# Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(C/2025/458)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ([1]).

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

**«Conca de Barberà»**

**PDO-ES-A1422-AM05**

**Data della comunicazione: 24.10.2024**

## DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. INCLUSIONE DEL TIPO DI VINO BIANCO BRISADO (VINO ARANCIONE)

Descrizione

Inclusione del tipo di vino bianco Brisado, del suo processo di elaborazione e delle sue caratteristiche organolettiche.

La modifica interessa la sezione 2 del disciplinare di produzione e la sezione 4 del documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non rientrante in nessuna delle tipologie di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alle indicazioni geografiche. Non è aggiunta alcuna categoria, ma viene introdotta una nuova tipologia di vino bianco nella preesistente categoria 1 del disciplinare.

Motivazione

Si tratta di un tipo di elaborazione del vino bianco anticamente praticata nella Conca de Barberà. I vini così prodotti presentano da sempre molta potenza al palato, colorazione intensa e titoli alcolometrici elevati. Di recente, l'uso di nuove tecniche di produzione meno aggressive ha aperto la strada a una nuova generazione di questi vini.

Tenuto conto dell'aumento della produzione di vini arancioni nelle ultime vendemmie e del fatto che il disciplinare della denominazione di origine «Conca de Barberà» non specifica chiaramente questo tipo di vino, è necessario includerlo.

2. INCLUSIONE DEL METODO «ANCESTRALE» PER LA PRODUZIONE DEI VINI SPUMANTI DI QUALITÀ E DEI VINI FRIZZANTI

Descrizione

Inclusione delle tipologie di vino spumante di qualità e di vino frizzante elaborati con il metodo «ancestrale», del loro processo di elaborazione e delle loro caratteristiche organolettiche.

La modifica interessa la sezione 2 del disciplinare di produzione e la sezione 4 del documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non rientrante in nessuna delle tipologie di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alle indicazioni geografiche. Non è aggiunta alcuna categoria, ma viene introdotta una nuova tipologia di elaborazione con il suddetto metodo nelle preesistenti categorie 5 e 8 del disciplinare.

([1]) GU L 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

Motivazione

Il disciplinare prevede attualmente solo la produzione di vino spumante di qualità con il metodo tradizionale, ma negli ultimi anni le cantine hanno introdotto innovazioni e producono anche vini spumanti con il metodo ancestrale: è dunque necessario includere tali vini, nonché il vino frizzante prodotto con lo stesso metodo.

3. MIGLIORAMENTO DELLA DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Descrizione

Le descrizioni organolettiche dei diversi tipi di vino sono state migliorate e riunite insieme in una tabella.

La modifica interessa la sezione 2 del disciplinare di produzione e la sezione 4 del documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non rientrante in nessuna delle tipologie di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alle indicazioni geografiche.

Motivazione

L'obiettivo è migliorare la descrizione del prodotto.

4. CORREZIONE DI ERRORI

Descrizione

— Il titolo alcolometrico effettivo minimo dei vini spumanti di qualità passa da 9,5 a 10 % vol.

— Le unità di zuccheri residui, precedentemente espresse in g/l di «glucosio e fruttosio», vengono ora espresse in g/l di «glucosio, fruttosio e saccarosio» per i vini spumanti di qualità e di «glucosio e fruttosio» per gli altri vini.

— Viene soppresso un riferimento al «Moscatel».

— Vengono corretti alcuni limiti per gli zuccheri in funzione del tipo di vino spumante di qualità.

— Si elimina la possibilità di immagazzinare il vino nella zona situata nelle immediate vicinanze della zona delimitata. Solo l'elaborazione e l'invecchiamento possono essere effettuati in tale zona.

La modifica interessa le sezioni 2.2 e 8.4 del disciplinare e i punti 4 e 9 del documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non rientrante in nessuna delle tipologie di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alle indicazioni geografiche.

