



**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**

(C/2025/458)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

**„Conca de Barberà”**

**PDO-ES-A1422-AM05**

**Data przekazania informacji: 24 października 2024 r.**

**OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY**

**1. WŁĄCZENIE WINA POMARAŃCZOWEGO JAKO RODZAJU WINA BIAŁEGO**

Opis

Wino pomarańczowe, jego produkcja i właściwości organoleptyczne zostały uwzględnione jako rodzaj wina białego.

Zmieniono w związku z tym pkt 2 specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych. Nie dodano żadnej nowej kategorii, jednak do istniejącej kategorii 1 w specyfikacji produktu włączono nowy rodzaj wina białego.

Uzasadnienie

Jest to rodzaj wina białego produkowanego już wcześniej w Conca de Barberà. Były to zawsze wina dynamiczne w ustach, intensywnie zabarwione i z dużą zawartością alkoholu. Niedawno nowe, mniej agresywne techniki produkcji doprowadziły do powstania nowej generacji tych win.

Produkcja win pomarańczowych wzrosła w ostatnich latach i ponieważ specyfikacja produktu objętego ochroną nazwą pochodzenia Conca de Barberà nie odnosi się wyraźnie do tego rodzaju wina, konieczne było jego dodanie.

**2. WŁĄCZENIE „MÉTHODE ANCESTRALE” DO PRODUKCJI GATUNKOWYCH WIN MUSUJĄCYCH I PÓLMUSUJĄCYCH**

Opis

Uwzględniono odniesienie do gatunkowych win musujących i półmusujących wytwarzanych z wykorzystaniem „méthode ancestrale”, ich produkcji i właściwości organoleptycznych.

Zmieniono w związku z tym pkt 2 specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych. Nie dodano żadnej nowej kategorii, jednak do istniejących kategorii 5 i 8 w specyfikacji produktu włączono nowy rodzaj wina produkowanego za pomocą wyżej wymienionej metody.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

## Uzasadnienie

Poprzednio specyfikacja odnosiła się wyłącznie do produkcji gatunkowych win musujących wytwarzanych metodą tradycyjną. W ostatnich latach wytwórnie winorośli wprowadziły jednak innowacje i obecnie produkują wina musujące z wykorzystaniem „méthode ancestrale”. Konieczne jest zatem włączenie takich win obok wina półmusującego wytwarzanego za pomocą „méthode ancestrale”.

## 3. POPRAWIONY OPIS WŁAŚCIWOŚCI ORGANOLEPTYCZNYCH

## Opis

Poprawiono opisy organoleptyczne różnych rodzajów wina i zebrano je w tabeli.

Zmieniono w związku z tym pkt 2 specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych.

## Uzasadnienie

Celem jest udoskonalenie opisu produktu.

## 4. SPROSTOWANIA

## Opis

- minimalną rzeczywistą zawartość alkoholu w gatunkowych winach musujących zwiększono z 9,5 % do 10 %;
- jednostki cukrów resztkowych były uprzednio wyrażone w gramach „glukozy i fruktozy” na litr, a obecnie są wyrażane jako „glukoza, fruktoza i sacharoza” w przypadku gatunkowych win musujących oraz „glukoza i fruktoza” w przypadku pozostałych win;
- usunięto odniesienie do „Moscatel”;
- niektóre parametry cukru skorygowano w zależności od rodzaju gatunkowego wina musującego;
- zniesiono możliwość przechowywania wina na obszarze bezpośredniego sąsiedztwa względem wyznaczonego obszaru: na tym obszarze można prowadzić wyłącznie produkcję i leżakowanie.

Zmieniono w związku z tym pkt 2.2 i 8.4 specyfikacji produktu oraz pkt 4 i 9 jednolitego dokumentu.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych.

## Uzasadnienie

Skorzystano z okazji, aby wprowadzić te poprawki, tak aby tekst był zgodny z obowiązującymi przepisami UE. „Moscatel” nie jest stosowany w winach objętych tą ChNP.

## 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

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 22 – NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

4. **Opis wina lub win**

1. *Wino białe i wino różowe*

ZWIĘZŁY OPIS

Białe

Wygląd: barwa może się wahać w zakresie od jasno zielonkawożółtej do intensywnie złotej w zależności od stopnia leżakowania lub kontaktu z drewnem podczas procesu produkcji. Przezroczyste i bez zmętnienia

Aromat: nuty owocowe lub kwiatowe, gdy są młode, mogą występować aromaty trzeciorzędne, a nawet nuty tostów lub nuty drzewne, jeżeli wino miało kontakt z drewnem.

Smak: lekki i świeży w ustach, gdy są młode, a w przypadku fermentacji lub leżakowania w beczkach bardziej aksamitne i dobrze zbudowane.

