C/2024/3814

14.6.2024

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren som omhandlet i artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(C/2024/3814)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

»Cataluña / Catalunya«

PDO-ES-A1549-AM07

Meddelelsesdato: 25.3.2024

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING

1. **Anvendelse af det maksimale produktionsudbytte for hvide druer (12 000 kg/ha) på den røde druesort trepat**

Beskrivelse:

Det maksimalt tilladte udbytte for sorten Trepat er blevet forhøjet fra 10 000 kg/ha til 12 000 kg/ha.

Denne ændring berører punkt 5 i produktspecifikationen og punkt 5.2 i enhedsdokumentet.

Dette er en standardændring, da der ikke er tale om nogen af de tilfælde, der er nævnt i artikel 105, stk. 2, i forordning nr. 1308/2013 om en fælles markedsordning.

Begrundelse:

Den røde druesort Trepat indgår i sammensætningen af oprindelsesbetegnelserne Conca de Barberà og Cava, for hvilke der allerede er fastsat et maksimalt produktionsudbytte for druer på 12 000 kg/ha i deres respektive produktspecifikationer.

Der er tale om en meget produktiv sort, som først og fremmest benyttes til at fremstille rosévine eller rødvine, der typisk har en middel til lav farveintensitet, og en let og moderat alkoholgrad. Det giver derfor ingen mening at fastholde det nuværende udbytte på 10 000 kg/ha, der er oprettet for at sikre, at der fremstilles mere farveholdige, kraftige og strukturerede rødvine.

2. **Optagelse af Mandó/Garró på listen over godkendte druesorter**

Beskrivelse:

Sorten Mandó og dens synonym Garró er blevet tilføjet.

Denne ændring berører punkt 6 i produktspecifikationen og punkt 7 i enhedsdokumentet.

Dette er en standardændring, da der ikke er tale om nogen af de tilfælde, der er nævnt i artikel 105, stk. 2, i forordning nr. 1308/2013 om en fælles markedsordning.

Begrundelse:

Den røde druesort Mandó eller dens synonym Garró fandtes allerede i flere catalanske lokaliteter igennem hele det 19. århundrede. Vinavlere og vingårde opfordrer nu til, at den catalanske kulturarv med en tradition for vindyrkning genoprettes. Det er en druesort, der vil bidrage til en større differentiering af vores vine på et stadig mere globalt marked, og som har en sen modning, hvilket er af stor betydning for en bedre tilpasning til klimaændringerne, som vi allerede befinder os midt i.

([1]) EUT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

3. **»BARCELONA SUSTAINABLE CATALUNYA«-Sondring**

Beskrivelse:

Vine fra de aftapningsvirksomheder, der påviser en reduktion af deres CO2-fodaftryk, med den verificerede beregning i henhold til ISO 14.064-1: 2019, kan på mærkningen have et logo, der angiver: »BARCELONA. SUSTAINABLE. CATALUNYA«.

Ændringen vedrører punkt 8.3. »Præsentation og mærkning af produkterne« i produktspecifikationen og punkt 9 i enhedsdokumentet.

Dette er en standardændring, da der ikke er tale om nogen af de tilfælde, der er nævnt i artikel 105, stk. 2, i forordning nr. 1308/2013 om en fælles markedsordning.

Begrundelse:

Kontrolorganet for oprindelsesbetegnelsen CATALUNYA er opmærksom på klimakrisen og beslutter at indføre et system til at kunne skelne mellem vinproducenter og vine, der gør en indsats for at reducere deres CO2-fodaftryk.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Betegnelse(r)**

»Cataluña / Catalunya«

2. **Type geografisk betegnelse:**

BOB – Beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

3. Hedvin

8. Perlevin

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

1. Hvidvin

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Disse vine er moderne og innovative. Deres farve varierer fra lysegul med grønlige strejf til intense gyldne toner. Vinenes aromatiske intensitet er middel til høj, og de er mere eller mindre strukturerede, afhængigt af vinudbyttet. De har en moderat syrlighed og en god alkoholprocent og giver lyst til mere. Blomster- og/eller frugtagtige noter er fremherskende i de yngre vine, mens lagring på træ giver de modne vine tertiære aromaer præget af vanilje og endda ristede toner. De unge vine er lyse og friske, mens de mere modne vine er mere nuancerede og giver mindelser om de tønder, de er lagret i.

