C/2024/3814

14.6.2024

Publicarea unei comunicări privind aprobarea unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, menționată la articolul 17 alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei

(C/2024/3814)

Prezenta comunicare este publicată în conformitate cu articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei ([1]).

COMUNICARE PRIVIND APROBAREA UNEI MODIFICĂRI STANDARD

„Cataluña / Catalunya”

PDO-ES-A1549-AM07

Data comunicării: 25.3.2024

DESCRIEREA ȘI MOTIVELE MODIFICĂRII APROBATE

1. **Aplicarea producției maxime corespunzătoare strugurilor albi (12 000 kg/ha) soiului de struguri roșii trepat**

Descriere

Producția maximă permisă pentru soiul Trepat a fost mărită de la 10 000 kg/ha la 12 000 kg/ha.

Au fost modificate punctul 5 din caietul de sarcini și punctul 5.2 din documentul unic.

Aceasta este o modificare standard, deoarece nu se încadrează în niciuna dintre categoriile prevăzute la articolul 105 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 (OCP unică).

Motive

În ceea ce privește soiul roșu Trepat, în caietele de sarcini ale două denumiri de origine care coexistă, „Conca de Barberà” și „Cava”, a fost stabilită o producție maximă de 12 000 kg/ha.

Trepat este un soi caracterizat de o producție foarte ridicată, utilizat în principal pentru producerea de vinuri roze sau roșii ușoare, care au, de regulă, o intensitate scăzută sau medie a culorii și o tărie alcoolică moderată. Prin urmare, nu are niciun sens să se mențină producția actuală de 10 000 kg/ha, care a fost stabilită pentru a se asigura obținerea unor vinuri roșii cu o culoare mai intensă, mai puternice și mai structurate.

2. **Includerea soiului mandó/garró pe lista soiurilor de struguri autorizate**

Descriere

Au fost adăugate soiul Mandó și sinonimul său, Garró.

Au fost modificate punctul 6 din caietul de sarcini și punctul 7 din documentul unic.

Aceasta este o modificare standard, deoarece nu se încadrează în niciuna dintre categoriile prevăzute la articolul 105 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 (OCP unică).

Motive

Soiul de struguri roșii Mandó, cunoscut și sub denumirea Garró, era deja prezent în mai multe locuri din Catalonia de-a lungul secolului al XIX-lea. Viticultorii și cramele valorifică în prezent patrimoniul viticol al Cataloniei. Acest soi de struguri va contribui la o mai bună diferențiere a vinurilor noastre pe o piață din ce în ce mai globalizată. În plus, este vorba despre un soi de struguri cu coacere târzie, o trăsătură foarte importantă în ceea ce privește o mai bună adaptare la schimbările climatice cu care ne confruntăm deja.

([1]) JO L 9, 11.1.2019, p. 2.

3. **Certificarea „BARCELONA. SUSTAINABLE. CATALUNYA."**

Descriere

Pentru vinurile din unitățile de îmbuteliere care demonstrează o reducere a amprentei lor de CO_2, utilizând un calcul verificat conform standardului ISO 14.064-1:2019, se poate afișa pe etichetă un logo care să indice: „BARCELONA. SUSTAINABLE. CATALUNYA."

Au fost modificate secțiunea 8.3 din caietul de sarcini („Prezentarea și etichetarea produselor) și punctul 9 din documentul unic.

Aceasta este o modificare standard, deoarece nu se încadrează în niciuna dintre categoriile prevăzute la articolul 105 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 (OCP unică).

Motive

Conștientizând urgența climatică, Consiliul de reglementare a denumirii de origine „Catalunya" a decis să introducă un sistem de diferențiere a unităților de vinificație care depun eforturi pentru a reduce amprenta de CO_2 a vinurilor lor, precum și propria amprentă.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea (Denumirile)**

„Cataluña / Catalunya"

2. **Tipul indicației geografice:**

DOP – Denumire de origine protejată

3. **Categoriile de produse vitivinicole**

1. Vin

3. Vin licoros

8. Vin petiant

4. **Descrierea vinului (vinurilor)**

1. Vin alb

DESCRIERE TEXTUALĂ SUCCINTĂ

Vinuri cu profil modern și inovatoare. Culoarea variază de la nuanțe de galben pal cu tonalități verzui la nuanțe de auriu intense. Aceste vinuri au o intensitate aromatică medie-înaltă și sunt mai mult sau mai puțin structurate, în funcție de producția de struguri a viței-de-vie. Prezintă o aciditate moderată, o tărie alcoolică bună și un final care invită consumatorul să mai bea. Când vinul este tânăr, predomină notele fructate și/sau florale, dar învechirea în recipiente de lemn conferă vinului arome terțiare caracterizate de note de vanilie și de prăjit. Vinurile tinere sunt lejere și proaspete, în vreme ce vinurile mai mature sunt mai onctuoase și prezintă note ce amintesc de baricurile în care au fermentat.

