C/2024/3814

14.6.2024.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2024/3814)

Ova obavijest objavljuje se u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

„Cataluña / Catalunya”

PDO-ES-A1549-AM07

Datum obavijesti: 25. ožujka 2024.

OPIS I RAZLOZI ODOBRENE IZMJENE

1. **Primjena najvećeg prinosa za proizvodnju bijelog grožđa (12 000 kg/ha) na sortu crnog grožđa trepat**

Opis

Najveći dopušteni prinos za sortu Trepat povećava se s 10 000 kg/ha na 12 000 kg/ha.

Mijenjaju se točka 5. specifikacije proizvoda i točka 5.2. jedinstvenog dokumenta.

Riječ je o standardnoj izmjeni jer ne pripada nijednoj kategoriji predviđenoj člankom 105. stavkom 2. Uredbe (EU) br. 1308/2013 (jedinstveni ZOT).

Razlozi

Najveći prinos proizvodnje grožđa koji iznosi 12 000 kg/ha sada je utvrđen za sortu crnog grožđa Trepat u odgovarajućim specifikacijama proizvoda koji nose oznaku izvornosti „Conca de Barberà”, a ta je sorta je također u velikoj mjeri obuhvaćena oznakom izvornosti „Cava”.

Sorta Trepat ima visoke prinose i uglavnom se upotrebljava za proizvodnju laganih ružičastih ili crnih vina, obično niskog ili srednjeg intenziteta boje i umjerene alkoholne jakosti. Stoga nema smisla zadržati trenutačni prinos od 10 000 kg/ha koji je utvrđen kako bi se osigurala proizvodnja snažnijih i strukturiranijih crnih vina dubokih boja.

2. **Uključivanje sorte mandó/garró na popis odobrenih sorti vinove loze**

Opis

Dodana je sorta Mandó i njezin sinonim Garró.

Mijenjaju se točka 6. specifikacije proizvoda i točka 7. jedinstvenog dokumenta.

Riječ je o standardnoj izmjeni jer ne pripada nijednoj kategoriji predviđenoj člankom 105. stavkom 2. Uredbe (EU) br. 1308/2013 (jedinstveni ZOT).

Razlozi

Sorta crnog grožđa Mandó, poznata i po svojem sinonimu Garró, već je postojala na nekoliko lokacija u Kataloniji tijekom 19. stoljeća. Vinogradari i vinarije sada obnavljaju vinogradarsku baštinu Katalonije. Ta će sorta pridonijeti boljem razlikovanju naših vina na sve globaliziranijem tržištu. Osim toga, riječ je o kasnoj sorti grožđa, a ta je osobina vrlo važna za bolju prilagodbu klimatskim promjenama s kojima se već suočavamo.

([1]) SL L 9, 11.1.2019., str. 2.

3. **Razlikovna oznaka „BARCELONA SUSTAINABLE CATALUNYA”**

Opis

Vinarije koje pune vina u boce i koje mogu dokazati da rade na smanjenju svojeg ugljičnog otiska, s obzirom na verificirani izračun norme ISO 14.064-1:2019, imaju pravo na etiketi vina istaknuti logotip na kojem je navedeno: „BARCELONA SUSTAINABLE CATALUNYA”.

Mijenjaju se odjeljak 8.3. specifikacije („Prezentiranje i označivanje proizvoda”) i točka 9. jedinstvenog dokumenta.

Riječ je o standardnoj izmjeni jer ne pripada nijednoj kategoriji predviđenoj člankom 105. stavkom 2. Uredbe (EU) br. 1308/2013 (jedinstveni ZOT).

Razlozi

Imajući na umu klimatsku krizu, Regulatorni odbor za oznaku izvornosti CATALUNYA odlučio je uvesti sustav koji će omogućiti isticanje vinarija koje u proizvodnji vina nastoje smanjiti svoj ugljični otisak.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv(i)**

„Cataluña / Catalunya”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla:**

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino
3. Likersko vino
8. Biser vino

4. **Opis vina**

1. Bijelo vino

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Bijela vina moderna su i inovativna. Boja im varira od bljedožute sa zelenkastim nijansama do intenzivnih zlatnih tonova. Arome tih vina srednjeg su do jakog intenziteta, a struktura im većinom ovisi o prinosu vinove loze. Umjereno su kisela i imaju znatan udio alkohola te potiču potrošača da popije još koji gutljaj. U mlađim vinima prevladavaju cvjetne i/ili voćne note, dok zrelija vina koja dozrijevaju u drvenim bačvama dobivaju tercijarne arome koje karakteriziraju note vanilije te čak note prženja. Mlada vina lagana su i svježa, dok su zrelija vina bogatijeg okusa koji sadržava note drva bačvi u kojima su fermentirala.

