



C/2025/458

22.1.2025

**Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission**

(C/2025/458)

Die Veröffentlichung der vorliegenden Mitteilung erfolgt gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission <sup>(1)</sup>.

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

**„Conca de Barberà“**

**PDO-ES-A1422-AM05**

**Datum der Mitteilung: 24.10.2024**

**BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG**

1. AUFNAHME DER WEINART ORANGE WINE

Beschreibung:

Aufnahme der Weinart Orange Wine und Beschreibung seiner Erzeugung und seiner organoleptischen Eigenschaften.

Diese Änderung betrifft Nummer 2 der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigsten Dokuments.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt. Es wird keine Kategorie hinzugefügt, sondern in die bereits in der Produktspezifikation enthaltene Kategorie 1 wird eine neue Weißweinart aufgenommen.

Begründung:

Es handelt sich um eine Art der Herstellung von Weißwein, die es schon früher im Gebiet Conca de Barberà gab. Diese Weine zeichnen sich seit jeher durch einen sehr kräftigen Geschmack, eine intensive Färbung und einen hohen Alkoholgehalt aus. Durch den Einsatz neuer, weniger aggressiver Herstellungsverfahren entstand in jüngster Zeit eine neue Generation dieser Weine.

Da bei den letzten Jahrgängen vermehrt Orange Wine hergestellt wurde und diese Weinart in der Produktspezifikation der Ursprungsbezeichnung Conca de Barberà nicht explizit enthalten ist, muss sie aufgenommen werden.

2. EINBEZIEHUNG DES „ÜBERLIEFERTEN“ VERFAHRENS ZUR ERZEUGUNG VON QUALITÄTSSCHAUMWEINEN UND PERLWEINEN

Beschreibung:

Einbeziehung der Arten von Qualitätsschaumwein und Perlwein, die nach dem „überlieferten“ Verfahren hergestellt werden, ihrer Erzeugung und ihrer organoleptischen Eigenschaften.

Diese Änderung betrifft Nummer 2 der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigsten Dokuments.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt. Es wird keine Kategorie hinzugefügt, sondern in die bereits in der Produktspezifikation enthaltenen Kategorien 5 und 8 wird eine neue Weinart aufgenommen, die nach dem genannten Verfahren hergestellt wird.

<sup>(1)</sup> ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

Begründung:

Die Produktspezifikation sieht derzeit nur die Herstellung von Qualitätsschaumwein nach dem herkömmlichen Verfahren vor. Doch die Kellereien waren in den zurückliegenden Jahren innovativ und stellen nun auch Schaumweine nach dem überlieferten Verfahren her, weshalb diese Weine ebenso wie nach dem überlieferten Verfahren hergestellte Perlweine aufgenommen werden müssen.

### 3. VERBESSERTE BESCHREIBUNG DER ORGANOLEPTISCHEN EIGENSCHAFTEN

Beschreibung:

Die Beschreibungen der organoleptischen Eigenschaften der verschiedenen Weinarten werden verbessert und allesamt in einer Tabelle zusammengefasst.

Diese Änderung betrifft Nummer 2 der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einziges Dokuments.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung:

Die Beschreibung des Erzeugnisses soll verbessert werden.

### 4. BERICHTIGUNG VON FEHLERN

Beschreibung:

— Der minimale vorhandene Alkoholgehalt der Qualitätsschaumweine wird von 9,5 % vol auf 10 % vol angehoben.

— Der Restzuckergehalt wird nicht länger in g/l Glucose und Fructose angegeben, sondern bei Qualitätsschaumweinen in g/l Glucose, Fructose und Saccharose und bei allen anderen Weinen in g/l Glucose und Fructose.

— Der Verweis auf „Moscatel“ wird gestrichen.

— Bei den verschiedenen Arten von Qualitätsschaumwein werden einige Zuckergrenzwerte korrigiert.

— Die Möglichkeit, Wein in dem Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft zum abgegrenzten Gebiet zu lagern, wird gestrichen. Diese Ausnahme gilt nur für die Bereitung und Reifung.

Diese Änderung betrifft die Nummern 2.2 und 8.4 der Produktspezifikation und die Punkte 4 und 9 des Einziges Dokuments.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung:

Diese Korrekturen werden vorgenommen, damit der Text dem geltenden Gemeinschaftsrecht entspricht. „Moscatel“ gehört nicht zu den Weinen, die unter diese g. U. fallen.

