C/2025/3093

6.6.2025

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 97, stk. 4, første afsnit, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013

(C/2025/3093)

Inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland, eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, og som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, indgive en indsigelse til Kommissionen, jf. artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1]).

ENHEDSDOKUMENT

»Tharsys«

PDO-ES-02980

Ansøgningsdato: 27.7.2023

1. **Betegnelse, der skal registreres**

»Tharsys«

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB – Beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

5. Mousserende kvalitetsvin

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

— 22 – DRIKKEVARER, ETHANOL (ETHYLALKOHOL) OG EDDIKE

2204 — Vin af friske druer, også tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

1. *Rødvin*

Udseende: Klar og lys purpurrød farve med nuancer, der spænder fra violet til kirsebær i de unge vine og granatrød til rubinrød i de lagrede vine.

Aroma: Meget intense noter af blå blomster i de unge vine, der udvikler sig til noter af røde bær, balsamiske noter af aromatiske urter og en mineralsk efteraroma. Lagringen på fad giver vinene en ristet, krydret og røget aroma med laktiske noter.

Smag: Mellemkraftig struktur, glatte og modne tanniner. Moderat syreindhold.

* I de tilfælde, hvor der ikke er fastsat maksimalværdier, skal gældende EU-lovgivning overholdes.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) 13,0

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 10

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): 80

2. *Hvidvin og rosévin*

HVIDVIN:

Udseende: Klar, citrongul farve med gyldne glimt, der med tiden udvikler sig til dyb gyldengul.

Aroma: Intens og klar aroma med noter af blomster, stenfrugter, citrusfrugter og aromatiske urter og en mineralsk efteraroma.

Smag: Klar og intens smag med en mellemkraftig struktur. Moderat til højt syreindhold. Smag af stenfrugter, citrusfrugter og friske aromatiske urter.

ROSÉVIN:

Udseende: Klar, lys pink farve med orange glimt, der med tiden udvikler sig til laksefarvet.

Aroma: Intens og klar aroma med noter af blomster, stenfrugter, citrusfrugter og røde bær, friske aromatiske uter og en mineralsk efteraroma. Lagret i fade, hvor der udvikler sig krydrede og røgede aromaer.

Smag: Klar og intens smag med en mellemkraftig struktur. Moderat til højt syreindhold. Smag af stenfrugter, røde frugter og aromatiske urter. Frisk og mineralsk eftersmag.

* I de tilfælde, hvor der ikke er fastsat maksimalværdier, skal gældende EU-lovgivning overholdes.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) 11,5

— Minimalt totalt syreindhold: 5,35 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 8,33

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): 130

3. *Mousserende kvalitetsvin (hvidvin og rosévin):*

MOUSSERENDE KVALITETSVIN – HVID

Udseende: Klar. Lys gul, dyb gyldengul, fine, ensartede bobler.

Aroma: Klar. Intense aromaer af hvide blomster, modne stenfrugter, citrusfrugter, også urteagtige noter af mos og friske aromatiske urter med mineralske noter samt aromaer af frisk smør, ristet brød og let ristede mandler.

Smag: Meget intens. Mellemfyldig. Moderat til højt syreindhold. Delikate og lette bobler i munden.

MOUSSERENDE KVALITETSVIN – ROSÉ

Udseende: Klar. Lys pink farve med en lys kobberrød kant. Fine, delikate og langvarige bobler.

Aroma: Klar og intens næse. Diskrete noter af blomstrende træer, citrusfrugter, kirsebær, hindbær og friske aromatiske urter, aromaer af frisk smør, ristet brød, talkum og en mineralsk eftersmag.

Smag: Meget intens, mellemfyldig med moderat til højt syreindhold. Delikate bobler.

* I de tilfælde, hvor der ikke er fastsat maksimalværdier, skal gældende EU-lovgivning overholdes.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) 10,5

— Minimalt totalt syreindhold: 5,35 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 6,67

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): 100

5. **Vinfremstillingsmetoder**

a. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

Dyrkningspraksis

Druerne er certificeret af CAECV (»Comité d'Agricultura Ecològica de la Comunitat Valenciana«), dvs. udvalget for økologisk landbrug i den selvstyrende region Valencia).

