

## ANDERE HANDELINGEN

## EUROPESE COMMISSIE

**Bekendmaking van een mededeling van de goedkeuring van een standaardwijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 17, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie**

(2023/C 101/08)

Deze mededeling wordt bekendgemaakt overeenkomstig artikel 17, lid 5, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie <sup>(1)</sup>.

## MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

**“Conca de Barberà”****PDO-ES-A1422-AM04****Datum van mededeling: 20.12.2022****BESCHRIJVING VAN EN REDENEN VOOR DE GOEDGEKEURDE WIJZIGING****1. Verlaging van de grenswaarde voor het alcoholgehalte en verhoging van het gehalte aan vluchtige zuren**

## BESCHRIJVING

Het minimale effectieve en totale alcoholgehalte van de wijnen met de oorsprongsbenaming Conca de Barberà worden verlaagd.

Het werkelijke gehalte aan vluchtige zuren, uitgedrukt in azijnzuur, wordt verhoogd.

De wijziging heeft betrekking op punt 2.2 (Fysisch-chemische kenmerken) van het productdossier en punt 4 van het enig document.

Het gaat om een standaardwijziging, aangezien ze onder geen van de categorieën valt die zijn vermeld in artikel 14, lid 1, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33.

## REDENEN

Historisch gezien hadden de in Conca de Barberà geproduceerde wijnen een laag alcoholgehalte of werden ze gemaakt van druivenrassen met een gematigd alcoholgehalte.

In een besluit van 27 juli 1972 was Conca de Barberà reeds opgenomen als een streek met “vinos enverados” [wijnen van druiven die niet volledig gerijpt zijn].

In het compendium van Spaanse wijnen van José Peñín van 1981 wordt bij de kenmerken van Conca de Barberà het gematigde alcoholgehalte (het laagste van Catalonië) vermeld.

Historisch gezien is Conca de Barberà weliswaar een streek waar de druiven door de klimaatomstandigheden niet op een normale manier rijpen en de wijnen bijgevolg een matig alcoholgehalte hebben, maar tegenwoordig varieert de oogst als gevolg van de klimaatverandering en hebben de wijnen doorgaans een laag alcoholgehalte.

Wat de vluchtige zuren betreft, hebben de bij de BOB Conca de Barberà geregistreerde wijnbouwers steeds meer aandacht voor het milieu en zijn er steeds meer biologische wijngaarden, waardoor er een tendens ontstaat om minder gewasbeschermingsmiddelen te gebruiken. Bijgevolg zijn er bij de druiven meer micro-organismen aanwezig en stijgt het gehalte aan vluchtige zuren van de wijnen tijdens de alcoholische vergisting.

<sup>(1)</sup> PB L 9 van 11.1.2019, blz. 2.

## 2. **Schrapping van de uitzondering betreffende het alcoholgehalte voor rode monocepagewijnen van trepat**

### BESCHRIJVING

De uitzondering betreffende het (effectieve en totale) alcoholgehalte van rode monocepagewijnen van het ras trepat wordt geschrapt.

De wijziging heeft betrekking op punt 2.2 (Fysisch-chemische kenmerken) van het productdossier en punt 4 van het enig document.

Het gaat om een standaardwijziging, aangezien ze onder geen van de categorieën valt die zijn vermeld in artikel 14, lid 1, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33.

### REDENEN

Voor de rode monocepagewijnen van het ras trepat was een lager minimaal effectief en totaal alcoholgehalte vastgesteld (11 % in plaats van de algemene 11,5 % vol). Nu wordt het minimale effectieve en totale alcoholgehalte van alle geproduceerde wijnen, met inbegrip van de rode monocepagewijnen op basis van trepat, verlaagd. Bijgevolg is het minimale effectieve alcoholvolumegehalte voor alle rode wijnen hetzelfde.

## 3. **Toevoeging van twee rassen**

### BESCHRIJVING

De rassen querol en garró worden opgenomen.

De wijziging heeft betrekking op punt 6 van het productdossier, maar is niet van invloed op het enig document, omdat het secundaire rassen betreft.

