C/2025/3093

6.6.2025

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam in de wijnsector op grond van artikel 97, lid 4, eerste alinea, van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad

(C/2025/3093)

Binnen 3 maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

ENIG DOCUMENT

"Tharsys"

PDO-ES-02980

Datum van aanvraag: 27.7.2023

1. **naam waarvoor de registratie wordt aangevraagd**

"Tharsys"

2. **Type geografische aanduiding**

BOB — beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

1. Wijn

5. Mousserende kwaliteitswijn

3.1. *Code van de gecombineerde nomenclatuur*

— 22 — DRANKEN, ALCOHOLHOUDENDE VLOEISTOFFEN EN AZIJN

2204 – Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan die bedoeld bij post 2009

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

1. *Rode wijn*

Uiterlijk: heldere en glanzende paarsrode kleur met tinten variërend van violet tot kersen bij de jonge wijnen, en granaatrood tot robijnrood bij de gerijpte wijnen.

Geur: zeer intense tonen van blauwe bloemen in de jonge wijnen, die zich ontwikkelen tot tonen van rood fruit, balsemieke tonen van aromatische kruiden en een minerale afdronk. De rijping in het vat geeft de wijnen geroosterde, kruidige en rokerige aroma's met melkachtige tonen.

Smaak: middelhoge structuur, zacht en rijpe tannines. Gemiddelde zuurgraad.

* Niet-gespecificeerde grenswaarden moeten in overeenstemming zijn met de bestaande EU-regels.

Algemene analytische kenmerken:

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 13,0

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj?locale=nl).

— Minimale totale zuurgraad: 4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 10

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): 80

2. *Witte wijn en roséwijn*

WITTE WIJN:

Uiterlijk: heldere, citroengele kleur met gouden glinsteringen, die na verloop van tijd verandert in de kleur van oud goud.

Geur: intens en zuiver aroma met tonen van bloemen, steenvruchten, citrusvruchten en aroma's van aromatische kruiden, met een minerale afdronk.

Smaak: zuivere en intense smaak, met een gemiddelde structuur. Gemiddelde tot hoge zuurgraad. Smaak van steenvruchten, citrusvruchten en verse aromatische kruiden.

ROSÉWIJN:

Uiterlijk: heldere, lichtroze kleur met oranje glinsteringen die na verloop van tijd verandert in een zalmroze tint.

Geur: intens en zuiver aroma met tonen van bloemen, steenvruchten, citrusvruchten en rode vruchten en aroma's van verse aromatische kruiden, met een minerale afdronk. Gerijpt in het vat, waardoor er aroma's van geroosterde kruiden en rokerige aroma's vrijkomen.

Smaak: zuivere en intense smaak, met een gemiddelde structuur. Gemiddelde tot hoge zuurgraad. Smaak van steenvruchten, rode vruchten en aromatische kruiden. Frisse en minerale afdronk.

* Niet-gespecificeerde grenswaarden moeten in overeenstemming zijn met de bestaande EU-regels.

Algemene analytische kenmerken:

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 11,5

— Minimale totale zuurgraad: 5,35 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 8,33

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): 130

3. *Mousserende kwaliteitswijnen (wit en rosé)*

MOUSSERENDE KWALITEITSWIJN — WIT:

Uiterlijk: helder. Glinsterend kleur van oud goud; fijne, gelijkmatige bubbels.

Geur: zuiver. Intense aroma's van witte bloemen, rijpe steenvruchten en citrusvruchten, en kruidige tonen van mos en verse aromatische kruiden en minerale tonen, evenals aroma's van verse boter, geroosterde broodkorst en licht geroosterde amandelen.

Smaak: hoge intensiteit. Gemiddelde body. Gemiddelde tot hoge zuurgraad. Bubbels die delicaat en zacht zijn in de mond.

MOUSSERENDE KWALITEITSWIJN — ROSÉ:

Uiterlijk: helder. Lichtroze van kleur met een glinsterende koperachtige rand. Fijne, delicate en aanhoudende bubbels.

Geur: zuivere en intense neus. Subtiele tonen van bloeiende bomen, tonen van citrusvruchten, kersen, frambozen en verse aromatische kruiden, aroma's van verse boter, geroosterd brood, talk en een minerale afdronk.

Smaak: Zeer intens, gemiddelde body, gemiddelde tot hoge zuurgraad. Delicate bubbels.

* Niet-gespecificeerde grenswaarden moeten in overeenstemming zijn met de bestaande EU-regels.

