C/2024/3814

14.6.2024

Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)

(C/2024/3814)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 ([1]) 17 artiklan 5 kohdan mukaisesti.

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

”Cataluña / Catalunya”

PDO-ES-A1549-AM07

Tiedonannon päivämäärä: 25.3.2024

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

1. **Valkoisen rypäleen enimmäistuotoksen (12 000 kg/ha) soveltaminen punaiseen trepat-rypälelajikkeeseen**

Kuvaus:

Trepat-lajikkeen enimmäistuotos on nostettu 10 000 kilogrammasta hehtaarilta12 000 kilogrammaan hehtaarilta.

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 5.2 kohtaa.

Tätä pidetään vakiomuutoksena, koska kyse ei ole mistään yhteistä markkinajärjestelyä koskevan asetuksen (EU) N:o 1308/2013 105 artiklan 2 kohdassa määritellystä tapauksesta.

Perustelut:

Punaista Trepat-rypälelajiketta käytetään myös alkuperänimitysten Conca de Barberà ja Cava viineissä, ja näiden tuote-eritelmissä on jo vahvistettu enimmäistuotokseksi 12 000 kilogrammaa hehtaarilta.

Kyseessä on erittäin tuottoisa lajike, jota käytetään pääasiassa valmistettaessa joko roseeviinejä tai sellaisia punaviinejä, jotka ovat tyypillisesti väriltään keskivahvoja tai hentoja, kevyitä ja alkoholipitoisuudeltaan kohtuullisia. Sen vuoksi ei ole järkevää säilyttää nykyistä enimmäistuotosta (10 000 kg/ha), joka on vahvistettu väriltään syvempien, voimakkaampien ja hyvärakenteisten punaviinien tuottamiseksi.

2. **Mandó/garró-lajikkeen sisällyttäminen hyväksyttyjen rypälelajikkeiden luetteloon**

Kuvaus:

Lisätään luetteloon Mandó-lajike ja sen synonyymi Garró.

Muutos koskee tuote-eritelmän 6 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 7 kohtaa.

Tätä pidetään vakiomuutoksena, koska kyse ei ole mistään yhteistä markkinajärjestelyä koskevan asetuksen (EU) N:o 1308/2013 105 artiklan 2 kohdassa määritellystä tapauksesta.

Perustelut:

Punaista Mandó-rypälelajiketta, joka tunnetaan myös nimellä Garró, viljeltiin useilla Katalonian alueilla jo 1800-luvulla. Viininviljelijät ja viininvalmistamot pyrkivät nyt Katalonian viininviljelyperinnön palauttamiseen. Kyseisen lajikkeen avulla voidaan paremmin eriyttää Katalonian viinit yhä globaaleimmilla markkinoilla, ja lajikkeen kypsyminen tapahtuu myöhään, mikä on erittäin tärkeää, jotta voidaan sopeutua jo käynnissä olevaan ilmastonmuutokseen.

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

3. **Merkintä ”BARCELONA SUSTAINABLE CATALUNYA”**

Kuvaus:

Jos pullottamon hiilijalanjäljen pieneneminen on todennettu ISO 14.064-1:2019 -standardin mukaisesti, sen pullottama viini voidaan varustaa seuraavalla merkinnällä: ”BARCELONA. SUSTAINABLE. CATALUNYA”.

Muutetaan 8.3 kohta. Tuotteiden esillepano ja merkinnät, tuote-eritelmä ja yhtenäisen asiakirjan 9 kohta.

Tätä pidetään vakiomuutoksena, koska kyse ei ole mistään yhteistä markkinajärjestelyä koskevan asetuksen (EU) N:o 1308/2013 105 artiklan 2 kohdassa määritellystä tapauksesta.

Perustelut:

Alkuperänimityksen CATALUNYA sääntelyneuvosto on tietoinen ilmastohätätilasta ja on päättänyt ottaa käyttöön järjestelmän, jolla erotetaan toisistaan viininvalmistamot ja viinit, joissa pyritään pienentämään hiilijalanjälkeä.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

”Cataluña / Catalunya”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi:**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini
3. Väkevä viini
8. Helmeilevä viini

4. **Viinin tai viinien kuvaus**

1. Valkoviinit

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Nämä viinit ovat uudenaikaisia ja innovatiivisia. Niiden väri vaihtelee vaaleankeltaisesta, jossa on vihertäviä vivahteita, intensiivisiin kullanvärisiin sävyihin. Viinien aromaattinen intensiteetti vaihtelee keskitasoisesta voimakkaaseen, ja viinit ovat enemmän tai vähemmän ryhdikkäitä riippuen köynnöksen tuotoksesta. Viinit ovat kohtalaisen hapokkaita, niiden alkoholipitoisuus on hyvä ja jälkimaku houkuttelee jatkamaan niiden nauttimista. Nuoremmissa viineissä on enemmän kukkaisia ja/tai hedelmäisiä vivahteita, kun taas vanhentaminen puutynnyreissä tuo kypsään viiniin tertiaarisia aromeita, joissa on mukana vaniljaa ja jopa paahdettuja vivahteita. Nuoret viinit ovat kevyitä ja raikkaita, kun taas kypsemmät viinit ovat meheviä ja tuovat mieleen tynnyrin, jossa niitä on vanhennettu.