Het gaat om een standaardwijziging, aangezien ze onder geen van de categorieën valt die zijn vermeld in artikel 14, lid 1, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33.

### REDENEN

Op vraag van een wijnmakerij in het gebied en in het licht van de door INCAVI uitgevoerde studies is besloten de rode rassen querol en garró (synoniem: mandó) op te nemen in het productdossier voor de BOB Conca de Barberà.

Uit studies blijkt dat deze rassen een goed oenologisch potentieel hebben, zowel op het gebied van alcoholgehalte als kleur en zowel bij monocepage- als bij assemblagewijnen. Typisch voor querol zijn de smaakintensiteit en de kwaliteit van de kleur, waardoor kwaliteitsvolle wijnen worden verkregen. Garró heeft niet alleen plantaardige aroma's, maar ook aroma's van vers en gekonfijt fruit, waardoor ook van dit ras kwaliteitswijnen worden verkregen.

## ENIG DOCUMENT

### 1. **Naam / namen**

Conca de Barberà

### 2. **Type geografische aanduiding**

BOB — beschermde oorsprongsbenaming

### 3. **Categorieën wijnbouwproducten**

1. Wijn
3. Likeurwijn
5. Mousseerende kwaliteitswijn
8. Parelwijn

### 4. **Beschrijving van de wijn(en)**

1. *Witte wijn en roséwijn*

## KORTE BESCHRIJVING

Deze wijnen worden uitsluitend verkregen door gehele of gedeeltelijke alcoholische vergisting van al dan niet gekneusde verse druiven of van druivenmost.

Witte wijn: van groenachtig lichtgeel tot intens goudkleurig. Helder en glinsterend, zonder troebelheid. De primaire aroma's zijn overheersend. In het geval van jonge wijn licht en fris in de mond.

Roséwijn: van felrood met paarse schakeringen over oranjeachtig tot toetsen van uenschil, naargelang van de mate van veroudering. In de neus zuiver, met sterke florale en/of fruitige toetsen bij de jonge wijnen en mogelijk een vleugje vanille bij de op hout gerijpte wijnen.

\* Maximaal gehalte aan zwaveldioxide: 200 mg/l bij een suikergehalte van < 5 g/l en 250 mg/l bij een suikergehalte van ten minste 5 g/l.

\* Voor de grenswaarden van parameters die niet worden vermeld, is de desbetreffende EU-wetgeving van toepassing.

## Algemene analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	10
Minimale totale zuurgraad	3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

## 2. Rode wijn

## KORTE BESCHRIJVING

De rode wijn wordt uitsluitend verkregen door gehele of gedeeltelijke alcoholische vergisting van al dan niet gekneusde verse druiven of van druivenmost. De kleur kan variëren van intens kersenrood met een vleugje violet tot robijnrood met een okerachtige schijn. Zuivere, intense aroma's, die bij de jonge wijn duidelijk fruitig zijn en die, naarmate de rijping op vat vordert, toetsen van vanille en geroosterde of kruidige toetsen krijgen.

\* Maximaal gehalte aan zwaveldioxide: 150 mg/l bij een suikergehalte van < 5 g/l en 200 mg/l bij een suikergehalte van ten minste 5 g/l.

\* Voor de grenswaarden van parameters die niet worden vermeld, is de desbetreffende EU-wetgeving van toepassing.

## Algemene analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	10,5
Minimale totale zuurgraad	3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	20
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

3. *Likeurwijn*

## KORTE BESCHRIJVING

Wijn met een uitgebreid kleurengamma, gaande van de meest ondoorzichtige en intense kleuren tot de meer ontwikkelde tonen die voor witte en rode wijnen zijn beschreven, en tot amber bij volledige rijping. Licht warme aroma's; eerder fruitig bij de wijnen die niet op hout hebben gelegen en met toetsen van aldehyde en gedroogde vruchten bij gerijpte wijnen. In de mond warm, zalvend en met een lange persistentie.

\* Maximaal gehalte aan zwaveldioxide: 150 mg/l bij een suikergehalte van < 5 g/l en 200 mg/l bij een suikergehalte van ten minste 5 g/l.

