Europeiska unionens
officiella tidning

SV
C-serien

C/2025/3093

6.6.2025

Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn inom vinsektorn i enlighet med artikel 97.4 första stycket i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013

(C/2025/3093)

I enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning ([1]) (EU) 2024/1143 får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Tharsys”

PDO-ES-02980

Datum för ansökan: 27.7.2023

1. **Namn som ska registreras**

Tharsys

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

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. *Rött vin*

Utseende: Klar, ljus purpurröd färg med nyanser från violett till körsbär i unga viner, och granatrött till rubinrött i lagrade viner.

Doft: Mycket intensiv blåblomsdoft i unga viner som utvecklas till toner av röda bär, balsamiska toner av aromatiska örter och med mineralisk slutton. Fatlagring ger vinerna rostade, kryddiga och rökiga aromer med inslag av mjölksyra.

Smak: Medelgod till god struktur, släta och mogna tanniner. Medelhög syra.

* För gränser som inte har angetts ska relevant EU-lagstiftning uppfyllas.

Allmänna analytiska egenskaper:

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 13,0

([1]) Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

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

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

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 80

2. *Vita viner och roséviner*

VITA VINER:

Utseende: Klar, citrongul färg med gyllene skiftningar som med tiden övergår i antikguld.

Doft: Intensiv och tydlig med inslag av blommor, stenfrukt, citrusfrukt och aromer av aromatiska örter, och med mineralisk slutton.

Smak: Klar och intensiv med medelgod struktur. Medelhög till hög syrahalt. Smak av stenfrukt, citrusfrukt och färska aromatiska örter.

ROSÉVINER:

Utseende: Klar, ljusrosa färg med orange glimtar som blir laxfärgad med tiden.

Doft: Intensiv och tydlig med inslag av blommor, stenfrukt, citrusfrukt, röda bär och aromatiska örter, och med mineralisk slutton. Lagrade på fat ger vinerna ifrån sig dofter av rostade kryddor och rökiga aromer.

Smak: Klar och intensiv med medelgod struktur. Medelhög till hög syrahalt. Smak av stenfrukt, röda bär och aromatiska örter. Frisk och mineralisk eftersmak.

* För gränser som inte har angetts ska relevant EU-lagstiftning uppfyllas.

Allmänna analytiska egenskaper:

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 11,5

— Lägsta totala syrahalt: 5,35 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 8,33

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 130

3. *Mousserande kvalitetsviner (vitt vin och rosévin):*

MOUSSERANDE KVALITETSVIN – VITT:

Utseende: Klart. Färgen är ljust antikguld, fina, jämna bubblor.

Doft: Frisk. Intensiva dofter av vita blommor, mogen stenfrukt och citrusfrukt. Även örttoner av mossa och friska aromatiska örter och mineraltoner, samt aromer av färskt smör, rostat bröd och lätt rostade mandlar.

Smak: Mycket intensiv. Medelhög fyllighet. Medelhög till hög syrahalt. Delikata, mjuka bubblor i gommen.

MOUSSERANDE KVALITETSVIN – ROSÉ:

Utseende: Klart. Ljusrosa färg med klar kopparrand. Fina, delikata och långvariga bubblor.

Doft: Frisk och intensiv. Subtila toner av blommande träd, toner av citrusfrukt, körsbär, hallon och färska aromatiska örter, aromer av färskt smör, rostat bröd, talk, och med en mineralisk slutton.

Smak: Mycket intensiv, medelfyllig, medelhög till hög syrahalt. Delikata bubblor.

* För gränser som inte har angetts ska relevant EU-lagstiftning uppfyllas.

Allmänna analytiska egenskaper:

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 10,5

— Lägsta totala syrahalt: 5,35 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 6,67

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 100

5. **Vinframställningsmetoder**

a. *Grundläggande oenologiska metoder*

Odlingsmetod

Druvor certifierade av *Comité d'Agricultura Ecològica de la Comunitat Valenciana* (kommittén för ekologiskt jordbruk i den autonoma regionen Valencia), CAECV.

Kontrollerad beskärning, sommarbeskärning och vid behov grön skörd för att inte överskrida maximal avkastning per hektar.

Särskilda oenologiska metoder

Högsta avkastning vid utvinning:

Blå druvsorter: 70,5 %.

Gröna druvsorter: 71,5 %.

Certifiering av ekologiska viner och veganska viner. För framställning av vita viner och roséviner i kategori 1 skördas gröna och blå druvsorter på natten.

b. *Högsta avkastning*

1. Blå druvsorter

8 500 kg druvor per hektar

60 hektoliter per hektar.

2. Gröna druvsorter

10 500 kg druvor per hektar

75 hektoliter per hektar.

