C/2025/458

22.1.2025

Bekendmaking van een mededeling van de goedkeuring van een standaardwijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 17, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie

(C/2025/458)

Deze mededeling wordt bekendgemaakt overeenkomstig artikel 17, lid 5, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie ([1]).

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

“Conca de Barberà”

PDO-ES-A1422-AM05

Datum van mededeling: 24.10.2024

BESCHRIJVING VAN EN REDENEN VOOR DE GOEDGEKEURDE WIJZIGING

1. TOEVOEGING VAN HET TYPE WITTE WIJN BRISADO (ORANJE WIJN)

Beschrijving:

Toevoeging van het type witte wijn Brisado (oranje wijn), het bereidingsprocedé en de organoleptische kenmerken.

De wijziging heeft betrekking op punt 2 van het productdossier en punt 4 van het enig document.

Het gaat om een standaardwijziging die niet leidt tot wijzigingen zoals bedoeld in artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad betreffende geografische aanduidingen. Er is geen categorie toegevoegd, maar er is een nieuw type witte wijn toegevoegd aan categorie 1, die al deel uitmaakte van het productdossier.

Redenen:

Deze methode voor de bereiding van witte wijnen werd vroeger in Conca de Barberà gebruikt. De wijnen van deze wijnfamilie hebben altijd een krachtige smaak, intense kleur en een hoog alcoholgehalte. Onlangs is er dankzij het gebruik van nieuwe, minder agressieve productietechnieken een nieuwe generatie van dit type wijnen ontstaan.

Omdat de productie van Brisado-wijnen (oranje wijnen) bij de laatste oogsten is toegenomen en dit type wijn in het productdossier van de oorsprongsbenaming “Conca de Barberà” niet duidelijk wordt vermeld, moet het worden toegevoegd.

2. TOEVOEGING VAN DE “OUDE” METHODE VOOR DE BEREIDING VAN MOUSSERENDE KWALITEITSWIJNEN EN PARELWIJNEN

Beschrijving:

Toevoeging van de typen mousserende kwaliteitswijnen en parelwijnen die volgens de “oude” methode worden geproduceerd, inclusief het bereidingsprocedé en de organoleptische kenmerken van deze wijnen.

De wijziging heeft betrekking op punt 2 van het productdossier en punt 4 van het enig document.

Het gaat om een standaardwijziging die niet leidt tot wijzigingen zoals bedoeld in artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad betreffende geografische aanduidingen. Er is geen categorie toegevoegd, maar er is een nieuw type wijn met de betreffende bereidingsmethode toegevoegd aan de categorieën 5 en 8, die al deel uitmaakten van het productdossier.

([1]) PB L 9 van 11.1.2019, blz. 2.

Redenen:

In het productdossier wordt momenteel alleen verwezen naar mousserende kwaliteitswijn die volgens de traditionele methode wordt geproduceerd. De afgelopen jaren hebben de wijnmakerijen echter innovaties doorgevoerd en zijn ze mousserende wijnen en parelwijnen gaan produceren volgens de oude methode. Deze wijnen moeten dus worden toegevoegd.

3. VERBETERING VAN DE ORGANOLEPTISCHE BESCHRIJVING

Beschrijving:

De organoleptische beschrijvingen van de verschillende soorten wijn worden verbeterd en worden allemaal in dezelfde tabel opgenomen.

De wijziging heeft betrekking op punt 2 van het productdossier en punt 4 van het enig document.

Het gaat om een standaardwijziging die niet leidt tot wijzigingen zoals bedoeld in artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad betreffende geografische aanduidingen.

Redenen:

Het doel is de beschrijving van het product te verbeteren.

4. CORRECTIE VAN FOUTEN

Beschrijving:

— Het minimale effectieve alcoholgehalte van mousserende kwaliteitswijnen wordt verhoogd van 9,5 naar 10 % vol.

— Restsuikers moeten worden uitgedrukt in gram “glucose, fructose en sacharose” per liter in plaats van “glucose en fructose” voor mousserende kwaliteitswijnen; en in gram “glucose en fructose” per liter voor andere wijnen.

— De verwijzing naar “Moscatel” wordt geschrapt.

— Bepaalde grenswaarden voor het suikergehalte worden aangepast aan het type mousserende kwaliteitswijn.

— De mogelijkheid om de wijn op te slaan in het gebied in de onmiddellijke nabijheid van het afgebakende gebied wordt geschrapt, omdat deze afwijking alleen geldt voor de productie en oudering.

