C/2025/458

22.1.2025

Publicarea unei comunicări privind aprobarea unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, menționată la articolul 17 alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei

(C/2025/458)

Prezenta comunicare este publicată în conformitate cu articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei ([1]).

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

„Conca de Barberà”

PDO-ES-A1422-AM05

Data comunicării: 24.10.2024

DESCRIEREA ȘI JUSTIFICAREA MODIFICĂRII APROBATE

1. INCLUDEREA VINULUI ORANGE CA TIP DE VIN ALB

Descriere

Vinul orange a fost inclus ca tip de vin alb, împreună cu producția sa și caracteristicile sale organoleptice.

Au fost modificate punctul 2 din caietul de sarcini și punctul 4 din documentul unic.

Este o modificare standard, deoarece nu presupune niciuna dintre modificările prevăzute la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului privind indicațiile geografice. Nu a fost adăugată nicio categorie nouă, ci un nou tip de vin alb a fost inclus în categoria 1 existentă în caietul de sarcini.

Motive

Este un tip de vin alb care se producea înainte în Conca de Barberà. Aceste vinuri au fost întotdeauna dinamice la degustare, colorate intens și tari. Recent, noile tehnici de producție, mai puțin agresive, au dat naștere unei noi generații a acestor vinuri.

Producția de vinuri orange a crescut în ultimii ani și, întrucât caietul de sarcini al denumirii de origine protejate „Conca de Barberà” nu menționează explicit acest tip de vin, a fost necesară adăugarea acestuia.

2. INCLUDEREA MENȚIUNII „MÉTODO ANCESTRAL” PENTRU PRODUCȚIA DE VINURI SPUMANTE DE CALITATE ȘI DE VINURI PETIANTE

Descriere

A fost inclusă o trimitere la vinurile spumante de calitate și vinurile petiante obținute prin „método ancestral”, precum și la producția și caracteristicile organoleptice ale acestora.

Au fost modificate punctul 2 din caietul de sarcini și punctul 4 din documentul unic.

Este o modificare standard, deoarece nu presupune niciuna dintre modificările prevăzute la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului privind indicațiile geografice. Nu a fost adăugată nicio categorie nouă, ci un nou tip de vin, obținut prin metoda menționată anterior, a fost inclus în categoriile 5 și 8 existente în caietul de sarcini.

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

Motive

Caietul de sarcini anterior menționa numai producția de vinuri spumante de calitate obținute prin metoda tradițională. Cu toate acestea, în ultimii ani s-au remarcat inovații din partea unităților de vinificație, care produc în prezent vinuri spumante prin „método ancestral”. Prin urmare, este necesar să se includă aceste vinuri, împreună cu vinul petiant obținut prin „método ancestral”.

3. ÎMBUNĂTĂȚIREA DESCRIERII ORGANOLEPTICE

Descriere

Descrierile organoleptice ale diferitelor tipuri de vin au fost îmbunătățite și reunite într-un tabel.

Au fost modificate punctul 2 din caietul de sarcini și punctul 4 din documentul unic.

Este o modificare standard, deoarece nu presupune niciuna dintre modificările prevăzute la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului privind indicațiile geografice.

Motive

Intenția este de a se îmbunătăți descrierea produsului.

4. RECTIFICĂRI

Descriere

— Tăria alcoolică dobândită minimă a vinurilor spumante de calitate a fost mărită de la 9,5 % la 10 %.

— Unitățile de zaharuri reziduale au fost exprimate anterior în grame per litru de „glucoză și fructoză”, iar în prezent sunt exprimate ca „glucoză, fructoză și zaharoză” pentru vinurile spumante de calitate și „glucoză și fructoză” pentru celelalte vinuri.

— Trimiterea la „Moscatel” a fost eliminată.

— Unii dintre parametrii pentru zahăr au fost corectați, în funcție de tipul de vin spumant de calitate.

— Opțiunea de a depozita vinul în zona situată în imediata vecinătate a arealului delimitat a fost eliminată: numai producția și învechirea pot fi realizate în această zonă.

Punctele 2.2 și 8.4 din caietul de sarcini și punctele 4 și 9 din documentul unic au fost modificate în consecință.

Este o modificare standard, deoarece nu presupune niciuna dintre modificările prevăzute la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului privind indicațiile geografice.

