C/2024/3814

14.6.2024 г.

Публикация на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(C/2024/3814)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ([1]).

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„Cataluña / Catalunya“

PDO-ES-A1549-AM07

Дата на съобщението: 25 март 2024 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. **Прилагане на максималния добив за производство на бяло грозде (12 000 kg/ha) към червения сорт грозде trepat**

Описание:

Максималният разрешен добив за сорта Trepat е увеличен от 10 000 kg/ha на 12 000 kg/ha.

Изменението се отнася до точка 5 от продуктовата спецификация и точка 5.2 от единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като не отговаря на нито едно от положенията по член 105, параграф 2 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 (единна ООП).

Основания:

Червеният сорт грозде Trepat се използва за производството на вина, обхванати от наименованията за произход „Conca de Barberà“ и „Cava“, в чиито съответни спецификации вече е определен максимален добив за производство на грозде от 12 000 kg/ha.

Trepat е сорт с много висок добив и се използва главно за производството на леки вина розе или червени вина, които обикновено имат нисък или среден интензитет на цвета и умерено алкохолно съдържание. Поради това не е обосновано да се запазва досегашният добив от 10 000 kg/ha, който беше определен, за да се гарантира получаването на силни и структурирани червени вина с по-наситен цвят.

2. **Включване на сорта mandó/garró в списъка на разрешените сортове грозде**

Описание:

Добавят се сортът Mandó и неговият синоним Garró.

Изменението се отнася до точка 6 от продуктовата спецификация и точка 7 от единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като не отговаря на нито едно от положенията по член 105, параграф 2 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 (единна ООП).

Основания:

Червеният сорт Mandó, известен и под синонима си Garró, се среща на няколко места в Каталония още през XIX век. Сега лозарите и винарите възобновяват каталонското винарско наследство. Благодарение на този сорт грозде нашите вина ще се открояват по-силно на пазара, който се глобализира все повече; освен това сортът зрее късно, което е много важна характеристика от гледна точка на адаптирането към изменението на климата, на което вече сме свидетели.

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

3. **Обозначение „BARCELONA SUSTAINABLE CATALUNYA“**

Описание:

Бутилиращите винарни, които удостоверят, че са намалили своя въглероден отпечатък, като представят изчисление, проверено съгласно стандарт ISO 14.064-1:2019, имат право да поставят на етикетите на своите вина лого с обозначението „BARCELONA SUSTAINABLE CATALUNYA“.

Изменението се отнася до раздел 8.3 от продуктовата спецификация („Представяне и етикетиране на продуктите“) и точка 9 от единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като не отговаря на нито едно от положенията по член 105, параграф 2 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 (единна ООП).

Основания:

Регулаторният съвет за наименованието за произход CATALUNYA е загрижен от извънредната ситуация в областта на климата, поради което реши да въведе система за обозначаване на винарните и вината, при които се наблюдава стремеж към намаляване на въглеродния отпечатък.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

„Cataluña / Catalunya“

2. **Вид на географското означение**

ЗНП — защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

3. Ликьорно вино

8. Искрящо вино

4. **Описание на виното или вината**

1. Бели вина

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Тези вина са модерни и новаторски. Цветът им варира от бледожълт със зеленикави оттенъци до наситени златисти нюанси. Вината имат среден до висок интензитет на аромати и са повече или по-малко структурирани в зависимост от производствения добив на лозята. Вината се характеризират с умерена киселинност, добро алкохолно съдържание и финал, който създава желание за по-нататъшна консумация. При по-младите вина преобладават цветистите и/или плодовите нотки, а отлежаването в дървесина придава на старите вина третични аромати, които се характеризират с нотки на ванилия и дори на препечено. Младите вина са леки и свежи, докато по-старите вина са по-мазни и напомнящи за бъчвите, в които са ферментирали.

* Максимално съдържание на серен диоксид: 200 mg/l, ако съдържанието на захар е по-малко от 5 g/l, и 250 mg/l, ако съдържанието на захар е 5 g/l или повече.

