C/2025/458

2025.1.22.

A (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele

(C/2025/458)

Ez az értesítés a (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ([1]) 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Conca de Barberà”

PDO-ES-A1422-AM05

Az értesítés időpontja: 2024. október 24.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. A NARANCSBOR FELVÉTELE FEHÉRBOR TÍPUSKÉNT

Leírás

A narancsbor, valamint annak előállítása és érzékszervi jellemzői fehérbor típusként került felvételre.

Módosult a termékleírás 2. pontja és az egységes dokumentum 4. pontja.

Ez egy standard módosítás, mivel nem jelenti a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott változások egyikét sem. Nem került sor új kategória hozzáadására, azonban a termékleírás meglévő 1. kategóriájába egy új fehérbor típust vettek fel.

Indokolás

Olyan fehérbor típusról van szó, amelyet korábban Conca de Barberà területén készítettek. Ezek mindig is dinamikus ízű, intenzív színű és magas alkoholtartalmú borok voltak. A közelmúltban az új, kevésbé agresszív termelési technikák e borok új generációját eredményezték.

Az utóbbi években megnőtt a narancsborok előállítási mennyisége, és mivel a Conca de Barberà oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása nem utal kifejezetten erre a bortípusra, szükséges volt a kiegészítés.

2. A „MÉTHODE ANCESTRALE” FELVÉTELE MINŐSÉGI PEZSGŐK ÉS GYÖNGYÖZŐBOROK KÉSZÍTÉSÉHEZ

Leírás

Bekerült a „méthode ancestrale” szerint készített minőségi pezsgőkre és gyöngyözőborokra, valamint az azok előállítására és érzékszervi jellemzőire vonatkozó utalás.

Módosult a termékleírás 2. pontja és az egységes dokumentum 4. pontja.

Ez egy standard módosítás, mivel nem jelenti a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott változások egyikét sem. Nem került sor új kategória hozzáadására, azonban a termékleírás meglévő 5. és 8. kategóriájába a fent említett módszerrel előállított új fehérbor típust vettek fel.

([1]) HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

Indokolás

Az előző termékleírás csak a hagyományos módszerrel készített minőségi pezsgők előállítására vonatkozott. Az utóbbi években azonban a borászatok újításokat végeztek, és ma már a „méthode ancestrale" szerint készítenek pezsgőket. Ezért van szükség az ilyen borok, valamint a „méthode ancestrale" szerint készített gyöngyözőbor felvételére.

3. TÖKÉLETESÍTETT ÉRZÉKSZERVI LEÍRÁS

Leírás

Tökéletesítették és táblázatba foglalták a különböző bortípusok érzékszervi leírását.

Módosult a termékleírás 2. pontja és az egységes dokumentum 4. pontja.

Ez egy standard módosítás, mivel nem jelenti a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott változások egyikét sem.

Indokolás

A szándék a termékleírás tökéletesítése.

4. HELYESBÍTÉSEK

Leírás

— a minőségi pezsgők minimális tényleges alkoholtartalmát 9,5 %-ról 10 %-ra emelték,

— a maradékcukor korábbi „glükóz és fruktóz" gramm/liter mértékegységét mostanra a minőségi pezsgők esetében „glükóz, fruktóz és szacharóz", a többi bor esetében pedig „glükóz és fruktóz" mértékegységgel váltották fel,

— a „Moscatel" hivatkozását törölték,

— a cukorra vonatkozó egyes paramétereket a minőségi pezsgő típusától függően helyesbítették,

— megszüntették a bornak a körülhatárolt terület közvetlen közelében lévő területen való tárolásának lehetőségét: ezen a területen csak az előállítás és az érlelés végezhető.

Ennek megfelelően módosult a termékleírás 2.2. és 8.4. pontja, valamint az egységes dokumentum 4. és 9. pontja.

Ez egy standard módosítás, mivel nem jelenti a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott változások egyikét sem.

Indokolás

Megragadjuk az alkalmat ezen helyesbítések elvégzésére, hogy a szöveg megfeleljen a hatályos uniós jogszabályoknak. A „Moscatel" nincs használatban az ezen OEM alá tartozó borok esetében.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

Conca de Barberà

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

3. Likőrbor

5. Minőségi pezsgő

8. Gyöngyözőbor

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

— 22 – ITALOK, SZESZES ITALOK ÉS ECET

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

4. **A bor(ok) leírása**

1. *Fehérbor és rozé*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Fehér

Megjelenés: színe a halvány zöldessárgától az intenzív aranysárgáig terjedhet az érlelés mértékétől és/vagy attól függően, hogy az előállítási folyamat során érintkezett-e fával. Tiszta és zavarosság nélküli.

