

**Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione**

(2020/C 227/13)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione <sup>(1)</sup>.

COMUNICAZIONE DI MODIFICA ORDINARIA CHE MODIFICA IL DOCUMENTO UNICO

«CAMPO DE BORJA»

PDO-ES-A0180-AM02

Data della comunicazione: 22.4.2020

**DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA**

Le modifiche descritte e motivate di seguito sono ritenute ordinarie poiché non influiscono sulla modifica del nome della denominazione di origine protetta, non consistono nella variazione, nell'eliminazione o nell'aggiunta di una categoria di prodotto vitivinicolo, non compromettono il legame e non comportano nuove restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

**1. Eliminazione delle restrizioni nelle pratiche enologiche**

La modifica riguarda la sezione 3 del disciplinare di produzione, *Prácticas de cultivo específicas. Restricciones* (Pratiche colturali specifiche. Restrizioni) e la sezione 4, lettera a), del documento unico, *Prácticas Vitivinícolas. Prácticas enológicas esenciales* (Pratiche di vinificazione. Pratiche enologiche essenziali).

Si elimina la restrizione corrispondente alle restrizioni delle pratiche enologiche specifiche riguardante il divieto di utilizzare tecniche di preriscaldamento dell'uva o di riscaldamento dei mosti o dei vini in presenza di vinacce, dirette a forzare l'estrazione di sostanze coloranti.

L'estrazione di colore nei mosti o nei vini è la tecnica attualmente più interessante nella produzione dei vini rossi. L'uso di questa tecnica aumenta notevolmente i livelli fruttati nei vini, rafforzando le percezioni sensoriali olfattivo-gustative dei descrittori durante la valutazione dell'intensità di tali livelli.

Attualmente questa tecnica viene impiegata nel rispetto assoluto dell'integrità della raccolta; tutti i composti fenolici sono estratti in modo rapido e selettivo, il contenuto di pirazine (aromi verdi) e di geosmina (difetti) viene notevolmente ridotto, con conseguente miglioramento della qualità. Si eliminano altresì gli enzimi nocivi (laccasi, polifenolossidasi ecc.) ottenendo vini molto più sani e duraturi, strutturati e, nel contempo, più morbidi e aromatici.

A livello economico, inoltre, la tecnica comporta una notevole riduzione dei costi di manodopera durante la vinificazione, ottimizzando l'uso dei serbatoi destinati a questa procedura. Ciò si traduce in un considerevole risparmio di energia.

Di conseguenza, usando la tecnica del riscaldamento delle uve raccolte o del mosto, considerando i progressi tecnologici della stessa, si ottengono risultati di totale garanzia con notevole miglioramento della qualità dei vini finali.

**2. Modifica della formulazione della sezione relativa alla delimitazione della zona geografica**

La modifica riguarda la sezione 4 del disciplinare di produzione, *Demarcación de la zona geográfica* (Delimitazione della zona geografica), nonché la sezione 5 del documento unico, *Zona delimitada* (Zona delimitata).

Le informazioni della sezione sono completate indicando la provincia e la comunità autonoma in cui è ubicata la zona geografica della DOP. Inoltre, viene eliminato il termine «idonei» riferito ai terreni, in assenza di una classificazione della zona geografica che determini la loro idoneità alla coltivazione della vite.

**3. Modifica della resa massima**

La modifica riguarda la sezione 5 del disciplinare di produzione, *Rendimiento máximo* (Rese massima) e la sezione 4, lettera b), del documento unico, *Prácticas Vitivinícolas. Rendimientos máximos* (Pratiche di vinificazione. Rese massime).

La produzione massima di uve per ettaro ammessa viene aumentata passando a 8 000 chilogrammi per le varietà rosse e a 10 000 chilogrammi per le varietà bianche.

La resa massima di vino per ettaro è inoltre fissata a 56 ettolitri per i vini di varietà rosse e a 70 ettolitri per i vini di varietà bianche, tenendo conto della resa massima di estrazione prevista dal disciplinare di produzione della DOP.