* За гранични стойности, които не са определени, се прилага действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 10

— Минимална обща киселинност: 3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 13,33

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

2. Вина розе

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Тези вина са модерни и новаторски. Цветът им варира от яркочервен с преливащ виолетов блясък през междинни оранжеви тонове до нюанси на люспи от лук. Вината имат среден до висок интензитет на аромати и са повече или по-малко структурирани в зависимост от производствения добив на лозята. Вината се характеризират с умерена киселинност, добро алкохолно съдържание и финал, който създава желание за по-нататъшна консумация. Тези вина са леки, свежи и балансирани.

* Максимално съдържание на серен диоксид: 200 mg/l, ако съдържанието на захар е по-малко от 5 g/l, и 250 mg/l, ако съдържанието на захар е 5 g/l или повече.

* За гранични стойности, които не са определени, се прилага действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 10,5

— Минимална обща киселинност: 3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 13,33

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

3. Червени вина

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

В зависимост от отлежаването, цветът им варира от наситен черешов цвят до бледорубинен с оттенък на охра. Вината имат среден до висок интензитет на аромати, като структурираността им зависи от производствения добив на лозята. Вината се характеризират с умерена киселинност, добро алкохолно съдържание и финал, който създава желание за по-нататъшна консумация. Младите вина са леки и богати на вкусови аромати, а ферментацията и/или отлежаването в дървени бъчви водят до плътни и с по-дълъг послевкус вина, които са меки, но структурирани.

* Съдържанието на летливи киселини може да превишава 1 mEq/l за всеки градус алкохолно съдържание над 11 % и за всяка година на отлежаване, но не повече от 20 mEq/l.

* Максимално съдържание на серен диоксид: 150 mg/l, ако съдържанието на захар е по-малко от 5 g/l, и 200 mg/l, ако съдържанието на захар е 5 g/l или повече.

* За гранични стойности, които не са определени, се прилага действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 11,5

— Минимална обща киселинност: 3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 13,33

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

4. Искрящи вина

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Характеристиките трябва да бъдат същите като описаните в параграфите по-горе за съответния цвят на виното, но с допълнителното наличие на мехурчета. Вината са балансирани и свежи, с леко щипещ вкус поради отделянето на въглероден диоксид.

* Максимално съдържание на серен диоксид: ако съдържанието на захар е по-малко от 5 g/l — 200 mg/l за белите вина и вината розе и 150 mg/l за червените вина; ако съдържанието на захар е 5 g/l или повече — 250 mg/l за белите вина и вината розе и 200 mg/l за червените вина.

* За гранични стойности, които не са определени, се прилага действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 7

— Минимална обща киселинност: 3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 13,33

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

5. Ликьорни вина

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цветът на ликьорните вина варира от непрозрачни наситени цветове до описаните по-развити тонове на белите и червените вина, достигайки дори до кехлибарени оттенъци в зависимост от зрелостта. Вината имат лека топлина, с по-плодови аромати при вината, които не са отлежавали в дървесина, докато по-старите вина се характеризират с нотки на алдехиди и на ядки. Те са топли, мазни и с дълъг послевкус.

* Съдържанието на летливи киселини може да превишава 1 mEq/l за всеки градус алкохолно съдържание над 11 % и за всяка година на отлежаване, но не повече от 20 mEq/l.

* Максимално съдържание на серен диоксид: 150 mg/l, ако съдържанието на захар е по-малко от 5 g/l, и 200 mg/l, ако съдържанието на захар е 5 g/l или повече.

* За гранични стойности, които не са определени, се прилага действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 15

— Минимална обща киселинност: 3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 13,33

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

6. Нискоалкохолни бели вина, вина розе и червени вина („xispejant“)

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Вж. по-горе описанията на белите вина, вината розе и червените вина.

* Максимално съдържание на серен диоксид: ако съдържанието на захар е по-малко от 5 g/l — 200 mg/l за белите вина и вината розе и 150 mg/l за червените вина; ако съдържанието на захар е 5 g/l или повече — 250 mg/l за белите вина и вината розе и 200 mg/l за червените вина.

