C/2025/458

22.1.2025

**Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)**

(C/2025/458)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 ([1]) 17 artiklan 5 kohdan mukaisesti.

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

**”Conca de Barberà”**

**PDO-ES-A1422-AM05**

**Tiedonannon päivämäärä: 24.10.2024**

## HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

1. ORANSSIVIININ LISÄÄMINEN YHDEKSI VALKOVIINITYYPIKSI

Kuvaus

Oranssiviini, sen valmistus ja aistinvaraiset ominaisuudet on sisällytetty tuote-eritelmään yhtenä valkoviinityyppinä.

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaa.

Kyseessä on vakiomuutos, koska siinä ei ole kyse mistään maantieteellisistä merkinnöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa tarkoitetuista muutoksista. Tuote-eritelmään ei ole lisätty uutta luokkaa, vaan olemassa olevaan luokkaan 1 on lisätty uusi valkoviinityyppi.

Perustelut

Kyseessä on aiemmin Conca de Barberàn alueella valmistettu valkoviinityyppi. Oranssiviineille ominaista on aina ollut dynaaminen suutuntuma, voimakas väri ja suuri alkoholipitoisuus. Viime aikoina on otettu käyttöön uusia ja vähemmän aggressiivisia valmistusmenetelmiä, joiden seurauksena on saatu uuden sukupolven oranssiviinejä.

Oranssiviinin valmistus on lisääntynyt viime vuosina, ja koska suojatun alkuperänimityksen ”Conca de Barberà” tuote-eritelmässä ei nimenomaisesti mainita tätä viinityyppiä, se oli tarpeen lisätä.

2. MÉTHODE ANCESTRALE -MENETELMÄLLÄ VALMISTETTUJEN LAATUKUOHUVIINIEN JA HELMEILEVIEN VIINIEN LISÄÄMINEN

Kuvaus

Tuote-eritelmään on lisätty tiedot méthode ancestrale -menetelmällä valmistetuista laatukuohuviineistä ja helmeilevistä viineistä, niiden valmistuksesta ja aistinvaraisista ominaisuuksista.

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaa.

Kyseessä on vakiomuutos, koska siinä ei ole kyse mistään maantieteellisistä merkinnöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa tarkoitetuista muutoksista. Tuote-eritelmään ei ole lisätty uutta luokkaa, vaan olemassa oleviin luokkiin 5 ja 8 on lisätty edellä mainitulla menetelmällä valmistettu uusi viinityyppi.

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

Perustelut

Edellisessä tuote-eritelmässä mainittiin ainoastaan perinteisellä menetelmällä valmistetut laatukuohuviinit. Viime vuosina innovatiiviset viininvalmistamot ovat kuitenkin alkaneet valmistaa kuohuviinejä méthode ancestrale -menetelmällä. Näin ollen méthode ancestrale -menetelmällä valmistetut laatukuohuviinit ja helmeilevät viinit on syytä lisätä tuote-eritelmään.

3. AISTINVARAISTEN OMINAISUUKSIEN KUVAUSTEN PARANTAMINEN

Kuvaus

Eri viinityyppien aistinvaraisten ominaisuuksien kuvauksia on parannettu, ja ne on koottu yhteen taulukkoon.

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaa.

Kyseessä on vakiomuutos, koska siinä ei ole kyse mistään maantieteellisistä merkinnöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa tarkoitetuista muutoksista.

Perustelut

Muutoksella parannetaan tuotteen kuvausta.

4. OIKAISUT

Kuvaus

— Laatukuohuviinien todellisen alkoholipitoisuuden vähimmäisarvoa on nostettu 9,5 prosentista 10 prosenttiin.

— Jäännössokereiden määrä ilmaistiin aiemmin grammoina ”glukoosia ja fruktoosia” litrassa. Nyt laatukuohuviinien yhteydessä puhutaan ”glukoosista, fruktoosista ja sakkaroosista” ja muiden viinien yhteydessä ”glukoosista ja fruktoosista”.

— Määre ”Moscatel” on poistettu.

