C/2025/458

22.1.2025

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(C/2025/458)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

»Conca de Barberà«

PDO-ES-A1422-AM05

Meddelelsesdato: 24. oktober 2024

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING

1. MEDTAGELSE AF ORANGEVIN SOM EN TYPE HVIDVIN

Beskrivelse

Orangevin, dens produktion og organoleptiske egenskaber er medtaget som en type hvidvin.

Punkt 2 i produktspecifikationen og punkt 4 i enhedsdokumentet ændres i overensstemmelse hermed.

Der er tale om en standardændring, da den ikke udgør nogen af de ændringer, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 om geografiske betegnelser. Der er ikke tilføjet nogen ny kategori, men en ny type hvidvin er blevet medtaget i den eksisterende kategori 1 i produktspecifikationen.

Begrundelse

Det er en type hvidvin, der tidligere blev fremstillet i Conca de Barberà. De har altid haft en dynamisk smagsfornemmelse og været intenst farvede med et højt alkoholindhold. For nylig har nye, mindre aggressive produktionsteknikker givet anledning til en ny generation af disse vine.

Produktionen af orangevin er steget i de seneste år, og da produktspecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse Conca de Barberà ikke udtrykkeligt henviser til denne type vin, var det nødvendigt at tilføje den.

2. MEDTAGELSE AF »MÉTHODE ANCESTRALE« TIL FREMSTILLING AF MOUSSERENDE KVALITETSVIN OG PERLEVIN

Beskrivelse

Der henvises til mousserende kvalitetsvin og perlevin fremstillet ved »méthode ancestrale«, deres produktion og organoleptiske egenskaber.

Punkt 2 i produktspecifikationen og punkt 4 i enhedsdokumentet ændres i overensstemmelse hermed.

Der er tale om en standardændring, da den ikke udgør nogen af de ændringer, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 om geografiske betegnelser. Der er ikke tilføjet nogen ny kategori, men en ny type vin fremstillet efter ovennævnte metode er blevet medtaget i den eksisterende kategori 5 og 8 i produktspecifikationen.

([1]) EUT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

Begrundelse

Den tidligere produktspecifikation vedrørte kun fremstilling af mousserende kvalitetsvine fremstillet efter den traditionelle metode. I de senere år har vinproducenterne imidlertid været innovative, og de fremstiller nu mousserende vine ved »méthode ancestrale«. Det er derfor nødvendigt at medtage sådanne vine sammen med perlevin, der fremstilles ved »méthode ancestrale«.

3. FORBEDRET ORGANOLEPTISK BESKRIVELSE

Beskrivelse

De organoleptiske beskrivelser af de forskellige vintyper er blevet forbedret og samlet i en tabel.

Punkt 2 i produktspecifikationen og punkt 4 i enhedsdokumentet ændres i overensstemmelse hermed.

Der er tale om en standardændring, da den ikke udgør nogen af de ændringer, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 om geografiske betegnelser.

Begrundelse

Hensigten er at forbedre produktbeskrivelsen.

4. BERIGTIGELSE

Beskrivelse

— Det minimale virkelige alkoholindhold i de mousserende kvalitetsvine er steget fra 9,5 % til 10 %.

— Enhederne for restsukker blev tidligere udtrykt i gram pr. liter »glukose og fruktose« og udtrykkes nu som »glukose, fruktose og saccharose« for mousserende kvalitetsvin og »glukose og fruktose« for de øvrige vine.

— Henvisningen til »Moscatel« udgår.

— Nogle af parametrene for sukker er blevet korrigeret afhængigt af typen af mousserende kvalitetsvin.

— Muligheden for at oplagre vin i området i umiddelbar nærhed af det afgrænsede område er blevet afskaffet: Kun produktion og lagring kan finde sted på dette område.

Punkt 2.2 og 8.4 i produktspecifikationen og punkt 4 og 9 i enhedsdokumentet er blevet ændret tilsvarende.

Der er tale om en standardændring, da den ikke udgør nogen af de ændringer, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 om geografiske betegnelser.

