C/2025/458

2025 1 22

Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 2 ir 3 dalyse nurodyto pranešimo apie vyno sektoriaus produkto specifikacijos standartinio pakeitimo patvirtinimą paskelbimas

(C/2025/458)

Šis pranešimas paskelbtas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 [1] 17 straipsnio 5 dalį.

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

„Conca de Barberà“

PDO-ES-A1422-AM05

Pranešimo data: 2024 m. spalio 24 d.

PATVIRTINTO PAKEITIMO APRAŠYMAS IR PAGRINDIMAS

1. ORANŽINIO VYNO, KAIP BALTOJO VYNO RŪŠIES, ĮTRAUKIMAS

Aprašymas

Oranžinis vynas, jo gamyba ir juslinės savybės įtrauktos kaip baltojo vyno rūšis.

Atitinkamai iš dalies keičiamas produkto specifikacijos 2 punktas ir bendrojo dokumento 4 punktas.

Tai standartinis pakeitimas, nes jis nėra nė vienas iš Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 dėl geografinių nuorodų 24 straipsnio 3 dalyje nurodytų pakeitimų. Nauja kategorija nebuvo įtraukta, tačiau nauja baltojo vyno rūšis buvo priskirta esamai produkto specifikacijos 1 kategorijai.

Pagrindimas

Tai baltojo vyno rūšis, kuri anksčiau buvo gaminama Konka de Barberoje. Šie vynai visuomet pasižymėjo dinamišku skoniu, ryškia spalva ir didele alkoholio koncentracija. Neseniai, naudojant naujus, ne tokius intensyvius gamybos būdus, pradėta gaminti naujos kartos vynus.

Pastaraisiais metais oranžinių vynų gamyba išaugo ir, kadangi saugomos kilmės vietos nuorodos „Conca de Barberà“ produkto specifikacijoje nėra aiškios nuorodos į šią vyno rūšį, specifikaciją reikėjo papildyti.

2. „MÉTHODE ANCESTRALE“ ĮTRAUKIMAS Į RŪŠINIŲ PUTOJANČIŲ IR PUSIAU PUTOJANČIŲ VYNŲ GAMYBĄ

Aprašymas

Įtraukta nuoroda į rūšinius putojančius ir pusiau putojančius vynus, pagamintus taikant metodą „méthode ancestrale“, į jų gamybą ir juslines savybes.

Atitinkamai iš dalies keičiamas produkto specifikacijos 2 punktas ir bendrojo dokumento 4 punktas.

Tai standartinis pakeitimas, nes jis nėra nė vienas iš Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 dėl geografinių nuorodų 24 straipsnio 3 dalyje nurodytų pakeitimų. Nauja kategorija nebuvo įtraukta, tačiau nauja vyno rūšis, pagaminta pirmiau minėtu metodu, buvo priskirta esamoms produkto specifikacijos 5 ir 8 kategorijoms.

[1] OL L 9, 2019 1 11, p. 2.

Pagrindimas

Ankstesnėje specifikacijoje buvo nurodyta tik rūšinių putojančių vynų, pagamintų tradiciniu būdu, gamyba. Tačiau pastaraisiais metais vyno daryklos ėmėsi naujovių ir dabar putojančius vynus gamina taikydamos metodą „méthode ancestrale“. Todėl būtina įtraukti tokius vynus ir pusiau putojančius vynus, pagamintus taikant metodą „méthode ancestrale“.

3. PAKOREGUOTAS JUSLINIŲ SAVYBIŲ APRAŠYMAS

Aprašymas

Įvairių vyno rūšių juslinių savybių aprašymai buvo patobulinti ir suvesti į lentelę.

Atitinkamai iš dalies keičiamas produkto specifikacijos 2 punktas ir bendrojo dokumento 4 punktas.

Tai standartinis pakeitimas, nes jis nėra nė vienas iš Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 dėl geografinių nuorodų 24 straipsnio 3 dalyje nurodytų pakeitimų.

Pagrindimas

Siekiama patobulinti produkto aprašymą.