\* Voor de grenswaarden van parameters die niet worden vermeld, is de desbetreffende EU-wetgeving van toepassing.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	15
Minimale totale zuurgraad	in milli-equivalent per liter
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	33,33
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

4. *Mousserende kwaliteitswijn*

## KORTE BESCHRIJVING

De kleur is dezelfde als die welke wordt verwacht voor witte, rode en roséwijn, met frisse en fruitige aroma's die kenmerkend zijn voor de druivenrassen waarvan de wijn is bereid. In de mond fris, romig en evenwichtig.

\* Voor de grenswaarden van parameters die niet worden vermeld, is de desbetreffende EU-wetgeving van toepassing.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	9,5
Minimale totale zuurgraad	3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	185

5. *Parelwijn*

## KORTE BESCHRIJVING

De kleur is dezelfde als beschreven voor witte en/of roséwijn, maar met aanwezigheid van koolzuur. Zuivere fruitige en/of florale aroma's. In de mond evenwichtig en fris. Licht prikkelend door het vrijkomende koolzuur.

\* Maximaal gehalte aan zwaveldioxide: 200 mg/l (wit en rosé) en 150 mg/l (rood) bij een suikergehalte van < 5 g/l; 250 mg/l (wit en rosé) en 200 mg/l (rood) bij een suikergehalte van ten minste 5 g/l.

\* Voor de grenswaarden van parameters die niet worden vermeld, is de desbetreffende EU-wetgeving van toepassing.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	9
Minimale totale zuurgraad	in milli-equivalent per liter
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

## 5. **Wijnbereidingsprocedés**

### 5.1. *Specifieke oenologische procedés*

1.

Beperking met betrekking tot de wijnbereiding

De oogst moet met de grootste zorg worden uitgevoerd. Voor de productie van de beschermde wijnen mogen uitsluitend duiven worden gebruikt die rijp genoeg zijn om wijnen te verkrijgen met een natuurlijk alcoholgehalte van ten minste 9 % vol. De opbrengst mag niet hoger liggen dan 70 liter most of wijn per 100 kg geoogste druiven.

### 5.2. *Maximumopbrengsten*

1.

12 000 kilogram druiven per hectare

2.

84 hectoliter per hectare

## 6. **Afgebakend geografisch gebied**

Het afgebakende geografische gebied bestaat uit de wijnbouwpercelen in de volgende gemeenten of geografische gebieden:

Barberà de la Conca

Blancafors

Conesa

L'Espuga de Francolí

Forès

Montblanc

Pira

Rocafort de Queralt

Sarral

Senan

Solivella

Vallclara

Vilaverd

Vimbodí

In de gemeente Vilanova de Prades: de kadastrale polygonen nrs. 11, 16, 20 en 21 en het perceel 23 van de kadastrale polygoon nr. 10.

In de gemeente Cabra del Camp: polygoon nr. 1, de percelen 13, 15, 18, 28, 29, 34, 66 en 77, en polygoon nr. 4, de percelen 35 en 51.

In de gemeente Aiguamúrcia: polygoon nr. 35, perceel 14; polygoon nr. 36, perceel 1; polygoon nr. 41, perceel 13.

De vermelde percelen in de gemeenten Cabra del Camp en Aiguamúrcia liggen buiten de grenzen van de BOB Conca de Barberà, maar zijn historisch gezien eigendom van de vennoten van het wijnhuis Agrícola de Barberà de la Conca en/of van de leveranciers van Bodegas Concavins. Daarom mogen de druiven van deze percelen worden gebruikt voor de productie van de beschermde wijnen met de BOB Conca de Barberà mits bovendien aan de volgende voorwaarden is voldaan:

- de druiven van de genoemde percelen werden reeds vóór 1 januari 1989 verwerkt in de genoemde wijnhuizen;
- deze toestemming blijft geldig zolang de betrokken wijngaarden eigendom zijn van de huidige eigenaars of van hun rechtstreekse nakomelingen en het gaat om een “individuele toestemming”, waarop een afzonderlijke controle wordt uitgeoefend.

