C/2025/458

22.1.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(C/2025/458)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ([1]).

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„Conca de Barberà“

PDO-ES-A1422-AM05

Дата на съобщението: 24.10.2024 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. ВКЛЮЧВАНЕ НА БЯЛО ВИНО ТИП „ОРАНЖЕВО“

Описание:

Включват се бяло вино тип „оранжево“, неговото производство и органолептичните му характеристики.

Изменението се отнася до точка 2 от продуктовата спецификация и точка 4 от единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като не води до никоя от промените, предвидени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета относно географските означения. Не се добавя нова категория; вместо това в категория 1, която вече фигурира в продуктовата спецификация, се въвежда нов тип бяло вино.

Основание:

С изменението се въвежда специфичен начин на производство на бели вина, използван в Conca de Barberà в миналото. При дегустация тези вина традиционно се отличават с плътно тяло, наситен цвят и високо алкохолно съдържание. Навлизането на нови, не толкова агресивни техники на производство през последните години доведе до производството на ново поколение от тези вина.

Включването на оранжевите вина е наложено от увеличеното им производство през последните години и поради факта, че този тип вино не е посочен ясно в продуктовата спецификация на наименованието за произход „Conca de Barberà“.

2. ВКЛЮЧВАНЕ НА СТАРОВРЕМЕННИЯ МЕТОД НА ПРОИЗВОДСТВО НА КАЧЕСТВЕНИ ПЕНЛИВИ ВИНА И ИСКРЯЩИ ВИНА

Описание:

Включват се типът качествено пенливо вино и типът искрящо вино, произведени по старовременния метод, тяхното производство и органолептичните им характеристики.

Изменението се отнася до точка 2 от продуктовата спецификация и точка 4 от единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като не води до никоя от промените, предвидени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета относно географските означения. Не се добавя нова категория; вместо това в категории 5 и 8, които вече фигурират в продуктовата спецификация, се въвежда нов тип вино, произведено по посочения метод.

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

Основание:

В сегашния текст на продуктовата спецификация се предвижда единствено производството на качествено пенливо вино по традиционния метод. В контекста на нововъведенията през последните години обаче винарските изби произвеждат пенливи вина по старовременния метод, поради което е необходимо включването на тези вина; това се отнася и до искрящите вина, произведени по старовременния метод.

3. ПОДОБРЕНО ОПИСАНИЕ НА ОРГАНОЛЕПТИЧНИТЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Описание:

Органолептичните описания на различните типове вино се подобряват и се обединяват в обща таблица.

Изменението се отнася до точка 2 от продуктовата спецификация и точка 4 от единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като не води до никоя от промените, предвидени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета относно географските означения.

Основание:

Целта е да се подобри описанието на продукта.

4. КОРИГИРАНЕ НА ПЕЧАТНИ ГРЕШКИ

Описание:

— минималното действително алкохолно съдържание на качествените пенливи вина се променя от 9,5 на 10 % об.;

— мерните единици за остатъчни захари се променят от g/l „глюкоза и фруктоза“ на „глюкоза, фруктоза и захароза за качествените пенливи вина и глюкоза и фруктоза за останалите вина“;

— заличава се едно упоменаване на „Moscatel“;

— някои пределни стойности на захарта се коригират в зависимост от типа на качественото пенливо вино;

— премахва се възможността за съхранение на вина в зоната, разположена в непосредствена близост до определения район. Това изключение се ограничава до производството и стареенето на виното.

Изменението се отнася до точки 2.2 и 8.4 от продуктовата спецификация и до точки 4 и 9 от единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като не води до никоя от промените, предвидени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета относно географските означения.

Основание:

Изменението е повод за извършване на съответните корекции по такъв начин, че текстът да е съобразен с действащото законодателство на Общността. Що се отнася до виното „Moscatel“, то не е сред вината, обхванати от това ЗНП.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

Conca de Barberà

2. **Вид на географското означение**

ЗНП — защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

3. Ликьорно вино

5. Качествено пенливо вино

8. Искрящо вино

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

— 22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

4. **Описание на виното или вината**

1. *Бяло вино и вино розе*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Бяло вино:

Външен вид: цветът може да варира от бледожълт със зеленикави нюанси до яркозлатист, като той зависи от продължителността на стареенето и/или начина на производство, при който виното е било съхранявано в дървени бъчви. Чисто и без мътност.

