C/2024/3814

14.6.2024

Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3

(C/2024/3814)

Käesolev teade avaldatakse vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 ([1]) artikli 17 lõikele 5.

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

„Cataluña / Catalunya“

PDO-ES-A1549-AM07

Teate esitamise kuupäev: 25.3.2024

HEAKSKIIDETUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJUSED

1. **Valgete viinamarjade maksimaalse saagikuse (12 000 kg/ha) kohaldamine punase viinamarjasordi „trepat“ suhtes**

Kirjeldus

Sordi „Trepat“ maksimaalset lubatud saagikust on suurendatud 10 000 kg-lt hektari kohta 12 000 kg-le hektari kohta.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 5 ja muudetakse koonddokumendi punkti 5.2.

Tegemist on standardmuudatusega, kuna see ei kuulu ühtegi määruse (EL) nr 1308/2013 (ühise turukorralduse määrus) artikli 105 lõikes 2 osutatud muudatuste kategooriasse.

Põhjendus

Punast viinamarjasorti „Trepat“ kasutatakse ka päritolunimetustega veinide „Conca de Barberà“ ja „Cava“ tootmiseks ning nende veinide spetsifikaatides on sordi maksimaalseks saagikuseks ette nähtud 12 000 kg/ha.

Tegemist on väga tootliku sordiga, mida kasutatakse peamiselt roosade veinide tootmiseks või keskmiselt kuni vähe intensiivse värvusega, kergete ja mõõduka alkoholisisaldusega punaste veinide tootmiseks. Seetõttu ei ole otstarbekas säilitada praegust saagikust 10 000 kg/ha, mis on kehtestatud selleks, et saada intensiivsema värvusega, jõulisemaid ja struktureeritumaid punaseid veine.

2. **Sordi „Mandó“/„Garró“ lisamine lubatud viinamarjasortide loetellu**

Kirjeldus

Lisatud on sort „Mandó“ ja selle sünonüüm „Garró“.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi punkti 6 ja koonddokumendi punkti 7.

Tegemist on standardmuudatusega, kuna see ei kuulu ühtegi määruse (EL) nr 1308/2013 (ühise turukorralduse määrus) artikli 105 lõikes 2 osutatud muudatuste kategooriasse.

Põhjendus

Punast viinamarjasorti „Mandó“ („Garró“) kasvatati mitmes Kataloonia piirkonnas juba kogu 19. sajandi vältel. Viinamarjakasvatajad ja veinitootjad nõuavad nüüd Kataloonia viinamarjakasvatuspärandi taastamist. Tegemist on viinamarjasordiga, mis annab meie veinidele üha üleilmsemal turul suurema eripära. Sort valmib hilja, mis on väga oluline meid juba tabanud kliimamuutustega kohanemiseks.

([1]) ELT L 9, 11.1.2019, lk 2.

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

Kirjeldus

Veinide puhul, mis on pärit villimiskodadest, mis tõendavad ISO standardi 14.064–1:2019 kontrollitud arvutuse abil, et nad on vähendanud oma CO_2 jalajälge, võib etiketile lisada logo, millel on sõnad „BARCELONA. SUSTAINABLE. CATALUNYA“.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi punkti 8.3 „Toodete esitusviis ja märgistus“ ning koonddokumendi punkti 9.

Tegemist on standardmuudatusega, kuna see ei kuulu ühtegi määruse (EL) nr 1308/2013 (ühise turukorralduse määrus) artikli 105 lõikes 2 osutatud muudatuste kategooriasse.

Põhjendus

Päritolunimetuse „CATALUNYA“ reguleeriv asutus on teadlik kliimakriisist ja on otsustanud võtta kasutusele süsteemi, et eristada oma CO_2 jalajälge vähendada püüdvaid veinitootjaid ja nende veine.

KOONDDOKUMENT

1. **Nimetus(ed)**

„Cataluña / Catalunya“

2. **Geograafilise tähise tüüp:**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

3. Likööorvein

8. Poolvahuvein

4. **Veini(de) kirjeldus**

1. Valge vein

LÜHIKIRJELDUS

Nüüdisaegsed ja uuenduslikud veinid. Värvus varieerub roheka varjundiga kahvatukollasest kuni intensiivse kuldseni. Keskmise kuni tugeva intensiivsusega aroom, rohkem või vähem struktureeritud vastavalt viinamarjaistanduste saagikusele. Mõõdukas happesus, suur alkoholisisaldus, edasi tarbima kutsuva järelmaitsega. Nooremate veinide puhul domineerib lille- ja/või puuviljaaroom ning puitvaadis hoitud veinide puhul vanilli- ja isegi röstihõnguline järelaroom. Noored veinid on kerged ja värsked, vanemad aga täidlasemad ning neis on tunda vaadis kääritamise noote.

