

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia standardowej zmiany w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(2023/C 342/10)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ⁽¹⁾.

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY

„Campo de Borja”**PDO-ES-A0180-AM03****Data przekazania informacji: 10.7.2023****OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY****1. Zmiana całkowitej zawartości alkoholu w winach białych, różowych i czerwonych.***Opis*

Całkowitą zawartość alkoholu w winach białych, różowych i czerwonych zmieniono zgodnie z częścią II załącznika VII do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 ⁽²⁾, która dopuszcza maksymalną całkowitą zawartość alkoholu powyżej 15 % obj. w przypadku win objętych chronioną nazwą pochodzenia produkowanych bez wzbogacania.

Zmiana dotyczy pkt 2 lit. a) „Analityczne właściwości produktu” specyfikacji produktu oraz pkt 4 „Opis win” jednolitego dokumentu.

Uznaje się ją za standardową zmianę, ponieważ nie wchodzi ona w zakres żadnej z sytuacji określonych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 o jednolitej wspólnej organizacji rynku.

Uzasadnienie

Obecne warunki klimatyczne powodują, że dojrzewanie fenolowe winogron odbywa się później niż dojrzewanie alkoholowe. Obecnie winiarnie wytwarzają zazwyczaj wina z winogron, które osiągnęły dojrzewanie fenolowe. W rezultacie zbiory odbywają się nieco później, w związku z czym winogrona zawierają większą ilość cukru, z zatem wino osiąga wyższą zawartość alkoholu.

2. Zmiana właściwości organoleptycznych gatunkowego wina musującego.*Opis*

Dodano opis barwy gatunkowych win musujących różowych.

Zmianę tę należy uznać za uzupełnienie, biorąc pod uwagę, że w sekcji 3 lit. c) „Produkcja różnych rodzajów wina” stwierdza się, że gatunkowe wino musujące może być białe i różowe, ale przez pomyłkę nie przewidziano odcieni różowego.

Zmiana dotyczy pkt 2 lit. b) „Charakterystyka organoleptyczna” specyfikacji produktu i pkt 4 „Opis win” jednolitego dokumentu.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

⁽²⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

Uznaje się ją za standardową zmianę, ponieważ nie wchodzi ona w zakres żadnej z sytuacji określonych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 o jednolitej wspólnej organizacji rynku.

Uzasadnienie

Konieczne jest uzupełnienie opisu wyglądu gatunkowego wina musującego różowego.

3. Zwiększenie wydajności ekstrakcji.

Opis

Zmieniono wydajność ekstrakcji, która nie przekracza 74 litrów wina na 100 kilogramów winogron.

Zmiana dotyczy pkt 3 lit. b) „Podstawowe praktyki enologiczne” specyfikacji produktu i pkt 5.1 jednolitego dokumentu.

Uznaje się ją za standardową zmianę, ponieważ nie wchodzi ona w zakres żadnej z sytuacji określonych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 o jednolitej wspólnej organizacji rynku.

Uzasadnienie

Ewolucja różnych klonów odmian winorośli dopuszczonych w ramach ChNP „Campo de Borja” spowodowała wzrost średniej wydajności wina na kilogram winogron w ciągu ostatnich 20 lat, co prowadzi do większej rzeczywistej wydajności ekstrakcji. Ponadto duże znaczenie ma postęp technologiczny na etapie tłoczenia, na przykład obecne prasy pneumatyczne i hydrauliczne pozwalają uzyskać więcej frakcji moszczu i wina z kilograma winogron w porównaniu z prasami stosowanymi wcześniej, bez zmiany jakości produktu końcowego.

4. Zmiana maksymalnej wydajności wina z hektara.

Opis

Maksymalną wydajność wina z hektara zmieniono na 59,2 hektolitrów dla win czerwonych i 74 hektolitrów dla win białych.

Zmiana dotyczy pkt 5 „Maksymalna wydajność” specyfikacji produktu i pkt 5.2 jednolitego dokumentu.

Uznaje się ją za standardową zmianę, ponieważ nie wchodzi ona w zakres żadnej z sytuacji określonych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 o jednolitej wspólnej organizacji rynku.

Uzasadnienie

Zmiana wydajności tłoczenia, jak opisano w poprzednim punkcie, wymaga zmiany maksymalnej wydajności wina z hektara.