De punten 2.2 en 8.4 van het productdossier en de punten 4 en 9 van het enig document worden hierdoor gewijzigd.

Het gaat om een standaardwijziging die niet leidt tot wijzigingen zoals bedoeld in artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad betreffende geografische aanduidingen.

Redenen:

Er wordt van de gelegenheid gebruikgemaakt om deze punten te corrigeren, zodat de tekst in overeenstemming is met de geldende EU-regels. “Moscatel” valt niet onder deze BOB.

ENIG DOCUMENT

1. **Naam van het product**

Conca de Barberà

2. **Type geografische aanduiding**

BOB — beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

1. Wijn

3. Likeurwijn

5. Mousserende kwaliteitswijn

8. Parelwijn

3.1. *Code gecombineerde nomenclatuur*

— 22 — DRANKEN, ALCOHOLHOUDENDE VLOEISTOFFEN EN AZIJN

2204 — Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan die bedoeld bij post 2009

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

1. *Witte wijn en roséwijn*

KORTE BESCHRIJVING

Witte wijn:

Kleur: Kan variëren van lichtgroengeel tot intens goudgeel, afhankelijk van de mate van veroudering en/of het mogelijke contact met hout tijdens het bereidingsproces. Helder en zonder troebelheid.

Geur: Fruitige en/of florale toetsen bij jonge wijnen, met mogelijke tertiaire aroma's of geroosterde of houtachtige toetsen na rijping op hout.

Smaak: Licht en fris voor jonge wijn, en meer zalvend en gestructureerd bij gisting of rijping in het vat.

Brisado (oranje wijn):

Kleur: Kan een bepaalde troebelheid hebben die specifiek is voor het bereidingsprocedé, met tinten die variëren van geel tot oranje.

Geur: Primaire aroma's in de witte wijnen, met mogelijke oxidatieve, botanische, plantaardige of kruidige toetsen.

Smaak: Bittere of tannineachtige toetsen die specifiek zijn voor het bereidingsprocedé.

Roséwijn:

Kleur: Kan variëren van felrood met paarse schakeringen en tonen van uienschil tot oranje tinten, afhankelijk van de mate van veroudering en/of het mogelijke contact met hout tijdens het bereidingsproces. Helder en zonder troebelheid.

Geur: Zuiver, met fruitige en/of florale toetsen voor jonge wijn, mogelijk gevolgd door tertiaire toetsen of toetsen die specifiek zijn voor de rijping.

Smaak: Licht zuur, evenwichtig en fruitig.

* Maximaal gehalte aan zwaveldioxide: 200 mg/l bij een suikergehalte van minder dan 5 g/l en 250 mg/l bij een suikergehalte van ten minste 5 g/l.

* Voor de grenswaarden van parameters die niet worden vermeld, is de desbetreffende EU-wetgeving van toepassing.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 10

— Minimale totale zuurgraad: 3,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 18

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

2. *Rode wijn*

KORTE BESCHRIJVING

Kleur: Kan variëren van intens kersenrood met violette tonen tot robijnrood met een okerachtige schijn bij een hogere mate van veroudering.

Geur: Zuivere en intense aroma's, fruitig voor jonge wijnen, met tertiaire of geroosterde toetsen na rijping op hout.

Smaak: Jonge wijnen hebben een evenwichtige zuurgraad, met een gemiddelde tot lange afdronk. Gegiste en/of in vaten gerijpte wijnen hebben een intense en gestructureerde smaak met een lange afdronk.

* Maximaal gehalte aan zwaveldioxide: 150 mg/l bij een suikergehalte van minder dan 5 g/l en 200 mg/l bij een suikergehalte van ten minste 5 g/l.

* Voor de grenswaarden van parameters die niet worden vermeld, is de desbetreffende EU-wetgeving van toepassing.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 10,5

— Minimale totale zuurgraad: 3,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 20

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

3. *Likeurwijn*

KORTE BESCHRIJVING

Likeurwijnen (alle)

Kleur: Ondoorzichtig en intens, tot de meest uitgesproken tinten die worden beschreven voor de witte en rode wijnen, neigend naar amberkleurig met koperachtige schakeringen, afhankelijk van de mate van veroudering.

Natuurlijke zoete likeurwijn

Geur: Licht warm, met aroma's van rozijnen, honing en rijp fruit, die doen denken aan de smaak en het aroma van de druiven.

Smaak: Zalvend en met een lange afdronk.

Mistella

Geur: Licht warm. Zijdeachtige en halfzoete wijnen, met aroma's van rozijnen, honing en rijp fruit, die doen denken aan de smaak en het aroma van de druiven.