— Eri laatukuohuviinityyppien osalta on korjattu joitain sokeripitoisuuteen liittyviä parametreja.

— Mahdollisuus varastoida viinejä rajatun maantieteellisen alueen välittömässä läheisyydessä sijaitsevalla alueella on poistettu. Ainoastaan viinien valmistus ja kypsytys voi tapahtua tällä alueella.

Muutos koskee tuote-eritelmän 2.2 ja 8.4 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4 ja 9 kohtaa.

Kyseessä on vakiomuutos, koska siinä ei ole kyse mistään maantieteellisistä merkinnöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa tarkoitetuista muutoksista.

Perustelut

Muiden muutosten tekemisen yhteydessä voidaan tehdä samalla nämä oikaisut, jotta teksti olisi voimassa olevan EU:n lainsäädännön mukainen. Määrettä ”Moscatel” ei käytetä tämän suojatun alkuperänimityksen kattamissa viineissä.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

Conca de Barberà

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

3. Väkevä viini

5. Laatukuohuviini

8. Helmeilevä viini

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 22 – JUOMAT, ETYYLIALKOHOLI (ETANOLI) JA ETIKKA

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

4. **Viini(e)n kuvaus**

1. *Valkoviini ja roseeviini*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Valkoviini

Ulkonäkö: Väri voi vaihdella vaalean vihertävänkeltaisesta voimakkaan kullanväriseen riippuen kypsytysasteesta ja/tai siitä, onko viini ollut kosketuksissa puun kanssa valmistusprosessin aikana. Kirkas, ei merkkejä sameudesta.

Tuoksu: Nuorissa viineissä on hedelmäisiä ja/tai kukkaisia vivahteita. Jos viini on ollut kosketuksissa puun kanssa, siinä voi olla tertiääriaromeja ja jopa paahteisia tai puumaisia vivahteita.

Maku: Nuorten viinien suutuntuma on kevyt ja raikas, kun taas tynnyreissä käytettyjen tai kypsytettyjen viinien suutuntuma on täyteläisempi ja ryhdikkäämpi.

Oranssiviini

Ulkonäkö: Valmistusprosessin seurauksena viinissä voi olla hieman sameutta, ja värisävy vaihtelee keltaisesta oranssiin.

Tuoksu: Samat primääriaromit kuin valkoviineissä, minkä lisäksi viinissä voi olla hapettuneita, kasviperäisiä, kasvimaisia ja/tai yrttisiä vivahteita.

Maku: Valmistusprosessin seurauksena viinissä voi olla karvaita ja/tai tanniinisia vivahteita.

Roseeviini

Ulkonäkö: Väri voi vaihdella violettiin ja sipulinkuoren sävyihin vivahtavasta voimakkaanpunaisesta oransseihin sävyihin riippuen kypsytysasteesta ja/tai siitä, onko viini ollut kosketuksissa puun kanssa valmistusprosessin aikana. Kirkas, ei merkkejä sameudesta.

Tuoksu: Runsas, nuorissa viineissä kukkaisia ja/tai hedelmäisiä vivahteita; viinissä voi olla tertiääriaromeja tai kypsytykselle ominaisia vivahteita.

Maku: Pehmeän hapokas, tasapainoinen ja hedelmäinen maku.

* Rikkidioksidipitoisuus enintään: 200 mg/l, jos sokeripitoisuus on alle 5 g/l, ja 250 mg/l, jos sokeripitoisuus on vähintään 5 g/l.

* Niiden parametrien raja-arvoihin, joita ei ole määritelty, sovelletaan asianomaista unionin lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 10

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 18

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l): —

2. *Punaviini*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ulkonäkö: Kypsytysajan pidetessä viinin väri voi vaihdella violettiin vivahtavasta voimakkaan kirsikanpunaisesta rubiininpunaiseen, jossa on häivähdys okraa.

Tuoksu: Puhtaat ja voimakkaat aromit. Nuoret viinit ovat hedelmäisiä, ja niissä on havaittavissa tertiäärisiä (myös paahteisia) vivahteita, jos viini on ollut kosketuksissa puun kanssa.