* Najveći sadržaj sumporova dioksida: 200 mg/l ako je udio šećera manji od 5 g/l i 250 mg/l ako je 5 g/l ili veći.

* Ako nisu navedena ograničenja, primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela): –

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela): 10

— Najmanja ukupna kiselost: 3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 13,33

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): –

2. Ružičasto vino

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Ružičasta vina moderna su i inovativna. Boja može varirati od jarkocrvene sa svjetlucavim ljubičastim tonovima do nijansi boje ljuske luka, pri čemu obuhvaća niz srednje narančastih nijansi. Arome tih vina srednjeg su do jakog intenziteta, a struktura im većinom ovisi o prinosu vinove loze. Umjereno su kisela i imaju znatan udio alkohola te potiču potrošača da popije još koji gutljaj. Lagana su, svježa i uravnotežena.

* Najveći sadržaj sumporova dioksida: 200 mg/l ako je udio šećera manji od 5 g/l i 250 mg/l ako je 5 g/l ili veći.

* Ako nisu navedena ograničenja, primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela): –

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela): 10,5

— Najmanja ukupna kiselost: 3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 13,33

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): –

3. Crna vina

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Ovisno o starenju boja im varira od intenzivne boje višnje do svijetle rubin-crvene s natruhom okera. Arome tih vina srednjeg su do jakog intenziteta, a struktura im većinom ovisi o prinosu vinove loze. Umjereno su kisela i imaju znatan udio alkohola te potiču potrošača da popije još koji gutljaj. Mlada su vina lagana i puna okusa, a fermentacijom i/ili starenjem u drvenim bačvama nastaju dugotrajnija vina zaokruženog okusa koja su nježna i strukturirana.

* Sadržaj hlapljivih kiselina može premašiti 1 mEq/l za svaki stupanj alkoholne jakosti veći od 11 % i za godinu starenja, do najviše 20 mEq/l.

* Najveći sadržaj sumporova dioksida: 150 mg/l ako je udio šećera manji od 5 g/l i 200 mg/l ako je 5 g/l ili veći.

* Ako nisu navedena ograničenja, primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela): –

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela): 11,5

— Najmanja ukupna kiselost: 3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 13,33

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): –

4. Biser vino

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Značajke moraju biti jednake onima opisanima u prijašnjim stavcima za predmetnu boju vina, ali s dodanom prisutnošću mjehurića. Vina su uravnotežena i svježa, s osjetom peckanja zbog oslobađanja ugljikova dioksida.

* Najveći sadržaj sumporova dioksida: ako je udio šećera manji od 5 g/l, 200 mg/l za bijela vina i ružičasta vina, a 150 mg/l za crna vina; ako je udio šećera 5 g/l ili veći, 250 mg/l za bijela vina i ružičasta vina, a 200 mg/l za crna vina.

* Ako nisu navedena ograničenja, primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela): –

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela): 7

— Najmanja ukupna kiselost: 3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 13,33

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): –

5. Likersko vino

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Boje likerskih vina kreću se od mutnih, intenzivnih boja do razvijenijih tonova za bijela i crna vina, koja ovisno o zrelosti mogu imati i nijanse jantara. Vina su toplih aroma. Ona koja ne dozrijevaju u drvenim bačvama sadržavaju više voćnih aroma, dok zrelija vina obilježavaju aldehidi i orašasti okusi. Topla su, bogata i postojana.

* Sadržaj hlapljivih kiselina može premašiti 1 mEq/l za svaki stupanj alkoholne jakosti veći od 11 % i za godinu starenja, do najviše 20 mEq/l.

* Najveći sadržaj sumporova dioksida: 150 mg/l ako je udio šećera manji od 5 g/l i 200 mg/l ako je 5 g/l ili veći.

* Ako nisu navedena ograničenja, primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela): –

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela): 15

— Najmanja ukupna kiselost: 3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 13,33

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): –

6. Bijela, ružičasta i crna vina manje alkoholne jakosti („xispejant”)

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Vidjeti prethodne opise bijelih, ružičastih i crnih vina.