4. KLAIDŲ IŠTAISYMAS

Aprašymas

— rūšinių putojančių vynų mažiausia faktinė alkoholio koncentracija padidėjo nuo 9,5 proc. iki 10 proc.;

— anksčiau liekamojo cukraus vienetai buvo išreikšti „gliukozės ir fruktozės“ gramais litre, o dabar – „gliukozės, fruktozės ir sacharozės“ (rūšiniams putojantiems vynams) ir „gliukozės ir fruktozės“ (kitiems vynams);

— išbraukta nuoroda į veislę „Moscatel“;

— priklausomai nuo rūšinio putojančio vyno rūšies, pataisytos kai kurios cukraus vertės;

— panaikinta galimybė vyną laikyti arčiausiai nustatytos vietovės esančioje vietovėje: šioje vietovėje gali būti vykdoma tik gamyba ir brandinimas.

Atitinkamai buvo pakeisti produkto specifikacijos 2.2 ir 8.4 punktai bei bendrojo dokumento 4 ir 9 punktai.

Tai standartinis pakeitimas, nes jis nėra nė vienas iš Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 dėl geografinių nuorodų 24 straipsnio 3 dalyje nurodytų pakeitimų.

Pagrindimas

Naudodamiesi galimybe atliekame šiuos pataisymus, kad tekstas atitiktų galiojančius ES teisės aktus. Veislės „Moscatel“ vynuogės nenaudojamas vynams, kurie žymimi šia SKVN, gaminti.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Pavadinimas (-ai)**

Conca de Barberà

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

3. Likerinis vynas

5. Rūšinis putojantis vynas

8. Pusiau putojantis vynas

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

— 22 – NEALKOHOLINIAI IR ALKOHOLINIAI GĖRIMAI BEI ACTAS

2204 – Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant pastiprintus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai.

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

1. *Baltasis ir rožinis vynas*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Baltasis vynas

Išvaizda: spalva gali būti nuo blyškiai geltonos su žaliais atspalviais iki sodrių auksinių atspalvių, priklausomai nuo brandinimo laipsnio ir (arba) nuo to, ar gamybos proceso metu vynas turėjo sąlytį su mediena. Vynas skaidrus, nedrumstas.

Aromatas: jaunam vynui būdingi vaisiški ir (arba) gėlių kvapai, gali turėti tretinių aromatų ir net skrudinimo ar medienos kvapų, jei vynas turėjo sąlytį su mediena.

Skonis: jauno vyno skonis lengvas ir gaivus, fermentuoto ar brandinto statinėse – tirštesnis ir struktūriškesnis.

Oranžinis vynas

Išvaizda: dėl gamybos proceso gali būti šiek tiek drumstas, nuo geltonos iki oranžinės spalvos atspalvių.

Aromatas: pirminis baltųjų vynų aromatas, gali turėti oksidacinių, botanikos, augalų ir (arba) žolelių kvapų.

Skonis: dėl gamybos proceso gali pasižymėti karčiais ir (arba) taninų poskoniais.

Rožinis vynas

Išvaizda: spalva gali būti nuo ryškiai raudonos su violetiniais atspalviais iki svogūnų lukštų ir oranžinių atspalvių, priklausomai nuo brandinimo laipsnio ir (arba) nuo to, ar gamybos proceso metu vynas turėjo sąlytį su mediena. Vynas skaidrus, nedrumstas.

Aromatas: stiprus, jaunam vynui būdingi vaisiški ir (arba) gėlių kvapai, gali pasižymėti tretiniais arba brandinimui būdingais kvapais.

Skonis: švelnus rūgštumas, subalansuotas vaisiškas skonis.

* Didžiausias sieros dioksido kiekis: 200 mg/l, jei cukraus kiekis yra mažesnis kaip 5 g/l, ir 250 mg/l, jei cukraus kiekis ne mažesnis kaip 5 g/l.

* Jeigu ribinės vertės nenurodytos, taikomi atitinkami Sąjungos teisės aktai.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) – 10

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas – 3,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) – 18

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) —

2. *Raudonasis vynas*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Išvaizda: spalva – nuo sodrios vyšninės su violetiniais atspalviais iki rubino su ochros atspalviu, atsižvelgiant į didėjantį brandinimo laipsnį.

