer också att belysa den unika och särpräglade kvaliteten hos viner från gamla vinstockar och signalera till konsumenterna att sådant vin är till nytta för såväl miljön – eftersom bevarandet av gamla vinodlingar i deras naturliga miljö och landskap bidrar till att göra landsbygdsområden mer hållbara – som för samhället, då solidaritet och kunskapsöverföring mellan generationer främjas.

Allt detta syftar till att säkerställa att regionens anseende som producent av kvalitetsviner erkänns i än högre grad och förstärks både i och utanför Spanien, vilket bör leda till en starkare profil för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Campo de Borja”.

([1]) EUT L 9, 11.1.2019, s. 2.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

Campo de Borja

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

3. Likörvin

5. Mousserande kvalitetsvin

3.1 *KN-nummer*

— 22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

1. *Vita viner och roséviner*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Vitt vin:

Utseende: klart, kristalliniskt, gröngult. Doft: blommig, fruktig, framträdande. Smak: frisk, syrlig.

Rosévin:

Utseende: klart, kristalliniskt, (mörk)rosa. Doft: fruktig, blommig. Smak: frisk, syrlig, fruktig.

* Högsta halt av svaveldioxid: 250 mg/l om sockerhalten är ≥ 5 g/l.

* Total alkoholhalt i volymprocent: Den totala alkoholhalten får överstiga 15 volymprocent för viner som har framställts utan berikning.

* De analytiska parametrar som inte fastställts i detta dokument ska överensstämma med gällande regler.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 10

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 13,33

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 200

2. *Röda viner*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Utseende: klart, kristalliniskt, körsbärsrött.

Doft: fruktig, mogen, blommig.

Smak: långvarig, behaglig, välstrukturerad, fyllig, generös.

* Högsta halt av svaveldioxid: 200 mg/l om sockerhalten är ≥ 5 g/l.

* Total alkoholhalt i volymprocent: Den totala alkoholhalten får överstiga 15 volymprocent för viner som har framställts utan berikning.

* De analytiska parametrar som inte fastställts i detta dokument ska överensstämma med gällande regler.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 11

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 13,33

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 150

3. *Mousserande kvalitetsviner*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Utseende: klart, kristalliniskt, gulaktigt eller rosa (beroende på om det är fråga om vita viner eller roséviner).

Doft: fruktig och/eller blommig.

Smak: syrlig, balanserad, frisk.

* De analytiska parametrar som inte fastställts i detta dokument ska överensstämma med gällande regler.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 10

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 10,83

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 160

4. *Naturligt söta viner*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Utseende: beroende på cuvée (oavsett om det rör sig om vita viner, roséviner eller röda viner) kommer de att ha gröna, violetta eller röda inslag.

Doft: rena, mer intensiva aromer, utan att skilja sig från cuvéens arom.

Smak: intensiv, behaglig och med en viss sötma, som är karakteristisk för dess sockerhalt, med toner av kanderad eller torkad frukt.

* Högsta halt av svaveldioxid: 200 mg/l i vita viner och roséviner och 150 mg/l i röda viner om sockerhalten är < 5 g/l.

* Högsta halt av svaveldioxid: 250 mg/l i vita viner och roséviner och 200 mg/l i röda viner om sockerhalten är ≥ 5 g/l.

* De analytiska parametrar som inte fastställts i detta dokument ska överensstämma med gällande regler.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 13

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 20

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

5. *Vin från sen skörd:*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Utseende: beroende på cuvée (oavsett om det rör sig om vita viner, roséviner eller röda viner) kommer de att ha gröna, violetta eller röda inslag.

Doft: rena, mer intensiva aromer, utan att skilja sig från cuvéens arom.

Smak: intensiv, behaglig och med en viss sötma, som är karakteristisk för dess sockerhalt, med toner av kanderad eller torkad frukt.

* Högsta halt av svaveldioxid: 200 mg/l i vita viner och roséviner och 150 mg/l i röda viner om sockerhalten är < 5 g/l.

* Högsta halt av svaveldioxid: 250 mg/l i vita viner och roséviner och 200 mg/l i röda viner om sockerhalten är ≥ 5 g/l.

* De analytiska parametrar som inte fastställts i detta dokument ska överensstämma med gällande regler.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 13

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 15

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

6. *Likörviner*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Utseende: beroende på cuvée (oavsett om det rör sig om vita viner, roséviner eller röda viner) kommer de att ha gröna, violetta eller röda inslag.

Doft: rena, mer intensiva aromer, utan att skilja sig från cuvéens arom.

Smak: intensiv, behaglig och med en viss sötma, som är karakteristisk för dess sockerhalt, med toner av kanderad eller torkad frukt.

* Halt av svaveldioxid: 200 mg/l om sockerhalten är ≥ 5 g/l.

* De analytiska parametrar som inte fastställts i detta dokument ska överensstämma med gällande regler.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 15

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 15

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 150

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1 *Särskilda oenologiska metoder*

1.

Odlingsmetoder

Planttätheten ska vara minst 1 500 plantor per hektar och högst 4 000 plantor per hektar, jämnt fördelade över hela vinodlingsarealen.

2.

Särskild oenologisk metod

Vid skörd plockas endast friska druvor som är tillräckligt mogna och som har en sockerhalt på minst 170 g/l must för att framställa de skyddade vinerna. Defekta druvor sorteras bort.