6. **Avgränsat geografiskt område**

Enligt SIGPAC-mätningen är vinodlingsområdet 19,5 hektar i kommunen Requena (Valencia). Det omfattar följande skiften, baserade på nomenklaturen för informationssystemet för jordbruksskiften (*Sistema de Información Geográfica de Parcelas Agrícolas*, SIGPAC):

— Polygon: 47.

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

— De geografiska gränserna för Tharsys är följande:

— I norr: nationell väg 3.

— I öster: ett industriområde.

— I söder och väster: häckar, gångstig och nivåskillnad mot angränsande odlingsfält.

7. **Druvsort(er)**

ALBARIÑO

BOBAL

CABERNET FRANC

CHARDONNAY

GARNACHA TINTA

MERLOT

XAREL-LO

8. **Beskrivning av samband**

8.1 *Motivering för namnet*

Sedan 1500-talet har namnet Tharsys använts för att beteckna de vinodlingar nära stadsområdet Requena där vägarna öster om staden möttes och källan Fuencaliente var belägen. Sedan 1800-talet har det också funnits en underjordisk vinkällare här.

Den största delen av marken i det område som vi nu vill skydda ägdes redan på 1500-talet av familjen Nuévalos-Comas, en av de mest inflytelserika familjerna i La Villa i Requena och förblev i familjens ägo fram till 1998, då de nuvarande ägarna köpte det.

Första gången namnet nämns är i boken *Historia de Requena* (Requenas historia) av Enrique Herrero och Moral (1890) där Tharsys omnämns som Requenas grundare.

Tharsys tillkomst går tillbaka till 1500-talet. Platsen var redan då välkänd för sin vinodling och druvornas exceptionella kvalitet.

Enligt jordeboken *Catastro de Ensenada* från 1752 bestod byn av ett herrgårdshus, en kvarn och en stor vingård på etthundra *peonada* (en areaenhet som användes i vissa provinser), motsvarande 380 400 m^2, som gränsade till *Camino Real de Madrid* (dagens väg N-3) norrut.

Platsen och dess befolkning fortsatte att utvecklas och blev en viktig by som invånarna i de omgivande byarna kallade Tharsys. Den kom att bestå av sju hus och gårdsplaner, en huvudbyggnad, vinkällaren och kvarnen, som var bebodd fram till 1960-talet.

Vinkällaren var i drift fram till 1950 och framställde viner som då var kända för sin kvalitet och beständighet. I tvåhundra år var denna plats känd för sina viner.

År 1998 återupptog de nya ägarna verksamheten på vinanläggningen och de omgivande vingårdarna. De genomförde ett exemplariskt projekt för att återställa vinodlingen och renovera den gamla vinkällaren i berget och återge namnet dess prestige.

Projektet inleddes 1998 och man återtog då det gamla namnet Tharsys. I januari 2022 var det 24 år sedan restaureringen inleddes. Namnet är fortfarande känt, precis som vinernas unika egenskaper och kvalitet. År 2015 certifierades hela vinodlingen för ekologisk produktion. Denna certifieringsprocess har förbättrat vinkvalitet, markvård och vinstockarnas hälsa och hållbarhet i den naturliga miljön.

8.2 *Naturliga faktorer*

JORDMÅN:

Området Tharsys omfattar ett litet område i provinsen Valencias västra del, ett gränsområde beläget i de östra delarna av Iberiska halvöns södra subplatå. Det ligger närmare bestämt väster om kommunen Requena (distriktet Utiel-Requena) på 690 meters höjd och skyddas i norr av Sierra de Juan Navarro (på 1 200 meters höjd). Vinodlingen bedrivs nära floddalen Magro med sina flacka sluttningar med sediment från både krit- och tertiärperioden.

Hela det avgränsade området Tharsys bildar en enda enhet med särskilda egenskaper och en mycket blygsam lutning på knappt två procent. Det ligger högre, på upp till 10 meter över havet, omgivet av åkermark i områdets västra och södra utkanter. Denna höjdskillnad beror på mindre erosion som de olika jordarterna har gett upphov till. Området ligger på en stor porös sedimentär kalkberggrund (*Miocene pontian*) som är mellan två och fyra meter djup. Erosion av dessa material har bildat lös, genomsläpplig, grund och mycket frisk jord med en fältkapacitet på cirka 18,5–21,3 g/100 g. Förekomsten av underjordiskt grundvatten begränsar risken för vattenstress och gör det möjligt för jorden att förbli frisk, som nämnts. I det avgränsade områdets omedelbara närhet finns det många källor (Fuencaliente, Fuente Flores och Fuente Santa Catalina) som visar att området har rikliga vattenreserver.