Aromatas: grynas ir intensyvus aromatas. Jauni vynai yra vaisiški, o po sąlyčio su mediena įgauna tretinių, įskaitant skrudinimo, kvapų.

Skonis: jauniems vynams būdingas subalansuotas rūgštumas ir vidutiniškai ilgai arba ilgai išliekantis poskonis. Fermentuoti ir (arba) brandinti statinėse vynai yra intensyvaus, struktūriško ir ilgai išliekančio skonio.

* Didžiausias sieros dioksido kiekis: 150 mg/l, jei cukraus kiekis yra mažesnis kaip 5 g/l, ir 200 mg/l, jei cukraus kiekis ne mažesnis kaip 5 g/l.

Jeigu ribinės vertės nenurodytos, taikomi atitinkami Sąjungos teisės aktai.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) – 10,5

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas – 3,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) – 20

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) —

3. *Likerinis vynas*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Likeriniai vynai (visi)

Išvaizda: nuo labiau tamsių ir sodrių spalvų iki labiau išreikštų atspalvių, nurodytų apibūdinant baltuosius ir raudonuosius vynus, ir net gintaro spalvos su vario atspalviais, priklausomai nuo brandinimo laipsnio.

„Vino de licor dulce natural“ (saldus likerinis vynas, pagamintas spirituojant)

Aromatas: šiek tiek šiltas, su razinų, medaus, prinokusių vaisių aromatu, primenančiu vynuogių skonį ir aromatą.

Skonis: tirštas ir ilgai išliekantis.

Likeriniai vynai „Mistela“

Aromatas: šiek tiek šiltas. Šie vynai švelnūs ir saldūs, su razinų, medaus, prinokusių vaisių aromatu, primenančiu vynuogių skonį ir aromatą.

Skonis: tirštas ir ilgai išliekantis, su gerai integruotu alkoholiu.

* Didžiausias sieros dioksido kiekis: 150 mg/l, jei cukraus kiekis yra mažesnis kaip 5 g/l, ir 200 mg/l, jei cukraus kiekis ne mažesnis kaip 5 g/l.

Jeigu ribinės vertės nenurodytos, taikomi atitinkami Sąjungos teisės aktai.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) – 15

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas (miliekvivalentais litre)

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) – 33,33

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) —

4. *Rūšinis putojantis vynas*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Išvaizda: spalva atitinka baltojo, rožinio ir raudonojo vyno aprašymą. Visais atvejais jame papildomai yra anglies dioksido.

Aromatas: gaivus ir vaisiškas aromatas, būdingas vynuogių veislėms, iš kurių šie vynai gaminami.

Skonis: gaivus ir kreminės tekstūros, pasižymi gerai subalansuotu saldumu, rūgštingumu ir alkoholio kiekiu.

Jeigu ribinės vertės nenurodytos, taikomi atitinkami Sąjungos teisės aktai.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) – 10

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas – 3,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) —

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) – 185

5. *Pusiau putojantis vynas*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Pusiau putojantis vynas

Išvaizda: spalva atitinka baltojo, rožinio arba raudonojo vyno aprašymą. tačiau vyne papildomai yra anglies dioksido.

Aromatas: stiprus, vaisiškas ir (arba) gėlių.

Skonis: subalansuotas ir gaivus skonis, o iš vyno išsiskiriantis anglies dioksidas suteikia švelnaus dilgčiojimo pojūtį.

Pusiau putojantis vynas, pagamintas taikant metodą „méthode ancestrale“

Išvaizda: spalva atitinka baltojo, rožinio arba raudonojo vyno aprašymą. tačiau vyne papildomai yra anglies dioksido.

Aromatas: gaivus ir vaisiškas aromatas, būdingas vynuogių veislėms, iš kurių šie vynai gaminami.

Skonis: gaivus, pasižymi gerai subalansuotu saldumu, rūgštingumu ir alkoholio kiekiu.