Мирис: при младите вина присъстват плодови и/или цветни нотки, като е възможно наличието на третични нотки и дори дъх на препечено или на дървесина, когато виното е било съхранявано в дървени бъчви.

Вкус: при отпиване виното е леко и свежо (когато е младо) или по-маслено и структурирано (ако ферментира или старее в бъчви).

Бяло вино тип „оранжево“

Външен вид: възможно е наличието на известна мътност, характерна за производствения процес, като цветовите нюанси варират от жълто до оранжево.

Мирис: първични аромати в белите вина с евентуално наличие на нотки на окисляване, растителност, зеленина и/или трева.

Вкус: възможно е наличието на горчиви и/или танинови нотки, характерна за производствения процес.

Вино розе:

Външен вид: цветът може да варира от яркочервен с виолетови оттенъци и тонове от гамата на луените люспи до оранжево, като той зависи от продължителността на стареенето и/или начина на производство, при който виното е било съхранявано в дървени бъчви. Чисто и без мътност.

Мирис: подчертан, с наситени плодови и/или цветни нотки при младите вина, като е възможно наличието на третични нотки или нотки, характерни за процеса на стареене.

Вкус: възкисел, балансиран и плодов.

*Максимално съдържание на серен диоксид: 200 mg/l, когато съдържанието на захар е по-малко от 5 g/l, и 250 mg/l, когато съдържанието на захар е 5 g/l или повече.

*За ограниченията на необхванатите параметри се прилага съответното законодателство на Общността.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 10

— Минимална обща киселинност: 3,5 g/l, изразена като винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 18

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

2. *Червено вино*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Външен вид: в зависимост от продължителността на стареенето цветът може да варира от наситен черешовочервен с виолетова разлика към ръба до рубиненочервен с оттенък на охра.

Мирис: чисти и наситени аромати. Младите вина са плодови, с третични нотки и дори с дъх на препечено, когато виното е било съхранявано в дървени бъчви.

Вкус: младите вина са балансирани от гледна точка на киселинността, със средно дълготраен до дълготраен вкус. Вината, които са били подложени на ферментация и/или на стареене в бъчви, са с наситен, структуриран и дълготраен вкус.

*Максимално съдържание на серен диоксид: 150 mg/l, когато съдържанието на захар е по-малко от 5 g/l, и 200 mg/l, когато съдържанието на захар е 5 g/l или повече.

*За ограниченията на необхванатите параметри се прилага съответното законодателство на Общността.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 10,5

— Минимална обща киселинност: 3,5 g/l, изразена като винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 20

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

3. *Ликьорно вино*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Ликьорни вина (всички)

Външен вид: цветът може да е от съвсем тъмен и наситен до другия край на спектъра за червено и бяло вино, като в зависимост от степента на стареене виното може да е дори кехлибарено.

Естествено сладко ликьорно вино:

Мирис: с деликатна топлота и аромати на стафиди, мед и зрели плодове, с вкусови и ароматни нотки на грозде.

Вкус: маслен и устойчив.

Ликьорно вино тип мистела

Мирис: Деликатна топлота. Вината са копринени и меки с аромати на стафиди, мед и зрели плодове, с вкусови и ароматни нотки на грозде.

Вкус: маслен и устойчив с добре интегриран алкохол.

* Максимално съдържание на серен диоксид: 150 mg/l, когато съдържанието на захар е по-малко от 5 g/l, и 200 mg/l, когато съдържанието на захар е 5 g/l или повече.

* За ограниченията на необхванатите параметри се прилага съответното законодателство на Общността.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 15

— Минимална обща киселинност: в meq/l

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 33,33

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

4. *Качествено пенливо вино*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Външен вид: цветът трябва да отговаря на описанието за белите вина, вината розе и червените вина, като за всеки отделен случай се добави наличието на въглероден диоксид.