Motivazione

Si coglie l'opportunità per apportare tali correzioni in modo che il testo sia conforme alla normativa comunitaria vigente. Quanto al «Moscatel», non fa parte dei vini protetti da questa DOP.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome**

Conca de Barberà

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

3. Vino liquoroso

5. Vino spumante di qualità

8. Vino frizzante

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 22 - BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED ACETI

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

4. **Descrizione del vino (dei vini)**

1. *Vino bianco e vino rosato*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Bianco:

Aspetto: colore dal giallo pallido con sfumature verdognole fino a intense tonalità dorate, in proporzione al grado di invecchiamento e/o all'eventuale contatto con il legno durante il processo di elaborazione. Limpidi e senza torbidità.

Olfatto: note fruttate e/o floreali nei vini giovani e possibili aromi terziari, anche con note tostate o legnose in caso di passaggio in legno.

Sapore: leggero e fresco nei vini giovani, più untuoso e strutturato se fermentato o invecchiato in botti.

Bianco Brisado (arancione):

Aspetto: possono presentare un certo grado di torbidità derivante dal processo di elaborazione, con tonalità dal giallo all'arancione.

Olfatto: aromi primari presenti nei vini bianchi e possibili note di ossidazione, botaniche, vegetali e/o erbacee.

Sapore: possono presentare note amare e/o tanniche derivanti dal processo di elaborazione.

Rosato:

Aspetto: colore dal rosso brillante con sfumature violacee al color buccia di cipolla, con tonalità intermedie aranciate, in base al grado di invecchiamento e/o all'eventuale contatto con il legno durante il processo di elaborazione. Limpidi e senza torbidità.

Olfatto: aroma franco, con note fruttate e/ floreali nei vini giovani e possibili note terziarie o tipiche dell'invecchiamento.

Sapore: leggermente acidi, equilibrati e fruttati.

* Tenore massimo di anidride solforosa: 200 mg/l se il tenore di zuccheri è < 5 g/l e 250 mg/l se è pari o superiore a 5 g/l.

* Per quanto concerne i limiti dei parametri non contemplati si applica la legislazione pertinente dell'Unione.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol) 10

— Acidità totale minima 3,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) 18

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) —

2. *Vino rosso*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Aspetto: Il colore può variare dal ciliegia intenso con riflessi violacei al rubino con bordo ocra, in funzione del grado di invecchiamento.

Olfatto: presenta aromi puliti e intensi, fruttati nei vini giovani, con note terziarie e talvolta tostate in caso di passaggio in legno.

Sapore: i vini giovani hanno acidità equilibrata e persistenza medio-lunga. I vini fermentati o invecchiati in botti sono intensi e strutturati, con persistenza lunga.

* Tenore massimo di anidride solforosa: 150 mg/l se il tenore di zuccheri è < 5 g/l e 200 mg/l se è pari o superiore a 5 g/l.

* Per quanto concerne i limiti dei parametri non contemplati si applica la legislazione pertinente dell'Unione.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol) 10,5

— Acidità totale minima 3,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) 20

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) —

3. *Vino liquoroso*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Vini liquorosi (tutti)

Aspetto: dai colori più opachi e intensi alle tonalità più evolute descritte per il vino bianco e rosso, raggiungendo sfumature ambrate con riflessi ramati a seconda del livello di invecchiamento.

Vino liquoroso dolce naturale

Olfatto: leggermente caldo con aromi di uva passa, miele e frutta matura e reminiscenze del gusto e dell'aroma delle uve.

Sapore: untuosi e persistenti.

Vino liquoroso Mistela

Olfatto: leggermente caldo. Sono vini setosi e mielosi, con aromi di uva passa, miele e frutta matura e reminiscenze del gusto e dell'aroma delle uve.

Sapore: untuosi e persistenti con integrazione dell'alcol.

* Tenore massimo di anidride solforosa: 150 mg/l se il tenore di zuccheri è < 5 g/l e 200 mg/l se è pari o superiore a 5 g/l.

