C/2025/458

22.1.2025

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína podle čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(C/2025/458)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„Conca de Barberà“

PDO-ES-A1422-AM05

Datum oznámení: 24.10.2024

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. DOPLNĚNÍ TYPU BÍLÉHO VÍNA – „BRISADO“

Popis:

Do textu se doplňuje typ bílého vína – víno „Brisado“ a stanoví se způsob jeho výroby a jeho organoleptické vlastnosti.

Změna se týká bodu 2 specifikace výrobku a bodu 4 jednotného dokumentu.

Jedná se o standardní změnu, protože není dána žádná z okolností podle čl. 24 odst. 3 NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních. Nezavádí se žádný nový druh výrobku z révy vinné, ale v rámci druhu 1, který už ve specifikaci výrobku figuruje, se zavádí nový typ bílého vína.

Odůvodnění:

Jedná se o typ bílého vína, které se v oblasti Conca de Barberà vyrábělo už za starých časů. Vždy se jednalo o chuťově velmi silná vína s intenzivní barvou a vysokým obsahem alkoholu. V poslední době vinaři používají nové, méně agresivní výrobní metody, čímž vznikla nová generace těchto vín.

Vzhledem k nárůstu produkce vín „Brisado“ v posledních ročnících a vzhledem k tomu, že specifikace označení původu Conca de Barberà tento typ vína jasně nestanoví, je nutné jej do textu doplnit.

2. DOPLNĚNÍ „STARODÁVNÉ“ METODY („MÉTODO ANCESTRAL“) VÝROBY JAKOSTNÍCH ŠUMIVÝCH VÍN A PERLIVÝCH VÍN

Popis:

Do textu se doplňují typy jakostního šumivého vína a perlivého vína vyráběné „starodávnou“ metodou a stanoví se způsob jejich výroby a jejich organoleptické vlastnosti.

Změna se týká bodu 2 specifikace výrobku a bodu 4 jednotného dokumentu.

Jedná se o standardní změnu, protože není dána žádná z okolností podle čl. 24 odst. 3 NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních. Nezavádí se žádný nový druh výrobku z révy vinné, ale v rámci druhů 5 a 8, které už ve specifikaci výrobku figurují, se zavádí nové typy vyráběné uvedenou metodou.

([1]) Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

Odůvodnění:

Stávající specifikace výrobku stanoví výrobu jakostních šumivých vín jen tradiční metodou, ale v posledních letech vinařství inovovala a vyrábějí šumivá vína „starodávnou“ metodou, a proto je nezbytné tato vína do textu doplnit. Totéž platí o výrobě perlivých vín.

3. VYLEPŠENÍ ORGANOLEPTICKÉHO POPISU

Popis:

Vylepšují se organoleptické popisy jednotlivých druhů vín a všechny tyto popisy se shrnují v tabulce.

Změna se týká bodu 2 specifikace výrobku a bodu 4 jednotného dokumentu.

Jedná se o standardní změnu, protože není dána žádná z okolností podle čl. 24 odst. 3 NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních.

Odůvodnění:

Cílem je zlepšit popis produktu.

4. OPRAVA FORMÁLNÍCH CHYB

Popis:

— Minimální skutečný obsah alkoholu u jakostních šumivých vín se mění z 9,5 % na 10 % objemových.

— U zbytkových cukrů se mění způsob jejich vyjádření: v případě jakostních šumivých vín se už nebudou uvádět v gramech „glukózy a fruktózy“ na litr, nýbrž v gramech „glukózy, fruktózy a sacharózy“ na litr. U ostatních vín se bude jejich obsah vyjadřovat v gramech glukózy a fruktózy na litr.

— V textu se ruší zmínky o vínu „Moscatel“.

— Opravují se některé limity pro cukr podle typu jakostního šumivého vína.

— Ruší se možnost skladovat víno v bezprostřední blízkosti vymezené oblasti. Tato výjimka je omezena na výrobu a zrání.

Změna se týká bodů 2.2 a 8.4 specifikace výrobku a bodů 4 a 9 jednotného dokumentu.