Algemene analytische kenmerken:

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 10,5

— Minimale totale zuurgraad: 5,35 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 6,67

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): 100

5. **Wijnbereidingsprocedés**

a. *Essentiële oenologische procedés*

Teeltwijze

Door de CAECV (*Comité d'Agricultura Ecològica de la Comunitat Valenciana*, oftewel het comité voor biologische landbouw in de Autonome Gemeenschap Valencia) gecertificeerde druiven.

Gecontroleerd snoeien, groen snoeien en, indien nodig, groen oogsten om de opbrengstlimieten per hectare niet te overschrijden.

Specifiek oenologisch procedé

Maximale extractieopbrengst:

blauwe druivenrassen: 70,5 %

witte druivenrassen: 71,5 %

Certificering van biologische en veganistische wijnen. Voor de productie van witte en roséwijnen van categorie 1 worden de witte en blauwe druivenrassen 's nachts geoogst.

b. *Maximumopbrengsten*

1. Blauwe druivenrassen

8 500 kilogram druiven per hectare

60 hectoliter per hectare

2. Witte druivenrassen

10 500 kilogram druiven per hectare

75 hectoliter per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

Volgens de meting van SIGPAC is het wijnbouwareaal in de gemeente Requena (Valencia) 19,5 ha. Het omvat volgens de nomenclatuur van het landbouwperceleninformatiesysteem (*Sistema de Información Geográfica de Parcelas Agrícolas — SIGPAC*) de hieronder vermelde percelen.

— Polygoon: 47

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

— De geografische grenzen van de "Tharsys"-enclave zijn:

— in het noorden: nationale weg III

— in het oosten: een industriegebied

— in het zuiden en westen: heggen, een pad en hoogteverschillen met aangrenzende akkers.

7. **Wijndruivenras(sen)**

ALBARIÑO

BOBAL

CABERNET FRANC

CHARDONNAY

RODE GRENACHE

MERLOT

XARELLO

8. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

8.1. *Motivering van de naam*

De naam "Tharsys" is vanaf de zestiende eeuw in gebruik om wijngaarden aan te duiden in de buurt van het stedelijke gebied van Requena, waar de wegen ten oosten van de stad elkaar kruisten en zich een warmwaterbron — Fuencaliente — bevond. Sinds de negentiende eeuw is hier ook een ondergrondse wijnmakerij.

Het grootste landoppervlak binnen de enclave, waarvoor wij nu bescherming aanvragen, was sinds de zestiende eeuw eigendom van de familie Nuévalos-Comas, een van de voorname families in La Villa de Requena, en bleef in hun handen tot 1998, toen het door de huidige eigenaren werd gekocht.

De eerste vermelding van deze naam verschijnt in het boek "Historia de Requena" (Geschiedenis van Requena) van Enrique Herrero en Moral (1890) waarin "Tharsys" wordt genoemd als de stichter van Requena.

De oorsprong van de "Tharsys"-enclave voert terug tot de zestiende eeuw, toen het gebied reeds bekend stond om zijn wijnbouw en de uitzonderlijke kwaliteit van zijn druiven.

Volgens het kadaster van Ensenada uit 1752 bestond de enclave uit een landhuis, een korenmolen en een grote wijngaard van honderd peonadas (een agrarische maat die in sommige provincies werd gebruikt, gelijk aan 380 400 m^2) die in het noorden grensde aan de Camino Real de Madrid (nu de N-III-weg).

Dit gebied en zijn bevolkingsenclave groeiden uit tot een belangrijk gehucht, dat bij de bevolking van de omliggende dorpen bekend stond als het "gehucht Tharsys". Uiteindelijk zou het bestaan uit zeven huizen en erven, een hoofdhuis, de wijnmakerij en de molen, die tot in de jaren zestig van de vorige eeuw werden bewoond.

De wijnmakerij was in bedrijf tot 1950. Hier werden wijnen geproduceerd die bekend stonden om hun kwaliteit en lange houdbaarheid. Deze enclave is al twee eeuwen lang beroemd om haar wijnen.

In 1998 pakten de nieuwe eigenaren de werkzaamheden in de wijnmakerij en de omliggende wijngaarden weer op. Ze legden zich toe op een indrukwekkend project om de wijngaard in ere te herstellen en de oude, uit de rotsen gehouwen wijnmakerij te renoveren en gaven de enclave haar prestige terug.