<sup>(1)</sup> GUL 9dell'11.1.2019, p. 2.

Questa modifica trova conferma nella relazione sulla modifica del disciplinare di produzione della denominazione d'origine protetta «Campo de Borja», redatta dalla *Escuela Politécnica Superior de Huesca* (Politecnico di Huesca) dell'Università di Saragozza (luglio 2018).

Malgrado il legame esistente con la zona geografica in relazione ai fattori umani e naturali, come descritto nel disciplinare di produzione, l'evoluzione della meteorologia e delle tecniche di produzione ha comportato una serie di cambiamenti significativi che giustificano l'aumento delle rese unitarie, senza influenzare o alterare le caratteristiche sostanziali del prodotto protetto, tra cui occorre citare quelle indicate di seguito.

#### 1. *Aumento della superficie del vigneto irrigato e attuazione di vari piani di ristrutturazione*

Dal 2000 al 2016, la superficie dei vigneti irrigati è passata da appena il 34,3 % al 45,7 %.

D'altra parte, i piani di ristrutturazione del vigneto realizzati nell'ambito della DOP hanno generato un cambiamento dei sistemi di allevamento delle viti, passando dall'allevamento ad alberello a quello a spalliera, principalmente a doppio cordone, il che consente un notevole miglioramento nella meccanizzazione della coltura, facilitando la potatura e l'esecuzione dei trattamenti fitosanitari.

Entrambi i fattori hanno favorito il passaggio dall'irrigazione del vigneto una volta all'anno, preferibilmente nel periodo di riposo invernale, a un'irrigazione localizzata, a goccia, che consente un uso più efficace dell'acqua e apporti idrici in funzione delle esigenze, praticamente fino all'inviatura e favorendo la maturazione dell'uva senza condizioni di stress.

Tutto questo influisce sulla quantità di uva prodotta, aumentando la densità d'impianto, la maggiore aerazione dei grappoli e la facilità di manipolazione della superficie fogliare. Ciò consente quindi di favorire un'adeguata maturazione, ragion per cui un aumento delle rese, con applicazione della tecnologia adeguata, risulta compatibile con un elevato livello qualitativo dell'uva.

#### 2. *Miglioramento della salute delle piante, degli apporti nutrizionali e del controllo di organismi nocivi e malattie*

Ad oggi, quasi tutta la superficie della DOP è protetta dalla tignoletta dell'uva (*lobesia botrana*) applicando tecniche di confusione sessuale, il che ha contribuito a un aumento delle rese e, nel contempo, a un miglioramento della qualità grazie a una riduzione dei problemi causati dai marciumi nei raccolti tardivi.

Analogamente, l'elevato livello di formazione degli agronomi e dei tecnici vinificatori ha comportato un maggiore controllo dell'applicazione di sostanze nutritive e l'adattamento dei piani di concimazione varietale mediante tecniche di analisi del suolo o dei piccioli, oltre all'applicazione di tecniche più efficaci e appropriate per quanto riguarda il controllo di organismi nocivi e malattie.

#### 3. *Utilizzo di modelli e cloni di varietà selezionate*

Nei nuovi impianti, i cloni utilizzati in precedenza sono stati gradualmente sostituiti da cloni caratterizzati da una maggiore produttività e da una minore tendenza alla cascola, il che contribuisce alla stabilità della produzione, specialmente nel caso della Garnacha, la varietà maggiormente impiegata nella DOP «Campo de Borja».

#### 4. *Delimitazione dei recinti di superficie dei singoli appezzamenti*

Attualmente la superficie degli appezzamenti registrati nel catasto viticolo si fonda su un sistema di misurazione con riferimenti SIGPAC, ossia con delimitazione dei recinti viticoli in base alla superficie strettamente coltivata, senza confini, interfila e zone di transito dei macchinari che, in precedenza, erano indicati come superficie viticola.

