Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão

(C/2025/458)

A presente comunicação é publicada nos termos do artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão ([1]).

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«Conca de Barberá»

PDO-ES-A1422-AM05

Data da comunicação: 24.10.2024

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. ADITAMENTO DO TIPO DE VINHO BRANCO DENOMINADO «BRISADO» (VINHO LARANJA)

Descrição:

Aditamento do tipo de vinho branco denominado «Brisado» (vinho laranja), do seu processo de produção e das suas características organoléticas.

Esta alteração diz respeito ao ponto 2 do caderno de especificações e ao ponto 4 do documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, uma vez que não implica nenhuma das alterações referidas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo às indicações geográficas. Não foi acrescentada nenhuma categoria, mas introduz-se um novo tipo de vinho branco na categoria 1 que já consta do caderno de especificações.

Motivos:

No passado, este método de produção de vinhos brancos foi utilizado na Conca de Barberà. Os vinhos desta família sempre tiveram um sabor forte, uma coloração intensa e um título alcoométrico elevado. Recentemente, graças à utilização de novas técnicas de produção menos agressivas, surgiu uma nova geração de vinhos deste tipo.

Uma vez que a produção de vinhos «brisados» (vinhos laranja) aumentou durante as últimas vindimas e que o caderno de especificações da denominação de origem «Conca de Barberà» não menciona claramente este tipo de vinho, afigura-se necessário acrescentá-lo.

2. ADITAMENTO DO MÉTODO «ANCESTRAL» PARA A PRODUÇÃO DE VINHOS ESPUMANTES DE QUALIDADE E DE VINHOS FRISANTES

Descrição:

Aditamento dos tipos de vinhos espumantes de qualidade e vinhos frisantes produzidos de acordo com o método «ancestral», do seu processo de produção e das suas características organoléticas.

Esta alteração diz respeito ao ponto 2 do caderno de especificações e ao ponto 4 do documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, uma vez que não implica nenhuma das alterações referidas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo às indicações geográficas. Não foi acrescentada nenhuma categoria, mas introduziu-se um novo tipo de vinho produzido de acordo com o método em questão nas categorias 5 e 8 que já constam do caderno de especificações.

([1]) JO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

Motivos:

Atualmente, o caderno de especificações apenas prevê a produção de vinho espumante de qualidade de acordo com o método tradicional. Contudo, nos últimos anos, as caves inovaram e passaram a produzir vinhos espumantes e frisantes produzidos de acordo com o método ancestral. Por conseguinte, é necessário aditá-los.

3. REVISÃO DO TEXTO PARA MELHORAR A DESCRIÇÃO ORGANOLÉTICA

Descrição:

As descrições organoléticas dos diferentes tipos de vinho foram melhoradas e reunidas num mesmo quadro.

Esta alteração diz respeito ao ponto 2 do caderno de especificações e ao ponto 4 do documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, uma vez que não implica nenhuma das alterações referidas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo às indicações geográficas.

Motivos:

O objetivo é melhorar a descrição do produto.

4. CORREÇÃO DE ERROS

Descrição:

— O título alcoométrico adquirido mínimo dos vinhos espumantes de qualidade aumenta de 9,5 % vol. para 10 % vol.

— As unidades de açúcares residuais devem ser expressas em g/l de «glucose, frutose e sacarose» em vez de «glucose e frutose», no caso dos vinhos espumantes de qualidade, e em g/l de «glucose e frutose» no caso de outros vinhos.

— É suprimida a referência a «Moscatel».

— Certos limites de açúcar são ajustados em função do tipo de vinho espumante de qualidade.

— Suprime-se a possibilidade de armazenamento do vinho na proximidade imediata da área delimitada, uma vez que esta derrogação se limita à produção e ao envelhecimento.

Altera os pontos 2.2 e 8.4 do caderno de especificações e os pontos 4 e 9 do documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, uma vez que não implica nenhuma das alterações referidas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo às indicações geográficas.