Illat: gyümölcsös és/vagy virágos jegyek a fiatal bornál, harmadlagos aromákat és akár pörkölt vagy fás jegyeket is mutathat, ha fával érintkezett.

Íz: könnyű és friss a fiatal bornál, hordós erjesztést vagy érlelést követően pedig olajosabb érzetű és strukturáltabb.

Narancsbor

Megjelenés: az előállítási folyamatból adódóan némi zavarosságot mutathat, a sárgától a narancssárgáig terjedő árnyalatokkal.

Illat: a fehérborokban jelen lévő elsődleges aromák, esetleg oxidatív, botanikai, növényi és/vagy gyógynövényes jegyekkel.

Íz: az előállítási folyamatból adódóan keserű és/vagy tanninos jegyeket mutathat.

Rozé

Megjelenés: színe az ibolyaszínű és hagymahéjszínű árnyalatokat mutató élénkpirostól a narancssárga árnyalatokig terjedhet az érlelés mértékétől és/vagy attól függően, hogy az előállítási folyamat során érintkezett-e fával. Tiszta és zavarosság nélküli.

Illat: határozott, gyümölcsös és/vagy virágos jegyek a fiatal bornál, esetleg harmadlagos jegyekkel vagy érlelésre jellemző jegyekkel.

Íz: gyengéd savasság a gyümölcsös ízzel egyensúlyban.

* Maximális kén-dioxid-tartalom: 200 milligramm literenként, ha a cukortartalom kevesebb mint 5 gramm literenként; 250 milligramm literenként, ha a cukortartalom legalább 5 gramm literenként.

* Az itt nem szereplő paraméterek határértékeire a vonatkozó uniós jogszabályokat kell alkalmazni.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 10

— Minimális összes savtartalom: 3,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 18

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

2. *Vörösbor*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Megjelenés: színe az érlelés fokozódásával az ibolya árnyalatú intenzív cseresznyepirostól a rubinvörösig változhat, okkersárga árnyalattal.

Illat: tiszta és intenzív aromák. A fiatal borok gyümölcsösek és harmadlagos, köztük pörkölt jegyeket mutatnak, ha fával érintkeztek.

Íz: a fiatal borok kiegyensúlyozott savassággal és közepes vagy hosszú utóízzel rendelkeznek. A hordóban erjesztett és/vagy érlelt borok intenzívek, strukturáltak és hosszú lecsengésűek.

* Maximális kén-dioxid-tartalom: 150 milligramm literenként, ha a cukortartalom kevesebb mint 5 gramm literenként; 200 milligramm literenként, ha a cukortartalom legalább 5 gramm literenként.

* Az itt nem szereplő paraméterek határértékeire a vonatkozó uniós jogszabályokat kell alkalmazni.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 10,5

— Minimális összes savtartalom: 3,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 20

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

3. *Likőrbor*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Likőrborok (valamennyi)

Megjelenés: az átláthatatlanabb és intenzívebb színektől a fehérek és vörösek esetében leírt fejlettebb árnyalatokig, az érlelés fokától függően pedig akár borostyánsárgáig is terjed, rezes árnyalatokkal.

„Vino de licor dulce natural” (szeszezéssel készített édes likőrbor)

Illat: enyhén meleg, a mazsola, méz és érett gyümölcsök aromáival, valamint a szőlő illatára és aromáira emlékeztetve.

Íz: olajos érzetű és hosszú lecsengésű.

„Mistela” likőrborok

Aroma: gyengéden meleg. A borok selymesek és mézesek, a mazsola, méz és érett gyümölcsök aromáival, valamint a szőlő illatára és aromáira emlékeztetve.

Íz: olajos érzetű és hosszú lecsengésű, jól integrált alkohollal.

* Maximális kén-dioxid-tartalom: 150 milligramm literenként, ha a cukortartalom kevesebb mint 5 gramm literenként; 200 milligramm literenként, ha a cukortartalom legalább 5 gramm literenként.

