

V

(Oznamy)

INÉ AKTY

## EURÓPSKA KOMISIA

**Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33**

(2021/C 178/02)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 <sup>(1)</sup>.

OZNÁMENIE O ŠTANDARDNEJ ZMENE JEDNOTNÉHO DOKUMENTU

**„Conca de Barberá“****PDO-ES-A1422-AM03****Dátum oznámenia: 22. februára 2021****OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY****1. Oprava chyby v organoleptickom opise**

OPIS

Organoleptické vlastnosti sa týkajú dvoch druhov akostného šumivého vína: bieleho a ružového. Organoleptický opis červeného šumivého vína bol omylom vynechaný, a preto sa teraz dopĺňa.

Táto zmena sa týka bodu 2 špecifikácie a bodu 4 jednotného dokumentu.

Ide o nepodstatnú zmenu, keďže nepatrí medzi zmeny, na ktoré sa vzťahuje článok 14 ods. 1 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 zo , ktorým sa dopĺňa nariadenie (EÚ) č. 1308/2013.

DÔVODY

Zámerom je opraviť chybu, keďže sa v špecifikácii uvádza červené šumivé víno, ktorého organoleptický opis však nebol zahrnutý.

**2. Zmena obsahu alkoholu**

OPIS

Vypustili sa maximálne hodnoty skutočného obsahu alkoholu v kategórii „Vino“.

V prípade jednodrodových červených vín z odrody Trepas sa znížili minimálne hodnoty skutočného aj celkového obsahu alkoholu.

Obe zmeny sa týkajú bodu 2 špecifikácie. Prvá uvedená zmena sa netýka jednotného dokumentu, pričom druhá uvedená zmena sa týka jeho bodu 4.

(<sup>1</sup>) Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

Ide o nepodstatné zmeny, keďže ani jedna nepatrí medzi zmeny, na ktoré sa vzťahuje článok 14 ods. 1 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 zo, ktorým sa dopĺňa nariadenie (EÚ) č. 1308/2013.

#### DÔVODY

Vegetačné obdobia sú v dôsledku zmeny klímy čoraz teplejšie a suchšie, pričom dochádza k znižovaniu celkovej kyslosti a zvyšovaniu obsahu alkoholu vo vínach. Znamená to, že existuje nesúlad medzi fenolickou zrelosťou semien a šupky hrozna, čo má za následok vyššiu koncentráciu cukrov v dužine v čase zberu. V dôsledku toho má vyrábané víno vyšší obsah alkoholu. Z uvedeného dôvodu sa vypustili hodnoty maximálneho skutočného obsahu alkoholu.

Odroda Trepát má navyše nízky obsah farbív a alkoholu. V posledných rokoch bolo pri využití tejto odrody na výrobu červeného vína náročné dosiahnuť minimálny obsah alkoholu.

Zmeny týkajúce sa obsahu alkoholu súvisia s adaptáciou vín s CHOP na zmenu klímy a ich cieľom je zabezpečiť vlastnosti a osobitý charakter vín vyrábaných pod CHOP „Conca de Barberà“.

### 3. Vypustenie obmedzení týkajúcich sa hustoty výsadby

#### OPIS

Vypustili sa obmedzenia súvisiace s hustotou výsadby.

Táto zmena sa týka bodu 3 špecifikácie výrobku a bodu 5 jednotného dokumentu.

Ide o nepodstatnú zmenu, keďže nepatrí medzi zmeny, na ktoré sa vzťahuje článok 14 ods. 1 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 zo, ktorým sa dopĺňa nariadenie (EÚ) č. 1308/2013.

#### DÔVODY

V dôsledku zmeny klímy a nových pestovateľských postupov je nutné pozmeniť súčasnú hustotu výsadby. Pôvodne stanovená hustota bola 2 000 až 4 500 krov na hektár.

Vzhľadom na to, že maximálne hektárové výnosy (kg/ha) stanovené v špecifikácii sú dostatočne obmedzujúce, považuje sa za vhodné vypustiť zmienku o hustote výsadby.

### 4. Oprava chyby týkajúcej sa súvislosti

#### OPIS

V rozpore s požiadavkami nebola príčinná súvislosť opísaná v súlade pre každú kategóriu vinárskych výrobkov, na ktoré sa vzťahuje toto CHOP. Chyba teda bola opravená v opise súvislostí.

Táto zmena sa týka bodu 7 špecifikácie výrobku a bodu 8 jednotného dokumentu.