* Maksimaalne vääveldioksiidi sisaldus: 200 mg/l, kui suhkrusisaldus on < 5 g/l, ja 250 mg/l, kui suhkrusisaldus on 5 g/l või suurem

* Täpsustamata piirnormide korral järgitakse kehtivaid õigusakte.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 10

— Minimaalne üldhappesus: 3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 13,33

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

2. Roosa vein

LÜHIKIRJELDUS

Nüüdisaegsed ja uuenduslikud veinid. Värvus võib varieeruda violetse sillerdusega erkpunasest kuni keskmiste oranžide toonide ja sibulakoore toonini. Keskmise kuni tugeva intensiivsusega aroom, rohkem või vähem struktureeritud, olenevalt viinamarjasaagist, mõõdukas happesus, suure alkoholisisaldusega ja edasi tarbima kutsuva järelmaitsega. Kerged, värsked ja tasakaalustatud.

* Maksimaalne vääveldioksiidi sisaldus: 200 mg/l, kui suhkrusisaldus on < 5 g/l, ja 250 mg/l, kui suhkrusisaldus on 5 g/l või suurem

* Täpsustamata piirnormide korral järgitakse kehtivaid õigusakte.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 10,5

— Minimaalne üldhappesus: 3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 13,33

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

3. Punane vein

LÜHIKIRJELDUS

Olenevalt vanusest varieerub värv violetse nüansiga intensiivsest kirsitoonist ookrivarjundiga kahvatu rubiinpunaseni. Keskmise kuni suure intensiivsusega aroom, rohkem või vähem struktureeritud vastavalt viinapuude saagikusele. Mõõdukas happesus, suur alkoholisisaldus, edasi tarbima kutsuva järelmaitsega. Noored veinid on meeldiva maitsega ja kerged. Kääritatud ja/või vaatides laagerdunud veinid on täidlased, mahedad, kuid struktureeritud ja püsivamad.

* Lenduvate hapete sisaldus võib olla suurem kui 1 meq/l iga alkoholiühiku kohta, mis ületab 11 %, ja laagerdumise aasta kohta, kuid mitte üle 20 meq/l.

* Maksimaalne vääveldioksiidi sisaldus: 150 mg/l, kui suhkrusisaldus on < 5 g/l, ja 200 mg/l, kui suhkrusisaldus on 5 g/l või suurem

* Täpsustamata piirnormide korral järgitakse kehtivaid õigusakte.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 11,5

— Minimaalne üldhappesus: 3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 13,33

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

4. Poolvahuvein

LÜHIKIRJELDUS

Omadused ühtivad eelmistes lõikudes kirjeldatuga vastavalt värvile, kuid lisanduvad mullid. Tasakaalustatud ja värske. Süsinikdioksiidi vabanemine põhjustab kerge kihina.

* Maksimaalne vääveldioksiidi sisaldus: 200 mg/l valgete ja roosade veinide puhul ning 150 mg/l punaste veinide puhul, kui suhkrusisaldus on < 5 g/l; 250 mg/l valgete ja roosade veinide puhul ning 200 mg/l punaste veinide puhul, kui suhkrusisaldus on 5 g/l või suurem.

* Täpsustamata piirnormide korral järgitakse kehtivaid õigusakte.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 7

— Minimaalne üldhappesus: 3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 13,33

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

5. Liköörvein

LÜHIKIRJELDUS

Värvus varieerub tuunjamatest ja sügavamatest toonidest kuni valgete ja punaste veinide nüansirohkemate toonideni, saavutades olenevalt laagerdumisajast isegi merevaigukarva varjundi. Kergelt soe bukett. Puitvaadis laagerdumata veinide lõhnas on tunda puuviljanüansse ning laagerdunud veinides on tunda aldehüüdi- ja pähklinoote. Soojad, täidlased ja püsivad.

* Lenduvate hapete sisaldus võib olla suurem kui 1 meq/l iga alkoholiühiku kohta, mis ületab 11 %, ja laagerdumise aasta kohta, kuid mitte üle 20 meq/l.

