C/2024/3814

14.6.2024

Pubblikazzjoni ta' komunikazzjoni tal-approvazzjoni ta' emenda standard għall-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott għal isem fis-settur tal-inbid, kif imsemmi fl-Artikolu 17(2) u (3) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33

(C/2024/3814)

Din il-komunikazzjoni hija ppubblikata f'konformità mal-Artikolu 17(5) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33 ([1]).

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

"Cataluña / Catalunya"

PDO-ES-A1549-AM07

Data tal-komunikazzjoni: 25 ta' Marzu 2024

DESKRIZZJONI TAL-EMENDA APPROVATA U RAĠUNIJIET GĦALIHA

1. **L-applikazzjoni tar-rendiment massimu għall-produzzjoni tal-għeneb abjad (12 000 kg/ha) għall-varjetà tal-għeneb aħmar trepat**

Deskrizzjoni

Ir-rendiment massimu permess għall-varjetà Trepat żdied minn 10 000 kg/ha għal 12 000 kg/ha.

Il-punt 5 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 5.2 tad-Dokument Uniku ġew emendati.

Din hija emenda standard peress li ma taqa' taħt l-ebda waħda mill-kategoriji previsti fl-Artikolu 105(2) tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 (OKS unika).

Raġunijiet

Issa ġie stabbilit rendiment massimu tal-produzzjoni tal-għeneb ta' 12 000 kg/ha għall-varjetà ta' għeneb aħmar Trepat fl-Ispeċifikazzjonijiet rispettivi tad-denominazzjoni ta' oriġini għall-Conca de Barberà li hija wkoll fil-biċċa l-kbira koperta mid-denominazzjoni ta' oriġini għall-Cava.

It-Trepat hija varjetà b'rendiment għoli ħafna li tintuża l-aktar għall-produzzjoni ta' nbejjed rożè jew ħomor ħfief li tipikament ikollhom intensità ta' kulur baxxa jew medja u qawwa alkoholika moderata. Għalhekk ma jagħmilx sens li jinżamm ir-rendiment attwali ta' 10 000 kg/ha, li ġie stabbilit biex jiġi żgurat li jinkisbu nbejjed ħomor ta' kulur aktar skur, aktar qawwija u strutturati.

2. **L-inklużjoni tal-varjetà Mandó/Garró fil-lista tal-varjetajiet tal-għeneb awtorizzati**

Deskrizzjoni

Żdiedet il-varjetà Mandó u s-sinonimu tagħha Garró.

Il-punt 6 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 7 tad-Dokument Uniku ġew emendati.

Din hija emenda standard peress li ma taqa' taħt l-ebda waħda mill-kategoriji previsti fl-Artikolu 105(2) tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 (OKS unika).

Raġunijiet

Il-varjetà tal-għeneb aħmar Mandó, magħrufa wkoll bis-sinonimu tagħha Garró, kienet diġà preżenti f'diversi postijiet fil-Katalonja matul is-seklu 19. Dawk li jikkultivaw id-dwieli u li għandhom il-fabbriki tal-inbid issa qegħdin jerġgħu jfakkru l-wirt tal-vitikultura tal-Katalonja. Din il-varjetà ta' għeneb se tgħin biexl-inbejjed tagħna jispikkaw iktar, f'suq dejjem aktar globali. Barra minn hekk, huwa għeneb li jdum biex isir, li hija karatteristika importanti ħafna f'termini ta' adattament aħjar għat-tibdil fil-klima li diġà qed nesperjenzaw.

([1]) ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

3. **Id-distinzjoni "BARCELONA SUSTAINABLE CATALUNYA"**

Deskrizzjoni

L-inbejjed mill-fabbriki tal-ibbottiljar tal-inbid li juru tnaqqis fl-impronta tas-CO_2 tagħhom, b'kalkolu vverifikat skont l-istandard tal-ISO 14.064-1:2019, huma intitolati li juru logo fuq it-tikkettar tagħhom li jiddikjara: "BARCELONA SUSTAINABLE CATALUNYA"

It-Taqsima 8.3 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ("Preżentazzjoni u tikkettar tal-prodotti") u l-punt 9 tad-Dokument Uniku ġew emendati.

