C/2024/3814

14.6.2024

**Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση συνήθους τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής**

(C/2024/3814)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής ([1]).

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

**«Cataluña / Catalunya»**

**PDO-ES-A1549-AM07**

**Ημερομηνία της κοινοποίησης: 25 Μαρτίου 2024**

**ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ**

1. **Εφαρμογή της μέγιστης απόδοσης για την παραγωγή λευκών σταφυλιών (12 000 kg/ha) στην ερυθρά ποικιλία αμπέλου trepat**

Περιγραφή

Η μέγιστη επιτρεπόμενη απόδοση για την ποικιλία Trepat αυξάνεται από 10 000 kg/ha σε 12 000 kg/ha.

Τροποποιούνται το σημείο 5 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 5.2 του ενιαίου εγγράφου.

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση, καθώς δεν εμπίπτει σε καμία από τις περιπτώσεις που προβλέπονται στο άρθρο 105 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 για την ενιαία ΚΟΑ.

Αιτιολόγηση

Καθορίζεται πλέον μέγιστη απόδοση παραγωγής σταφυλιών 12 000 kg/ha για την ερυθρά ποικιλία αμπέλου Trepat στις αντίστοιχες προδιαγραφές της ονομασίας προέλευσης «Conca de Barberà», η οποία καλύπτεται επίσης σε μεγάλο βαθμό από την ονομασία προέλευσης «Cava».

Η ποικιλία Trepat είναι μια ποικιλία πολύ υψηλής απόδοσης που χρησιμοποιείται κυρίως για την παραγωγή ελαφρών ερυθρωπών ή ερυθρών οίνων με συνήθως χαμηλή ή μέτρια χρωματική ένταση και μέτριο αλκοολικό τίτλο. Ως εκ τούτου, δεν έχει νόημα να διατηρηθεί η τρέχουσα απόδοση στα 10 000 kg/ha, η οποία θεσπίστηκε για να εξασφαλιστεί η παραγωγή πιο βαθύχρωμων, στιβαρών και δομημένων ερυθρών οίνων.

2. **Συμπερίληψη της ποικιλίας mandó/garró στον κατάλογο των επιτρεπόμενων ποικιλιών αμπέλου**

Περιγραφή

Προστίθενται η ποικιλία Mandó και το συνώνυμό της Garró.

Τροποποιούνται το σημείο 6 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 7 του ενιαίου εγγράφου.

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση, καθώς δεν εμπίπτει σε καμία από τις περιπτώσεις που προβλέπονται στο άρθρο 105 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 για την ενιαία ΚΟΑ.

Αιτιολόγηση

Η ερυθρά ποικιλία αμπέλου Mandó, γνωστή και με το συνώνυμό της Garró, ήταν ήδη παρούσα σε πολλές τοποθεσίες στην Καταλονία καθ' όλη τη διάρκεια του 19ου αιώνα. Οι αμπελουργοί και τα οινοποιεία ανακτούν τώρα την αμπελουργική κληρονομιά της Καταλονίας. Αυτή η ποικιλία αμπέλου θα συμβάλει στην καλύτερη διαφοροποίηση των οίνων μας σε μια ολοένα και πιο παγκόσμια αγορά. Επιπλέον, πρόκειται για σταφύλι όψιμης ωρίμασης, κάτι που αποτελεί πολύ σημαντικό χαρακτηριστικό όσον αφορά την καλύτερη προσαρμογή στην κλιματική αλλαγή που ήδη βιώνουμε.

([1]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

3. **Διάκριση «BARCELONA SUSTAINABLE CATALUNYA»**

Περιγραφή

Οι οίνοι από οινοποιεία εμφιάλωσης που επιδεικνύουν μείωση του αποτυπώματός τους $CO_2$, με επαληθευμένο υπολογισμό βάσει του προτύπου ISO 14.064-1: 2019, δικαιούνται να τοποθετούν στην επισήμανσή τους το εξής λογότυπο: «BARCELONA SUSTAINABLE CATALUNYA»

Τροποποιείται το τμήμα 8.3 των προδιαγραφών προϊόντος («Παρουσίαση και επισήμανση των προϊόντων») και το σημείο 9 του ενιαίου εγγράφου.

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση, καθώς δεν εμπίπτει σε καμία από τις περιπτώσεις που προβλέπονται στο άρθρο 105 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 για την ενιαία ΚΟΑ.