* За гранични стойности, които не са определени, се прилага действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 4,5

— Минимална обща киселинност: 3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 13,33

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

5. **Винопроизводствени практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

1. Ограничения, свързани с винопроизводството

Гроздето трябва да се бере възможно най-внимателно. Вината, за които се отнася настоящото ЗНП, могат да се произвеждат само от здраво грозде, достатъчно узряло, за да се получат вина с минимално естествено алкохолно съдържание 9,5 % об. или по-високо за зона C II и 10 % об. или по-високо за зона C III, съгласно изискванията на законодателството на ЕС.

За извличане на мъстта или виното и за отделянето им от гроздовите ципи се прилага подходящ натиск, като се гарантира максимален добив 74 l вино от 100 kg набрано грозде.

5.2. *Максимални добиви*

1. Бели сортове

12 000 kg грозде/ha

88,8 hl/ha

2. Червени сортове

10 000 kg грозде/ha

74 hl/ha

3. Сортове Xarel·lo rosado, Trepat и Garnatxa roja или Garnatxa gris

12 000 kg грозде/ha

88,8 hl/ha

6. **Определен географски район**

Abrera

Agramunt: предишният присъединен район Montclar

Aguilar de Segarra

Agullana

Aiguamúrcia

Albagés, l'

Albi, l'

Albiol, l'

Albons

Aleixar, l’

Alfarràs

Alcarràs: парцели 9022, 9017 и 9005 от кадастрален участък 6 и парцели 3, 57, 9001, 9003, 9004, 9007 и 9027 от кадастрален участък 15

Albinyana

Alcover

Alella

Alforja

Algerri

Alió

Almacelles: парцели 25, 180, 193 и 196 от кадастрален участък 5

Almenar

Almoster

Alòs de Balaguer

Alpicat

Altafulla

Ametlla de Mar, l’

Almetlla de Segarra, l’

Arbeca

Arboç, l’

Arenys de Mar

Arenys de Munt

Argentera, l’

Argentona

Arnes

Artés

Artesa de Segre

Ascó

Avinyó

Avinyonet de Penedès

Avinyonet de Puigventós

Badalona

Balaguer

Balsareny

Banyeres del Penedès

Barberà de la Conca

Barcelona: парцел 1 от кадастрален участък 1

Baronia de Rialb

Batea

Begues

Begur

Belianes

Bellaguarda

Bellcaire d'Empordà

Bellmunt del Priorat

Bellprat

Bellvei

Benissanet

Bigues i Riells

Bisbal d'Empordà, la

Bisbal del Penedès, la

Bisbal de Falset, la

Biure

Blancafort

Boadella i les Escaules

Bonastre

Borges Blanques: парцели 30 и 96 от кадастрален участък 9, парцели 114, 165 и 167 от кадастрален участък 21 и парцели 118, 119 и 120 от кадастрален участък 22

Borges del Camp, les

Bot

Botarell

Bovera

Bràfim

Bruc, el

Cabacés

Cabanes

Cabanyes, les

Cabassers

Cabra del Camp

Cabrera d'Igualada

Cabrera de Mar

Cabrils

Cadaqués

Calafell

Calders

Caldes de Montbui: парцел 57 от кадастрален участък 1 и парцел 12 от кадастрален участък 2

Calella

Callús

Calonge

Cambrils

Canonja, la

Canovelles

Cantallops

Canyelles

Capafons

Capellades

Capçanes

Capmany

Cardedeu

Cardona

Carme

Caseres

Castell-Platja d'Aro

Castell de Mur: присъединените райони Cellers и Guardia de Tremp

Castellbisbal

Castellet i la Gornal

Castellfollit del Boix

Castellgalí

Castellnou de Bages

Castelló de Farfanya

Castellolí

Castellvell del Camp

Castellví de la Marca

Castellví de Rosanes

Catllar, el

Cervelló

Cervià de les Garrigues

Cistella

Ciutadilla

Colera

Collbató

Colldejou

Conca de Dalt

Conesa

Constantí

Copons

Corbera de Llobregat

Corçà

Corbera d'Ebre

Cornudella de Montsant

Creixell

Cruïlles; Monells i Sant Sadurní de l'Heura

Cubells: парцел 90 от кадастрален участък 7

Cubelles

Cunit

Darnius

Duesaigües

Esparraguera

Espluga Calba, l'

