C/2024/3814

14.6.2024.

Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 2. un 3. punktu

(C/2024/3814)

Šis paziņojums publicēts saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 ([1])17. panta 5. punktu.

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

“Cataluña / Catalunya”

PDO-ES-A1549-AM07

Paziņojuma datums: 2024. gada 25. marts

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

1. **Baltogu šķirņu maksimālās ražas vērtības (12 000 kilogramu no hektāra) piemērošana sarkanogu šķirnei “trepat”**

Apraksts

Šķirnes “Trepat” maksimālā pieļaujamā raža ir palielināta no 10 000 kg/ha līdz 12 000 kg/ha.

Grozīts produkta specifikācijas 5. punkts un vienotā dokumenta 5.2. punkts.

Tas ir standarta grozījums, jo tas neietilpst nevienā no kategorijām, kas paredzētas Regulas (ES) Nr. 1308/2013 (Vienotas TKO regulas) 105. panta 2. punktā.

Pamatojums

Ar cilmes vietas nosaukumu “Conca de Barberà” un arī cilmes vietas nosaukumu “Cava” apzīmētā produkta specifikācijā tagad ir noteikts, ka sarkanogu šķirnes “Trepat” vīnogu maksimālā raža ir 12 000 kilogramu no hektāra.

“Trepat” ir ļoti augstražīga šķirne, ko galvenokārt izmanto, lai ražotu vieglus sārtvīnus vai sarkanvīnus, kuriem parasti ir zema vai vidēja krāsas intensitāte un mērena spirta koncentrācija. Tāpēc nav jēgas saglabāt pašreizējo ražu — 10 000 kilogramu no hektāra —, kas tika noteikta, lai nodrošinātu tumšākas krāsas, spēcīgāku un strukturētāku sarkanvīnu ieguvi.

2. **Šķirnes “Mandó”/“Garró” iekļaušana atļauto vīnogu šķirņu sarakstā**

Apraksts

Pievienota šķirne “Mandó” un tās sinonīms “Garró”.

Grozīts produkta specifikācijas 6. punkts un vienotā dokumenta 7. punkts.

Tas ir standarta grozījums, jo tas neietilpst nevienā no kategorijām, kas paredzētas Regulas (ES) Nr. 1308/2013 (Vienotas TKO regulas) 105. panta 2. punktā.

Pamatojums

Sarkanogu šķirne “Mandó”, kas zināma arī ar tās sinonīmu “Garró”, vairākās vietās Katalonijā bija sastopama jau 19. gadsimtā. Vīnkopji un vīna darītavas tagad atgūst Katalonijas vīnkopības mantojumu. Šī vīnogu šķirne palīdzēs mūsu vīnus labāk atšķirt tirgū, kas kļūst arvien globālāks. Turklāt šīs šķirnes vīnogas nogatavojas vēlīni, un tas ir ļoti svarīgi, lai labāk pielāgotos klimata pārmaiņām, ar kurām jau saskaramies.

([1]) OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

3. **Atsevišķa sertifikācijas zīme "BARCELONA SUSTAINABLE CATALUNYA"**

Apraksts

Tādu vīnu marķējumā, kas pudelēs iepildīti vīna darītavās, kuras, sniedzot pārbaudītu aprēķinu, kas veikts saskaņā ar ISO standartu 14.064-1:2019, pierāda, ka ir samazinājušas savu oglekļa pēdu, var iekļaut logotipu "BARCELONA SUSTAINABLE CATALUNYA".

Grozīts specifikācijas 8.3. punkts ("Produktu noformējums un marķējums") un vienotā dokumenta 9. punkts.

Tas ir standarta grozījums, jo tas neietilpst nevienā no kategorijām, kas paredzētas Regulas (ES) Nr. 1308/2013 (Vienotas TKO regulas) 105. panta 2. punktā.

