

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

(2020/C 227/13)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY JEDNOLITEGO DOKUMENTU

„CAMPO DE BORJA”

PDO-ES-A0180-AM02

Data przekazania informacji: 22.4.2020

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

Zmiany opisane i przedstawione poniżej uznaje się za zmiany standardowe, ponieważ nie mają one wpływu na zmianę chronionej nazwy pochodzenia; nie prowadzą one do modyfikacji, usunięcia lub dodania kategorii produktu sektora wina ani do unieważnienia związku i nie wprowadzają nowych ograniczeń we wprowadzaniu tego produktu do obrotu.

1. Usunięcie ograniczeń w zakresie praktyk enologicznych

Niniejsza zmiana dotyczy pkt 3 „Szczególne praktyki uprawowe. Ograniczenia” w specyfikacji produktu i pkt 4 lit. a) „Praktyki winiarskie. Podstawowe praktyki enologiczne” w jednolitym dokumencie.

Usuwa się ograniczenia dotyczące szczególnych praktyk enologicznych w odniesieniu do zakazu stosowania technik wstępnego podgrzewania winogron lub ogrzewania moszczu lub wina w obecności wytlóków, które mają tendencję do wymuszania ekstrakcji barwników.

Ekstrakcja koloru z moszczu lub wina jest techniką, która ma obecnie największe znaczenie w przypadku produkcji win czerwonych. Zastosowanie tej techniki znacznie zwiększa poziom owoców w winach, podwyższając tym samym przy ocenie intensywności owocowości w winach percepcję zapachowo-smakową deskryptorów.

Obecnie technika ta gwarantuje pełne zachowanie integralności zbiorów; wszystkie związki fenolowe są ekstrahowane szybko i selektywnie, zawartość pirazyny (zieloność) i geosminy (wady) jest znacznie mniejsza, w związku z czym poprawia się jakość. Eliminuje się również szkodliwe enzymy (lakazę, oksydazę polifenolową itp.), co powoduje, że wina są zdrowsze, trwalsze, mają lepszą strukturę, ale są również słodsze i bardziej aromatyczne.

Ponadto z ekonomicznego punktu widzenia technika ta znacznie obniża koszty pracy podczas produkcji wina, optymalizując wykorzystanie kadzi winiarskich, co generuje znaczne oszczędności energii.

W związku z tym stosowanie techniki podgrzewania zbiorów lub moszczu, biorąc pod uwagę technologiczne udoskonalenia tej techniki, pozwala uzyskać w pełni gwarantowane wyniki i wyraźną poprawę jakości produktu końcowego.

2. Zmiana brzmienia punktu odnoszącego się do związłego określenia obszaru geograficznego

Zmiana dotyczy pkt 4 „Związłe określenie obszaru geograficznego” w specyfikacji produktu i pkt 5 „Wyznaczony obszar” w jednolitym dokumencie.

Informacje uzupełnia się, wskazując prowincję i wspólnotę autonomiczną, w której znajduje się obszar geograficzny ChNP. Ponadto usuwa się termin „odpowiedni” odnoszący się do gleby, ponieważ nie ma klasyfikacji obszaru geograficznego, która decyduje o zdatości gleby do uprawy winorośli.

3. Zmiana maksymalnych zbiorów

Niniejsza zmiana dotyczy pkt 5 „Maksymalne zbiory” w specyfikacji produktu i pkt 4 lit. b) „Praktyki winiarskie. Maksymalne zbiory” w jednolitym dokumencie.

Maksymalną dopuszczalną produkcję winogron z hektara podwyższono do 8 000 kilogramów w przypadku czerwonych odmian winorośli i 10 000 kilogramów w przypadku białych odmian winorośli.

Ponadto maksymalną wydajność z hektara ustalono na 56 hektolitrow w przypadku win produkowanych z czerwonych odmian winorośli i 70 hektolitrow w przypadku win produkowanych z białych odmian winorośli, uwzględniając maksymalną wydajność ekstrakcji określoną w specyfikacji produktu objętego ChNP.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Zmiana ta opiera się na sprawozdaniu dotyczącym zmiany specyfikacji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia „Campo de Borja” przygotowanym przez wyższą szkołę inżynierską w Huesca działającą w ramach Uniwersytetu w Saragossie (lipiec 2018 r.).