Het project ging van start in 1998 en de enclave kreeg weer haar oude naam "Tharsys". In januari 2022 was het 24 jaar geleden dat de restauratie begon. Tot op de dag van vandaag staat de enclave onder deze naam bekend om het unieke en hoogwaardige karakter van haar wijnen. In 2015 kreeg de hele wijngaard van de enclave een biologisch keurmerk. Dankzij het keurmerkproces zijn de kwaliteit van de wijn, het bodembehoud, de gezondheid van de wijnstokken en de duurzaamheid van de natuurlijke omgeving van de enclave verbeterd.

8.2. *Natuurlijke factoren*

BODEM:

De "Tharsys"-enclave bestrijkt een klein gebied in het westelijke deel van de provincie Valencia, op de oostelijke grens van het zuidelijke Iberische subplateau. Zij ligt in het westen van de gemeente Requena (Utiel-Requena-district), op een hoogte van 690 m en wordt in het noorden beschut door de Sierra de Juan Navarro (op 1 200 m). Het gebied is een natuurlijke enclave met wijngaarden, gelegen nabij de vallei van de Magro-rivier, met flauwe hellingen waar sedimenten uit het Krijt worden afgewisseld met die uit het Tertiair.

Het hele afgebakende gebied van "Tharsys" vormt één enkele eenheid met specifieke kenmerken en een zeer flauwe gradiënt van minder dan 2 % verschil. Het ligt tot 10 meter hoger met omringend akkerland aan de westelijke en zuidelijke grenzen. Dit hoogteverschil is het resultaat van lichte erosie als gevolg van een ander bodemtype. De enclave ligt op een groot poreus kalkhoudend gesteente (mioceen pontien) van sedimentaire oorsprong dat tussen de 2 en 4 meter diep is. Als gevolg van de erosie van deze materialen zijn losse, doorlatende, ondiepe en zuivere bodems ontstaan, met een vochtopnamecapaciteit van ongeveer 18,5-21,3 g/100 g. De aanwezigheid van ondergronds grondwater zorgt ervoor dat het risico op hydraulische stress beperkt blijft en dat de bodem zuiver blijft, zoals vermeld. In de onmiddellijke omgeving van het afgebakende gebied bevinden zich vele bronnen (Fuencaliente, Fuente Flores en Fuente Santa Catalina), waardoor het gebied in ruime mate is voorzien van waterreserves.

Volgens de bodemtextuurclassificatie in "Soil Taxonomy: A Basic System of Soil Classification for Making and Interpreting Soil Surveys", gepubliceerd door het Amerikaanse Ministerie van Landbouw (USDA), bestaan de bodems van de "Tharsys"-enclave uit zand of zandige leem (de primaire bodemdeeltjes zijn tussen 0,1 en 0,5 mm groot) en zijn ze beige tot lichtbruin van kleur. Dit zijn alkalische bodems met pH-waarden die variëren van 8,2 tot 8,3. Het organische-stofgehalte is laag, ongeveer 1,26 tot 1,43 g/100 g, met een hoog gehalte aan totale koolstof, 38 tot 46 g/100 g en een gemiddeld tot hoog kalksteengehalte van 5 tot 18 g/100 g.

De bodem van de "Tharsys"-enclave verschilt sterk van de bodems die kenmerkend zijn voor het gebied van de naburige oorsprongsbenaming "Utiel-Requena", die uit klei en kleileem bestaan. Om die reden verschillen de wijnbouw en de geproduceerde wijnen tussen beide gebieden sterk.

In de volgende tabel worden de verschillen tussen de bodem van de "Tharsys"-enclave en de typische bodems in het gebied van de oorsprongsbenaming "Utiel-Requena" weergegeven:

KENMERKEN:

Zandgrond "Tharsys"-enclave / Kleigrond in het gebied van de oorsprongsbenaming "Utiel-Requena"

Grootte primaire deeltjes: tussen 0,1 en 0,5 mm / tussen 0,001 en 0,002 mm

Waterinfiltratie: hoog / lager

Beluchting: hoog / lager

Waterretentie: laag / hoog

Erosie: laag / hoog

Nutriëntenretentie: laag / hoog

Mineralisatie van organisch materiaal: hoog / laag

Gemak van structuurvorming: middellaag / hoog

Gewasopbrengst: laag / hoog

KLIMAAT:

Het klimaat van het afgebakende gebied is, ondanks de nabijheid van de kust op slechts 60 km naar het oosten, van het continentale type, met enige mediterrane invloed vanwege de hoogteligging op 690 m en de bergen ten oosten, die een beschutting vormen tegen stormen vanaf de Middellandse Zee en de invloed van de zee temperen.