#### EINZIGES DOKUMENT

#### 1. **Name(n)**

Conca de Barberà

#### 2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

#### 3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

3. Likörwein

5. Qualitätsschaumwein

8. Perlwein

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 22 – GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2204 – Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

4. **Beschreibung des Weins/der Weine**

1. *Weißwein und Roséwein*

KURZBESCHREIBUNG

Weißwein

Aussehen: Die Farbe kann je nach Grad der Reifung und/oder der Intensität des Kontakts mit Holz bei der Weinbereitung von einem blassen Grüngelb bis zu intensiven Goldtönen reichen. Klar und ohne Trübung.

Geruch: Bei jungen Weinen mit fruchtigen und/oder blumigen Noten und bei einer Reifung im Holzfass möglicherweise mit Tertiäraromen bis hin zu Röst- oder Holzaromen.

Geschmack: Als junger Wein leicht und frisch, bei Gärung oder Reifung in Fässern samtiger und strukturierter.

Orange Wine

Aussehen: Es kann eine gewisse Trübung auftreten, die für den Herstellungsprozess typisch ist, wobei die Farben von gelb bis orange reichen können.

Geruch: Primäraromen von Weißweinen, möglicherweise mit leichten Oxidationsaromen, botanischen, pflanzlichen und/oder krautigen Noten.

Geschmack: Möglicherweise mit bitteren Noten und/oder Tanninnoten, die charakteristisch für den Herstellungsprozess sind.

Roséwein

Aussehen: Die Farbe kann je nach Grad der Reifung und/oder der Intensität des Kontakts mit Holz bei der Weinbereitung von kräftigem Rot mit violetten Reflexen über orangefarbene Nuancen bis hin zu Zwiebel-schalenfarben reichen. Klar und ohne Trübung.

Geruch: Bei jungen Weinen kräftig, mit fruchtigen und/oder blumigen Noten und später möglicherweise mit für die Reifung typischen Tertiäraromen.

Geschmack: Leicht säuerlich, ausgewogen und fruchtig.

\* Höchstgehalt an Schwefeldioxid: 200 mg/l bei einem Zuckergehalt von weniger als 5 g/l und 250 mg/l bei einem Zuckergehalt ab 5 g/l.

\* Für die Grenzwerte der nicht angegebenen Parameter gelten die einschlägigen gemeinschaftlichen Rechtsvorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) 10

— Mindestgesamtsäure 3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) 18

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

## 2. Rotwein

### KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: Die Farbe kann je nach Reifungsgrad von intensivem Kirschrot mit violetten Anklängen bis hin zu Rubinrot mit ockerfarbenen Reflexen variieren.

Geruch: Reine und intensive Aromen. Bei jungen Weinen fruchtig und bei Reifung im Holzfass mit tertiären Noten bis hin zu Röstnoten.

Geschmack: Die jungen Weine weisen einen ausgewogenen Säuregehalt und einen mittleren bis langen Abgang auf. Nach der Gärung und/oder Reifung in Fässern sind sie intensiv, strukturiert und haben einen langen Abgang.

\* Höchstgehalt an Schwefeldioxid: 150 mg/l bei einem Zuckergehalt von weniger als 5 g/l und 200 mg/l bei einem Zuckergehalt ab 5 g/l.

\* Für die Grenzwerte der nicht angegebenen Parameter gelten die einschlägigen gemeinschaftlichen Rechtsvorschriften.

### Allgemeine Analysemerkmale

- Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —
- Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) 10,5
- Mindestgesamtsäure 3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
- Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) 20
- Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

## 3. Likörwein

### KURZBESCHREIBUNG

#### Likörweine (alle Arten)

Aussehen: Je nach Reifegrad von sehr undurchsichtigen, sehr intensiven bis zu stärker ausgeprägten Farbtönen, wie sie für Weiß- und Rotwein beschrieben sind, und bis hin zu Bernsteinfarben mit Kupferschattierungen.

#### Natürlicher süßer Likörwein

Geruch: Leicht warmer Charakter mit Aromen von Rosinen, Honig, reifen Früchten, mit Anklängen an den Geschmack und das Aroma der Trauben.

Geschmack: Samtig mit langem Abgang.

#### Likörwein Mistela

Geruch: Leicht warmer Charakter. Seidiger honigartiger Wein mit Aromen von Rosinen, Honig, reifen Früchten, mit Anklängen an den Geschmack und das Aroma der Trauben.

Geschmack: Samtig mit langem Abgang bei zunehmendem Alkoholgehalt.

\* Höchstgehalt an Schwefeldioxid: 150 mg/l bei einem Zuckergehalt von weniger als 5 g/l und 200 mg/l bei einem Zuckergehalt ab 5 g/l.

\* Für die Grenzwerte der nicht angegebenen Parameter gelten die einschlägigen gemeinschaftlichen Rechtsvorschriften.