Αιτιολόγηση

Έχοντας επίγνωση της κλιματικής κρίσης, το Ρυθμιστικό Συμβούλιο για την Ονομασία Προέλευσης CATALUNYA αποφάσισε να εισαγάγει ένα σύστημα διάκρισης μεταξύ οινοποιείων και οίνων που κάνουν προσπάθειες για τη μείωση του αποτυπώματός τους $CO_2$.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

«Cataluña / Catalunya»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

1. Οίνος
3. Οίνος λικέρ
8. Ημιαφρώδης οίνος

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

1. Λευκός οίνος

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι εν λόγω οίνοι διαθέτουν μοντέρνο και πρωτοποριακό χαρακτήρα. Οι αποχρώσεις τους κυμαίνονται από ωχροκίτρινες με πρασινωπές ανταύγειες έως έντονες χρυσές ανταύγειες. Η αρωματική ένταση των οίνων είναι μέτρια έως υψηλή και εμφανίζουν περισσότερη ή λιγότερη δομή ανάλογα με την απόδοση της αμπέλου. Παρουσιάζουν μέτρια οξύτητα και καλή περιεκτικότητα σε αλκοόλη, δημιουργώντας στον καταναλωτή την επιθυμία να γευτεί άλλη μία γουλιά. Στους νεότερους οίνους επικρατούν ανθώδεις και/ή φρουτώδεις νότες, ενώ η παλαίωση σε ξύλο προσδίδει στους παλαιωμένους οίνους τριτογενή αρώματα που χαρακτηρίζονται από νότες βανίλιας ή ακόμα και νότες φρυγμένου. Οι νεαροί οίνοι είναι ελαφριοί και δροσεροί, ενώ οι πιο ώριμοι οίνοι είναι πιο παχύρρευστοι και παραπέμπουν στα βαρέλια στα οποία υποβάλλονται σε ζύμωση.

* Μέγιστη περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη: 200 mg/l εάν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι κατώτερη των 5 g/l και 250 mg/l εάν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι ίση ή ανώτερη των 5 g/l.

* Ως προς τα όρια που δεν έχουν προσδιοριστεί, θα εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 10

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 13,33

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

2. Ερυθρωπός οίνος

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι εν λόγω οίνοι διαθέτουν μοντέρνο και πρωτοποριακό χαρακτήρα. Το χρώμα μπορεί να ποικίλλει από το λαμπερό κόκκινο με ιώδεις ιριδισμούς έως την απόχρωση της φλούδας του κρεμμυδιού, περνώντας από μια σειρά ενδιάμεσων πορτοκαλί τόνων. Η αρωματική ένταση των οίνων είναι μέτρια έως υψηλή και εμφανίζουν περισσότερη ή λιγότερη δομή ανάλογα με την απόδοση της αμπέλου. Παρουσιάζουν μέτρια οξύτητα και καλή περιεκτικότητα σε αλκοόλη, δημιουργώντας στον καταναλωτή την επιθυμία να γευτεί άλλη μία γουλιά. Ελαφριοί, δροσεροί και ισορροπημένοι.

* Μέγιστη περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη: 200 mg/l εάν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι κατώτερη των 5 g/l και 250 mg/l εάν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι ίση ή ανώτερη των 5 g/l.

* Ως προς τα όρια που δεν έχουν προσδιοριστεί, θα εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 10,5

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 13,33

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

3. Ερυθρός οίνος

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Ανάλογα με την παλαίωση, το χρώμα τους ποικίλλει από έντονο κερασί έως ανοιχτό ρουμπινί με μια νότα ώχρας. Παρουσιάζουν μέτρια έως υψηλή αρωματική ένταση, ενώ η δομή τους εξαρτάται από την απόδοση της αμπέλου. Παρουσιάζουν μέτρια οξύτητα και καλή περιεκτικότητα σε αλκοόλη, δημιουργώντας στον καταναλωτή την επιθυμία να γευτεί άλλη μία γουλιά. Οι νεαροί οίνοι είναι ελαφριοί και εύγευστοι, ενώ η ζύμωση και/ή η παλαίωση σε ξύλινα βαρέλια προσφέρει οίνους με στρογγυλεμένη γεύση και μεγαλύτερη διάρκεια που είναι ήπιοι αλλά δομημένοι.

