Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση συνήθους τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

(C/2025/458)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής ([1]).

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«Conca de Barberà»

PDO-ES-A1422-AM05

Ημερομηνία της κοινοποίησης: 24.10.2024

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. ΣΥΜΠΕΡΙΛΗΨΗ ΤΟΥ ΤΥΠΟΥ ΤΟΥ ΛΕΥΚΟΥ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ ΟΙΝΟΥ.

Περιγραφή:

Συμπερίληψη του τύπου του λευκού πορτοκαλί οίνου, της παραγωγής και των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του.

Τροποποιούνται το σημείο 2 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου.

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση, διότι δεν συνεπάγεται καμία από τις αλλαγές που αναφέρονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις. Δεν προστίθεται κατηγορία, αλλά ένας νέος τύπος λευκού οίνου εντός της, ήδη υφιστάμενης στις προδιαγραφές προϊόντος, κατηγορίας 1.

Αιτιολόγηση:

Πρόκειται για έναν τύπο λευκού οίνου που παραγόταν παλαιότερα στην Conca de Barberà. Επρόκειτο ανέκαθεν για κρασιά με στιβαρή επίγευση, έντονο χρωματισμό και υψηλούς αλκοολικούς τίτλους. Πρόσφατα, με τη χρήση νέων, λιγότερο επιθετικών τεχνικών παραγωγής, δημιουργήθηκε μια νέα γενιά αυτών των κρασιών.

Δεδομένης της αύξησης της παραγωγής πορτοκαλί οίνων κατά τις πρόσφατες συγκομιδές και δεδομένου ότι οι προδιαγραφές της ονομασίας προέλευσης «Conca de Barberà» δεν προσδιορίζουν σαφώς αυτόν τον τύπο οίνου, είναι αναγκαία η συμπερίληψή του.

2. ΣΥΜΠΕΡΙΛΗΨΗ ΤΗΣ «ΠΑΤΡΟΠΑΡΑΔΟΤΗΣ» ΜΕΘΟΔΟΥ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΑΦΡΩΔΩΝ ΟΙΝΩΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΗΜΙΑΦΡΩΔΩΝ ΟΙΝΩΝ.

Περιγραφή:

Συμπερίληψη των τύπων αφρώδους οίνου ποιότητας και ημιαφρώδους οίνου που παράγονται με «πατροπαράδοτη» μέθοδο, της παραγωγής τους και των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών τους.

Τροποποιούνται το σημείο 2 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου.

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση, διότι δεν συνεπάγεται καμία από τις αλλαγές που αναφέρονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις. Δεν προστίθεται κατηγορία, αλλά ένας νέος τύπος που παράγεται με τη μέθοδο αυτή εντός των, ήδη υφιστάμενων στις προδιαγραφές προϊόντος, κατηγοριών 5 και 8.

([1]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

Αιτιολόγηση:

Οι ισχύουσες προδιαγραφές προϊόντος προβλέπουν μόνον την παραγωγή αφρώδους οίνου ποιότητας με τη χρήση της παραδοσιακής μεθόδου, αλλά τα τελευταία χρόνια τα οινοποιεία καινοτομούν και παράγουν αφρώδεις οίνους χρησιμοποιώντας την πατροπαράδοτη μέθοδο. Ως εκ τούτου, είναι αναγκαίο να συμπεριληφθούν στις εν λόγω κατηγορίες, το ίδιο και ο ημιαφρώδης οίνος που παράγεται με την πατροπαράδοτη μέθοδο.

3. ΒΕΛΤΙΩΜΕΝΗ ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ.

Περιγραφή:

Οι οργανοληπτικές περιγραφές των διαφόρων τύπων οίνου βελτιώνονται και παρουσιάζονται όλες μαζί σε πίνακα.

Τροποποιούνται το σημείο 2 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου.

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση, διότι δεν συνεπάγεται καμία από τις αλλαγές που αναφέρονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις.