De schaarse neerslag in de afgebakende enclave is voornamelijk afkomstig van het Manchegan-plateau in het zuiden, waar de Atlantische stormen aan land komen.

De gemiddelde jaarlijkse neerslag is laag, ongeveer 430 mm per jaar, voornamelijk in het najaar en het voorjaar, terwijl de zomers en winters droog zijn. De maand met de meeste regen in het voorjaar is mei, met een gemiddelde neerslag van 47,6 mm, en de maand met de meeste regen in het najaar is oktober, met een gemiddelde neerslag van 76,2 mm. Het zonlicht is erg intens, met meer dan 3 000 zonne-uren per jaar. De gemiddelde jaartemperatuur is 14 °C en er zijn grote temperatuurverschillen zowel binnen het seizoen als tussen dag en nacht, bijvoorbeeld in de zomer wanneer de temperatuur overdag kan oplopen tot 33 °C en 's nachts kan dalen tot 12 °C. Dit is zeer gunstig voor de plantengroei en voor een goede rijping van de druiven. De winters zijn lang en koud met een gemiddelde temperatuur tussen 3 en 7 °C, die vaak onder nul daalt. Het voorjaar is fris met een gemiddelde temperatuur tussen 8 en 16 °C, met af en toe vorst. De zomers zijn heet en kort, met een gemiddelde temperatuur tussen 19 en 22° C, terwijl het najaar fris is, met een gemiddelde temperatuur tussen 7 en 16° C.

De wijngaard in "Tharsys" strekt zich uit van noord naar zuid en de wind waait overwegend van oost naar west. Deze zijwind zorgt voor beluchting van de wijnstokken, wat voorjaarsvorst voorkomt en een microklimaat rond de wijngaard creëert, waardoor schimmelziekten worden tegengegaan. Bovendien is er binnen het afgebakende gebied "Tharsys" een belangrijk natuurlijk bosgebied met eeuwenoude gladde iepen (Ulmus minor), Europese netelbomen (Celtis australis), wilde vijgenbomen (Ficus carica) en oude olijfbomen (Olea Europaea) en een stabiel zoetwatermeer. Het waterlichaam en de hoge bomen temperen de extreme temperaturen en dragen daarmee bij aan warmere winters en koelere zomers, wat zorgt voor een uniek microklimaat in de enclave, met een verschil tot 3 °C graden ten opzichte van het gemiddelde in de omliggende regio.

Het microklimaat is dan ook milder en gematigder dan dat van het omliggende gebied van de oorsprongsbenaming "Utiel-Requena", met minder extreme temperatuurschommelingen en meer beluchting dan de gemiddelde waarden daarvoor in de omliggende gebieden, wat wijnen oplevert met een uitstekende fenolische rijping die hun zuurgraad beter behouden.

8.3. *Verband tussen de omgeving en de kenmerken van de wijn*

Het microklimaat van de "Tharsys"-enclave met zijn beluchting van de druiven, de tempering van de extreme temperaturen en de losse, doorlatende kalksteenbodems van lacustriene oorsprong zorgen voor lage opbrengsten van gezonde druiven die langzaam rijpen. Hieruit worden duurzame en stabiele rode, witte en roséwijnen geproduceerd met een hoog alcoholgehalte, een lage zuurgraad en pH, een middelhoge kleurintensiteit en een intens aroma en intense smaak. De mousserende kwaliteitswijnen hebben een hoge zuurgraad (frisheid) en een lage pH, een intense smaak en een intens aroma, een goede structuur en gemiddelde body dankzij het gematigde klimaat en de kalksteenbodem. Ook zijn ze lang houdbaar. Deze kenmerken blijven behouden naarmate ze ouder worden. Het lage alcoholgehalte is het gevolg van vroeg oogsten.

8.4. *Verschillen met het aangrenzende gebied met oorsprongsbenaming (utiel-requena)*

Het gebied van de oorsprongsbenaming "Utiel-Requena" omvat negen gemeenten en heeft 32 567 ha aan wijngaarden. Het beslaat een zeer groot gebied, met heel andere bodem- en klimaatkenmerken dan die van de "Tharsys"-enclave.

