Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2025/458)

Ova obavijest objavljuje se u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

„Conca de Barberà”

PDO-ES-A1422-AM05

Datum obavijesti: 24. listopada 2024.

OPIS I RAZLOZI ODOBRENE IZMJENE

1. UKLJUČIVANJE NARANČASTOG VINA KAO VRSTE BIJELOG VINA

OPIS

Narančasto vino, njegova proizvodnja i organoleptička svojstva uključeni su kao vrsta bijelog vina.

Mijenjaju se točka 2. specifikacije proizvoda i točka 4. jedinstvenog dokumenta.

Izmjena je standardna jer nije nijedna od izmjena iz članka 24. stavka 3. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća o oznakama zemljopisnog podrijetla. Nije dodana nova kategorija, već je u postojeću 1. kategoriju iz specifikacije proizvoda dodana nova vrsta bijelog vina.

Razlozi

Riječ je o vrsti bijelog vina koje se prije proizvodilo u okrugu Conca de Barberà. To je vino uvijek bilo dinamično, intenzivne boje i visokog udjela alkohola. Nedavno su nove, manje agresivne tehnike proizvodnje dovele do razvoja nove generacije tih vina.

Posljednjih se godina povećala proizvodnja narančastih vina, a kako se u postojećoj specifikaciji zaštićene oznake izvornosti „Conca de Barberà” ne upućuje izričito na tu vrstu vina, bilo je potrebno uključiti je.

2. UKLJUČIVANJE „MÉTHODE ANCESTRALE” ZA PROIZVODNJU KVALITETNIH PJENUŠAVIH VINA I BISER VINA

OPIS

Uključeno je upućivanje na kvalitetna pjenušava vina i biser vina proizvedena primjenom „méthode ancestrale”, njihovu proizvodnju i organoleptička svojstva.

Mijenjaju se točka 2. specifikacije proizvoda i točka 4. jedinstvenog dokumenta.

Izmjena je standardna jer nije nijedna od izmjena iz članka 24. stavka 3. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća o oznakama zemljopisnog podrijetla. Nije dodana nova kategorija, već je u postojeće 5. i 8. kategoriju iz specifikacije proizvoda dodana nova vrsta vina koja se dobiva navedenom metodom.

([1]) SL L 9, 11.1.2019., str. 2.

Razlozi

Prethodna specifikacija upućivala je samo na proizvodnju kvalitetnih pjenušavih vina tradicionalnom metodom. Međutim, vinarije su posljednjih godina uvele određene inovacije i sada pjenušava vina proizvode primjenom „méthode ancestrale”. Stoga je potrebno uključiti ta vina i biser vina proizvedena primjenom „méthode ancestrale”.

3. POBOLJŠAN OPIS ORGANOLEPTIČKIH SVOJSTAVA

OPIS

Poboljšani su opisi organoleptičkih svojstava više vrsta vina te su objedinjeni u tablici.

Mijenjaju se točka 2. specifikacije proizvoda i točka 4. jedinstvenog dokumenta.

Izmjena je standardna jer nije nijedna od izmjena iz članka 24. stavka 3. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća o oznakama zemljopisnog podrijetla.

Razlozi

Namjera je poboljšati opis proizvoda.

4. ISPRAVCI

OPIS

— najmanja stvarna alkoholna jakost kvalitetnih pjenušavih vina povećala se s 9,5 % na 10 %,

— jedinice neprevrelog šećera prethodno su bile izražene u gramima po litri „glukoze i fruktoze”, a sada su izražene kao „glukoza, fruktoza i saharoza” kad je riječ o kvalitetnim pjenušavim vinima te kao „glukoza i fruktoza” kad je riječ o ostalim vinima,

— briše se upućivanje na „Moscatel”,

— ispravljeni su određeni parametri za šećer, ovisno o vrsti kvalitetnog pjenušavog vina,

— ukinuta je mogućnost skladištenja vina na području u neposrednoj blizini razgraničenog područja: na tom se području smiju provoditi samo proizvodnja i dozrijevanje.

U skladu s tim mijenjaju se točke 2.2. i 8.4. specifikacije proizvoda te točke 4. i 9. jedinstvenog dokumenta.

Izmjena je standardna jer nije nijedna od izmjena iz članka 24. stavka 3. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća o oznakama zemljopisnog podrijetla.