Αιτιολόγηση:

Στόχος είναι η βελτίωση της περιγραφής του προϊόντος.

4. ΔΙΟΡΘΩΣΗ ΣΦΑΛΜΑΤΩΝ

Περιγραφή:

— ο ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος των αφρωδών οίνων ποιότητας τροποποιείται από 9,5 σε 10 % vol·

— στις μονάδες υπολειμματικών σακχάρων, η ένδειξη ότι θα εκφράζονται σε γραμμάρια ανά λίτρο «γλυκόζης και φρουκτόζης» τροποποιείται σε «γλυκόζης, φρουκτόζης και σακχαρόζης, για τους αφρώδεις οίνους ποιότητας· και γλυκόζης και φρουκτόζης για όλους τους άλλους οίνους»·

— διαγράφεται η αναφορά στο «Moscatel»·

— ορισμένα όρια σακχάρων διορθώνονται ανάλογα με τον τύπο του αφρώδους οίνου ποιότητας·

— απαλείφεται η δυνατότητα αποθήκευσης οίνου στην περιοχή που γειτνιάζει άμεσα με την οριοθετημένη περιοχή. Η εξαίρεση αυτή περιορίζεται στην παραγωγή και την παλαίωση.

Τροποποιούνται τα σημεία 2.2 και 8.4 των προδιαγραφών προϊόντος και τα σημεία 4 και 9 του ενιαίου εγγράφου.

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση, διότι δεν συνεπάγεται καμία από τις αλλαγές που αναφέρονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις.

Αιτιολόγηση:

Αξιοποιείται η ευκαιρία να γίνουν οι διορθώσεις αυτές κατά τρόπο ώστε το κείμενο να είναι σύμφωνο με την ισχύουσα κοινοτική νομοθεσία. Όσον αφορά το «Moscatel» δεν συγκαταλέγεται στους οίνους που καλύπτονται από την εν λόγω ΠΟΠ.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

Conca de Barberà

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικού προϊόντος**

1. Οίνος

3. Οίνος λικέρ

5. Αφρώδης οίνος ποιότητας

8. Ημιαφρώδης οίνος

3.1. *Κωδικός συνδυασμένης ονοματολογίας*

— 22 — ΠΟΤΑ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΞΙΔΙ

2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά· μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

1. *Λευκός οίνος και ερυθρωπός οίνος*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Λευκός:

Όψη: Το χρώμα μπορεί να ποικίλλει από ανοιχτοκίτρινες αποχρώσεις πρασινοκίτρινου έως έντονου χρυσαφί, ανάλογα με τον βαθμό παλαίωσης και/ή οινοποίησης σε τυχόν επαφή με βαρέλι. Καθαρός και απαλλαγμένος από θολότητα.

Άρωμα: Με φρουτώδεις και/ή ανθώδεις νότες όταν είναι νεαρός και πιθανές τριτογενείς νότες και ακόμη και καβουρδισμένες νότες ή νότες βαρελιού όταν έχει παλαιωθεί σε βαρέλι.

Γεύση: Στο στόμα, είναι ελαφρύ και δροσερό, ως νεαρός οίνος, και πιο παχύρρευστο και δομημένο εάν έχει υποστεί ζύμωση ή παλαίωση σε βαρέλι.

Λευκός πορτοκαλί:

Όψη: Μπορεί να έχουν ορισμένο βαθμό θολότητας που προσιδιάζει στη διαδικασία οινοποίησης, με τόνους που κυμαίνονται από κίτρινο έως πορτοκαλί.

Άρωμα: Οι λευκοί οίνοι χαρακτηρίζονται από πρωτογενή αρώματα και πιθανές νότες οξείδωσης βοτανικών προϊόντων, φυτικές και/ή αγρωστώδεις.

Γεύση: Πιθανές πικρές και/ή τανικές νότες που προσιδιάζουν στη διαδικασία οινοποίησης.

