

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(2023/C 101/08)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ⁽¹⁾.

NOTIFICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Conca de Barberà»

PDO-ES-A1422-AM04

Fecha de comunicación: 20.12.2022

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. Disminución de límite del grado y aumento del de la acidez volátil

DESCRIPCIÓN

Se disminuye el grado alcohólico volumétrico adquirido y total mínimo de los vinos producidos en la DO Conca de Barberà.

Y se aumentan los valores de acidez volátil real expresada en ácido acético.

Modificación del punto 2.2 Características fisicoquímicas del pliego de condiciones y el punto 4 del documento único.

Es una modificación normal porque no incurre en ninguno de los casos contemplados en el artículo 14.1 del Reglamento Delegado 2019/33.

JUSTIFICACIÓN

Históricamente los vinos elaborados en la Conca de Barberà eran vinos con grados alcohólicos bajos o bien se elaboraban con variedades de uva de grado moderado.

En la orden de 27 de julio de 1972 la Conca de Barberà ya constaba como una comarca de «vinos enverados».

En el Manual de Vinos españoles de José Peñín de 1981 y refiriéndose a la Conca de Barberà, menciona el grado moderado de los vinos (el más bajo de Cataluña) entre otros atributos.

Si bien es verdad que históricamente la Conca de Barberà es una comarca que por sus propias condiciones climáticas la uva no madura normalmente y los vinos son de moderada graduación alcohólica, en la actualidad debido al cambio climático es más habitual la variabilidad de las cosechas, y habitualmente hace que los vinos tengan una baja graduación alcohólica.

Respecto de la volátil, los viticultores inscritos en la DO Conca de Barberà cada vez son más respetuosos con el medio ambiente y van en aumento los viñedos ecológicos, creando la tendencia de disminuir los tratamientos fitosanitarios en el viñedo. Como consecuencia la uva tiene más microorganismos y cuando se produce la fermentación alcohólica se ve aumentada la acidez volátil en los vinos.

⁽¹⁾ DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

2. **Supresión excepción del grado de los tintos monovarietales de Trepat**

DESCRIPCIÓN

Se elimina la excepción para el límite del grado alcohólico (adquirido y total) que tenían los vinos tintos monovarietales de la variedad Trepat.

Modificación del punto 2.2 Características fisicoquímicas del pliego de condiciones y el punto 4 del documento único.

Es una modificación normal porque no incurre en ninguno de los casos contemplados en el artículo 14.1 del Reglamento Delegado 2019/33.

JUSTIFICACIÓN

Se había establecido, para los vinos tintos monovarietales de Trepat, un grado alcohólico volumétrico adquirido y total mínimo más bajo (11 % en vez del límite general de 11,5 % vol.) Ahora se baja el grado alcohólico volumétrico adquirido y total mínimo de todos los vinos producidos, incluidos los monovarietales tintos de Trepat. De manera que el grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo es coincidente para todos los vinos tintos.

3. **Inclusión de dos variedades**

DESCRIPCIÓN

Se introducen las variedades Querol y Garró.

Modifica el punto 6 del pliego de condiciones y no afecta al documento único, pues se introducen como variedades secundarias.

Es una modificación normal porque no incurre en ninguno de los casos contemplados en el artículo 14.1 del Reglamento Delegado 2019/33.

JUSTIFICACIÓN

A petición de una bodega de la zona y vistos los estudios realizados por parte de INCAVI se decide incorporar al pliego de condiciones de la DO Conca de Barberà las variedades tintas Querol y Garró, ésta última con su respectiva sinonimia Mandó.

Los estudios muestran una buena potencialidad enológica de estas variedades, tanto en vinos monovarietales como en cupages por su potencial de graduación y de color. La Querol destaca por su intensidad de gusto y calidad de color obteniéndose vinos de alta calidad y la Garró además de los aromas vegetales también presenta aromas de fruta fresca y confitada por lo que consideramos que los vinos elaborados con estas variedades serán de calidad.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Conca de Barberà

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP - Denominación de Origen Protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino
3. Vino de licor
5. Vino espumoso de calidad
8. Vino de aguja

4. **Descripción del (de los) vino(s)**

1. *Vino blanco y rosado*

BREVE DESCRIPCION TEXTUAL

Obtenidos exclusivamente por fermentación alcohólica, total o parcial, de uva fresca, estrujada o no, o de mosto de uva

Blanco: de amarillos pálidos verdosos a dorados intensos. Límpidos y brillantes, sin turbiedad. Predominio de aromas primarios. En boca ligero y fresco, si es joven

