C/2025/458

22.1.2025

Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(C/2025/458)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission ([1]).

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Conca de Barberá»

PDO-ES-A1422-AM05

Date de la communication: 24.10.2024

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. AJOUT DU TYPE DE VIN BLANC BRISADO (VIN ORANGE)

Description:

Ajout du type de vin blanc Brisado (vin orange), son procédé d'élaboration et ses caractéristiques organoleptiques.

Le point 2 du cahier des charges et le point 4 du document unique sont modifiés en conséquence.

Il s'agit d'une modification standard car elle n'entraîne aucune des modifications visées à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) nº 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil concernant les indications géographiques. Aucune catégorie n'est ajoutée, mais un nouveau type de vin blanc est introduit dans la catégorie 1 figurant déjà dans le cahier des charges.

Motifs:

Cette méthode de vinification en blanc était autrefois employée dans la Conca de Barberà. Les vins de cette famille ont toujours présenté une bouche d'une grande puissance, une coloration intense et des titres alcoométriques élevés. Récemment, grâce à l'utilisation de nouvelles techniques de production moins agressives, une nouvelle génération de vins de ce type a vu le jour.

La production de vins brisados (vins orange) ayant augmenté lors des dernières récoltes, et le cahier des charges de l'appellation d'origine «Conca de Barberà» ne faisant pas clairement mention de ce type de vin, il est nécessaire de l'ajouter.

2. AJOUT DE LA MÉTHODE «ANCESTRALE» POUR L'ÉLABORATION DES VINS MOUSSEUX DE QUALITÉ ET DES VINS PÉTILLANTS

Description:

Ajout des types de vins mousseux de qualité et de vins pétillants élaborés selon la méthode «ancestrale», de leur procédé d'élaboration et de leurs caractéristiques organoleptiques.

Le point 2 du cahier des charges et le point 4 du document unique sont modifiés en conséquence.

Il s'agit d'une modification standard car elle n'entraîne aucune des modifications visées à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) nº 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil concernant les indications géographiques. Aucune catégorie n'est ajoutée, mais un nouveau type de vin élaboré selon la méthode en question est introduit dans les catégories 5 et 8 figurant déjà dans le cahier des charges.

([1]) JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

Motifs:

Actuellement, le cahier des charges ne prévoit la production de vin mousseux de qualité que selon la méthode traditionnelle. Cependant, ces dernières années, les caves ont innové et elles produisent des vins mousseux ainsi que des vins pétillants selon la méthode ancestrale: il est donc nécessaire de les ajouter.

3. AMÉLIORATION DE LA DESCRIPTION ORGANOLEPTIQUE

Description:

Les descriptions organoleptiques des différents types de vins sont améliorées et sont toutes réparties dans un même tableau.

Le point 2 du cahier des charges et le point 4 du document unique sont modifiés en conséquence.

Il s'agit d'une modification standard car elle n'entraîne aucune des modifications visées à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) nº 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil concernant les indications géographiques.

Motifs:

L'objectif est d'améliorer la description du produit.

4. CORRECTION D'ERREURS

Description:

— Le titre alcoométrique acquis minimal des vins mousseux de qualité passe de 9,5 à 10 % vol.

— Les unités des sucres résiduels devront être exprimées en gr/l de «glucose, fructose et saccharose» au lieu de «glucose et fructose», pour les mousseux de qualité; et en gr/l de «glucose et fructose» pour les autres vins.

— Une référence au «Moscatel» est supprimée.

— Certaines limites de sucre sont corrigées en fonction du type de vin mousseux de qualité.

— La possibilité de stocker le vin dans la zone à proximité immédiate de la zone délimitée est supprimée, cette dérogation étant limitée à l'élaboration et au vieillissement.

Modifie les points 2.2 et 8.4 du cahier des charges ainsi que les points 4 et 9 du document unique.

Il s'agit d'une modification standard car elle n'entraîne aucune des modifications visées à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) nº 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil concernant les indications géographiques.