Espluga de Francolí, l'

Espolla

Falset

Fatarella, la

Febró, la

Figuera, la

Figueres

Figuerola del Camp

Flix

Floresta, la

Fogars de Montclús

Fonollosa

Font-rubí

Foradada

Forallac

Forés

Franqueses del Vallès

Fulleda

Gaià

Gandesa

Garcia

Garidells, els

Garriguella

Gavet de la Conca и присъединените към него райони Sant Cristofol de la Vall, Sant Martí de Barcedana и Sant Miquel de la Vall

Gelida

Gimenells i el Pla de la Font

Ginestar

Granada, la

Granollers

Granyanella

Granyena de Segarra

Gratallops

Guiamets, els

Guimerà

Horta de Sant Joan

Hostalets de Pierola, els

Igualada

Isona i Conca Dellà и присъединените към него райони Conques, Figuerola d'Orcau, Orcau-Basturs и Sant Romà d'Abella

Ivars d'Urgell

Ivars de Noguera

Jonquera, la

Jorba

Juncosa

Juneda: парцел 487 от кадастрален участък 5, парцели 14, 15, 16, 33, 34 и 37 от кадастрален участък 12 и парцели 3, 4 и 5 от кадастрален участък 13

Llacuna, la

Llançà

Llardecans

Lleida: присъединените райони Raimat и Sucs

Llers

Lliçà d'Amunt

Llimiana

Lloar, el

Llorenç del Penedès

Lloret de Mar

Maials

Maldà

Manresa

Marçà

Margalef

Marsà

Martorell

Martorelles

Masarac

Maslllorenç

Masnou, el

Masó, la

Maspujols

Masquefa

Masroig, el

Massoteres

Mataró

Mediona

Menàrguens

Milà, el

Miravet

Molar, el

Mollet de Peralada

Montgat

Monistrol de Calders

Montblanc

Montbrió del Camp

Montferri

Montmell, el

Montoliu de Segarra

Montornès de Segarra

Montornès del Vallès

Mont-ral

Mont-ras

Mont-roig del Camp

Móra d'Ebre

Móra la Nova

Morell

Morera de Montsant, la, и присъединеният към него район Scala-dei

Mura

Nalec

Navarcles

Navàs

Nou de Gaià, la

Nulles

Òdena

Olèrdola

Olesa de Bonesvalls

Olivella

Omells de na Gaia, els

Omellons, els

Orpí

Òrrius

Os de Balaguer

Pacs del Penedès

Palafrugell

Palamós

Palau-sator

Palau-saverdera

Pallaresos, els

Palma d'Ebre, la

Pals

Pau

Pedret i Marzà

Penelles

Perafort

Peralada

Perelló, el

Piera

Pinell de Brai, el

Pira

Pla de la Font, el

Pla de Santa Maria, el

Pla del Penedès, el

Pla del Penedès

Pobla de Cérvoles, la

Pobla de Claramunt, la

Pobla de Mafumet, la

Pobla de Massaluca, la

Pobla de Montornès, la

Pobla de Segur

Poboleda

Pont d'Armentera, el

Pont de Molins,

Pont de Vilomara i Rocafort, el

Pontons

Porrera

Port de la Selva, el

Portbou

Pradell de la Teixeta, el

Prades

Prat del Compte

Preixana

Preixens

Premià de Dalt

Premià de Mar

Puigdàlber

Puigpelat

Querol

Rabós

Rajadell

Rasquera

Regencós

Renau

Reus

Riba-roja d'Ebre

Riera de Gaià, la

Riudecanyes

Riudecols

Riudoms

Riumors

Roca del Vallès, la

Roda de Barà

Rodonyà

Rocafort de Queralt

Roses

Rourell, el

Sabadell: „Can Gambús“ — поземлен имот с площ от 2 ha с кадастрален номер 28003001 DG2020A

