C/2025/458

22.1.2025

Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3

(C/2025/458)

Käesolev teade avaldatakse vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 ([1]) artikli 17 lõikele 5.

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

„Conca de Barberà“

PDO-ES-A1422-AM05

Teate esitamise kuupäev: 24.10.2024

HEAKSKIIDETUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJUSED

1. VALGE VEINI TÜÜBI „BRISADO“ LISAMINE

Kirjeldus

Lisatud on valge veini tüüp „Brisado“, selle tootmise ja organoleptiliste omaduste kirjeldus.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 2 ja muudetakse koonddokumendi punkti 4.

Tegemist on standardmuudatusega, sest sellega ei kaasne ühtki Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 (geograafiliste tähiste kohta) artikli 24 lõikes 3 osutatud muudatust. Ei ole lisatud veinikategooriaid, vaid tootespetsifikaadis juba sisalduva 1. kategooria alla on lisatud uus valge veini tüüp.

Põhjendus

Tegemist on Conca de Barberà piirkonnas vanasti toodetud valge veiniga. Traditsiooniliselt on need veinid väga intensiivse maitse ja värvusega ning suure alkoholisisaldusega. Viimasel ajal on uusi, vähem agressiivseid tootmismeetodeid kasutades välja töötatud nende veinide uus põlvkond.

Võttes arvesse, et Brisado-veinide tootmine on viimastel saagikoristusaastatel kasvanud ning et päritolunimetuse „Conca de Barberà“ tootespetsifikaadis ei ole seda tüüpi veinile sõnaselgelt viidatud, tuleb see sinna lisada.

2. ESIVANEMATE MEETODIL VALMISTATUD KVALITEETVAHUVEINIDE JA POOLVAHUVEINIDE LISAMINE

Kirjeldus

Lisatud on esivanemate meetodil valmistatud kvaliteetvahuveini ja poolvahuveini tüübid ning nende tootmise ja organoleptiliste omaduste kirjeldus.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 2 ja muudetakse koonddokumendi punkti 4.

Tegemist on standardmuudatusega, sest sellega ei kaasne ühtki Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 (geograafiliste tähiste kohta) artikli 24 lõikes 3 osutatud muudatust. Ei ole lisatud veinikategooriaid, vaid tootespetsifikaadis juba sisalduvate 5. ja 8. kategooria alla on lisatud nimetatud meetodil valmistatud uus veinitüüp.

([1]) ELT L 9, 11.1.2019, lk 2.

Põhjendus

Tootespetsifikaadis on praegu ette nähtud üksnes kvaliteetvahuveini tootmine traditsioonilise meetodi abil, kuid viimastel aastatel on veinitootjad teinud uuendusi ja valmistavad vahuveine esivanemate meetodil. Seepärast on vaja need veinid ja ka poolvahuvein, mille puhul kasutatakse esivanemate meetodit, spetsifikaati lisada.

3. ORGANOLEPTILISTE KIRJELDUSTE PARANDAMINE

Kirjeldus

On parandatud eri veinitüüpide organoleptilisi kirjeldusi ja need on koondatud tabelisse.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 2 ja muudetakse koonddokumendi punkti 4.

Tegemist on standardmuudatusega, sest sellega ei kaasne ühtki Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 (geograafiliste tähiste kohta) artikli 24 lõikes 3 osutatud muudatust.

Põhjendus

Eesmärk on parandada toote kirjeldust.

4. VIGADE PARANDAMINE

Kirjeldus:

— kvaliteetvahuveinide minimaalne tegelik alkoholisisaldus on tõstetud 9,5 mahuprotsendilt 10 mahuprotsendile;

— varem väljendati jääksuhkrusisaldust glükoosi ja fruktoosi grammides liitri kohta, selle asemel on nüüd kvaliteetvahuveinide puhul „glükoos, fruktoos ja sahharoos“ ning kõigi muude veinide puhul „glükoos ja fruktoos“;

— välja on jäetud viide veinile „Moscatel“;

— korrigeeritud on teatavaid suhkrusisalduse piirnorme vastavalt kvaliteetvahuveini tüübile;

— välja on jäetud võimalus veini määratletud piirkonna vahetus naabruses ladustada, seal võib üksnes veini toota ja laagerdada.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkte 2.2 ja 8.4 ning koonddokumendi punkte 4 ja 9.

Tegemist on standardmuudatusega, sest sellega ei kaasne ühtki Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 (geograafiliste tähiste kohta) artikli 24 lõikes 3 osutatud muudatust.

Põhjendus

On kasutatud võimalust kõnealuste paranduste tegemiseks, et tekst oleks kooskõlas kehtivate ühenduse õigusaktidega. „Moscatel“ ei kuulu selle kaitstud päritolunimetusega veinide hulka.