Motifs:

L'occasion est saisie pour effectuer ces corrections de manière à mettre le texte en conformité avec la réglementation de l'Union en vigueur. Quant au «Moscatel», il ne fait pas partie des vins couverts par cette AOP.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination du produit**

Conca de Barberá

2. **Type d'indication géographique**

AOP – Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

3. Vin de liqueur

5. Vin mousseux de qualité

8. Vin pétillant

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

— 22 - BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

2204 - Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisins, autres que ceux du n° 2009

4. **Description du ou des vins**

1. *Vin blanc et vin rosé*

BREVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Blanc:

Robe: Peut varier entre des tons jaune pâle verdâtre à doré intense, en fonction du degré de vieillissement et/ou de l'éventuel contact avec le bois pendant le processus d'élaboration. Limpide et sans turbidité.

Nez: Notes fruitées et/ou florales dans les vins jeunes, avec d'éventuels arômes tertiaires voire des notes grillées ou boisées après maturation sous bois.

Bouche: Légère et fraîche pour le vin jeune, et plus onctueuse et structurée en cas de fermentation ou de vieillissement en fût.

Blanc Brisado (orange):

Robe: Peut présenter un certain degré de turbidité propre au processus d'élaboration, avec des nuances pouvant aller du jaune à l'orangé.

Nez: Arômes primaires présents dans les vins blancs, avec d'éventuelles notes d'oxydation, botaniques, végétales ou herbacées.

Bouche: Éventuelles notes amères ou tanniques propres au processus d'élaboration.

Rosé:

Robe: Peut varier entre le rouge vif à nuances violacées et des tons de pelure d'oignon, en passant par les teintes orangées intermédiaires, en fonction du degré de vieillissement et/ou de l'éventuel contact avec le bois pendant le processus d'élaboration. Limpide et sans turbidité.

Nez: Franc, avec des notes fruitées et/ou florales pour le vin jeune, puis d'éventuelles notes tertiaires ou typiques du vieillissement.

Bouche: Légèrement acide, équilibrée et fruitée.

* Teneur maximale en anhydride sulfureux: 200 mg/l si la teneur en sucre est inférieure à 5 g/l et 250 mg/l si elle est de 5 g/l ou plus

* En ce qui concerne les limites des paramètres non indiqués, la législation pertinente de l'Union sera d'application.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume) —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) 10

— Acidité totale minimale 3,5 grammes/litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre) 18

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre) —

2. *Vin rouge*

BREVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Robe: Peut varier de cerise intense avec des notes violacées à rubis tirant sur l'ocre, à mesure que le degré de vieillissement augmente.

Nez: Présente des arômes nets et intenses, fruités pour les vins jeunes, avec des notes tertiaires voire grillées après maturation sous bois.

Bouche: Acidité équilibrée pour les vins jeunes, avec une persistance moyenne à longue. Les vins fermentés et/ou vieillis en fût sont intenses, structurés et leur persistance est longue.

* Teneur maximale en anhydride sulfureux: 150 mg/l si la teneur en sucre est inférieure à 5 g/l et 200 mg/l si elle est de 5 g/l ou plus

*En ce qui concerne les limites des paramètres non indiqués, la législation pertinente de l'Union sera d'application.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume) —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) 10,5

— Acidité totale minimale 3,5 grammes/litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre) 20

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre) —

3. *Vin de liqueur*

BREVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Vins de liqueur (tous)

Robe: De couleur opaque et intense jusqu'aux teintes les plus évoluées décrites pour les vins blancs et rouges, tirant sur l'ambré aux reflets cuivrés selon le degré de vieillissement.

Vin de liqueur doux naturel

Nez: Légèrement chaud, avec des arômes de raisins secs, de miel et de fruits mûrs, rappelant le goût et l'arôme des raisins.

Bouche: Onctueuse et persistante.

Mistelle

Nez: Légèrement chaud. Vins soyeux et moelleux, avec des arômes de raisins secs, de miel et de fruits mûrs, rappelant le goût et l'arôme des raisins.

Bouche: Onctueuse et persistante avec intégration de l'alcool

Teneur maximale en anhydride sulfureux: 150 mg/l si la teneur en sucre est inférieure à 5 g/l et 200 mg/l si elle est de 5 g/l ou plus

* En ce qui concerne les limites des paramètres non indiqués, la législation pertinente de l'Union sera d'application.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume) —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) 15

— Acidité totale minimale en milliéquivalents par litre

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre) 33,33

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre) —

4. *Vin mousseux de qualité*

BREVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Robe: Identique à celle décrite pour le vin blanc, rosé et rouge, avec la présence de gaz carbonique dans tous les cas.