Begrundelse

Vi benytter lejligheden til at foretage disse rettelser, så teksten er i overensstemmelse med gældende EU-lovgivning. »Moscatel« anvendes ikke for de vine, der er omfattet af denne BOB.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Navn(e)**

Conca de Barberá

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB – Beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

3. Hedvin

5. Mousserende kvalitetsvin

8. Perlevin

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

— 22 – DRIKKEVARER, ETHANOL (ETHYLALKOHOL) OG EDDIKE

2204 – Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

1. *Hvidvin og rosévin*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Hvidvin

Udseende: Farven kan variere fra svagt grøngul til intens gylden afhængig af lagringsniveauet og/eller af, om der har været kontakt med træ under produktionsprocessen. Klar og uden uklarheder.

Duft: frugtagtige og/eller blomsteragtige noter, når de er unge. Den kan have tertiære aromaer og endda ristede noter eller træagtige noter, hvis der har været kontakt med træ.

Smag: let og frisk i munden, når den er ung, og mere saftig og struktureret, når den gæres eller lagres på fade.

Orangevin

Udseende: kan have en vis uklarhed som følge af produktionsprocessen med toner, der kan variere fra gul til orange.

Duft: De primære aromaer i hvidvinene kan have oxidative, botaniske, plante- og/eller urteagtige noter.

Smag: kan have bitre noter og/eller garvesyrenoter som følge af fremstillingsprocessen.

Rosévin

Udseende: Farven kan variere fra intens rød med antydninger af violette og løgskrælfarvede nuancer til orangetoner afhængigt af lagringsniveauet og/eller af, om der var kontakt med træ under produktionsprocessen. Klar og uden uklarheder.

Duft: dristig, med frugtagtige og/eller blomsteragtige noter, når de er unge. De kan have tertiære noter eller noter, der er typiske for lagring.

Smag: mild syre, afbalanceret med en frugtagtig smag.

* Maksimalt indhold af svovldioxid: 200 mg/l, hvis sukkerindholdet er under 5 g/l, 250 mg/l, hvis sukkerindholdet er på 5 g/l eller derover.

* Den relevante fællesskabslovgivning finder anvendelse på grænseværdierne for parametre, der ikke er omfattet.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 10

— Minimalt totalt syreindhold – 3,5 g/l udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 18

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

2. *Rødvin*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Udseende: Farven kan variere fra intens kirsebærrød med violette toner til rubinrød med en antydning af okkerfarve, efterhånden som lagringsniveauet stiger.

Duft: klare og intense aromaer. De unge vine er frugtagtige og har tertiære, herunder ristede, noter, når de har haft kontakt med træ.

Smag: De unge vine har en afbalanceret syre og en mellemlang til lang eftersmag. De vine, der gæres og/eller lagres i tønder, har en intens og struktureret smag og en lang eftersmag.

* Maksimalt indhold af svovldioxid: 150 mg/l, hvis sukkerindholdet er under 5 g/l, 200 mg/l, hvis sukkerindholdet er på 5 g/l eller derover.

* Den relevante fællesskabslovgivning finder anvendelse på grænseværdierne for parametre, der ikke er omfattet.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 10,5

— Minimalt totalt syreindhold – 3,5 g/l udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 20

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

3. *Hedvin*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Hedvin (alle)

Udseende: Udseendet spænder fra mere uigennemsigtige og intense farver til de mere udviklede toner, der er beskrevet for hvid- og rødvine, og som endda bliver ravgule med kobbernuancer afhængigt af deres lagringsniveau.

»Vino de licor dulce natural« (sød likørvin fremstillet ved alkoholtilsætning)

Duft: blide og varme aromaer af rosiner, honning, modne frugter og noter af druernes smag og aroma.

Smag: saftig og lang eftersmag.

Hedvine med betegnelsen »Mistela«

Duft: en blid varme. Vinene er silkebløde og honningsødede med aromaer af rosiner, honning, modne frugter og noter af druernes smag og aroma.

Smag: saftig og lang eftersmag med velintegreret alkohol.

* Maksimalt indhold af svovldioxid: 150 mg/l, hvis sukkerindholdet er under 5 g/l, 200 mg/l, hvis sukkerindholdet er på 5 g/l eller derover.