Kontrolleret beskæring, grøn beskæring og om nødvendigt grøn høst, således at udbyttegrænserne pr. hektar ikke overskrides.

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Maksimalt udvindingsudbytte:

Blå sorter: 70,5 %

Hvide sorter 71,5 %

Vinene er certificeret økologiske og veganske. Til fremstilling af hvidvine og rosévine i kategori 1 høstes de hvide og røde druesorter om natten.

b. *Maksimale udbytter*

1. Røde druesorter

8 500 kg druer pr. hektar

60 hektoliter pr. hektar

2. Hvide druesorter

10 500 kg druer pr. hektar

75 hektoliter pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Ifølge SIGPAC-målingen dækker vindyrkningsarealet 19,5 ha i kommunen Requena (Valencia). Det omfatter følgende parceller baseret på den nomenklatur, der er udarbejdet af »Sistema de Información Geográfica de Parcelas Agrícolas - SIGPAC« (matrikelinformationssystemet).

— Polygon: 47

— Parceller: 205, 212, 216, 217, 218, 219, 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227, 228, 229, 230, 231,232, 233, 234, 235, 316, 880 og 923a.

— Den geografiske afgrænsning af »Tharsys«-området er:

— Mod nord: Hovedvej III.

— Mod øst: Et industriområde.

— Mod syd og vest: Levende hegn, stier og niveauforskelle i forhold til de tilstødende marker.

7. **Druesort(er)**

Albariño

Bobal

Cabernet Franc

Chardonnay

Rød Grenache

Merlot

Xarello

8. **Tilknytning til det geografiske område**

8.1. *Begrundelse for betegnelsen*

Siden det 16. århundrede har betegnelsen »Tharsys« været anvendt til at betegne vindyrkningsarealer i nærheden af byen Requena, hvor vejene øst for byen krydsede hinanden, og Fuencaliente-kilden har sit udspring. Siden det 19. århundrede har der også været en underjordisk vinkælder her.

Det største areal i det afgrænsede område, som vi nu ønsker at beskytte, har siden det 16. århundrede været ejet af Nuévalos-Comas-familien, en af de betydningsfulde familier i Requena, og det er forblevet i familiens eje indtil 1998, hvor det blev købt af de nuværende ejere.

Den første henvisning til betegnelsen findes i bogen »Historia de Requena« (Requenas historie) af Enrique Herrero og Moral (1890), der nævner Tharsys som grundlægger af Requena.

Det afgrænsede »Tharsys«-områdes oprindelse går tilbage til det 16. århundrede, hvor det allerede var et sted, der var kendt for vindyrkning og for druernes usædvanlige kvalitet.

Ifølge »Ensenada Cadastre« fra 1752 bestod det afgrænsede område af en herregård, en melmølle og et stort vindyrkningsareal på ethundrede »peonadas« (et mål for landbrugsjord, der anvendes i visse provinser, og som svarer til 380 400 m^2), der mod nord grænser op til Camino Real de Madrid (nu N-III-hovedvejen).

Stedet og dets befolkning udviklede sig over tid og blev en vigtig landsby, som beboerne i de omkringliggende landsbyer kender som »Landsbyen Tharsys«. Den bestod af syv huse med haver, et hovedhus, vingården og møllen, som var beboet indtil 1960'erne.

Vingården var i drift indtil 1950 og producerede vine, der på daværende tidspunkt var kendte på grund af deres kvalitet og holdbarhed. I to århundreder var dette område berømt for sine vine.

I 1998 genoptog de nye ejere aktiviteterne på vingården og de omkringliggende vindyrkningsarealer. De iværksatte et eksemplarisk projekt for at genoprette vindyrkningsarealet og renovere den gamle vinkælder, der var udhugget i klippen, og gav således området dets præstige tilbage.

Projektet, der blev iværksat i 1998, overtog det afgrænsede områdes gamle navn, nemlig »Tharsys«. I januar 2022 var det 24 år siden, at arbejdet med at genetablere vingården blev indledt. Det afgrænsede område er den dag i dag stadig kendt under dette navn, ligesom det er kendt for vinenes unikke karakter og kvalitet. I 2015 blev hele vindyrkningsarealet i det afgrænsede område certificeret som økologisk landbrug. Certificeringsprocessen har bidraget til at højne vinens kvalitet, forbedre bevarelsen af jordbunden og vinenes sundhed og gjort det afgrænsede områdes naturlige miljø mere bæredygtigt.