* Η πτητική οξύτητα μπορεί να υπερβαίνει το 1 mEq/l για κάθε βαθμό αλκοολικού τίτλου άνω του 11 % και έτος παλαίωσης, έως και 20 mEq/l.

* Μέγιστη περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη: 150 mg/l εάν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι κατώτερη των 5 g/l και 200 mg/l εάν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι ίση ή ανώτερη των 5 g/l.

* Ως προς τα όρια που δεν έχουν προσδιοριστεί, θα εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 11,5

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 13,33

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

4. Ημιαφρώδης οίνος

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Τα χαρακτηριστικά όσον αφορά το χρώμα του εν λόγω οίνου πρέπει να είναι ίδια με τα περιγραφόμενα στις ανωτέρω παραγράφους, επιπλέον της παρουσίας φυσαλίδων. Οι οίνοι είναι ισορροπημένοι και δροσεροί, με μια ελαφριά γαργαλιστική αίσθηση λόγω της έκλυσης διοξειδίου του άνθρακα.

Μέγιστη περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη: εάν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι κατώτερη των 5 g/l, 200 mg/l για τους λευκούς και ροζέ οίνους και 150 mg/l για τους ερυθρούς οίνους· εάν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι ίση ή ανώτερη των 5 g/l, 250 mg/l για τους λευκούς και ροζέ οίνους και 200 mg/l για τους ερυθρούς οίνους.

* Ως προς τα όρια που δεν έχουν προσδιοριστεί, θα εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 7

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 13,33

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

5. Οίνος λικέρ

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι οίνοι λικέρ διαθέτουν αποχρώσεις που κυμαίνονται από αδιαφανή και έντονα χρώματα έως και τους πιο εξελιγμένους τόνους που περιγράφονται για τους λευκούς και ερυθρούς οίνους, αγγίζοντας ακόμα και κεχριμπαρένιες νότες ανάλογα με την παλαίωσή τους. Οι οίνοι διαθέτουν ελαφρύ ζεστό άρωμα, με πιο φρουτώδεις νότες στους οίνους που δεν υφίστανται παλαίωση σε ξύλο, ενώ οι γεύσεις αλδεϋδών και καρπών χαρακτηρίζουν τους πιο ώριμους οίνους. Είναι παχύρρευστοι με ζεστή και επίμονη γεύση.

* Η πτητική οξύτητα μπορεί να υπερβαίνει το 1 mEq/l για κάθε βαθμό αλκοολικού τίτλου άνω του 11 % και έτος παλαίωσης, έως και 20 mEq/l.

* Μέγιστη περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη: 150 mg/l εάν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι κατώτερη των 5 g/l και 200 mg/l εάν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι ίση ή ανώτερη των 5 g/l.

* Ως προς τα όρια που δεν έχουν προσδιοριστεί, θα εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 15

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 13,33

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

6. Λευκοί, ερυθρωποί και ερυθροί οίνοι με χαμηλότερη περιεκτικότητα σε αλκοόλ («xispejant»)

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Βλέπε τις περιγραφές των λευκών, ερυθρωπών και ερυθρών οίνων ανωτέρω.

* Μέγιστη περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη: 200 mg/l για τους λευκούς και τους ερυθρωπούς οίνους και 150 mg/l για τους ερυθρούς οίνους, εάν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι μικρότερη από 5 g/l· 250 mg/l για τους λευκούς και τους ερυθρωπούς οίνους και 200 mg/l για τους ερυθρούς οίνους, εάν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι μεγαλύτερη ή ίση με 5 g/l

* Ως προς τα όρια που δεν έχουν προσδιοριστεί, θα εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 4,5

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 13,33

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

1. Περιορισμός σχετικά με την οινοποίηση

Πρέπει να καταβάλλεται ιδιαίτερη προσοχή κατά τη συγκομιδή των σταφυλιών. Οι οίνοι που ανήκουν στην εν λόγω ΠΟΠ επιτρέπεται να παράγονται μόνον από υγιή σταφύλια που είναι αρκετά ώριμα ώστε να παράγουν οίνους με φυσικό αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 9,5 % vol ή παραπάνω για τη ζώνη ΓΙΙ και 10 % ή παραπάνω για τη ζώνη ΓΙΙΙ, όπως ορίζεται στην ενωσιακή νομοθεσία.