Maku: Nuoret viinit ovat tasapainoisen hapokkaita, ja niiden jälkimaku on keskipitkä tai pitkä. Tynnyreissä käytetyt ja/tai kypsytetyt viinit ovat tiiviitä, ryhdikkäitä ja pitkiä.

* Rikkidioksidipitoisuus enintään: 150 mg/l, jos sokeripitoisuus on alle 5 g/l, ja 200 mg/l, jos sokeripitoisuus on vähintään 5 g/l.

* Niiden parametrien raja-arvoihin, joita ei ole määritelty, sovelletaan asianomaista unionin lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 10,5

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 20

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l): —

3. *Väkevä viini*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väkevä viini (kaikki tyypit)

Ulkonäkö: Kypsyysasteesta riippuen viinin väri vaihtelee läpinäkymättömämmistä ja voimakkaammista väreistä valko- ja punaviinien osalta kuvailtuihin kehittyneempiin värisävyihin, kuten jopa kupariin vivahtavaan meripihkan sävyyn.

Vino de licor dulce natural -viini (väkevöimällä valmistettu makea väkevä viini)

Tuoksu: Pehmeän lämmin, rusinoiden, hunajan ja kypsien hedelmien aromeja, valmistuksessa käytettyjen rypäleiden makuihin ja aromeihin viittaavia vivahteita.

Maku: Täyteläinen ja pitkä.

Väkevä Mistela-viini

Tuoksu: Pehmeän lämmin. Viinit ovat silkkisiä ja hunajaisia, ja niissä on rusinoiden, hunajan ja kypsien hedelmien aromeja sekä valmistuksessa käytettyjen rypäleiden makuihin ja aromeihin viittaavia vivahteita.

Maku: Täyteläinen ja pitkä, tasalaatuinen alkoholipitoisuus.

* Rikkidioksidipitoisuus enintään: 150 mg/l, jos sokeripitoisuus on alle 5 g/l, ja 200 mg/l, jos sokeripitoisuus on vähintään 5 g/l.

* Niiden parametrien raja-arvoihin, joita ei ole määritelty, sovelletaan asianomaista unionin lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 15

— Vähimmäishappopitoisuus (milliekvivalenttia/litra):

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 33,33

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l): —

4. *Laatukuohuviini*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ulkonäkö: Viini on väriltään valko-, rosee- tai punaviinien kuvauksen mukainen. Lisäksi kaikissa viineissä on hiilidioksidia.

Tuoksu: Raikkaat ja hedelmäiset aromit, jotka ovat tyypillisiä valmistuksessa käytetyille rypälelajikkeille.

Maku: Raikas ja kermainen, makeus, hapokkuus ja alkoholipitoisuus ovat tasapainossa.

* Niiden parametrien raja-arvoihin, joita ei ole määritelty, sovelletaan asianomaista unionin lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 10

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l): 185

5. *Helmeilevä viini*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Helmeilevä viini

Ulkonäkö: Viini on väriltään valko-, rosee- tai punaviinien kuvauksen mukainen, ja lisäksi siinä on hiilidioksidia.

Tuoksu: Runsas, hedelmäinen ja/tai kukkainen.

Maku: Tasapainoinen, raikas ja hiilidioksidin vuoksi hieman kihelmöivä.

Méthode ancestrale -menetelmällä valmistettu helmeilevä viini

Ulkonäkö: Viini on väriltään valko-, rosee- tai punaviinien kuvauksen mukainen, ja lisäksi siinä on hiilidioksidia.

Tuoksu: Raikkaat ja hedelmäiset aromit, jotka ovat tyypillisiä valmistuksessa käytetyille rypälelajikkeille.

Maku: Raikas; makeus, hapokkuus ja alkoholipitoisuus ovat tasapainossa.

* Rikkidioksidipitoisuus enintään: 200 mg/l (valko- ja roseeviinit) ja 150 mg/l (punaviinit), jos sokeripitoisuus on alle 5 g/l, ja 250 mg/l (valko- ja roseeviinit) ja 200 mg/l (punaviinit), jos sokeripitoisuus on vähintään 5 g/l.