L'uso di questo sistema ha comportato una notevole riduzione della superficie viticola della DOP, quantificata in circa 1 500 ha in meno nel periodo 2009-2016, il che implica direttamente un aumento delle rese per unità di superficie, essendo questa lievemente inferiore.

### 4. **Inserimento di nuove varietà**

La modifica riguarda la sezione 6 del disciplinare di produzione, *Varietad o Variedades de uva de las que procede el vino* (Varietà di uve da cui si ottiene il vino). Essa non incide sul documento unico, dal momento che le nuove varietà sono qualificate come secondarie.

Sono aggiunte tre varietà per la produzione dei vini protetti dalla DOP «Campo de Borja», ossia Caladoc e Marselan, rosse, e Viognier, bianca.

Questa modifica trova conferma nella relazione sull'inserimento della varietà bianca Viognier e delle varietà rosse Caladoc e Marselan nel disciplinare della DOP «Campo de Borja», realizzata dalla *Unidad de Enología* (Unità enologica) del *Departamento de Desarrollo Rural y Sostenibilidad del Gobierno de Aragón* (Dipartimento per lo sviluppo rurale e la sostenibilità del governo di Aragona) (luglio 2018), le cui conclusioni, tratte dalle prove e dagli studi effettuati su tutte le varietà della zona geografica, rivelano l'idoneità di queste ultime, sia per gli aspetti agronomici sia per quelli analitici e sensoriali dei vini.

In particolare, per quanto concerne la varietà Caladoc, si osserva che la produzione di quest'uva rossa è adeguata in termini di resa. Non emergono problemi di coltivazione, né una maggiore esposizione a malattie fungine rispetto alla varietà utilizzata come testimone (Garnacha Tinta), e si riscontra una maggiore resistenza all'oidio, dal momento che la vendemmia avviene dieci giorni prima rispetto alla Garnacha Tinta.

I vini ottenuti da questa varietà presentano valori analitici e aromatici simili a quelli dei vini Garnacha e mostrano il loro grande potenziale fenolico, che si traduce in una maggiore presenza di colore e polifenoli e migliora soprattutto i processi di invecchiamento in botte. In tal modo, questa varietà diviene complementare alla Garnacha.

Stando alle prove condotte, la Marselan è una varietà di uva rossa perfettamente adattata alle condizioni endoclimatiche della DOP «Campo de Borja», con grado di maturazione e vendemmia simili a quelli della Garnacha Tinta, dal momento che viene considerata una varietà complementare a quest'ultima per la sua grande capacità fenolica, che risulta perfino superiore a quella della varietà Caladoc, con un profilo sensoriale che rientra tra i vini Cabernet Sauvignon e Garnacha Tinta.

Relativamente alla varietà di uva bianca Viognier, le prove eseguite dimostrano l'assenza di problemi di coltivazione nella zona geografica della DOP. I vini ottenuti presentano caratteristiche analitiche simili a quelle dei vini prodotti con le varietà Verdejo e Sauvignon Blanc, entrambe incluse nel disciplinare di produzione della DOP. Sotto il profilo aromatico e gustativo, i vini sono ricchi di aromi floreali e fruttati con un maggiore livello di intensità al palato.

#### **5. Estensione del nesso causale tra la zona geografica e le caratteristiche del prodotto**

La modifica riguarda la sezione 7 del disciplinare di produzione, Vínculo con la zona geográfica (Legame con la zona geografica) e la sezione 7 del documento unico, Descripción de los vínculos (Descrizione dei legami).

Si specificano alcuni fattori naturali e umani che determinano il legame tra la zona e il prodotto. In particolare si sottolinea l'esistenza, da sempre, di una tradizione storica di produzione di vini rossi, ma anche liquorosi e spumanti di qualità. Si aggiungono parimenti alcuni dettagli relativi alla viticoltura della zona.