Rosado: entre rojo vivo con matices violáceos y tonos de piel de cebolla, pasando por los anaranjados, según su grado de envejecimiento. En nariz franco, con intensas notas florales y/o frutales en su juventud, y posibles toques avainillados cuando haya podido pasar por madera

* Anhídrido Sulfuroso máximo: 200 mg/l si contenido en azúcares < 5 g/l y 250 mg/l si es mayor o igual a 5 g/l

* Para los límites de los parámetros no contemplados será de aplicación la legislación comunitaria pertinente.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	10
Acidez total mínima	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

2. *Vino tinto*

BREVE DESCRIPCION TEXTUAL

Obtenido exclusivamente por fermentación alcohólica, total o parcial, de uva fresca, estrujada o no, o de mosto de uva. El color podrá variar del cereza intenso con ribete violáceo al rubí con burlete ocre. Presentará aromas limpios e intensos, claramente frutales los jóvenes, y con toques avainillados, tostados y sazonados a medida que se vaya incrementando el envejecimiento en barrica

* Anhídrido sulfuroso máximo: 150 mg/l si el contenido en azúcares es < 5 g/l y 200 mg/l si es mayor o igual a 5 g/l

* Para los límites de los parámetros no contemplados será de aplicación la legislación comunitaria pertinente.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	10,5
Acidez total mínima	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	20
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

3. *Vino de licor*

BREVE DESCRIPCION TEXTUAL

Vino de una amplia gama cromática desde los colores más opacos e intensos a los más evolucionados descritos para el vino blanco y tinto, hasta llegar al ámbar, atendiendo a su nivel de envejecimiento. Ligeramente cálido, con aromas más frutales si no han pasado por madera y con notas aldehídicas y de frutos secos los que han sido objeto de envejecimiento. En boca cálido, untuoso y persistente

* Anhídrido sulfuroso máximo: 150 mg/l si el contenido en azúcares es < 5 g/l y 200 mg/l si es mayor o igual a 5 g/l

* Para los límites de los parámetros no contemplados será de aplicación la legislación comunitaria pertinente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	15
Acidez total mínima	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	33,33
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

4. *Vino espumoso de calidad*

BREVE DESCRIPCION TEXTUAL

El color será coincidente con el esperado para el vino blanco, rosado y tinto, con aromas frescos y de fruta propios de las variedades con las que han estado elaborados. En boca son frescos, cremosos y equilibrados.

* Para los límites de los parámetros no contemplados será de aplicación la legislación comunitaria pertinente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	9,5
Acidez total mínima	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	185

5. *Vino de aguja*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

El color será coincidente con el descrito para el vino blanco y/o rosado, pero añadiendo la presencia de gas carbónico. Será franco, frutal y/o floral. En boca equilibrado, fresco y provocando un ligero cosquilleo por el desprendimiento del dióxido de carbónico.

* Anhídrido sulfuroso máximo: 200 mg/l (blancos y rosados) y 150 mg/l (tintos), si el contenido en azúcares es < 5 g/l; 250 mg/l (blancos y rosados) y 200 mg/l (tintos), si es mayor o igual a 5 g/l.

* Para los límites de los parámetros no contemplados será de aplicación la legislación comunitaria pertinente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	9
Acidez total mínima	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

5. Prácticas vitivinícolas

5.1. Prácticas enológicas específicas

1.

Restricción pertinente en la vinificación

La vendimia se realizará con la mayor atención. Exclusivamente se dedicará a la elaboración de vinos protegidos la uva con el grado de madurez necesario para la obtención de vinos con una graduación alcohólica volumétrica natural igual o superior a 9 % vol. El rendimiento no puede superar los 70 litros de mosto o de vino por cada 100 kg de vendimia.

5.2. Rendimientos máximos

1.

12 000 kilogramos de uvas por hectárea

2.

84 hectolitros por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

Está constituida por las parcelas de viña situadas en los términos municipales o áreas geográficas siguientes:

Barberà de la Conca

Blancafert

Conesa

L'Espluga de Francolí

Forès

Montblanc

Pira

Rocafort de Queralt

Sarral

Senan

Solivella

Vallclara

Vilaverd

Vimbodí

Del municipio de Vilanova de Prades los polígonos catastrales 11, 16, 20, 21 y la parcela 23 del polígono catastral 10.

Del municipio de Cabra del Camp el polígono 1, parcelas 13, 15, 18, 28, 29, 34, 66 y 77, Polígono 4, parcelas 35 y 51.