Ερυθρωπός:

Όψη: Το χρώμα μπορεί να ποικίλλει από ζωηρό κόκκινο με ιώδεις νότες έως τόνους φλούδας κρεμμυδιού, περνώντας από ενδιάμεσους πορτοκαλί τόνους, ανάλογα με τον βαθμό παλαίωσης και/ή οινοποίησης σε τυχόν επαφή με βαρέλι. Καθαρός και απαλλαγμένος από θολότητα.

Άρωμα: Έντονο, με φρουτώδεις και/ή ανθώδεις νότες όταν είναι νεαρός και πιθανές τριτογενείς νότες ή τυπικές νότες παλαίωσης.

Γεύση: Ελαφρώς όξινη, ισορροπημένη και φρουτώδης.

* Μέγιστη περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη: 200 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο, όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι μικρότερη από 5 γραμμάρια ανά λίτρο· 250 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο, όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι ίση ή μεγαλύτερη από 5 γραμμάρια ανά λίτρο.

* Για τα όρια των παραμέτρων που δεν καλύπτονται εφαρμόζεται η σχετική κοινοτική νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 10

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 18

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

2. *Ερυθρός οίνος*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Όψη: Το χρώμα μπορεί να ποικίλλει από έντονο κερασί με ιώδεις αποχρώσεις έως ρουμπινί με τόνους ώχρας, όσο αυξάνει ο βαθμός παλαίωσης.

Άρωμα: Χαρακτηρίζεται από καθαρά και έντονα αρώματα. Οι νεαροί οίνοι είναι φρουτώδεις, με τριτογενείς έως και καβουρδισμένες νότες, όταν έχουν περάσει από βαρέλι.

Γεύση: Οι νεαροί οίνοι είναι ισορροπημένοι όσον αφορά την οξύτητα και τη μέτρια έως μακρά διάρκεια. Οι οίνοι που έχουν υποστεί ζύμωση και/ή παλαίωση σε βαρέλια είναι έντονοι, δομημένοι και μακράς διαρκείας.

* Μέγιστη περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη: 150 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο, όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι μικρότερη από 5 γραμμάρια ανά λίτρο· 200 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο, όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι ίση ή μεγαλύτερη από 5 γραμμάρια ανά λίτρο.

* Για τα όρια των παραμέτρων που δεν καλύπτονται εφαρμόζεται η σχετική κοινοτική νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 10,5

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 20

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

3. *Οίνος λικέρ*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οίνοι λικέρ (όλοι)

Όψη: Από τις πιο αδιαφανείς και έντονες αποχρώσεις έως το άλλο άκρο του φάσματος για τους ερυθρούς και τους λευκούς οίνους, φτάνοντας έως και σε τόνους κεχριμπαριού με χάλκινες ανταύγειες, ανάλογα με τον βαθμό παλαίωσης.

Φυσικός γλυκός οίνος λικέρ:

Άρωμα: Ελαφρώς θερμό με αρώματα σταφίδας, μελιού, ώριμων φρούτων, που θυμίζει τη γεύση και το άρωμα των σταφυλιών.

Γεύση: Πλούσια και επίμονη γεύση.

Οίνος λικέρ μιστέλι:

Άρωμα: Ελαφρώς θερμό. Πρόκειται για μεταξένιους και γλυκείς οίνους, με αρώματα σταφίδας, μελιού, ώριμων φρούτων, που θυμίζουν τη γεύση και το άρωμα των σταφυλιών.

Γεύση: Πλούσια και επίμονη με ενσωμάτωση αλκοόλης

* Μέγιστη περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου: 150 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο, όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι μικρότερη από 5 γραμμάρια ανά λίτρο· 200 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο, όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι ίση ή μεγαλύτερη από 5 γραμμάρια ανά λίτρο.

* Για τα όρια των παραμέτρων που δεν καλύπτονται εφαρμόζεται η σχετική κοινοτική νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 15

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 33,33

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

4. *Αφρώδης οίνος ποιότητας*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Όψη: Το χρώμα πρέπει να είναι το περιγραφόμενο για τους λευκούς, ερυθρωπούς και ερυθρούς οίνους. Με την πρόσθετη παρουσία διοξειδίου του άνθρακα σε όλες τις περιπτώσεις.