Din hija emenda standard peress li ma taqa' taħt l-ebda waħda mill-kategoriji previsti fl-Artikolu 105(2) tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 (OKS unika).

Raġunijiet

Konxju mill-emerġenza klimatika, il-Bord Regolatorju għad-Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta CATALUNYA ddeċieda li jintroduċi sistema biex jiddistingwi l-fabbriki tal-inbid u l-inbejjed li jagħmlu sforz biex inaqqsu l-impronta tas-CO_2 tagħhom.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/Ismijiet għar-reġistrazzjoni**

"Cataluña / Catalunya"

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP – Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

3. **Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli**

1. Inbid
3. Inbid likur
8. Inbid semifrizzanti

4. **Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed**

1. Inbid abjad

DESKRIZZJONI QASIRA

Dawn l-inbejjed huma moderni u innovattivi. Il-kulur tagħhom ivarja minn isfar ċar b'laqtiet ħfief ħodor għal sfumaturi lewn id-deheb intensi. L-intensità aromatika tal-inbejjed hija minn medja sa għolja, u dawn huma iktar jew inqas strutturati skont ir-rendiment tad-dielja. Fihom aċidità moderata u kontenut alkoħoliku tajjeb, u jħallu lil min qed jixrob jixtieq boqqa oħra. In-noti ta' fjuri u/jew tal-frott huma predominanti fl-inbejjed inqas maturi, filwaqt li t-tqaddim fl-injam jagħti lill-inbejjed maturi aromi terzjarji karatterizzati mill-vanilja u anke aromi inkaljati. L-inbejjed inqas maturi huma ħfief u rifreskanti, filwaqt li l-inbejjed aktar maturi huma aktar żejtnija u jfakkru fil-bittiji li fihom jiġu ffermentati.

* Total massimu ta' diossidu tal-kubrit: 200 mg/l jekk il-kontenut ta' zokkor huwa inqas minn 5 g/l u 250 mg/l jekk huwa 5 g/l jew ogħla.

* Għal-limiti li ma ġewx speċifikati, tapplika l-leġiżlazzjoni fis-seħħ.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): -

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): 10

— Aċidità totali minima: 3,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 13,33

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): -

2. Inbid rożè

DESKRIZZJONI QASIRA

Dawn l-inbejjed huma moderni u innovattivi. Il-kulur tagħhom ivarja minn aħmar jgħajjat bi tleqqija vjola irridexxenti għal lewn il-qxur tal-basal, li jkanġi f'medda ta' sfumaturi oranġjo intermedji. L-intensità aromatika tal-inbejjed hija minn medja sa għolja, u dawn huma iktar jew inqas strutturati skont ir-rendiment tad-dielja. Fihom aċidità moderata u kontenut alkoħoliku tajjeb, u jħallu lil min qed jixrob jixtieq boqqa oħra. Dawn l-inbejjed huma ħfief, rinfreskanti u bilanċjati.

* Total massimu ta' diossidu tal-kubrit: 200 mg/l jekk il-kontenut ta' zokkor huwa inqas minn 5 g/l u 250 mg/l jekk huwa 5 g/l jew ogħla.

* Għal-limiti li ma ġewx speċifikati, tapplika l-leġiżlazzjoni fis-seħħ.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): -

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): 10,5

— Aċidità totali minima: 3,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 13,33

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): -

3. Inbid aħmar

DESKRIZZJONI QASIRA

Skont it-tqaddim, il-kulur tagħhom ivajra minn kulur iċ-ċirasa intens għal aħmar rubin ċar bi ħjiel ta' okra. L-intensità aromatika tal-inbejjed hija medja sa għolja, bil-livell tal-istruttura tagħhom jiddependi fuq ir-rendiment tad-dielja. Fihom aċidità moderata u kontenut alkoħoliku tajjeb, u jħallu lil min qed jixrob jixtieq boqqa oħra. L-inbejjed mhux maturi huma ħfief u mimlija togħma, filwaqt li l-fermentazzjoni u/jew it-tqaddim f'btieti tal-injam iwasslu għal inbejjed ibbilanċjati u li jdumu tajbin aktar u li mhumiex aċiduż iżda strutturati.