Inoltre, il nesso di causalità tra la zona geografica e le caratteristiche del prodotto viene esteso inserendo la descrizione di ciascuna categoria di prodotti vitivinicoli coperta dalla DOP «Campo de Borja» (vino, vino liquoroso e vino spumante di qualità).

#### **6. Modifica dei requisiti di etichettatura**

La modifica riguarda la sezione 8, lettera b), punto v), del disciplinare di produzione, *Requisitos aplicables. Requisitos adicionales. Etiquetado* (Requisiti applicabili. Requisiti aggiuntivi. Etichettatura).

Conformemente alla normativa e alla giurisprudenza in materia di proprietà industriale e marchi e considerando i principi di unità del mercato, si stabilisce che l'unico requisito aggiuntivo previsto per le aziende vinicole rientranti nella denominazione consiste nell'obbligo di comunicare le etichette commerciali che identificano i vini da esse commercializzati, affinché il *Consejo Regulador* (organismo di controllo) possa iscrivere nel registro delle etichette, eliminando così la necessità della loro approvazione da parte di detto organismo.

#### **7. Aggiornamento dei riferimenti normativi**

Si aggiornano i riferimenti ai regolamenti europei, alla norma internazionale UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 e alla normativa sulla DOP «Campo de Borja» vigente nella comunità autonoma di Aragona. Tali riferimenti sono citati nel disciplinare di produzione.

### DOCUMENTO UNICO

#### **1. Nome del prodotto**

Campo de Borja

#### **2. Tipo di indicazione geografica**

DOP — Denominazione di origine protetta

#### **3. Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

3. Vino liquoroso

5. Vino spumante di qualità

#### 4. Descrizione del vino (dei vini)

##### *Vini bianchi, rosati*

###### Vino bianco

Aspetto: limpido, cristallino, giallo-verdolino.

Odore: floreale, fruttato, franco.

Gusto: fresco, acido.

###### Vino rosato

Aspetto: limpido, cristallino, rosa (franco).

Odore: fruttato, floreale.

Gusto: fresco, acido, fruttato.

\* Tenore massimo di anidride solforosa: 250 mg/l se il tenore di zuccheri è  $\geq 5$  g/l.

##### Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10
Acidità totale minima	4,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	13,33
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	200

##### *Vini rossi*

Aspetto: limpido, cristallino, rosso (ciliegia).

Odore: fruttato, maturo, floreale.

Gusto: lungo, amabile, strutturato, corposo, con volume.

\* Tenore massimo di anidride solforosa: 200 mg/l se il tenore di zuccheri è  $\geq 5$  g/l.

##### Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11
Acidità totale minima	4,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	13,3
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	150

##### *Vino spumante di qualità*

Aspetto: limpido, cristallino, giallo.

Odore: fruttato, floreale.

Gusto: acido, equilibrato, fresco.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10
Acidità totale minima	4,5 in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	10,83
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	160

*Vino dolce naturale*

Aspetto: a seconda del vino di base (che può essere bianco, rosato o rosso) presenterà sfumature verdoline, violacee o rosse.

Odore: si mantiene quello del vino di base, con aromi puliti e più intensi.

Gusto: intenso, gradevole al palato e con un certo grado di dolcezza, tipico del tenore di zuccheri, con note di frutta candita o secca.

\*Tenore massimo di anidride solforosa: 200 mg/l nei vini bianchi e 150 mg/l nei vini rossi, se il tenore di zuccheri è < 5 g/l.

\*Tenore massimo di anidride solforosa: 250 mg/l nei vini bianchi e 200 mg/l nei vini rossi, se il tenore di zuccheri è ≥ 5 g/l.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	13
Acidità totale minima	4,5 in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	20
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

*Vini da vendemmia tardiva*

Aspetto: a seconda del vino di base (che può essere bianco, rosato o rosso) presenteranno sfumature verdoline, violacee o rosse.

Odore: si mantiene quello del vino di base, con aromi puliti e più intensi.