* Niiden parametrien raja-arvoihin, joita ei ole määritelty, sovelletaan asianomaista unionin lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 9

— Vähimmäishappopitoisuus (milliekvivalenttia/litra):

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l): —

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1 *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

Viininvalmistukseen liittyvä rajoitus

Rypäleet on korjattava erityisen huolellisesti. Suojatun alkuperänimityksen viinejä voidaan valmistaa vain rypäleistä, jotka ovat riittävän kypsiä tuottamaan viinejä, joiden luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus on 9 tilavuusprosenttia. Tuotos saa olla enintään 70 litraa rypäleen puristemehua tai viiniä 100 kilogrammasta korjattuja rypäleitä.

5.2 *Enimmäistuotokset*

12 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

84 hehtolitraa hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Alue muodostuu viininviljelylohkoista, jotka sijaitsevat seuraavissa kunnissa tai seuraavilla maantieteellisillä alueilla: Barberà de la Conca, Blancafort, Conesa, L'Espluga de Francolí, Forès, Montblanc, Pira, Rocafort de Queralt, Sarral, Senan, Solivella, Vallclara, Vilaverd ja Vimbodí; Vilanova de Pradesin kunnassa maarekisteriin kirjatut polygonit 11, 16, 20 ja 21 sekä viljelylohko 23 polygonissa 10; Cabra del Campin kunnassa viljelylohkot 13, 15, 18, 28, 29, 34, 66 ja 77 polygonissa 1 sekä viljelylohkot 35 ja 51 polygonissa 4; Aiguamúrcian kunnassa viljelylohko 14 polygonissa 35, viljelylohko 1 polygonissa 36 ja viljelylohko 13 polygonissa 41.

Cabra del Campin ja Aiguamúrcian kunnissa mainitut polygonit sijaitsevat suojatun alkuperänimityksen "Conca de Barberà" rajojen ulkopuolella. Historiallisesti ne ovat kuitenkin olleet Agrícola de Barberà de la Conca, SCCL -viininvalmistamon ja/tai Bodegas Concavins SA:n toimittajien omaisuutta. Niitä voidaan näin ollen käyttää suojatulla alkuperänimityksellä "Conca de Barberà" suojattujen viinien tuotannossa, jos ne täyttävät myös seuraavat vaatimukset:

— Edellä mainituilla tiloilla tuotettuja rypäleitä on käytetty edellä mainituissa viininvalmistamoissa jo ennen 1. tammikuuta 1989.

— Tämä lupa on voimassa niin kauan kuin nykyiset omistajat tai heidän suoraan alenevassa polvessa olevat sukulaisensa omistavat edellä mainitut viiniköynnökset. Se katsotaan yksittäiseksi luvaksi, joka tarkastetaan erikseen.

7. **Rypälelajike/rypälelajikkeet**

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. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

8.1 *Viini*

Tarragonan rannikon leutous, Lleidaa ympäröivien alueiden mannerilmasto sekä päivä- ja yölämpötilojen selvä ero pehmentävät Välimeren ilmastoa ja auttavat tuottamaan poikkeuksellisen laadukkaita kevyitä valkoviinejä, joissa on hienovarainen hedelmäinen aromi ja joiden alkoholipitoisuus on suhteellisen alhainen. Roseeviinit ovat kevyitä, hedelmäisiä ja raikkaita, koska niiden happopitoisuus on suhteellisen alhainen. Nuoret punaviinit ovat pehmeitä, kevyitä ja aromikkaita. Kypsytetyt punaviinit ovat täyteläisempiä ja aromaattisesti erittäin monivivahteisia ja viipyviä.

Conca de Barberàn hiekan- tai liejunsekainen maa antaa valkoviineille runkoa ja rakennetta, aivan kuten puna- ja roseeviineillekin. Jokipengermillä sijaitsevan kasvupaikan vaikutuksesta valko- ja roseeviineistä tulee pehmeämpiä, kun taas runsaasti liuskoittunut savipitoinen maa antaa punaviineille lisää väriä ja rakennetta.