Nez: Arômes frais et fruités propres aux cépages utilisés pour l'élaboration.

Bouche: Fraîche, crémeuse et bien équilibrée entre la douceur, l'acidité et l'alcool.

*En ce qui concerne les limites des paramètres non indiqués, la législation pertinente de l'Union sera d'application.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume) —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) 10

— Acidité totale minimale 3,5 grammes/litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre) —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre) 185

5. *Vin pétillant*

BREVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Vin pétillant

Robe: Identique à celle décrite pour le vin blanc, rosé et rouge, à laquelle s'ajoute cependant la présence de gaz carbonique.

Nez: Franc, fruité et/ou floral.

Bouche: Équilibrée et fraîche, avec une légère sensation de picotement en raison du dégagement de dioxyde de carbone.

Vin pétillant, méthode ancestrale

Robe: Identique à celle décrite pour le vin blanc, rosé et rouge, à laquelle s'ajoute cependant la présence de gaz carbonique.

Nez: Arômes frais et fruités propres aux cépages utilisés pour l'élaboration.

Bouche: Fraîche et bien équilibrée entre la douceur, l'acidité et l'alcool.

Teneur maximale en anhydride sulfureux: si la teneur en sucre est inférieure à 5 g/l, 200 mg/l (blancs et rosés) et 150 mg/l (rouges); si la teneur en sucre est de 5 g/l ou plus, 250 mg/l (blancs et rosés) et 200 mg/l (rouges).

*En ce qui concerne les limites des paramètres non indiqués, la législation pertinente de l'Union sera d'application.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume) —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) 9

— Acidité totale minimale en milliéquivalents par litre

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre) —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre) —

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

Restrictions applicables à l'élaboration des vins

Les récoltes de raisins doivent être effectuées avec le plus grand soin. Les vins bénéficiant de l'AOP ne peuvent être élaborés qu'avec des raisins suffisamment mûrs pour obtenir des vins dont le titre alcoométrique acquis minimal est d'au moins 9 % vol. Le rendement ne peut dépasser 70 litres de moût ou de vin pour 100 kg de raisins récoltés.

5.2. *Rendements maximaux*

12 000 kilogrammes de raisins par hectare

84 hectolitres par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

Elle est composée des parcelles de vigne situées dans les municipalités ou zones géographiques suivantes: Barberà de la Conca, Blancafort, Conesa, L'Espluga de Francolí, Forès, Montblanc, Pira, Rocafort de Queralt, Sarral, Senan, Solivella, Vallclara, Vilaverd et Vimbodí. Au sein de la municipalité de Vilanova de Prades, les polygones cadastraux 11, 16, 20, 21 et la parcelle 23 du polygone cadastral 10. Au sein de la municipalité de Cabra del Camp, le polygone 1, parcelles 13, 15, 18, 28, 29, 34, 66 et 77; et le polygone 4, parcelles 35 et 51. Au sein de la municipalité d'Aiguamúrcia, le polygone 35, parcelle 14; le polygone 36, parcelle 1; et le polygone 41, parcelle 13.

Les parcelles des municipalités de Cabra del Camp et Aiguamúrcia mentionnées se trouvent en dehors des limites de l'AOP «Conca de Barberà» mais, historiquement, elles appartiennent à des membres de l'établissement vinicole Agrícola de Barberà de la Conca, SCCL et/ou à des fournisseurs de Bodegas Concavins, SA. Elles peuvent donc être utilisées pour la production des vins protégés par l'AOP «Conca de Barberà» si, par ailleurs, les exigences suivantes sont remplies:

— les raisins des parcelles mentionnées ont été vinifiés avant le 1er janvier 1989 dans les établissements vinicoles désignés;

— cette autorisation continue de s'appliquer pour autant que les propriétaires des vignes mentionnées soient les propriétaires actuels ou leurs descendants directs, et elle est considérée comme une autorisation individuelle qui fera l'objet d'un contrôle spécifique.