Razlozi

Iskorištava se prilika za unos ispravaka kako bi tekst bio u skladu sa zakonodavstvom EU-a koje je na snazi. Oznaka „Moscatel” ne upotrebljava se za vina obuhvaćena ovim ZOI-jem.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv(i)**

Conca de Barberá

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

3. Likersko vino

5. Kvalitetno pjenušavo vino

8. Biser vino

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIĆA, ALKOHOLI I OCAT

2204 – Vino od svježega grožđa, uključujući pojačano vino; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

4. **Opis vina**

1. *Bijelo vino i ružičasto vino*

KRATAK OPIS

Bijelo vino

Izgled: boja može biti u rasponu od blijede zelenkastožute do intenzivne zlatne, ovisno o stupnju dozrijevanja i/ili tome je li bilo u dodiru s drvom tijekom postupka proizvodnje. Bistro i nezamućeno.

Miris: voćne i/ili cvjetne note dok je mlado, možda s tercijarnim aromama i čak notama prepečenog kruha ili drvenim notama ako je vino bilo u dodiru s drvom.

Okus: lagano i svježe na nepcu dok je mlado, bogatije i izraženije strukture kad fermentira ili dozrije u bačvi.

Narančasto vino

Izgled: može biti neznatno zamućeno zbog postupka proizvodnje, s nijansama u rasponu od žute do narančaste.

Miris: primarni mirisi iz bijelih vina, moguće s oksidativnim, botanički, biljnim notama i/ili notama začinskog bilja.

Okus: može imati gorke i/ili taninske note koje proizlaze iz postupka proizvodnje.

Ružičasto vino

Izgled: boja može biti u rasponu od intenzivno crvene s naznakama ljubičaste i nijansama ljuske luka do narančastih tonova, ovisno o fazi dozrijevanja i/ili tome je li vino bilo u dodiru s drvom tijekom postupka proizvodnje. Čisto i nezamućeno.

Miris: izražen, s voćnim i/ili cvjetnim notama kad je mlado, mogu se razviti tercijarne note ili note tipične za dozrijevanje.

Okus: neznatna kiselost, uravnotežena s voćnim okusom.

* Najveći sadržaj sumporova dioksida: 200 miligrama po litri ako je sadržaj šećera manji od 5 grama po litri; 250 miligrama po litri ako sadržaj šećera iznosi 5 grama po litri ili više.

* Na parametre koji nisu obuhvaćeni primjenjivat će se relevantno zakonodavstvo Zajednice.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela): 10

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti: 3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 18

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

2. *Crno vino*

KRATAK OPIS

Izgled: boja može biti u rasponu od intenzivne boje trešnje s ljubičastim nijansama do rubin-crvene s oker nijansama, ovisno o stupnju dozrijevanja.

Miris: jasan i intenzivan miris. Mlada vina voćnog su mirisa s tercijarnim notama, katkad po prepečenom kruhu, ako su došla u dodir s drvom.

Okus: mlada vina uravnotežene su kiselosti i srednjeg do dugog naknadnog okusa. Vina koja fermentiraju i/ili dozrijevaju u bačvama imaju intenzivan i dugotrajan okus izražene strukture.

* Najveći sadržaj sumporova dioksida: 150 miligrama po litri ako je sadržaj šećera manji od 5 grama po litri; 200 miligrama po litri ako sadržaj šećera iznosi 5 grama po litri ili više.

* Na parametre koji nisu obuhvaćeni primjenjivat će se relevantno zakonodavstvo Zajednice.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela): 10,5

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti: 3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 20

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

3. *Likersko vino*

KRATAK OPIS

Likerska vina (sva)

Izgled: boje su u rasponu od neprozirnih i intenzivnih do razvijenijih tonova navedenih za bijela i crna vina, a ovisno o stupnju dozrijevanja mogu čak poprimiti jantarnu boju s bakrenim nijansama.

„Vino de licor dulce natural” (slatko likersko vino dobiveno pojačavanjem)

Miris: blago topao s notama grožđica, meda, zrelog voća, podsjeća na okuse i mirise grožđa.

Okus: bogat i dugotrajan.

Likerska vina „Mistela”

Miris: blago topao. Vina su svilenkasta i s medenim aromama, s notama grožđica, meda, zrelog voća, podsjeća na okuse i mirise grožđa.

Okus: bogat i dugotrajan, dobro integriranog alkohola.

