

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(2023/C 101/08)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ⁽¹⁾.

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Conca de Barberà”

PDO-ES-A1422-AM04

Data przekazania informacji: 20.12.2022

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. **Zmniejszenie zawartości alkoholu i zwiększenie kwasowości lotnej**

OPIS

Zmniejszono minimalną rzeczywistą i całkowitą objętościową zawartość alkoholu w winach produkowanych w ramach ChNP „Conca de Barberà”.

Zwiększono rzeczywistą kwasowość lotną wyrażoną jako kwas octowy.

Zmiana dotyczy pkt 2.2 Właściwości fizyczne i chemiczne specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie wchodzi w zakres żadnego z rodzajów zmian określonych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33.

UZASADNIENIE

W przeszłości wina produkowane w Conca de Barberà miały niską zawartość alkoholu, gdyż były produkowane z odmian winorośli, które dawały alkohol o umiarkowanym stężeniu.

Już w zarządzeniu z 27 lipca 1972 r. Conca de Barberà wymieniono jako obszar produkcji *vinos enverados* („zielonych” win o niskiej zawartości alkoholu).

José Peñín w opracowaniu *Manual de Vinos españoles* z 1981 r. pośród zalet win z Conca de Barberà wymienia m.in. umiarkowaną zawartość alkoholu (najniższą w Katalonii).

Faktem jest, że tradycyjnie warunki klimatyczne w Conca de Barberà powodowały, że winogrona nie były w pełni dojrzałe, a wina miały umiarkowaną zawartość alkoholu. Obecnie jednak ze względu na zmianę klimatu zbiory są bardziej zróżnicowane i zazwyczaj pozwalają otrzymać wina o niskiej zawartości alkoholu.

Jeżeli chodzi o kwasowość lotną, zarejestrowani plantatorzy win objętych ChNP „Conca de Barberà” coraz bardziej szanują środowisko. Winnice ekologiczne są coraz powszechniejsze, co prowadzi do tendencji do stosowania w winnicach mniejszej liczby środków ochrony roślin. W związku z tym w winogronach występuje więcej mikroorganizmów. Fermentacja alkoholowa zwiększa kwasowość lotną win.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

2. **Skreślenie wyjątku mającego zastosowanie do jednodmianowych win czerwonych produkowanych z odmiany Trepát**

OPIS

Skreślono wyjątek mający zastosowanie do minimalnej zawartości alkoholu (rzeczywistej i całkowitej) w jednodmianowych winach produkowanych z odmiany Trepát.

Zmiana dotyczy pkt 2.2 Właściwości fizyczne i chemiczne specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie wchodzi w zakres żadnego z rodzajów zmian określonych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33.

UZASADNIENIE

W przypadku jednodmianowych win czerwonych produkowanych z odmiany Trepát minimalna rzeczywista i całkowita objętościowa zawartość alkoholu była niższa: 11 % zamiast zwyczajowego limitu 11,5 %. Obecnie zmniejszono minimalną rzeczywistą i całkowitą objętościową zawartość alkoholu we wszystkich produkowanych winach, w tym w jednodmianowych winach czerwonych produkowanych z odmiany Trepát. Oznacza to, że minimalna rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu jest taka sama dla wszystkich win czerwonych.

3. **Dodanie dwóch odmian**

OPIS

Dodano odmiany Querol i Garro.

Pkt 6 specyfikacji produktu zostaje zmieniony, lecz zmiany te nie mają wpływu na jednolity dokument, ponieważ wspomniane odmiany są wprowadzane jako odmiany drugorzędne.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie wchodzi w zakres żadnego z rodzajów zmian określonych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33.

UZASADNIENIE

Na wniosek wytwórni wina z wyznaczonego obszaru oraz w świetle badań przeprowadzonych przez INCAVI (Kataloński Instytut Winorośli i Wina) zdecydowano o włączeniu czerwonych odmian Querol i Garro do specyfikacji ChNP „Conca de Barberà”. Odmiana Garro znana jest również pod nazwą Mandó.