* Den relevante fællesskabslovgivning finder anvendelse på grænseværdierne for parametre, der ikke er omfattet.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 15

— Minimalt totalt syreindhold (i meq/l)

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 33,33

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

4. *Mousserende kvalitetsvin*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Udseende: Farven er som beskrevet for hvidvinene, rosévinene og rødvinene. Med den ekstra tilstedeværelse af kuldioxid i alle tilfælde.

Duft: friske og frugtagtige aromaer, der er specifikke for de druesorter, de er fremstillet af.

Smag: frisk og cremet med en god balance mellem sødme, syrlighed og alkohol.

* Den relevante fællesskabslovgivning finder anvendelse på grænseværdierne for parametre, der ikke er omfattet.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 10

— Minimalt totalt syreindhold – 3,5 g/l udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): 185

5. *Perlevin*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Perlevin

Udseende: Farven er som beskrevet for hvidvin, rosévin eller rødvin, men med yderligere tilstedeværelse af kuldioxid.

Duft: markant, frugtagtig og/eller blomsteragtig.

Smag: afbalanceret, frisk og med en let kildrende fornemmelse på grund af frigivelsen af kuldioxid.

Perlevin fremstillet ved »méthode ancestrale«

Udseende: Farven er som beskrevet for hvidvin, rosévin eller rødvin, men med yderligere tilstedeværelse af kuldioxid.

Duft: friske og frugtagtige aromaer, der er specifikke for de druesorter, de er fremstillet af.

Smag: frisk med en god balance mellem sødme, syrlighed og alkohol.

* Maksimalt indhold af svovldioxid: 200 mg/l (hvid og rosé) og 150 mg/l (rød), hvis sukkerindholdet er under 5 g/l, 250 mg/l (hvid og rosé) og 200 mg/l (rød), hvis sukkerindholdet er på 5 g/l eller derover.

* Den relevante fællesskabslovgivning finder anvendelse på grænseværdierne for parametre, der ikke er omfattet.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 9

— Minimalt totalt syreindhold (i meq/l)

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

Restriktioner for vinfremstilling

Druerne skal høstes med største omhu. Kun druer, der er tilstrækkeligt modne til at give vine med et naturligt alkoholindhold på 9 % vol. eller derover, må anvendes til fremstilling af vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse. Udbyttet må ikke overstige 70 liter most eller vin for hver 100 kg høstede druer

5.2. *Maksimale udbytter*

12 000 kg druer pr. hektar

84 hektoliter pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Arealet består af vindyrkningsparceller beliggende inden for følgende kommuner eller geografiske områder: Barberà de la Conca, Blancafort, Conesa, L'Espluga de Francolí, Forès, Montblanc, Pira, Rocafort de Queralt, Sarral, Senan, Solivella, Vallclara, Vilaverd og Vimbodí. De matrikelregistrerede marker 11, 16, 20 og 21 og parcel 23 i matrikelregistreret mark 10 i kommunen Vilanova de Prades. Mark 1, parcel 13, 15, 18, 28, 29, 34, 66 og 77 i kommunen Cabra del Camp. Mark 4, parcel 35 og 51. Mark 35, parcel 14, mark 36, parcel 1 og mark 41, parcel 13 i kommunen Aiguamúrcia.

De omtalte marker i kommunerne Cabra del Camp og Aiguamúrcia ligger uden for grænserne for BOB'en »Conca de Barberà« Historisk set har de imidlertid været ejet af partnere i vinvirksomheden Agrícola de Barberà de la Conca, SCCL og/eller været leverandører til Bodegas Concavins, SA. De kan derfor anvendes til fremstilling af vine, der er beskyttet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Conca de Barberà«, hvis de også opfylder følgende krav:

— Druerne fra de nævnte arealer blev anvendt i de nævnte vinvirksomheder før den 1. januar 1989.

— Denne tilladelse forbliver i kraft, så længe de nuværende ejere eller deres direkte efterkommere ejer de nævnte vinstokke. Den vil blive betragtet som en individuel tilladelse, der skal kontrolleres individuelt.