KOONDDOKUMENT

1. **Nimetus(ed)**

Conca de Barberà

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

3. Likköörvein

5. Kvaliteetvahuvein

8. Poolvahuvein

3.1. *CN-kood*

— 22 – JOOGID, ALKOHOL JA ÄÄDIKAS

2204 – Viinamarjaveinid värsketest viinamarjadest, k.a kangendatud veinid; viinamarjavirre, v.a rubriiki 2009 kuuluv

4. **Veini(de) kirjeldus**

1. *Valge ja roosa vein*

LÜHIKIRJELDUS

Valge vein

Välimus: värvus võib varieeruda rohekast kahvatukollasest sügavate kuldsete toonideni olenevalt laagerdumisajast ja/või puiduga kokkupuutest veinivalmistamise ajal. Selge ja hägususeta.

Lõhn: noorel veinil puuvilja- ja/või lillenüansid ning puitvaadis laagerdunud veinil võimalikud kolmanda taseme aroomid ja isegi rösti- või puidunoodid.

Maitse: noore veini puhul kerge ja värske ning vaadis kääritatud või laagerdatud veini puhul täidlasem ja struktureeritum.

Valge vein Brisado

Välimus: võib olla tootmisprotsessist tulenevalt pisut hägune, värvitoon varieerub kollasest oranžini.

Lõhn: valgetele veinidele omased esmased aroomid ning võimalikud on oksüdeerumis-, taime- või rohunüansid.

Maitse: tootmisprotsessist tulenevad võimalikud mõrud ja/või tanniinised noodid.

Roosa vein

Välimus: värvus võib varieeruda lillakate varjunditega erepunasest ja sibulakooretoonist oranžini olenevalt laagerdumisajast ja/või puiduga kokkupuutest veinivalmistamise ajal. Selge ja hägususeta.

Lõhn: selge, noore veini puhul puuvilja- ja/või lillenootidega ning võimalikud on kolmanda taseme aroomid või laagerdumisele omased noodid.

Maitse: kergelt happeline, tasakaalus ja puuviljane.

* Maksimaalne vääveldioksiidisisaldus: 200 mg/l, kui suhkrusisaldus jääb alla 5 g/l, ja 250 mg/l, kui suhkrusisaldus on vähemalt 5 g/l.

* Siin käsitlemata näitajate piirnormide kohta kehtivad asjakohased ühenduse õigusaktid.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 10

— Minimaalne üldhappesus: 3,5 viinhappe grammi liitri kohta

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 18

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): —

2. *Punane vein*

LÜHIKIRJELDUS

Välimus: värvus võib olenevalt laagerdumisajast varieeruda äärtest lillakalt helklevast sügavast kirsipunasest kuni ookrikarva helgiga rubiinpunase toonini.

Lõhn: puhas ja intensiivne. noorel veinil puuviljane, puitvaadis laagerdunud veinil kolmanda taseme aroomid ja isegi röstimisnoodid.

Maitse: noorel veinil on tasakaalus happesus ning keskmine kuni pikk järelmaitse. Vaadis kääritatud ja/või laagerdatud veinid on intensiivsed, struktureeritud ja kauakestva järelmaitsega.

* Maksimaalne vääveldioksiidi sisaldus: 150 mg/l, kui suhkrusisaldus on alla 5 g/l, ja 200 mg/l, kui suhkrusisaldus on vähemalt 5 g/l.

* Siin käsitlemata näitajate piirnormide kohta kehtivad asjakohased ühenduse õigusaktid.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 10,5

— Minimaalne üldhappesus: 3,5 viinhappe grammi liitri kohta

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 20

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): —

3. *Likööorvein*

LÜHIKIRJELDUS

Likööorveinid (kõik)

Välimus: värvus varieerub olenevalt laagerdumisajast tuunjamatest ja sügavamatest toonidest kuni valgete ja punaste veinide nüansirohkemate toonideni, saavutades isegi vasehelgiga merevaigukarva varjundi.

Naturaalne magus likööorvein

Lõhn: õrnalt soe rosina-, mee- ja küpsete puuviljade aroom, viinamarjamaitse ja -lõhna varjunditega.

Maitse: täidlane ja püsiv.

Likööorveinid Mistela (mistel)

Lõhn: õrnalt soe. Siidjad ja mesised veinid, millel on rosina-, mee- ja küpsete puuviljade aroom ning viinamarjamaitse ja -lõhna varjundid.

Maitse: täidlane ja püsiv, hästi integreeritud alkoholimaitse.

* Maksimaalne vääveldioksiidi sisaldus: 150 mg/l, kui suhkrusisaldus on alla 5 g/l, ja 200 mg/l, kui suhkrusisaldus on vähemalt 5 g/l.