Ide o nepodstatnú zmenu, keďže súvislosť sa nezmenila, iba sa doplnil text, ktorý sa jej týka. Zmena teda nepatrí medzi zmeny, na ktoré sa vzťahuje článok 14 ods. 1 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 zo, ktorým sa dopĺňa nariadenie (EÚ) č. 1308/2013.

#### DÔVODY

Zámerom je opraviť chybu, keďže sa súvislosť musí vysvetliť pre každú kategóriu výrobkov.

#### JEDNOTNÝ DOKUMENT

#### 1. Názov

Conca de Barberà

#### 2. Druh zemepisného označenia

CHOP – chránené označenie pôvodu

### 3. Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov

1. Víno
3. Likérové víno
5. Akostné šumivé víno
8. Perlivé víno

### 4. Opis vína (vín)

1. *Biele víno a ružové víno*

#### STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Vyrába sa výlučne úplným alebo čiastočným alkoholovým kvasením čerstvého hrozna, ktoré môže alebo nemusí byť pomleté, alebo hroznového muštu.

Biele: bledá zelenkastožltá až výrazne zlatistá farba. Čisté a jasné, bez zákalu. Výrazné primárne arómy. Lhká a svieža chuť v ústach, keď je mladé.

Ružové: od výrazne červenej s odleskami odtieňov fialovej a farby šupky cibule po oranžové odtiene, v závislosti od úrovne vyzrievania. Prenikavá vôňa s výraznými kvetinovými a/alebo ovocnými tónmi v mladosti s možným nádychom vanilky, ak dozrieva v drevených sudoch.

Maximálny obsah oxidu siričitého: 200 miligramov na liter, ak je obsah cukru najviac 5 gramov na liter; 250 miligramov na liter, ak je obsah cukru najmenej 5 gramov na liter.

Maximálny obsah prchavých kyselín vo vyzretých vínach: 15 miliekvivalentov na liter

\* Na hraničné hodnoty parametrov, ktoré nie sú uvedené, sa uplatňujú príslušné právne predpisy Spoločenstva.

#### VŠEOBECNÉ ANALYTICKÉ VLASTNOSTI

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)

–

Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)

10,5

Minimálna celková kyslosť

3,5 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)

10

Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)

–

2. *Červené víno*

#### STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Vyrába sa výlučne úplným alebo čiastočným alkoholovým kvasením čerstvého hrozna, ktoré môže alebo nemusí byť pomleté, alebo hroznového muštu. Farba sa môže pohybovať od intenzívnej čerešňovej s odtieňmi fialovej po rubínovú s odleskom okrovej. Vyznačuje sa čistou a výraznou vôňou, pričom mladé víno má zreteľnú ovocnú arómu, s tónmi vanilky, vypálených sudov a korenia, ktorých intenzita narastá v závislosti od dĺžky vyzrievania v sudoch.

Maximálny obsah oxidu siričitého: 150 miligramov na liter, ak je obsah cukru najviac 5 gramov na liter; 200 miligramov na liter, ak je obsah cukru najmenej 5 gramov na liter.

Obsah prchavých kyselín môže presiahnuť 1 miliekvivalent na liter za každý stupeň obsahu alkoholu nad úroveň 11 % a každý rok vyzrievania až po 20 miliekvivalentov na liter.

V prípade jednodrovdových červených vín z odrody Trepat musí hodnota skutočného aj celkového obsahu alkoholu dosahovať najmenej 11 obj. %.

\* Na hraničné hodnoty parametrov, ktoré nie sú uvedené, sa uplatňujú príslušné právne predpisy Spoločenstva.

#### VŠEOBECNÉ ANALYTICKÉ VLASTNOSTI

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)

–

Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)

11,5

Minimálna celková kyslosť

3,5 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínná

Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)

13,33

Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)

–

### 3. *Likérové víno*

#### STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Tieto vína zahŕňajú širokú škálu farebných odleskov, ktoré sa v prípade červeného a bieleho vína rozvíjajú v závislosti od úrovne vyzrievania od tých najtmavších a najvýraznejších až po opačný koniec škály, a to vrátane odtieňov jantárovej. Vína sa vyznačujú jemnou hrejivou vôňou s ovocnejšími arómami, ak nie sú vyzreté v sude. Vyzreté vína sa prejavujú tónmi aldehydov a sušeného ovocia. Vyznačujú sa hrejivou chuťou, bohatou textúrou a stálosťou.

Maximálny obsah oxidu siričitého: 150 miligramov na liter, ak je obsah cukru najviac 5 gramov na liter; 200 miligramov na liter, ak je obsah cukru najmenej 5 gramov na liter.