* Maksimalt indhold af svovldioxid: 200 mg/l, hvis sukkerindholdet er mindre end 5 g/l, og 250 mg/l, hvis det er 5 g/l eller højere.

* For så vidt angår grænser der ikke er specificeret, finder gældende lovgivning anvendelse.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): -

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) 10

— minimalt totalt syreindhold 3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtig syre (i mEq/l): 13,33

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): -

2. Rosévin

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Disse vine er moderne og innovative. Deres farve varierer fra lys røde med et changerende violet skær til mellemliggende orange toner til løgskaller. Vinenes aromatiske intensitet er middel til høj, og de er mere eller mindre strukturerede, afhængigt af vinudbyttet. De har et godt alkoholindhold og giver lyst til mere. Disse vine er lyse, friske og afbalancerede.

* Maksimalt indhold af svovldioxid: 200 mg/l, hvis sukkerindholdet er mindre end 5 g/l, og 250 mg/l, hvis det er 5 g/l eller højere.

* For så vidt angår grænser der ikke er specificeret, finder gældende lovgivning anvendelse.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): -

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) 10,5

— minimalt totalt syreindhold 3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtig syre (i mEq/l): 13,33

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): -

3. Rødvin

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Afhængigt af lagringen varierer deres farve fra en intens kirsebærfarve til svag rubinrød med en antydning af okker. Vinenes aromatiske intensitet er middel til høj, og deres struktur afhænger af vinudbyttet. De har en moderat syrlighed og en god alkoholprocent og giver lyst til mere. De unge vine er smagfulde og lette, mens gæring og/eller lagring i trætønder fører til afrundede og længerevarende vine, der er milde, men strukturerede.

* Indholdet af flygtige syrer kan overstige 1 meq/l for hver alkoholprocent over 11 % og hvert lagringsår, dog højst 20 meq/l.

* Maksimalt indhold af svovldioxid: 150 mg/l, hvis sukkerindholdet er mindre end 5 g/l, og 200 mg/l, hvis det er 5 g/l eller højere.

* For så vidt angår grænser der ikke er specificeret, finder gældende lovgivning anvendelse.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): -

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) 11,5

— minimalt totalt syreindhold 3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtig syre (i mEq/l): 13,33

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): -

4. Perlevin

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Kendetegnene skal være de samme som beskrevet i de foregående afsnit for den pågældende vinfarve, men med tilføjelse af bobler. Vinene er afbalancerede og friske med en let prikkende fornemmelse på grund af frigivelsen af kuldioxid.

* Maksimalt indhold af svovldioxid: Hvis sukkerindholdet er under 5 g/l, 200 mg/l for hvid- og rosévine og 150 mg/l for rødvine. Hvis sukkerindholdet er 5 g/l eller derover, 250 mg/l for hvid- og rosévine og 200 mg/l for rødvine.

* For så vidt angår grænser der ikke er specificeret, finder gældende lovgivning anvendelse.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): -

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) 7

— minimalt totalt syreindhold 3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtig syre (i mEq/l): 13,33

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): -

5. Hedvin

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Hedvine spænder fra uigennemsigtige, intense farver til de mere udviklede toner, der er beskrevet for hvid- og rødvine, og kan endda få ravfarvede nuancer afhængigt af vinens lagring. Vinene har en svag varme med mere frugtagtig aroma i dem, der ikke er lagret på træ, mens aromaer af aldehyd og nødder karakteriserer de mere modne vine. De er varme, nuancerede og vedholdende.

* Indholdet af flygtige syrer kan overstige 1 meq/l for hver alkoholprocent over 11 % og hvert lagringsår, dog højst 20 meq/l.