* L-aċidità volatili tista' taqbeż 1 mEq/l għal kull grad ta' qawwa alkoħolika ogħla minn 11 % u sena ta' tqaddim, sa 20 mEq/l.

* Total massimu ta' diossidu tal-kubrit: 150 mg/l jekk il-kontenut ta' zokkor huwa inqas minn 5 g/l u 200 mg/l jekk huwa 5 g/l jew ogħla.

* Għal-limiti li ma ġewx speċifikati, tapplika l-leġiżlazzjoni fis-seħħ.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): -

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): 11,5

— Aċidità totali minima: 3,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 13,33

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): -

4. Inbid semifrizzanti

DESKRIZZJONI QASIRA

Il-karatteristiċi jridu jkunu l-istess bħal dawk deskritti fil-paragrafi ta' hawn fuq għall-kulur tal-inbid inkwistjoni, iżda bil-preżenza miżjuda tal-bżieżaq. L-inbejjed huma bbilanċjati u friski, b'sensazzjoni ħafifa ta' tingiż minħabba r-rilaxx tad-diossidu tal-karbonju.

* Total massimu ta' diossidu tal-kubrit: jekk il-kontenut taz-zokkor huwa inqas minn 5 g/l, 200 mg/l għall-bojod u r-rożè u 150 mg/l għall-ħomor; jekk il-kontenut taz-zokkor huwa 5 g/l jew iktar, 250 mg/l għall-bojod u r-rożè u 200 mg/l għall-ħomor.

* Għal-limiti li ma ġewx speċifikati, tapplika l-leġiżlazzjoni fis-seħħ.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): -

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): 7

— Aċidità totali minima: 3,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 13,33

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): -

5. Inbid likur

DESKRIZZJONI QASIRA

L-inbejjed likuri jvarjaw minn kuluri opaki u intensi għall-isfumaturi iktar żviluppati deskritti għall-inbejjed bojod u ħomor, u jilħqu wkoll sfumaturi ta' ambra skont il-maturità. L-inbejjed jagħtu sensazzjoni ħafifa ta' sħana, b'aromi iktar tal-frott minn dawk li ma jiġux soġġetti għat-tqaddim fl-injam, filwaqt li t-togħmiet tal-aldeid u tal-ġewż jikkaratterizzaw l-inbejjed aktar maturi. Dawn jagħtu sensazzjoni ta' sħana, huma żejtnija u persistenti.

* L-aċidità volatili tista' taqbeż 1 mEq/l għal kull grad ta' qawwa alkoħolika ogħla minn 11 % u sena ta' tqaddim, sa 20 mEq/l.

* Total massimu ta' diossidu tal-kubrit: 150 mg/l jekk il-kontenut ta' zokkor huwa inqas minn 5 g/l u 200 mg/l jekk huwa 5 g/l jew ogħla.

* Għal-limiti li ma ġewx speċifikati, tapplika l-leġiżlazzjoni fis-seħħ.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): -

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): 15

— Aċidità totali minima: 3,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 13,33

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): -

6. Bojod, rożè u ħomor b'alkoħol baxx ("xispejant")

DESKRIZZJONI QASIRA

Ara d-deskrizzjonijiet tal-inbejjed bojod, rożè u ħomor ta' hawn fuq.

* Total massimu ta' diossidu tal-kubrit: 200 mg/l għall-inbejjed bojod u rożè u 150 mg/l għall-ħomor, jekk il-kontenut taz-zokkor ikun inqas minn 5 g/l; 250 mg/l għall-inbejjed bojod u rożè u 200 mg/l għall-ħomor, jekk il-kontenut taz-zokkor ikun 5 g/l jew aktar

* Għal-limiti li ma ġewx speċifikati, tapplika l-leġiżlazzjoni fis-seħħ.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): -

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): 4,5

— Aċidità totali minima: 3,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 13,33

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): -

5. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

5.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi użati biex isir l-inbid jew biex isiru l-inbejjed, u r-restrizzjonijiet rilevanti fuq il-produzzjoni tagħhom*

1. Restrizzjoni relatata mal-produzzjoni tal-inbid

Meta jinħasad l-għeneb wieħed irid joqgħod attent ħafna. L-inbejjed koperti minn din id-DOP jistgħu jsiru biss minn għeneb f'saħħtu li jkun misjur biżżejjed biex jipproduċi nbejjed b'qawwa alkoħolika naturali minima ta' 9,5 % vol. jew aktar għaż-żona CII u ta' 10 % vol. jew aktar għaż-żona CIII, kif meħtieġ mil-leġiżlazzjoni tal-UE.