Motivos:

Aproveita-se a oportunidade para efetuar estas correções, a fim de alinhar o texto com a regulamentação da UE em vigor. O «Moscatel» não é um dos vinhos abrangidos por esta DOP.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome do produto**

Conca de Barberá

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP — Denominação de Origem Protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

3. Vinho licoroso

5. Vinho espumante de qualidade

8. Vinho frisante

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

— 22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINAGRES

2204 — Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

1. *Vinho branco e vinho rosado*

BREVE DESCRIÇÃO

Branco:

Cor: pode variar entre amarelo-esverdeado claro e amarelo-dourado intenso, em função do grau de envelhecimento e/ou do possível contacto com a madeira durante o processo de produção. Límpido e sem turbidez.

Nariz: notas frutadas e/ou florais nos vinhos jovens, com possíveis aromas terciários ou mesmo notas torradas ou amadeiradas após a maturação em madeira.

Boca: leve e fresco para o vinho jovem e mais untuoso e estruturado quando fermentado ou envelhecido em barrica.

Branco «Brisado» (laranja):

Cor: pode apresentar um certo grau de turbidez próprio do processo de produção, com tonalidades que podem variar entre o amarelo e o laranja.

Nariz: aromas primários presentes nos vinhos brancos, com possíveis notas de oxidação, aromas botânicos, vegetais ou herbáceos.

Boca: possíveis notas amargas ou tânicas próprias do processo de produção.

Vinho rosado:

Cor: pode variar entre o vermelho vivo com tonalidades violetas e as tonalidades de pele de cebola, passando por matizes alaranjados intermédios, em função do grau de envelhecimento e/ou do possível contacto com a madeira durante o processo de produção. Límpido e sem turbidez.

Nariz: franco, com notas frutadas e/ou florais para o vinho jovem, seguidas de notas terciárias ou típicas do envelhecimento.

Boca: ligeiramente ácido, equilibrado e frutado.

* Teor máximo de dióxido de enxofre: 200 mg/l, se o teor de açúcares for inferior a 5 g/l; 250 mg/l, se for igual ou superior a 5 g/l

* Quanto aos parâmetros não indicados, aplica-se a legislação da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.) —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 10

— Acidez total mínima: 3,5 g/l, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 18

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro) —

2. *Vinho tinto*

BREVE DESCRIÇÃO

Cor: pode variar de cereja intensa com notas violeta até rubi tendendo para o ocre, à medida que o grau de envelhecimento aumenta.

Nariz: aromas límpidos e intensos, frutados nos vinhos jovens, com notas terciárias ou mesmo torradas após maturação em madeira.

Boca: acidez equilibrada nos vinhos jovens, com persistência média a longa. Os vinhos fermentados e/ou envelhecidos em barrica são intensos, estruturados e com persistência longa.

* Teor máximo de dióxido de enxofre: 150 mg/l, se o teor de açúcares for interior a 5 g/l; 200 mg/l, se for igual ou superior a 5 g/l

* Quanto aos parâmetros não indicados, aplica-se a legislação da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.) —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 10,5

— Acidez total mínima: 3,5 g/l, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 20

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro) —

3. *Vinho licoroso*

BREVE DESCRIÇÃO

Vinhos licorosos (todos)

Cor: de uma cor opaca e intensa às tonalidades mais avançadas descritas para os vinhos brancos e tintos, tendendo para o âmbar, com reflexos de cobre em função do grau de envelhecimento.

Vinho licoroso doce natural

Nariz: ligeiramente quente, com aromas de uvas secas, mel e frutos maduros, evocando o sabor e o aroma das uvas.

Boca: untuoso e persistente.

Mistel

Nariz: ligeiramente quente. Vinhos sedosos e meio-doces, com aromas de uvas secas, mel e frutos maduros, evocando o sabor e o aroma das uvas.