Άρωμα: Δροσερά και φρουτώδη αρώματα χαρακτηριστικά των ποικιλιών από τις οποίες παράγονται.

Γεύση: Δροσερή, κρεμώδης και σωστή ισορροπία μεταξύ γλυκύτητας, οξύτητας και αλκοόλης.

* Για τα όρια των παραμέτρων που δεν καλύπτονται εφαρμόζεται η σχετική κοινοτική νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 10

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 185

5. *Ημιαφρώδης οίνος*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Ημιαφρώδης οίνος:

Όψη: Το χρώμα πρέπει να είναι το περιγραφόμενο για τους λευκούς, ερυθρωπούς και ερυθρούς οίνους, αλλά με την πρόσθετη παρουσία διοξειδίου του άνθρακα.

Άρωμα: Έντονο, φρουτώδες και/ή ανθώδες.

Γεύση: Ισορροπημένοι και δροσεροί οίνοι που δημιουργούν μια ελαφρά γαργαλιστική αίσθηση λόγω της έκλυσης διοξειδίου του άνθρακα.

Ημιαφρώδης οίνος που παράγεται με την πατροπαράδοτη μέθοδο:

Όψη: Το χρώμα πρέπει να είναι το περιγραφόμενο για τους λευκούς, ερυθρωπούς και ερυθρούς οίνους, αλλά με την πρόσθετη παρουσία διοξειδίου του άνθρακα.

Άρωμα: Δροσερά και φρουτώδη αρώματα χαρακτηριστικά των ποικιλιών από τις οποίες παράγονται.

Γεύση: Δροσερή, με σωστή ισορροπία μεταξύ γλυκύτητας, οξύτητας και αλκοόλης.

* Μέγιστη περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου: 200 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο (λευκοί και ερυθρωποί) και 150 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο (ερυθροί), όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι μικρότερη από 5 γραμμάρια ανά λίτρο· 250 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο (λευκοί και ερυθρωποί) και 200 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο (ερυθροί), όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι ίση ή μεγαλύτερη από 5 γραμμάρια ανά λίτρο.

* Για τα όρια των παραμέτρων που δεν καλύπτονται εφαρμόζεται η σχετική κοινοτική νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 9

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

Περιορισμός σχετικά με την οινοποίηση

Ο τρύγος πρέπει να εκτελείται με μεγάλη προσοχή. Για την ΠΟΠ μπορούν να χρησιμοποιούνται μόνο σταφύλια που είναι αρκετά ώριμα για την παραγωγή οίνων με φυσικό αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 9 %. Η απόδοση δεν θα πρέπει να υπερβαίνει τα 70 λίτρα γλεύκους ή οίνου για κάθε 100 kg τρυγηθέντων σταφυλιών.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

12 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

84 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η περιοχή αποτελείται από αμπελοτεμάχια που βρίσκονται εντός των ακόλουθων δήμων ή γεωγραφικών περιοχών: Barberà de la Conca, Blancafort, Conesa, L'Espluga de Francolí, Forès, Montblanc, Pira, Rocafort de Queralt, Sarral, Senan, Solivella, Vallclara, Vilaverd, Vimbodí. Στον δήμο Vilanova de Prades, τα κτηματολογικά γεωτεμάχια 11, 16, 20, 21 και το αγροτεμάχιο 23 του κτηματολογικού γεωτεμαχίου 10. Στον δήμο Cabra del Camp, γεωτεμάχιο 1, αγροτεμάχια 13, 15, 18, 28, 29, 34, 66 και 77· γεωτεμάχιο 4, αγροτεμάχια 35 και 51. Στον δήμο Aiguamúrcia, γεωτεμάχιο 35, αγροτεμάχιο 14· γεωτεμάχιο 36, αγροτεμάχιο 1· γεωτεμάχιο 41, αγροτεμάχιο 13.