\* Na hraničné hodnoty parametrov, ktoré nie sú uvedené, sa uplatňujú príslušné právne predpisy Spoločenstva.

#### VŠEOBECNÉ ANALYTICKÉ VLASTNOSTI

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)

–

Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)

15

Minimálna celková kyslosť

(v miliekvivalentoch na liter)

Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)

–

Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)

–

### 4. *Akostné šumivé víno*

#### STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Farba musí byť taká, ako sa očakáva pri bielych, ružových a červených vínach s čerstvými a ovocnými arómami, ktoré sú typické pre odrody, z ktorých sa vyrábajú. Vyznačujú sa sviežou, krémovou a dobre vyváženou chuťou.

\* Na hraničné hodnoty parametrov, ktoré nie sú uvedené, sa uplatňujú príslušné právne predpisy Spoločenstva.

#### VŠEOBECNÉ ANALYTICKÉ VLASTNOSTI

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)

–

Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)

10,5

Minimálna celková kyslosť

3,5 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)

10

Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)

185

#### 5. *Perlivé víno*

##### STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Farba musí byť taká, ako sa opisuje v prípade bielych a/alebo ružových vín, no s pridaným oxidom uhličitým. Musí sa vyznačovať výraznou, ovocnou a/alebo kvetinovou vôňou. Chuť musí byť čerstvá a vyvážená a v dôsledku uvoľňovania oxidu uhličitého musí spôsobovať mierny pocit štipania.

Maximálny obsah oxidu siričitého: 200 miligramov na liter (biele a ružové) a 150 miligramov na liter (červené), ak je obsah cukru najviac 5 gramov na liter; 250 miligramov na liter (biele a ružové) a 200 miligramov na liter (červené), ak je obsah cukru najmenej 5 gramov na liter.

\* Na hraničné hodnoty parametrov, ktoré nie sú uvedené, sa uplatňujú príslušné právne predpisy Spoločenstva.

#### VŠEOBECNÉ ANALYTICKÉ VLASTNOSTI

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)

–

Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)

10,5

Minimálna celková kyslosť

(v miliekvivalentoch na liter)

Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)

–

Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)

–

#### 5. **Vinárske výrobné postupy**

##### 5.1. *Osobitné enologické postupy*

Obmedzenie týkajúce sa vinifikácie

Hrozno sa musí zberať mimoriadne starostlivo. Na výrobu vína s CHOP s minimálnym prirodzeným obsahom alkoholu 9 obj. % možno použiť len dostatočne zrelé hrozno. Výnos nesmie presiahnuť 70 litrov muštu alebo vína na každých 100 kilogramov zozberaného hrozna.

##### 5.2. *Maximálne výnosy*

12 000 kilogramov hrozna na hektár

84 hektolitrov na hektár

## 6. Vymedzená zemepisná oblasť

Oblasť pozostáva z vinohradníckych plôch, ktoré sa nachádzajú na území týchto obcí alebo zemepisných oblastí:

Barberà de la Conca

Blancafort

Conesa

L'Espluga de Francolí

Forès

Montblanc

Pira

Rocafort de Queralt

Sarral

Senan

Solivella

Vallclara

Vilaverd

Vimbodí

Parcely 11, 16, 20, 21 a pozemok 23 pozemku registra 10 v obci Vilanova de Prades.

Parcela 1, pozemky 13, 15, 18, 28, 29, 34, 66 a 77 v obci Cambra del Camp. Parcela 4, pozemky 35 a 51.

Parcela 35, pozemok 14; parcela 36, pozemok 1; parcela 41, pozemok 13 v obci Aiguamúrcia.

Pozemky uvedené v obciach Cabra del Camp a Aiguamúrcia sa nachádzajú mimo vymedzenej oblasti CHOP „Conca de Barberà“. V minulosti ich však vlastnili partneri vinárskeho podniku Agrícola de Barberà de la Conca, SSCL a/alebo dodávateľa spoločnosti Bodegas Concavins, SA. Môžu sa preto použiť na výrobu vína s CHOP „Conca de Barberà“, ak zároveň spĺňajú tieto požiadavky:

- Hrozno z uvedených parciel sa v uvedených podnikoch spracovalo na víno pred 1. januárom 1989.
- Toto povolenie ostáva platné za predpokladu, že uvedené vinohradnícke sú vo vlastníctve súčasným vlastníkom alebo ich potomkov. Považuje sa za individuálne povolenie, ktoré sa má kontrolovať samostatne.