5. Zmiana dodatkowych wymogów dotyczących limitów produkcji.

Opis

Zmieniono kryterium techniczne, które w drodze wyjątku umożliwi zwiększenie maksymalnej produkcji winogron z hektara. O tym, czy odstępstwo ma zastosowanie, decyduje ilość opadów na obszarze geograficznym ChNP. W związku z tym, jeżeli roczne opady deszczu przekraczają o 10 % średnią ilość w ciągu ostatnich 15 lat na tym obszarze, w okresie od listopada do czerwca, rada regulacyjna może uzgodnić, że wyjątkowo w odniesieniu do tych zbiorów maksymalny limit produkcji ustanowiony dla win objętych ChNP może zostać przekroczony, ale nigdy nie powyżej 25 %.

Zmiana dotyczy pkt 8 lit. b) ppkt (i) „Obowiązujące dodatkowe wymogi” specyfikacji produktu. Nie ma ona wpływu na jednolity dokument.

Uznaje się ją za standardową zmianę, ponieważ nie wchodzi ona w zakres żadnej z sytuacji określonych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 o jednolitej wspólnej organizacji rynku.

Uzasadnienie

Obecnie w specyfikacji produktu przewiduje się możliwość zwiększenia limitów produkcji (kilogramy winogron z hektara) w latach, w których, zgodnie z przeprowadzonymi kontrolami, zawiązywanie owoców można uznać za wyjątkowe.

Zastosowane kryterium techniczne, oparte na wyjątkowym zawiązywaniu się owoców, zostało ustanowione w momencie powstania nazwy pochodzenia „Campo de Borja”, kiedy to zdecydowana większość winnic należała do odmiany Garnacha, która jest odmianą bardzo podatną na zrzucanie kwiatów w czasie zawiązywania owoców i rzadko występują lata o wyjątkowym zawiązywaniu owoców.

Obecnie istnieje większa różnorodność odmian występujących na obszarze winnic objętych ChNP, chociaż większość odmian to odmiana Garnacha. Nowe plantacje tej odmiany odpowiadają klonom, które zostały wybrane ze względu na ich niższą podatność na zrzucanie kwiatów. Pozostałe odmiany nie są podatne na zrzucanie kwiatów, zatem zawiązywanie ich owoców jest zawsze optymalne.

Zauważono jednak, że warunki klimatyczne, a w szczególności obfite opady deszczu, mogą być związane ze wzrostem produkcji winogron z hektara; jest to tzw. zróżnicowanie poszczególnych roczników. Po przeanalizowaniu danych zarejestrowanych w ChNP stwierdzono, że lata o najwyższych opadach pokrywają się regularnie z latami najwyższej produkcji.

Wydaje się zatem właściwe i uzasadnione, aby zmienić kryterium techniczne umożliwiające, w drodze wyjątku, zwiększenie wydajności produkcji poprzez powiązanie go z ilością opadów deszczu, a nie z zawiązywaniem owoców.

6. Usunięcie dodatkowych wymogów dotyczących produkcji.

Opis

Wymogi zawarte obecnie w specyfikacji dotyczące akceptacji zwiększenia wydajności ekstrakcji do maksymalnie 74 litrów wina na 100 kg winogron zostały skreślone w tych latach, w których, zgodnie z przeprowadzonymi kontrolami, zawiązywanie owoców można uznać za wyjątkowe.

Zmiana dotyczy pkt 8 lit. b) „Obowiązujące dodatkowe wymogi” specyfikacji produktu. Nie ma ona wpływu na jednolity dokument.

Uznaje się ją za standardową zmianę, ponieważ nie wchodzi ona w zakres żadnej z sytuacji określonych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 o jednolitej wspólnej organizacji rynku.

Uzasadnienie

Biorąc pod uwagę fakt, że wydajność ekstrakcji określona w ChNP została zmodyfikowana i może wynosić 74 litry wina ze 100 kg winogron, jak opisano i uzasadniono w pkt 3.5, utrzymanie tego wyjątku nie jest już konieczne.

7. Aktualizacja krajowych odniesień do aktów prawnych.

Opis

Odniesienia prawne, o których mowa w niniejszej specyfikacji produktu, zostały zaktualizowane, ponieważ zastąpiono je zatwierdzeniem poprzedniej zmiany.

Zmiana dotyczy pkt 8 „Obowiązujące wymogi” Ramy prawne specyfikacji produktu. Nie ma ona wpływu na jednolity dokument.

Uznaje się ją za standardową zmianę, ponieważ nie wchodzi ona w zakres żadnej z sytuacji określonych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 o jednolitej wspólnej organizacji rynku.

Uzasadnienie:

Niniejsza zmiana służy aktualizacji krajowych odniesień do aktów prawnych. Zdecydowano się na sformułowanie cytujące przepis ramowy zamiast przepisów zatwierdzających rozpatrywane zmiany, tak aby odniesienia nie traciły aktualności.