Enligt klassificeringen av markens struktur i *Soil Taxonomy: Basic System of Soil Classification for Making and Interpreting Soil Surveys* utgiven av USA:s jordbruksdepartement (USDA) består jordmånen i Tharsys av sand och sandy-loam (dimensionerna på de primära jordpartiklarna är mellan 0,1 och 0,5 mm) och skiftar mellan beige och ljusbrunt. Jordarna är alkaliska med pH-värden på mellan 8,2 och 8,3. Halten organiskt material är låg, cirka 1,26–1,43 g/100 g, med höga halter av totalkol, 38–46 g/100 g och medelhög till hög kalkhalt, 5–18 g/100 g.

Jordmånen i Tharsys skiljer sig mycket från den jordmån som kännetecknar den angränsande *Denominación de Origen* (ursprungsbeteckning, DO) ”Utiel-Requena”, som består av lera och clay-loam. Effekterna på vinodlingen och de viner som framställs blir därför helt olika.

I följande tabell belyses skillnaderna mellan jordmånen i Tharsys-området och de typiska jordmånerna i Utiel-Requena DO:

EGENSKAPER:

sandjord i Tharsys / Lerjord i Utiel-Requena DO

Primär partikelstorlek mellan 0,1 och 0,5 mm / mellan 0,001 och 0,002 mm

Vatteninträngning: högre / lägre

Luftning: högre / lägre

Vattenbindning: låg / hög

Erosion: låg / hög

Förmåga att binda näringsämnen: låg / hög

Mineralisering av organiskt material: hög / låg

Benägenhet till strukturbildning: medellåg / hög

Avkastning: låg / hög

KLIMATFÖRHÅLLANDEN:

Trots närheten till kusten bara sex mil österut råder i det avgränsade området inlandsklimat, med viss påverkan från Medelhavet, på grund av höjden (690 meter) och de berg som i öster skärmar av området och hindrar stormar och påverkan från Medelhavet.

Den ringa nederbörden i området kommer främst från platån La Mancha i söder, där stormarna från Atlanten når land.

Den genomsnittliga årliga nederbörden är låg och ligger på cirka 430 mm per år, främst under höst och vår, medan somrarna och vintrarna är torra. Vårens regnigaste månad är maj, med en genomsnittlig nederbörd på 47,6 mm, och höstens regnigaste månad är oktober, med en genomsnittlig nederbörd på 76,2 mm. Solljuset är mycket intensivt, med över 3 000 soltimmar per år. Genomsnittlig årstemperatur är 14 °C. Temperaturen skiljer sig åt både mellan säsonger och mellan dag och natt, som under de friska sommarnätterna då temperaturen kan nå upp till 33 °C under dagen och ner till 12 °C på natten. Detta är mycket gynnsamt för vinstockarnas tillväxt och för att druvorna ska mogna ordentligt. Vintern är lång och kall med en medeltemperatur på 3–7 °C, som ofta sjunker till under noll. Våren är frisk med en medeltemperatur på 8–16 °C, ibland med inslag av frost. Sommaren är varm och kort, med en medeltemperatur på 19–22 °C medan hösten är frisk med en medeltemperatur på 7–16 °C.

Eftersom vinodlingen sträcker ut sig i nord-sydlig riktning blåser det främst från öst till väst. Dessa sidvindar luftar vinstockarna, förhindrar vårfrost och skapar ett mikroklimat runt vinodlingen som förhindrar svampsjukdomar. Inom det avgränsade området Tharsys finns dessutom en viktig naturlig koncentration träd bestående av sekelgamla almar (*Ulmus minor*), uråldriga europeiska bäralmar (*Celtis australis*), vilda fikonträd (*Ficus carica*), gamla olivträd (*Olea europaea*) och en beständig sötvattensjö. Sjön och de stora träden minskar de extrema temperaturerna så att området får varmare vintrar och svalare somrar, vilket ger ett unikt mikroklimat, med upp till tre graders skillnad i förhållande till genomsnittet i området.

Mikroklimatet är därför mer tempererat och mildare än i det omgivande området Utiel-Requena DO, med färre extrema temperaturvariationer och mer vind än genomsnittet i närområdena, vilket ger viner med utmärkt fenolisk mognad som bättre bevarar sin syra.