Tiġi applikata pressjoni xierqa sabiex jiġi estratt il-most jew l-inbid u dan jiġi separat mill-qxur tal-għeneb, li jiżgura li ma jkunx hemm rendiment ogħla minn 74 litru ta' nbid minn kull 100 kg ta' għeneb maħsud.

5.2. *Rendimenti massimi għal kull ettaru*

1. Il-varjetajiet bojod

12 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

88,8 ettolitru għal kull ettaru

2. Il-varjetajiet ħomor

10 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

74 ettolitru għal kull ettaru

3. Il-varjetajiet ta' Xarello rosado, Trepat u Garnatxa roja jew Garnatxa gris

12 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

88,8 ettolitru għal kull ettaru

6. **Definizzjoni taż-żona demarkata**

Abrera

Agramunt: l-eks distrett anness ta' Montclar

Aguilar de Segarra

Agullana

Aiguamúrcia

Albagés, l'

Albi, l'

Albiol, l'

Albons

Aleixar, l'

Alfarràs

Alcarràs: l-irqajja' tal-art 9022, 9017 u 9005 tal-poligonu katastali 6 u l-irqajja' tal-art 3, 57, 9001, 9003, 9004, 9007, 9027 tal-poligonu katastali 15

Albinyana

Alcover

Alella

Alforja

Algerri

Alió

Almacelles: l-irqajja' tal-art 25, 180, 193, u 196 tal-poligonu katastali 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: ir-roqgħa art 1 tal-poligonu katastali 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: l-irqajja' tal-art 30 u 96 tal-poligonu katastali 9; l-irqajja' tal-art 114, 165, u 167 tal-poligonu katastali 21, u l-irqajja' tal-art 118, 119 u 120 tal-poligonu katastali 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: ir-roqgħa art 57 tal-poligonu katastali 1 u r-roqgħa art 12 tal-poligonu katastali 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: id-distretti annessi ta' Cellers u 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: ir-roqgħa art 90 tal-poligonu katastali 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 u d-distretti annessi tiegħu ta' Sant Cristofol de la Vall, Sant Martí de Barcedana u 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 u d-distretti annessi tagħha ta' Conques, Figuerola d'Orcau, Orcau- Basturs u Sant Romà d'Abella

Ivars d'Urgell

Ivars de Noguera

Jonquera, la

Jorba

Juncosa

Juneda: ir-roqgħa art 487 tal-poligonu katastali 5, l-irqajja' tal-art 14, 15, 16, 33, 34, u 37 tal-poligonu katastali 12, u l-irqajja' tal-art 3, 4, u 5 tal-poligonu katastali 13

Llacuna, la

Llançà

Llardecans

Lleida: id-distretti annessi ta' Raimat u 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, u d-distrett anness tiegħu 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: il-proprjetà ta' Can Gambús bir-referenza katastali nru 28003001 DG2020A, b'erja ta' 2 ha

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: l-irqajja' tal-art 247 u 283 tal-poligonu katastali 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, l-eks muniċipalità, u d-distretti annessi tagħha ta' Gurb, Palau de Noguera, Puigcercós, Suterranya u 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: ir-roqgħa art 92 tal-poligonu katastali 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. **VARJETÀ JEW VARJETAJIET TAD-DWIELI LI MINNHOM JINKISEB L-INBID / JINKISBU L-INBEJJED**

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. **Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet**

8.1. *Inbid*

L-influwenza Mediterranja qawwija tipproduċi nbejjed mhux aċidużi u densi, b'aċidità relattivament baxxa, b'kontenut alkoħoliku ogħli u aromi li, b'mod partikolari fil-każ tal-inbejjed ħomor, jitjiebu bl-età. Ix-xemx qawwija li jgawdi r-reġjun tagħna ttejjeb l-iżvilupp tal-kuluri intensi — b'mod partikolari l-aħmar — li huma tant tipiċi tal-inbejjed tagħna.

