C/2025/458

22.1.2025

Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn inom vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33

(C/2025/458)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

”Conca de Barberà”

PDO-ES-A1422-AM05

Datum för meddelandet: den 24 oktober 2024

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

1. INFÖRANDE AV ORANGEVIN SOM EN NY TYP AV VITT VIN

Beskrivning

Orangevin, dess produktion och organoleptiska egenskaper har förts in som en typ av vitt vin.

Punkt 2 i produktspecifikationen och punkt 4 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

Det rör sig om en standardändring eftersom ändringen inte utgör någon av de ändringar som anges i artikel 24.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar. Ingen ny kategori har lagts till, men en ny typ av vitt vin har införts i den befintliga kategorin 1 i produktspecifikationen.

Motivering

Det är en typ av vitt vin som tidigare framställdes i Conca de Barberà. Vinerna var dynamiska i smaken, intensiva i färgen och alkoholstarka. Nu har nya mindre aggressiva produktionstekniker skapat en ny generation av dessa viner.

Produktionen av orangeviner har ökat de senaste åren och eftersom produktspecifikationen av den skyddade ursprungsbeteckningen Conca de Barberà inte uttryckligen nämner denna typ av vin måste den läggas till.

2. INFÖRANDE AV ”MÉTHODE ANCESTRALE” FÖR FRAMSTÄLLNING AV MOUSSERANDE OCH PÄRLANDE VINER

Beskrivning

Mousserande och pärlande kvalitetsviner som framställs enligt ”méthode ancestrale” samt produktion av dessa och deras organoleptiska egenskaper har lagts till.

Punkt 2 i produktspecifikationen och punkt 4 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

Det rör sig om en standardändring eftersom ändringen inte utgör någon av de ändringar som anges i artikel 24.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar. Ingen ny kategori har lagts till men en ny typ av vitt vin som framställs genom ovannämnda metod har införts i de befintliga kategorierna 5 och 8 i produktspecifikationen.

([1]) EUT L 9, 11.1.2019, s. 2.

Motivering

I den tidigare specifikationen nämndes endast produktion av mousserande kvalitetsviner som framställs enligt den traditionella metoden. På senare tid har dock vingårdarna varit innovativa och de framställer nu mousserande viner enligt ”méthode ancestrale”. Därför måste sådana viner inbegripas tillsammans med pärlande vin som framställs enligt ”méthode ancestrale”.

3. FÖRBÄTTRAD ORGANOLEPTISK BESKRIVNING

Beskrivning

De organoleptiska beskrivningarna av de olika typerna av vin har förbättrats och förts samman i en tabell.

Punkt 2 i produktspecifikationen och punkt 4 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

Det rör sig om en standardändring eftersom ändringen inte utgör någon av de ändringar som anges i artikel 24.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar.

Motivering

Avsikten är att förbättra produktbeskrivningen.

4. RÄTTELSER

Beskrivning

— Lägsta verkliga alkoholhalt i mousserande kvalitetsviner ökar från 9,5 % till 10 %.

— Restsocker angavs tidigare i gram glukos och fruktos per liter och anges nu i gram glukos, fruktos och sackaros per liter för mousserande kvalitetsviner och i gram glukos och fruktos per liter för övriga viner.

— ”Moscatel” har strukits.

— Vissa av parametrarna för socker har korrigerats, beroende på typen av mousserande kvalitetsvin.

— Möjligheten att lagra vin i ett område i omedelbar närhet av det avgränsade området har tagits bort: endast produktion och mognadslagring får ske i detta område.

Punkterna 2.2 och 8.4 i produktspecifikationen och punkterna 4 och 9 i det sammanfattande dokumentet har därför ändrats.

Det rör sig om en standardändring eftersom ändringen inte utgör någon av de ändringar som anges i artikel 24.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar.