8.3 *Samband mellan förhållandena i omgivningen och vinets egenskaper*

Mikroklimatet i Tharsys, med vind, färre extrema temperaturer och lösa och genomsläppliga lakustrin kalkstensjord, ger små skördar av friska druvor som mognar långsamt. Druvorna ger varaktiga och stabila röda, vita och roséviner med hög alkoholhalt, låg syra och lågt pH-värde, medelhög färgintensitet och en intensiv doft och smak. De mousserande kvalitetsvinerna har hög syrahalt (de är friska) och lågt pH-värde, intensiv doft och smak, god struktur och medelhög fyllighet på grund av det moderata klimatet och kalkstensjordens egenskaper. De har lång varaktighet, och dessa egenskaper bevaras när de åldras. Den låga alkoholhalten uppnås genom tidig skörd.

8.4 *Skillnader i förhållande till angränsande do (utiel-requena)*

Utiel-Requena DO utgör 32 567 hektar vinodlingar och omfattar nio kommuner. Den täcker ett mycket stort område med jordmån och klimat som skiljer sig mycket från förhållandena i Tharsys.

Den skyddade ursprungsbeteckningen ”Utiel-Requena” har kraftigt eroderade lerjordar med låg vatteninträngning och hög förmåga att binda näringsämnen, vilket ger stora skördar. Detta i kontrast till Tharsys, vars jordar består av sandig kalksten, något eroderad med hög grad av vatteninträngning och låg förmåga att binda näringsämnen, vilket ger små skördar.

I följande tabell jämförs egenskaperna hos viner från utiel-requena do och tharsys för att visa på skillnaderna:

PARAMETRAR:

SUB Utiel-Requena /// Tharsys

(röda viner / vita viner / roséviner / mousserande kvalitetsviner /// röda viner / vita viner och roséviner / mousserande kvalitetsviner)

Högsta avkastning vid utvinning (%): 74 /// 70,5

Lägsta alkoholhalt (i volymprocent) minst: 10,5 / 10 / 9 / 11 /// 13 / 11,5 / 10,5

Lägsta totala syrahalt (i g/l): 3,5 / 4 / 4 / 4,5 /// 4,5 / 5,35 / 5,35

Högsta halt av flyktiga syror (i g/l): 0,9 / 0,9 / 0,9 / 0,9 /// 0,6 / 0,5 / 0,4

Högsta totala halt av svaveldioxid (i g/l): 150 / 200 / 200 / 185 /// 80 / 130 / 100

Obligatorisk ekologisk produktion och bearbetning: JA/NEJ

Obligatorisk vegancertifiering: JA/NEJ

Färgintensitet: hög / medel / hög / medel /// medel / låg / låg

Färgstabilitet: medel / låg / låg /låg / /// hög / hög / hög

Doft/smakintensitet: medel / medel / medel / låg /// hög / hög / hög

Beständighet: medel / låg / låg / låg /// hög / hög / hög

Vid en jämförelse har viner med den skyddade ursprungsbeteckningen Utiel-Requena i kategori 1 lägre alkoholhalt, lägre naturlig total syrahalt och högre pH-värde. Viner med den skyddade ursprungsbeteckningen Utiel-Requena i kategori 5 har lägre naturlig total syrahalt och högre pH-värde. Detta beror på mikroklimatet i Tharsys där vinden tack vare vingårdens orientering luftar druvorna och extrema temperaturer motverkas av träd och lakustrina sediment, vilket gynnar produktionen av friska druvor som mognar långsamt och behåller sin syra bättre. Det beror också på den sandiga jordmånen – som skiljer sig stort från den allmänt utbredda lera som finns i DO Utiel-Requena – med sin låga förmåga att binda näringsämnen och lakustrina kalksten, vilket ger små druvskördar.

Dessa kalkstensjordar ger stabila och varaktiga viner med medelhög till låg färgintensitet, till skillnad från dem som framställs inom den skyddade ursprungsbeteckningen Utiel-Requena.

Vinerna med den skyddade ursprungsbeteckningen Utiel-Requena har en mer intensiv färg, är mindre aromatiska och kännetecknas av mycket mogna frukter, lägre syra, högre tanninhalt (i de röda vinerna) och större fyllighet (i de röda vinerna). Eftersom de karaktäristiska egenskaperna försvagas med tiden håller sig varken vinerna i kategori 1 eller kategori 5 med den skyddade ursprungsbeteckningen Utiel-Requena lika länge som de viner som framställs i det avgränsade området Tharsys.

I Tharsys måste odling och produktion dessutom vara ekologisk och vegansk, vilket också skiljer vinerna därifrån från viner som framställs på annat håll och som inte är ekologiska eller veganska.

Den ansökande vinanläggningen är den enda vinanläggningen i det avgränsade området, men om andra producenter i framtiden följer produktspecifikationen för denna skyddade ursprungsbeteckning får de använda namnet.

9. **Väsentliga ytterligare villkor**

–

Länk till produktspecifikationen

https://n9.cl/68jpm