* Najveći sadržaj sumporova dioksida: ako je udio šećera manji od 5 g/l, 200 mg/l za bijela vina i ružičasta vina, a 150 mg/l za crna vina; ako je udio šećera 5 g/l ili veći, 250 mg/l za bijela vina i ružičasta vina, a 200 mg/l za crna vina.

* Ako nisu navedena ograničenja, primjenjuje se važeće zakonodavstvo.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela): –

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela): 4,5

— Najmanja ukupna kiselost: 3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 13,33

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): –

5. **Postupci proizvodnje vina**

5.1. *Posebni enološki postupci*

1. Ograničenje koje se odnosi na proizvodnju vina

Pri berbi grožđa mora se iznimno paziti. Vina s ovom zaštićenom oznakom izvornosti smiju se proizvoditi samo od zdravog grožđa koje je dovoljno zrelo za proizvodnju vina najmanje prirodne alkoholne jakosti od 9,5 % volumnog udjela ili više za zonu CII, odnosno 10 % volumnog udjela ili više za zonu CIII, kako je propisano u zakonodavstvu EU-a.

Za ekstrakciju mošta ili vina i odvajanje od kožica grožđa primjenjuje se odgovarajući pritisak, čime se osigurava dobivanje najviše 74 litre vina od svakih 100 kg ubranog grožđa.

5.2. *Najveći prinosi*

1. Bijele sorte

12 000 kilograma grožđa po hektaru

88,8 hektolitara po hektaru

2. Crne sorte

10 000 kilograma grožđa po hektaru

74 hektolitra po hektaru

3. Sorte Xarello rosado, Trepat i Garnatxa roja ili Garnatxa gris

12 000 kilograma grožđa po hektaru

88,8 hektolitara po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Abrera

Agramunt: okrug koji je bio pripojen Montclaru

Aguilar de Segarra

Agullana

Aiguamúrcia

Albagés, l'

Albi, l'

Albiol, l'

Albons

Aleixar, l'

Alfarràs

Alcarràs: parcele 9022, 9017 i 9005 katastarskog poligona 6 i parcele 3, 57, 9001, 9003, 9004, 9007 i 9027 katastarskog poligona 15

Albinyana

Alcover

Alella

Alforja

Algerri

Alió

Almacelles: parcele 25, 180, 193 i 196 katastarskog poligona 5

Almenar

Almoster

Alòs de Balaguer

Alpicat

Altafulla

Ametlla de Mar, l'

Almetlla de Segarra, l'

Arbeca

Arboç, l'

Arenys de Mar

Arenys de Munt

Argentera, l'

Argentona

Arnes

Artés

Artesa de Segre

Ascó

Avinyó

Avinyonet de Penedès

Avinyonet de Puigventós

Badalona

Balaguer

Balsareny

Banyeres del Penedès

Barberà de la Conca

Barcelona: parcela 1 katastarskog poligona 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: parcele 30 i 96 katastarskog poligona 9, parcele 114, 165 i 167 katastarskog poligona 21 i parcele 118, 119 i 120 katastarskog poligona 22

Borges del Camp, les

Bot

Botarell

Bovera

Bràfim

Bruc, el

Cabacés

Cabanes

Cabanyes, les

Cabassers

Cabra del Camp

Cabrera d'Igualada

Cabrera de Mar

Cabrils

Cadaqués

Calafell

Calders

Caldes de Montbui: parcela 57 katastarskog poligona 1 i parcela 12 katastarskog poligona 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: pripojeni okruzi Cellers i 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: parcela 90 katastarskog poligona 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 i pripadajući pripojeni okruzi Sant Cristofol de la Vall, Sant Martí de Barcedana i 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 i pripadajući pripojeni okruzi Conques, Figuerola d'Orcau, Orcau-Basturs i Sant Romà d'Abella

Ivars d'Urgell

Ivars de Noguera

Jonquera, la

Jorba

Juncosa

Juneda: parcela 487 katastarskog poligona 5, parcele 14, 15, 16, 33, 34 i 37 katastarskog poligona 12 i parcele 3, 4 i 5 katastarskog poligona 13

Llacuna, la

Llançà

Llardecans

Lleida: pripojeni okruzi Raimat i 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, i pripadajući pripojeni okrug 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: imanje Can Gambús veličine dva hektara s katastarskim referentnim brojem 28003001 DG2020A