* Siin käsitlemata näitajate piirnormide kohta kehtivad asjakohased ühenduse õigusaktid.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 15

— Minimaalne üldhappesus: milliekvivalentides liitri kohta

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 33,33

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): —

4. *Kvaliteetvahuvein*

LÜHIKIRJELDUS

Välimus: värvus on sama, nagu on kirjeldatud valge, roosa ja punase veini puhul. Kõikide veinide puhul on lisatud süsinikdioksiidi sisaldus.

Lõhn: värsked puuviljaaroomid, mis on iseloomulikud veini valmistamiseks kasutatud sortidele.

Maitse: värske, täidlane. Magusus, happesus ja alkohol on heas tasakaalus.

* Siin käsitlemata näitajate piirnormide kohta kehtivad asjakohased ühenduse õigusaktid.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 10

— Minimaalne üldhappesus: 3,5 viinhappe grammi liitri kohta

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): —

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 185

5. *Poolvahuvein*

LÜHIKIRJELDUS

Poolvahuvein

Välimus: värvus on sama, nagu on kirjeldatud valge, roosa ja punase veini puhul, kuid lisatud on süsinikdioksiidi sisaldus.

Lõhn: selge, puuvilja- ja/või lillenüanssidega.

Maitse: tasakaalus ja värske ning tekitab süsinikdioksiidi eraldumise tõttu suus kerge kihiseva tunde.

Traditsioonilisel meetodil valmistatud poolvahuvein

Välimus: värvus on sama, nagu on kirjeldatud valge, roosa ja punase veini puhul, kuid lisatud on süsinikdioksiidi sisaldus.

Lõhn: värsked puuviljaaroomid, mis on iseloomulikud veini valmistamiseks kasutatud sortidele.

Maitse: värske. Magusus, happesus ja alkohol on heas tasakaalus.

* Maksimaalne vääveldioksiidi sisaldus: 200 mg/l (valged ja roosad veinid) ning 150 mg/l (punased veinid), kui suhkrusisaldus jääb alla 5 g/l; 250 mg/l (valged ja roosad veinid) ning 200 mg/l (punased veinid), kui suhkrusisaldus on vähemalt 5 g/l kohta.

* Siin käsitlemata näitajate piirnormide kohta kehtivad asjakohased ühenduse õigusaktid.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 9

— Minimaalne üldhappesus: milliekvivalentides liitri kohta

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): —

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): —

5. **Veinivalmistustavad**

5.1. *Veinivalmistuse eritavad*

Veinivalmistamisele kohaldatav piirang

Saaki peab koristama väga hoolikalt. Kaitstud päritolunimetusega veinide valmistamiseks kasutatakse ainult neid viinamarju, mis on piisavalt küpsed, et saada veine, mille naturaalne alkoholisisaldus on vähemalt 9 mahuprotsenti. Saagikus ei tohi ületada 70 liitrit veinivirret või veini 100 kilogrammi koristatud viinamarjade kohta.

5.2. *Maksimaalne saagikus*

12 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

84 hektoliitrit hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

See hõlmab viinamarjaistandusi, mis asuvad järgmistes omavalitsusüksustes või geograafilistes piirkondades: Barberà de la Conca, Blancafort, Conesa, L'Espluga de Francolí, Forès, Montblanc, Pira, Rocafort de Queralt, Sarral, Senan, Solivella, Vallclara, Vilaverd, Vimbodí. Vilanova de Pradese omavalitsusüksuses katastriüksused 11, 16, 20 ja 21 ning katastriüksuse 10 maatükk nr 23. Cabra del Campi omavalitsusüksuses katastriüksus 1, maatükid nr 13, 15, 18, 28, 29, 34, 66 ja 77; katastriüksuse 4 maatükid nr 35 ja 51. Aiguamúrcia omavalitsusüksuses katastriüksuse 35 maatükk nr 14; katastriüksuse 36 maatükk nr 1; katastriüksuse 41 maatükk nr 13.

Eespool nimetatud Cabra del Campi ja Aiguamúrcia omavalitsusüksustesse kuuluvad maatükid paiknevad väljaspool kaitstud päritolunimetuse „Conca de Barberà" piirkonda, kuid ajalooliselt kuuluvad need Barberà de la Conca põllumajandusliku veinikeldri SCCL liikmetele ja/või äriühingu Bodegas Concavins, SA tarnijatele ning neil maadel kasvatatud viinamarju võib seega kasutada kaitstud päritolunimetusega veinide „Conca de Barberà" valmistamiseks, kui ühtlasi on täidetud järgmised tingimused:

— eespool nimetatud maatükkidelt pärit viinamarju on kasutatud mainitud veinikeldrites enne 1. jaanuari 1989;

— kõnealune luba kehtib tingimusel, et nimetatud viinamarjaistanduste omanikud on praegused omanikud või nende otsesed järeltulijad, ja seda käsitatakse individuaalse loana, mida kontrollitakse igal juhul eraldi.