Badania pokazują, że, ze względu na ich potencjał w zakresie alkoholu i barwy, odmiany te mają dobry potencjał przy produkcji wina, zarówno przy winach jednodmianowych, jak i w przypadku mieszania. Querol jest znany z intensywności smaku i jakości barwy, dzięki czemu produkuje się z niego wina wysokiej jakości. Oprócz aromatów roślinnych Garro rozwija aromaty świeżych owoców i konfitur. Uznano zatem, że wina produkowane z tych odmian będą winami gatunkowymi.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Conca de Barberà

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino
3. Wino likierowe
5. Gatunkowe wino musujące
8. Wino półmusujące

4. **Opis wina lub win**

1. *Wino białe i wino różowe*

KRÓTKI OPIS

Wytwarzane wyłącznie przez całkowitą lub częściową fermentację alkoholową świeżych winogron (rozgniecionych lub nierozgniecionych) lub moszczu winogronowego.

Białe: barwa od zielonkawo bladożółtej do intensywnie złotej. Klarowne i jasne, bez zmętnienia. Dominują podstawowe aromaty. Młode wino ma lekki i świeży smak.

Wino różowe: barwa od intensywnie czerwonej z fioletowymi i cebulowymi odcieniami aż po zabarwienie pomarańczowe, w zależności od poziomu dojrzewania. Wyrazista woń z intensywnymi nutami kwiatowymi lub owocowymi, gdy wino jest młode, oraz możliwymi śladami wanilii w przypadku wina dojrzonego w beczkach.

* Maksymalna zawartość dwutlenku siarki: 200 miligramów na litr przy zawartości cukru poniżej 5 gramów na litr; 250 miligramów na litr przy zawartości cukru co najmniej 5 gramów na litr.

* W odniesieniu do limitów parametrów, których nie podano, zastosowanie mają odpowiednie przepisy prawa wspólnotowego.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

2. *Wino czerwone*

KRÓTKI OPIS

Wytwarzane wyłącznie przez całkowitą lub częściową fermentację alkoholową świeżych winogron (rozgniecionych lub nierozgniecionych) lub moszczu winogronowego. Barwa mieści się w zakresie od intensywnie wiśniowej z fioletowymi odcieniami po rubinową ze śladami ochry. Wino ma czysty i intensywny aromat – wyraźnie owocowy, gdy jest młode – z nutami wanilii, tostów i przypraw, nasilającymi się wraz z dojrzywaniem w beczkach.

* Maksymalna zawartość dwutlenku siarki: 150 miligramów na litr przy zawartości cukru poniżej 5 gramów na litr; 200 miligramów na litr przy zawartości cukru co najmniej 5 gramów na litr.

* W odniesieniu do limitów parametrów, których nie podano, zastosowanie mają odpowiednie przepisy prawa wspólnotowego.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10,5
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

3. *Wino likierowe*

KRÓTKI OPIS

Barwy win obejmują szeroki zakres odcieni, od bardzo ciemnych i intensywnych po odcienie na drugim krańcu spektrum dla win czerwonych i białych, nawet przechodząc w kolor bursztynowy, w zależności od stopnia dojrzwania. Wina charakteryzują się delikatnym ciepłem i mają bardziej owocowy aromat, jeśli nie są dojrzwane w beczkach. W winach dojrzwanych czuć nuty aldehydu i suszonych owoców. Mają ciepły i długotrwały smak z bogatą teksturą.

* Maksymalna zawartość dwutlenku siarki: 150 miligramów na litr przy zawartości cukru poniżej 5 gramów na litr; 200 miligramów na litr przy zawartości cukru co najmniej 5 gramów na litr.

* W odniesieniu do limitów parametrów, których nie podano, zastosowanie mają odpowiednie przepisy prawa wspólnotowego.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	15
Minimalna kwasowość ogólna	w miliekwiwalentach na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	33,33
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

4. *Gatunkowe wino musujące*

KRÓTKI OPIS

Barwa musi być właściwa dla win białych, różowych i czerwonych, a charakterystyczne świeże i owocowe aromaty mają odpowiadać odmianom, z których są wytwarzane wina. W smaku wina te są świeże, kremowe i zrównoważone.