* Najveći sadržaj sumporova dioksida: 150 miligrama po litri ako je sadržaj šećera manji od 5 grama po litri; 200 miligrama po litri ako sadržaj šećera iznosi 5 grama po litri ili više.

* Na parametre koji nisu obuhvaćeni primjenjivat će se relevantno zakonodavstvo Zajednice.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela): 15

— Najmanja ukupna kiselost u miliekvivalentima po litri

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 33,33

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

4. *Kvalitetno pjenušavo vino*

KRATAK OPIS

Izgled: boje iste kao one navedene za bijela, ružičasta i crna vina. U svim slučajevima prisutan je dodatak ugljikova dioksida.

Miris: svjež i voćni miris specifičan za sorte grožđa od kojeg se proizvodi.

Okus: svjež i kremast, dobro uravnotežene slatkoće, kiselosti i alkohola.

* Na parametre koji nisu obuhvaćeni primjenjivat će se relevantno zakonodavstvo Zajednice.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela): 10

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti: 3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 185

5. *Biser vino*

KRATAK OPIS

Biser vino

Izgled: boje iste kao one navedene za bijela, ružičasta i crna vina, ali uz prisutnost ugljikova dioksida.

Miris: izražen, voćni i/ili cvjetni.

Okus: uravnotežen, svjež, izaziva blagi osjećaj peckanja zbog otpuštanja ugljikova dioksida.

Biser vino proizvedeno primjenom „méthode ancestrale”

Izgled: boje iste kao one navedene za bijela, ružičasta i crna vina, ali uz prisutnost ugljikova dioksida.

Miris: svjež i voćni miris specifičan za sorte grožđa od kojeg se proizvodi.

Okus: svjež, dobro uravnotežene slatkoće, kiselosti i alkohola.

* Najveći sadržaj sumporova dioksida: 200 miligrama po litri (bijelo i ružičasto) i 150 miligrama po litri (crno) ako je sadržaj šećera manji od 5 grama po litri; 250 miligrama po litri (bijelo i ružičasto) i 200 miligrama po litri (crno) ako sadržaj šećera iznosi 5 grama po litri ili više.

* Na parametre koji nisu obuhvaćeni primjenjivat će se relevantno zakonodavstvo Zajednice.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela): 9

— Najmanja ukupna kiselost u miliekvivalentima po litri

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

5. **Postupci proizvodnje vina**

5.1. *Posebni enološki postupci*

Ograničenja koja se odnose na proizvodnju vina

Grožđe se mora brati vrlo pažljivo. Samo se dovoljno zrelo grožđe može upotrijebiti za proizvodnju vina obuhvaćenih ZOI-jem čija je prirodna alkoholna jakost 9 % vol. ili više. Prinos smije iznositi najviše 70 litara mošta ili vina na svakih 100 kg ubranog grožđa.

5.2. *Najveći prinosi*

12 000 kilograma grožđa po hektaru

84 hektolitara po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

To se područje sastoji od vinogradarskih parcela koje se nalaze u sljedećim općinama ili zemljopisnim područjima: Barberà de la Conca, Blancafort, Conesa, L'Espluga de Francolí, Forès, Montblanc, Pira, Rocafort de Queralt, Sarral, Senan, Solivella, Vallclara, Vilaverd i Vimbodí. U općini Vilanova de Prades, katastarske čestice 11, 16, 20, 21 i zemljišna parcela 23 na katastarskoj čestici 10. U općini Cabra del Camp čestica 1, parcele 13, 15, 18, 28, 29, 34, 66 i 77. Čestica 4, parcele 35 i 51. U općini Aiguamúrcia, čestica 35, parcela 14; čestica 36, parcela 1; čestica 41, parcela 13.

Navedene čestice u općinama Cabra del Camp i Aiguamúrica nalaze se izvan granica ZOI-ja Conca de Barberà. Međutim, povijesno pripadaju partnerima u vinariji Agrícola de Barberà de la Conca, SCCL i/ili dobavljačima za Bodegas Concavins, SA. Stoga se mogu upotrebljavati u proizvodnji vina zaštićenih ZOI-jem „Conca de Barberà" ako pritom ispunjavaju i sljedeće zahtjeve:

— grožđe iz prethodno navedenih vinograda upotrebljavalo se u prethodno navedenim vinarijama prije 1. siječnja 1989.,

— to odobrenje ostaje na snazi sve dok sadašnji vlasnici ili njihovi izravni potomci posjeduju prethodno navedene trsove. Smatrat će se pojedinačnim odobrenjem koje treba zasebno provjeravati.