Jedná se o standardní změnu, protože není dána žádná z okolností podle čl. 24 odst. 3 NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních.

Odůvodnění:

Využívá se příležitosti k těmto opravám, aby byl text v souladu s platnou unijní legislativou. Pokud jde o „Moscatel“, na toto víno se CHOP nevztahuje.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

Conca de Barberà

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

3. Likérové víno

5. Jakostní šumivé víno

8. Perlivé víno

3.1 *Kód KN*

— 22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

4. **Popis vína (vín)**

1. *Bílé víno a růžové víno*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Bílé víno:

Vzhled: barevné odstíny na škále od světlých zelenkavě žlutých po sytě zlaté v závislosti na stupni zrání a/nebo případném kontaktu se dřevem při výrobě; čistota a absence zákalu.

Vůně: ovocné a/nebo květinové tóny u mladých vín a případné terciární tóny i stopy pražení nebo dřeva, pokud víno prošlo dřevěným sudem.

Chuť: lehkost a svěžest u mladých vín, větší hebkost a strukturovanost u vín, která kvasila nebo zrála v sudu.

Bílé víno „Brisado“:

Vzhled: možné je určité zakalení příznačné pro výrobní proces, barva se pohybuje na škále od žluté po oranžovou.

Vůně: primární aromata přítomná v bílých vínech a možné tóny oxidace a rozmanité rostlinné tóny.

Chuť: možné hořké a/nebo třískovinné tóny příznačné pro výrobní proces.

Růžové víno:

Vzhled: barva od živě červené s fialkovými tóny přes střední odstíny oranžové až po odstíny cibulové slupky v závislosti na stupni zrání a/nebo případném kontaktu se dřevem při výrobě; čistota a absence zákalu.

Vůně: čisté, ovocné a/nebo květinové tóny u mladých vín a možné terciární tóny typické pro zrání.

Chuť: lehká kyselkavost, vyváženost a ovocnost.

* Maximální obsah oxidu siřičitého: 200 mg/l při obsahu cukru < 5 g/l a 250 mg/l při obsahu cukru ≥ 5 g/l

* Parametry bez uvedených limitů se řídí příslušnou legislativou EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 10

— Minimální celková kyselost: 3,5 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 18

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

2. *Červené víno*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Vzhled: barva na škále mezi sytě třešňovou s fialkovým lemováním a rubínovou s okrovými okraji v závislosti na délce zrání.

Vůně: čistá a intenzivní aromata; ovocná aromata u mladých vín a terciární tóny i stopy pražení, pokud víno prošlo dřevěným sudem.

Chuť: vyvážená kyselost u mladých vín, středně dlouhá nebo dlouhá dochuť. Vína, která kvasí a/nebo zrají v dřevěných sudech, jsou intenzivní, strukturovaná a s dlouhou dochutí.

* Maximální obsah oxidu siřičitého: 150 mg/l při obsahu cukru < 5 g/l a 200 mg/l při obsahu cukru ≥ 5 g/l

* Parametry bez uvedených limitů se řídí příslušnou legislativou EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 10,5

— Minimální celková kyselost: 3,5 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 20

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

3. *Likérové víno*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Likérová vína (všechna)

Vzhled: barva od nejsytějších a nejméně průsvitných odstínů přes rozvinutější odstíny popsané pro bílá a červená vína až po barvu jantarovou s měděnými odlesky v závislosti na stupni zrání.

Přírodní sladké likérové víno:

Vůně: lehká hřejivost s aromaty rozinek, medu, zralého ovoce a stopami připomínajícími chuť a vůni hroznů.

Chuť: hebkost a perzistence.

Likérové víno „Mistela“

Vůně: lehká hřejivost; hedvábnost a příjemný výraz, aromata rozinek, medu, zralého ovoce a stopy připomínající chuť a vůni hroznů.

Chuť: hebkost a perzistence s integrací alkoholu.