* Didžiausias sieros dioksido kiekis: jei cukraus kiekis yra mažesnis kaip 5 g/l, 200 mg/l (baltųjų ir rožinių vynų) ir 150 mg/l (raudonųjų vynų); jei cukraus kiekis ne mažesnis kaip 5 g/l, 250 mg/l (baltųjų ir rožinių vynų) ir 200 mg/l (raudonųjų vynų).

Jeigu ribinės vertės nenurodytos, taikomi atitinkami Sąjungos teisės aktai.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) – 9

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas (miliekvivalentais litre)

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) —

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) —

5. **Vyno gamybos metodai**

5.1. *Specifiniai vynininkystės metodai*

Atitinkami vynų gamybos apribojimai

Vynuogių derlius turi būti nuimamas itin rūpestingai. SKVN žymimi vynai gali būti gaminami tik iš pakankamai sunokusių vynuogių, kad pagaminto vyno mažiausia alkoholio koncentracija tūrio procentais būtų bent 9 tūrio proc. Išeiga neturi viršyti 70 litrų misos arba vyno iš 100 kg išaugintų vynuogių.

5.2. *Didžiausia išeiga*

12 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

84 hektolitrai iš hektaro

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

Šią vietovę sudaro vynuogynų sklypai, esantys toliau nurodytose savivaldybėse ar geografinėse vietovėse: Barberà de la Conca, Blancafort, Conesa, L'Espluga de Francolí, Forès, Montblanc, Pira, Rocafort de Queralt, Sarral, Senan, Solivella, Vallclara, Vilaverd, Vimbodí. Vilanova de Pradeso savivaldybėje – 11, 16, 20 ir 21-ojo kadastrinių poligonų sklypai ir 10-ojo kadastrinio poligono sklypas Nr. 23. Kabra del Kamo savivaldybėje – 1-ojo kadastrinio poligono sklypai Nr. 13, 15, 18, 28, 29, 34, 66 ir 77 ir 4-ojo poligono sklypai Nr. 35 ir 51. Aigvamursijos savivaldybėje – 35-ojo poligono sklypas Nr. 14; 36-ojo poligono sklypas Nr. 1 ir 41-ojo poligono sklypas Nr. 13.

Nurodyti Kabra del Kamo ir Aigvamursijos savivaldybių sklypai nepatenka į teritoriją, kurios vynams taikoma SKVN „Conca de Barberà", tačiau istoriškai jie priklauso vyninės „Agrícola de Barberà de la Conca, SCCL" nariams ir (arba) bendrovės „Bodegas Concavins, SA" tiekėjams. Taigi šie sklypai gali būti naudojami SKVN „Conca de Barberà" ženklinamiems vynams gaminti, jei, be kita ko, laikomasi šių reikalavimų:

— nurodytose vyninėse vynas iš vynuogių, išaugintų minėtuose sklypuose, buvo gaminamas iki 1989 m. sausio 1 d.,

— naudoti šiuos sklypus ir toliau leidžiama, jeigu minėtų vynmedžių savininkai yra dabartiniai savininkai arba jų tiesioginiai palikuonys; toks leidimas laikomas individualiu ir yra atskirai tikrinamas.

7. **Vyninių vynuogių veislės**

„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. **Ryšys (-iai) su geografine vietove**

8.1. *Vynas*

Vidužemio jūros regiono klimatas yra permainingas: Taragonos provincijos pakrantėse jis švelnus, Leridos apylinkėse – žemyninio tipo, o dienos ir nakties temperatūra labai skiriasi. Tai leidžia pagaminti išskirtinės kokybės lengvus baltuosius vynus, kuriems būdingas švelnus vaisiškas aromatas ir gana maža alkoholio koncentracija. Rožiniai vynai dėl gana mažo rūgštingumo, yra lengvi, vaisiško skonio ir gaivūs. Jauni raudonieji vynai – saldūs, lengvi ir malonaus skonio. Brandinti raudonieji vynai yra sodresni, jiems būdingas labai kompleksiškas ir ilgai burnoje išliekantis aromatas.

