C/2024/3814

14.6.2024

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína, jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(C/2024/3814)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„Cataluña / Catalunya“

PDO-ES-A1549-AM07

Datum sdělení: 25. 3. 2024

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. **Uplatnění maximálního výnosu stanoveného pro bílé odrůdy na červenou odrůdu trepat (12 000 kg/ha)**

Popis:

Maximální povolený výnos odrůdy Trepat se zvyšuje z 10 000 kg/ha na 12 000 kg/ha.

Mění se bod 5 specifikace produktu a bod 5.2 jednotného dokumentu.

Jedná se o standardní změnu, neboť neodpovídá žádné ze změn uvedených v čl. 105 odst. 2 nařízení (EU) č. 1308/2013 (jednotné nařízení o společné organizaci trhů).

Důvody:

Červená odrůda Trepat se používá při výrobě vín s označením Conca de Barberà a Cava, pro něž je v příslušných specifikacích stanoven maximální výnos 12 000 kg/ha.

Jedná se o velmi produktivní odrůdu určenou k výrobě růžových a lehkých červených vín, která mají typicky nízkou až středně intenzivní barvu a mírný obsah alkoholu. Není proto logické zachovat současný výnos ve výši 10 000 kg/ha, který byl stanoven s cílem zajistit výrobu barevnějších, silných a strukturovanějších červených vín.

2. **Zařazení odrůdy mando/garró na seznam povolených odrůd**

Popis:

Doplňuje se název odrůdy Mandó a její synonymum Garró.

Mění se bod 6 specifikace produktu a bod 7 jednotného dokumentu.

Jedná se o standardní změnu, neboť neodpovídá žádné ze změn uvedených v čl. 105 odst. 2 nařízení (EU) č. 1308/2013 (jednotné nařízení o společné organizaci trhů).

Důvody:

Červená odrůda Mandó, rovněž známá jako Garró, se v několika katalánských lokalitách vyskytovala již v průběhu 19. století. Vinaři a vinařské podniky dnes požadují obnovu katalánského vinařského dědictví. Tato odrůda pomůže lépe rozlišit katalánská vína na stále globálnějším trhu. Kromě toho se vyznačuje pozdním dozráváním, což je základní charakteristika pro přizpůsobení se změně klimatu, s níž se již musíme vypořádávat.

([1]) Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

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

Popis:

Vína od výrobců, kteří mohou prokázat snížení uhlíkové stopy pomocí výpočtu ověřeného podle normy ISO 14.064-1: 2019, mohou být označena: „BARCELONA. SUSTAINABLE. CATALUNYA“

Mění se bod 8.3 specifikace produktu (Obchodní úprava a označení výrobků) a bod 9 jednotného dokumentu.

Jedná se o standardní změnu, neboť neodpovídá žádné ze změn uvedených v čl. 105 odst. 2 nařízení (EU) č. 1308/2013 (jednotné nařízení o společné organizaci trhů).

Důvody:

Regulační rada pro označení původu CATALUNYA si je vědoma klimatické krize a rozhodla se zavést systém, který umožní rozlišovat mezi vinařskými podniky, které se snaží snížit svou stopu CO_2, a tím i mezi víny, která vyrábějí.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název**

„Cataluña / Catalunya**“**

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – Chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

3. Likérové víno

8. Perlivé víno

4. **Popis vína nebo vín**

1. Bílé víno

STRUČNÝ POPIS

Tato vína jsou moderní a inovativní. Jejich barva se pohybuje od světle žluté se zelenavým nádechem až po intenzivně zlatavé tóny. Intenzita aromat je střední až vysoká a vína jsou více či méně strukturovaná v závislosti na výlisnosti révy. Vyznačují se mírnou kyselostí, vyváženým obsahem alkoholu a dochutí, jež vybízí k další konzumaci. U mladších vín převažují květinové a/nebo ovocné tóny, zatímco zrání v dřevěných sudech dodává zralým vínům terciární vůně vyznačující se vanilkovými nebo dokonce toastovými tóny. Mladá vína jsou lehká a svěží, zatímco zralejší vína jsou krémovější a upomínají tak na sudy, v nichž zrála.