Del municipio de Aiguamúrcia el polígono 35, parcela 14; polígono 36, parcela 1, polígono 41, parcela 13.

Las parcelas de los municipios de Cabra del Camp y Aiguamúrcia mencionados están fuera de los límites de la DOP Conca de Barberà, pero históricamente son propiedad de socios de la bodega Agrícola de Barberà de la Conca, SCCL y/o proveedores de Bodegas Concavins, SA, por lo tanto podrán ser utilizados en la producción de los vinos protegidos por la DOP Conca de Barberà en los casos en que se cumplan, además, los requisitos siguientes:

- Que las uvas de las mencionadas fincas se hayan elaborado con anterioridad al 1 de enero de 1989 en las mencionadas bodegas.
- Esta autorización quedará vigente siempre y cuando los propietarios de las mencionadas viñas sean los actuales propietarios o sus descendientes directos, y se entenderá como autorización individual que se controlará específicamente

7. Variedad(es) de uva de vinificación

MACABEO - VIURA

TEMPRANILLO - ULL DE LLEBRE

TREPAT

8. Descripción del (de los) vínculo(s)

8.1. *Vino*

El clima mediterráneo de transición con la suavidad del litoral tarraconense, la continentalidad de las comarcas leridanas y el diferencial térmico notable entre el día y la noche favorece la obtención de un producto de calidad diferenciada obteniendo vinos blancos ligeros, de fino aroma afrutado y moderada graduación alcohólica. Vinos rosados ligeros, afrutados y frescos por la moderada acidez. Los vinos tintos jóvenes son suaves, ligeros y sabrosos en boca. Los vinos tintos de crianza son más corpulentos, adquiriendo una gran complejidad aromática y buena persistencia.

Los suelos franco-limosos y franco-arcillosos de la Conca de Barberà confieren cuerpo y estructura tanto a los vinos blancos, como a los rosados y tintos. Las terrazas fluviales proporcionan a los vinos blancos y rosados más suavidad y los suelos de pizarra, con abundante «licorella» aportan más color y estructura a los vinos tintos.

8.2. *Vino espumoso de calidad y de aguja*

Los suelos más característicos de la Conca de Barberà son los arcillo-calcáreos y éstos aportan cuerpo y estructura tanto a los vinos espumosos como a los de aguja. Mientras que las terrazas fluviales les confieren más suavidad.

8.3. *Vino de licor*

Los suelos de pizarra de la comarca aportan color y más estructura a los vinos de licor

9. Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Los envases se tendrán que identificar de forma individual con el sello que establezca la Denominación de Origen Protegida y con un número individual único por envase, que será asignado en función del lote de vino que la bodega quiera envasar.

La altura máxima de los caracteres utilizados para indicar Conca de Barberà será de 4 mm y la mitad por la mención Denominación de Origen.

Son menciones obligatorias en el etiquetado:

- El nombre del municipio referido a los datos relativos al embotellador o el expedidor.
- El grado alcohólico volumétrico adquirido expresado en unidades o medias unidades de su porcentaje en volumen, seguido de la abreviatura % vol.
- Indicación, si es el caso, de la existencia de sulfitos en el producto embotellado
- El número de inscripción del Registro de embotelladores del Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca, Alimentación y Medio Natural.
- Si se quiere indicar el nombre o la razón social mediante un nombre comercial, hace falta situarlo en el mismo campo visual, e inscribirlo a su favor previamente, en la oficina española de Patentes y Marcas. Esta inscripción se comunicará al Registro de embotelladores del Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca, Alimentación y Medio Natural
- El número de lote podrá situarse fuera del campo visual donde figuren las menciones obligatorias.
- El nombre de una variedad si el vino procede en un 85 % o más de esta variedad,
- El nombre de hasta tres variedades siempre que el vino mencionado proceda en su totalidad de las variedades indicadas y siempre en orden decreciente respecto al porcentaje que haya en su mezcla,
- Si hay más de tres variedades, éstas podrán ser mencionadas fuera del campo visual de las menciones obligatorias, y siempre en orden decreciente respecto a su mezcla,
- El año de la vendimia, si el vino procede en un 85 % o más de la uva vendimiada en el año que se prevé que conste en la designación,
- Para la designación de los vinos con el nombre del/de la viticultor/a o de la propiedad, se requiere que el vino proceda de viñas cultivadas por el mismo viticultor o, que estén inscritas en la propiedad y se elaboren única y exclusivamente de sus propias producciones y en la propiedad, respectivamente.

Enlace al pliego de condiciones

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