Konka de Barberos dirvožemis, sudarytas iš smulkaus ir sunkaus priemolio, nulemia ir baltųjų, ir rožinių, ir raudonųjų vynų stiprumą ir struktūrą. Dėl upių terasų baltieji ir rožiniai vynai įgauna švelnesnį skonį, o skalūno dirvožemis, kuriame gausu šios uolienos, lemia ryškesnę raudonųjų vynų spalvą ir geresnę jų struktūrą.

8.2. *Rūšinis putojantis vynas ir pusiau putojantis vynas*

Konka de Barberai būdingiausias molingas klintinis dirvožemis, lemiantis putojančių ir pusiau putojančių vynų stiprumą ir struktūrą. Vis dėlto vynai dėl upių terasų įgauna daugiau švelnumo.

8.3. *Likerinis vynas*

Skalūninis regiono dirvožemis lemia ryškesnę likerinių vynų spalvą ir geresnę struktūrą.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos (išpilstymas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

Teisinis pagrindas:

Nustatytas nacionalinės teisės aktuose.

Papildomos sąlygos rūšis:

Papildomos su ženklinimu susijusios nuostatos.

Sąlygos aprašymas:

Ant visų pakuočių turi būti antspaudas, kuriuo užtikrinama saugomos kilmės vietos nuorodos apsauga, ir unikalus individualus numeris, suteikiamas pagal vyno, kurį nori išpilstyti vyninė, partiją.

Žodžių „Conca de Barberà“ rašmenų aukštis turi būti ne didesnis kaip 4 mm, o žodžių „Denominación de Origen“ (kilmės vietos nuoroda) – du kartus mažesnis.

Etiketėje nurodytina ši informacija:

— savivaldybės, susijusios su informacija apie išpilstytoją arba siuntėją, pavadinimas,

— faktinė alkoholio koncentracija, nurodyta procentiniais vienetais arba vienetų pusėmis ir išreikšta simboliu (%),

— prireikus informacija apie tai, kad išpilstytame vyne yra sulfitų,

— registracijos *Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca, Alimentación y Medio Natural* išpilstytojų registre numeris,

— jei naudojamas prekybinis pavadinimas, ši informacija turi būti pateikta tame pačiame regėjimo lauke ir iš anksto užregistruota Ispanijos patentų ir prekių ženklų tarnyboje. Registracijos duomenys pateikiami *Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca, Alimentación y Medio Natural* išpilstytojų registre,

— partijos numeris gali būti nurodytas už regėjimo lauko, kuriame pateikiama privaloma informacija, ribų,

— vynuogių veislės pavadinimas, jeigu 85 proc. arba daugiau vynuogių, iš kurių pagamintas vynas, yra šios veislės,

— ne daugiau kaip trijų veislių pavadinimai, jeigu visas nurodytas vynas pagamintas iš šių veislių vynuogių; veislės visada nurodomos mažėjančia tvarka pagal jų procentinę dalį mišinyje,

— jeigu yra daugiau nei trys vynuogių veislės, jas galima nurodyti už regėjimo lauko, kuriame pateikiama privaloma informacija, ribų; jos visada nurodomos mažėjančia tvarka pagal jų procentinę dalį mišinyje,

— derliaus nuėmimo metai, jeigu vynas pagamintas iš 85 proc. arba daugiau vynuogių, surinktų tais metais, kurie turi būti nurodyti pavadinime,

— vynuogių augintojo pavardė arba ūkio pavadinimas etiketėje gali būti nurodomi tik tada, kai vynas gaminamas iš to augintojo arba tame ūkyje auginamų vynuogių ir yra pagamintas tik iš tų vynuogių derliaus to paties vynuogių augintojo arba tame ūkyje.

Teisinis pagrindas:

Nustatytas nacionalinės teisės aktuose.

Papildomos sąlygos rūšis:

Su gamybos nustatytoje geografinėje vietovėje įpareigojimu susijusi nukrypti leidžianti nuostata.

Sąlygos aprašymas:

Leidžiama naudoti tradicinį metodą, pagal kurį vynai gaminami ir brandinami arčiausiai nustatytos vietovės esančioje vietovėje, jei toks metodas buvo taikomas anksčiau, gavus leidimą ir kiekvienu atveju įvertinus atitinkamas aplinkybes.

Nuoroda į produkto specifikaciją

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