Pamatojums

Ņemot vērā klimata krīzi, cilmes vietas nosaukuma "CATALUNYA" regulatīvā padome ir pieņēmusi lēmumu ieviest sistēmu tādu vīna darītavu (un vīnu) nošķiršanai, kuras cenšas samazināt savu oglekļa pēdu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Nosaukums vai nosaukumi**

"Cataluña / Catalunya"

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN — aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

3. Desertvīns

8. Pusdzirkstošais vīns

4. **Vīna(-u) apraksts**

1. Baltvīns

ĪSS APRAKSTS

Šie vīni ir moderni un inovatīvi. To krāsa ir no bāldzeltenas ar zaļganām niansēm līdz izteikti zeltainiem toņiem. Vīnu aromātiskums ir vidēji līdz stipri izteikts, un tie ir vairāk vai mazāk strukturēti atkarībā no vīnogu ražas. Tiem raksturīgs mērens skābums un labi piemērots spirta saturs, un tie vilina patērētāju tos nobaudīt vēl un vēl. Jaunākajos vīnos dominē ziediem un/vai augļiem piemītošas nianses, bet izturēšana koka mucās piedod nogatavinātajiem vīniem trešējas aromāta nianses, kādas raksturīgas vaniļai un pat grauzdējumiem. Jaunie vīni ir viegli un svaigi, bet vairāk nogatavināti vīni ir daudz krēmīgāki, un tajos jūtamas nianses, kas atgādina to mucu koksni, kurās tie raudzēti.

* Maksimālais sēra dioksīda saturs: 200 mg/l, ja cukuru saturs ir zemāks par 5 g/l, un 250 mg/l, ja tas ir 5 g/l vai augstāks.

* Ja robežvērtības nav norādītas, piemēro spēkā esošos tiesību aktus.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %): —

— Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %): 10

— Minimālais kopējais skābums: 3,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 13,33

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

2. Sārtvīns

ĪSS APRAKSTS

Šie vīni ir moderni un inovatīvi. To krāsa var būt no koši sarkanas ar zaigojošu violetu nokrāsu līdz sīpolmizas krāsai ar vidēji oranžiem toņiem. Vīnu aromātiskums ir vidēji līdz stipri izteikts, un tie ir vairāk vai mazāk strukturēti atkarībā no vīnogu ražas. Tiem raksturīgs mērens skābums un labi piemērots spirta saturs, un tie vilina patērētāju tos nobaudīt vēl un vēl. Šie vīni ir viegli, svaigi un līdzsvaroti.

* Maksimālais sēra dioksīda saturs: 200 mg/l, ja cukuru saturs ir zemāks par 5 g/l, un 250 mg/l, ja tas ir 5 g/l vai augstāks.

* Ja robežvērtības nav norādītas, piemēro spēkā esošos tiesību aktus.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %): —

— Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %): 10,5

— Minimālais kopējais skābums: 3,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 13,33

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

3. Sarkanvīns

ĪSS APRAKSTS

Atkarībā no izturēšanas to krāsa ir no intensīvas ķiršķrāsas līdz viegli izteiktam rubīnkrāsas tonim ar okera piekrāsu. Vīnu aromātiskums ir vidēji līdz stipri izteikts — tādā mērā, kādā to struktūra ir atkarīga no vīnogu ražas. Tiem raksturīgs mērens skābums un labi piemērots spirta saturs, un tie vilina patērētāju tos nobaudīt vēl un vēl. Jaunajiem vīniem ir viegla un pilnīga garša, un to raudzēšana un/vai izturēšana koka mucās ir iemesls tam, ka tie kļūst par labi noapaļotiem vīniem ar ilgi paliekošu pēcgaršu, turklāt tie ir maigi, taču strukturēti vīni.

* Gaistošais skābums var pārsniegt 1 m.ekv./l par katru grādos izteiktu spirta procentu, kas pārsniedz 11 tilp. %, un izturēšanas gadu, sasniedzot līdz pat 20 m.ekv./l.

* Maksimālais sēra dioksīda saturs: 150 mg/l, ja cukuru saturs ir zemāks par 5 g/l, un 200 mg/l, ja tas ir 5 g/l vai augstāks.