* Maximální obsah oxidu siřičitého: 150 mg/l při obsahu cukru < 5 g/l a 200 mg/l při obsahu cukru ≥ 5 g/l

* Parametry bez uvedených limitů se řídí příslušnou legislativou EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 15

— Minimální celková kyselost: v miliekvivalentech na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 33,33

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

4. *Jakostní šumivé víno*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Vzhled: barva se shoduje s barvou popsanou pro bílé, růžové a červené víno. Přidává se přítomnost oxidu uhličitého.

Vůně: svěží a ovocná aromata příznačná pro odrůdy, ze kterých byla vína vyrobena.

Chuť: svěžest, krémovost a dobrá vyváženost co do sladkosti, kyselosti a alkoholu.

* Parametry bez uvedených limitů se řídí příslušnou legislativou EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 10

— Minimální celková kyselost: 3,5 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 185

5. *Perlivé víno*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Perlivé víno:

Vzhled: barva se shoduje s barvou popsanou pro bílé, růžové a červené víno. Přidává se přítomnost oxidu uhličitého.

Vůně: čistá, ovocná a/nebo květinová.

Chuť: vyváženost a svěžest, lehké mravenčení dané uvolňováním oxidu uhličitého.

Perlivé víno vyráběné starodávnou metodou („método ancestral“):

Vzhled: barva se shoduje s barvou popsanou pro bílé, růžové a červené víno. Přidává se přítomnost oxidu uhličitého.

Vůně: svěží a ovocná aromata příznačná pro odrůdy, ze kterých byla vína vyrobena.

Chuť: svěžest a dobrá vyváženost co do sladkosti, kyselosti a alkoholu.

* Maximální obsah oxidu siřičitého: 200 mg/l (bílá a růžová vína) a 150 mg/l (červená vína) při obsahu cukru < 5 g/l; 250 mg/l (bílá a růžová vína) a 200 mg/l (červená vína) při obsahu cukru ≥ 5 g/l.

* Parametry bez uvedených limitů se řídí příslušnou legislativou EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 9

— Minimální celková kyselost: v miliekvivalentech na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

5. **Vinařské postupy**

5.1 *Zvláštní enologické postupy*

Relevantní omezení, pokud jde o vinifikaci

Sklizni je věnována velká pozornost. K výrobě vín, jež nesou toto CHOP, se používají výhradně hrozny, které vykazují stupeň zralosti potřebný k dosažení přirozeného obsahu alkoholu ve vínech nejméně 9 % objemových. Výlisnost nesmí přesáhnout 70 l moštu nebo vína na 100 kg hroznů.

5.2 *Maximální výnosy*

12 000 kg hroznů/ha

84 hl/ha

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Oblast zahrnuje viniční parcely v následujících obcích nebo zeměpisných oblastech: Barberà de la Conca, Blancafort, Conesa, L'Espluga de Francolí, Forès, Montblanc, Pira, Rocafort de Queralt, Sarral, Senan, Solivella, Vallclara, Vilaverd, Vimbodí. Vilanova de Prades – katastrální území 11, 16, 20, 21 a parcela 23 katastrálního území 10. Cabra del Camp – katastrální území 1, parcely 13, 15, 18, 28, 29, 34, 66 a 77; katastrální území 4, parcely 35 a 51. Aiguamúrcia – katastrální území 35, parcela 14; katastrální území 36, parcela 1; katastrální území 41, parcela 13.

Parcely ve výše uvedených obcích Cabra del Camp a Aiguamúrcia leží za hranicemi oblasti vymezené pro CHOP Conca de Barberà, ale historicky jsou ve vlastnictví členů vinařského družstva Agrícola de Barberà de la Conca, SCCL nebo dodavatelů vinařství Bodegas Concavins, SA, a produkce z nich tedy může být při výrobě vín s CHOP Conca de Barberà používána, jsou-li navíc splněny následující podmínky:

— Hrozny z těchto vinic se musely v daných vinařstvích zpracovávat před 1. lednem 1989.