* Maksimalt indhold af svovldioxid: 150 mg/l, hvis sukkerindholdet er mindre end 5 g/l, og 200 mg/l, hvis det er 5 g/l eller højere.

* For så vidt angår grænser der ikke er specificeret, finder gældende lovgivning anvendelse.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): -

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) 15

— minimalt totalt syreindhold 3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtig syre (i mEq/l): 13,33

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): -

6. Hvid-, rosé- og rødvine med lavt alkoholindhold (»xispejant«)

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Se beskrivelserne af hvid-, rosé- og rødvine ovenfor.

* Maksimalt indhold af svovldioxid: Hvis sukkerindholdet er under 5 g/l, 200 mg/l for hvid- og rosévine og 150 mg/l for rødvine. Hvis sukkerindholdet er 5 g/l eller derover, 250 mg/l for hvid- og rosévine og 200 mg/l for rødvine.

* For så vidt angår grænser der ikke er specificeret, finder gældende lovgivning anvendelse.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): -

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) 4,5

— minimalt totalt syreindhold 3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtig syre (i mEq/l): 13,33

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): -

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

1. Begrænsninger for vinfremstillingen

Der skal udvises den største forsigtighed, når druerne høstes. De vine, der er omfattet af denne BOB, må kun fremstilles med sunde druer, der er modne nok til at fremstille vine med et naturligt minimumsalkoholindhold på 9,5 % vol. eller derover for zone CII og 10 % vol. eller derover for zone CIII som krævet i EU-lovgivningen.

Der påføres et passende tryk for at udtrække mosten eller vinen og adskille den fra drueskindet, hvilket sikrer, at der højst fremstilles 74 liter vin for hver 100 kg høstede druer.

5.2. *Maksimale udbytter*

1. Hvide sorter

12 000 kg druer pr. hektar

88,8 hektoliter pr. hektar

2. Røde sorter

10 000 kg druer pr. hektar

74 hektoliter pr. hektar

3. Sorterne Xarel lo rosado, Trepat og Garnatxa roja eller Garnatxa gris

12 000 kg druer pr. hektar

88,8 hektoliter pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Abrera

Agramunt: Det tidligere tilknyttede distrikt Montclar

Aguilar de Segarra

Agullana

Aiguamúrcia

Albagés, l'

Albi, l'

Albiol, l'

Albons

Aleixar, l'

Alfarràs

Alcarràs: Parcel 9022, 9017 og 9005 i matrikelpolygon 6 og parcel 3, 57, 9001, 9003, 9004, 9007 og 9027 i matrikelpolygon 15

Albinyana

Alcover

Alella

Alforja

Algerri

Alió

Almacelles: parcel 25, 180, 193 og 196 i matrikelpolygon 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, parcel 1 i matrikelpolygon 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: Parcel 30 og 96 i matrikelpolygon 9, parcel 114, 165 og 167 i matrikelpolygon 21 og parcel 118, 119 og 120 i matrikelpolygon 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, parcel 57 i matrikelpolygon 1 og parcel 12 i matrikelpolygon 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: de tilknyttede distrikter Cellers og 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

Barcelona, parcel 90 i matrikelpolygon 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 og de tilknyttede distrikter Sant Cristofol de la Vall, Sant Martí de Barcedana og 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 og de tilknyttede distrikter Conques, Figuerola d'Orcau, Orcau-Basturs og Sant Romà d'Abella

Ivars d'Urgell

Ivars de Noguera

Jonquera, la

Jorba

Juncosa

Juneda: Parcel 487 i matrikelpolygon 5, parcel 14, 15, 16, 33, 34 og 37 i matrikelpolygon 12 og parcel 3, 4 og 5 i matrikelpolygon 13