### Allgemeine Analysemerkmale

- Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —
- Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) 15
- Mindestgesamtsäure in Milliäquivalent pro Liter
- Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) 33,33

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

#### 4. *Qualitätsschaumwein*

##### KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: Der Wein weist die für Weiß-, Rosé- und Rotwein beschriebenen Farben auf. Darüber hinaus enthält er Kohlensäure.

Geruch: Frische, fruchtige Aromen, die für die Sorten, aus denen der Wein hergestellt wird, charakteristisch sind.

Geschmack: Frisch und cremig mit einem ausgewogenen Verhältnis zwischen Süße, Säure und Alkohol.

\* Für die Grenzwerte der nicht angegebenen Parameter gelten die einschlägigen gemeinschaftlichen Rechtsvorschriften.

##### Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) 10

— Mindestgesamtsäure 3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) 185

#### 5. *Perlwein*

##### KURZBESCHREIBUNG

###### Perlwein

Aussehen: Der Wein weist die für Weiß-, Rosé- und Rotwein beschriebenen Farben auf und enthält darüber hinaus Kohlensäure.

Geruch: Kräftig, fruchtig und/oder blumig.

Geschmack: Ausgewogen und frisch sowie leicht prickelnd aufgrund der vorhandenen Kohlensäure.

Nach dem überlieferten Verfahren hergestellter Perlwein

Aussehen: Der Wein weist die für Weiß-, Rosé- und Rotwein beschriebene Farbe auf und enthält darüber hinaus Kohlensäure.

Geruch: Frische, fruchtige Aromen, die für die Sorten, aus denen der Wein hergestellt wird, charakteristisch sind.

Geschmack: Frisch, mit einem ausgewogenen Verhältnis zwischen Süße, Säure und Alkohol.

\* Höchstgehalt an Schwefeldioxid: 200 mg/l (Weißwein und Roséwein) und 150 mg/l (Rotwein) bei einem Zuckergehalt von weniger als 5 g/l; 250 mg/l (Weißwein und Roséwein) und 200 mg/l (Rotwein) bei einem Zuckergehalt ab 5 g/l.

\* Für die Grenzwerte der nicht angegebenen Parameter gelten die einschlägigen gemeinschaftlichen Rechtsvorschriften.

##### Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) 9

— Mindestgesamtsäure in Milliäquivalent pro Liter

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

## 5. Weinbereitungsverfahren

### 5.1. Spezifische önologische Verfahren

Einschränkung bei der Weinbereitung

Die Weinlese erfolgt mit größter Sorgfalt. Für die Herstellung der Weine mit geschützter Ursprungsbezeichnung werden ausschließlich Trauben mit dem für die Weingewinnung erforderlichen Reifegrad mit einem natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 9 % vol verwendet. Der Ertrag darf je 100 kg Erntemenge nicht mehr als 70 l Most oder Wein betragen.

### 5.2. Höchsterträge

12 000 kg Trauben pro Hektar

84 Hektoliter je Hektar

## 6. Abgegrenztes geografisches Gebiet

Die Rebflächen dieses geografischen Gebiets befinden sich in den folgenden Gemeinden oder geografischen Gebieten: Barberà de la Conca, Blancafort, Conesa, L'Espuga de Francolí, Forès, Montblanc, Pira, Rocafort de Queralt, Sarral, Senan, Solivella, Vallclara, Vilaverd, Vimbodí. Gemeinde Vilanova de Prades: Flurstücke 11, 16, 20, 21 und Parzelle 23 von Flurstück 10. Gemeinde Cabra del Camp: Flurstück 1, Parzellen 13, 15, 18, 28, 29, 34, 66 und 77, Flurstück 4, Parzellen 35 und 51. Gemeinde Aiguamúrcia: Flurstück 35, Parzelle 14, Flurstück 36, Parzelle 1, Flurstück 41, Parzelle 13.

Die Parzellen der genannten Gemeinden Cabra del Camp und Aiguamúrcia befinden sich zwar außerhalb der Grenzen der g. U. Conca de Barberà, sie sind jedoch seit jeher Eigentum von Partnern der Weinkellerei Agrícola de Barberà de la Conca, SCCL und/oder Lieferanten der Weinkellerei Bodegas Concavins, SA und können daher für die Erzeugung von Weinen mit der g. U. Conca de Barberà verwendet werden, wenn darüber hinaus die folgenden Anforderungen erfüllt sind:

- Die Trauben von den genannten Flurstücken müssen schon vor dem 1. Januar 1989 in den genannten Weinkellereien verarbeitet worden sein.
- Diese Genehmigung bleibt gültig, solange sich die genannten Rebflächen im Eigentum der derzeitigen Eigentümer oder ihrer direkten Nachkommen befinden, und sie gilt als Einzelgenehmigung, die gesondert überprüft wird.