Мирис: свежи и плодови аромати, характерни за сортовете, от които са произведени винята.

Вкус: свеж, млечен и с добър баланс между сладост, киселинност и алкохол.

*За ограниченията на необхванатите параметри се прилага съответното законодателство на Общността.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 10

— Минимална обща киселинност: 3,5 g/l, изразена като винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 185

5. *Искрящо вино*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Искрящо вино:

Външен вид: цветът трябва да отговаря на описанието за белите вина, вината розе и червените вина, като обаче се добави наличието на въглероден диоксид.

Мирис: подчертан, плодов и/или цветен.

Вкус: балансирано и свежо, създава леко стипчиво усещане заради отделянето на въглеродния диоксид.

Искрящи вина, произведени по старовременния метод

Външен вид: цветът трябва да отговаря на описанието за белите вина, вината розе и червените вина, като обаче се добави наличието на въглероден диоксид.

Мирис: свежи и плодови аромати, характерни за сортовете, от които са произведени винята.

Вкус: свеж, с добър баланс между сладост, киселинност и алкохол.

*Максимално съдържание на серен диоксид: 200 mg/l (бяло и розе) и 150 mg/l (червено), когато съдържанието на захар е под 5 g/l; 250 mg/l (бяло и розе) и 200 mg/l (червено), когато съдържанието на захар е 5 g/l или повече.

*За ограниченията на необхванатите параметри се прилага съответното законодателство на Общността.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 9

— Минимална обща киселинност: в meq/l

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

5. **Енологични практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

Приложимо ограничение при производството на вината

Гроздето трябва да се бере много внимателно. За производството на вината, обхванати от наименованието за произход, трябва да се използва само добре узряло грозде с естествено алкохолно съдържание по обем в размер на 9 % или повече. Рандеманът не може да надвишава 70 l мъст или вино от 100 kg грозде.

5.2. *Максимални добиви*

12 000 килограма грозде от хектар

84 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

Районът се състои от парцели с лозови насаждения, разположени в границите на следните общини или географски райони: Barberà de la Conca, Blancafort, Conesa, L'Espluga de Francolí, Forès, Montblanc, Pira, Rocafort de Queralt, Sarral, Senan, Solivella, Vallclara, Vilaverd, Vimbodí. В община Vilanova de Prades: кадастрални участъци 11, 16, 20, 21 и парцел 23 от кадастрален участък 10. В община Cabra del Camp: участък 1, парцели 13, 15, 18, 28, 29, 34, 66 и 77; участък 4, парцели 35 и 51. В община Aiguamúrcia: участък 35, парцел 14; участък 36, парцел 1; участък 41, парцел 13.

Посочените парцели в общините Cabra del Camp и Aiguamúrica попадат извън границите на ЗНП „Conca de Barberà". Въпреки това те традиционно са били собственост на съдружници във винарската изба Agrícola de Barberà de la Conca SCCL и/или доставчици за Bodegas Concavins SA. Следователно могат да се използват в производството на вината, обхванати от ЗНП „Conca de Barberà", ако също така отговарят на следните условия:

— гроздето от посочените стопанства се е използвало в гореспоменатите винарски изби преди 1 януари 1989 г.;

— това разрешение остава в сила, при условие че гореспоменатите лозови насаждения остават притежание на настоящите собственици или преките им наследници. То трябва да се счита за индивидуално разрешение, което подлежи на специални проверки.

