

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3.

(2023/C 101/08)

Käesolev teade avaldatakse vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 ⁽¹⁾ artikli 17 lõikele 5.

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

„Conca de Barberà“

PDO-ES-A1422-AM04

Teate esitamise kuupäev 20.12.2022

HEAKSKIIDETUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJUSED

1. **Alkoholisalduse piirnormi vähendamine ja lenduvate hapete sisalduse suurendamine**

KIRJELDUS

Päritolunimetusega „Conca de Barberà“ toodetud veinide minimaalset tegelikku ja üldist alkoholisaldust on vähendatud

ning lenduvate hapete sisaldust (äädikhappes väljendatuna) on suurendatud.

Muudetud on tootespetsifikaadi punkti 2.2 „Füüsikalised-keemilised omadused“ ja koonddokumendi punkti 4.

Tegemist on standardmuudatusega, sest see ei kuulu ühegi juhtumi alla, millele on osutatud delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 14 lõikes 1.

PÕHJENDUS

Ajalooliselt olid Conca de Barberà piirkonnas toodetud veinid kas väikse alkoholisaldusega või valmistatud mõõduka alkoholisaldusega viinamarjadest.

Juba 27. juuli 1972. aasta kohtumääruses oli Conca de Barberà nimetatud nn poolvalminud viinamarjadest valmistatud veinide piirkonnaks.

José Peñíni 1981. aasta Hispaania veinide käsiraamatus on mainitud Conca de Barberàga seoses muude omaduste seas sealsete veinide mõõdukat alkoholisaldust (väikseim kogu Kataloonias).

Kuigi ajalooliselt on tõsi, et sealsete kliimatingimuste tõttu viinamarjad Conca de Barberà piirkonnas tavaliselt ei küpse ja veinidel on mõõdukas alkoholisaldus, on praegu kliimamuutuste tõttu tavaks saagi varieeruvus, mistõttu on veinidel harilikult väike alkoholisaldus.

Muutlikkuse tõttu on päritolunimetuse „Conca de Barberà“ piirkonnas registreeritud veinitootjad üha keskkonna- teadlikumad ja aina enam on maheviinamarjaistandusi, tuues kaasa suundumuse vähendada viinamarjaistanduste fütosanitaartöötlust. Selle tulemusena on viinamarjadel rohkem mikroorganisme ja alkoholkäärimisel suureneb veinides lenduvate hapete sisaldus.

⁽¹⁾ ELT L 9, 11.1.2019, lk 2.

2. Sordist 'trepát' valmistatud punaste veinide alkoholisisalduse erandi väljajätmine

KIRJELDUS

Välja on jäetud erand üksnes sordist 'Trepát' valmistatud punaste veinide alkoholisisalduse (tegelik ja üldsisaldus) piirnormide kohta.

Muudetud on tootespetsifikaadi punkti 2.2 „Füüsikalise-keemilised omadused“ ja koonddokumendi punkti 4.

Tegemist on standardmuudatusega, sest see ei kuulu ühegi juhtumi alla, millele on osutatud delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 14 lõikes 1.

PÕHJENDUS

Üksnes sordist 'Trepát' valmistatud punaste veinide puhul on kehtestatud väiksem minimaalne tegelik ja üldalkoholisisaldus (11 mahuprotsenti üldise 11,5 mahuprotsendi asemel). Kõikide toodetud veinide minimaalset tegelikku ja üldalkoholisisaldust on vähendatud, sealhulgas üksnes sordist 'Trepát' valmistatud punaste veinide puhul. Seega on kõigi punaste veinide minimaalne tegelik alkoholisisaldus sama.

3. Uute sortide lisamine

KIRJELDUS

Lisatud on sordid 'Querol' ja 'Garró'.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 6. See muudatus ei mõjuta koonddokumenti, kuna tegemist on teiseste sortidega.

Tegemist on standardmuudatusega, sest see ei kuulu ühegi juhtumi alla, millele on osutatud delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 14 lõikes 1.

PÕHJENDUS

Piirkonna ühe veinitootja taotlusel ja INCAVI tehtud uuringuid arvestades otsustati lisada kaitstud päritolunimetuse „Conca de Barberà“ tootespetsifikaati punased sordid 'Querol' ja 'Garró' koos vastava sünonüümiga 'Mandó'.

