C/2025/458

22.1.2025

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(C/2025/458)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„Conca de Barberà“

PDO-ES-A1422-AM05

Dátum oznámenia: 24. 10. 2024

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. ZAHRNUTIE ORANŽOVÉHO VÍNA AKO TYPU BIELEHO VÍNA

Opis

Ako typ bieleho vína sa zahrnulo oranžové víno, jeho výroba a organoleptické vlastnosti.

Zmenil sa bod 2 špecifikácie výrobku a bod 4 jednotného dokumentu.

Ide o štandardnú zmenu, pretože nepredstavuje žiadnu zo zmien uvedených v článku 24 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach. Nepridala sa žiadna nová kategória, ale do existujúcej kategórie 1 špecifikácie výrobku sa začlenil nový typ bieleho vína.

Dôvody

Ide o typ bieleho vína, ktoré sa tradične vyrábalo v Conca de Barberà. Dané vína sa vždy vyznačovali výraznou chuťou, intenzívnou farbou a vysokým obsahom alkoholu. Medzičasom sa zaviedli menej agresívne spôsoby výroby, vďaka čomu vznikla nová generácia týchto vín.

V posledných rokoch narástol objem výroby oranžového vína a pretože v špecifikácii výrobku vzťahujúcej sa na chránené označenie pôvodu Conca de Barberà sa tento typ vína výslovne neuvádza, je potrebné ho do nej doplniť.

2. ZAČLENENIE METÓDY „ANCESTRAL“ PRI VÝROBE AKOSTNÝCH ŠUMIVÝCH A PERLIVÝCH VÍN

Opis

Začlenili sa typy akostných šumivých a perlivých vín vyrábaných metódou „ancestral“, spôsob ich výroby a organoleptické vlastnosti.

Zmenil sa bod 2 špecifikácie výrobku a bod 4 jednotného dokumentu.

Ide o štandardnú zmenu, pretože nepredstavuje žiadnu zo zmien uvedených v článku 24 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach. Nepridala sa žiadna nová kategória, ale do existujúcich kategórií 5 a 8 špecifikácie výrobku sa začlenil nový typ spôsobu výroby na základe uvedenej metódy.

([1]) Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

Dôvody

V aktuálnom znení špecifikácie výrobku sa uvádza len tradičná metóda akostných šumivých vín. V uplynulých rokoch však vinárske podniky zaviedli inovácie a začali šumivé vína vyrábať aj metódou „ancestral“. Preto je potrebné do špecifikácie začleniť jednak šumivé a jednak perlivé vína vyrábané uvedenou metódou.

3. SPRESNENÝ ORGANOLEPTICKÝ OPIS

Opis

Opis organoleptických vlastností jednotlivých typov vín sa presnejšie sformuloval a zhrnul v jednej tabuľke.

Zmenil sa bod 2 špecifikácie výrobku a bod 4 jednotného dokumentu.

Ide o štandardnú zmenu, pretože nepredstavuje žiadnu zo zmien uvedených v článku 24 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach.

Dôvody

Zámerom je spresniť opis výrobku.

4. KORIGENDÁ

Opis

— minimálny obsah alkoholu akostného šumivého vína narástol z 9,5 % na 10 %,

— jednotky zvyškového cukru sa aktuálne uvádzajú ako gramy „glukózy a fruktózy“ na liter, v novom znení sa vyjadrujú ako „glukóza, fruktóza a sacharóza v prípade akostného šumivého vína a ako glukóza a fruktóza pri ostatných vínach“;

— vypustil sa údaj týkajúci sa odrody „Moscatel“;

— opravili sa niektoré parametre cukru, v závislosti od typu akostného šumivého vína;

— vypúšťa sa možnosť skladovať víno v bezprostrednom susedstve vymedzenej oblasti: výnimka sa vzťahuje len na výrobu a zrenie.

Body 2.2 a 8.4 špecifikácie výrobku a body 4 a 9 jednotného dokumentu sa zmenili zodpovedajúcim spôsobom.

Ide o štandardnú zmenu, pretože nepredstavuje žiadnu zo zmien uvedených v článku 24 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach.