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: parcele 247 i 283 katastarskog poligona 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

nekadašnja općina Tremp i pripojeni okruzi Gurb, Palau de Noguera, Puigcercós, Suterranya i Vilamitjana

Ullà

Ulldemolins

Vallbona de les Monges

Vallbona d'Anoia

Vallclara

Vallfogona de Riucorb

Vallgorguina

Vallirana

Vall-llobrega

Vallromanes

Valls

Vandellós i l'Hospitalet de l'Infant

Vallmoll

Vendrell, el

Ventalló

Verdú

Vespella

Vilademuls

Vila-rodona

Vilafant

Vilafranca del Penedès

Vilagrassa: parcela 92 katastarskog poligona 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. **Sorte vinove loze**

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. **Opis povezanosti**

8.1. *Vino*

Značajan mediteranski utjecaj zaslužan je za gusta vina mekog okusa s relativno niskom razinom kiselosti, visokim udjelom alkohola i aromama koje se, posebno u slučaju crnih vina, poboljšavaju starenjem. Jaka sunčeva svjetlost česta u našoj regiji potiče razvoj intenzivnih boja tipičnih za naša vina, posebno crvene.

Mulj i ilovača dominantne su vrste tla i utječu na oblikovanje okusa i strukture bijelih i crnih sorti te omogućuju proizvodnju crnih vina intenzivnih crvenih boja.

Širok raspon sorti grožđa u Kataloniji dodatan je dokaz otvorenosti prema svijetu, koja je oduvijek tipična za Katalonce. To je i odraz dugotrajne povijesti vinarstva u regiji. Pere Gil još je 1600. napisao: „Vina se proizvode u cijeloj Kataloniji, i u obalnim i kopnenim područjima (…) Katalonska vina obično su jaka i vrlo dobra. Proizvode se razne vrste vina (…)” Jaume Ciurana (1980.) opisao je temeljnu zajedničku karakteristiku svih katalonskih vina: predanost, želja za poboljšanjem i poriv za ostvarivanjem ciljeva ljudi koji ih proizvode.

8.2. *Biser vino*

Vapnenasta tla zaslužna su za aromatična izuzetno profinjena vina živahnog okusa.

Ranijom berbom dobiva se manja alkoholna jakost i veća kiselost, što u kombinaciji s prirodnim ugljikovim dioksidom vinima daje karakterističan osvježavajući okus.

Katalonsko društvo povijesno je i kulturno povezano s vinima koja sadržavaju prirodni ugljikov dioksid, što je vidljivo po razvijenoj katalonskoj industriji proizvodnje pjenušavih vina, čije podrijetlo datira iz prve polovine XIX. stoljeća.

8.3. *Likersko vino*

Značajan mediteranski utjecaj i tekstura tla koji su već opisani za tu kategoriju vina na isti se način odražavaju na likerska vina sa zaštićenom oznakom izvornosti Cataluña/Catalunya, zbog čega ona imaju vrlo intenzivnu boju, aromu i okus te srednju do nisku razinu kiselosti.

Likerska vina često se na katalonskim stolovima poslužuju kao digestivi, a u tradicionalnom katalonskom desertu „postres de músic" („glazbenikov desert") kombiniraju se s različitim orašastim plodovima (bademi, lješnjaci, pinjoli) i sušenim voćem (grožđice, smokve, marelice).

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali uvjeti)**

Pravni okvir:

U nacionalnom zakonodavstvu

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe u pogledu označivanja

Opis uvjeta:

Izraz „xispejant" može se prema potrebi staviti na etikete bijelih, ružičastih ili crnih vina manje alkoholne jakosti koja su proizvedena namjernim prekidom fermentacije.

Oznaka „CATALUNYA VINYERÓ" može se dodati na etiketu proizvoda radi razlikovanja statusa vinogradara proizvođača. Upotrebu te oznake mogu zatražiti vinogradari proizvođači koji sva svoja vina proizvode isključivo od grožđa koje su uzgojili u vlastitim vinogradima.

Vinarije koje pune vina u boce i koje mogu dokazati da rade na smanjenju svojeg ugljičnog otiska, s obzirom na verificirani izračun norme ISO 14.064-1:2019, imaju pravo na etiketi vina istaknuti logotip s riječima „BARCELONA SUSTAINABLE CATALUNYA".

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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