8. Zmiana dodatkowych wymogów dotyczących etykietowania.

Opis

Usunięto możliwość stosowania akronimu „DO” na etykietach win objętych ChNP „Campo de Borja” jako skróconej formy określenia tradycyjnego „Denominación de Origen”.

Skreślono również zdanie: „Określenia te stosuje się w odniesieniu do win spełniających warunki określone w pkt 2 i 3.”

Zmiana dotyczy pkt 8 lit. b) „Obowiązujące dodatkowe wymogi” specyfikacji produktu i pkt 9 „Dodatkowe wymogi zasadnicze dotyczące etykietowania” jednolitego dokumentu.

Uznaje się ją za standardową zmianę, ponieważ nie wchodzi ona w zakres żadnej z sytuacji określonych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 o jednolitej wspólnej organizacji rynku.

Uzasadnienie

Uznano, że właściwsze jest stosowanie terminu „Denominación de Origen” („nazwa pochodzenia”) na etykietach win bez możliwości stosowania skróconej formy „DO”.

Z drugiej strony skreśla się wskazane zdanie, ponieważ takie określenie uznaje się za zbędne.

9. **Przegląd metodyki kontroli.**

Opis

W kontekście audytów przeprowadzonych przez jednostkę certyfikującą w celu sprawdzenia zgodności ze specyfikacją określono, że próbki należy pobierać z winiarni, które butelkują wino, eliminując pobieranie z winiarni, które wytwarzają wino.

Zmiana dotyczy pkt 9 lit. b) „Kontrole zgodności ze specyfikacją produktu” specyfikacji produktu. Nie ma ona wpływu na jednolity dokument.

Uznaje się ją za standardową zmianę, ponieważ nie wchodzi ona w zakres żadnej z sytuacji określonych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 o jednolitej wspólnej organizacji rynku.

Uzasadnienie

Metodyka pobierania próbek została zmieniona w celu dostosowania jej do normy UNE EN ISO/IEC 17065: 2012. Wina uzyskanego na etapie produkcji nie można sklasyfikować, ponieważ przed butelkowaniem musi ono jeszcze zostać poddane innym procesom enologicznym, takim jak filtrowanie, stabilizacja lub leżakowanie. W rezultacie próbki zostaną pobrane z winiarni, które butelkują wino, eliminując pobieranie z winiarni, które wytwarzają wino.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

„Campo de Borja”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

3. Wino likierowe

5. Gatunkowe wino musujące

4. **Opis wina lub win**

1. *Wina białe i różowe*

Krótki opis tekstowy

Wino białe:

Wygląd: klarowne, krystaliczne, o barwie żółtozielonej. Aromat: kwiatowy, owocowy, wyraźny. Smak: świeży i kwaśny.

Wino różowe:

Wygląd: klarowne, krystaliczne, o (wyraźnej) różowej barwie. Aromat: owocowy i kwiatowy. Smak: świeży, kwaśny i owocowy.

- maksymalna zawartość dwutlenku siarki: 250 mg/l, jeżeli zawartość cukrów ≥ 5 g/l
- całkowita objętościowa zawartość alkoholu: Może przekraczać 15 % obj. w winach produkowanych bez wzbogacania.
- parametry analityczne, które nie zostały wyrażone, muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	13,33
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	200

2. *Wina czerwone*

Krótki opis tekstowy

Wygląd: klarowne, krystaliczne, o barwie wiśni.

Aromat: owocowy, dojrzały i kwiatowy.

Smak: pozostający długo w ustach, przyjemny, o dobrej strukturze, bogaty, głęboki.

- maksymalna zawartość dwutlenku siarki: 200 mg/l, jeżeli zawartość cukrów ≥ 5 g/l
- całkowita objętościowa zawartość alkoholu: Może przekraczać 15 % obj. w winach produkowanych bez wzbogacania.
- parametry analityczne, które nie zostały wyrażone, muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	13,33
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	150

3. *gatunkowe wina musujące*

Krótki opis tekstowy

Wygląd: klarowny, krystaliczny, żółty lub różowy (w zależności od tego, czy jest biały, czy różowy).

Aromat: owocowy i kwiatowy.

Smak: kwaśny, zrównoważony i świeży.

- parametry analityczne, które nie zostały wyrażone, muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	10,83
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	160

4. *Wino naturalnie słodkie*

Krótki opis tekstowy

Wygląd: odcienie zielonkawe, fioletowe i czerwone w zależności od wina bazowego (białe, różowe lub czerwone).

Aromat: wyraziste i intensywne aromaty, zbliżone do aromatów wina bazowego.