Dôvody

Využívame príležitosť vykonať dané opravy, aby text bol v súlade s platnými právnymi EÚ. Pokiaľ ide o odrodu „Moscatel“, nepoužíva sa na výrobu vín, na ktoré sa vzťahuje CHOP.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov (názvy)**

Conca de Barberà

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

1. Víno

3. Likérové víno

5. Akostné šumivé víno

8. Perlivé víno

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2204 – Víno z čerstvého hrozna vrátane obohatených vín; hroznový mušt, iný ako položky 2009

4. **Opis vína (vín)**

1. *Biele víno a ružové víno*

STRUČNÝ OPIS

Biele vína

Vzhľad: farba na škále od svetložltozelených tónov po intenzívnu zlatú v závislosti od stupňa zrelosti a/alebo od toho, či v procese výroby došlo ku kontaktu s drevom. Čisté, bez zákalu.

Aróma: ovocná a/alebo kvetinová pri mladých vínach, s možnými terciárnymi arómami vrátane tónov hrianky alebo dreva, ak s ním vína prišli do kontaktu.

Chuť: mladé vína sú ľahké a čerstvé, ak kvasia alebo zrejú v sudoch, chuť je mastná a štruktúrovaná.

Oranžové víno

Vzhľad: môžu vykazovať určitý zákal ako výsledok výrobného procesu so žltými až oranžovkastými tónmi.

Aróma: primárne vône bielych vín a možné rastlinné a/alebo bylinné nádychy a nádych oxidácie.

Chuť: možné horkasté a/alebo tanínové tóny ako výsledok výrobného procesu.

Ružové vína

Vzhľad: farba na škále od sýtej červenej s fialovými odleskami a tónmi cibuľových šupiek, cez oranžovú v závislosti od stupňa zrelosti a/alebo od toho, či v procese výroby došlo ku kontaktu s drevom. Čisté, bez zákalu.

Aróma: výrazná, s ovocnými a/alebo kvetinovými tónmi pri mladých vínach s možnými terciárnymi arómami alebo tónmi získanými zrením.

Chuť: jemne kyslá, vyvážená, ovocná.

* Maximálny obsah oxidu siričitého: 200 miligramov na liter, ak je obsah cukru najviac 5 gramov na liter; 250 miligramov na liter, ak je obsah cukru najmenej 5 gramov na liter.

* Na hraničné hodnoty parametrov, ktoré nie sú uvedené, sa uplatňujú príslušné právne predpisy Spoločenstva.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 10

— Minimálna celková kyslosť: 3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 18

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

2. *Červené víno*

STRUČNÝ OPIS

Vzhľad: Farba sa môže pohybovať na škále od intenzívnej čerešňovej s odtieňmi fialovej po rubínovú s odleskom okrovej, v závislosti od stupňa zrelosti.

Aróma: čistá a intenzívna. Mladé vína majú ovocný charakter a vykazujú terciárne arómy tónov hrianky alebo dreva, ak s ním vína prišli do kontaktu.

Chuť: mladé vína majú vyváženú kyslosť a strednú až dlhú dochuť. Vína, ktoré kvasia a/alebo zrejú v sudoch sú intenzívne, štruktúrované s dlhou dochuťou.

* Maximálny obsah oxidu siričitého: 150 miligramov na liter, ak je obsah cukru najviac 5 gramov na liter; 200 miligramov na liter, ak je obsah cukru najmenej 5 gramov na liter.

* Na hraničné hodnoty parametrov, ktoré nie sú uvedené, sa uplatňujú príslušné právne predpisy Spoločenstva.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 10,5

— Minimálna celková kyslosť: 3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 20

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

3. *Likérové víno*

STRUČNÝ OPIS

Likérové vína (všetky)

Vzhľad: škála od matných a intenzívnych farieb cez zreteľnejšie tóny opísané pri bielych a červených vínach až po jantárovú farbu s medenými odleskami, v závislosti od stupňa zrenia.

„Vino de licor dulce natural“ (sladké likérové víno vyrábané fortifikáciou)

Aróma: jemne teplá, s vôňou hrozienok, medu, zrelého ovocia, s náznakmi chutí a arómy hrozna.

Chuť: mastná a dlhá.

Likérové vína „Mistela“

Aróma: jemne teplá. Ide o hodvábe a medové vína, s vôňou hrozienok, medu, zrelého ovocia, s náznakmi chutí a arómy hrozna.

Chuť: mastná a dlhá s dobre začleneným alkoholom.

* Maximálny obsah oxidu siričitého: 150 miligramov na liter, ak je obsah cukru najviac 5 gramov na liter; 200 miligramov na liter, ak je obsah cukru najmenej 5 gramov na liter.

