C/2025/458

22.1.2025

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2025/458)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

„Conca de Barberà“

PDO-ES-A1422-AM05

Datum obvestila: 24. oktober 2024

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

1. VKLJUČITEV ORANŽNEGA VINA KOT VRSTE BELEGA VINA

Opis

Oranžno vino (*brisado*), njegova pridelava in organoleptične lastnosti so bili vključeni kot vrsta belega vina.

Spremenjeni sta točka 2 specifikacije proizvoda in točka 4 enotnega dokumenta.

Gre za standardno spremembo, saj ne vključuje nobene od sprememb iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta o geografskih označbah. Dodana ni bila nobena nova kategorija, vendar je bila v obstoječo kategorijo 1 specifikacije proizvoda vključena nova vrsta belega vina.

Razlogi

Gre za vrsto belega vina, ki so ga prej pridelovali na območju Conca de Barberà. To so bila vedno vina z dinamičnim okusom, intenzivno obarvana in z velikim deležem alkohola. V zadnjem času so nove, manj agresivne tehnike pridelave omogočile nastanek nove generacije teh vin.

Pridelava oranžnih vin se je v zadnjih letih povečala, in ker se specifikacija proizvoda zaščitene označbe porekla „Conca de Barberà“)ne nanaša izrecno na to vrsto vina, jo je bilo treba dodati.

2. VKLJUČITEV METODE „ANCESTRAL“ ZA PRIDELAVO KAKOVOSTNIH PENEČIH IN BISER VIN

Opis

Vključena je bila navedba kakovostnih penečih in biser vin, pridelanih po metodi „ancestral“ (starodavni metodi), njihove pridelave in organoleptičnih lastnosti.

Spremenjeni sta točka 2 specifikacije proizvoda in točka 4 enotnega dokumenta.

Gre za standardno spremembo, saj ne vključuje nobene od sprememb iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta o geografskih označbah. Dodana ni bila nobena nova kategorija, vendar je bila v obstoječi kategoriji 5 in 8 specifikacije proizvoda vključena nova vrsta vina, pridelanega po omenjeni metodi.

([1]) UL L 9, 11.1.2019, str. 2.

Razlogi

Prejšnja specifikacija se je nanašala le na pridelavo kakovostnih penečih vin po tradicionalni metodi. V zadnjih letih pa so vinske kleti uvedle novosti in zdaj peneča vina pridelujejo po metodi „ancestral“. Zato je treba vključiti tudi ta vina skupaj z biser vinom, pridelanim po metodi „ancestral“.

3. IZBOLJŠAN ORGANOLEPTIČNI OPIS

Opis

Organoleptični opisi različnih vrst vina so bili izboljšani in so združeni v preglednico.

Spremenjeni sta točka 2 specifikacije proizvoda in točka 4 enotnega dokumenta.

Gre za standardno spremembo, saj ne vključuje nobene od sprememb iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta o geografskih označbah.

Razlogi

Namen je izboljšati opis proizvoda.

4. POPRAVKI

Opis:

— najmanjši delež dejanskega alkohola v kakovostnih penečih vinih se je povečal z 9,5 % na 10 %,

— enote ostanka sladkorja so bile prej izražene v gramih na liter „glukoze in fruktoze“, zdaj pa so izražene kot „glukoza, fruktoza in saharoza“ za kakovostna peneča vina ter „glukoza in fruktoza“ za druga vina,

— črtana je bila navedba sorte moscatel,

— nekateri parametri za sladkor so bili popravljeni, odvisno od vrste kakovostnega penečega vina,

— črtana je bila možnost shranjevanja vina na območju v neposredni bližini razmejenega območja: na tem območju se lahko izvajata samo pridelava in staranje.

Ustrezno sta bili spremenjeni točki 2.2 in 8.4 specifikacije proizvoda ter točki 4 in 9 enotnega dokumenta.

Gre za standardno spremembo, saj ne vključuje nobene od sprememb iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta o geografskih označbah.