Het gebied van de BOB "Utiel-Requena" heeft sterk geërodeerde kleibodems met een lage waterinfiltratie en een hoge nutriëntenretentie, wat een hoge gewasopbrengst oplevert. Dit is in tegenstelling tot de "Tharsys"-enclave, waarvan de bodem uit zanderige kalksteen bestaat, weinig geërodeerd is, een hoge mate van waterinfiltratie en een lage mate van nutriëntenretentie heeft, wat een lage gewasopbrengst oplevert.

In de onderstaande tabel worden de kenmerken van de wijnen met de oorsprongsbenaming "Utiel-Requena" vergeleken met die van de "Tharsys"-enclave om het verschil tussen beide aan te tonen.

PARAMETER:

BOB "Utiel-Requena" /// "Tharsys"-enclave

(rode wijnen / witte wijnen / roséwijnen / mousserende kwaliteitswijnen /// rode wijnen / witte en roséwijnen / mousserende kwaliteitswijnen)

Maximale extractieopbrengst (%): 74 /// 70,5

Minimum alcoholgehalte (% vol.) Minimaal: 10,5 / 10 / 9 / 11 /// 13 / 11,5 / 10,5

Minimale totale zuurgraad (g/l): 3,5 / 4 / 4 / 4,5 /// 4,5 / 5,35 / 5,35

Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (g/l): 0,9 / 0,9 / 0,9 / 0,9 /// 0,6 / 0,5 / 0,4

Maximaal gehalte aan zwaveldioxide (g/l): 150 / 200 / 200 / 185 /// 80 / 130 / 100

Verplichting tot biologische productie en verwerking: JA/NEE

Verplichting tot veganistisch keurmerk: JA/NEE

Kleurintensiteit: hoog / middelhoog / hoog / middelhoog /// middelhoog / laag / laag

Kleurstabiliteit: middelhoog / laag / laag / laag / /// hoog / hoog / hoog

Geur/smaakintensiteit: middelhoog / middelhoog / middelhoog / laag /// hoog / hoog / hoog

Houdbaarheid: middelhoog / laag / laag / laag / /// hoog / hoog / hoog

De wijnen met de BOB “Utiel-Requeno” in categorie 1 hebben een lager alcoholgehalte, een lagere natuurlijke totale zuurgraad en een hogere pH. De wijnen met de BOB “Utiel-Requeno” in categorie 5 hebben een lager alcoholpercentage, een lagere natuurlijke totale zuurgraad en een hogere pH. Dit heeft alles te maken met het microklimaat van de “Tharsys”-enclave, dat zorgt voor een goede beluchting van de druiven (oriëntatie van de wijngaard) en dat de extreme temperaturen tempert (aanwezigheid van bomen en lacustriene afzettingen), wat bevorderlijk is voor de productie van gezonde druiven die langzaam rijpen en hun zuurgraad beter behouden. Ook is het te danken aan de zandbodem van de enclave, die sterk verschilt van de algemene kleigrond in het gebied van de oorsprongsbenaming “Utiel-Requena”, met een lage nutriëntenretentie en lacustriene kalksteen, wat zorgt voor een lage druivenopbrengst.

Deze kalksteenbodems brengen stabiele en duurzame wijnen voort met een gemiddelde tot lage kleurintensiteit, in tegenstelling tot de wijnen die onder de BOB “Utiel-Requena” worden geproduceerd.

De wijnen met de BOB “Utiel-Requena” zijn intenser van kleur, minder aromatisch en worden gekenmerkt door zeer rijpe vruchten, een lagere zuurgraad, een hoger tanninegehalte (in de rode wijnen) en een vollere body (in de rode wijnen). Aangezien de kenmerken na verloop van tijd aanzienlijk minder stabiel worden, zijn de wijnen van categorie 1 of categorie 5 van de BOB “Utiel-Requena” niet zo lang houdbaar als de wijnen die in het afgebakende gebied van de “Tharsys”-enclave worden geproduceerd.

Bovendien moeten de teelt en de productie in de “Tharsys”-enclave biologisch en veganistisch zijn, waarmee de wijnen uit deze geografische enclave zich ook onderscheiden van de wijnen die elders worden geproduceerd en die niet biologisch of veganistisch zijn.

De aanvragende wijnmakerij is de enige wijnmakerij in het afgebakende gebied, maar als andere producenten in de toekomst voldoen aan het productdossier van deze BOB, mogen ook zij die naam voeren.

9. **Andere essentiële voorwaarden**

—

Link naar het productdossier

https://n9.cl/68jpm