* W odniesieniu do limitów parametrów, których nie podano, zastosowanie mają odpowiednie przepisy prawa wspólnotowego.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9,5
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	185

5. *Wino półmusujące*

KRÓTKI OPIS

Barwa musi odpowiadać opisowi dla win białych lub różowych, jednak z dodatkową zawartością dwutlenku węgla. Wino musi być wyraziste, owocowe lub kwiatowe. Jest zrównoważone i świeże w ustach oraz powoduje lekkie odczucie mrowienia z powodu uwalniania się dwutlenku węgla.

* Maksymalna zawartość dwutlenku siarki: 200 miligramów na litr (wina białe i różowe) oraz 150 miligramów na litr (wina czerwone) przy zawartości cukru poniżej 5 gramów na litr; 250 miligramów na litr (wina białe i różowe) oraz 200 miligramów na litr (wina czerwone) przy zawartości cukru co najmniej 5 gramów na litr.

* W odniesieniu do limitów parametrów, których nie podano, zastosowanie mają odpowiednie przepisy prawa wspólnotowego.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna kwasowość ogólna	w miliekwiwentach na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. Praktyki enologiczne

5.1. Szczególne praktyki enologiczne

1.

Ograniczenia dotyczące produkcji wina

Zbiór winogron musi być prowadzony z dużą starannością. Do produkcji win objętych ChNP można stosować tylko wystarczająco dojrzałe winogrona, z naturalną zawartością alkoholu co najmniej 9 % objętości. Wydajność nie może przekraczać 70 litrów moszczu lub wina na każde 100 kg zebranych winogron.

5.2. Maksymalna wydajność

1.

12 000 kilogramów winogron z hektara

2.

84 hektolitrów z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Wyznaczony obszar składa się z działek winorośli znajdujących się w następujących gminach lub rejonach geograficznych:

Barberà de la Conca

Blancafot

Conesa

L'Espluga de Francolí

Forès

Montblanc

Pira

Rocafort de Queralt

Sarral

Senan

Solivella

Vallclara

Vilaverd

Vimbodí

W gminie Vilanova de Prades parcele ewidencyjne 11, 16, 20, 21 oraz działka 23 na parceli ewidencyjnej 10.

W gminie Cabra del Camp, parcela 1, działki 13, 15, 18, 28, 29, 34, 66 i 77. Parcela 4, działki 35 i 51.

W gminie Aiguamúrcia, parcela 35, działka 14; parcela 36, działka 1; parcela 41, działka 13.

Wskazane działki w gminach Cabra del Camp i Aiguamúrcia znajdują się poza granicami wyznaczonego obszaru dla ChNP „Conca de Barbera”. W przeszłości były jednak własnością wspólników wytwórni win Agrícola de Barbera de la Conca, SCCL lub dostawców wytwórni Bodegas Concavins, SA. Działki te mogą zatem być wykorzystywane w produkcji win objętych ChNP „Conca de Barbera”, w przypadku gdy spełniają także następujące wymogi:

- Winogrona z powyższych gospodarstw wykorzystywano w powyższych wytwórniach win przed 1 stycznia 1989 r.
- Zezwolenie będzie obowiązywać, o ile obecni właściciele lub ich bezpośredni spadkobiercy będą właścicielami wyżej wspomnianych winorośli. Będzie ono uznawane za zezwolenie indywidualne i będzie sprawdzane indywidualnie.

7. **Odmiany winorośli**

MACABEO – VIURA

TEMPRANILLO – ULL DE LLEBRE

TREPAT

8. **Opis związku lub związków**

8.1. *Wino*

Śródziemnomorski klimat łagodzony oddziaływaniem wybrzeża Tarragony, kontynentalny charakter rejonów wokół Lleidy oraz wyraźna różnica między temperaturami dziennymi a nocnymi – to czynniki sprzyjające produkcji lekkich win białych o wyjątkowej jakości, z delikatnym owocowym aromatem i stosunkowo wysoką zawartością alkoholu. Wina różowe – z powodu ich stosunkowo niskiej kwasowości – są lekkie, owocowe i świeże. Młode wina czerwone są gładkie, lekkie i mają aromatyczny smak. Dojrzewane wina czerwone są bardziej skoncentrowane i osiągają większą złożoność i długość aromatów.