## 7. Hlavné muštové odrody

MACABEO – VIURA

TEMPRANILLO – ULL DE LLEBRE

TREPAT

## 8. Opis súvislostí

### 8.1. Víno

Stredozemská klíma, ktorú zmiernuje mierna povaha pobrežia provincie Tarragona, kontinentálne podnebie okresov provincie Lleida a výrazný teplotný rozdiel medzi dňom a nocou vedie k výrobe ľahkých bielych vín znamenitej kvality, ktoré sa vyznačujú lahodnou ovocnou vôňou a pomerne nízkym obsahom alkoholu. Ružové vína sa vďaka svojej relatívne nízkej kyslosti vyznačujú ľahkou, ovocnou a čerstvou chuťou. Mladé červené vína majú hladkú, ľahkú a lahodnú chuť. Vyzreté červené vína majú robustné telo a dosahujú vynikajúcu aromatickú rafinovanosť a dĺžku.

Prachovito-hlinité a ílovito-hlinité pôdy oblasti Conca de Barberà prispievajú k štruktúre a telu bielych, ako aj červených a ružových vín. Riečne terasy pomáhajú zjemňovať biele a ružové vína, pričom bridlicovité pôdy bohaté na bridlicu dodávajú červeným vínam intenzívnejšiu farbu a štruktúru.

#### 8.2. Akostné šumivé a perlivé vína

Najtypickejšími pôdami oblasti Conca de Barberà sú ílovito-vápencové pôdy. Prispievajú k telu a štruktúre šumivých aj perlivých vín. Riečne terasy im na druhej strane dodávajú väčšiu jemnosť.

#### 8.3. Likérové víno

Bridlicovité pôdy oblasti dodávajú likérovým vínam farbu a rafinovanejšiu štruktúru.

### 9. Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)

#### Právny rámec

vnútroštátne právne predpisy

#### Druh ďalšej podmienky

dodatočné ustanovenia o označovaní

#### Opis podmienky

Každé balenie musí byť individuálne označené pečatou CHOP a jedinečným individuálnym číslom. Číslo sa prideluje podľa šarže v okamihu ich balenia vo vinárskom podniku.

Výška znakov použitých na označenie názvu „Conca de Barberà“ nesmie presiahnuť 4 milimetre alebo polovicu výšky slov „Denominación de Origen“ (označenie pôvodu).

Na etikete musia byť uvedené tieto údaje:

- Názov obce uvedenej v informáciách o fľašovateľovi alebo odosielateľovi.
- Skutočný obsah alkoholu vyjadrený v objemových percentách alebo desatinách objemového percenta, po ktorom nasleduje skratka obj. %.
- V prípade potreby informácia o obsahu siričitanov vo fľašovanom výrobku.
- Registračné číslo v registri fľašovateľov ministerstva poľnohospodárstva, chovu hospodárskych zvierat, rybárstva, potravinárstva a životného prostredia.
- Ak sa má názov alebo obchodný názov uviesť ako obchodné meno, musí byť umiestnený v zornom poli a vopred zaregistrovaný na Patentovom úrade Španielskeho kráľovstva. Túto registráciu treba nahlásiť do registra fľašovateľov ministerstva poľnohospodárstva, chovu hospodárskych zvierat, rybárstva, potravinárstva a životného prostredia.
- Číslo šarže môže byť uvedené mimo zorného poľa, v ktorom sa nachádzajú povinné informácie.
- Názov odrody, ak sa na výrobu vína použilo viac ako 85 % hrozna tejto odrody.
- Názov najviac troch odrôd za predpokladu, že dané víno je vyrobené výlučne z týchto troch odrôd, a to vždy v zostupnom poradí podľa percentuálneho obsahu v kupáži.
- Ak sa použili viac ako tri odrody, môžu sa uviesť mimo zorného poľa, v ktorom sú uvedené povinné údaje, a to vždy v zostupnom poradí podľa percentuálneho obsahu v kupáži.

- Rok zberu, ak sa na výrobu vína použilo viac ako 85 % hrozna zozberaného v roku, ktorý sa má uviesť v opise.
- Označenie vín menom vinohradníka alebo vinohradu možno uviesť len vtedy, ak víno pochádza z viniča pestovaného vo vinohrade, ktorý obhospodaruje daný vinohradník alebo ktorý je zaregistrovaný ako časť vinohradu, a je vyrobené musí byť výhradne a výlučne z produkcie daného vinohradníka, resp. daného vinohradu.

**Odkaz na špecifikáciu výrobku**

<https://ja.cat/AlaP4>

---