Wino pomarańczowe

Wygląd: może mieć pewne zmętnienie wynikające z procesu produkcji, przy czym odcienie mogą się wahać od żółtego do pomarańczowego.

Aromat: aromaty pierwotne występujące w winach białych mogą uwidaczniać nuty utleniające, botaniczne, roślinne lub ziołowe.

Smak: może zawierać nuty gorzkie lub taniiczne powstałe w wyniku procesu produkcji.

Wina różowe

Wygląd: barwa może być różna, od intensywnej czerwonej z nutami fioletowymi i odcieniami łupiny cebuli, poprzez odcienie pomarańczowe, w zależności od czasu leżakowania lub kontaktu z drewnem podczas procesu produkcji. Przezroczyste i bez zmętnienia.

Aromat: wyrazisty, z nutami owocowymi lub kwiatowymi, gdy są młode, może zawierać nuty trzeciorzędowe lub nuty typowe dla dojrzewania.

Smak: delikatna kwasowość, zrównoważona owocowym smakiem.

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

\* 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 liter, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na liter) 18

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na liter): —

## 2. *Wino czerwone*

### ZWIĘZŁY OPIS

Wygląd: barwa mieści się w zakresie od intensywnie wiśniowej z fioletowymi odcieniami po rubinową ze śladami ochry, w zależności od etapu dojrzewania.

Aromat: wyraźny i intensywny. Młode wina są owocowe i jeśli miały kontakt z drewnem charakteryzują się trzyczłonowymi nutami, w tym nutami tostów.

Smak: młode wina charakteryzują się zrównoważoną kwasowością i średnim lub długim posmakiem. Wina fermentowane lub dojrzewające w beczkach są intensywnie, ustrukturyzowane i ich smak utrzymuje się długo.

\* 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*

### ZWIĘZŁY OPIS

Wina likierowe (wszystkie)

Wygląd: w przedziale od bardziej nieprzejrzystych i intensywnych po bardziej rozwinięte odcienie opisane w przypadku win białych i czerwonych, nawet bursztynowe z miedzianymi odbłyśkami, w zależności od stopnia ich dojrzałości.

„Vino de licor dulce natural” (słodkie wino likierowe produkowane w drodze wzbogacenia)

Aromat: delikatnie ciepły z aromatami rodzynek, miodu, dojrzałych owoców i przypominający smak i aromaty winogron.

Smak: aksamitny i długotrwały.

Wina likierowe „Mistela”

Aromat: delikatnie ciepły. Wina te są jedwabiste i miodowe, z aromatami rodzynek, miodu, dojrzałych owoców, przypominają smak i aromaty winogron.

Smak: aksamitny i długotrwały z dobrze zintegrowanym alkoholem.

\* 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*

##### ZWIĘZŁY OPIS

Wygląd: barwa jak w opisie win białych, różowych i czerwonych. Dodatkowo we wszystkich przypadkach obecność dwutlenku węgla.

Aromat: świeże i owocowe aromaty charakterystyczne dla odmian winorośli, z których są wytwarzane.

Smak: świeży i kremowy o dobrej równowadze słodczy, kwasowości i alkoholu.

☞ 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): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) 185

#### 5. *Wino półmusujące*

##### ZWIĘZŁY OPIS

##### Wino półmusujące

Wygląd: barwa odpowiada opisowi dla win białych, różowych lub czerwonych, jednak z dodatkową obecnością dwutlenku węgla.

Aromat: owocowy i kwiatowy.

Smak: zrównoważone i świeże, powoduje lekkie odczucie mrowienia z powodu uwalniania się dwutlenku węgla.

Wino półmusujące produkowane z użyciem „méthode ancestrale”

Wygląd: barwa odpowiada opisowi dla win białych, różowych lub czerwonych, jednak z dodatkową obecnością dwutlenku węgla.

Aromat: świeże i owocowe aromaty charakterystyczne dla odmian winorośli, z których są wytwarzane.

Smak: świeży o dobrej równowadze słodczy, kwasowości i alkoholu.

\* 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 miliekwiwalentach na litr)

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

## 5. **Praktyki enologiczne**

### 5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

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*

12 000 kilogramów winogron z hektara

84 hektolitrow 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, Blancafort, Conesa, L'Espluga de Francolí, Forès, Montblanc, Pira, Rocafort de Queralt, Sarra, Senan, Solivella, Vallclara, Vilaverd i Vimodf. 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 Agricola 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**

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 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-lupkowe 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-lupkowe 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 etykiecie 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.

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Zezwala się na tradycyjną praktykę produkcji i dojrzewania win na obszarze bezpośredniego sąsiedztwa względem wyznaczonego obszaru, pod warunkiem że praktyka ta była stosowana w przeszłości, pod warunkiem uzyskania zezwolenia i po uwzględnieniu istotnych okoliczności w każdym przypadku.

#### **Link do specyfikacji produktu**

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