Uuringud on näidanud, et nendel sortidel on hea veinivalmistuspotentsiaal nii ühesordiveinide kui ka kupaažide puhul tänu nende võimalikule alkoholisisaldusele ja värvusele. Sort 'Querol' on väga intensiivse maitse ja värvusega ning sellest saab valmistada kvaliteetseid veine. Sordis 'Garró' esineb peale taimse aroomi ka värskete ja suhkrustatud puuviljade aroom. Seepärast leiame, et nendest sortidest valmistatud veinid on kvaliteetsed.

KOONDDOKUMENT

1. Toote nimetus

Conca de Barberà

2. Geograafilise tähise tüüp

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. Viinamarjasaaduste kategooriad

1. Vein
3. Liköörvein
5. Kvaliteetvahuvein
8. Poolvahuvein

4. Veini(de) kirjeldus

1. Valge ja roosa vein

LÜHIKE TEKSTILINE KIRJELDUS

Veine saadakse üksnes värskete purustatud või purustamata viinamarjade või viinamarjavirde täielikul või osalisel alkoholikäritamisel.

Valge vein. Värvus varieerub rohekast kahvatukollasest sügavate kuldsete toonideni. Selged ja sillerdavad, häguseta. Ülekaalus on esmased aroomid. Maitselt kerged ja värsked, kui tegemist on noore veiniga.

Roosa vein. Värvus varieerub olenevalt laagerdumisajast lillakate varjunditega erepunasest ja sibulakoorepunasest oranžikate toonideni. Puhta lõhnaga, milles on noorte veinide puhul tunda jõulisi lillenüansse ja/või puuviljanoot, puitvaadis laagerdunud veinide puhul võib tunda ka vanillinoot.

* Maksimaalne vääveldioksiidisisaldus: 200 mg/l, kui suhkruisaldus jääb alla 5 g/l, ja 250 mg/l, kui suhkruisaldus on vähemalt 5 g/l.

* Nende näitajate piirnormide kohta, mida ei ole siin käsitletud, kehtivad asjakohased ühenduse õigusaktid.

Üldised analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	10
Minimaalne üldhappesus	3,5 grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	18
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

2. Punane vein

LÜHIKE TEKSTILINE KIRJELDUS

Veine saadakse üksnes värskete purustatud või purustamata viinamarjade või viinamarjavirde täielikul või osalisel alkoholikäritamisel. Värvus võib varieeruda äärtest lillakalt helklevast sügavast kirsipunasest kuni ookrikarva helgiga rubiinpunase toonini. Veinil on puhas jõuline lõhn, milles on selgelt tunda värskete puuviljade noote, ning olenevalt puitvaadis laagerdumise ajast lisanduvad vanilli-, röstimis- ja vürtsinüansid.

* Maksimaalne vääveldioksiidisisaldus: 150 mg/l, kui suhkruisaldus on alla 5 g/l, ja 200 mg/l, kui suhkruisaldus on vähemalt 5 g/l.

* Nende näitajate piirnormide kohta, mida ei ole siin käsitletud, kehtivad asjakohased ühenduse õigusaktid.

Üldised analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	10,5
Minimaalne üldhappesus	3,5 grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	20
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

3. *Liköörvein*

LÜHIKE TEKSTILINE KIRJELDUS

Nende veinide värvigamma on väga rikkalik, varieerudes tuunjamatest ja sügavamatest toonidest kuni valgete ja punaste veinide nüansirohkemate toonideni, saavutades olenevalt laagerdumisajast isegi merevaigukarva varjundi. Veinid on kergelt soojad. Puitvaadis laagerdumata veinide lõhnas on tunda puuviljanüansse ning laagerdunud veinides on tunda aldehüüdi- ja pähkliinoote. Maitsetl mahedad, täidlased ja püsiva järelmaitsega.

* Maksimaalne vääveldioksiidisisaldus: 150 mg/l, kui suhkrusisaldus on alla 5 g/l, ja 200 mg/l, kui suhkrusisaldus on vähemalt 5 g/l.