* Az itt nem szereplő paraméterek határértékeire a vonatkozó uniós jogszabályokat kell alkalmazni.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 15

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 33,33

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

4. *Minőségi pezsgő*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Megjelenés: színe a fehér-, rozé és vörösborok esetében leírtnak felel meg. Valamennyi esetben szén-dioxid jelenléte mellett.

Illat: az előállításukhoz felhasznált szőlőfajtákra jellemző friss és gyümölcsös aromák.

Íz: friss és krémes, az édesség, a savasság és az alkohol megfelelő egyensúlyával.

* Az itt nem szereplő paraméterek határértékeire a vonatkozó uniós jogszabályokat kell alkalmazni.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 10

— Minimális összes savtartalom: 3,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) 185

5. *Gyöngyözőbor*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Gyöngyözőbor

Megjelenés: színe a fehér-, rozé és vörösborok esetében leírtnak felel meg, de szén-dioxid jelenléte mellett.

Illat: határozott, gyümölcsös és/vagy virágos.

Íz: kiegyensúlyozott és friss, a szén-dioxid felszabadulása miatt enyhén csípős érzetet kelt.

A „méthode ancestrale” szerint készített gyöngyözőbor

Megjelenés: színe a fehér-, rozé és vörösborok esetében leírtnak felel meg, de szén-dioxid jelenléte mellett.

Illat: az előállításukhoz felhasznált szőlőfajtákra jellemző friss és gyümölcsös aromák.

Íz: friss, az édesség, a savasság és az alkohol megfelelő egyensúlyával.

* Maximális kén-dioxid-tartalom: 200 milligramm literenként (fehér és rozé) és 150 milligramm literenként (vörös), ha a cukortartalom kevesebb mint 5 gramm literenként; 250 milligramm literenként (fehér és rozé) és 200 milligramm literenként (vörös), ha a cukortartalom legalább 5 gramm literenként.

* Az itt nem szereplő paraméterek határértékeire a vonatkozó uniós jogszabályokat kell alkalmazni.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 9

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Konkrét borászati eljárások*

A borkészítésre vonatkozó korlátozás

A szőlőt nagy körültekintéssel kell szüretelni. Az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok csakis olyan szőlőből készíthetők, amely elég érett a 9 térfogatszázalék minimális természetes alkoholtartalmú borok előállításához. 100 kg leszüretelt szőlő hozama legfeljebb 70 liter must vagy bor lehet.

5.2. *Maximális hozamok*

12 000 kilogramm szőlő hektáronként

84 hektoliter hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A terület a következő településeken vagy földrajzi területeken található szőlőtermő parcellákból áll: Barberà de la Conca, Blancafort, Conesa, L'Espluga de Francolí, Forès, Montblanc, Pira, Rocafort de Queralt, Sarral, Senan, Solivella, Vallclara, Vilaverd és Vimbodí. Vilanova de Prades településen a 11., 16., 20., 21. kataszteri telkek és a 10. kataszteri telek 23. parcellája. Cabra del Camp településen az 1. telken a 13., 15., 18., 28., 29., 34., 66. és 77. parcella. A 4. telek 35. és 51. parcellája. Aiguamúrcia településen a 35. telken a 14. parcella; a 36. telken az 1. parcella; a 41. telken a 13. parcella.

A Cabra del Camp és Aiguamúrica településen említett telkek kívül esnek a Conca de Barberà OEM területének határain. E telkek azonban régóta az Agrícola de Barberà de la Conca SCCL borászat partnereinek tulajdonában és/vagy a Bodegas Concavins, SA beszállítóinak tulajdonában vannak. Ezért igénybe vehetők a „Conca de Barberà" OEM oltalma alatt álló borok előállítására, amennyiben megfelelnek a következő követelményeknek is:

— A fent említett birtokokról származó szőlőt 1989. január 1-je előtt már használták a fent említett borászatokban.

— Ez az engedély addig marad hatályban, amíg a jelenlegi tulajdonosok vagy azok közvetlen leszármazottai a fent említett szőlőtőkék tulajdonosai. Ez egyedi engedélynek minősül, amelyet külön kell ellenőrizni.