* Maximální obsah oxidu siřičitého: 200 mg/l při obsahu cukru < 5 g/l a 250 mg/l při obsahu cukru ≥ 5 g/l

* U parametrů, pro které nejsou limity stanoveny, se použijí platné právní předpisy.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): –

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) 10

— Minimální celková kyselost: 3,5 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 13,33

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): –

2. Růžové víno

STRUČNÝ POPIS

Tato vína jsou moderní a inovativní. Intenzita aromat je střední až vysoká a vína jsou více či méně strukturovaná v závislosti na výlisnosti révy. Vyznačují se mírnou kyselostí, vyváženým obsahem alkoholu a dochutí, jež vybízí k další konzumaci. Jsou lehká, svěží a vyvážená.

* Maximální obsah oxidu siřičitého: 200 mg/l při obsahu cukru < 5 g/l a 250 mg/l při obsahu cukru ≥ 5 g/l

* U parametrů, pro které nejsou limity stanoveny, se použijí platné právní předpisy.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): –

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) 10,5

— Minimální celková kyselost: 3,5 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 13,33

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): –

3. Červená vína

STRUČNÝ POPIS

V závislosti na zrání se barva těchto vín pohybuje od intenzivně třešňové až po lehce rubínovou s okrovým nádechem. Aromatická intenzita vín je střední až vysoká, protože jejich struktura závisí na výnosu révy. Vyznačují se mírnou kyselostí, vyváženým obsahem alkoholu a dochutí, jež vybízí k další konzumaci. Mladá vína jsou lehká a chuťově výrazná, zatímco ta, která kvasila a/nebo zrála v dřevěných sudech, jsou kulatá, měkká, ale strukturovaná a mají dlouhou dochuť.

Obsah těkavých kyselin může být překročen o 1 mEq/l za každý stupeň nad 11 % objemovými a za každý rok zrání, ale smí činit nejvýše 20 mEq/l.

* Maximální obsah oxidu siřičitého: 150 mg/l při obsahu cukru < 5 g/l a 200 mg/l při obsahu cukru ≥ 5 g/l

* U parametrů, pro které nejsou limity stanoveny, se použijí platné právní předpisy.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): –

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) 11,5

— Minimální celková kyselost: 3,5 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 13,33

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): –

4. Perlivé víno

STRUČNÝ POPIS

Vlastnosti musí být shodné s vlastnostmi popsanými ve výše uvedených odstavcích, pokud jde o barvu dotyčného vína, ve vínech jsou však navíc bublinky. Vína jsou vyvážená a svěží, s lehkým pocitem mravenčení způsobeným uvolňováním oxidu uhličitého.

* Maximální obsah oxidu siřičitého: 200 mg/l u bílých a růžových vín, 150 mg/l u červených vín při obsahu cukru < 5 g/l; 250 mg/l u bílých a růžových vín, 200 mg/l u červených vín při obsahu cukru ≥ 5 g/l.

* U parametrů, pro které nejsou limity stanoveny, se použijí platné právní předpisy.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): –

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) 7

— Minimální celková kyselost: 3,5 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 13,33

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): –

5. Likérové víno

STRUČNÝ POPIS

Barva likérových vín se pohybuje od matných, intenzivních barev až po rozvinutější tóny popsané u bílých a červených vín, které v závislosti na zralosti dosahují až jantarových odstínů. Jsou poměrně hřejivá, s ovocnějšími aromaty u vín, která nezrála v sudu, zatímco pro zralá vína jsou typická aromata aldehydu a sušeného ovoce. Na jazyku jsou hřejivá, vláčná, s dlouhou dochutí.

Obsah těkavých kyselin může být překročen o 1 mEq/l za každý stupeň nad 11 % objemovými a za každý rok zrání, ale smí činit nejvýše 20 mEq/l.

