

V

(Anuncios)

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

(2021/C 178/02)

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

COMUNICACIÓN DE MODIFICACIÓN NORMAL QUE MODIFICA EL DOCUMENTO ÚNICO

«Conca de Barberá»

PDO-ES-A1422-AM03

Fecha de comunicación: 22 de febrero de 2021

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. **Corregir un error en la descripción organoléptica**

DESCRIPCIÓN

En las características organolépticas se especifican dos tipos de vino espumoso de calidad (blanco y rosado). Ahora se añade la descripción organoléptica del vino espumoso tinto ya que en su día no se incluyó por error.

Esta modificación cambia el punto 2 del pliego de condiciones y el punto 4 del documento único.

Se trata de una modificación menor dado que no es del tipo de ninguna de las contempladas en el artículo 14.1 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión, por el que se completa el Reglamento (UE) n.º 1308/2013.

JUSTIFICACIÓN:

Se trata de subsanar un error, dado que el pliego de condiciones contempla el vino espumoso tinto pero no se había descrito organolépticamente.

2. **Modificación del grado alcohólico**

DESCRIPCIÓN

Se eliminan los grados alcohólicos volumétricos adquiridos máximos de la categoría vino.

En el caso de los vinos tintos monovarietales de Trepát se baja el grado alcohólico volumétrico adquirido y total mínimo.

Ambas modificaciones afectan al punto 2 del pliego de condiciones. La primera no afecta al documento único y la segunda cambia el punto 4 del mismo.

⁽¹⁾ DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

Se trata de modificaciones menores, dado que no es ninguno de los tipos contemplados en el artículo 14.1 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión,, por el que se completa el Reglamento (UE) n.º 1308/2013.

JUSTIFICACIÓN

Debido al cambio climático cada vez es más habitual que las añadas sean más cálidas y secas, baja la acidez total y aumenta el grado alcohólico en los vinos. Esto hace que haya un desfase entre la maduración fenólica de la piel y las pepitas de la uva dando como resultado una elevada concentración de azúcares de la pulpa en el momento de la vendimia y consecuentemente un mayor grado alcohólico en el vino resultante por eso se eliminan los grados alcohólicos volumétricos adquiridos máximos.

En cuanto al Trepat es una variedad con poco color y grado alcohólico y los últimos años cuando se vinifica en tinto tiene dificultades para alcanzar el grado alcohólico mínimo.

Por tanto, las modificaciones de grados se hacen en base a la adaptación de los vinos de la DO al cambio climático y así garantizar las características y la tipicidad de los vinos producidos en la DO Conca de Barberà.

3. Eliminación de límites en la densidad de plantación

DESCRIPCIÓN

Eliminan los límites a la densidad de plantación de las viñas.

Esto cambia el punto 3 del pliego de condiciones y el punto 5 del documento único.

Se trata de una modificación menor dado que no es del tipo de ninguna de las contempladas en el artículo 14.1 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión,, por el que se completa el Reglamento (UE) n.º 1308/2013.

JUSTIFICACIÓN

Actualmente y debido al cambio climático y a las nuevas técnicas de cultivo hay que adaptar las plantaciones a densidades distintas de las actuales. Hasta el momento se establecía un rango comprendido entre 2 000 y 4 500 cepas/ha.

No obstante, se considera que ya se aplica un control suficiente mediante los rendimientos de producción (kg/ha) fijados y regulados en el pliego de condiciones, y se cree conveniente eliminar la densidad de plantación.

4. Corregir un error en el vínculo

DESCRIPCIÓN

No estaba descrito el nexo causal para cada una de las categorías de productos vitivinícolas acogidos a esta DOP, como es obligatorio. Por ello, se corrige este error en la redacción del vínculo.

Esto cambia el punto 7 del pliego de condiciones y el punto 8 del documento único.

Se trata de una modificación menor dado que no altera el vínculo, simplemente completa su redacción. Por tanto, no es una modificación de las contempladas en el artículo 14.1 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión,, por el que se completa el Reglamento (UE) n.º 1308/2013.

JUSTIFICACIÓN

Se trata de subsanar un error, dado que el vínculo debe justificarse para cada categoría de producto.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nombre(s)

Conca de Barberá

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 DESCRIPCIÓN 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

Acidez volátil máxima en vinos con crianza: 15 mEq/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)

10

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)

—

2. *Vino tinto*

BREVE DESCRIPCIÓN 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

La acidez volátil máxima puede superarse en 1 mEq/l por cada grado alcohólico que exceda 11 % y año de envejecimiento, hasta un máximo de 20 mEq/l

Para los vinos tintos monovarietales de Trepat el grado alcohólico volumétrico adquirido y total será como mínimo de 11 % vol.

* 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.)

11,5

Acidez total mínima

3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)

13,33

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)

—

3. *Vino de licor*

BREVE DESCRIPCIÓN 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 aldehidas 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)

—

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)

—

4. *Vino espumoso de calidad*

BREVE DESCRIPCIÓN 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.)

10,5

Acidez total mínima

3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)

10

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.)

10,5

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*

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*

12 000 kilogramos de uvas por hectárea

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. Principales variedades 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

<https://ja.cat/AlaP4>