* Nende näitajate piirnormide kohta, mida ei ole siin käsitletud, kehtivad asjakohased ühenduse õigusaktid.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	15
Minimaalne üldhappesus	milliekvivalentides liitri kohta
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	33,33
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

4. *Kvaliteetvahuvein*

LÜHIKE TEKSTILINE KIRJELDUS

Värvus on iseloomulik vastavalt valgele, roosale või punasele veinile. Lõhnas on tunda värsked ja valmistamisel kasutatud viinamarjasordile omaseid noote. Maitsetl värsked, sametised ja heas tasakaalus.

* Nende näitajate piirnormide kohta, mida ei ole siin käsitletud, kehtivad asjakohased ühenduse õigusaktid.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	9,5
Minimaalne üldhappesus	3,5 grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	185

5. *Poolvahuvein*

LÜHIKE TEKSTILINE KIRJELDUS

Värvus on sama, nagu on kirjeldatud valge ja/või roosa veini puhul, kuid lisatud on süsinikdioksiidi. Puhta lõhnaga, milles on tunda puuvilja- ja/või lillenüansse. Maitse on tasakaalus ja värsked ning tekitab süsinikdioksiidi eraldumise tõttu suus kerge kihiseva tunde.

* Maksimaalne vääveldioksiidisaldus: 200 mg/l (valged ja roosad veinid) ning 150 mg/l (punased veinid), kui suhkrusisaldus jääb alla 5 g/l; 250 mg/l (valged ja roosad veinid) ning 200 mg/l (punased veinid), kui suhkrusisaldus on vähemalt 5 g/l kohta.

* Nende näitajate piirnormide kohta, mida ei ole siin käsitletud, kehtivad asjakohased ühenduse õigusaktid.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	9
Minimaalne üldhappesus	milliekvivalentides liitri kohta
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

5. Veinivalmistustavad

5.1. Veinivalmistuse eritavad

1.

Veinivalmistamisele kohaldatav piirang

Saaki peab koristama väga hoolikalt. Kaitstud päritolunimetusega veinide valmistamiseks kasutatakse ainult neid viinamarju, mis on piisavalt küpsed, et saada veine, mille naturaalne alkoholisisaldus on vähemalt 9 mahuprotsenti. Saagikus ei tohi ületada 70 liitrit veinivirret või veini 100 kilogrammi koristatud viinamarjade kohta.

5.2. Maksimaalne saagikus

1.

12 000 kg viinamarju hektari kohta

2.

84 hektoliitrit hektari kohta

6. Määratletud geograafiline piirkond

See hõlmab viinamarjaistandusi, mis asuvad järgmistes omavalitsusüksustes või geograafilistes piirkondades:

Barberà de la Conca

Blancafot

Conesa

L'Espluga de Francolí

Forès

Montblanc

Pira

Rocafort de Queralt

Sarral

Senan

Solivella

Vallclara

Vilaverd

Vimbodí

Vilanova de Prades omavalitsusüksuses katastriüksused 11, 16, 20 ja 21 ning katastriüksuse 10 maatükk nr 23.

Cabra del Campi omavalitsusüksuses katastriüksus 1, maatükid 13, 15, 18, 28, 29, 34, 66 ja 77; katastriüksuse 4 maatükid 35 ja 51.

Aiguamúrcia omavalitsusüksuses katastriüksuse 35 maatükk 14; katastriüksuse 36 maatükk 1; katastriüksuse 41 maatükk 13.

Eespool nimetatud Cabra del Campi ja Aiguamúrcia omavalitsusüksustesse kuuluvad maatükid paiknevad väljaspool kaitstud päritolunimetusega „Conca de Barberà“ hõlmatud piirkonda, kuid ajalooliselt kuuluvad need Barberà de la Conca põllumajandusliku veinikeldri SCCL liikmetele ja/või äriühingu Bodegas Concavins, SA tarnijatele ning neil maadel kasvatatud viinamarju võib seega kasutada kaitstud päritolunimetusega veinide „Conca de Barberà“ valmistamiseks, kui ühtlasi on täidetud järgmised tingimused:

- eespool toodud maatükkidelt pärit viinamarju on kasutatud mainitud veinikeldrites enne 1. jaanuari 1989;
- kõnealune luba kehtib tingimusel, et kõnealuste viinamarjaistanduste omanikud on praegused omanikud või nende otsesed järeltulijad, ja seda käsitatakse individuaalse loana, mida kontrollitakse igal juhul eraldi.