7. **Veiniviinamarjasordid**

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. **Seos(t)e kirjeldus**

8.1. *Vein*

Vahemereline üleminekukliima koos Tarragona rannikuala maheda ilmastiku, Lleida piirkondade mandrilise kliima ning päeva- ja öötemperatuuri märkimisväärse kõikumisega soodustab eristuva kvaliteediga toodangu saamist ning annab tulemuseks peene puuviljase lõhnanüansiga ja mõõduka alkoholisisaldusega kerged valged veinid. Kerged roosad veinid on tänu mõõdukale happesusele puuviljased ja värsked. Noored punased veinid on mahedad, kerged ja maitsekad. Punased laagerdunud veinid on täidlasemad, neile on iseloomulik nüansirohke lõhnabukett ja püsiv järelmaitse.

Conca de Barberà piirkonna saviliiv- ja liivsavimullad annavad täidluse ning struktuuri nii valgetele kui ka roosadele ja punastele veinidele. Jõeterrassid muudavad valged ja roosad veinid pehmemaks ning kiltsavipinnas, milles leidub rohkelt kiltkivi, annab punastele veinidele värvi ja struktuuri.

8.2. *Kvaliteetvahuveinid ja poolvahuveinid*

Conca de Barberà piirkonnale kõige iseloomulikumad mullad on savi-lubjakivimullad, mis annavad täidlust ja struktuuri nii vahuveinidele kui ka poolvahuveinidele. Jõeterrassid muudavad veinid pehmemaks.

8.3. *Likööorvein*

Piirkonna kiltkivimullad lisavad likööorveinidele värvi ja struktuuri.

9. **Muud olulised tingimused (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)**

Õigusraamistik:

siseriiklikud õigusaktid.

Lisatingimuse liik:

täiendavad märgistusnõuded.

Tingimuse kirjeldus:

Iga pakend tuleb märgistada kaitstud päritolunimetuse pitseriga ja pakendi kordumatu numbriga, mis antakse vastavalt veinipartiile, mida veinivalmistaja soovib pakendada.

Nimetuse „Conca de Barberà“ märkimiseks kasutatavate tähemärkide maksimumkõrgus on 4 mm ja poole väiksem KPNi tähisest.

Kohustuslikud märgistusandmed on järgmised:

— kohaliku omavalitsuse nimi, viidates villija või kaubasaatja andmetele;

— tegelik alkoholisisaldus mahuprotsentides, mis märgitakse kas täis- või poolprotsentides, millele järgneb lühend „% vol“;

— vajaduse korral märge sulfitite esinemise kohta villitud tootes;

— põllumajandus-, loomakasvatus-, kalandus-, toidu- ja keskkonnaametis veinitootjate registris registreerimise number;

— kui soovitakse märkida nime või ärinime kaubanimena, tuleb see paigutada samale väljale ning registreerida see enne enda nimele Hispaania patendi- ja kaubamärgiametis. Registreerimisest tuleb teavitada põllumajandus-, loomakasvatus-, kalandus-, toidu- ja keskkonnaameti veinitootjate registrit;

— partii number võib asuda mujal kui kohustuslike andmete väljal;

— sordinimi, kui veini valmistamisel on kasutatud vähemalt 85 % ulatuses selle sordi viinamarju;

— kuni kolme viinamarjasordi nimi, kui asjaomase veini valmistamisel on kasutatud ainult nimetatud sortide viinamarju, ja alati kahanevas järjekorras vastavalt viinamarjade osakaalule segus;

— kui sorte on üle kolme, võib need märkida mujal kui kohustuslike andmete väljal ja alati kahanevas järjekorras vastavalt sordi osakaalule segus;

— koristusaasta, kui vein on saadud vähemalt 85 % ulatuses viinamarjadest, mis on koristatud kirjelduses märgitud aastal;

— kui veinid tähistatakse viinamarjakasvataja või veinimõisa nimega, nõutakse, et vein pärineks sama viinamarjakasvataja istanduste saagist või tema mõisas registreeritud istanduste saagist ja oleks toodetud kas üksnes tema enda saadud saagist või tema mõisas.

Õigusraamistik:

siseriiklikud õigusaktid.

Lisatingimuse liik:

erand määratletud geograafilises piirkonnas valmistamise nõudest.

Tingimuse kirjeldus:

Lubatud on traditsiooniline veinivalmistustava, mille puhul veinid toodetakse ja laagerdatakse määratletud piirkonna vahetus naabruses asuvas piirkonnas, tingimusel et seda tava on varem järgitud, et selleks on eelnevalt antud luba ja et iga juhtumi puhul on kaalutud selle asjaolusid.

Link tootespetsifikaadile

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