Na koncentrację i strukturę win białych, a także win czerwonych i różowych mają wpływ mulisto-gliniaste i gliniaste gleby Conca de Barberà. Terasy rzeczne nadają miękkości winom białym i różowym, natomiast ilasto-łupkowe gleby – bogate w łupki – dodają barwy i struktury winom czerwonym.

8.2. *Gatunkowe wino musujące i półmusujące*

Najbardziej charakterystycznymi glebami Conca de Barberà są gleby gliniasto-wapienne. Dzięki nim wina musujące i półmusujące nabierają koncentracji i struktury. Terasy rzeczne natomiast dodają im miękkości.

8.3. *Wino likierowe*

Gleby ilasto-łupkowe w tym rejonie nadają winom likierowym barwy i więcej struktury.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

Ramy prawne

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Opakowanie musi być indywidualnie oznaczone ustalonym odciskiem pieczęci ChNP, a na każdym opakowaniu musi być umieszczony niepowtarzalny numer indywidualny. Numer ten nadaje się partii w wytwórni wina w momencie pakowania.

Wysokość czcionki użytej do oznaczenia „Conca de Barberà” nie może przekraczać 4 milimetrów, a wysokość słów „Denominación de Origen” (nazwa pochodzenia) – połowy tego rozmiaru.

Na etykietach muszą się znaleźć następujące informacje:

- Nazwa gminy wymienionej w informacji o butelkującym lub przewoźniku.
- Rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu wyrażona w pełnych jednostkach procentowych lub w jednostkach połówkowych objętości, po których jest umieszczony skrót „% obj.”.
- W stosownych przypadkach informacja o zawartości siarczynów w produkcie butelkowanym.
- Numer rejestracyjny w rejestrze butelkujących prowadzonym przez Departament ds. Rolnictwa, Zwierząt Gospodarskich, Rybołówstwa, Żywności i Środowiska.
- W przypadku użycia nazwy handlowej, należy ją umieścić w polu widzenia i uprzednio zarejestrować w hiszpańskim urzędzie zajmującym się patentami i znakami towarowymi. Rejestrację tę należy zgłosić do rejestru butelkujących prowadzonego przez Departament ds. Rolnictwa, Zwierząt Gospodarskich, Rybołówstwa, Żywności i Środowiska.
- Numer partii może się znajdować poza polem widzenia, w którym podane są informacje obowiązkowe.
- Nazwa odmiany, jeśli co najmniej 85 % winogron użytych do produkcji wina jest tej odmiany.
- Nazwy maksymalnie trzech odmian, pod warunkiem że dane wino jest wytwarzane w całości z tych trzech odmian, przy czym zawsze należy je wymieniać według zawartości procentowej w mieszaninie wina – w kolejności od największej do najmniejszej.
- W przypadku występowania więcej niż trzech odmian można je podać poza polem widzenia, w którym umieszczone są informacje obowiązkowe, zawsze w kolejności od największej do najmniejszej zawartości procentowej w mieszaninie wina.
- Rok zbioru, jeśli co najmniej 85 % winogron użytych do produkcji wina zebrano w roku, który ma być podany w opisie.
- W przypadku nazw win zawierających nazwę plantatora winorośli lub gospodarstwa wino musi pochodzić z winorośli uprawianej przez tego plantatora lub zarejestrowanej dla danego gospodarstwa i musi być wytwarzane wyłącznie ze zbiorów tego plantatora lub w tym gospodarstwie.

Link do specyfikacji produktu

<http://incavi.gencat.cat/.content/005-normativa/plecs-condicions-do-catalanes/Arxius-plecs/Plec-de-Condicions-DOCB-control-canvis.pdf>