* Maximální obsah oxidu siřičitého: 150 mg/l při obsahu cukru < 5 g/l a 200 mg/l při obsahu cukru ≥ 5 g/l

* U parametrů, pro které nejsou limity stanoveny, se použijí platné právní předpisy.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): –

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) 15

— Minimální celková kyselost: 3,5 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 13,33

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): –

6. Víno – bílé, růžové a červené s nižším obsahem alkoholu („xispejant“)

STRUČNÝ POPIS

Viz výše uvedené popisy bílých, růžových a červených vín.

* Maximální obsah oxidu siřičitého: 200 mg/l u bílých a růžových vín, 150 mg/l u červených vín při obsahu cukru < 5 g/l; 250 mg/l u bílých a růžových vín, 200 mg/l u červených vín při obsahu cukru ≥ 5 g/l.

* U parametrů, pro které nejsou limity stanoveny, se použijí platné právní předpisy.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): –

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) 4,5

— Minimální celková kyselost: 3,5 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 13,33

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): –

5. **Enologické postupy**

5.1. *Zvláštní enologické postupy*

1. Relevantní omezení, pokud jde o výrobu vín

Sklizni hroznů je třeba věnovat maximální péči. Vína, na která se vztahuje toto CHOP, mohou být vyráběna pouze ze zdravých hroznů, které jsou dostatečně zralé na výrobu vín s přirozeným obsahem alkoholu nejméně 9,5 % objemových ve vinařské oblasti CII a nejméně 10 % objemových ve vinařské oblasti CIII b) v souladu s právními předpisy Evropské unie.

K extrakci moštu nebo vína a k jejich oddělování od matolin se použije přiměřený tlak, aby konečná výlisnost nebyla vyšší než 74 litrů vína na 100 kg sklizených hroznů.

5.2. *Maximální výnosy*

1. Bílé odrůdy

12 000 kilogramů hroznů na hektar

88,8 hektolitru na hektar

2. Červené odrůdy

10 000 kilogramů hroznů na hektar

74 hektolitru na hektar

3. Odrůdy Xarello rosado, Trepat a Garnatxa roja nebo Garnatxa gris

12 000 kilogramů hroznů na hektar

88,8 hektolitru na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Abrera

Agramunt, bývalý připojený okrsek Montclar

Aguilar de Segarra

Agullana

Aiguamúrcia

Albagés, l'

Albi, l'

Albiol, l'

Albons

Aleixar, l'

Alfarràs

Alcarràs: parcely 9022, 9017 a 9005 katastrálního polygonu 6 a parcely 3, 57, 9001, 9003, 9004, 9007 a 9027 katastrálního polygonu 15

Albinyana

Alcover

Alella

Alforja

Algerri

Alió

Almacelles: parcely 25, 180, 193 a 196 katastrálního polygonu 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, parcela 1 katastrálního polygonu 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, las: parcely 30 a 96 katastrálního polygonu 9, parcely 114, 165 a 167 katastrálního polygonu 21 a parcely 118, 119 a 120 katastrálního polygonu 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, parcela 57 katastrálního polygonu 1 a parcela 12 katastrálního polygonu 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, připojené okrsky Cellers a 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 la 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, parcela 90 katastrálního polygonu 7

Cubelles

Cunit

Darnius

Duesaigües

Esparraguera

Espluga Calba, l'

Espluga de Francoli, 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 a jeho připojené okrsky Sant Cristofol de la Vall, Sant Martí de Barcedana a 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 a její připojené okrsky Conques, Figuerola d'Orcau, Orcau-Basturs a Sant Romà d'Abella

Ivars d'Urgell

Ivars de Noguera

Jonquera, la

Jorba

Juncosa

Juneda: parcela 487 katastrálního polygonu 5, parcely 14, 15, 16, 33, 34 a 37 katastrálního polygonu 12 a parcely 3, 4 a 5 katastrálního polygonu 13

Llacuna, la

Llançà

Llardecans

Lérida, připojené okrsky Raimat a 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 a připojená obec 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, sel