## 7. Keltertraubensorte(n)

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. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

8.1. *Wein*

Das mediterrane Übergangsklima zeigt sich mild an der Küste von Tarragona und kontinental im Gebiet um Lleida und weist deutliche Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht auf, was die Gewinnung von besonders hochwertigen Erzeugnissen begünstigt und die Herstellung von leichten Weißweinen mit einem feinen, fruchtigen Aroma und mäßigem Alkoholgehalt ermöglicht. Die Roséweine sind leicht, fruchtig und frisch und weisen einen mäßigen Säuregehalt auf. Die jungen Rotweine sind unaufdringlich, leicht und würzig im Geschmack. Rotweine mit der Angabe „Crianza“ sind vollmundiger und zeichnen sich durch eine große Vielfalt an Aromen und einen langen Abgang aus.

Die lehmigen und tonhaltigen Schluffböden des Weinbaugebiets Conca de Barberà verleihen sowohl den Weißweinen als auch den Rosé- und Rotweinen Körper und Struktur. Durch den Anbau auf den Flussterrassen entstehen mildere Weiß- und Roséweine und die Böden der Gegend, die reich an Schiefererde sind (auch bekannt als „licorella“), verleihen den Rotweinen eine tiefe Farbe und viel Struktur.

8.2. *Qualitätsschaumwein und Perlwein*

Typisch für das Weinbaugebiet Conca de Barberà sind Mergelböden, die sowohl den Schaumweinen als auch den Perlweinen Körper und Struktur verleihen. Die Flussterrassen bringen hingegen recht milde Weine hervor.

8.3. *Likörwein*

Die Schieferböden des Gebiets verleihen den Likörweinen Farbe und mehr Struktur.

**9. Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Die Verpackungen sind einzeln mit dem Siegel der geschützten Ursprungsbezeichnung zu versehen und je Verpackung mit einer eindeutigen individuellen Nummer zu kennzeichnen, die entsprechend dem Los Wein, das von der Kellerei verpackt werden soll, zugewiesen wird.

Die Höhe der Schriftzeichen der Angabe Conca de Barberà darf höchstens 4 mm bzw. die Hälfte der Angabe der Ursprungsbezeichnung betragen.

Die Kennzeichnung muss folgende obligatorische Angaben aufweisen:

- Name der Gemeinde, in der der Abfüller oder Versender seinen Sitz hat.
- Vorhandener Alkoholgehalt, ausgedrückt in Volumenprozent durch volle oder halbe Einheiten, gefolgt von der Abkürzung % vol.
- Gegebenenfalls Angabe der vorhandenen Sulfite im abgefüllten Erzeugnis.
- Nummer der Eintragung im Register der Abfüller des Ministeriums für Landwirtschaft, Viehzucht, Fischerei, Ernährung und Umwelt.

- Sofern der Name oder Firmenname als Handelsname angegeben werden soll, muss sich diese Angabe im selben Sichtfeld befinden und zuvor beim spanischen Marken- und Patentamt eingetragen worden sein. Diese Eintragung wird im Register der Abfüller des Ministeriums für Landwirtschaft, Viehzucht, Fischerei, Ernährung und Umwelt verzeichnet.
- Die Losnummer kann außerhalb des Sichtfelds mit den obligatorischen Angaben angebracht werden.
- Name einer Rebsorte, wenn der Wein zu mindestens 85 % aus dieser Rebsorte gewonnen wurde.
- Name von bis zu drei Rebsorten, wenn der betreffende Wein ausschließlich aus den angegebenen Sorten gewonnen wurde, und zwar in absteigender Reihenfolge nach dem jeweiligen Anteil der Sorten in der Mischung.
- Bei mehr als drei Rebsorten können diese außerhalb des Sichtfelds mit den obligatorischen Angaben aufgeführt werden, und zwar in absteigender Reihenfolge nach ihrem jeweiligen Anteil in der Mischung.
- Erntejahr, wenn der Wein zu mindestens 85 % aus Trauben des Jahrgangs gewonnen wurde, der in der Bezeichnung angegeben werden soll.
- Die Angabe des Namens des Winzers oder des Weinguts ist dann zulässig, wenn der Wein von Rebflächen stammt, die von ein und demselben Winzer bewirtschaftet werden oder als Teil eines Weinguts registriert sind, und der Wein einzig und allein aus der Produktion des Winzers bzw. des Weinguts gewonnen wird.

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahme von der Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Die Weine dürfen auch in dem Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft zum abgegrenzten Gebiet nach dem herkömmlichen Verfahren bereitet und gereift werden, sofern dieses Verfahren dort auch in der Vergangenheit schon angewendet wurde, es vorab genehmigt wurde und die jeweiligen Umstände in jedem Einzelfall geprüft werden.

### **Link zur Produktspezifikation**

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