* Rikkidioksidipitoisuus enintään: 200 mg/l, jos sokeripitoisuus on pienempi kuin 5 g/l, ja 250 mg/l, jos sokeripitoisuus on vähintään 5 g/l.

* Niiden raja-arvojen osalta, joita ei ole täsmennetty, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): -

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 10

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5 grammaa litrassa viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 13,33

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l) -

2. Roseeviini

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Nämä viinit ovat uudenaikaisia ja innovatiivisia. Niiden väri voi vaihdella kirkkaanpunaisesta, jossa on hohtavia violetteja vivahteita, sipulinkuoren sävyihin ja niiden välillä oleviin keskitason oransseihin sävyihin. Aromaattinen intensiteetti vaihtelee keskitasosta voimakkaaseen, ja viinien rakenne vaihtelee riippuen köynnöksen tuotoksesta. Viinien alkoholipitoisuus on hyvä, ja jälkimaku houkuttelee jatkamaan niiden nauttimista. Kevyt, raikas ja tasapainoinen.

* Rikkidioksidipitoisuus enintään: 200 mg/l, jos sokeripitoisuus on pienempi kuin 5 g/l, ja 250 mg/l, jos sokeripitoisuus on vähintään 5 g/l.

* Niiden raja-arvojen osalta, joita ei ole täsmennetty, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): -

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 10,5

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5 grammaa litrassa viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 13,33

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l) -

3. Punaviini

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Vanhentamisesta riippuen viinien väri vaihtelee voimakkaan kirsikanpunaisesta hentoon rubiininpunaiseen, jossa on okran vivahteita. Viinien aromaattinen intensiteetti vaihtelee keskitasosta voimakkaaseen, ja rakenne vaihtelee riippuen köynnöksen tuotoksesta. Viinit ovat kohtalaisen hapokkaita, niiden alkoholipitoisuus on hyvä ja jälkimaku houkuttelee jatkamaan niiden nauttimista. Nuoret viinit ovat kevyitä ja maukkaita, kun taas käyminen ja/tai kypsytys puutynnyreissä johtaa hyvin pyöristettyihin ja pidempään viipyviin viineihin, jotka ovat lempeitä mutta hyvärakenteisia.

* Haihtuvien happojen pitoisuus saa olla enintään 1 mEq/l jokaista alkoholipitoisuuden astetta kohti, joka ylittää 11 %, ja vanhenemisvuotta kohti, mutta enintään 20 mEq/l.

* Rikkidioksidipitoisuus enintään: 150 mg/l, jos sokeripitoisuus on pienempi kuin 5 g/l, ja 200 mg/l, jos sokeripitoisuus on vähintään 5 g/l.

* Niiden raja-arvojen osalta, joita ei ole täsmennetty, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): -

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 11,5

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5 grammaa litrassa viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 13,33

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l) -

4. Helmeilevä viini

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ominaisuuksien on oltava samat kuin ne, jotka on kuvattu edellä kyseisen värisen viinin osalta, mutta viineissä on kuplia. Viinit ovat tasapainoisia ja raikkaita, ja ne tuovat hieman kihelmöivän suutuntuman hiilidioksidin vuoksi.

* Rikkidioksidipitoisuus enintään: jos sokeripitoisuus on alle 5 g/l, valko- ja roseeviinien osalta 200 mg/l ja punaviinien osalta 150 mg/l; jos sokeripitoisuus on vähintään 5 g/l, valko- ja roseeviinien osalta 250 mg/l ja punaviinien osalta 200 mg/l.

* Niiden raja-arvojen osalta, joita ei ole täsmennetty, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): -

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 7

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5 grammaa litrassa viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 13,33

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l) -

5. Väkevä viini

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri vaihtelee läpinäkymättömistä ja voimakkaista sävyistä asteikon toiseen päähän puna- ja valkoviinien osalta, ja kypsyysasteen mukaan niissä on jopa meripihkan vivahteita. Viinit ovat pehmeän lämpimiä, ja niiden aromit ovat hedelmäisempiä, sillä niitä ei ole kypsytetty tynnyrissä. Kypsytetyissä viineissä on aldehydien ja kuivattujen hedelmien vivahteita. Viinit ovat lämpimiä ja meheviä, ja niiden jälkimaku on pitkä.

