



C/2025/458

22.1.2025

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

(C/2025/458)

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-AM05

Fecha de comunicación: 24.10.2024

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. INCLUSIÓN DEL TIPO DE VINO BLANCO BRISADO.

Descripción:

Inclusión del tipo de vino blanco Brisado, su elaboración y características organolépticas.

Modifica el punto 2 del pliego de condiciones y el 4 del documento único.

Es una modificación normal porque no supone ninguno de los cambios contemplados en el artículo 24.3 del REGLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO relativo a las indicaciones geográficas. No se añade ninguna categoría, si no que, dentro de la categoría 1 que ya está en el pliego de condiciones, se introduce un nuevo tipo de vino blanco.

Justificación:

Se trata de un tipo de elaboración del vino blanco que se hacía antiguamente en la Conca de Barberà. Siempre han sido vinos con mucha potencia en boca, coloración intensa y grados alcohólicos elevados. Recientemente, y con el uso de nuevas técnicas de elaboración menos agresivas, se ha dado paso a una nueva generación de estos vinos.

Dado el incremento de elaboraciones de vinos brisados en las últimas cosechas, y dado que el pliego de condiciones de la Denominación de Origen Conca de Barberà no especifica de forma clara este tipo de vino, es necesario incluirlo.

2. INCLUSIÓN DEL MÉTODO «ANCESTRAL» DE ELABORACIÓN DE VINOS ESPUMOSOS DE CALIDAD Y DE AGUJA.

Descripción:

Inclusión de los tipos de vino espumoso de calidad y vino de aguja, elaborados según el método «ancestral», su elaboración y características organolépticas.

Modifica el punto 2 del pliego de condiciones y el 4 del documento único.

Es una modificación normal porque no supone ninguno de los cambios contemplados en el artículo 24.3 del REGLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO relativo a las indicaciones geográficas. No se añade ninguna categoría, si no que, dentro de las categorías 5 y 8 que ya están en el pliego de condiciones, se introduce un nuevo tipo elaborado con dicho método.

⁽¹⁾ DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

Justificación:

Actualmente el pliego de condiciones solo contempla elaborar vino espumoso de calidad según el método tradicional pero en los últimos años las bodegas han innovado y elaboran espumosos según el método ancestral por lo que es necesario incluirlos, al igual que el vino de aguja según el método ancestral.

3. MEJORA DE LA DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA.

Descripción:

Se mejoran las descripciones organolépticas de los distintos tipos de vino y se ubican todas juntas en un cuadro.

Modifica el punto 2 del pliego de condiciones y el 4 del documento único.

Es una modificación normal porque no supone ninguno de los cambios contemplados en el artículo 24.3 del REGLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO relativo a las indicaciones geográficas.

Justificación:

Se pretende mejorar la descripción del producto.

4. CORRECCIÓN DE ERRATAS.

Descripción:

- el grado alcohólico adquirido mínimo de los vinos espumosos de calidad se pasa de 9,5 a 10%vol.
- las unidades de los azúcares residuales pasan de indicar que estarán expresadas en gr/l de «glucosa y fructosa» a «glucosa, fructosa y sacarosa, para los espumosos de calidad; y de glucosa y fructosa para el resto de vinos».
- se elimina una referencia al «Moscatel».
- se corrigen algunos límites de azúcar según el tipo de vino espumoso de calidad.
- se elimina la posibilidad de almacenar vino en el área de proximidad inmediata de la zona delimitada. Limitándose esta excepción a elaboración y envejecimiento.

Modifica el punto 2.2 y 8.4 del pliego de condiciones y el punto 4 y 9 del documento único.

Es una modificación normal porque no supone ninguno de los cambios contemplados en el artículo 24.3 del REGLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO relativo a las indicaciones geográficas.

Justificación:

Se aprovecha para hacer esas correcciones de manera que el texto cumpla la normativa comunitaria vigente. En cuanto al «Moscatel», no forma parte de los vinos amparados por esta DOP.

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

3.1. *Código de nomenclatura combinada*

— 22 - BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE

2204 - Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

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

1. *Vino blanco y rosado*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Blanco:

Fase visual: El color podrá oscilar de los tonos amarillos pálidos verdosos a los dorados intensos, proporcionalmente a su grado de envejecimiento y/o la elaboración en contacto con madera que haya podido tener. Limpio y sin turbiedades.

Fase olfativa: Con notas frutales y/o florales cuando sea joven y posibles notas terciarias e incluso toques tostados o de madera cuando haya pasado por madera.