Razlogi

Priložnost za te popravke izkoriščamo zato, da bo besedilo skladno z veljavno zakonodajo EU. Sorta moscatel se ne uporablja za vina s to ZOP.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime**

Conca de Barberà

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

3. Likersko vino

5. Kakovostno peneče vino

8. Biser vino

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIJAČE, ALKOHOLNE TEKOČINE IN KIS

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tarifne številke 2009

4. **Opis vina**

1. *Belo vino in vino rosé*

KRATEK OPIS

Belo vino

Videz: barva je lahko od bledo zelenkasto rumene do intenzivno zlate, odvisno od časa staranja vina in/ali stika z lesom med postopkom pridelave. Bistro vino brez motnosti.

Vonj: mlado vino ima sadne in/ali cvetlične note, lahko ima terciarne arome in celo note po praženem ali lesu, če je bilo v stiku z lesom.

Okus: mlado vino je v ustih lahko in sveže, ko vre ali se stara v sodih, pa je bolj oljnato in strukturirano.

Oranžno vino (*brisado*)

Videz: lahko je nekoliko motno, kar je posledica postopka pridelave, s toni, ki lahko segajo od rumenega do oranžnega.

Vonj: primarne arome, prisotne v belih vinih, lahko ima oksidativne, botanične, rastlinske in/ali zeliščne note.

Okus: lahko ima grenke in/ali taninske note, ki so posledica postopka pridelave.

Vino rosé

Videz: barva je lahko od intenzivne rdeče z vijoličnimi odtenki in odtenki čebulne lupine do oranžnih tonov, odvisno od časa staranja vina in/ali stika z lesom med postopkom pridelave. Bistro vino brez motnosti.

Vonj: mlado vino ima izrazit vonj s sadnimi in/ali cvetličnimi notami, lahko ima terciarne note ali note, značilne za staranje.

Okus: blaga kislina, uravnotežena s sadnim okusom.

* Najvišja vsebnost žveplovega dioksida: 200 miligramov na liter, če je vsebnost sladkorja nižja od 5 gramov na liter; 250 miligramov na liter, če je vsebnost sladkorja najmanj 5 gramov na liter.

* Če meje parametrov niso navedene, se uporablja veljavna zakonodaja Skupnosti.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 10

— Najnižja skupna vsebnost kislin: 3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 18

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

2. *Rdeče vino*

KRATEK OPIS

Videz: barva je lahko glede na čas staranja vina različna, od intenzivne češnjevo rdeče z vijoličnim robom do rubinaste z okrasto obrobo.

Vonj: bister in intenziven. Mlada vina so sadna in imajo terciarne note, vključno z notami po praženem, kadar so bila v stiku z lesom.

Okus: mlada vina imajo uravnotežene kisline in srednje dolg do dolg pookus. Vina z vrenjem in/ali staranjem v sodih so intenzivna, strukturirana in imajo obstojen okus.

* Najvišja vsebnost žveplovega dioksida: 150 miligramov na liter, če je vsebnost sladkorja nižja od 5 gramov na liter; 200 miligramov na liter, če je vsebnost sladkorja najmanj 5 gramov na liter.

* Če meje parametrov niso navedene, se uporablja veljavna zakonodaja Skupnosti.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 10,5

— Najnižja skupna vsebnost kislin: 3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 20

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

3. *Likersko vino*

KRATEK OPIS

Likerska vina (vsa)

Videz: od bolj motnih in intenzivnih barv do razvitejših odtenkov, opisanih pri belih in rdečih vinih, odvisno od časa staranja pa lahko postanejo celo jantarjeve barve z bakrenimi odsevi.

„Vino de licor dulce natural“ (sladko likersko vino, pridobljeno z alkoholizacijo)

Vonj: blago topel z notami po rozinah, medu in zrelem sadju, ki spominjajo na okuse in note po grozdju.

Okus: oljnat in obstojen.

Likerska vina „mistela“

Vonj: blago topel. Vina so svilnata in medena z notami po rozinah, medu in zrelem sadju, ki spominjajo na okuse in note po grozdju.

Okus: oljnat in obstojen z dobro povezanim alkoholom.

* Najvišja vsebnost žveplovega dioksida: 150 miligramov na liter, če je vsebnost sladkorja nižja od 5 gramov na liter; 200 miligramov na liter, če je vsebnost sladkorja najmanj 5 gramov na liter.