* Haihtuvien happojen pitoisuus saa olla enintään 1 mEq/l jokaista alkoholipitoisuuden astetta kohti, joka ylittää 11 %, ja vanhenemisvuotta kohti, mutta enintään 20 mEq/l.

* Rikkidioksidipitoisuus enintään: 150 mg/l, jos sokeripitoisuus on pienempi kuin 5 g/l, ja 200 mg/l, jos sokeripitoisuus on vähintään 5 g/l.

* Niiden raja-arvojen osalta, joita ei ole täsmennetty, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): -

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 15

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5 grammaa litrassa viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 13,33

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l) -

6. Miedommat valko-, rosee- ja punaviinit (”xispejant”)

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ks. edellä olevat valko-, rosee- ja punaviinien kuvaukset.

* Rikkidioksidipitoisuus enintään: jos sokeripitoisuus on alle 5 g/l, valko- ja roseeviinien osalta 200 mg/l ja punaviinien osalta 150 mg/l; jos sokeripitoisuus on vähintään 5 g/l, valko- ja roseeviinien osalta 250 mg/l ja punaviinien osalta 200 mg/l.

* Niiden raja-arvojen osalta, joita ei ole täsmennetty, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): -

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 4,5

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5 grammaa litrassa viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 13,33

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l) -

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1. *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

1. Viininvalmistukseen liittyvä rajoitus

Tämän suojatun alkuperänimityksen piiriin kuuluvia viinejä saa valmistaa ainoastaan terveistä rypäleistä, jotka ovat niin kypsiä, jotta voidaan tuottaa viinejä, joiden luontainen alkoholipitoisuus on vähintään 9,5 til-% vyöhykkeellä CII ja vähintään 10 til-% vyöhykkeellä CIII (b), kuten EU:n lainsäädännössä vaaditaan.

Rypälemehun tai viinin uuttamiseen ja kuorista erottamiseen käytetään asianmukaista painetta siten, että jokaisesta 100 kilogrammasta rypäleitä saadaan enintään 74 litraa viiniä.

5.2. *Enimmäistuotokset*

1. Valkoiset lajikkeet

12 000 kg rypäleitä hehtaaria kohden

88,8 hehtolitraa hehtaaria kohden

2. Punaiset lajikkeet

10 000 kg rypäleitä hehtaaria kohden

74 hehtolitraa hehtaaria kohden

3. Punaiset tai harmaat Xarel·lo rosado-, Trepat- ja Garnatxa-lajikkeet

12 000 kg rypäleitä hehtaaria kohden

88,8 hehtolitraa hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Abrera

Agramunt: entinen liitetty piiri Montclar

Aguilar de Segarra

Agullana

Aiguamúrcia

Albagés, l'

Albi, l'

Albiol, l'

Albons

Aleixar, l'

Alfarràs

Alcarràs: kiinteistörekisterin polygonin 6 lohkot 9022, 9017 ja 9005 sekä kiinteistörekisterin polygonin 15 lohkot 3, 57, 9001, 9003, 9004, 9007 ja 9027

Albinyana

Alcover

Alella

Alforja

Algerri

Alió

Almacelles: kiinteistörekisterin polygonin 5 lohkot 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, kiinteistörekisterin polygonin 1 lohko 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: kiinteistörekisterin polygonin 9 lohkot 30 ja 96, kiinteistörekisterin polygonin 21 lohkot 114, 165 ja 167 sekä kiinteistörekisterin polygonin 22 lohkot 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, kiinteistörekisterin polygonin 1 lohko 57 sekä kiinteistörekisterin polygonin 2 lohko 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: liitetyt piirit 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, kiinteistörekisterin polygonin 7 lohko 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 sekä sen liitetyt piirit Sant Cristofol de la Vall, Sant Martí de Barcedana ja 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 sekä sen liitetyt piirit Conques, Figuerola d'Orcau, Orcau-Basturs ja Sant Romà d'Abella

Ivars d'Urgell

Ivars de Noguera

Jonquera, la

Jorba

Juncosa

Juneda: kiinteistörekisterin polygonin 5 lohko 487, kiinteistörekisterin polygonin 12 lohkot 14, 15, 16, 33, 34 ja 37 sekä kiinteistörekisterin polygonin 13 lohkot 3, 4 ja 5