Salàs de Pallars

Sallent

Salomó

Sant Cebrià de Vallalta

Sant Climent Sescebes

Sant Cugat de Sesgarrigues

Sant Esteve Sesrovires

Sant Feliu de Buixalleu

Sant Feliu de Codines

Sant Feliu de Guíxols

Sant Fost de Campsentelles

Sant Fruitós de Bages

Sant Iscle de Vallalta

Sant Jaume dels Domenys

Sant Joan de Vilatorrada

Sant Jordi Desvalls

Sant Llorenç Savall

Sant Llorens d'Hortons

Sant Martí de Riucorb

Sant Martí de Tous

Sant Martí Sarroca

Sant Martí Vell

Sant Mateu de Bages

Sant Pere de Ribes

Sant Pere de Riudebitlles

Sant Pol de Mar

Sant Quintí de Mediona

Sant Sadurní d'Anoia

Sant Salvador de Guardiola

Santa Cristina d'Aro

Santa Margarida i els Monjos

Santa Maria de Miralles

Santa Maria d'Oló

Santa Oliva

Santa Fe del Penedès

Santa Maria de Martorelles

Santa Margarida de Montbui

Santpedor

Sarral

Secuita, la

Selva del Camp, la

Selva de Mar, la

Senan

Sentmenat

Sitges

Siurana d'Empordà

Solivella

Sort

Subirats

Súria

Talamanca

Talarn

Tallada d'Empordà

Tarragona

Tàrrega

Tarrés

Teià

Terrades

Tiana

Tivissa

Tordera

Torrebesses: парцели 247 и 283 от кадастрален участък 6

Torre de Claramunt, la

Torre de Fontaubella, la

Torre de l'Espanyol, la

Torredembarra

Torrefarrera

Torrelavit

Torrelles de Foix

Torrent

Torroella de Montgrí

Torroja del Priorat

Tortellà

Tremp (предишната община) и присъединените към нея райони Gurb, Palau de Noguera, Puigcercós, Suterranya и Vilamitjana