Motivering

Vi passar på att göra de här rättelserna för att texten ska överensstämma med gällande EU-lagstiftning. ”Moscatel” tillhör inte de viner som omfattas av denna skyddade ursprungsbeteckning.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

Conca de Barbera

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

3. Likörvin

5. Mousserande kvalitetsvin

8. Pärlande vin

3.1 *KN-nummer*

— 22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

1. *Vita viner och roséviner*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Vita viner

Utseende: Färgen kan variera från ljust gröngul till intensivt guldgul beroende på lagringstid och/eller om vinet varit i kontakt med trä under produktionsprocessen. Klart, utan grumlighet.

Arom: Fruktiga och/eller blommiga toner när de är unga. Vinerna kan ha tertiära aromer, och till och med rostade toner och trätoner, om de varit i kontakt med trä.

Smak: Lätt och friskt i munnen när de är unga, fylligare och mer strukturerade efter jäsning eller lagring på fat.

Orangeviner

Utseende: Kan ha viss grumlighet från produktionsprocessen, med nyanser från gul till orange.

Arom: Primära aromer som finns i de vita vinerna, kan ha oxidativa toner, gröna toner och/eller örttoner

Smak: Kan ha bittra och/eller tannintoner från produktionsprocessen.

Roséviner

Utseende: Färgen kan variera från intensivt rött med antydan till violetta och lökskalsfärgade nyanser till orange toner beroende på lagringstid och/eller om vinet varit i kontakt med trä under produktionsprocessen. Klart, utan grumlighet.

Arom: Rättfram, med fruktiga och/eller blommiga toner i unga viner, kan ha tertiära toner eller lagringstypiska toner.

Smak: Mild syra, balanserad med fruktig smak.

* Högsta halt av svaveldioxid: 200 milligram per liter om sockerhalten är mindre än 5 gram per liter. 250 milligram per liter om sockerhalten är 5 gram per liter eller mer.

* Gällande gemenskapslagstiftning tillämpas för de parametrar vars begränsningar inte omfattas.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 10

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 18

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

2. *Röda viner*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Utseende: Färgen kan variera från intensivt körsbärsröd med violetta skiftningar till rubinröd med en antydan av ockra beroende på lagringstid.

Arom: Tydliga och intensiva aromer. De unga vinerna är fruktiga och har tertiära toner, även rostade toner, om de varit i kontakt med trä.

Smak: De unga vinerna har en balanserad syra och en medellång till lång eftersmak. De som jäses och/eller lagras på fat är intensiva och strukturerade med lång smak.

* Högsta halt av svaveldioxid: 150 milligram per liter om sockerhalten är mindre än 5 gram per liter. 200 milligram per liter om sockerhalten är 5 gram per liter eller mer.

* Gällande gemenskapslagstiftning tillämpas för de parametrar vars begränsningar inte omfattas.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 10,5

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 20

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

3. *Likörvin*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Likörviner (alla)

Utseende: från mer ogenomskinliga och intensiva färger till de mer utvecklade tonerna som beskrivits för vita och röda viner, till och med bärnstensfärg med kopparinslag, beroende på lagringstid.

”Vino de licor dulce natural”

Arom: lätt varm med aromer av russin, honung, mogen frukt och kvarvarande smak och doft av druvor.

Smak: fyllig och lång.

”Mistela”

Arom: Lätt varm. Vinerna är silkeslena och honungssöta, med aromer av russin, honung, mogen frukt och kvarvarande smak och doft av druvor.

Smak: Fyllig och lång med väl integrerad alkohol.

* Högsta halt av svaveldioxid: 150 milligram per liter om sockerhalten är mindre än 5 gram per liter. 200 milligram per liter om sockerhalten är 5 gram per liter eller mer.

* Gällande gemenskapslagstiftning tillämpas för de parametrar vars begränsningar inte omfattas.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 15

— Lägsta totala syrahalt (i milliekvivalenter per liter)

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 33,33

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

4. *Mousserande kvalitetsviner*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Utseende: färg enligt beskrivningen av vita viner, röda viner och roséviner, med koldioxid i samtliga fall.