Ix-xaħx u t-trab ġulġlieni huma s-sawriet predominanti tal-ħamrija, li jagħtu korpożità u struttura kemm lill-varjetajiet bojod kif ukoll lil dawk ħomor u jipproduċu nbejjed ħomor li għandhom kulur saħansitra aktar qawwi.

Il-firxa wiesgħa ta' varjetajiet ta' għeneb li jeżistu fil-Katalonja hija prova akbar tal-fatt li l-Katalani minn dejjem kienu miftuħin għad-dinja. Dan jirrifletti wkoll l-istorja twila tal-produzzjoni tal-inbid fir-reġjun. Skont kwotazzjoni minn Pere Gil li tmur lura għall-1600: "L-inbejjed jiġu prodotti madwar il-Katalonja kollha, kemm fiż-żoni kostali kif ukoll f'dawk interni ... L-inbejjed tal-Katalonja huma tipikament qawwija u tajbin ħafna. Jagħmlu kull tip ta' nbid …" Jaume Ciurana (1980) iddeskriva unità bażika fl-inbejjed Katalani kollha, li tagħtihom karatteristika komuni: dedikazzjoni, xewqa għal titjib u spirtu ta' suċċess fin-nies li jipproduċuhom.

8.2. *Inbid semifrizzanti*

Il-ħamrija ġibsija tipproduċi nbejjed li huma vibranti, aromatiċi u estremament raffinati.

Il-ħsad bikri jagħmilha possibbli li tinkiseb qawwa alkoħolika aktar baxxa u aċidità akbar. Dan flimkien mal-preżenza tad-diossidu tal-karbonju li jseħħ b'mod naturali, jagħti lill-inbejjed is-sensazzjoni tal-karatteristika rifreskanti tagħhom.

Is-soċjetà Katalana għandha konnessjoni storika u kulturali mal-inbejjed li fihom id-diossidu tal-karbonju li jseħħ b'mod naturali, kif muri mill-industrija tal-produzzjoni tal-inbid frizzanti ewlenija ta' Katalonja, li l-oriġini tagħha jmur lura sal-ewwel nofs tas-seklu dsatax.

8.3. *Inbid likur*

L-influwenza Mediterranja qawwija u n-nisġa tal-ħamrija diġà deskritta għall-kategorija tal-inbid jaġixxu bl-istess mod fl-inbejjed likuri taħt id-DOP Cataluña/Catalunya, li jagħtuhom ħafna iktar intensità fil-kulur u l-aroma, il-korpożità u l-aċidità medja sa baxxa.

L-inbid likur normalment huma d-diġestif preferut ta' ħafna mwejjed Katalani,u jiġi ppreżentat flimkien ma' ġewż imħallat (lewż, ġellewż, ġewż tal-arżnu) u frott imqadded (żbib, tin, berquq) fid-dežerta Katalana tradizzjonali magħrufa bħala "postres de músic" ("dežerta tal-mużiċista").

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli (imballaġġ, tikkettar, rekwiżiti oħra)**

Il-qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit ieħor:

Rekwiżiti speċifiċi tat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

It-terminu "xispejant" jista' jiġi inkluż ukoll fuq it-tikketti tal-inbejjed bojod, rożè jew ħomor li għandhom qawwa alkoħolika iktar baxxa prodotta billi l-fermentazzjoni tiġi interrotta deliberatament.

L-indikazzjoni "CATALUNYA VINYERÓ" tista' tiżdied mat-tikketta tal-prodott biex jiġi distint l-istatus ta' min jikkultiva d-dwieli. L-użu ta' din l-indikazzjoni jista' jintalab mill-produtturi tal-inbid li jagħmlu l-inbejjed kollha tagħhom esklużivament mill-għeneb li jkunu kkultivaw fil-vinji tagħhom stess.

L-inbejjed mill-fabbriki tal-ibbottiljar tal-inbid li juru tnaqqis fl-impronta tas-CO_2 tagħhom, b'kalkolu vverifikat skont l-istandard ISO 14.064-1:2019, huma intitolati li juru logo fuq it-tikkettar tagħhom bil-kliem "BARCELONA SUSTAINABLE CATALUNYA"

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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