Fase gustativa: En boca es ligero y fresco, en su versión de vino joven, y más untuoso y estructurado si fermenta o envejece en barrica.

Blanco Brisado:

Fase visual: Pueden presentar cierto grado de turbidez propia del proceso de elaboración con tonalidades que pueden ir del amarillo al anaranjado.

Fase olfativa: Aromas primarios presentes en los vinos blancos y posibles notas de oxidación, botánicas, vegetales y/o herbáceas.

Fase gustativa: Posibles notas amargas y/o tánicas propias del proceso de elaboración.

Rosado:

Fase visual: El color podrá oscilar entre el rojo vivo con matices violáceos y los tonos de piel de cebolla, pasando por los anaranjados intermedios, proporcionalmente a su grado de envejecimiento y/o a la elaboración en contacto con madera que haya podido tener. Limpio y sin turbiedades.

Fase olfativa: Franco, con notas frutales y/o florales en su juventud y con posibles notas terciarias o típicas del envejecimiento.

Fase gustativa: Ligeramente ácidos, equilibrados y con un gusto afrutado.

* 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 DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Fase visual: El color podrá variar del cereza intenso con ribete violáceo al rubí con burlete ocre, en la medida que va aumentando su grado de envejecimiento.

Fase olfativa: Presentará aromas limpios e intensos. Frutales los jóvenes y con notas terciarias e incluso tostados cuando haya pasado por madera.

Fase gustativa: Los jóvenes son equilibrados en acidez y persistencia media o larga. Los fermentan y/o tienen un envejecimiento en barrica son intensos, estructurados y persistencia larga.

* 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 DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Vinos de licor (todos)

Fase visual: De los colores más opacos e intensos a los más evolucionados descritos para el vino blanco y tinto hasta llegar al ámbar con reflejos de cobre, atendiendo a su nivel de envejecimiento.

Vino de licor dulce natural:

Fase olfativa: Ligeramente cálido con aromas a pasas, miel, frutas maduras, con recuerdos al sabor y aroma de las uvas.

Fase gustativa: Untuosos y persistentes.

Vino de licor mistelas:

Fase olfativa: Ligeramente cálido. Son vinos sedosos y melosos, con aromas a pasas, miel, frutas maduras, con recuerdos del sabor y aroma de las uvas.

Fase gustativa: Untuosos y persistentes con integración del alcohol

*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 DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Fase visual: El color será coincidente con el descrito para el vino blanco, rosado y tinto. Añadiendo en todos los casos la presencia de gas carbónico.

Fase olfativa: Aromas frescos y de fruta propios de las variedades con las que han estado elaborados.

Fase gustativa: Frescos, cremosos y tienen buen equilibrio entre dulzura, acidez y alcohol.

*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): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 185

5. *Vino de aguja*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Vino de aguja:

Fase visual: El color será coincidente con el descrito para el vino blanco, rosado y tinto pero añadiendo la presencia de gas carbónico.

Fase olfativa: Franco, frutal y/o floral.

Fase gustativa: Equilibrado, fresco y provocando un ligero cosquilleo por el desprendimiento del dióxido de carbónico.

Vino de aguja método ancestral:

Fase visual: El color será coincidente con el descrito para el vino blanco, rosado y tinto pero añadiendo la presencia de gas carbónico.

Fase olfativa: Aromas frescos y de frutas propios de las variedades con las que han estado elaborados.

Fase gustativa: Frescos y tienen un buen equilibrio entre dulzura, acidez y alcohol.

*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

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, Blancafort, 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

AGUDELO - CHENIN BLANC

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA BLANCA

GARNACHA TINTA

GARRO - MANDO

MACABEO - VIURA

MAZUELA - SAMSÓ

MERLOT

MERSEGUERA - SUMOLL BLANCO

MONASTRELL

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

PARELLADA

PINOT NOIR

QUEROL

SAUVIGNON BLANC

SUMOLL TINTO

SYRAH

TEMPRANILLO - ULL DE LLEBRE

TREPAT

VIOGNIER

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 ajuga. 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.

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Excepción al requisito de producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

Se autoriza la práctica tradicional que consiste en la elaboración y envejecimiento de vinos en el área de proximidad inmediata a la zona delimitada, siempre y cuando esta práctica se haya realizado en el pasado, previa autorización y después de estudiar las circunstancias concurrentes en cada caso.

Enlace al pliego de condiciones

<https://incavi.gencat.cat/.content/005-normativa/plecs-condicions-do-catalanes/Arxius-plecs/Conca-de-Barbera-modificacio-PC-AM05-2024.pdf>