Gusto: intenso, gradevole al palato e con un certo grado di dolcezza, tipico del tenore di zuccheri, con note di frutta candita o secca.

\*Tenore massimo di anidride solforosa: 200 mg/l nei vini bianchi e 150 mg/l nei vini rossi, se il tenore di zuccheri è < 5 g/l.

\*Tenore massimo di anidride solforosa: 250 mg/l nei vini bianchi e 200 mg/l nei vini rossi, se il tenore di zuccheri è ≥ 5 g/l.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	13
Acidità totale minima	4,5 in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	15
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

*Vino liquoroso*

Aspetto: a seconda del vino di base (che può essere bianco, rosato o rosso) presenterà sfumature verdoline, violacee o rosse.

Odore: si mantiene quello del vino di base, con aromi puliti e più intensi.

Gusto: intenso, gradevole al palato e con un certo grado di dolcezza, tipico del tenore di zuccheri, con note di frutta candita o secca.

\*Se il tenore di zuccheri è  $\geq 5$  g/l  $\rightarrow$  200 mg/l.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	15
Acidità totale minima	4,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	15
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	150

## 5. Pratiche di vinificazione

### a. Pratiche enologiche specifiche

#### Pratica colturale

Le densità d'impianto minima e massima sono pari, rispettivamente, a 1 500 e 4 000 ceppi per ettaro distribuiti in modo uniforme su tutta la superficie d'impianto.

#### Pratica enologica specifica

La vendemmia viene effettuata destinando ai vini protetti esclusivamente partite di uva sana, con il grado di maturazione necessario, che presentano un tenore di zuccheri pari o superiore a 170 g/l di mosto, ed escludendo tutta l'uva in condizioni non ottimali.

Per ottenere l'estrazione del mosto o del vino e la relativa separazione dalle vinacce si applicano pressioni adeguate, in modo tale che il rendimento non sia superiore a 70 litri di vino per ogni 100 chilogrammi di uva.

### b. Rese massime

#### Varietà rosse

8 000 chilogrammi di uve per ettaro

#### Varietà rosse

56 ettolitri per ettaro

#### Varietà bianche

10 000 chilogrammi di uve per ettaro

#### Varietà bianche

70 ettolitri per ettaro

## 6. Zona geografica delimitata

La zona geografica della DOP «Campo de Borja» è costituita dai terreni ubicati nei seguenti comuni della provincia di Saragozza, comunità autonoma di Aragona: Agón, Ainzón, Alberite, Albeta, Ambel, Bisimbre, Borja, Bulbente, Bureta, El Buste, Fuendejalón, Magallón, Maleján, Pozuelo de Aragón, Tabuena e Vera de Moncayo, nonché nei fogli catastali nn. 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 e 11 del comune di Mallén e nn. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14 e 19 del comune di Fréscano.

## 7. Varietà principali di uve da vino

CHARDONNAY

GARNACHA BLANCA

GARNACHA TINTA

GARNACHA TINTORERA

MACABEO — VIURA

MAZUELA

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO - MOSCATEL MORISCO

SYRAH

TEMPRANILLO

VERDEJO

#### 8. Descrizione del legame/dei legami

VINO

Il legame con la zona geografica si basa su una tradizione storica precedente al 1203. Il Monastero di Veruela ha influito notevolmente sull'evoluzione della vite preservando, sviluppando e promuovendo la viticoltura giunta fino ai nostri giorni. Le precipitazioni scarse, la presenza della tramontana e le brusche variazioni di temperatura incidono sulle caratteristiche organolettiche dei vini. La tramontana determina un'intensa evotraspirazione che limita l'umidità del suolo, causando uno stress idrico permanente con conseguente indebolimento delle viti. Pertanto, la maturazione fenolica è molto lenta, il che aumenta la presenza di aromi e tonalità di colore intenso nei vini.