7. **Borszőlőfajták**

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. **A kapcsolat(ok) leírása**

8.1. *Bor*

A mediterrán éghajlat, amelynek hatásait Tarragona tartomány partvidékének enyhe éghajlata és a Lleida körüli területek kontinentális jellege mérsékli, valamint a nappali és az éjszakai hőmérséklet közötti jelentős különbség elősegíti a kivételes minőségű, finom gyümölcsös aromával és viszonylag alacsony alkoholtartalommal rendelkező könnyű fehérborok előállítását. A rozé borok viszonylag alacsony savtartalmuk miatt könnyűek, gyümölcsösek és frissek. A fiatal vörösborok simák, könnyűek és ízletesek. Az érlelt vörösborok testesebbek, nagy aromakomplexitással és hosszan tartó ízzel.

A Conca de Barberà iszapos és agyagos vályogtalajai testességet és struktúrát kölcsönöznek a fehérboroknak, ugyanúgy, mint a vörösboroknak és a rozé boroknak. A folyóteraszok lágyabbá teszik a fehér- és a rozé borokat, míg az agyagpalában gazdag talajok több színanyagot és struktúrát kölcsönöznek a vörösboroknak.

8.2. *Minőségi pezsgő és gyöngyözőbor*

A Conca de Barberà legjellemzőbb talajai az agyagos mészkőtalajok. Testességet és struktúrát kölcsönöznek mind a pezsgőknek, mind a gyöngyözőboroknak. A folyóteraszok viszont lágyabbá teszik őket.

8.3. *Likőrbor*

A körzet agyagpalatalajai színt és struktúrát kölcsönöznek a likőrboroknak.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A csomagolást egyedileg kell azonosítani az OEM hivatalos pecsétjével és minden egyes csomagoláson egy egyedi azonosító számmal. Az azonosító számot a borászatban a csomagoláskor tételenként adják meg.

A Conca de Barberà jelölésére használt karakterek magassága nem haladhatja meg a 4 millimétert, illetve annak felét a „Denominación de Origen” (eredetmegjelölés) szavak esetében.

A címkén fel kell tüntetni az alábbiakat:

— A palackozóra vagy szállítóra vonatkozó tájékoztatásban említett település neve.

— Az egész vagy fél térfogatszázalékban kifejezett tényleges alkoholtartalom, amelyet a térfogatszázalék rövidítése (% vol) követ.

— Adott esetben a szulfitok palackozott termékben való jelenlétének feltüntetése.

— A Mezőgazdasági, Állattenyésztési, Halászati, Élelmiszerügyi és Környezetvédelmi Minisztérium palackozói nyilvántartásában szereplő nyilvántartási szám.

— Ha kereskedelmi nevet tüntetnek fel, azt a látómezőben kell elhelyezni, és előzetesen be kell jegyeztetni a Spanyol Szabadalmi és Védjegyhivatalnál. Erről a bejegyeztetésről értesíteni kell a Mezőgazdasági, Állattenyésztési, Halászati, Élelmiszerügyi és Környezetvédelmi Minisztérium palackozói nyilvántartását.

— A tételszámot azon a látómezőn kívül is fel lehet tüntetni, amelyben a kötelező információ szerepel.

— Egy adott fajta neve, ha a bor előállításához felhasznált szőlő legalább 85 %-a ebbe a fajtába tartozik.

— Legfeljebb három fajta neve, feltéve, hogy a szóban forgó bor teljes egészében e három fajtából készült; ezeket a fajtákat mindig a házasítás százalékos arányának csökkenő sorrendjében kell feltüntetni.

— Amennyiben az adott bor háromnál több fajtából készült, ezeket azon a látómezőn kívül is meg lehet említeni, amelyben a kötelező információ szerepel, mindig a házasítás százalékos arányának csökkenő sorrendjében.

— A szüret éve, ha a bor előállításához felhasznált szőlő legalább 85 %-át abban az évben szüretelték, amelyet a leírásban fel kell tüntetni.

— A szőlőtermesztő vagy a borbirtok nevével ellátott borok esetében a bornak az adott szőlőtermesztő által termesztett vagy a birtokon bejegyzett szőlőből kell származnia, és kizárólag a szőlőtermesztő terményeiből, illetve a birtokon kell készülnie.

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A körülhatárolt földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

Engedélyezett a hagyományos gyakorlat, amely szerint a borokat a körülhatárolt terület közvetlen közelében lévő területen készítik és érlelik, feltéve, hogy ezt a gyakorlatot a múltban is követték, engedélyhez kötötten és az egyes esetek releváns körülményeinek mérlegelését követően.

A termékleíráshoz vezető link

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