* Na hraničné hodnoty parametrov, ktoré nie sú uvedené, sa uplatňujú príslušné právne predpisy Spoločenstva.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 15

— Minimálna celková kyslosť v miliekvivalentoch na liter

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 33,33

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

4. *Akostné šumivé víno*

STRUČNÝ OPIS

Vzhľad: farba rovnaká ako v prípade bielych, ružových a červených vín. S pridaným oxidom uhličitým vo všetkých prípadoch.

Aróma: čerstvé a ovocné vône typické pre jednotlivé odrody, z ktorých sa víno vyrába.

Chuť: čerstvá a krémová, s dobre vyváženou sladkosťou, kyslosťou a alkoholu.

* Na hraničné hodnoty parametrov, ktoré nie sú uvedené, sa uplatňujú príslušné právne predpisy Spoločenstva.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 10

— Minimálna celková kyslosť: 3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 185

5. *Perlivé víno*

STRUČNÝ OPIS

Perlivé víno

Vzhľad: Farba rovnaká ako v prípade bielych, ružových alebo červených vín, no s pridaným oxidom uhličitým.

Aróma: odvážna, ovocná a/alebo kvetinová.

Chuť: vyvážená a čerstvá a v dôsledku uvoľňovania oxidu uhličitého spôsobuje mierny pocit štípania.

Perlivé vína vyrábané metódu „ancestral“

Vzhľad: Farba rovnaká ako v prípade bielych, ružových alebo červených vín, no s pridaným oxidom uhličitým.

Aróma: čerstvé a ovocné vône typické pre jednotlivé odrody, z ktorých sa víno vyrába.

Chuť: čerstvá, s dobre vyváženou sladkosťou, kyslosťou a alkoholu.

* Maximálny obsah oxidu siričitého: 200 miligramov na liter (biele a ružové) a 150 miligramov na liter (červené), ak je obsah cukru do 5 gramov na liter; 250 miligramov na liter (biele a ružové) a 200 miligramov na liter (červené), ak je obsah cukru najmenej 5 gramov na liter.

* Na hraničné hodnoty parametrov, ktoré nie sú uvedené, sa uplatňujú príslušné právne predpisy Spoločenstva.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 9

— Minimálna celková kyslosť v miliekvivalentoch na liter

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

Obmedzenie týkajúce sa vinifikácie

Hrozno sa musí zberať mimoriadne starostlivo. Na výrobu vína s CHOP s minimálnym prirodzeným obsahom alkoholu 9 obj.% možno použiť len dostatočne zrelé hrozno. Výnos nesmie presiahnuť 70 litrov muštu alebo vína na každých 100 kg zozbieraného hrozna.

5.2. *Maximálne výnosy*

12 000 kilogramov hrozna na hektár

84 hektolitrov na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Oblasť pozostáva z vinohradníckych plôch, ktoré sa nachádzajú na území týchto obcí alebo zemepisných oblastí: Barberà de la Conca, Blancafort, Conesa, L'Espluga de Francolí, Forès, Montblanc, Pira, Rocafort de Queralt, Sarral, Senan, Solivella, Vallclara, Vilaverd, Vimbodí. Parcely 11, 16, 20, 21 a pozemok 23 parcely 10 v obci Vilanova de Prades. Parcela 1, pozemky 13, 15, 18, 28, 29, 34, 66 a 77 v obci Cambra del Camp. Parcela 4, pozemky 35 a 51. Parcela 35, pozemok 14 v obci Aiguamúrcia; parcela 36, pozemok 1; parcela 41, pozemok 13.

Pozemky uvedené v obciach Cabra del Camp a Aiguamúrcia sa nachádzajú mimo vymedzenej oblasti CHOP „Conca de Barberà". V minulosti ich však vlastnili partneri vinárskeho podniku Agrícola de Barberà de la Conca, SSCL a/alebo dodávatelia spoločnosti Bodegas Concavins, SA. Môžu sa preto použiť na výrobu vína s CHOP Conca de Barberà, ak zároveň spĺňajú tieto požiadavky:

— Hrozno z uvedených parciel sa v uvedených podnikoch spracovalo na víno pred 1. januárom 1989.

— Toto povolenie ostáva platné za predpokladu, že uvedené vinohrady sú vo vlastníctve súčasným vlastníkov alebo ich potomkov. Považuje sa za individuálne povolenie, ktoré sa má kontrolovať samostatne.