Motive

Profităm de ocazie pentru a efectua aceste corecții, pentru ca textul să fie conform cu legislația UE în vigoare. „Moscatel” nu se utilizează pentru vinurile cu această DOP.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea (denumirile)**

Conca de Barberà

2. **Tip de indicație geografică**

DOP – Denumire de origine protejată

3. **Categoriile de produse vitivinicole**

1. Vin

3. Vin licoros

5. Vin spumant de calitate

8. Vin petiant

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

— 22 – BĂUTURI, LICHIDE ALCOOLICE ȘI OȚET

2204 – Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

4. **Descrierea vinului (vinurilor)**

1. *Vin alb și vin roze*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Vin alb

Aspect: culoarea poate varia de la galben-verzui pal la auriu intens, în funcție de gradul de învechire și/sau de existența contactului cu lemnul în timpul procesului de producție. Limpede și fără tulbureală.

Miros: note fructate și/sau florale în cazul vinului tânăr; pot fi prezente arome terțiare și chiar note de prăjit sau note lemnoase în cazul în care vinul a intrat în contact cu lemnul.

Gust: lejer și proaspăt la degustare în cazul vinului tânăr și mai onctuos și structurat în cazul vinului fermentat sau învechit în butoaie.

Vin orange

Aspect: poate prezenta puțină tulbureală ca urmare a procesului de producție; cu tonuri care pot varia de la galben la portocaliu.

Miros: aromele primare prezente în vinurile albe; poate prezenta note oxidative, botanice, vegetale și/sau de ierburi.

Gust: poate prezenta note amare și/sau tanice, rezultate din procesul de producție.

Roze

Aspect: culoarea poate varia de la roșu intens, cu sclipiri iridescente violete, la tonuri intermediare portocalii și până la culoarea foilor de ceapă, în funcție de gradul de învechire și/sau de existența contactului cu lemnul în timpul procesului de producție. Limpede și fără tulbureală.

Miros: puternic, cu note fructate și/sau florale în cazul vinului tânăr; poate prezenta note terțiare sau note tipice învechirii.

Gust: aciditate blândă, echilibrată de un gust fructat.

* Cantitatea maximă de dioxid de sulf: 200 mg/l, atunci când conținutul de zahăr este mai mic de 5 grame la litru; 250 mg/l, atunci când conținutul de zahăr este de cel puțin 5 grame la litru.

* În cazul limitelor parametrilor neacoperiți se aplică legislația comunitară relevantă.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 10

— Aciditatea totală minimă: 3,5 grame pe litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru): 18

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame pe litru): —

2. *Vin roșu*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Aspect: culoarea poate varia de la un roșu-cireașă intens cu nuanțe violacee până la rubiniu cu o notă de ocru, pe măsură ce gradul de învechire crește.

Miros: arome clare și intense. Vinurile tinere sunt fructate și au note terțiare, inclusiv de prăjit, atunci când au intrat în contact cu lemnul.

Gust: vinurile tinere au o aciditate echilibrată și un gust rezidual de o persistență medie spre ridicată. Cele fermentate și/sau învechite în butoaie sunt intense, structurate și cu un gust persistent.

* Cantitatea maximă de dioxid de sulf: 150 mg/l, atunci când conținutul de zahăr este mai mic de 5 grame la litru; 200 mg/l, atunci când conținutul de zahăr este de cel puțin 5 grame la litru.

* În cazul limitelor parametrilor neacoperiți se aplică legislația comunitară relevantă.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 10,5

— Aciditatea totală minimă: 3,5 grame pe litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru): 20

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame pe litru): —

3. *Vin licoros*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Vinuri licoroase (toate)

Aspect: variind de la culori mai opace și mai intense la tonurile mai evoluate descrise pentru vinurile albe și cele roșii, devenind chiar chihlimbarii cu reflexe arămii, în funcție de gradul de învechire.

„Vino de licor dulce natural” (vin licoros dulce obținut prin fortificare)

Miros: ușor cald, cu arome de stafide, de miere, de fructe coapte și care amintesc de miresmele și aromele strugurilor.

Gust: onctuos și persistent.

Vinuri licoroase „Mistela”

Miros: ușor cald. Vinurile sunt catifelate și precum mierea, cu arome de stafide, de miere, de fructe coapte și care amintesc de miresmele și aromele strugurilor.

Gust: onctuos și persistent, cu alcool bine integrat.

* Cantitatea maximă de dioxid de sulf: 150 mg/l, atunci când conținutul de zahăr este mai mic de 5 grame la litru; 200 mg/l, atunci când conținutul de zahăr este de cel puțin 5 grame la litru.