* Če meje parametrov niso navedene, se uporablja veljavna zakonodaja Skupnosti.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 15

— Najnižja vsebnost skupnih kislin (v miliekvivalentih na liter)

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 33,33

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

4. *Kakovostno peneče vino*

KRATEK OPIS

Videz: barva je taka, kot je opisana za bela vina, vina rosé in rdeča vina. V vseh primerih je dodatno prisoten ogljikov dioksid.

Vonj: sveže in sadne arome, značilne za sorte vinske trte, iz katerih je vino pridelano.

Okus: svež in kremast z dobrim ravnotežjem sladkorjev, kislin in alkohola.

* Če meje parametrov niso navedene, se uporablja veljavna zakonodaja Skupnosti.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 10

— Najnižja skupna vsebnost kislin: 3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 185

5. *Biser vino*

KRATEK OPIS

Biser vino

Videz: barva je taka, kot je opisana za bela vina, vina rosé ali rdeča vina, vendar z dodatno prisotnostjo ogljikovega dioksida.

Vonj: izrazit, saden in/ali cvetličen.

Okus: uravnotežen, svež, vino pa v ustih rahlo ščegeta zaradi sproščanja ogljikovega dioksida.

Biser vino, pridelano po metodi „ancestral“ (starodavni metodi)

Videz: barva je taka, kot je opisana za bela vina, vina rosé ali rdeča vina, vendar z dodatno vsebnostjo ogljikovega dioksida.

Vonj: sveže in sadne arome, značilne za sorte vinske trte, iz katerih je vino pridelano.

Okus: svež z dobrim ravnotežjem sladkorjev, kislin in alkohola.

* Najvišja vsebnost žveplovega dioksida: 200 miligramov na liter (bela vina in vina rosé) in 150 miligramov na liter (rdeča vina), če je vsebnost sladkorja nižja od 5 gramov na liter; 250 miligramov na liter (bela vina in vina rosé) in 200 miligramov na liter (rdeča vina), če je vsebnost sladkorja najmanj 5 gramov na liter.

* Če meje parametrov niso navedene, se uporablja veljavna zakonodaja Skupnosti.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 9

— Najnižja vsebnost skupnih kislin (v miliekvivalentih na liter)

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

5. **Enološki postopki**

5.1 *Posebni enološki postopki*

Omejitve pri pridelavi

Grozdje je treba trgati skrbno. Za ZOP se lahko uporabi samo grozdje, ki je dovolj zrelo za pridelavo vin z najmanj 9-odstotnim deležem naravnega alkohola. Donos je največ 70 litrov mošta ali vina na vsakih 100 kg potrganega grozdja.

5.2 *Največji donosi*

12 000 kilogramov grozdja na hektar

84 hektolitrov na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Območje tvorijo vinogradniške parcele v naslednjih občinah ali na naslednjih geografskih območjih: Barberà de la Conca, Blancafort, Conesa, L'Espluga de Francolí, Forès, Montblanc, Pira, Rocafort de Queralt, Sarral, Senan, Solivella, Vallclara, Vilaverd in Vimbodí. V občini Vilanova de Prades katastrski poligoni 11, 16, 20 in 21 ter parcela 23 katastrskega poligona 10. V občini Cabra del Camp katastrski poligon 1, parcele 13, 15, 18, 28, 29, 34, 66 in 77. Katastrski poligon 4, parceli 35 in 51. V občini Aiguamúrcia katastrski poligon 35, parcela 14; katastrski poligon 36, parcela 1; katastrski poligon 41, parcela 13.

Parcele v občinah Cabra del Camp in Aiguamúrica so zunaj meja območja ZOP „Conca de Barberà". Vendar so zgodovinsko last partnerjev vinske kleti Agrícola de Barberà de la Conca, SCCL, in/ali dobaviteljev Bodegas Concavins, SA. Zato se lahko uporabljajo za pridelavo vin z ZOP „Conca de Barberà", če izpolnjujejo tudi naslednji zahtevi:

— grozdje z navedenih posestev se je v navedenih vinskih kleteh uporabljalo pred 1. januarjem 1989,

— to dovoljenje bo veljavno, dokler bodo ti vinogradi v lasti sedanjih lastnikov ali njihovih neposrednih potomcev. Štelo se bo za posamično dovoljenje, ki se preverja posamično.