Ασκείται η κατάλληλη πίεση για την εξαγωγή του γλεύκους ή του οίνου και τον διαχωρισμό του από τα στέμφυλα, έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι παράγονται το πολύ 74 λίτρα οίνου ανά 100 kg συγκομισθέντων σταφυλιών.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

1. Λευκές ποικιλίες

12 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

88,8 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

2. Ερυθρές ποικιλίες

10 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

74 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

3. Ποικιλίες Xarello rosado, Trepat και Garnatxa roja ή Garnatxa gris

12 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

88,8 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Abrera

Agramunt: πρώην προσαρτημένο διαμέρισμα του Montclar

Aguilar de Segarra

Agullana

Aiguamúrcia

Albagés, l'

Albi, l'

Albiol, l'

Albons

Aleixar, l'

Alfarràs

Alcarràs: αμπελοτεμάχια 9022, 9017 και 9005 του κτηματολογικού πολυγώνου 6 και αμπελοτεμάχια 3, 57, 9001, 9003, 9004, 9007 και 9027 του κτηματολογικού πολυγώνου 15

Albinyana

Alcover

Alella

Alforja

Algerri

Alió

Almacelles: αμπελοτεμάχια 25, 180, 193 και 196 του κτηματολογικού πολυγώνου 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

Βαρκελώνη: αμπελοτεμάχιο 1 του κτηματολογικού πολυγώνου 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: αμπελοτεμάχια 30 και 96 του κτηματολογικού πολυγώνου 9· αμπελοτεμάχια 114, 165 και 167 του κτηματολογικού πολυγώνου 21 και αμπελοτεμάχια 118, 119 και 120 του κτηματολογικού πολυγώνου 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: αμπελοτεμάχιο 57 του κτηματολογικού πολυγώνου 1 και αμπελοτεμάχιο 12 του κτηματολογικού πολυγώνου 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: προσαρτημένα διαμερίσματα Cellers και 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: αμπελοτεμάχιο 90 του κτηματολογικού πολυγώνου 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 και τα προσαρτημένα διαμερίσματα Sant Cristofol de la Vall, Sant Martí de Barcedana και 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 και τα προσαρτημένα διαμερίσματα Conques, Figuerola d'Orcau, Orcau- Basturs και Sant Romà d'Abella

Ivars d'Urgell

Ivars de Noguera

Jonquera, la

Jorba

Juncosa

Juneda: αμπελοτεμάχιο 487 του κτηματολογικού πολυγώνου 5, αμπελοτεμάχια 14, 15, 16, 33, 34 και 37 του κτηματολογικού πολυγώνου 12 και αμπελοτεμάχια 3, 4 και 5 του κτηματολογικού πολυγώνου 13

Llacuna, la

Llançà

Llardecans

Lleida: προσαρτημένα διαμερίσματα Raimat και 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, και το προσαρτημένο διαμέρισμα 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: κτήμα Can Gambús με αριθμό κτηματολογίου 28003001 DG2020A, έκτασης 2 εκταρίων

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: αμπελοτεμάχια 247 και 283 του κτηματολογικού πολυγώνου 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, πρώην δήμος, και τα προσαρτημένα διαμερίσματα Gurb, Palau de Noguera, Puigcercós, Suterranya και 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: αμπελοτεμάχιο 92 του κτηματολογικού πολυγώνου 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. **ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΗ/-ΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΑ/-ΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ**

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. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ών**

8.1. *Οίνος*

Η έντονη μεσογειακή επιρροή προσφέρει οίνους με απαλή και μεστή γεύση, με σχετικά χαμηλή οξύτητα, υψηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλη και αρώματα που βελτιώνονται με την παλαίωση, κυρίως όσον αφορά τους ερυθρούς οίνους. Η λαμπερή ηλιοφάνεια που απολαμβάνει η περιοχή μας συμβάλλει στην ανάπτυξη των έντονων χρωμάτων —κυρίως ερυθρών — που χαρακτηρίζουν τους οίνους μας.

Η κύρια υφή του εδάφους είναι ιλυοπυλώδης και προσδίδει σώμα και δομή τόσο στις λευκές όσο και στις ερυθρές ποικιλίες ενώ παράγει ερυθρούς οίνους με ακόμα περισσότερο χρώμα.