7. **Sorte vinove loze**

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. **Opis povezanosti**

8.1. *Vino*

Sredozemna klima ublažena utjecajima umjerene klime obale Tarragone, kontinentalnost okrugâ oko Lleide te izražene razlike između dnevne i noćne temperature pogoduju proizvodnji laganih bijelih vina iznimne kvalitete koja imaju blagu voćnu aromu i relativno niske razine alkohola. Ružičasta su vina lagana, voćna i svježa zbog relativno niske kiselosti. Mlada crna vina na nepcu su nježna, lagana i sočna. Dozrela crna vina imaju jače tijelo i postižu veću aromatsku kompleksnost i postojanost.

Ilovasto-muljevita i glinasto-muljevita tla područja Conca de Barberà daju tijelo i strukturu bijelim, ali i crnim i ružičastim vinima. Riječne terase utječu na mekoću bijelih i ružičastih vina, a škriljevačka tla, koja obiluju lisnatim škriljevcem, daju jaču boju i strukturu crnim vinima.

8.2. *Kvalitetno pjenušavo vino i biser vino*

Za područje Conca de Barberà najtipičnija su glinasto-vapnenačka tla. Daju tijelo i strukturu pjenušavim i biser vinima. Međutim, zahvaljujući riječnim terasama postižu veću mekoću.

8.3. *Likersko vino*

Škriljevačka tla tog okruga daju boju i bolju strukturu likerskim vinima.

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)**

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo.

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe o označivanju.

Opis uvjeta:

Na svakom se pakiranju moraju nalaziti utvrđeni logotip ZOI-ja i jedinstveni identifikacijski broj. Broj se dodjeljuje prema seriji u vinariji u trenutku pakiranja.

Veličina slova u nazivu Conca de Barberà ne smije premašiti 4 milimetra, a u riječima „Denominación de Origen” (oznaka izvornosti) ona mora biti dvostruko manja.

Etiketa mora sadržavati sljedeće:

— naziv općine u kojoj je punionica ili prijevoznik,

— stvarnu volumnu alkoholna jakost izraženu u jedinicama ili polovičnim jedinicama njezina postotka u volumenu, nakon čega slijedi kratica % vol.,

— podatak o eventualnoj prisutnosti sulfita u proizvodu u boci,

— registracijski broj u Registru punionica Ministarstva poljoprivrede, stočarstva, ribarstva, prehrane i okoliša,

— ako se upotrebljava trgovački naziv, mora se nalaziti u vidnom polju i unaprijed registrirati pri Španjolskom uredu za patente i žigove; ta se registracija mora prijaviti Registru punionica Ministarstva poljoprivrede, stočarstva, ribarstva, prehrane i okoliša,

— broj serije može se nalaziti izvan vidnog polja u kojem se navode obvezne informacije,

— naziv sorte ako 85 % ili više grožđa upotrijebljenog za proizvodnju vina pripada toj sorti,

— do tri naziva sorti, pod uvjetom da je predmetno vino proizvedeno samo od tih triju sorti, pri čemu se uvijek prvo navodi sorta s najvećim postotkom u mješavini, a na kraju ona s najmanjim,

— ako je korišteno više od triju sorti, one se mogu spomenuti izvan vidnog polja u kojem se navode obvezne informacije, pri čemu se uvijek prvo navodi sorta s najvećim postotkom u mješavini, a na kraju ona s najmanjim,

— godinu berbe, ako je 85 % ili više grožđa upotrijebljenog za proizvodnju vina ubrano u godini navedenoj u opisu,

— kad je riječ o oznakama vina na kojima se navodi ime vinara ili vinogradarskog posjeda, vino mora biti proizvedeno od plodova vinove loze koju uzgaja taj vinar ili je registrirana za taj posjed te smije biti proizvedeno isključivo od usjeva vinara, odnosno na posjedu.

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo.

Vrsta dodatnog uvjeta:

Odstupanje u pogledu proizvodnje na razgraničenom zemljopisnom području.

Opis uvjeta:

Tradicionalna praksa dopuštena je ako se vina proizvode i dozrijevaju na području u neposrednoj blizini razgraničenom području, pod uvjetom da se ista praksa primjenjivala u prošlosti, podložno odobrenju i nakon razmatranja relevantnih okolnosti u svakom pojedinačnom slučaju.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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