8.2. *Naturlige produktionsfaktorer*

JORDBUNDSFORHOLDENE:

Det afgrænsede »Tharsys«-område dækker et lille område i den vestlige del af provinsen Valencia, et grænseområde beliggende i den østlige del af det sydlige iberiske subplateau. Det ligger nærmere bestemt vest for kommunen Requena (distriktet Utiel-Requena) i en højde af 690 m over havet og er beskyttet mod nord af Sierra de Juan Navarro (1 200 m). Det er et naturligt afgrænset område med vindyrkningsarealer tæt på Magro-floddalen med let hældende skråninger, hvor sedimenter fra kridttiden ligger skiftevis med sedimenter fra den tertiære periode.

Hele det afgrænsede »Tharsys«-område udgør et samlet hele med særlige karakteristika og en topografi med en hældningsgrad på mindre end 2 %. Det ligger på et plateau, der er op til 10 meter højere end den omkringliggende agerjord ved de vestlige og sydlige grænser. Denne højdeforskel kan tilskrives en mindre erosion, der skyldes den anderledes jordbundstype. Det afgrænsede område ligger på en stor porøs kalkstensbund (Pontien fra miocæntiden) af sedimentær oprindelse, som er mellem 2 og 4 meter dyb. Erosionen af disse materialer har ført til dannelsen af et løst, gennemtrængeligt tyndt jordlag med meget kølig jord med en feltkapacitet på ca. 18,5-21,3 gr/100 g. Tilstedeværelsen af grundvand begrænser risikoen for vandstress og holder jorden kølig, som netop nævnt. I umiddelbar nærhed af det afgrænsede område er der mange kilder (Fuencaliente, Fuente Flores og Fuente Santa Catalina), hvilket er tegn på, at området har rigelige vandreserver.

I henhold til »Soil Taxonomy: A Basic System of Soil Classification for Making and Interpreting Soil Surveys« (klassificeringen af jordbundens tekstur), der er offentliggjort af det amerikanske landbrugsministerium (USDA), er jorden i det afgrænsede »Tharsys«-område sandjord og sandblandet lerjord (hvor de primære jordpartiklers dimension er mellem 0,1 og 0,5 mm), der veksler i farve fra beige og lysebrun. Der er tale om alkalisk jord med pH-værdier på mellem 8,2 og 8,3. Indholdet af organisk materiale er lavt, dvs. ca. 1,26-1,43 gr/100 g, det samlede indhold af karbonater er højt, dvs. 38-46 gr/100 g, og indholdet af aktiv kalksten er moderat til højt, dvs. 5-18 gr/100 g.

Jordbunden i det afgrænsede »Tharsys«-område er meget forskellig fra den jordbundstype, der findes i det tilstødende område, hvor oprindelsesbetegnelsen »Utiel-Requena« fremstilles, og som er karakteriseret ved ler og svær lerjord. Disse jordbundstypers indvirkning på vindyrkningen og de deraf fremstillede vine er derfor helt forskellig.

Følgende tabel viser forskellene mellem jordbunden i Tharsys-området og den typiske jord i det område, hvor oprindelsesbetegnelsen Utiel-Requena fremstilles:

KARAKTERISTIKA:

Sandjord i det afgrænsede »Tharsys«-område /Lerjord i Utiel-Requena-området

Primær partikelstørrelse: Mellem 0,1 og 0,5 mm/Mellem 0,001 og 0,002 mm

Vandinfiltration: Høj/Mellemlav

Luftcirkulation: Høj/Mellemlav

Vandbinding: Lav/Høj

Erosion: Lav/Høj

Næringsstofabsorption: Lav/Høj

Mineralisering af organisk materiale: Høj/Lav

Dannelse af jordstruktur: Mellemlav/Høj

Afgrødeudbytte: Lav/Høj

KLIMATOLOGI:

Til trods for det afgrænsede områdes beliggenhed blot 60 km i østlig retning fra kysten er klimaet kontinentalt med en svag påvirkning fra Middelhavet. Dette skyldes den høje beliggenhed på 690 m over havet og de bjerge, der ligger mod øst og fungerer som beskyttelse mod storme fra Middelhavssiden og havets indflydelse.