8.2 *Laatukuohuviinit ja helmeilevät viinit*

Conca de Barberàn maaperä on tyypillisesti kalkkikivipitoista savimaata. Se antaa sekä kuohuviineille että helmeileville viineille runkoa ja rakennetta. Jokipengermillä sijaitsevan kasvupaikan vaikutuksesta niistä tulee pehmeämpiä.

8.3 *Väkevä viini*

Alueen savipitoinen maaperä antaa väkeville viineille väriä ja lisää rakennetta.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

Pakkaukset on merkittävä yksilöllisesti suojatun alkuperänimityksen sinetillä, ja jokaisessa pakkauksessa on oltava yksilöllinen tunnistenumero. Numero annetaan viininvalmistamossa pakkausvaiheessa olevan erän mukaan.

Nimen ”Conca de Barberà” merkinnässä käytettävien merkkien korkeus ei saa olla yli 4 mm tai puolta merkinnän ”Denominación de Origen” (alkuperänimitys) korkeudesta.

Pakkausmerkinnöissä on oltava seuraavat tiedot:

— Sen kunnan nimi, joka mainitaan pullottajaa tai kuljettajaa koskevissa tiedoissa.

— Todellinen alkoholipitoisuus ilmaistuna tilavuuden prosenttiyksikköinä tai prosenttiyksikön puolikkaina, joita seuraa lyhenne ”til-%”.

— Tarvittaessa ilmoitus pullotetun tuotteen sisältämistä sulfiiteista.

— Maatalous-, kotieläin-, kalastus-, elintarvike- ja ympäristöministeriön ylläpitämään pullottajien rekisteriin kirjattu rekisteröintinumero.

— Jos tuotteessa käytetään liikenimeä, se on sijoitettava visuaaliseen kenttään ja rekisteröitävä etukäteen Espanjan patentti- ja tavaramerkkivirastossa. Tästä rekisteröinnistä on ilmoitettava maatalous-, kotieläin-, kalastus-, elintarvike- ja ympäristöministeriön ylläpitämään pullottajien rekisteriin.

— Eränumero voidaan sijoittaa sen visuaalisen kentän ulkopuolelle, johon pakolliset tiedot on merkitty.

— Lajikkeen nimi, jos vähintään 85 prosenttia viinin valmistukseen käytetyistä rypäleistä on kyseistä lajiketta.

— Enintään kolmen rypälelajikkeen nimi edellyttäen, että kyseinen viini on valmistettu kokonaisuudessaan näistä kolmesta lajikkeesta. Rypälelajikkeiden nimet ilmoitetaan aina sekoituksen prosenttiosuuksien mukaisessa alenevassa järjestyksessä.

— Jos rypälelajikkeita on enemmän kuin kolme, ne voidaan mainita sen visuaalisen kentän ulkopuolella, johon pakolliset tiedot on merkitty. Rypälelajikkeiden nimet ilmoitetaan aina sekoituksen prosenttiosuuksien mukaisessa alenevassa järjestyksessä.

— Satovuosi, jos vähintään 85 prosenttia viinin valmistukseen käytetyistä rypäleistä on korjattu kuvauksessa ilmoitettavana vuonna.

— Jotta viineissä voidaan käyttää viininviljelijän tai tilan nimeä, viinien on oltava peräisin saman viljelijän viinitarhoista tai tilalle rekisteröidyistä viinitarhoista. Lisäksi viinit on valmistettava yksinomaan kyseisen viininviljelijän tuottamista rypäleistä, ja valmistuksen on tapahduttava tilalla.

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Edellytyksen kuvaus:

On sallittua noudattaa perinteistä käytäntöä, jossa viinit valmistetaan ja kypsytetään välittömässä läheisyydessä sijaitsevalla alueella, edellyttäen, että tätä käytäntöä on noudatettu aiemminkin. Käytännön noudattaminen on luvanvaraista ja kunkin tapauksen olosuhteita tarkastellaan erikseen.

**Linkki tuote-eritelmään**

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