Llacuna, la

Llançà

Llardecans

Lleida: liitetyt piirit 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 sen liitetty piiri 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 -tila, jonka kiinteistörekisterinumero on 28003001 DG2020A ja jonka pinta-ala on kaksi hehtaaria

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, kiinteistörekisterin polygonin 6 lohkot 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, entinen kunta, ja sen liitetyt piirit 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: kiinteistörekisterin polygonin 4 lohko 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. **Rypälelajikkeet**

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. **Yhteyksien kuvaus**

8.1. *Viini*

Selkeä välimerellinen vaikutus tuottaa pehmeitä ja tiiviitä viinejä, joiden happopitoisuus on suhteellisen alhainen ja alkoholipitoisuus korkea ja joiden aromit, erityisesti punaviinien aromit, paranevat iän myötä. Alueemme on hyvin auringonpaisteinen, mikä edistää viineillemme niin luonteenomaisten intensiivisten värien, erityisesti punaisten värien, kehittymistä.

Siltti ja hiue ovat vallitsevat maalajit, mikä antaa niin valkoisille kuin punaisille lajikkeille rakennetta ja runkoa ja tuo punaviineihin runsaasti väriä.

Katalonian laaja rypälelajikevalikoima osoittaa omalta osaltaan oivallisesti maailman avointa kohtaamista, kuten katalonialaisille on niin luonteenomaista. Se on myös osoitus alueen pitkästä viininviljelyhistoriasta. Pere Gilin sanoin vuodelta 1600: ”Viinejä valmistetaan kaikkialla Kataloniassa sekä merellisillä että välimerellisillä alueilla… Katalonian viinit ovat tyypillisesti vahvoja ja erittäin hyviä. Kataloniassa valmistetaan kaikenlaisia viinejä…” Jaume Ciurana (1980) kuvasi kaikille katalonialaisille viineille yhteistä nimittäjää, joka tuo viineihin yhteisen ominaispiirteen: viininvalmistajien omistautuminen työlleen sekä pyrkimys saada aikaan parannuksia ja saavuttaa tuloksia.

8.2. *Helmeilevä viini*

Kalkkipitoinen maaperä tuottaa viinejä, jotka ovat eloisia, aromikkaita ja erittäin hienostuneita.

Sadonkorjuuajankohdan aikaistaminen mahdollistaa alhaisemman alkoholipitoisuuden ja suuremman happopitoisuuden. Koska viineissä on lisäksi luonnollisesti syntyvää hiilidioksidia, ne saavat niille ominaisen virkistävän suutuntuman.

Katalonian yhteiskunnalla on historiallinen ja kulttuurinen yhteys viineihin, joissa on luonnollisesti syntyvää hiilidioksidia. Tätä osoittaa se, että kuohuviinien tuotanto on Kataloniassa merkittävässä asemassa ja sen historia ulottuu aina 1800-luvun alkupuolelle.

8.3. *Väkevä viini*

Selkeä välimerellinen vaikutus ja maaperän koostumus, jota on jo kuvattu luokassa ”viini”, tuottavat saman vaikutuksen SAN-nimityksen ”Cataluña/Catalunya” väkevissä viineissä. Viinien väristä, aromista ja rungosta muodostuu intensiivinen, ja happopitoisuus vaihtelee keskitasoisesta alhaiseen.

Kataloniassa väkeviä viinejä nautitaan usein digestiivinä. Perinteisessä katalonialaisessa jälkiruoassa ”postres de músic” (muusikon jälkiruoka) väkevä viini yhdistyy pähkinöihin (mantelit, hasselpähkinät, setrin pähkinät) ja kuivattuihin hedelmiin (rusinat, viikunat, aprikoosit).

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

Ilmaisua ”xispejant” voidaan käyttää sellaisten valko-, rosee- ja punaviinien merkinnöissä, joiden alkoholipitoisuus on alhaisempi, koska käyminen on keskeytetty tarkoituksellisesti.

Merkintä ”CATALUNYA VINYERÓ” voidaan lisätä tuotteen etikettiin viininviljelijä-tuottajan aseman eriyttämiseksi. Tämän merkinnän käyttöä voivat pyytää viininviljelijä-tuottajat, jotka valmistavat kaikki viininsä yksinomaan omissa viinitarhoissa viljelemistään rypäleistä.

Jos pullottamon hiilijalanjäljen pieneneminen on todennettu ISO 14.064-1:2019 -standardin mukaisesti, sen pullottama viini voidaan varustaa seuraavalla merkinnällä: ”BARCELONA SUSTAINABLE. CATALUNYA”.

Linkki tuote-eritelmään

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