Smaak: Zalvend en met een lange afdronk, met goed geïntegreerde alcohol

Maximaalgehalte aan zwaveldioxide: 150 mg/l bij een suikergehalte van minder dan 5 g/l en 200 mg/l bij een suikergehalte van ten minste 5 g/l.

* Voor de grenswaarden van parameters die niet worden vermeld, is de desbetreffende EU-wetgeving van toepassing.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 15

— Minimale totale zuurgraad in milli-equivalent per liter

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 33,33

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

4. *Mousserende kwaliteitswijn*

KORTE BESCHRIJVING

Kleur: Dezelfde als beschreven voor witte, rosé- en rode wijn, waarbij in alle gevallen koolzuur aanwezig is.

Geur: Frisse en fruitige aroma's die specifiek zijn voor de rassen die voor de bereiding zijn gebruikt.

Smaak: Fris, romig en met een goed evenwicht tussen zoetheid, zuurgraad en alcohol.

* Voor de grenswaarden van parameters die niet worden vermeld, is de desbetreffende EU-wetgeving van toepassing.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 10

— Minimale totale zuurgraad: 3,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): 185

5. *Parelwijn*

KORTE BESCHRIJVING

Parelwijn

Kleur: Dezelfde als beschreven voor witte, rosé- en rode wijn, maar met aanwezigheid van koolzuur.

Geur: Zuiver, fruitig en/of floraal.

Smaak: Evenwichtig en fris, licht prikkelend door het vrijkomende koolzuur.

Parelwijn, oude methode

Kleur: Dezelfde als beschreven voor witte, rosé- en rode wijn, maar met aanwezigheid van koolzuur.

Geur: Frisse en fruitige aroma's die specifiek zijn voor de rassen die voor de bereiding zijn gebruikt.

Smaak: Fris en met een goed evenwicht tussen zoetheid, zuurgraad en alcohol.

Maximaalgehalte aan zwaveldioxide: bij een suikergehalte van minder dan 5 g/l: 200 mg/l (wit en rosé) en 150 mg/l (rood); bij een suikergehalte van ten minste 5 g/l: 250 mg/l (wit en rosé) en 200 mg/l (rood).

* Voor de grenswaarden van parameters die niet worden vermeld, is de desbetreffende EU-wetgeving van toepassing.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 9

— Minimale totale zuurgraad in milli-equivalent per liter

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

5. **Wijnbereidingsprocedés**

5.1. *Specifieke oenologische procedés*

Beperkingen met betrekking tot de wijnbereiding

De oogst moet met de grootste zorg worden uitgevoerd. Voor de productie van de beschermde wijnen mogen uitsluitend druiven worden gebruikt die rijp genoeg zijn om wijnen te verkrijgen met een natuurlijk alcoholgehalte van ten minste 9 % vol. De opbrengst mag niet hoger liggen dan 70 liter most of wijn per 100 kg geoogste druiven.

5.2. *Maximumopbrengsten*

12 000 kilogram druiven per hectare

84 hectoliter per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

Het afgebakende geografische gebied bestaat uit de wijnbouwpercelen in de volgende gemeenten of geografische gebieden: Barberà de la Conca, Blancafort, Conesa, L'Espluga de Francolí, Forès, Montblanc, Pira, Rocafort de Queralt, Sarral, Senan, Solivella, Vallclara, Vilaverd en Vimbodí. In de gemeente Vilanova de Prades: de kadastrale polygonen nrs. 11, 16, 20 en 21 en het perceel 23 van de kadastrale polygoon nr. 10. In de gemeente Cabra del Camp: polygoon nr. 1, de percelen 13, 15, 18, 28, 29, 34, 66 en 77, en polygoon nr. 4, de percelen 35 en 51. In de gemeente Aiguamúrcia: polygoon nr. 35, perceel 14; polygoon nr. 36, perceel 1; en polygoon nr. 41, perceel 13.

De vermelde percelen in de gemeenten Cabra del Camp en Aiguamúrcia liggen buiten de grenzen van de BOB Conca de Barberà, maar zijn historisch gezien eigendom van de vennoten van het wijnhuis Agrícola de Barberà de la Conca en/of van de leveranciers van Bodegas Concavins. Daarom mogen de druiven van deze percelen worden gebruikt voor de productie van de beschermde wijnen met de BOB Conca de Barberà mits bovendien aan de volgende voorwaarden is voldaan:

— de druiven van de genoemde percelen werden reeds vóór 1 januari 1989 verwerkt in de genoemde wijnhuizen;

— deze toestemming blijft geldig zolang de betreffende wijngaarden eigendom zijn van de huidige eigenaren of van hun rechtstreekse nakomelingen en het gaat om een "individuele toestemming", waarop een afzonderlijke controle wordt uitgeoefend.