Smak: intensywny i przyjemny na podniebieniu, z pewną słodyczą typową dla jego zawartości cukrów, z nutami kandyzowanych lub suszonych owoców.

- maksymalna zawartość dwutlenku siarki 200 mg/l w winach białych i różowych oraz 150 mg/l w winach czerwonych, jeżeli zawartość cukrów < 5 g/l
- maksymalna zawartość dwutlenku siarki 250 mg/l w winach białych i różowych oraz 200 mg/l w winach czerwonych, jeżeli zawartość cukrów ≥ 5 g/l
- parametry analityczne, które nie zostały wyrażone, muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	13
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. *Wina pochodzące z późnych zbiorów*

Krótki opis tekstowy

Wygląd: odcienie zielonkawe, fioletowe i czerwone w zależności od wina bazowego (białe, różowe lub czerwone).

Aromat: wyraziste i intensywne aromaty, zbliżone do aromatów wina bazowego.

Smak: intensywny i przyjemny na podniebieniu, z pewną słodyczą typową dla jego zawartości cukrów, z nutami kandyzowanych lub suszonych owoców.

- maksymalna zawartość dwutlenku siarki 200 mg/l w winach białych i różowych oraz 150 mg/l w winach czerwonych, jeżeli zawartość cukrów < 5 g/l
- maksymalna zawartość dwutlenku siarki 250 mg/l w winach białych i różowych oraz 200 mg/l w winach czerwonych, jeżeli zawartość cukrów ≥ 5 g/l
- parametry analityczne, które nie zostały wyrażone, muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	13
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	15
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

6. *Wina likierowe*

Krótki opis tekstowy

Wygląd: odcienie zielonkawe, fioletowe i czerwone w zależności od wina bazowego (białe, różowe lub czerwone).

Aromat: wyraziste i intensywne aromaty, zbliżone do aromatów wina bazowego.

Smak: intensywny i przyjemny na podniebieniu, z pewną słodyczą typową dla jego zawartości cukrów, z nutami kandyzowanych lub suszonych owoców.

— zawartość dwutlenku siarki 200 mg/litr, jeżeli zawartość cukrów ≥ 5 g/litr

— parametry analityczne, które nie zostały wyrażone, muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	15
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	15
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	150

5. **Praktyki enologiczne**

5.1. *Podstawowe praktyki enologiczne*

Praktyki związane z uprawą

Gęstość obsady wynosi co najmniej 1 500 roślin na hektar i maksymalnie 4 000 roślin na hektar, równomiernie rozmieszczonych na całym obszarze nasadzenia.

Szczególne praktyki enologiczne

Wina objęte chronioną nazwą pochodzenia produkuje się wyłącznie z zebranych partii zdrowych winogron, które są wystarczająco dojrzałe i w przypadku których zawartość cukru w moszczu wynosi co najmniej 170 gramów/litr. Wszystkie winogrona, które nie są w stanie idealnym, są odrzucane.

Do ekstrakcji moszczu lub wina oraz oddzielania go od wyłoków stosuje się odpowiednie ciśnienie, tak aby wydajność nie przekraczała 74 litrów wina na 100 kilogramów winogron.

5.2. Maksymalna wydajność

1. Odmiany czerwone

8 000 kilogramów winogron z hektara

59,2 hektolitrów z hektara

2. Odmiany białe

10 000 kilogramów winogron z hektara

74 hektolitrów z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar geograficzny ChNP „Campo de Borja” obejmuje tereny położone w następujących gminach prowincji Saragossa we Wspólnocie Autonomicznej Aragonii: Agón, Ainzón, Alberite, Albeta, Ambel, Bisimbre, Borja, Bulbiente, Bureta, El Buste, Fuendejalón, Magallón, Maleján, Pozuelo de Aragón, Tabuenca i Vera de Moncayo, jak również na obszarach ujętych w spisie winnic okręgu miejskiego Mallén pod nr 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 i 11 oraz na obszarach ujętych w spisie winnic okręgu miejskiego Fréscano pod nr 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14 i 19.

7. Odmiany winorośli

CHARDONNAY

GARNACHA BLANCA

GARNACHA TINTA

GARNACHA TINTORERA

MACABEO - VIURA

MAZUELA

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

SYRAH

TEMPRANILLO

VERDEJO

8. Opis związku lub związków

Wino

Związek z obszarem geograficznym opiera się na tradycji historycznej, która sięga czasów przed 1 203 r. Klasztor Veruela odegrał ważną rolę w uprawie winorośli, zachowując, rozwijając i promując uprawę winorośli w formie, jaka przetrwała do czasów obecnych. Niskie opady, występowanie wiatru cierzo i nagłe zmiany temperatury wpływają na właściwości organoleptyczne win. Cierzo przyczynia się do silnego parowania terenowego, które ogranicza wilgotność gleby, powodując stały stres wodny, który zmniejsza wigor winorośli. W związku z tym dojrzewanie fenolowe przebiega bardzo powoli, co wzmacnia aromaty i niuansy kolorystyczne win.