* Ja robežvērtības nav norādītas, piemēro spēkā esošos tiesību aktus.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %): —

— Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %): 11,5

— Minimālais kopējais skābums: 3,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 13,33

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

4. Pusdzirkstošais vīns

ĪSS APRAKSTS

Īpašībām jābūt tādām pašām, kādas aprakstītas iepriekšējās teksta daļās par attiecīgās krāsas vīnu, bet šajos vīnos ir arī burbuļi. Vīni ir līdzsvaroti un svaigi, un, tos baudot, sajūtama viegla kņudināšana, ko rada oglekļa dioksīda izdalīšanās.

* Maksimālais sēra dioksīda saturs: ja cukuru saturs ir zemāks par 5 g/l, baltvīniem un sārtvīniem 200 mg/l, sarkanvīniem 150 mg/l; ja cukuru saturs ir augstāks par 5 g/l, baltvīniem un sārtvīniem 250 mg/l, sarkanvīniem 200 mg/l.

* Ja robežvērtības nav norādītas, piemēro spēkā esošos tiesību aktus.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %): —

— Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %): 7

— Minimālais kopējais skābums: 3,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 13,33

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

5. Desertvīns

ĪSS APRAKSTS

Desertvīnu krāsa ir diapazonā no neskaidriem, košiem toņiem līdz skaidrākiem toņiem, kādi aprakstīti attiecībā uz baltvīniem un sarkanvīniem, un atkarībā no nogatavinātības pakāpes tie var iegūt pat dzintarkrāsas notoņus. Vīniem piemīt liegs siltenums, turklāt koka mucās neizturētie vīni izceļas ar vairāk izteiktām augļaina aromāta niansēm, bet vairāk nogatavinātiem vīniem ir raksturīgs aldehīdu un riekstu aromāts. Tie ir silti, krēmīgi un noturīgi.

* Gaistošais skābums var pārsniegt 1 m.ekv./l par katru grādos izteiktu spirta procentu, kas pārsniedz 11 tilp. %, un izturēšanas gadu, sasniedzot līdz pat 20 m.ekv./l.

* Maksimālais sēra dioksīda saturs: 150 mg/l, ja cukuru saturs ir zemāks par 5 g/l, un 200 mg/l, ja tas ir 5 g/l vai augstāks.

* Ja robežvērtības nav norādītas, piemēro spēkā esošos tiesību aktus.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %): —

— Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %): 15

— Minimālais kopējais skābums: 3,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 13,33

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

6. Baltvīni, sārtvīni un sarkanvīni ar pazeminātu spirta saturu (xispejant)

ĪSS APRAKSTS

Sk. baltvīnu, sārtvīnu un sarkanvīnu iepriekšējo aprakstu.

* Maksimālais sēra dioksīda saturs: ja cukuru saturs ir zemāks par 5 g/l, baltvīniem un sārtvīniem 200 mg/l, sarkanvīniem 150 mg/l; ja cukuru saturs ir 5 g/l vai augstāks, baltvīniem un sārtvīniem 250 mg/l, sarkanvīniem 200 mg/l.

* Ja robežvērtības nav norādītas, piemēro spēkā esošos tiesību aktus.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %): —

— Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %): 4,5

— Minimālais kopējais skābums: 3,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 13,33

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

5. **Vīndarības metodes**

5.1. *Īpašās vīndarības metodes*

1. Ierobežojums attiecībā uz vīndarību

Vīnogu novākšanā jāievēro vislielākā rūpība. Vīnus, uz kuriem attiecas šis ACVN, drīkst gatavot tikai no slimību neskartām vīnogām, kas ir pietiekami gatavas, lai no tām iegūtu vīnus, kuru minimālā dabiskā spirta koncentrācija ir 9,5 tilp. % vai augstāka CII zonā un 10 tilp. % vai augstāka CIII zonā, kā paredzēts ES tiesību aktos.

Lai nodrošinātu, ka no katriem 100 kg novāktu vīnogu tiek iegūts ne vairāk kā 74 litru vīna, misas vai vīna ekstrakcijā un tā atdalīšanā no vīnogu miziņām tiek izmantots piemērots spiediens.