7. **Винен сорт грозде/винени сортове грозде**

AGUDELO - CHENIN BLANC

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA BLANCA

GARNACHA TINTA

GARRO - MANDO

MACABEO - VIURA

MAZUELA - SAMSÓ

MERLOT

MERSEGUERA - SUMOLL BLANCO

MONASTRELL

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

PARELLADA

PINOT NOIR

QUEROL

SAUVIGNON BLANC

SUMOLL TINTO

SYRAH

TEMPRANILLO - ULL DE LLEBRE

TREPAT

VIOGNIER

8. **Описание на връзката или връзките**

8.1. *Вино*

Преходният средиземноморски климат, смекчен от влиянието на тарагонското крайбрежие, както и континенталните климатични условия в окръзите около Лерида и изразената разлика между дневните и нощните температури благоприятстват производството на леки бели вина с изключително качество, деликатен плодов аромат и умерено алкохолно съдържание. Вината розе са леки, плодови и свежи благодарение на умерената си киселинност. Младите червени вина са меки, леки и пивки. Отлежалите червени вина имат по-плътно тяло и постигат голяма комплексност и устойчивост на ароматите.

Тинесто-льосовите и глинесто-льосовите почви на Conca de Barberà придават тяло и структура както на белите, така и на червените вина и вината розе. Речните тераси правят белите вина и вината розе по-меки, докато богатите на шисти почви придават на червените вина повече цвят и структура.

8.2. *Качествено пенливо вино и искрящо вино*

Най-характерни за Conca de Barberà са глинесто-варовиковите почви, които придават тяло и структура както на пенливите, така и на искрящите вина, докато речните тераси обуславят по-осезаемата им мекота.

8.3. *Ликьорно вино*

Шистовите почви в окръга придават цвят и по-плътна структура на ликьорните вина.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Правна уредба:

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Всяка опаковка трябва да носи установения печат на защитеното наименование за произход, както и уникален индивидуален номер. Този номер се издава според партидата във винарската изба при опаковането.

Височината на буквите, с които се изписва „Conca de Barberà“, не трябва да надвишава 4 mm, а за думите „Denominación de Origen“ (наименование за произход) — 2 mm.

Етикетът трябва да съдържа задължително:

— името на общината, посочено в информацията за бутилиращото или транспортиращото предприятие;

— действителното алкохолно съдържание по обем, изразено в единици или половин единици от обемните проценти, следвано от съкращението „% vol“ (% об.);

— наличието на сулфити в бутилирания продукт (когато е приложимо);

— регистрационния номер в регистъра на бутилиращите предприятия към Министерството на земеделието, животновъдството, рибарството, храните и околната среда;

— ако се посочва наименованието на предприятие посредством търговско наименование, то трябва да бъде разположено в същото зрително поле и да бъде предварително регистрирано в патентното ведомство на Испания. За тази регистрация трябва да се подаде уведомление в регистъра на бутилиращите предприятия към Министерството на земеделието, животновъдството, рибарството, храните и околната среда;

— партидният номер може да се постави извън зрителното поле, в което е поместена задължителната информация;

— наименованието на сорта, ако 85 % или повече от гроздето, от което е произведено виното, е от този сорт;

— наименованията на не повече от три сорта, ако съответното вино е произведено изцяло от тези три сорта, и винаги в низходящ ред на дела им в купажа;

— ако са използвани повече от три сорта, те могат да бъдат посочени извън зрителното поле, съдържащо задължителната информация, и винаги в низходящ ред на дела им в купажа;

— годината на реколтата, ако 85 % или повече от гроздето, от което е произведено виното, е събрано в годината, посочена в описанието;

— когато в наименованието на виното е посочено името на винопроизводителя или имота, виното трябва да бъде получено от лози, отглеждани от посочения винопроизводител или регистрирани в имота, и да е произведено единствено и изключително от насажденията на винопроизводителя и на съответния имот.

Правна уредба:

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

Дерогация относно производството в определения географски район

Описание на условието:

Разрешава се традиционната практика на производство и стареене на вина в зоната, разположена в непосредствена близост до определения район, при условие че тази практика е била прилагана в миналото след издаване на предварително разрешение и след като бъдат разгледани обстоятелствата във всеки отделен случай.

Връзка към продуктовата спецификация

https://incavi.gencat.cat/.content/005-normativa/plecs-condicions-do-catalanes/Arxius-plecs/Conca-de-Barbera-modificacio-PC-AM05-2024.pdf