Τα αγροτεμάχια που αναφέρονται στους δήμους Cabra del Camp και Aiguamúrica βρίσκονται εκτός των ορίων της ΠΟΠ «Conca de Barbera». Ωστόσο, ήταν ανέκαθεν ιδιοκτησία των συνεταίρων στο οινοποιείο Agrícola de Barbera de la Conca, SCCL και/ή των προμηθευτών της Bodegas Concavins, SA. Ως εκ τούτου, μπορούν να χρησιμοποιούνται για την παραγωγή οίνων που καλύπτονται από την ΠΟΠ «Conca de Barbera», εφόσον πληρούν επίσης τις ακόλουθες απαιτήσεις:

— Τα σταφύλια από τα προαναφερθέντα κτήματα χρησιμοποιούνταν στα προαναφερθέντα οινοποιεία πριν από την 1η Ιανουαρίου 1989.

— Η άδεια αυτή θα παραμείνει σε ισχύ όσο τα προαναφερθέντα αμπέλια συνεχίζουν να ανήκουν στους σημερινούς ιδιοκτήτες τους ή σε απευθείας κατιόντες τους. Θεωρείται ατομική άδεια η οποία πρέπει να ελέγχεται μεμονωμένα.

7. **Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου**

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. **Περιγραφή του ή των δεσμών**

8.1. *Οίνος*

Το μεσογειακό κλίμα που μετριάζεται από την ηπιότητα της ακτής της Tarragona, ο ηπειρωτικός χαρακτήρας των περιοχών πέριξ της πόλης Lleida και η σημαντική διαφορά θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύχτας συμβάλλουν στην παραγωγή ελαφρών λευκών οίνων εξαιρετικής ποιότητας, με λεπτό φρουτώδες άρωμα και σχετικά χαμηλό αλκοολικό τίτλο. Οι ερυθρωποί οίνοι είναι ελαφροί, φρουτώδεις και δροσεροί λόγω της σχετικά χαμηλής οξύτητάς τους. Οι νεαροί ερυθροί οίνοι είναι ήπιοι, ελαφροί και εύγευστοι στο στόμα. Οι παλαιωμένοι ερυθροί οίνοι διαθέτουν πιο γεμάτο σώμα και χαρακτηρίζονται από μεγάλη αρωματική πολυπλοκότητα και διάρκεια.

Τα ιλυοπηλώδη και αργιλοπηλώδη εδάφη της Conca de Barberà προσδίδουν σώμα και δομή στους λευκούς οίνους, όπως και στους ερυθρούς και τους ερυθρωπούς οίνους. Οι ποτάμιες αναβαθμίδες δίνουν λευκούς και ερυθρωπούς οίνους που χαρακτηρίζονται από απαλότητα, ενώ τα σχιστολιθικά εδάφη, με το υψηλό ποσοστό σχιστόλιθου, προσδίδουν στους ερυθρούς οίνους εντονότερο χρώμα και πιο ισορροπημένη δομή.

8.2. *Αφρώδης και ημιαφρώδης οίνος ποιότητας*

Τα πιο χαρακτηριστικά εδάφη της Conca de Barberà είναι αργιλο-ασβεστολιθικά. Προσδίδουν σώμα και δομή τόσο στους αφρώδεις όσο και στους ημιαφρώδεις οίνους. Από την άλλη πλευρά, οι ποτάμιες αναβαθμίδες τούς προσδίδουν μεγαλύτερη απαλότητα.

8.3. *Οίνος λικέρ*

Τα σχιστολιθικά εδάφη της περιοχής προσδίδουν χρώμα και πιο ισορροπημένη δομή στους οίνους λικέρ.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, άλλες απαιτήσεις)**

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Κάθε μεμονωμένη συσκευασία πρέπει να φέρει την αναγνωρισμένη σφραγίδα της ΠΟΠ και έναν μοναδικό ατομικό αριθμό. Ο αριθμός χορηγείται με βάση την παρτίδα στο οινοποιείο κατά τον χρόνο συσκευασίας.