Den ringe nedbør i det afgrænsede område kommer hovedsagelig fra Manchegan Plateauet, der ligger mod syd, hvor stormene fra Atlanterhavet rammer.

Den gennemsnitlige årlige nedbør er lav, dvs. omkring 430 mm om året, og den falder hovedsagelig om efteråret og om foråret, mens somrene og vintrene er tørre. Den mest regnfulde forårsmåned er maj, hvor der i gennemsnit falder 47,6 mm regn, og den mest regnfulde efterårsmåned er oktober, hvor der i gennemsnit falder 76,2mm. Med over 3 000 solskinstimer om året er sollyset meget intenst. Den årlige gennemsnitstemperatur er 14 °C, og temperaturforskellene er både sæsonbestemte og døgnbestemte, som det er tilfældet om sommeren, hvor temperaturerne når helt op på 33 °C om dagen og falder til helt ned til 12 °C om natten. Dette er meget gavnligt for planternes vækst og for en korrekt modning af druerne. Vinteren er lang og kold med en gennemsnitstemperatur på 3-7 °C og temperaturer, der ofte falder til under nul. Foråret er frisk med en gennemsnitstemperatur på 8-16 °C og lejlighedsvis frost. Sommeren er varm og kort med en gennemsnitstemperatur på 19-22 °C, mens efteråret er frisk med en gennemsnitstemperatur på 7-16 °C.

Da vinmarkerne ligger nord-syd-vendte i Tharsys, blæser de fremherskende vinde fra øst til vest. Disse sidevinde skaber luftcirkulation omkring vinstokkene, forebygger forårsfrost og skaber et mikroklima, der forebygger udviklingen af svampesygdomme. Desuden findes der i det afgrænsede »Tharsys«-område en omfattende naturlig træbevoksning bestående af århundrede gamle elmetræer (*Ulmus minor*), gamle provencalske nældetræer (*Celtis australis*), vilde figentræer (*Ficus carica*) og gamle oliventræer (*Olea Europaea)* og en stabil ferskvandssø. Denne sø og de høje træer regulerer de ekstreme temperaturer, således at vintrene bliver varmere og somrene køligere, hvilket skaber et unikt mikroklima i det afgrænsede område med en forskel på op til 3 °C i forhold til gennemsnittet i området generelt.

Mikroklimaet er derfor mere tempereret og mildere end i det omkringliggende område for oprindelsesbetegnelsen Utiel-Requena med færre ekstreme temperaturudsving og en bedre luftcirkulation end gennemsnittet i de tilstødende områder, hvilket giver vine med fremragende phenolmodning, der bevarer deres syreindhold bedre.

8.3. *Sammenhængen mellem betingelserne på stedet og vinens kendetegn*

Det afgrænsede »Tharsys«-områdes mikroklima med den gode luftcirkulation omkring druerne, reguleringen af de ekstreme temperaturer, den løse og gennemtrængelige lakustrinkalkjord resulterer i et lavt udbytte af sunde druer, der modnes langsomt. Disse druer giver holdbare og stabile rød-, hvid- og rosévine med et højt alkoholindhold, et lavt syreindhold og en lav pH-værdi, en middel farveintensitet og en intens aroma og smag. De mousserende kvalitetsvine har et højt syreindhold (friskhed) og en lav pH-værdi, en intens smag og aroma, en god struktur og en middel krop på grund af det moderate klima og kalkstensjordens karakteristika. De er også holdbare, og disse egenskaber bevares, efterhånden som de bliver ældre. Det lave alkoholindhold opnås ved tidlig høst.

8.4. *Forskelle i forhold til det tilstødende område for oprindelsesbetegnelsen utiel-requena*

Oprindelsesbetegnelsen Utiel-Requena dyrkes på et område, der dækker 32 567 ha med vinmarker og omfatter 9 kommuner. Der er tale om et meget stort område med jordbunds- og klimaforhold, der er meget anderledes end dem, der gør sig gældende i det afgrænsede »Tharsys«-område.