7. **Muštové odrody**

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. **Opis súvislostí**

8.1. *Víno*

Stredozemská klíma, ktorú zmierňuje mierna povaha pobrežia provincie Tarragona, kontinentálne podnebie okresov provincie Lleida a výrazný teplotný rozdiel medzi dňom a nocou vedie k výrobe ľahkých bielych vín znamenitej kvality, ktoré sa vyznačujú lahodnou ovocnou vôňou a pomerne nízkym obsahom alkoholu. Ružové vína sa vďaka svojej relatívne nízkej kyslosti vyznačujú ľahkou, ovocnou a čerstvou chuťou. Mladé červené vína majú hladkú, ľahkú a lahodnú chuť. Vyzreté červené vína majú robustné telo a dosahujú vynikajúcu aromatickú rafinovanosť a dĺžku.

Prachovito-hlinité a ílovito-hlinité pôdy oblasti Conca de Barberà prispievajú k štruktúre a telu bielych, ako aj červených a ružových vín. Riečne terasy pomáhajú zjemňovať biele a ružové vína, pričom bridlicovité pôdy bohaté na lupok dodávajú červeným vínam intenzívnejšiu farbu a štruktúru.

8.2. *Akostné šumivé a perlivé vína*

Najtypickejšími pôdami oblasti Conca de Barberà sú ílovito-vápencové pôdy. Prispievajú k telu a štruktúre šumivých aj perlivých vín. Riečne terasy im na druhej strane dodávajú väčšiu jemnosť.

8.3. *Likérové víno*

Bridlicovité pôdy oblasti dodávajú likérovým vínam farbu a rafinovanejšiu štruktúru.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Právny rámec

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis podmienky

Každé balenie musí byť individuálne označené pečaťou CHOP a jedinečným individuálnym číslom. Číslo sa prideľuje podľa šarže v okamihu ich balenia vo vinárskom podniku.

Výška znakov použitých na označenie názvu Conca de Barberà nesmie presiahnuť 4 milimetre alebo polovicu výšky slov „Denominación de Origen“ (označenie pôvodu).

Na etikete musia byť uvedené tieto údaje:

— Názov obce uvedenej v informáciách o fľašovateľovi alebo odosielateľovi.

— Skutočný obsah alkoholu vyjadrený v objemových percentách alebo desatinách objemového percenta, po ktorom nasleduje skratka obj. %.

— V prípade potreby informácia o obsahu siričitanov vo fľašovanom výrobku.

— Registračné číslo v registri fľašovateľov ministerstva poľnohospodárstva, chovu hospodárskych zvierat, rybárstva, potravinárstva a životného prostredia.

— Ak sa uvedie obchodné meno, musí byť umiestnené v zornom poli a vopred zaregistrované na Patentovom úrade Španielskeho kráľovstva. Túto registráciu treba nahlásiť do registra fľašovateľov ministerstva poľnohospodárstva, chovu hospodárskych zvierat, rybárstva, potravinárstva a životného prostredia.

— Číslo šarže môže byť uvedené mimo zorného poľa, v ktorom sa nachádzajú povinné informácie.

— Názov odrody, ak sa na výrobu vína použilo viac ako 85 % hrozna tejto odrody.

— Názov najviac troch odrôd za predpokladu, že dané víno je vyrobené výlučne z týchto troch odrôd, a to vždy v zostupnom poradí podľa percentuálneho obsahu v kupáži.

— Ak sa použili viac ako tri odrody, môžu sa uviesť mimo zorného poľa, v ktorom sú uvedené povinné údaje, a to vždy v zostupnom poradí podľa percentuálneho obsahu v kupáži.

— Rok zberu, ak sa na výrobu vína použilo viac ako 85 % hrozna zozbieraného v roku, ktorý sa má uviesť v opise.

— Označenie vín menom vinohradníka alebo vinohradu možno uviesť len vtedy, ak víno pochádza z viniča pestovaného vo vinohrade, ktorý obhospodaruje daný vinohradník alebo ktorý je zaregistrovaný ako časť vinohradu, a je vyrobené musí byť výhradne a výlučne z produkcie daného vinohradníka, resp. daného vinohradu.

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

výnimka týkajúca sa výroby vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Povoľuje sa tradičná prax, ktorá spočíva vo výrobe a zrení vín v oblasti bezprostredne susediacej s vymedzenou oblasťou, za predpokladu, že sa tento postup praktizoval aj v minulosti, a podmienkou je udelené povolenie a preskúmanie okolností v každom prípade.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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