Boca: untuoso e persistente com integração do álcool

Teormáximo de dióxido de enxofre: 150 mg/l, se o teor de açúcares for interior a 5 g/l; 200 mg/l, se for igual ou superior a 5 g/l

* Quanto aos parâmetros não indicados, aplica-se a legislação da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.) —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 15

— Acidez total mínima (miliequivalentes por litro)

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 33,33

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro) —

4. *Vinho espumante de qualidade*

BREVE DESCRIÇÃO

Cor: descrição idêntica à dos vinhos brancos, rosados e tintos, com a presença de dióxido de carbono em todos os casos.

Nariz: aromas frescos e frutados específicos das variedades utilizadas na produção.

Boca: fresco, cremoso e com um bom equilíbrio entre doçura, acidez e álcool.

* Quanto aos parâmetros não indicados, aplica-se a legislação da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.) —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 10

— Acidez total mínima: 3,5 g/l, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): –

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): 185

5. *Vinho frisante*

BREVE DESCRIÇÃO

Vinho frisante

Cor: descrição idêntica à dos vinhos brancos, rosados e tintos, acrescentando-se à mesma a presença de dióxido de carbono.

Nariz: franco, frutado e/ou floral.

Boca: equilibrado e fresco, com uma ligeira sensação de efervescência devido à libertação de dióxido de carbono.

Vinho frisante, método ancestral

Cor: descrição idêntica à dos vinhos brancos, rosados e tintos, acrescentando-se à mesma a presença de dióxido de carbono.

Nariz: aromas frescos e frutados específicos das variedades utilizadas na produção.

Boca: fresco e com um bom equilíbrio entre doçura, acidez e álcool.

Teormáximo de dióxido de enxofre: 200 mg/l (brancos e rosados) e 150 mg/l (tintos), se o teor de açúcares for inferior a 5 g/l; 250 mg/l (brancos e rosados) e 200 mg/l (tintos), se o teor de açúcares for igual ou superior a 5 g/l.

* Quanto aos parâmetros não indicados, aplica-se a legislação da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.) —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 9

— Acidez total mínima (miliequivalentes por litro)

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): –

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro) —

5. **Práticas vitivinícolas**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

Restrições aplicáveis à vinificação

As vindimas devem ser realizadas com grande cuidado. Os vinhos com DOP só podem ser produzidos com uvas que atingiram o grau de maturação necessário à obtenção de vinhos com um título alcoométrico adquirido mínimo igual ou superior a 9 % vol. O rendimento não pode exceder 70 litros de mosto ou vinho por cada 100 kg de uvas vindimadas.

5.2. *Rendimentos máximos*

12 000 quilogramas de uvas por hectare

84 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

É constituída pelas parcelas de vinha situadas nos seguintes municípios ou áreas geográficas: Barberà de la Conca, Blancafort, Conesa, L'Espluga de Francolí, Forès, Montblanc, Pira, Rocafort de Queralt, Sarral, Senan, Solivella, Vallclara, Vilaverd e Vimbodí. No município de Vilanova de Prades, os polígonos cadastrais 11, 16, 20, 21 e a parcela 23 do polígono cadastral 10. No município de Cabra del Camp, o polígono 1, parcelas 13, 15, 18, 28, 29, 34, 66 e 77; e o polígono 4, parcelas 35 e 51. No município de Aiguamúrcia, o polígono 35, parcela 14; o polígono 36, parcela 1; e o polígono 41, parcela 13.

As parcelas dos municípios de Cabra del Camp e Aiguamúrcia acima referidos estão fora dos limites da DOP «Conca de Barberà», mas, em termos históricos, pertencem a alguns membros da adega agrícola de Barberà de la Conca, SCCL e/ou fornecedores de Bodegas Concavins, SA, pelo que podem ser utilizadas na produção de vinhos protegidos pela DOP «Conca de Barberà», desde que sejam satisfeitas as seguintes condições:

— as uvas das parcelas mencionadas foram vinificadas antes de 1 de janeiro de 1989 nos estabelecimentos vitivinícolas designados,

— esta autorização continua a aplicar-se desde que os proprietários das vinhas mencionadas sejam os atuais proprietários ou os seus descendentes diretos e seja considerada uma autorização individual que será sujeita a um controlo específico.