## 7. **Wijndruivenras(sen)**

MACABEO - VIURA

TEMPRANILLO - ULL DE LLEBRE

TREPAT

## 8. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

### 8.1. *Wijn*

Het gebied heeft een mediterraan overgangsklimaat met de milde kenmerken van de kust van Tarragona, de continentale kenmerken van de streek van Lérida en een aanzienlijk temperatuurverschil tussen dag en nacht. Dat klimaat is medebepalend voor het verkrijgen van een product met een bijzondere kwaliteit, namelijk lichte witte wijnen met een delicaat, fruitig aroma en een matig alcoholgehalte. De roséwijnen zijn licht, fruitig en fris door hun gematigde zuurgraad. De jonge rode wijnen zijn zacht, licht en smaakvol; de gerijpte rode wijnen hebben meer body, complexe aroma's en een lange persistentie.

De siltige leemgronden en lichte kleigronden van Conca de Barberà geven zowel de witte, de rode als de roséwijnen body en structuur. De rivierterrassen leveren zachtere witte en roséwijnen op en de leestebodems, die rijk zijn aan “licorella”, geven meer kleur en structuur aan de rode wijnen.

### 8.2. *Mousserende kwaliteitswijn en parelwijn*

De meest typische bodems van Conca de Barberà zijn de mergelbodems, die zowel de mousserende wijnen als de parelwijnen body en structuur verschaffen. De rivierterrassen maken ze dan weer soepeler.

### 8.3. *Likeurwijn*

De leestebodems in het gebied geven meer kleur en structuur aan de likeurwijnen.

## 9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

Rechtskader:

nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

aanvullende bepalingen betreffende etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

De verpakking moet individueel worden geïdentificeerd aan de hand van het zegel van de beschermde oorsprongsbenaming en een uniek individueel nummer per verpakking, dat wordt toegewezen op basis van de partij wijn die het wijnhuis wil verpakken.

De letters die worden gebruikt voor de naam Conca de Barberà, zijn maximaal 4 mm hoog en die van de aanduiding "Denominación de Origen" zijn niet hoger dan de helft van de letters van de naam.

De volgende vermeldingen op het etiket zijn verplicht:

- de naam van de gemeente van de bottelaar of de verlader;
- het effectieve alcoholvolumegehalte, uitgedrukt in alcoholvolumepercent / half alcoholvolumepercent, gevolgd door de afkorting % vol;
- indien van toepassing, de aanwezigheid van sulfieten in het gebottelde product;
- het inschrijvingsnummer van het register van bottelaars van het departement Landbouw, Veehouderij, Visserij, Voeding en Milieu;
- indien een naam of handelsnaam wordt vermeld, moet deze in hetzelfde gezichtsveld worden geplaatst en moet deze vooraf zijn geregistreerd bij het Spaanse octrooi- en merkenbureau. Het register van bottelaars van het departement Landbouw, Veehouderij, Visserij, Voeding en Milieu wordt in kennis gesteld van die registratie;
- het partijnummer mag zich buiten het gezichtsveld met de verplichte vermeldingen bevinden;
- de naam van een druivenras indien de wijn voor ten minste 85 % afkomstig is van dat ras;
- de naam van maximaal drie rassen mits de betrokken wijn volledig afkomstig is van de vermelde rassen en steeds in dalende volgorde van hun aandeel in het mengsel;
- als er meer dan drie rassen zijn, mogen deze buiten het gezichtsveld van de verplichte aanduidingen worden vermeld en altijd in dalende volgorde van hun aandeel in het mengsel;
- het oogstjaar, indien de wijn voor ten minste 85 % afkomstig is van druiven die zijn geoogst in het vermelde jaar;
- de naam van de wijnbouwer of het landgoed mag worden vermeld op voorwaarde dat de wijn afkomstig is van wijngaarden die door die wijnbouwer worden bewerkt of die bij het landgoed zijn geregistreerd en de wijn uitsluitend van zijn eigen productie, respectievelijk op het landgoed wordt geproduceerd.

#### **Link naar het productdossier**

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

---