Το ύψος των χαρακτήρων που χρησιμοποιούνται για την ένδειξη «Conca de Barberà» δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 4 χιλιοστά ή το ήμισυ του αντίστοιχου ύψους για την ένδειξη «Denominación de Origen» (ονομασία προέλευσης).

Οι ετικέτες πρέπει υποχρεωτικά να περιλαμβάνουν τα ακόλουθα στοιχεία:

— Το όνομα του δήμου που αναφέρεται στις πληροφορίες σχετικά με τον εμφιαλωτή ή τον μεταφορέα.

— Τον αποκτημένο κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο, εκφρασμένο σε μονάδες ή μισές μονάδες του κατ' όγκο ποσοστού του, ακολουθούμενο από τη συντομογραφία % vol.

— Δήλωση, κατά περίπτωση, της παρουσίας θειωδών στο εμφιαλωμένο προϊόν.

— Τον αριθμό καταχώρισης στο Μητρώο Εμφιαλωτών του Υπουργείου Γεωργίας, Κτηνοτροφίας, Αλιείας, Τροφίμων και Περιβάλλοντος.

— Σε περίπτωση αναγραφής εμπορικής επωνυμίας, αυτή πρέπει να βρίσκεται εντός του οπτικού πεδίου και να έχει καταχωρισθεί εκ των προτέρων στο ισπανικό Γραφείο Ευρεσιτεχνιών και Εμπορικών Σημάτων. Η καταχώριση αυτή πρέπει να κοινοποιείται στο Μητρώο Εμφιαλωτών του Υπουργείου Γεωργίας, Κτηνοτροφίας, Αλιείας, Τροφίμων και Περιβάλλοντος.

— Ο αριθμός παρτίδας μπορεί να τοποθετείται εκτός του οπτικού πεδίου στο οποίο εμφανίζονται οι υποχρεωτικές πληροφορίες.

— Το όνομα μιας ποικιλίας σταφυλιών, εάν το 85 % και άνω των σταφυλιών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του οίνου προέρχονται από την εν λόγω ποικιλία.

— Το όνομα έως τριών ποικιλιών σταφυλιών, υπό τον όρο ότι ο οίνος παράγεται εξ ολοκλήρου από τις τρεις αυτές ποικιλίες και πάντοτε κατά φθίνουσα σειρά του ποσοστού τους στο μείγμα.

— Εάν υπάρχουν περισσότερες από τρεις ποικιλίες, αυτές μπορούν να αναφέρονται εκτός του οπτικού πεδίου στο οποίο εμφανίζονται οι υποχρεωτικές πληροφορίες, πάντοτε κατά φθίνουσα σειρά του ποσοστού τους στο μείγμα.

— Το έτος τρύγου, εάν το 85 % και άνω των σταφυλιών που χρησιμοποιήθηκαν για την παραγωγή του οίνου τρυγήθηκαν κατά τη διάρκεια του έτους που δηλώνεται στην περιγραφή.

— Για τις ονομασίες οίνων με το όνομα του αμπελοκαλλιεργητή ή του κτήματος, ο οίνος πρέπει να προέρχεται από αμπέλια που καλλιεργούνται από τον εν λόγω αμπελοκαλλιεργητή ή που είναι καταχωρισμένα στο κτήμα και να παράγεται αποκλειστικά και μόνον από τις καλλιέργειες του αμπελοκαλλιεργητή και εντός του κτήματος, αντίστοιχα.

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Επιτρέπεται η παραδοσιακή πρακτική παραγωγής και παλαίωσης οίνων στην άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή με την οριοθετημένη περιοχή, υπό την προϋπόθεση ότι η πρακτική αυτή έχει εφαρμοστεί στο παρελθόν, κατόπιν προηγούμενης έγκρισης και αφού ληφθούν υπόψη οι περιστάσεις κάθε περίπτωσης.

Συνδεσμος προς τις προδιαγραφες προϊοντος

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