* Per quanto concerne i limiti dei parametri non contemplati si applica la legislazione pertinente dell'Unione.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol) 15

— Acidità totale minima in milliequivalenti per litro

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) 33,33

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) —

4. *Vino spumante di qualità*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Aspetto: il colore corrisponde a quello descritto per il vino bianco, rosato e rosso, con l'aggiunta in tutti i casi di anidride carbonica.

Olfatto: aromi freschi e fruttati propri delle varietà da cui sono ottenuti.

Sapore: freschi, cremosi e con un buon equilibrio tra dolcezza, acidità e alcol.

* Per quanto concerne i limiti dei parametri non contemplati si applica la legislazione pertinente dell'Unione.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol) 10

— Acidità totale minima 3,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) 185

5. *Vino frizzante*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Vino frizzante

Aspetto: il colore corrisponde a quello descritto per il vino bianco, rosato e rosso, ma con l'aggiunta di anidride carbonica.

Olfatto: aroma franco, fruttato e/o floreale.

Sapore: in bocca è equilibrato e fresco, con una lieve sensazione di solletico dovuta all'emissione di diossido di carbonio.

Vino frizzante, metodo ancestrale

Aspetto: il colore corrisponde a quello descritto per il vino bianco, rosato e rosso, ma con l'aggiunta di anidride carbonica.

Olfatto: aromi freschi e fruttati propri delle varietà da cui sono ottenuti.

Sapore: freschi, con un buon equilibrio tra dolcezza, acidità e alcol.

* Tenore massimo di anidride solforosa: 200 mg/l (bianchi e rosati) e 150 mg/l (rossi), se il tenore di zuccheri è < 5 g/l; 250 mg/l (bianchi e rosati) e 200 mg/l (rossi), se tale tenore è pari o superiore a 5 g/l.

* Per quanto concerne i limiti dei parametri non contemplati si applica la legislazione pertinente dell'Unione.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol) 9

— Acidità totale minima in milliequivalenti per litro

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) —

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche

La vendemmia è effettuata con la massima cautela. Alla produzione di vini protetti sono destinate esclusivamente le uve sufficientemente mature per ottenere vini con un titolo alcolometrico naturale pari o superiore a 9 % vol. La resa non può superare i 70 litri di mosto o di vino per ogni 100 kg di uve vendemmiate.

5.2. *Rese massime*

12 000 chilogrammi di uve per ettaro

84 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

È costituita dalle parcelle vitate situate nei comuni o nelle aree geografiche seguenti: Barberà de la Conca, Blancafort, Conesa, L'Espluga de Francolí, Forès, Montblanc, Pira, Rocafort de Queralt, Sarral, Senan, Solivella, Vallclara, Vilaverd, Vimbodí. Fogli catastali 11, 16, 20, 21 e foglio 10, parcella 23, del comune di Vilanova de Prades. Foglio 1, parcelle 13, 15, 18, 28, 29, 34, 66 e 77, e foglio 4, parcelle 35 e 51, del comune di Cabra del Camp. Foglio 35, parcella 14, foglio 36, parcella 1 e foglio 41, parcella 13, del comune di Aiguamúrcia.

Le parcelle dei summenzionati comuni di Cabra del Camp e Aiguamúrcia sono situate al di fuori dei confini della DOP Conca de Barberà, ma sono storicamente proprietà dei soci della cantina «Agrícola de Barberà de la Conca, SCCL» e/o dei fornitori delle cantine «Bodegas Concavins, SA», pertanto possono essere utilizzate per la produzione dei vini protetti dalla DOP Conca de Barberà qualora soddisfino anche i requisiti seguenti:

— le uve di dette tenute siano state vinificate nelle cantine summenzionate prima del 1º gennaio 1989;

— la presente autorizzazione rimane in vigore a condizione che i proprietari di detti vigneti siano i proprietari attuali o loro discendenti diretti ed è da considerarsi come autorizzazione individuale soggetta a controllo specifico.