* În cazul limitelor parametrilor neacoperiți se aplică legislația comunitară relevantă.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 15

— Aciditatea totală minimă în miliechivalenți pe litru

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru): 33,33

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame pe litru): —

4. *Vin spumant de calitate*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Aspect: culoarea este cea descrisă pentru vinurile albe, roze și roșii. Cu prezența suplimentară a dioxidului de carbon în toate cazurile.

Miros: arome proaspete și fructate, specifice soiurilor de struguri din care sunt obținute vinurile.

Gust: proaspăt și cremos, cu un bun echilibru între dulceață, aciditate și alcool.

* În cazul limitelor parametrilor neacoperiți se aplică legislația comunitară relevantă.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 10

— Aciditatea totală minimă: 3,5 grame pe litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame pe litru): 185

5. *Vin petiant*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Vin petiant

Aspect: culoarea este cea descrisă pentru vinurile albe, roze sau roșii, adăugându-se însă prezența dioxidului de carbon.

Miros: puternic, fructat și/sau floral.

Gust: echilibrat, proaspăt și ușor pișcăcios datorită eliberării de dioxid de carbon.

Vin petiant obținut prin „método ancestral"

Aspect: culoarea este cea descrisă pentru vinurile albe, roze sau roșii, adăugându-se însă prezența dioxidului de carbon.

Miros: arome proaspete și fructate, specifice soiurilor de struguri din care sunt obținute vinurile.

Gust: proaspăt, cu un bun echilibru între dulceață, aciditate și alcool.

* Cantitatea maximă de dioxid de sulf: 200 mg/l (alb și roze) și 150 mg/l (roșu), atunci când conținutul de zahăr este mai mic de 5 grame la litru; 250 mg/l (alb și roze) și 200 mg/l (roșu), atunci când conținutul de zahăr este de cel puțin 5 grame la litru.

* În cazul limitelor parametrilor neacoperiți se aplică legislația comunitară relevantă.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 9

— Aciditatea totală minimă în miliechivalenți pe litru

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame pe litru): —

5. **Practici oenologice**

5.1. *Practici oenologice specifice*

Restricție referitoare la vinificare

Strugurii trebuie recoltați cu mare grijă. Pot fi utilizați pentru DOP numai strugurii care sunt suficient de copți pentru a produce vinuri cu o tărie alcoolică naturală de cel puțin 9 %. Producția nu poate depăși 70 de litri de must sau de vin la 100 de kilograme de struguri recoltați.

5.2. *Producții maxime*

12 000 de kilograme de struguri la hectar

84 de hectolitri pe hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Arealul este format din parcele viticole situate în următoarele localități sau zone geografice: Barberà de la Conca, Blancafort, Conesa, L'Espluga de Francolí, Forès, Montblanc, Pira, Rocafort de Queralt, Sarral, Senan, Solivella, Vallclara, Vilaverd și Vimbodí. În localitatea Vilanova de Prades, sectoarele cadastrale 11, 16, 20, 21 și parcela 23 din sectorul cadastral 10. În localitatea Cabra del Camp, sectorul 1, parcelele 13, 15, 18, 28, 29, 34, 66 și 77; sectorul 4, parcelele 35 și 51. În localitatea Aiguamúrcia, sectorul 35, parcela 14; sectorul 36, parcela 1; sectorul 41, parcela 13.

Parcelele menționate din localitățile Cabra del Camp și Aiguamúrica se află în afara limitelor DOP „Conca de Barberà". Cu toate acestea, din punct de vedere istoric, ele sunt în proprietatea partenerilor din unitatea de vinificație Agrícola de Barbera de la Conca, SCCL și/sau a furnizorilor Bodegas Concavins, SA. Prin urmare, ele pot fi utilizate în producția de vinuri protejate de DOP „Conca de Barberà" în cazul în care îndeplinesc, la rândul lor, următoarele cerințe:

— Strugurii proveniți din domeniile menționate mai sus au fost utilizați în unitățile de vinificație menționate anterior de înainte de 1 ianuarie 1989.

— Această autorizație va rămâne în vigoare atât timp cât proprietarii actuali sau descendenții direcți ai acestora dețin plantațiile de viță-de-vie menționate anterior. Se consideră că este vorba despre o autorizație individuală care trebuie verificată individual.