7. **Sorte vinske trte**

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

SHIRAZ

TEMPRANILLO – ULL DE LLEBRE

TREPAT

VIOGNIER

8. **Opis povezave**

8.1 *Vino*

Sredozemsko podnebje, ki je blago zaradi milih temperatur ob tarragonski obali, celinska lega območij okrog mesta Lleida ter izrazite temperaturne razlike med dnevom in nočjo prispevajo k pridelavi lahkega belega vina izjemne kakovosti, z nežno sadno aromo in razmeroma majhnimi deleži alkohola. Vina rosé so zaradi razmeroma nizke vsebnosti kislin lahka, sadna in sveža. Mlada rdeča vina so v ustih nežna, lahka in aromatična. Starana rdeča vina imajo več telesa ter dosežejo veliko aromatično kompleksnost in dolg pookus.

Meljastoilovnata in glinastoilovnata tla na območju Conca de Barberà dajejo belim vinom, tako kot rdečim vinom in vinom rosé, telo in strukturo. Rečne terase dajejo belim vinom in vinom rosé mehkobo, medtem ko dajejo skrilasta tla z veliko skrilavca rdečim vinom več barve in strukture.

8.2 *Kakovostna peneča in biser vina*

Najznačilnejša tla na območju Conca de Barberà so glinasto-apnenčasta tla. Penečim in biser vinom dajejo telo in strukturo. Rečne terase pa jim dajejo večjo mehkobo.

8.3 *Likersko vino*

Skrilasta tla na območju dajejo likerskim vinom barvo in več strukture.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, druge zahteve)**

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja

Vsaka posoda mora biti označena z uveljavljenim pečatom ZOP in edinstveno individualno številko. Številka se dodeli glede na serijo v vinski kleti v času polnjenja.

Višina črk za napis „Conca de Barberà“ meri največ 4 mm ali polovica tega za napis „denominación de origen“ (označba porekla).

Pri označevanju je treba navesti naslednje:

— ime občine, navedeno v informacijah o polnilnici ali prevozniku,

— volumenski delež dejanskega alkohola, izražen v volumenskih odstotkih do pol odstotka natančno, ki mu sledi okrajšava vol. %,

— po potrebi navedba prisotnosti sulfitov v ustekleničenem proizvodu,

— registracijska številka v registru polnilnic pri ministrstvu za kmetijstvo, živinorejo, ribištvo, prehrano in okolje,

— če se uporablja trgovsko ime, mora biti v vidnem polju in mora biti predhodno registrirano pri španskem uradu za patente in znamke. To registracijo je treba sporočiti registru polnilnic pri ministrstvu za kmetijstvo, živinorejo, ribištvo, prehrano in okolje,

— serijska številka mora biti nameščena zunaj vidnega polja, v katerem so obvezne informacije,

— ime sorte, če je iz nje najmanj 85 % grozdja, iz katerega je bilo pridelano vino,

— imena največ treh sort, če je vino v celoti pridelano iz njih; te je treba vedno navesti v padajočem vrstnem redu po deležu v zvrsti,

— če so sorte več kot tri, se lahko navedejo zunaj vidnega polja, v katerem so obvezne informacije; vedno v padajočem vrstnem redu po deležu v zvrsti,

— leto trgatve, če je bilo najmanj 85 % grozdja, iz katerega je bilo pridelano vino, potrgano v tem letu,

— da bi se lahko navedlo ime vinogradnika ali posestva, mora vino izvirati iz vinogradov, ki jih goji ta vinogradnik ali ki pripadajo temu posestvu, ter mora biti proizvedeno zgolj in izključno iz grozdja, ki ga je pridelal ta vinogradnik ali je bilo pridelano na njegovem posestvu.

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja

odstopanje od pridelave na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Dovoli se tradicionalna praksa, po kateri se vina pridelujejo in starajo na območju v neposredni bližini razmejenega območja, če se je ta izvajala v preteklosti, na podlagi predhodne odobritve in ob upoštevanju ustreznih okoliščin posameznega primera.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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