Rätt tryck måste användas för att utvinna musten eller vinet och skilja dem från pressresterna så att avkastningen inte överstiger 74 liter vin per 100 kg druvor.

5.2 *Högsta avkastning*

1. Blå druvsorter

8 000 kilogram druvor per hektar

2.

59,2 hektoliter per hektar

3. Gröna druvsorter

10 000 kg druvor per hektar

4.

74 hektoliter per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Det geografiska området för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Campo de Borja” består av mark som finns i följande kommuner i provinsen Zaragoza i den autonoma provinsen Aragonien: Agón, Ainzón, Alberite, Albeta, Ambel, Bisimbre, Borja, Bulbuente, Bureta, El Buste, Fuendejalón, Magallón, Maleján, Pozuelo de Aragón, Tabuenca och Vera de Moncayo, samt fastighetspolygonerna 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 och 11 i kommunen Mallén och fastighetspolygonerna 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14 och 19 i kommunen Fréscano.

7. **Druvsort(er)**

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. **Beskrivning av samband**

VIN

Sambandet med det geografiska området baseras på en historisk tradition som går tillbaka till tiden före år 1203. Veruela-klostret hade en stor påverkan på vinstockens utveckling. Klostret bevarade, utvecklade och förbättrade den tradition som finns ännu i dag. Den låga nederbörden, ”Cierzo”-vinden och de plötsliga temperaturförändringarna inverkar på vinets organoleptiska egenskaper. ”Cierzo”-vinden ger en intensiv avdunstning som begränsar fuktigheten i marken, vilket orsakar en permanent vattenstress som försvagar vinstockarna. Följaktligen är den fenoliska mognaden mycket långsam, vilket främjar vinets aromer och intensiva färgtoner.

LIKÖRVIN

Traditionella likörviner som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Campo de Borja” började framställas för flera hundra år sedan. De geografiska och klimatmässiga förutsättningarna i området ger en mycket hög mognad och ger, tillsammans med en låg produktion och sena skördar på vinodlingarna, en särskild prägel med framträdande aromer av mycket mogen eller till och med övermogen frukt (vilket är mycket lämpliga kvaliteter för likörviner).

MOUSSERANDE KVALITETSVIN

De mousserande kvalitetsvinerna påverkas av de naturliga mark-, klimat- och vinframställningsförhållandena i området, vilka ger vinerna deras särskilda utseende, doft och smak. Dessa mousserande viner framställs enligt den traditionella metoden, vilket gör dem milda och gräddiga, med en blandning av aromer och smaker som påminner om de viner som framställs i det geografiska området. Genom en andra jäsning på flaska och lagring i samband med jäsning får vinerna sina fina, långvariga bubblor samt en fruktig och elegant arom.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Varje registrerat företag måste informera tillsynsnämnden om den märkning som det använder så att den kan registreras i märkningsregistret, efter det att kontroller har gjorts av att kraven i produktspecifikationen följs.

Märkningen ska innehålla uppgiften Denominación de Origen ”Campo de Borja” (Ursprungsbeteckning ”Campo de Borja”). Produkter som är avsedda för konsumtion måste vara försedda med garantimärken, som numrerats och utfärdats av tillsynsnämnden. De måste anbringas på den registrerade vinanläggningen på ett sådant sätt att de inte kan återanvändas.

Följande traditionella uttryck får användas för viner som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Campo de Borja”:

— Traditionella uttryck som avses i artikel 112 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013: ”Denominación de Origen” (”Ursprungsbeteckning”).

— Traditionella uttryck som avses i artikel 112 b i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013: ”Crianza”, ”Reserva”, ”Gran Reserva”, ”Añejo”, ”Noble”, ”Clásico”, ”Rancio”, ”Superior” och ”Viejo”.

Annan ordalydelse som får användas på märkningen beroende på framställningsmetod är följande: ”Naturalmente dulce” (naturlig sötma), ”Vendimia tardía” (sen skörd), ”Maceración carbónica” (kolsyrejäst), ”Roble” (ekfat) och ”Fermentado en barrica” (jäst på fat).

Det kompletterande uttrycket ”Garnachas Históricas” får användas för endruvsviner som framställs av druvor av den blå druvsorten garnacha från vingårdar som är minst 35 år gamla.

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Förpackning i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Förpackning måste ske i det avgränsade geografiska område som anges i punkt 4 i produktspecifikationen, vilket kommer att garantera produktens ursprung.

Om vinet transporteras och buteljeras utanför vinodlingsområdet kan kvaliteten äventyras, eftersom vinet kan utsättas för oxidering/reduktion, temperaturväxlingar och annan påverkan. Ju längre vinet transporteras desto större är risken. Buteljeras vinet i ursprungsområdet bevaras produktens egenskaper och kvalitet.

Buteljering är en viktig del som, om den inte utförs i linje med hårda krav, allvarligt kan försämra produktkvaliteten och förändra vinets särdrag.

Dessa faktorer – i kombination med de erfarenheter och den djupa kunskap om vinernas särskilda egenskaper som byggts upp under årens lopp på de vinerier som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Campo de Borja” – innebär att vinerna måste buteljeras i ursprungsområdet (och följaktligen behåller alla sina fysiska, kemiska och organoleptiska egenskaper).

Länk till produktspecifikationen

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