7. **Soiul/soiurile de struguri de vin**

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. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

8.1. *Vin*

Climatul mediteraneean atenuat de blândețea coastei din Tarragona, caracterul continental al regiunilor din jurul Lleida și diferența semnificativă de temperatură dintre zi și noapte contribuie la obținerea unor vinuri albe ușoare de o calitate excepțională, cu o aromă fructată delicată și niveluri relativ scăzute de alcool. Vinurile roze sunt ușoare, fructate și proaspete datorită aciditățiilor lor relativ scăzute. Vinurile roșii tinere sunt suave, ușoare și aromate. Vinurile roșii învechite au mai multă corpolență și ating o mare complexitate aromatică și persistență a gustului.

Solurile cu lut-mâlos și lut-argilos din Conca de Barberà conferă corpolență și structură vinurilor albe, la fel ca în cazul vinurilor roșii și roze. Terasele fluviale fac ca vinurile albe și roze să fie mai suave, în timp ce solurile cu șisturi, abundente în ardezie, conferă vinurilor roșii o culoare și o structură mai consistente.

8.2. *Vin spumant de calitate și vin petiant*

Solurile cele mai caracteristice din Conca de Barberà sunt cele argilo-calcaroase. Ele conferă corpolență și structură atât vinurilor spumante, cât și celor petiante. Pe de altă parte, terasele fluviale le conferă o mai mare suplețe.

8.3. *Vin licoros*

Solurile cu șisturi din regiune conferă culoare și mai multă structură vinurilor licoroase.

9. **Condiții suplimentare esențiale (ambalare, etichetare, alte cerințe)**

Cadrul juridic

În legislația națională

Tipul condiției suplimentare

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției

Ambalajul trebuie identificat individual cu însemnul distinctiv al DOP și cu un număr individual unic per ambalaj. Acest număr se atribuie în funcție de lotul de vin pe care dorește să îl ambaleze unitatea de vinificație.

Înălțimea caracterelor utilizate pentru mențiunea „Conca de Barberà” nu trebuie să depășească 4 mm sau jumătate din înălțimea caracterelor utilizate pentru mențiunea „Denominación de Origen” (denumire de origine).

Pe eticheta produsului trebuie să apară următoarele mențiuni:

— Numele localității menționate în datele referitoare la îmbuteliator sau transportator.

— Tăria alcoolică dobândită în volume, exprimată în unități sau jumătăți de unități procentuale în volum, urmată de abrevierea % vol.

— Precizarea, după caz, a prezenței sulfiților în produsul îmbuteliat.

— Numărul de înregistrare din Registrul îmbuteliatorilor al Departamentului pentru agricultură, animale, pescuit, alimentație și mediu.

— Dacă se utilizează o denumire comercială, aceasta trebuie să fie situată în același câmp vizual și trebuie să fi fost anterior înregistrată la Oficiul spaniol de brevete și mărci. Această înregistrare trebuie comunicată Registrului îmbuteliatorilor al Departamentului pentru agricultură, animale, pescuit, alimentație și mediu.

— Numărul lotului poate fi situat în afara câmpului vizual în care apar mențiunile obligatorii.

— Denumirea unui soi, în cazul în care 85 % sau mai mult din strugurii utilizați pentru producerea vinului aparțin respectivului soi.

— Denumirea a cel mult trei soiuri, cu condiția ca vinul în cauză să fie fabricat în întregime din respectivele trei soiuri, și întotdeauna în ordinea descrescătoare a procentului din amestec.

— În cazul în care există mai mult de trei soiuri, acestea pot fi menționate în afara câmpului vizual în care apar mențiunile obligatorii și întotdeauna în ordinea descrescătoare a procentului din amestec.

— Anul recoltării, dacă cel puțin 85 % din strugurii utilizați pentru producerea vinului au fost recoltați în anul care trebuie menționat în descriere.

— Pentru ca pe etichetă să poată fi indicat numele viticultorului sau al proprietății acestuia, vinul trebuie să provină de pe plantații de viță-de-vie cultivate de respectivul viticultor sau înregistrate ca aparținând proprietății respective și trebuie să fie obținut doar din producțiile viticultorului în cauză și, respectiv, în cadrul proprietății acestuia.

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul condiției suplimentare

Derogare de la cerința privind producția în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

Este autorizată practica tradițională de a elabora și a învechi vinurile în zona situată în imediata vecinătate a arealului delimitat, cu condiția ca această practică să fi fost urmată în trecut, sub rezerva autorizării și după luarea în considerare a circumstanțelor relevante în fiecare caz.

Link către caietul de sarcini

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