* Maksimaalne vääveldioksiidi sisaldus: 150 mg/l, kui suhkrusisaldus on < 5 g/l, ja 200 mg/l, kui suhkrusisaldus on 5 g/l või suurem

* Täpsustamata piirnormide korral järgitakse kehtivaid õigusakte.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 15

— Minimaalne üldhappesus: 3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 13,33

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

6. Väiksema alkoholisisaldusega valged, roosad ja punased veinid („xispejant“)

LÜHIKIRJELDUS

Sama, mis valgete, roosade ja punaste veinide kirjeldus eespool.

* Maksimaalne vääveldioksiidi sisaldus: 200 mg/l valgete ja roosade veinide puhul ning 150 mg/l punaste veinide puhul, kui suhkrusisaldus on < 5 g/l; 250 mg/l valgete ja roosade veinide puhul ning 200 mg/l punaste veinide puhul, kui suhkrusisaldus on 5 g/l või suurem

* Täpsustamata piirnormide korral järgitakse kehtivaid õigusakte.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 4,5

— Minimaalne üldhappesus: 3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 13,33

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

5. **Veinivalmistustavad**

5.1. *Veinivalmistuse eritavad*

1. Veinivalmistamise kohta kehtestatud piirang

Viinamarjasaaki tuleb koristada väga hoolikalt ning kaitstud päritolunimetusega veinide valmistamiseks kasutatakse ainult neid viinamarju, mis on piisavalt küpsed, et saada veine, mille naturaalne alkoholisisaldus vastavalt ühenduse õigusaktidele on piirkonna CII puhul vähemalt 9,5 mahuprotsenti ja piirkonna CIII (B) puhul vähemalt 10 mahuprotsenti.

Virde või veini ekstraheerimiseks ja marjakestadest eraldamiseks avaldatakse sobivat survet nii, et iga 100 kilogrammi koristatud viinamarjade kohta saadakse kuni 74 liitrit veini.

5.2. *Maksimaalne saagikus*

1. Valged viinamarjasordid

12 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

88,8 hektoliitrit hektari kohta

2. Punased viinamarjasordid

10 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

74 hektoliitrit hektari kohta

3. Viinmarjasordid „Xarel·lo rosé“, „Trepat“ ja „Garnatxa roja“ või „Garnatxa gris“

12 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

88,8 hektoliitrit hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Abrera

Agramunt, Montclari omavalitsuspiirkonna endine allüksus

Aguilar de Segarra

Agullana

Aiguamúrcia

Albagés, l’

Albi, l’

Albiol, l’

Albons

Aleixar, l’

Alfarràs

Alcarràs: katastriüksuse nr 6 maatükid nr 9022, 9017 ja 9005 ning katastriüksuse nr 15 maatükid nr 3, 57, 9001, 9003, 9004, 9007 ja 9027

Albinyana

Alcover

Alella

Alforja

Algerri

Alió

Almacelles: katastriüksuse nr 5 maatükid nr 25, 180, 193 ja 196

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, katastriüksuse nr 1 maatükk nr 1

Baronia de Rialb

Batea

Begues

Begur

Belianes

Bellaguardia

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, katastriüksuse nr 9 maatükid nr 30 ja 96, katastriüksuse nr 21 maatükid nr 114, 165 ja 167 ning katastriüksuse nr 22 maatükid nr 118, 119 ja 120

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, katastriüksuse nr 1 maatükk nr 57 ja katastriüksuse nr 2 maatükk nr 12

Calella

Callús

Calonge

Cambrils

Canonja, la

Canovelles

Cantallops

Canyelles

Capafons

Capellades

Capçanes

Capmany

Cardedeu

Cardona

Carme

Caseres

Castell-Platja d'Aro

Castell de Mur, selle allüksused Cellers ja 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, katastriüksuse nr 7 maatükk nr 90

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 ning selle allüksused Sant Cristòfol de la Vall, Sant Martí de Barcedana ja Sant Miquel de la Vall

Gelida

Gimenells i the 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 ning selle allüksused Conques, Figuerola d'Orcau, Orcau-Basturs ja Sant Romà d'Abella

Ivars d'Urgell

Ivars de Noguera

Jonquera, la

Jorba

Juncosa

Juneda: katastriüksuse nr 5 maatükk nr 487, katastriüksuse nr 12 maatükid nr 14, 15, 16, 33, 34 ja 37 ning katastriüksuse nr 13 maatükid nr 3, 4 ja 5

Llacuna, la

Llançà

Llardecans

Lérida, selle allüksused Raimat ja 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, ja selle allüksus 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: Finca Can Gambús katastriviitega nr 28003001 DG2020A ja pindalaga 2 hektarit