7. **Voornaamste wijndruivenras(sen)**

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. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

8.1. *Wijn*

Het gebied heeft een mediterraan overgangsklimaat met de milde kenmerken van de kust van Tarragona, de continentale kenmerken van de streek van Lérida en een aanzienlijk temperatuurverschil tussen dag en nacht. Dat klimaat is medebepalend voor het verkrijgen van een product met een bijzondere kwaliteit, namelijk lichte witte wijnen met een delicaat, fruitig aroma en een matig alcoholgehalte. De roséwijnen zijn licht, fruitig en fris door hun gematigde zuurgraad. De jonge rode wijnen zijn zacht, licht en smaakvol; de gerijpte rode wijnen hebben meer body, complexe aroma's en een lange afdronk.

De siltige leemgronden en lichte kleigronden van Conca de Barberà geven zowel de witte, de rode als de roséwijnen body en structuur. De rivierterrassen leveren zachtere witte en roséwijnen op en de leisteenbodems, die rijk zijn aan "licorella", geven meer kleur en structuur aan de rode wijnen.

8.2. *Mousserende kwaliteitswijn en parelwijn*

De meest typische bodems van Conca de Barberà zijn de mergelbodems, die zowel de mousserende wijnen als de parelwijnen body en structuur verschaffen. De rivierterrassen maken ze dan weer soepeler.

8.3. *Likeurwijn*

De leisteenbodems in het gebied geven meer kleur en structuur aan de likeurwijnen.

9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

De verpakking moet individueel worden geïdentificeerd aan de hand van het zegel van de beschermde oorsprongsbenaming en een uniek individueel nummer per verpakking, dat wordt toegewezen op basis van de partij wijn die het wijnhuis wil verpakken.

De letters die worden gebruikt voor de naam Conca de Barberà, zijn maximaal 4 mm hoog en die van de aanduiding "Denominación de Origen" zijn niet hoger dan de helft van de letters van de naam.

De volgende vermeldingen op het etiket zijn verplicht:

— de naam van de gemeente van de bottelaar of de verlader;

— het effectieve alcoholvolumegehalte, uitgedrukt in alcoholvolumeprocent / half alcoholvolumeprocent, gevolgd door de afkorting % vol;

— indien van toepassing, de aanwezigheid van sulfieten in het gebottelde product;

— het inschrijvingsnummer van het register van bottelaars van het departement Landbouw, Veehouderij, Visserij, Voeding en Milieu;

— indien een naam of handelsnaam wordt vermeld, moet deze in hetzelfde gezichtsveld worden geplaatst en moet deze vooraf zijn geregistreerd bij het Spaanse octrooi- en merkenbureau. Het register van bottelaars van het departement Landbouw, Veehouderij, Visserij, Voeding en Milieu wordt in kennis gesteld van die registratie;

— het partijnummer mag zich buiten het gezichtsveld met de verplichte vermeldingen bevinden;

— de naam van een druivenras indien de wijn voor ten minste 85 % afkomstig is van dat ras;

— de naam van maximaal drie druivenrassen, mits de betreffende wijn volledig afkomstig is van de vermelde rassen, steeds in dalende volgorde van hun aandeel in het mengsel;

— als er meer dan drie rassen zijn, mogen deze buiten het gezichtsveld van de verplichte aanduidingen worden vermeld en altijd in dalende volgorde van hun aandeel in het mengsel;

— het oogstjaar, indien de wijn voor ten minste 85 % afkomstig is van druiven die zijn geoogst in het vermelde jaar;

— de naam van de wijnbouwer of het landgoed mag worden vermeld op voorwaarde dat de wijn afkomstig is van wijngaarden die door die wijnbouwer worden bewerkt of die bij het landgoed zijn geregistreerd en de wijn uitsluitend van zijn eigen productie, respectievelijk op het landgoed wordt geproduceerd.

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Afwijking betreffende de productie in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

De traditionele bereiding en rijping van wijnen in het gebied in de onmiddellijke nabijheid van het afgebakende gebied is toegestaan, mits deze praktijk reeds heeft plaatsgevonden, er voorafgaande toestemming is verkregen en de omstandigheden per geval zijn onderzocht.

Link naar het productdossier

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