VINO LIQUOROSO

La tradizione dei vini liquorosi della DOP «Campo de Borja» risale a diversi secoli fa. Le condizioni geografiche e climatiche della zona garantiscono un livello di maturazione molto elevato e, insieme alle caratteristiche dei vigneti, costituite da produzione scarsa e vendemmia tardiva, conferiscono ai vini un carattere distintivo in cui emergono gli aromi di frutta molto matura o perfino stramatura, qualità estremamente idonee ai vini liquorosi.

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ

I vini spumanti di qualità sono influenzati dagli elementi naturali della zona, ossia edafologia, climatologia e viticoltura, che conferiscono loro le specifiche caratteristiche visive, olfattive e gustative. Il metodo tradizionale viene utilizzato per produrre vini spumanti morbidi e cremosi in cui emergono gli aromi e i sapori dei vini della zona geografica. Dalla seconda fermentazione in bottiglia e dall'invecchiamento sulle fecce di fermentazione si ottengono bollicine fini e persistenti, oltre a un aroma fruttato ed elegante.

#### 9. Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)

Quadro giuridico di riferimento:

nella normativa nazionale.

Tipo di condizione supplementare:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura.

Descrizione della condizione

Le etichette commerciali, proprie di ciascuna impresa commerciale registrata, devono essere comunicate al *Consejo Regulador* per l'iscrizione nel registro delle etichette, in seguito al controllo dei requisiti elencati nel presente disciplinare.

Su di esse deve obbligatoriamente figurare la dicitura *Denominación de Origen* (denominazione di origine) «Campo de Borja». Il prodotto destinato al consumo deve essere munito di marchi di garanzia, numerati ed emessi dal *Consejo Regulador*, che saranno apposti nell'azienda vinicola registrata onde evitare un possibile riutilizzo degli stessi.

Le menzioni tradizionali utilizzabili per i vini protetti dalla DOP «Campo de Borja» sono le seguenti:

- menzione tradizionale di cui all'articolo 112, lettera a), del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio: «denominazione di origine» o «DO»;
- menzioni tradizionali di cui all'articolo 112, lettera b), del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio: «Crianza», «Reserva», «Gran Reserva», «Añejo», «Noble», «Clásico», «Rancio», «Superior» e «Viejo».

Le menzioni complementari utilizzabili nell'etichetta, in base al metodo di produzione, sono le seguenti: «Naturalmente dulce» (dolce naturale), «Vendimia tardía» (vendemmia tardiva), «Maceración carbónica» (macerazione carbonica), «Roble» (invecchiato in botte di rovere), e «Fermentado en barrica» (fermentato in botte).

Queste menzioni si utilizzano per i vini che soddisfano i requisiti di cui alle sezioni 2 e 3.

Quadro giuridico di riferimento:

nella normativa nazionale.

Tipo di condizione supplementare:

imbottigliamento nella zona geografica delimitata.

Descrizione della condizione

Il condizionamento deve avvenire nella zona geografica delimitata indicata nella sezione 4 del presente disciplinare di produzione, garantendo così l'origine del prodotto.

Il trasporto e l'imbottigliamento al di fuori dalla zona di produzione compromettono la qualità del vino, che può essere esposto a fenomeni di ossidoriduzione, sbalzi di temperatura e altro. Il rischio è tanto maggiore quanto più grande è la distanza percorsa. L'imbottigliamento nella zona di origine consente di mantenere inalterate le caratteristiche e la qualità del prodotto.

L'imbottigliamento costituisce un'operazione importante che, se non viene effettuata nel rispetto di rigorosi requisiti, può seriamente compromettere la qualità del prodotto e modificarne le caratteristiche.

Tale circostanza, unitamente all'esperienza e alla conoscenza approfondita delle caratteristiche specifiche dei vini acquisita, nel corso degli anni, dalle aziende vinicole della DOP «Campo de Borja», richiede l'imbottigliamento nella zona di origine. In tal modo i vini conservano tutte le loro caratteristiche fisico-chimiche e organolettiche.

#### **Link al disciplinare del prodotto**

<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>

---