

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia standardowej zmiany 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

(2021/C 178/02)

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

POWIADOMIENIE O STANDARDOWEJ ZMIANIE W JEDNOLITYM DOKUMENCIE

„Conca de Barberá”**PDO-ES-A1422-AM03****Data przekazania informacji: 22 lutego 2021 r.****OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY****1. Korekta błędu w opisie właściwości organoleptycznych**

OPIS

Właściwości organoleptyczne odnoszą się do dwóch rodzajów gatunkowego wina musującego: białego i różowego. Przez pomyłkę pominięto opis organoleptycznych właściwości czerwonego wina musującego i dlatego obecnie dodano ten opis.

Zmiana dotyczy pkt 2 specyfikacji oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

Jest to zmiana nieznaczna, ponieważ nie jest jedną ze zmian określonych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 uzupełniającego rozporządzenie (UE) nr 1308/2013.

UZASADNIENIE

Celem zmiany jest skorygowanie błędu, ponieważ specyfikacja obejmuje czerwone wino musujące, ale pominięto opis jego właściwości organoleptycznych.

2. Zmiana zawartości alkoholu

OPIS

Usunięto maksymalne wartości rzeczywistej objętościowej zawartości alkoholu dla kategorii „Wino”.

W przypadku jednorodnych win czerwonych ze szczepu Trepát zmniejszono minimalne wartości rzeczywistej i całkowitej objętościowej zawartości alkoholu.

Obie zmiany dotyczą pkt 2 specyfikacji. Pierwsza z nich nie dotyczy jednolitego dokumentu, natomiast druga dotyczy pkt 4 jednolitego dokumentu.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Są to zmiany nieznaczne, ponieważ żadna z nich nie jest jedną ze zmian określonych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 uzupełniającego rozporządzenie (UE) nr 1308/2013.

UZASADNIENIE

Z powodu zmiany klimatu sezony wegetacyjne stają się coraz gorętsze i suchsze – obniża się całkowita kwasowość i wzrasta zawartość alkoholu w winach. To oznacza, że istnieje różnica między fenolową dojrzałością skórki i pestek winogron, co prowadzi do większego stężenia cukrów w miąższu w czasie zbioru winogron. W rezultacie wytwarzane z nich wino ma większą zawartość alkoholu. Z tego powodu usunięto wartości maksymalnej rzeczywistej objętościowej zawartości alkoholu.

Ponadto odmiana winorośli Trepát ma słabą barwę i niską zawartość alkoholu. W ostatnich latach, gdy odmiany tej używano do produkcji wina czerwonego, trudno było osiągnąć minimalną zawartość alkoholu.

Zmiany dotyczące zawartości alkoholu wprowadza się zatem w kontekście dostosowania win objętych ChNP do zmiany klimatu i w celu zapewnienia charakterystycznych właściwości win objętych ChNP „Conca de Barberà”.

3. **Usunięcie limitów gęstości nasadzeń**

OPIS

Usunięto limity w odniesieniu do gęstości nasadzeń winorośli.

Zmiana dotyczy pkt 3 specyfikacji produktu oraz pkt 5 jednolitego dokumentu.

Jest to zmiana nieznaczna, ponieważ nie jest jedną ze zmian określonych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 uzupełniającego rozporządzenie (UE) nr 1308/2013.

UZASADNIENIE

Ze względu na zmianę klimatu i nowe metody uprawy należy zmienić stosowane obecnie gęstości nasadzeń. Ustalona gęstość nasadzeń wcześniej wynosiła 2 000–4 500 krzewów na hektar.

Uznaje się jednak, że wystarczającym ograniczeniem jest wydajność uprawy określona w specyfikacji (w kilogramach z hektara). Dlatego uważamy, że przepisy dotyczące gęstości nasadzeń należy usunąć.

4. **Korekta błędu dotyczącego związku przyczynowego**

OPIS

Nie umieszczono wymaganego opisu związku przyczynowego dla każdej kategorii produktów sektora wina objętych tą ChNP. Dlatego błąd ten skorygowano w opisie związku przyczynowego.

Zmiana dotyczy pkt 7 specyfikacji produktu oraz pkt 8 jednolitego dokumentu.

Jest to zmiana nieznaczna, ponieważ nie wiąże się ona ze zmianami związku przyczynowego: po prostu uzupełniono opis. Zmiana ta nie jest zatem jedną ze zmian określonych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 uzupełniającego rozporządzenie (UE) nr 1308/2013.

UZASADNIENIE

Celem zmiany jest skorygowanie błędu, ponieważ związek przyczynowy należy objaśnić dla każdej kategorii produktu.

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 TEKSTOWY

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

Wino 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 dojrzewanego w pojemnikach z drewna.

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.

Maksymalna kwasowość lotna dojrzewanego wina: 15 miliekwiwaleńców na litr.

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

OGÓLNE ANALITYCZNE CECHY CHARAKTERYSTYCZNE

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 miliekwiwaleńcach na litr)

10

Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)

—

2. *Wino czerwone*

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

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 dojrzewaniem 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.

Kwasowość lotna może przekraczać 1 miliekwiwaleant na litr dla każdego stopnia zawartości alkoholu powyżej 11 % oraz każdego roku dojrzewania, do osiągnięcia 20 miliekwiwaleantów na litr.

W przypadku jednodmianowych win czerwonych ze szczepu Trepat minimalna wartość rzeczywistej i całkowitej zawartości alkoholu wynosi 11 % objętości.

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

OGÓLNE ANALITYCZNE CECHY CHARAKTERYSTYCZNE

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)

—

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)

11,5

Minimalna kwasowość ogólna

3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwaleantach na litr)

13,33

Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)

—

3. *Wino likierowe*

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

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 dojrzewania. Wina charakteryzują się delikatnym ciepłem i mają bardziej owocowy aromat, jeśli nie są dojrzewane w beczkach. W winach dojrzewanych 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 ANALITYCZNE CECHY CHARAKTERYSTYCZNE

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)

—

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)

15

Minimalna kwasowość ogólna

(w miliekwiwaleantach na litr)

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwaleantach na litr)

—

Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)

—

4. *Gatunkowe wino musujące*

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

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 ANALITYCZNE CECHY CHARAKTERYSTYCZNE

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)

10

Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)

185

5. *Wino półmusujące*

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

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 ANALITYCZNE CECHY CHARAKTERYSTYCZNE

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)

—

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)

10,5

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. *Szczegółne praktyki enologiczne*

Ograniczenia dotyczące produkcji wina

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

5.2. *Maksymalna wydajność*

12 000 kilogramów winogron z hektara

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

Blancafort

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 działce 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. Główne 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 znaków oznaczenia „Conca de Barberà” nie może przekraczać 4 milimetrów, a wysokość słów „Denominación de Origen” (nazwa pochodzenia) – połowy tej miary.

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 oznaczenia nazwą handlową 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

<https://ja.cat/AlaP4>