Arom: krämiga och fruktiga aromer som är typiska för de sorter som vinerna har framställts av.

Smak: frisk och krämig med god balans mellan sötma, syra och alkohol.

* Gällande gemenskapslagstiftning tillämpas för de parametrar vars begränsningar inte omfattas.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 10

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter) –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter) 185

5. *Pärlande vin*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Pärlande viner

Utseende: färg enligt beskrivningen av vita viner, röda viner och roséviner, men vinet måste även innehålla koldioxid (kolsyra).

Arom: kraftfull, fruktig och/eller blommig.

Smak: balanserad och frisk, med en lätt kittlande känsla när koldioxiden frigörs.

Pärlande viner framställda enligt ”méthode ancestrale”

Utseende: färg enligt beskrivningen av vita viner, röda viner och roséviner, men vinet måste även innehålla koldioxid (kolsyra).

Arom: krämiga och fruktiga aromer som är typiska för de sorter som vinerna har framställts av.

Smak: frisk med god balans mellan sötma, syra och alkohol.

* Högsta halt av svaveldioxid: 200 milligram per liter (vita viner och roséviner) och 150 milligram per liter (röda viner) om sockerhalten är lägre än 5 gram per liter. 250 milligram per liter (vita viner och roséviner) och 200 milligram per liter (röda viner) om sockerhalten är 5 gram per liter eller mer.

* Gällande gemenskapslagstiftning tillämpas för de parametrar vars begränsningar inte omfattas.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 9

— Lägsta totala syrahalt (i milliekvivalenter per liter)

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter) –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1 *Särskilda oenologiska metoder*

Begränsning som rör vinframställningen

Druvorna måste skördas med stor omsorg. Endast druvor som är tillräckligt mogna för att få fram viner med en naturlig alkoholhalt på minst 9 % får användas för den skyddade ursprungsbeteckningen. Avkastningen får inte överskrida 70 liter must eller vin per 100 kilogram skördade druvor.

5.2 *Högsta avkastning*

12 000 kg druvor per hektar

84 hektoliter per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Området består av vinodlingsskiften inom följande kommuner eller geografiska områden: Barberà de la Conca, Blancafort, Conesa, L'Espluga de Francolí, Forès, Montblanc, Pira, Rocafort de Queralt, Sarral, Senan, Solivella, Vallclara, Vilaverd och Vimbodí. I kommunen Vilanova de Prades, de registrerade skiftena 11, 16, 20 och 21 samt jordlott 23 i det registrerade skiftet 10. I kommunen Cabra del Camp, skifte 1, jordlotterna 13, 15, 18, 28, 29, 34, 66 och 77. Skifte 4, jordlotterna 35 och 51. I kommunen Aiguamúrcia, skifte 35, jordlott 14; skifte 36, jordlott 1; skifte 41, jordlott 13.

De jordlotter som avses i kommunerna Cabra del Camp och Aiguamúrica ligger utanför gränserna för den skyddade ursprungsbeteckningen "Conca de Barberà". De har dock historiskt sett ägts av delägare i vinanläggningen Agrícola de Barbera de la Conca, SCCL och/eller leverantörer till Bodegas Concavins, SA. De får därför användas vid framställningen av viner med ursprungsbeteckningen "Conca de Barberà" förutsatt att följande krav uppfylls:

— Druvor från ovannämnda vingårdar användes i ovannämnda vinanläggningar före den 1 januari 1989.

— Detta tillstånd förblir i kraft så länge som de nuvarande ägarna eller deras avkomlingar äger ovannämnda vinstockar. Det betraktas som ett individuellt tillstånd som ska kontrolleras individuellt.