Llacuna, la

Llançà

Llardecans

Lleida: de tilknyttede distrikter Raimat og Sucs

Llers

Lliçà d'Amunt

Llimiana

Lloar, el

Llorenç del Penedès

Lloret de Mar

Maials

Maldà

Manresa

Marçà

Margalef

Marsà

Martorell

Martorelles

Masarac

Maslloreng

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, og det tilknyttede distrikt Scala-dei

Mura

Nalec

Navarcles

Navàs

Nou de Gaiá, 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

Roser

Rourell, el

Sabadell: Ejendommen Can Gambús med matrikelreferencenummer 28003001 DG2020A med et areal på 2 ha

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, parcel 247 og 283 i matrikelpolygon 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, den tidligere kommune, og de tilknyttede distrikter Gurb, Palau de Noguera, Puigcercós, Suterranya og 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: parcel 92 i matrikelpolygon 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. **Druesorter**

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. **Tilknytning til det geografiske område**

8.1. *Vin*

Den markante indflydelse fra Middelhavet giver bløde, tætte vine med relativt lavt syreindhold, en høj alkoholprocent og aromaer, der navnlig for rødvine forbedres med alderen. Sollyset i vores region sætter skub i udviklingen af de intense farver – navnlig de røde – der er så typiske for vores vine.

Slam og ler er fremherskende jordteksturer, der giver både hvide og røde vine krop og struktur og rødvine med endnu mere farve.

Den brede vifte af druesorter i Catalonien beviser i endnu højere grad den åbenhed over for verden, der altid har karakteriseret catalonierne. Det er også en afspejling af en lang historie med vinfremstilling i regionen. Et citat fra Pere Gil fra 1600: »Der fremstilles vin i hele Catalonien, i både maritime områder og Middelhavsområdet ... Vine fra Catalonien er typisk stærke og rigtig gode. Der fremstilles alle former for vin... «. Jaume Ciurana (1980) beskriver en fælles base i alle catalanske vine, der giver dem alle et fælles kendetegn: dedikation, vilje til forbedring og en resultatorienteret ånd hos de mennesker, der fremstiller dem.

8.2. *Perlevin*

Den kalkholdige jord giver vine, der er levende, aromatiske og yderst raffinerede.

Når datoen for høst fremskyndes, bliver det muligt at opnå et lavere alkoholindhold og større syreindhold. Kombineret med naturligt forekommende kuldioxid giver dette vinene deres karakteristiske forfriskende følelse.

Det catalanske samfund har en historisk og kulturel sammenhæng med vine med naturligt forekommende kuldioxid, som det kan ses af Cataloniens store industri for produktion af perlevin, hvis oprindelse kan dateres tilbage til første halvdel af det 19. århundrede.

8.3. *Hedvin*

Den markante indflydelse fra Middelhavet og teksturen af den jordbund, som allerede er beskrevet for vinkategorien, virker på samme måde i hedvine under BOB CATALUNYA og giver dem en stor intensitet i farve, aroma og krop samt et lavt syreindhold.

Hedvine er ofte den foretrukne digestif på mange catalanske borde, hvor denne type vin sættes sammen med forskellige nødder (mandler, hasselnødder, pinjekerner) og tørret frugt (rosiner, figner, abrikoser) i den traditionelle catalanske dessert »postres de músic« (»musikerens dessert«).

9. **Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning og andre krav)**

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

Benævnelsen »xispejant« kan eventuelt anføres på etiketter på hvid-, rosé- og rødvine med lavere alkoholindhold fremstillet ved bevidst afbrudt gæring.

Betegnelsen »CATALUNYA VINYERÓ« kan tilføjes på produktmærkningen for at skelne mellem vinavlernes status. Vinavlere, der udelukkende fremstiller alle deres vine fra druer, som de har dyrket på deres egne vinmarker, kan anmode om denne betegnelse.

Vine fra de aftapningsvirksomheder, der påviser en reduktion af deres CO2-fodaftryk, med den verificerede beregning i henhold til ISO 14.064-1: 2019, kan på mærkningen have et logo, der angiver: »BARCELONA. SUSTAINABLE. CATALUNYA«.

Link til produktspecifikationen

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