— Toto povolení platí za předpokladu, že vlastníky dotyčných vinic zůstanou současní vlastníci nebo jejich potomci v přímé linii. Jedná se o individuální povolení, jež podléhá zvláštní kontrole.

7. **Moštová odrůda (odrůdy)**

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. **Popis souvislostí**

8.1 *Víno*

Středomořské přechodné podnebí s mírnými podmínkami tarragonského pobřeží, kontinentálními poměry léridských oblastí a výraznými teplotními rozdíly mezi dnem a nocí napomáhá výrobě produktu mimořádné jakosti. Zdejší bílá vína jsou lehká a mají jemnou ovocnou vůni a mírný obsah alkoholu. Růžová vína jsou lehká, ovocná a díky mírné kyselosti svěží. Mladá červená vína jsou jemná, lehká a lahodná. Zralá červená vína mají výraznější tělo, dobrou perzistenci a nabývají velké aromatické komplexnosti.

Prachovité a hlinitojílovité půdy v oblasti Conca de Barberà dodávají bílým i růžovým a červeným vínům tělo a strukturu. Říčním terasám lze přičíst větší jemnost bílých a růžových vín. Díky břidlicovým půdám s četnými úlomky břidlice mají červená vína více barvy a struktury.

8.2 *Jakostní šumivé víno a perlivé víno*

Nejcharakterističtějšími půdami oblasti Conca de Barberà jsou vápenaté jíly, které šumivým i perlivým vínům dodávají tělo a strukturu. Díky říčním terasám jsou vína jemnější.

8.3 *Likérové víno*

Břidlicové půdy v oblasti dodávají likérovým vínům barvu a více struktury.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Obaly se musí jednotlivě označovat pečetí zavedenou pro toto chráněné označení původu a jedinečným individuálním číslem, které se přidělí podle šarže vína, kterou chce vinařství balit.

Maximální výška znaků použitých pro slova Conca de Barberà činí 4 mm a u slov Denominación de Origen (označení původu) je maximální výška znaků poloviční.

Na etiketách musí být uvedeny:

— název obce vztažený k údajům o stáčírně nebo expedientovi,

— skutečný obsah alkoholu v procentech objemových vyjádřený v jednotkách nebo půljednotkách, za nímž následuje zkratka % obj.,

— v příslušných případech údaj o přítomnosti siřičitanů v lahvovaném produktu,

— registrační číslo v rejstříku stáčíren vedeném katalánským ministerstvem zemědělství a výživy (Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació),

— mají-li být jméno nebo název firmy uvedeny prostřednictvím obchodního názvu, je třeba tento název nejprve zaregistrovat u španělského úřadu pro patenty a ochranné známky a název musí být umístěn ve stejném zorném poli. O uvedené registraci musí být informován rejstřík stáčíren vedený katalánským ministerstvem zemědělství a výživy (Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació),

— číslo šarže může být umístěno mimo zorné pole, ve kterém jsou uvedeny povinné údaje,

— název odrůdy, je-li ve víně zastoupena nejméně z 85 %,

— názvy až tří odrůd, je-li z nich víno vyrobeno v celé své úplnosti, a to v sestupném pořadí podle jejich procentního podílu,

— je-li víno vyrobeno z více než tří odrůd, lze je uvést mimo zorné pole, ve kterém figurují povinné údaje, a to v sestupném pořadí podle jejich procentního podílu,

— rok sklizně, je-li víno vyrobeno nejméně z 85 % z hroznů sklizených v roce, který má být uveden v označení,

— aby mohla být vína označena jménem vinaře nebo názvem vinařství, musejí pocházet z vinic obhospodařovaných tímto vinařem nebo náležejících tomuto vinařství a musejí být vyrobena v tomto vinařství výhradně z hroznů vyprodukovaných tímto vinařem.

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Výjimka z požadavku na produkci ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Povoluje se tradiční praxe spočívající ve výrobě a zrání vín v bezprostřední blízkosti vymezené oblasti za předpokladu, že tato praxe existovala v minulosti, a s výhradou předchozího povolení a po zvážení okolností každého případu.

Odkaz na specifikaci

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