5.2. *Maksimālais ražas iznākums*

1. Baltogu šķirnes

12 000 kg vīnogu no hektāra

88,8 hl no hektāra

2. Sarkanogu šķirnes

10 000 kg vīnogu no hektāra

74 hl no hektāra

3. Šķirnes “Xarello rosado”, “Trepat” un “Garnatxa roja” vai “Garnatxa gris”

12 000 kg vīnogu no hektāra

88,8 hl no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Abrera

Agramunt: bijušais pievienotais *Montclar* rajons

Aguilar de Segarra

Agullana

Aiguamśrcia

Albagés, l’

Albi, l’

Albiol, l’

Albons

Aleixar, l'

Alfarràs

Alcarràs: 6. kadastrālā rajona 9022., 9017. un 9005. zemesgabals un 15. kadastrālā rajona 3., 57., 9001., 9003., 9004., 9007. un 9027. zemesgabals

Albinyana

Alcover

Alella

Alforja

Algerri

Alió

Almacelles: 5. kadastrālā rajona 25., 180., 193. un 196. zemesgabals

Almenar

Almoster

Alós 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: 1. kadastrālā rajona 1. zemesgabals

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: 9. kadastrālā rajona., 30. un 96. zemesgabals, 21. kadastrālā rajona 114., 165. un 167. zemesgabals un 22. kadastrālā rajona 118., 119. un 120. zemesgabals

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: 1. kadastrālā rajona 57. zemesgabals un 2. kadastrālā rajona 12. zemesgabals

Calella

Callús

Calonge

Cambrils

Canonja, la

Canovelles

Cantallops

Canyelles

Capafons

Capellades

Capçanes

Capmany

Cardedeu

Cardona

Carme

Caseres

Castell-Platja d'Aro

Castell de Mur: pievienotie *Cellers* un *Guardia de Tremp* rajoni

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: 7. kadastrālā rajona 90. zemesgabals

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 un tai pievienotie *Sant Cristofol de la Vall, Sant Martí de Barcedana* un *Sant Miquel de la Vall* rajoni

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 un tai pievienotie *Conques, Figuerola d'Orcau, Orcau-Basturs* un *Sant Romà d'Abella* rajoni

Ivars d'Urgell

Ivars de Noguera

Jonquera, la

Jorba

Juncosa

Juneda: 5. kadastrālā rajona 487. zemesgabals, 12. kadastrālā rajona 14., 15., 16., 33., 34. un 37. zemesgabals un 13. kadastrālā rajona 3., 4. un 5. zemesgabals

Llacuna, la

Llançà

Llardecans

Lleida: pievienotie *Raimat* un *Sucs* rajoni

Llers

Lliçà d'Amunt

Llimiana

Lloar, el

Llorenê del Penedès

Lloret de Mar

Maials

Maldà

Manresa

Marçá

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 un tai pievienotais *Scala-dei* rajons

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

Rodonyą

Rocafort de Queralt

Roses

Rourell, el

Sabadell: "Can Gambús", 2 hektāru liels īpašums ar kadastrālo atsauces numuru 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

Taragona

Tàrrega

Tarrés

Teià

Terrades

Tiana

Tivissa

Tordera

Torrebesses: 6. kadastrālā rajona 247. un 283. zemesgabals

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 (bijusī pašvaldības teritorija) un tai pievienotie *Gurb, Palau de Noguera, Puigcercós, Suterranya* un *Vilamitjana* rajoni

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: 4. kadastrālā rajona 92. zemesgabals

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. **Vīna vīnogu šķirnes**

“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 AROMÁTICA” — “MALVASÍA 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. **Saiknes apraksts**

8.1. *Vīns*

Izteiktā Vidusjūras ietekme rada maigus, blīvus vīnus ar salīdzinoši zemu skābumu, augstu spirta saturu un aromātu, kas, palielinoties vīna vecumam, uzlabojas, it īpaši sarkanvīnu gadījumā. Lielais saules gaismas daudzums, ko bauda šis reģions, sekmē košāku (it īpaši sarkanās) krāsas toņu attīstību, kas šiem vīniem ir tik raksturīgi.