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" vinice o rozloze dvou hektarů s katastrálním číslem 28003001 DG2020 A

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, parcely 247 a 283 katastrálního polygonu 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 (bývalá obec) a její připojené okrsky Gurb, Palau de Noguera, Puigcercós, Suterranya a 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: parcela 92 katastrálního polygonu 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. **Moštová odrůda (moštové odrůdy)**

AGUDELO – CHENIN BLANC

ALARIJE – SUBIRANT 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 AROMÁTICA – MALVASÍA 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. **Popis souvislostí**

8.1. *Víno*

Díky výraznému středomořskému vlivu se produkují jemná a hustá vína s relativně nízkou kyselostí, vysokým obsahem alkoholu a aromaty, které zejména v případě červených vín nabírají na intenzitě zráním. Intenzivní sluneční svit, kterému se oblast těší, podporuje rozvoj intenzivních barev (zejména červené), jež jsou pro daná vína tak typické.

V půdách převažují naplaveniny a jíly, což dává bílým a červeným odrůdám tělo a strukturu, přičemž červená vína získávají ještě výraznější barvu.

Široká škála moštových odrůd v Katalánsku je dalším důkazem otevřenosti vůči světu, která byla pro Katalánce vždy příznačná. Odráží také dlouhou tradici vinařství v této oblasti. Pere Gil v roce 1600 uvedl: „Vino se vendimia en toda Cathaluña tanto na parte marítima como mediterránea... Son los vinos de Cathaluña por lo común fuertes y muy buenos. Hacen se en ella de todas maneras de vinos...“ (Vína se vyrábějí v celém Katalánsku, a to jak v pobřežních oblastech, tak ve vnitrozemí... Katalánská vína jsou obvykle silná a velmi dobrá... Vyrábí se zde nejrůznější druhy vín...]. Jaume Ciurana (1980) popsal, co je základní charakteristikou všech katalánských vín: je to nadšení, touha zlepšovat se a odhodlání vinařů.

8.2. *Perlivé víno*

Křídové půdy dávají dynamická, aromatická a velmi rafinovaná vína.

Dřívější sklizní lze dosáhnout nižšího obsah alkoholu a vyšší kyselosti. Spolu s přirozeně se vyskytujícím oxidem uhličitým tak vínu dodává charakteristickou svěžest.

Katalánská společnost má historickou a kulturní vazbu na vína obsahující oxid uhličitý přírodního původu. Důkazem toho je, že hlavní středisko výroby šumivého vína, jehož počátky sahají do první poloviny 19. století, se nachází v Katalánsku.

8.3. *Likérové víno*

Výrazný středomořský vliv a struktura půd, které jsou již popsány pro kategorii „víno“, působí stejně i u likérových vín s CHOP CATALUNYA, neboť jim dodávají velmi intenzivní barvu, vůni a tělo a střední až nízkou kyselost.

Likérová vína jsou u mnoha katalánských stolů často volena jako digestiv; tento typ vína lze kombinovat s různými oříšky (mandle, lískové oříšky, piniové oříšky) a sušeným ovocem (hrozinky, fíky, meruňky) v tradičním katalánském dezertu známém jako postres de músic („hudebníkův dezert“).

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Výraz „xispejant“ může být případně uveden na etiketách bílých, růžových a červených vín s nižším obsahem alkoholu, která se vyrábějí pomocí záměrného přerušování kvašení.

Pro odlišení vinařů, kteří pěstují hrozny pro výrobu vlastních vín, se na etiketě jejich výrobků používá označení „CATALUNYA VINYERÓ“. O používání tohoto označení mohou požádat výrobci vína, kteří všechna svá vína vyrábějí výhradně z hroznů vypěstovaných na vlastních vinicích.

Vína od výrobců, kteří mohou prokázat snížení uhlíkové stopy pomocí výpočtu ověřeného podle normy ISO 14.064-1: 2019, mohou být označena: „BARCELONA. SUSTAINABLE. CATALUNYA“.

Odkaz na specifikaci produktu

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