Ullà

Ulldemolins

Vallbona de les Monges

Vallbona d'Anoia

Vallclara

Vallfogona de Riucorb

Vallgorguina

Vallirana

Vall-llobrega

Vallromanes

Valls

Vandellós i l'Hospitalet de l'Infant

Vallmoll

Vendrell, el

Ventalló

Verdú

Vespella

Vilademuls

Vila-rodona

Vilafant

Vilafranca del Penedès

Vilagrassa: парцел 92 от кадастрален участък 4

Vilajuïga

Vilalba dels Arcs

Vilallonga del Camp

Vilamalla

Vilamaniscle

Vilanant

Vilanova del Camí

Vilanova d'Escornalbou

Vilanova de Prades

Vilanova i la Geltrú

Vilanova del Vallès

Vila-seca

Vilassar de Dalt

Vilassar de Mar

Vilabella

Vilaverd

Vilella Alta, la

Vilella Baixa, la

Vilosell, el

Vilobí del Penedès

Vilopriu

Vimbodí

Vinaixa

Vinebre

Vinyols i els Arcs

7. **ВИНЕНИ СОРТОВЕ ГРОЗДЕ**

AGUDELO — CHENIN BLANC

ALARIJE — SUBIRAT PARENT

ALBARIÑO

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA BLANCA — LLADONER BLANCO

GARNACHA PELUDA

GARNACHA ROJA — GARNACHA GRIS

GARNACHA TINTA — LLADONER

GARNACHA TINTORERA

GARRO — MANDO

GEWÜRZTRAMINER

MACABEO — VIURA

MALVASIA AROMATICA — MALVASIA DE SITGES

MARSELÁN

MAZUELA — CARIÑENA

MAZUELA — SAMSÓ

MERLOT

MERSEGUERA — SUMOLL BLANCO

MONASTRELL

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

PARELLADA — MONTONEC

PARELLADA — MONTONEGA

PEDRO XIMÉNEZ

PETIT VERDOT

PICAPOLL BLANCO

PICAPOLL NEGRO

PINOT NOIR

RIESLING

SAUVIGNON BLANC

SUMOLL TINTO

SYRAH

TEMPRANILLO — ULL DE LLEBRE

TREPAT

VINYATER

VIOGNIER

XARELLO — CARTOIXA

XARELLO — PANSA BLANCA

XARELLO — PANSAL

XARELLO ROSADO

8. **Описание на връзката или връзките**

8.1. *Вина*

В резултат на ясно изразеното средиземноморско влияние се получават пивки и гъсти вина с относително ниска киселинност, високо алкохолно съдържание и аромати, които, особено при червените вина, се подобряват с отлежаването. Благодарение на силното слънчево греене в нашия регион се получава наситено оцветяване, което е много характерно за нашите вина, особено за червените.

В текстурата на почвата преобладават праховити и глинесто-песъкливо-праховити фракции, които придават плътност и структура както на белите, така и на червените вина, а също и по-силно оцветяване на последните.

Широката гама от сортове грозде, съществуваща в Каталония, е още едно доказателство за отвореността към света, която винаги е била характерна за каталонците. Тя отразява и дългогодишната история на винопроизводството в региона. Според един цитат от Pere Gil от 1600 г.: „Вина се произвеждат в цяла Каталония — както в крайбрежните области, така и във вътрешността... Каталонските вина обикновено са силни и много добри. В Каталония се произвеждат всякакви видове вина ...“. Jaume Ciurana (1980 г.) описва една основна черта във всички каталонски вина, която им придава обща характеристика — всеотдайността, желанието за усъвършенстване и стремежът към успех у хората, които ги произвеждат.

8.2. *Искрящи вина*

Вследствие на варовиковите почви се получават вина, които са живи, ароматни и изключително фини.

Изтеглянето напред на срока за гроздобер дава възможност за получаване на по-ниско алкохолно съдържание и по-голяма киселинност. Заедно с естествено присъстващия въглероден диоксид това придава на вината характерното за тях освежаващо усещане.

Каталонското общество има историко-културна връзка с вината с естествено присъстващ въглероден диоксид; доказателство за това е значителното производство на пенливи вина, съществуващо днес в Каталония, което датира от първата половина на XIX век.

8.3. *Ликьорни вина*

Ясно изразеното средиземноморско влияние и текстурата на почвите, които вече са описани за категорията вино, имат същото въздействие при ликьорните вина със ЗНП Cataluña/Catalunya — придават им голям интензитет по отношение на цвета и аромата, плътност и средна до ниска киселинност.

За каталонците ликьорните вина са любими алкохолни напитки, сервирани след хранене в комбинация с различни ядки (бадеми, лешници, ядки от пиния) и сушени плодове (стафиди, смокини, кайсии) в традиционния каталонски десерт, наричан „postres de músic“ („десерт на музикантите“).

9. **Съществени допълнителни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Правна уредба:

Съдържа се в националното законодателство.

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането.

Описание на условието:

Терминът „xispejant“ може да бъде включен по желание в етикетите на нискоалкохолните бели вина, вина розе или червени вина, произведени чрез нарочно прекъсната ферментация.

Върху етикета на продукта може да се добави обозначението „CATALUNYA VINYERÓ“, за да се разграничи статутът на лозарите винопроизводители. Използването на това обозначение може да поискат лозари винопроизводители, произвеждащи всичките си вина изключително от грозде, което са отгледали в собствените си лозя.

Бутилиращите винарни, които удостоверят, че са намалили своя въглероден отпечатък, като представят изчисление, проверено съгласно стандарт ISO 14.064-1:2019, имат право да поставят на етикетите на своите вина лого с обозначението „BARCELONA SUSTAINABLE CATALUNYA“.

Връзка към продуктовата спецификация

https://incavi.gencat.cat/.content/005-normativa/plecs-condicions-do-catalanes/Arxius-plecs/PC-DO-Catalunya-modif6-AM07-2023.pdf