Salàs de Pallars

Sallent

Salomó

Sant Cebrià de Vallalta

Sant Climent Sescebes

Sant Cugat de Sesgarrigues

Sant Esteve Sesrovires

Sant Feliu 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, katastriüksuse nr 6 maatükid nr 247 ja 283

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, endine haldusterritoorium ning selle allüksused Gurb, Palau de Noguera, Puigcercós, Suterranya ja 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: katastriüksuse nr 4 maatükk nr 92

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. **Veiniviinamarjasordid**

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. **Seos(t)e kirjeldus**

8.1. *Vein*

Vahemere märkimisväärne mõju aitab toota mahedaid ja kompaktseid veine, millel on suhteliselt väike happesus, suur alkoholisisaldus ja aromaatsus, mis tulevad eriti punaste veinide puhul laagerdumisega rohkem esile. Teisalt soodustab ere päikesepaiste nendele veinidele, eriti punastele, ülimalt iseloomuliku sügava värvuse väljakujunemist.

Valdavad pinnasetekstuurid on muda ja liivsavi, mis annavad täidlust ja struktuuri nii valgetele kui ka punastele sortidele ning lisavad punastele veelgi rohkem värvi.

Kataloonias on palju viinamarjasorte, mis annavad tunnistust sellest, et katalaane on alati iseloomustanud avatus maailmale, ja mis kajastavad selle piirkonna pikka veinivalmistamise ajalugu. Pere Gil kirjutas 1600. aastal: „Veini valmistatakse kogu Kataloonias nii mereäärses kui ka sisemaa piirkonnas... Kataloonia veinid on üldiselt kanged ja väga head. Seal valmistatakse veini igal moel...“ Jaume Ciurana (1980) kirjeldas üht ühendavat taustajoont, mis iseloomustab kõiki Kataloonia veine: veine tootvate inimeste pühendumus, püüe parema poole ja edumeelsus.

8.2. *Poolvahuvein*

Kriidine pinnas annab tulemuseks säravad, aromaatsed ja väga peened veinid.

Saagikoristuse kuupäeva ettepoole toomine annab tulemuseks väiksema alkoholisisalduse ja suurema happesuse, mis koos tootesiseste protsesside käigus tekkinud süsinikdioksiidiga annab veinidele iseloomuliku värskendava maitseefekti.

Tasub rõhutada ajaloolist ja kultuurilist seost Kataloonia ühiskonna ning tootesiseste protsesside käigus tekkinud süsinikdioksiidisisaldusega veinide tarbimise vahel. Seda tõendab asjaolu, et Kataloonias on vahuveinide tootmine tähtsal kohal. Selle juured ulatuvad 19. sajandi esimesse poolde.

8.3. *Liköörvein*

Veinide kategooria puhul juba kirjeldatud Vahemere märkimisväärne mõju ja muldade tekstuur mängib samasugust rolli päritolunimetusega „CATALUNYA“ liköörveinide puhul: see annab neile sügava värvuse ja lõhna, täidluse ning keskmise kuni väikese happesuse.

Liköörveinid on katalaanide pidulaudadel sageli kasutust leidnud traditsioonilises magustoidus (*postres de música*), mida valmistatakse seda tüüpi veinide segamisel pähklisegude (mandlid, metspähklid, piiniapähklid) ja kuivatatud puuviljadega (rosinad, viigimarjad, aprikoosid).

9. **Muud olulised tingimused (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)**

Õigusraamistik:

riigisisesed õigusaktid

Lisatingimuse liik:

märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus

Etikettidel, mis on mõeldud väiksema alkoholisisaldusega valgete, roosade ja punaste veinide jaoks, mille tootmisel katkestatakse käärimine tahtlikult, võib kasutada märget „xispejant“.

Veinitootja eristamiseks kasutatakse toodete etikettidel sõnu „CATALUNYA VINYERÓ“. Seda võivad taotleda viinamarjakasvatajad, kes toodavad kõiki veine üksnes oma viinamarjaistandustes kasvatatud viinamarjadest.

Veinide puhul, mis on pärit villimiskodadest, mis tõendavad ISO standardi 14.064–1:2019 kontrollitud arvutuse abil, et nad on vähendanud oma CO_2 jalajälge, võib etiketile lisada logo, millel on sõnad „BARCELONA. SUSTAINABLE. CATALUNYA“.

Link tootespetsifikaadile

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