Vietējo augšņu granulometrisko sastāvu veido lielākoties putekļi un smilšmāls, kas piešķir miesīgumu un strukturējumu gan balto, gan sarkano šķirņu vīnogām un ļauj radīt sarkanvīnus ar vēl izteiktāku krāsu.

Plašais vīnogu šķirņu klāsts Katalonijā ir vēl viens pierādījums uz pasauli vērstai atvērtībai, kāda vienmēr bijusi raksturīga kataloņiem. Tas arī atspoguļo ilgo vīndarības vēsturi reģionā. Saskaņā ar *Pere Gil* rakstītajām liecībām, kas datējamas ar 1600. gadu: “Vīni tiek gatavoti visā Katalonijā, gan piejūras, gan iekšzemes apvidos (..). Katalonijas vīni parasti ir stipri un ļoti labi. Tur ražo visu veidu vīnus (..)”. Savukārt autors *Jaume Ciurana* (1980) ir sniedzis šādu aprakstu par kataloņu raksturiezīmi, kas piešķir vienotu pamatu visiem Katalonijas vīniem: “pašaizliedzība, vēlme veikt uzlabojumus un sasniegumu gars mīt cilvēkos, kas tos ir gatavojuši.”

8.2. *Pusdzirkstošais vīns*

Kaļķainās augsnes dod tādus vīnus, kas ir dinamiski, aromātiski un ļoti rafinēti.

Agrāka ražas novākšanas uzsākšana ļauj iegūt zemāku spirta koncentrāciju un lielāku skābenumu. Šis faktors apvienojumā ar dabiskā ceļā radušos oglekļa dioksīdu dara vīnus atsvaidzinošus, kas ir raksturīga to iezīme.

Kataloņu sabiedrībai ir vēsturiska un kultūras saikne ar vīniem, kuros ir dabiskas izcelsmes oglekļa dioksīds, par ko liecina Katalonijas galvenā dzirkstošā vīna ražošanas nozare, kuras darbība aizsākusies jau XIX gadsimta pirmajā pusē.

8.3. *Desertvīns*

Izteiktā Vidusjūras ietekme un attiecīgajai vīna kategorijai jau aprakstītais augšņu granulometriskais sastāvs līdzīgā kārtā nosaka arī ar ACVN "Cataluña"/"Catalunya" apzīmēto desertvīnu īpašības, piešķirot tiem lielu krāsas un aromāta intensitāti, miesīgumu un vidēji līdz vāji izteiktu skābenumu.

Šāds desertvīns bieži tiek celts daudzu kataloņu galdā kā izmeklēts diģestīvs [gremošanu veicinošs dzēriens], un šāda veida vīns, ko kataloņi desertā pasniedz kopā ar dažādiem riekstiem (mandelēm, lazdu riekstiem, priežu riekstiem) un žāvētiem augļiem (rozīnēm, vīģēm, aprikozēm), ir pazīstams kā "postres de músic" ("mūziķa deserts").

9. **Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķējums, citas prasības)**

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu.

Nosacījuma apraksts:

apzīmējumu "xispejant" pēc izvēles var iekļaut tādu baltvīnu, sārtvīnu un sarkanvīnu marķējumā, kuriem ir pazemināts spirta saturs, ko nodrošina apzināta spirta rūgšanas procesa pārtraukšana.

Produkta marķējumā var iekļaut norādi "CATALUNYA VINYERÓ", lai izceltu vīnkopju ražotāju statusu. Šīs norādes izmantošanu var pieprasīt vīnkopji ražotāji, kas visus savus vīnus gatavo tikai no tām vīnogām, kuras tie izaudzējuši savos vīndārzos.

Tādu vīnu marķējumā, kas pudelēs iepildīti vīna darītavās, kuras, sniedzot pārbaudītu aprēķinu, kas veikts saskaņā ar ISO standartu 14.064-1:2019, pierāda, ka ir samazinājušas savu oglekļa pēdu, var iekļaut logotipu ar vārdiem "BARCELONA SUSTAINABLE CATALUNYA".

Saite uz produkta specifikāciju

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