Pomimo związku z obszarem geograficznym, zarówno pod względem czynnika ludzkiego, jak i czynników naturalnych opisanych w specyfikacji produktu, rozwój meteorologii i technik produkcji doprowadził do szeregu istotnych zmian, które uzasadniają zwiększenie jednostkowych zbiorów bez zmiany istotnych cech produktu objętego ChNP. Zmiany te obejmują w szczególności:

1. Zwiększenie Powierzchni Nawadnianych Winnic I Realizację Różnych Planów Restrukturyzacji

W latach 2000–2016 powierzchnia nawadnianych winnic wzrosła zaledwie 34,3 % do 45,7 %.

Ponadto plany restrukturyzacji winnic przeprowadzone na obszarze ChNP doprowadziły do zmiany w systemach prowadzenia winorośli. Przejście z prowadzenia w formie kielicha na strukturę szpalerową, głównie w formie podwójnego sznura, pozwoliło znacznie poprawić mechanizację uprawy, ułatwiając cięcie i zabiegi fitosanitarne.

Te dwa czynniki tłumaczą, dlaczego winnica, która była nawadniana raz w roku, najlepiej w okresie zimowego odpoczynku, jest teraz nawadniana w sposób lokalny, przy użyciu nawadniania kropłowego, które pozwala na bardziej efektywne wykorzystanie wody w zależności od potrzeb, praktycznie do czasu mięknięcia i przebarwienia winogron, tak aby dojrzewanie winogron odbywało się bez warunków stresowych.

Wszystko to wpływa na ilość produkowanych winogron poprzez zwiększenie gęstości obsady, napowietrzenia kiści i łatwości operowania powierzchnią liści. W związku z tym winogrona osiągają odpowiednią dojrzałość, dzięki czemu wzrost zbiorów, przy zastosowaniu odpowiedniej technologii, idzie w parze z wysoką jakością winogron.

2. Poprawę zdrowia roślin, pobierania składników pokarmowych oraz zwalczania szkodników i chorób

Dotychczas prawie cały obszar ChNP jest chroniony przed zwójką krzyżóweczką (*lobesia botrana*) dzięki technikom dezorientacji samców, co przyczyniło się do zwiększenia plonów, a jednocześnie do poprawy jakości ze względu na mniejszą liczbę problemów powodowanych pleśnieniem późnych zbiorów.

Podobnie, dzięki wysokiemu poziomowi wyszkolenia techników pracujących w terenie i w zakładach produkcji, możliwe jest lepsze kontrolowanie dawki składników pokarmowych i dostosowanie planów nawożenia odmianowego za pomocą technik analizy gleb lub ogonków liściowych, a także zastosowanie skuteczniejszych i odpowiedniejszych technik zwalczania szkodników i chorób.

3. Wykorzystywanie podkładek i klonów wybranych odmian

Na nowych obszarach upraw uprzednio wykorzystywane kłony stopniowo zastępowano klonami, które są bardziej wydajne i mniej podatne na zjawisko zrzucania kwiatów (fr. *coulure*), co przyczynia się do zwiększenia stabilności produkcji, w szczególności w przypadku odmiany grenache będącej główną odmianą winorośli stosowaną do produkcji wina objętego ChNP „Campo de Borja”.

4. Określenie powierzchni każdej działki

Obecnie powierzchnia działek wpisanych do rejestru winnic opiera się na systemie pomiaru z odniesieniami SIG-PAC, tzn. powierzchnie winnic określa się na podstawie powierzchni ściśle objętej uprawą pomniejszonej o obrzeża, powierzchnie przejazdu i ruchu maszyn, które wcześniej były włączone do powierzchni winnicy.

Stosowanie tego systemu doprowadziło do znacznego zmniejszenia powierzchni winnic na obszarze ChNP, który w latach 2009–2016 był o około 1 500 ha mniejszy, co spowodowało bezpośredni wzrost plonów na jednostkę powierzchni.

4. Dodanie nowych odmian winorośli

Niniejsza zmiana dotyczy pkt 6 „Odmiana lub odmiany winogron, z których produkuje się wino” w specyfikacji produktu. Nie ma ona żadnego wpływu na jednolity dokument, ponieważ nowe odmiany winorośli uznaje się za drugorzędne.