7. **Varietà principale/i di uve da vino**

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. **Descrizione del legame/dei legami**

8.1. *Vino*

Il clima mediterraneo di transizione tra quello mite del litorale tarragonese e quello continentale dei territori della provincia di Lérida, unito alla notevole escursione termica fra il giorno e la notte, favorisce l'ottenimento di prodotti dalle qualità specifiche, tra cui vini bianchi leggeri, dall'aroma fruttato e dalla gradazione alcolica moderata. I vini rosati sono leggeri, fruttati e freschi grazie alla moderata acidità. I vini rossi giovani si presentano soavi, leggeri e sapidi in bocca. I vini rossi sottoposti ad affinamento sono più corpulenti e acquisiscono una notevole complessità aromatica e una buona persistenza.

I suoli franco-limosi e franco-argillosi della Conca de Barberà conferiscono corpo e struttura sia ai vini bianchi, sia ai vini rosati e rossi. Le terrazze fluviali donano maggiore soavità ai vini bianchi e rosati, mentre i suoli in ardesia, ricchi di «licorella», apportano più colore e struttura ai vini rossi.

8.2. *Vino spumante di qualità e frizzante*

I suoli più caratteristici della Conca de Barberà sono argillosi-calcarei e apportano corpo e struttura sia ai vini spumanti che ai vini frizzanti; nel contempo, le terrazze fluviali conferiscono maggiore soavità.

8.3. *Vino liquoroso*

I suoli in ardesia del territorio conferiscono colore e maggiore struttura ai vini liquorosi.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Quadro giuridico:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

i recipienti devono essere identificati singolarmente con il marchio che istituisce la denominazione di origine protetta e con un numero unico individuale per ciascuno di essi, assegnato in base al lotto di vino che la cantina destina al confezionamento.

I caratteri utilizzati per la denominazione «Conca de Barberà» presentano un'altezza massima di 4 mm, mentre quelli utilizzati per la menzione «denominazione di origine» ne misurano la metà.

Figurano quali menzioni obbligatorie dell'etichettatura:

— il nome del comune con riferimento ai dati dell'imbottigliatore o dello speditore;

— il titolo alcolometrico effettivo indicato per unità o per mezze unità di percentuale del volume, seguito dall'abbreviazione «% vol»;

— l'indicazione, se del caso, della presenza di solfiti nel prodotto imbottigliato;

— il numero di iscrizione nell'albo degli imbottigliatori del «Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca, Alimentación y Medio Natural»;

— qualora si desideri indicare il nome o la ragione sociale attraverso un nome commerciale, è necessario collocarlo nello stesso campo visivo dopo averlo registrato presso l'Ufficio spagnolo dei brevetti e dei marchi. Tale registrazione è comunicata all'albo degli imbottigliatori del «Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca, Alimentación y Medio Natural»;

— il numero di lotto può essere collocato fuori del campo visivo in cui figurano le menzioni obbligatorie;

— il nome di una varietà, qualora il vino sia stato prodotto per almeno l'85 % con tale varietà;

— il nome di un massimo di tre varietà, a condizione che il vino menzionato sia stato prodotto interamente con le varietà indicate, sempre elencate in ordine decrescente rispetto alla percentuale presente nella miscela;

— laddove siano state utilizzate più di tre varietà, esse possono essere menzionate fuori del campo visivo delle menzioni obbligatorie, sempre elencate in ordine decrescente rispetto alla percentuale presente nella miscela;

— l'anno di vendemmia, qualora il vino sia stato prodotto per almeno l'85 % con uva vendemmiata nell'anno che si prevede di indicare nella designazione;

— per poter designare i vini con il nome del viticoltore/della viticoltrice o della proprietà, il vino deve provenire da vigneti coltivati dallo stesso viticoltore o registrati nella proprietà e dev'essere ottenuto esclusivamente dalle sue produzioni e all'interno della proprietà stessa.

Quadro giuridico:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

deroga al requisito di produrre nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

La pratica tradizionale consistente nell'elaborare e invecchiare i vini nella zona situata nelle immediate vicinanze della zona delimitata è autorizzata, a condizione che tale pratica sia stata effettuata in passato, che sia stata previamente autorizzata e che le relative circostanze siano esaminate caso per caso.

**Link al disciplinare del prodotto**

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