7. **Druvsort(er)**

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. **Beskrivning av samband**

8.1 *Vin*

Övergångsklimatet karakteriseras av den milda Tarragonakusten, fastlandsområdena runt Lleida och den tydliga temperaturskillnaden mellan natt och dag, och ger förutsättningar för framställningen av lätta vita viner av exceptionell kvalitet med läckra fruktiga aromer och relativt låg alkoholhalt. Rosévinerna är lätta, fruktiga och friska på grund av en relativt låg syrahalt. De unga röda vinerna är lena, lätta och smakrika i munnen. De lagrade röda vinerna har mer kropp och får en mycket komplex arom och lång smak.

Jordarna (silt loam och clay loam) i Conca de Barberà ger de vita vinerna, precis som de röda vinerna och rosévinerna, kropp och struktur. Flodterrasserna gör de vita vinerna och rosévinerna mjukare medan lerskifferjordar, som innehåller mycket skiffer, ger de röda vinerna mer färg och struktur.

8.2 *Mousserande och pärlande kvalitetsviner*

De mest karaktäristiska jordarna i Conca de Barberà är ler- och kalkjordar. De ger kropp och struktur till såväl mousserande som pärlande viner. Flodterraserna ger dem å andra sidan en större mjukhet.

8.3 *Likörvin*

Distriktets skifferjordar ger likörvinerna färg och mer struktur.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Rättslig ram

Nationell lagstiftning.

Typ av ytterligare villkor

Kompletterande bestämmelser om märkning.

Beskrivning av villkoret

Förpackningen måste vara individuellt identifierad med det vedertagna sigillet för den skyddade ursprungsbeteckningen samt ha ett unikt individuellt nummer på varje förpackning. Numret tilldelas i enlighet med tillverkningssats i vinanläggningen vid tidpunkten för förpackning.

Höjden på tecknen som används för att beteckna ”Conca de Barberà” får vara högst 4 millimeter, eller hälften av höjden på orden ”Denominación de Origen” (ursprungsbeteckning).

Följande måste stå på etiketten:

— Namnet på den kommun som nämns i informationen om tappningsföretag eller transportfirma.

— Den verkliga alkoholhalten i volymprocent uttryckt i enheter eller halva enheter av dess volymprocent, följt av förkortningen % vol.

— Uppgift, i tillämpliga fall, om förekomst av sulfiter i den buteljerade produkten.

— Registreringsnumret i registret över tappningsföretag hos avdelningen för jordbruk, kreatursbesättningar, fiske, livsmedel och miljö.

— Om en handelsbeteckning används måste den placeras synligt och registreras i förväg hos det spanska patent- och varumärkesverket. Denna registrering måste anmälas till registret över tappningsföretag hos avdelningen för jordbruk, kreatursbesättningar, fiske, livsmedel och miljö.

— Satsnumret måste placeras utanför synfältet där de obligatoriska uppgifterna visas.

— Druvsortens namn, om mer än 85 % av druvorna som har använts för att framställa vinet är av denna sort.

— Namnen på upp till tre druvsorter, under förutsättning att vinet i fråga är framställt uteslutande av de tre sorterna, och alltid i fallande ordning av den procentuella andelen i blandningen.

— Om det förekommer fler än tre druvsorter kan dessa omnämnas utanför synfältet där de obligatoriska uppgifterna visas, alltid i fallande ordning av den procentuella andelen i blandningen.

— Skördeåret, om 85 % eller mer av de druvor som använts för att framställa vinet skördades det år som anges i beskrivningen.

— Vid beteckningar av viner med namnet på vinodlaren eller vingården måste vinet komma från vinstockar som odlats av den vinodlaren eller som har registrerats på den vingården, och vinet får enbart och uteslutande ha framställts av vinodlarens skördar respektive på den gården.

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning.

Typ av ytterligare villkor

Avvikelse med avseende på produktionen i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Traditionen att framställa och mognadslagra vin i omedelbar närhet av det avgränsade området tillåts under förutsättning att detta skett tidigare och tillstånd har getts efter beaktande av relevanta omständigheter i varje enskilt fall.

Länk till produktspecifikationen

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