7. **Druesort(er)**

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. **Tilknytning til det geografiske område**

8.1. *Vin*

Middelhavsklimaet, der afbødes af mildheden ved Tarragona-kysten, den kontinentale karakter af distrikterne omkring Lleida og den markante temperaturforskel mellem dag og nat bidrager til, at der kan fremstilles lette hvidvine af usædvanlig kvalitet med en delikat, frugtagtig aroma og relativt lavt alkoholindhold. Rosévinene er lette, frugtagtige og friske på grund af deres relativt lave syreindhold. De unge rødvine er fløjlsagtige, lette og smagfulde i munden. De lagrede rødvine har mere krop og opnår stor aromatisk kompleksitet og afslutning.

De siltblandede og svære lerjorder i Conca de Barberà giver krop og struktur til hvidvinene såvel som til rødvinene og rosévinene. Flodterrasserne gør hvid- og rosévinene blødere, mens skiferjorden med store mængder skifer giver rødvinene mere farve og struktur.

8.2. *Mousserende kvalitetsvin og kvalitetsperlevin*

Den mest karakteristiske jordbund i Conca de Barberà er ler- og kalkholdig. Den giver både mousserende vin og perlevin krop og struktur. Flodterrasserne gør dem derimod mere bløde.

8.3. *Hedvin*

Skiferjorden i distriktet giver hedvinene farve og mere struktur.

9. **Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning, supplerende krav)**

Retlige rammer

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

Emballagen skal identificeres individuelt med den beskyttede oprindelsesbetegnelses etablerede segl og med et unikt, individuelt nummer på hver pakning. Nummeret tildeles i henhold til vinbedriftens parti på emballeringstidspunktet.

Højden af de bogstaver, der anvendes til at angive »Conca de Barberà«, må ikke overstige 4 mm eller halvdelen af højden af betegnelsen »Denominación de Origen« (oprindelsesbetegnelse).

Etiketten skal indeholde følgende oplysninger:

— Navnet på den kommune, der er nævnt i oplysningerne om aftapningsvirksomheden eller transportøren.

— Det virkelige alkoholindhold udtrykt i volumen angivet i hele eller halve procenter efterfulgt af forkortelsen % vol.

— Angivelse, hvor det er relevant, af, at der findes sulfitter i det aftappede produkt.

— Registreringsnummer i registret over aftapningssteder under ministeriet for landbrug, husdyr, fiskeri, fødevarer og miljø.

— Hvis dette skal angives ved hjælp af et handelsnavn, skal det placeres i synsfeltet og på forhånd registreres hos det spanske patent- og varemærkekontor Denne registrering skal anmeldes til registret over aftapningssteder under ministeriet for landbrug, husdyr, fiskeri, fødevarer og miljø.

— Nummeret på partiet kan placeres uden for det synsfelt, hvor de obligatoriske oplysninger er angivet.

— Navnet på en sort, hvis 85 % eller mere af de druer, der er anvendt til fremstilling af vinen, er af denne sort.

— Navnene på op til tre sorter, forudsat at den pågældende vin udelukkende er fremstillet af disse tre sorter, og altid i faldende rækkefølge efter den procentdel, der indgår i blandingen.

— Hvis der er mere end tre sorter, kan de anføres uden for det synsfelt, hvor de obligatoriske oplysninger er angivet, og altid i faldende rækkefølge efter den procentdel, der indgår i blandingen.

— Høståret, hvis mindst 85 % af de druer, der er anvendt til fremstilling af vinen, er høstet i det år, der skal anføres i beskrivelsen.

— Hvis vinen mærkes med navnet på producenten eller vingården, skal den være fremstillet af druer fra vinstokke, der er dyrket af den pågældende producent eller registreret på vingården, og produceret alene og udelukkende af denne producents høst eller vingårdens høst.

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Undtagelse vedrørende produktionen i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Den traditionelle praksis er tilladt, hvor vinene fremstilles og lagres i området i umiddelbar nærhed af det afgrænsede område, forudsat at denne praksis tidligere er blevet fulgt, med forbehold af godkendelse og under hensyntagen til de relevante omstændigheder i hvert enkelt tilfælde.

Link til produktspecifikationen

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