Ο μεγάλος αριθμός ποικιλιών αμπέλου στην Καταλονία αποτελεί περαιτέρω απόδειξη του πόσο ανοιχτοί στον κόσμο ήταν ανέκαθεν οι Καταλανοί. Μαρτυρεί επίσης τη μακρά ιστορία της οινοποιίας στην περιοχή. Σύμφωνα με μια φράση του Pere Gil που χρονολογείται από το 1600: «Παράγονται οίνοι σε όλη την Καταλονία, τόσο σε παράκτιες περιοχές όσο και σε περιοχές της ενδοχώρας … Οι οίνοι της Καταλονίας είναι χαρακτηριστικά δυνατοί και πολύ καλής ποιότητας. Παράγονται οίνοι όλων των ειδών…». Ο Jaume Ciurana (1980) περιέγραψε ένα κοινό βασικό χαρακτηριστικό όλων των καταλανικών οίνων: αφοσίωση, δίψα για βελτίωση και αίσθημα επίτευξης εκ μέρους των παραγωγών τους.

8.2. *Ημιαφρώδης οίνος*

Τα κρητιδικά εδάφη παράγουν οίνους που είναι εύρωστοι, αρωματικοί και ιδιαίτερα εκλεπτυσμένοι.

Η επίσπευση της συγκομιδής καθιστά δυνατή την επίτευξη χαμηλότερου αλκοολικού τίτλου και μεγαλύτερης οξύτητας. Σε συνδυασμό με την παρουσία φυσικού διοξειδίου του άνθρακα, τα στοιχεία αυτά προσδίδουν στους οίνους τη χαρακτηριστική τους δροσιστική αίσθηση.

Η καταλανική κοινωνία διαθέτει ιστορικό και πολιτισμικό δεσμό με τους οίνους που περιέχουν φυσικό διοξείδιο του άνθρακα, όπως αποδεικνύεται από τη σημαντική παρουσία στην Καταλονία του κλάδου παραγωγής αφρωδών οίνων ήδη από το πρώτο μισό του δέκατου ένατου αιώνα.

8.3. *Οίνος λικέρ*

Η έντονη μεσογειακή επιρροή και η υφή των εδαφών που έχει ήδη περιγραφεί για την κατηγορία οίνου επιδρούν ομοίως και στους οίνους λικέρ που εμπίπτουν στην ΠΟΠ Cataluña/Catalunya, και τους προσδίδουν πολύ έντονο χρώμα, άρωμα και σώμα, καθώς και μέτρια έως χαμηλή οξύτητα.

Οι οίνοι λικέρ συχνά προτιμώνται ως χωνευτικό σε πολλά καταλανικά τραπέζια, ενώ αυτός ο τύπος οίνου συνοδεύεται από ποικιλία ξηρών καρπών (αμύγδαλα, φουντούκια, κουκουνάρια) και αποξηραμένων φρούτων (σταφίδες, σύκα, βερίκοκα) στο παραδοσιακό καταλανικό επιδόρπιο που είναι γνωστό ως «postres de músic» («το επιδόρπιο του μουσικού»).

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, λοιπές απαιτήσεις)**

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η ένδειξη «xispejant» μπορεί να συμπεριληφθεί προαιρετικά στις ετικέτες των λευκών, ερυθρωπών ή ερυθρών οίνων με χαμηλότερο αλκοολικό τίτλο που παράγονται μέσω σκόπιμης διακοπής της ζύμωσης.

Η ένδειξη «CATALUNYA VINYERÓ» μπορεί να προστεθεί στην ετικέτα του προϊόντος για να διακρίνεται το καθεστώς των αμπελουργών-οινοπαραγωγών. Οι αμπελουργοί-οινοπαραγωγοί που παράγουν όλους τους οίνους τους αποκλειστικά από σταφύλια που καλλιεργούν στους δικούς τους αμπελώνες μπορούν να ζητήσουν να χρησιμοποιούν την εν λόγω ένδειξη.

Οι οίνοι από οινοποιεία εμφιάλωσης που επιδεικνύουν μείωση του αποτυπώματός τους $CO_2$, με επαληθευμένο υπολογισμό βάσει του προτύπου ISO 14.064-1: 2019, δικαιούνται να τοποθετούν στην επισήμανσή τους το λογότυπο «BARCELONA SUSTAINABLE CATALUNYA».

**Σύνδεσμος προς τις προδιάγραφες προϊόντος**

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