7. **Principais castas**

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. **Descrição da(s) relação(ões)**

8.1. *Vinho*

O clima mediterrânico, mitigado pela suavidade do litoral tarraconense, a continentalidade das regiões de Lérida e a diferença significativa de temperatura entre o dia e a noite favorecem a criação de um produto de qualidade diferenciada e permitem a obtenção de vinhos brancos leves, de aromas delicados e frutados e com um título alcoométrico moderado. Os vinhos rosados são leves, frutados e frescos, graças à acidez moderada. Os vinhos tintos jovens são suaves, leves e sápidos na boca. Os vinhos tintos que passaram por um período de estágio são mais encorpados, adquirem uma grande complexidade aromática e boa persistência.

Os solos franco-limosos e franco-argilosos de Conca de Barberà dão corpo e estrutura, tanto aos vinhos brancos como aos vinhos rosados e tintos. Os terraços fluviais dão maior suavidade aos vinhos brancos e rosados e os solos de xisto, repletos de «licorella», conferem mais cor e estrutura aos vinhos tintos.

8.2. *Vinho espumante de qualidade e vinho frisante*

Os solos mais característicos da Conca de Barberà, de natureza argilo-calcária, conferem corpo e estrutura aos vinhos espumantes e frisantes. Em contrapartida, os terraços fluviais conferem-lhes maior suavidade.

8.3. *Vinho licoroso*

Os solos de xisto da região conferem cor e maior estrutura aos vinhos licorosos.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

As garrafas devem ser identificadas individualmente pelo carimbo que garante a denominação de origem protegida e por um número individual único, que será atribuído em função do lote de vinho que a adega pretende engarrafar.

Os carateres da menção «Conca de Barberà» não deverão exceder os 4 mm de altura; os carateres da menção «Denominación de Origen» (denominação de origem), são reduzidos para metade.

O rótulo deve conter as seguintes menções:

— O nome do município correspondente aos dados do engarrafador ou do expedidor.

— O título alcoométrico adquirido, expresso em unidades ou meias unidades de percentagem volumétrica, seguido da sigla % vol.

— Indicação, se for caso disso, da existência de sulfitos no produto engarrafado.

— O número de inscrição no registo de engarrafadores do Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca, Alimentación y Medio Natural.

— Caso se pretenda indicar o nome ou a razão social mediante designação comercial, a indicação deve figurar no mesmo campo visual e estar previamente registada no instituto espanhol de patentes e marcas. Esta inscrição será comunicada ao Registo de engarrafadores do Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca, Alimentación y Medio Natural.

— O número do lote pode inscrever-se fora do campo visual onde figuram as menções obrigatórias.

— Nome de uma casta, se 85 % ou mais do vinho for proveniente dessa casta.

— O nome de um máximo de três castas, desde que o vinho referido provenha inteiramente das castas indicadas; aparecerão sempre por ordem decrescente de acordo com a percentagem da casta na mistura.

— Se foram utilizadas mais de três castas, estas podem ser indicadas fora do campo visual das menções obrigatórias, sempre por ordem decrescente de acordo com a percentagem da casta na mistura.

— Ano da colheita, se 85 % ou mais do vinho for proveniente das uvas vindimadas no ano que deverá constar da designação.

— Para que o nome do viticultor ou da exploração possam figurar no rótulo, o vinho deve ser proveniente de vinhas cultivadas pelo viticultor, ou pertencentes à exploração, e ser elaborado única e exclusivamente a partir de uvas produzidas pelo próprio viticultor ou na exploração.

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Derrogação do requisito de produção na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

É permitida a prática tradicional de produção e envelhecimento de vinhos na área situada na proximidade imediata da área delimitada, desde que essa prática já exista, que tenha sido obtida uma autorização prévia e que as circunstâncias tenham sido examinadas caso a caso.

Hiperligação para o caderno de especificações

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