7. **Cépages principaux**

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. **Description du ou des liens**

8.1. *Vin*

Le climat méditerranéen de transition caractérisé par la douceur du littoral tarragonais, la continentalité des régions de Lérida et le différentiel thermique remarquable entre le jour et la nuit favorise l'obtention d'un produit de qualité différenciée et permet d'obtenir des vins blancs légers, aux arômes délicats et fruités présentant un titre alcoométrique modéré. Les vins rosés sont légers, fruités et frais en raison de leur acidité modérée. Les vins rouges jeunes sont doux, légers et savoureux en bouche. Les vins rouges d'élevage sont plus corpulents, et ils acquièrent une grande complexité aromatique et une bonne persistance.

Les sols composés de limon fin et de limon argileux de la Conca de Barberà donnent du corps et de la structure tant aux vins blancs qu'aux vins rosés et rouges. Les terrasses fluviales confèrent plus de douceur aux vins blancs et rosés et les sols d'ardoise, qui regorgent de «licorella», apportent plus de couleur et de structure aux vins rouges.

8.2. *Vin mousseux de qualité et vin pétillant*

Les sols les plus caractéristiques de la Conca de Barberà sont ceux de nature argilo-calcaire et ils apportent du corps et de la structure aux vins mousseux et aux vins pétillants. En revanche, les terrasses fluviales leur apportent plus de douceur.

8.3. *Vin de liqueur*

Les sols d'ardoise de la région apportent de la couleur et plus de structure aux vins de liqueur.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

Cadre juridique:

dans la législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

Les conditionnements devront tous porter le sceau qui garantit l'appellation d'origine protégée ainsi qu'un numéro individuel unique, qui sera attribué en fonction du lot de vin que l'établissement vinicole souhaite conditionner.

Les caractères de la mention «Conca de Barberà» mesurent au maximum 4 mm de haut et ceux de la mention «Denominación de Origen» (Appellation d'origine) sont réduits de moitié.

Les mentions suivantes doivent figurer sur l'étiquetage:

— Le nom de la municipalité correspondant aux renseignements relatifs à l'embouteilleur ou l'expéditeur.

— Le titre alcoométrique acquis exprimé en unités ou demi-unités de pourcentage volumique, suivi de l'abréviation % vol.

— Indication, le cas échéant, de la présence de sulfites dans le produit embouteillé.

— Le numéro d'inscription au Registre des embouteilleurs du Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca, Alimentación y Medio Natural.

— Si on souhaite indiquer le nom ou la raison sociale au moyen d'une dénomination commerciale, cette indication doit figurer dans le même champ visuel, et il convient de l'enregistrer au préalable auprès de l'Office espagnol des brevets et des marques. Cette inscription sera communiquée au Registre des embouteilleurs du Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca, Alimentación y Medio.

— Le numéro du lot peut figurer en dehors du champ visuel contenant les mentions obligatoires.

— Le nom d'un cépage si le vin provient à 85 % ou plus de ce cépage.

— Le nom de trois cépages maximum pour autant que le vin mentionné provienne intégralement des cépages indiqués; ils figureront toujours par ordre décroissant selon le pourcentage du cépage dans le mélange.

— S'il y a plus de trois cépages, ceux-ci pourront être mentionnés en dehors du champ visuel contenant les mentions obligatoires, et toujours par ordre décroissant selon le pourcentage du cépage dans le mélange.

— L'année de la vendange, si le vin provient à 85 % ou plus du raisin vendangé pendant l'année qui devrait figurer dans la désignation.

— Pour que le nom du viticulteur ou de la propriété puisse être indiqué, le vin doit provenir des vignes cultivées par le viticulteur ou appartenir à la propriété et il doit uniquement et exclusivement être préparé à partir des raisins produits par le viticulteur lui-même ou sur la propriété.

Cadre juridique:

dans la législation nationale

Type de condition supplémentaire:

dérogation à l'exigence de production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

La pratique traditionnelle consistant à élaborer et à faire vieillir les vins dans la zone à proximité immédiate de la zone délimitée est autorisée, à condition que cette pratique ait déjà eu cours, qu'une autorisation préalable ait été obtenue et après examen des circonstances au cas par cas.

Lien vers le cahier des charges

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