Dodano trzy odmiany winorośli służące do produkcji win objętych ChNP „Campo de Borja”: caladoc i marselan (odmiany czerwone) oraz viognier (odmiana biała).

Zmiana ta opiera się na przygotowanym przez Dział Enologii Departamentu Rozwoju Obszarów Wiejskich i Zrównoważonego Rozwoju Rządu Aragonii sprawozdaniu dotyczącym dodania do specyfikacji produktu objętego ChNP „Campo de Borja” białej odmiany winorośli viognier oraz czerwonych odmian winorośli caladoc i marselan (lipiec 2018 r.). Z zawartych w tym sprawozdaniu wniosków sformułowanych na podstawie badań i testów przeprowadzonych na każdej z odmian winorośli na obszarze geograficznym wynika, że są one odpowiednie, zarówno pod względem agronomicznym, jak i analitycznym oraz sensorycznym.

W szczególności zaobserwowano, że produkcja czerwonych winogron odmiany caladoc jest odpowiednia pod względem wydajności oraz nie powoduje problemów związanych z uprawą i że odmiana ta nie jest bardziej podatna na choroby grzybicze niż odmiana wykorzystywana do celów kontrolnych (grenache noir). Jest również bardziej odporna na mączniaka prawdziwego i zbierana dziesięć dni wcześniej niż grenache noir.

Wina produkowane z przedmiotowej odmiany mają podobne wartości analityczne i aromatyczne jak wina wytwarzane z odmiany grenache i uwydatniają duży potencjał fenolowy tej odmiany, który przekłada się na bardziej intensywną barwę i wyższą zawartość polifenoli; udoskonalono procesy dojrzewania w beczkach, dzięki czemu odmiana ta stanowi uzupełnienie odmiany grenache.

Jak wykazały przeprowadzone testy, marselan jest czerwoną odmianą winorośli doskonale dostosowaną do warunków glebowo-klimatycznych obszaru ChNP „Campo de Borja”. Jej dojrzałość i okres zbiorów są podobne do dojrzałości i okresu zbiorów odmian grenache noir, którą to odmianę uzupełnia ze względu na dużą zawartość polifenoli – wyższą nawet niż w przypadku odmiany caladoc – a jej profil sensoryczny mieści się między profilem wina cabernet sauvignon a profilem wina grenache noir.

Jeśli chodzi o odmianę winorośli viognier, testy wykazały, że to białe winogrono nie stwarza żadnych problemów związanych z uprawą na obszarze geograficznym ChNP. Wina te mają podobne analityczne cechy charakterystyczne do win uzyskanych z odmian winorośli verdejo i sauvignon blanc, które uwzględniono w specyfikacji produktu objętego ChNP. Jeśli chodzi o profil aromatyczny i smakowy, wina te mają bogaty aromat kwiatowy i owocowy i charakteryzują się bardziej intensywnym smakiem.

5. Rozszerzenie związku przyczynowego między obszarem geograficznym a właściwościami produktu

Niniejsza zmiana dotyczy pkt 7 „Związek z obszarem geograficznym” w specyfikacji produktu i pkt 7 „Opis związku lub związków” w jednolitym dokumencie.

Uściślono niektóre czynniki naturalne i czynnik ludzki, które decydują o związku między obszarem geograficznym a produktem. W szczególności podkreślono istnienie historycznej tradycji produkcji win czerwonych, ale także win likierowych i gatunkowych win musujących. Doprecyzowano również kwestię uprawy winorośli w regionie.

Ponadto rozbudowano związek przyczynowy między obszarem geograficznym a właściwościami produktu, dodając opis każdej kategorii produktów sektora wina objętych ChNP „Campo de Borja” (wino, wino likierowe i gatunkowe wino musujące).

6. Zmiana wymogów w zakresie etykietowania

Niniejsza zmiana dotyczy pkt 8 lit. b) ppkt (v) „Obowiązujące wymogi. Dodatkowe wymogi. Etykietowanie” w specyfikacji produktu.

Zgodnie z przepisami i orzecznictwem w zakresie własności przemysłowej i znaków towarowych oraz uwzględniając zasady jedności rynku, jedynym dodatkowym wymogiem obowiązującym wytwórcie win korzystające z ChNP jest obowiązek przekazywania etykiet handlowych identyfikujących wina, które wytwórcie te wprowadzają do obrotu, aby organ regulacyjny mógł wpisać je do rejestru etykiet, co eliminuje konieczność zatwierdzania etykiet przez ten organ.