Wino likierowe

Tradycja win likierowych objętych ChNP „Campo de Borja” sięga kilku stuleci wstecz. Warunki geograficzne i klimatyczne regionu pozwalają winogronom na osiągnięcie bardzo wysokiego stopnia dojrzałości i – w połączeniu z cechami charakterystycznymi winnic – a mianowicie niewielką produkcją i późnymi zbiorami, nadają winogronom ich własną osobowość, w której wyróżniają się aromaty bardzo dojrzałych, a nawet przejrzałych owoców, które to cechy sprawiają, że doskonale nadają się one do produkcji win likierowych.

Gatunkowe wino musujące

Na gatunkowe wina musujące wpływ mają naturalne elementy obszaru geograficznego, a mianowicie gleba, klimat i uprawa winorośli, które nadają im szczególne właściwości wizualne, zapachowe i smakowe. Ponieważ wytwarza się je tradycyjną metodą, są to słodkie i kremowe wina musujące, w których wyczuwalne są aromaty i smaki win produkowanych na tym obszarze geograficznym. Dzięki procesowi drugiej fermentacji w butelce i poddawaniu dojrzewaniu na osadzie wina uzyskują drobne i utrzymujące się pęcherzyki, a także owocowy i elegancki aromat.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)

Ramy prawne

Określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych

Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Etykiety handlowe każdej zarejestrowanej wytwórni muszą zostać przekazane organowi regulacyjnemu w celu wpisania ich do rejestru etykiet, po sprawdzeniu spełnienia wymogów określonych w niniejszej specyfikacji produktu.

Na etykietach musi znaleźć się następujące określenie: „Denominación de Origen »Campo de Borja«”. Produkt przeznaczony do spożycia będzie opatrzony znakami gwarancyjnymi, numerowanymi i wydawanymi przez organ regulacyjny, które zostaną naniesione w zarejestrowanej wytwórni wina w sposób uniemożliwiający ich ponowne wykorzystanie.

W odniesieniu do win objętych ChNP „Campo de Borja” można stosować następujące określenia tradycyjne:

określenie tradycyjne, o którym mowa w art. 112 lit. a) rozporządzenia Parlamentu i Rady (UE) nr 1308/2013: „nazwa pochodzenia”.

określenia tradycyjne, o których mowa w art. 112 lit. b) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013: „Crianza”, „Reserva”, „Gran Reserva”, „Añejo”, „Noble”, „Clásico”, „Rancio”, „Superior” i „Viejo”.

Na etykietach mogą znajdować się następujące określenia dodatkowe, w zależności od metody produkcji: „Naturalmente dulce”, „Vendimia tardía”, „Maceración carbónica”, „Roble” i „Fermentado en barrica”.

Ramy prawne

Określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych

Butelkowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Butelkowanie musi odbywać się na wyznaczonym obszarze wskazanym w pkt 4 niniejszej specyfikacji produktu, co pozwala zagwarantować pochodzenie produktu.

Transport i butelkowanie poza obszarem produkcji mają negatywny wpływ na jakość wina, które może być narażone na reakcję utleniania-redukcji, wahania temperatury i inne zjawiska. Ryzyko to wzrasta wraz z pokonywaną odległością. Butelkowanie na obszarze pochodzenia pozwala zachować właściwości i cechy produktu.

Jest ono ważną czynnością, która – jeśli nie zostanie przeprowadzona zgodnie z rygorystycznymi wymogami – może poważnie obniżyć jakość produktu i zmienić jego właściwości.

Czynnik ten, w połączeniu z doświadczeniem i dogłębną wiedzą na temat cech charakterystycznych win objętych ChNP „Campo de Borja”, które producenci zdobyli na przestrzeni lat, uzasadnia butelkowanie na obszarze pochodzenia. Dzięki temu wina zachowują wszystkie swoje właściwości fizyczne, chemiczne i organoleptyczne.

Link do specyfikacji produktu

https://www.aragon.es/documents/20127/60698009/PLIEGO_CONDICIONES_DOP_Campo_Borja_cambios.pdf/c542144a-db1e-c608-8cc2-b6f7784385a3?t=1688112722069