7. Veiniviinamarjasordid

MACABEO – VIURA

TEMPRANILLO – ULL DE LLEBRE

TREPAT

8. Seos(t)e kirjeldus

8.1. Vein

Vahemereline üleminekukliima koos Tarragona rannikuala maheda ilmastiku, Lleida piirkondade mandrilise kliima ning päeva- ja öötemperatuuri märkimisväärse kõikumisega soodustab eristuva kvaliteediga toodangu saamist ning annab tulemuseks peene puuviljase lõhnanüansiga ja mõõduka alkoholisisaldusega kerged valged veinid. Kerged roosad veinid on tänu mõõdukale happesusele puuviljased ja värsked. Noored punased veinid on mahedad, kerged ja maitsekad. Punased laagerdunud veinid on täidlasemad, neile on iseloomulik nüansirohke lõhnabukett ja püsiv järelmaitse.

Conca de Barberà piirkonna saviliiv- ja liivsavimullad annavad täidluse ning struktuuri nii valgetele kui ka roosadele ja punastele veinidele. Jõeterrassid muudavad valged ja roosad veinid pehmemaks ning kiltkivipinnas, milles leidub rohkelt *licorella*-mulda, annab punastele veinidele värvi ja struktuuri.

8.2. Kvaliteetvahuveinid ja poolvahuveinid

Conca de Barberà piirkonnale kõige iseloomulikud mullad on savi-lubjakivimullad, mis annavad täidlust ja struktuuri nii vahuveinidele kui ka poolvahuveinidele. Jõeterrassid muudavad veinid pehmemaks.

8.3. Liköörvein

Piirkonna kiltkivimullad lisavad liköörveinidele värvi ja struktuuri.

9. Muud olulised tingimused (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)

Õigusraamistik

siseriiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik

täiendavad märgistusnõuded

Tingimuse kirjeldus

Iga pakend tuleb märgistada kaitstud päritolunimetuse pitseriga ja pakendi kordumatu numbriga, mis antakse vastavalt veinipartiile, mida veinivalmistaja soovib pakendada.

Nimetuse „Conca de Barberà“ märkimiseks kasutatavate tähemärkide maksimumkõrgus on 4 mm ja poole väiksem KPNI tähisest.

Kohustuslikud märgistusandmed on järgmised:

- kohaliku omavalitsuse nimi, viidates villija või kaubasaatja andmetele;
- tegelik alkoholisaldus mahuprotsentides, mis märgitakse kas täis- või poolprotsentides, millele järgneb lühend „% vol“;
- vajaduse korral märke sulfitite esinemise kohta villitud tootes;
- põllumajandus-, loomakasvatus-, kalandus-, toidu- ja keskkonnaametis veinitootjate registris registreerimise number;
- kui soovitakse märkida nime või ärinime kaubanimena, tuleb see paigutada samale väljale ning registreerida see enne enda nimele Hispaania patendi- ja kaubamärgiametis. Registreerimisest tuleb teavitada põllumajandus-, loomakasvatus-, kalandus-, toidu- ja keskkonnaameti veinitootjate registrit;
- partii number võib asuda mujal kui kohustuslike andmete väljal;
- sordinimi, kui veini valmistamisel on kasutatud vähemalt 85 % ulatuses selle sordi viinamarju;
- kuni kolme viinamarjasordi nimi, kui asjaomase veini valmistamisel on kasutatud ainult nimetatud sortide viinamarju, ja alati kahanevas järjekorras vastavalt viinamarjade osakaalule segus;
- kui sorte on üle kolme, võib need märkida mujal kui kohustuslike andmete väljal ja alati kahanevas järjekorras vastavalt sordi osakaalule segus;
- koristusaasta, kui vein on saadud vähemalt 85 % ulatuses viinamarjadest, mis on koristatud kirjelduses märgitud aastal;
- kui veinid tähistatakse viinamarjakasvatava või veinimõisa nimega, nõutakse, et vein pärineks sama viinamarjakasvatava istanduste saagist või tema mõisas registreeritud istanduste saagist ja oleks toodetud kas üksnes tema enda saadud saagist või tema mõisas.

Link tootespetsifikaadile

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