Den beskyttede oprindelsesbetegnelse (BOB) »Utiel-Requena« dyrkes på stærkt eroderet lerjord med en lav vandinfiltrationsgrad og en høj grad af næringsstofbinding, hvilket giver et højt høstudbytte. Dette står i modsætning til det afgrænsede »Tharsys«-område, hvis jord består af sandholdig kalksten, der kun er en smule eroderet, og som har en høj vandinfiltrationsgrad og lav grad af næringsstofbinding, hvilket giver et lavt høstudbytte.

Følgende tabel viser en sammenligning af egenskaberne ved vine med oprindelsesbetegnelsen »Utiel-Requena« og vine fra det afgrænsede »Tharsys«-område for at påvise forskellen mellem dem:

PARAMETER:

Den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Utiel-Requena«///Det afgrænsede »Tharsys«-område

(Rødvine /hvidvine /rosévine /mousserende kvalitetsvine///Rødvine /hvidvine /rosévine /mousserende kvalitetsvine)

Maksimalt udvindingsudbytte (%): 74 /// 70,5

Minimumsalkoholindhold (% vol.) Mindst: 10,5 / 10 / 9 / 11 /// 13 / 11.5 / 10,5

Minimalt totalt syreindhold (g/l): 3,5 / 4 / 4 / 4,5 /// 4,5 / 5,35 / 5,35

Maksimalt indhold af flygtige syrer (g/l): 0,9 / 0,9 / 0,9 / 0,9 /// 0,6 / 0,5 / 0,4

Maksimalt indhold af svovldioxid (g/l): 150 / 200 / 200 / 185 /// 80 / 130 / 100

Obligatorisk økologisk produktion og forarbejdning: JA/NEJ

Obligatorisk veganske certificering: JA/NEJ

Farveintensitet: Høj/middel/høj/middel///Middel/lav/lav

Farvestabilitet: Middel/lav/lav/lav////Høj/høj/høj

Aroma/smagsintensitet: Middel/middel/middel/lav////Høj/høj/høj

Holdbarhed: Middel/lav/lav/lav////Høj/høj/høj

Til sammenligning har vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Utiel-Requena« i kategori 1 et lavere alkoholindhold, et lavere naturligt totalt syreindhold og en højere pH-værdi. Til sammenligning har vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Utiel-Requena« i kategori 5 et lavere naturligt totalt syreindhold og en højere pH-værdi. Dette skyldes mikroklimaet i det afgrænsede »Tharsys«-område, som sørger for en bedre luftcirkulation omkring druerne (vinmarkernes orientering) og regulerer de ekstreme temperaturer (træbevoksning og lakustrine aflejringer), hvilket fremmer produktionen af sunde druer, der modnes langsomt og bedre bevarer deres syreindhold. Det skyldes også det afgrænsede områdes sandjord, der er meget forskellig fra den almindeligt forekommende lerjord i det område, hvor oprindelsesbetegnelsen Utiel-Requena fremstilles, idet den har lav næringsstofabsorption og indeholder lakustrinkalksten, hvilket giver et lavt drueudbytte.

Denne kalkholdige jord producerer stabile og holdbare vine med middel til lav farveintensitet i modsætning til dem, der produceres under den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Utiel-Requena«.

Vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Utiel-Requena« er mere intense i farven, mindre aromatiske og kendetegnet ved meget modne frugter, et lavere syreindhold, et højere indhold af tanniner (i rødvinene) og en mere fyldig krop (i rødvinene). Da egenskabernes stabilitet mindskes betydeligt med tiden, er hverken kategori 1- eller kategori 5-vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Utiel-Requena« lige så holdbare som vine, der er produceret i det afgrænsede »Tharsys«-område.

I det afgrænsede »Tharsys«-område skal dyrkning og produktion desuden være økologisk og vegansk, hvilket også adskiller vine fra dette geografiske afgrænsede område fra vine, der fremstilles andetsteds, og som ikke er økologiske eller veganske.

Den ansøgende vingård er den eneste vingård i det afgrænsede område, men hvis andre producenter i fremtiden overholder produktspecifikationen for denne BOB, har de lov til at bruge betegnelsen.

9. **Andre vigtige betingelser**

—

Link til produktspecifikationen

https://n9.cl/68jpm