7. Aktualizacja odniesień do przepisów

W specyfikacji produktu zaktualizowano odniesienia do przepisów europejskich, międzynarodowej normy UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 oraz przepisów regulujących ChNP „Campo de Borja” we Wspólnocie Autonomicznej Aragonii.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa, która ma być zarejestrowana

„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*Wina białe i różowe*

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 poziom cukrów ≥ 5 g/l

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	10
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5 grama 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

Wina czerwone

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 poziom cukrów ≥ 5 g/l

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	11
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	13,3
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	150

Gatunkowe wino musujące

Wygląd: klarowne, krystaliczne, o żółtej barwie.

Aromat: owocowy i kwiatowy.

Smak: kwaśny, zrównoważony i świeży.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	10
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5 miliekwiwalentu na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	10,83
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	160

Wino naturalnie słodkie

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 poziomu cukru, z nutami kandyzowanych lub suszonych owoców.

* maksymalna zawartość dwutlenku siarki: 200 mg/l w winach białych i 150 mg/l w winach czerwonych, jeżeli poziom cukrów < 5 g/l

* maksymalna zawartość dwutlenku siarki: 250 mg/l w winach białych i 200 mg/l w winach czerwonych, jeżeli poziom cukrów ≥ 5 g/l

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	13
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5 miliekwiwalentu na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	

Wina pochodzące z późnych zbiorów

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 poziomu cukru, z nutami kandyzowanych lub suszonych owoców.

* maksymalna zawartość dwutlenku siarki: 200 mg/l w winach białych i 150 mg/l w winach czerwonych, jeżeli poziom cukrów < 5 g/l

* maksymalna zawartość dwutlenku siarki: 250 mg/l w winach białych i 200 mg/l w winach czerwonych, jeżeli poziom cukrów ≥ 5 g/l

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	13
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5 miliekwiwalentu na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	15
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	

Wino likierowe

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 poziomu cukru, z nutami kandyzowanych lub suszonych owoców.

* jeżeli zawartość cukrów ≥ 5 g/l \rightarrow 200 mg/l.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	15
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5 grama 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 winiarskiea) *Szczególne praktyki enologiczne*

Praktyka uprawy

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 70 litrów wina na 100 kilogramów winogron.

b) *Maksymalna wydajność*

Odmiany winorośli na wina czerwone

8 000 kilogramów winogron z hektara

Odmiany winorośli na wina czerwone

56 hektolitrów z hektara

Odmiany winorośli na wina białe

10 000 kilogramów winogron z hektara

Odmiany winorośli na wina białe

70 hektolitrów z hektara

6. Wyznaczony obszar

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, Tabuena 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. Główne odmiany winorośli

CHARDONNAY

GRENACHE BLANC

GRENACHE NOIR

GARNACHA TINTORERA

MACABÉO – VIURA

MAZUELA

MUSCAT D'ALEXANDRIE

MUSCAT BLANC À PETITS GRAINS - MOSCATEL MORISCO

SYRAH

TEMPRANILLO

VERDEJO

8. Opis związku lub związków

WINO

Związek z obszarem geograficznym opiera się na tradycji historycznej, która sięga czasów przed 1203 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 niuanse 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:

przepisy krajowe

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 musi być opatrzony znakami gwarancyjnymi, numerowanymi i wydawanymi przez organ regulacyjny, które zostaną umieszczone 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: „Denominación de Origen” lub „DO” (nazwa pochodzenia),
- określenia tradycyjne, o których mowa w art. 112 lit. b) rozporządzenia Parlamentu 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” (naturalnie słodkie), „Vendimia tardía” (późne zbiory), „Maceración carbónica” (maceracja węglowa), „Roble” (dąb) i „Fermentado en barrica” (poddane fermentacji w beczce).

Określenia te stosuje się w odniesieniu do win spełniających warunki określone w pkt 2 i 3.

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Pakowanie 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, wahań 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/20127/20408990/Pliego+de+condiciones+modificado+de+la+DOP+Campo+de+Borja-consolidado.pdf/2c6b3f59-ec26-25ef-d091-298a4b158ce9?t=1572445693220>