* Conținutul maxim de dioxid de sulf: 200 mg/l dacă conținutul de zaharuri este mai mic de 5 g/l și 250 mg/l dacă conținutul de zaharuri este de minimum 5 g/l.

* În cazul valorilor-limită nespecificate, este respectată legislația în vigoare.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): -

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 10

— Aciditatea totală minimă: 3,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 13,33

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): -

2. Vin roze

DESCRIERE TEXTUALĂ SUCCINTĂ

Vinuri cu profil modern și inovatoare. Culoarea poate varia de la roșu aprins cu irizații violacee la nuanțele cojii de ceapă, trecând prin nuanțe intermediare de portocaliu. Aceste vinuri au o intensitate aromatică medie-înaltă și sunt mai mult sau mai puțin structurate, în funcție de producția de struguri a viței-de-vie. Prezintă o aciditate moderată, o tărie alcoolică bună și un final care invită consumatorul să mai bea. Sunt lejere, proaspete și echilibrate.

* Conținutul maxim de dioxid de sulf: 200 mg/l dacă conținutul de zaharuri este mai mic de 5 g/l și 250 mg/l dacă conținutul de zaharuri este de minimum 5 g/l.

* În cazul valorilor-limită nespecificate, este respectată legislația în vigoare.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): -

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 10,5

— Aciditatea totală minimă: 3,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 13,33

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): -

3. Vin roșu

DESCRIERE TEXTUALĂ SUCCINTĂ

În funcție de gradul de învechire, culoarea acestor vinuri variază de la cireșiu intens cu note violacee la rubiniu pal cu nuanțe ocru. Aceste vinuri au o intensitate aromatică medie-înaltă și sunt mai mult sau mai puțin structurate, în funcție de producția de struguri a viței-de-vie. Prezintă o aciditate moderată, o tărie alcoolică bună și un final care invită consumatorul să mai bea. Vinurile tinere sunt savuroase și lejere. Cele fermentate și/sau învechite în baricuri sunt rotunde, suave, dar structurate și cu o persistență mai bună.

* Aciditatea volatilă poate depăși 1 mEq/l pentru fiecare grad de tărie alcoolică ce depășește 11 % și pentru fiecare an de învechire, până la maximum 20 mEq/l.

* Conținutul maxim de dioxid de sulf: 150 mg/l dacă conținutul de zaharuri este mai mic de 5 g/l și 200 mg/l dacă conținutul de zaharuri este de minimum 5 g/l.

* În cazul valorilor-limită nespecificate, este respectată legislația în vigoare.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): -

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 11,5

— Aciditatea totală minimă: 3,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 13,33

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): -

4. Vin petiant

DESCRIERE TEXTUALĂ SUCCINTĂ

Caracteristicile sunt aceleași cu cele descrise în paragrafele anterioare pentru culoarea în cauză, fiind adăugată prezența bulelor. Vinurile sunt echilibrate și proaspete, precum și ușor pișcăcioase, datorită degajării de dioxid de carbon.

* Conținutul maxim de dioxid de sulf: 200 mg/l în cazul vinurilor albe și roze și 150 mg/l în cazul vinurilor roșii, dacă conținutul de zaharuri este mai mic de 5 g/l; 250 mg/l în cazul vinurilor albe și roze și 200 mg/l în cazul vinurilor roșii, dacă conținutul de zaharuri este de minimum 5 g/l.

* În cazul valorilor-limită nespecificate, este respectată legislația în vigoare.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): -

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 7

— Aciditatea totală minimă: 3,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 13,33

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): -

5. Vin licoros

DESCRIERE TEXTUALĂ SUCCINTĂ

Culorile vinurilor licoroase variază de la cele mai opace și intense la cele mai evoluate descrise în cazul vinului alb și în cazul vinului roșu, ajungând până la tonalități chihlimbarii, în funcție de gradul de învechire. Aceste vinuri sunt ușor calde, cu arome mai fructate dacă nu au fost maturate în recipiente de lemn și cu note de aldehide și de fructe cu coajă lemnoasă dacă au fost învechite. Aceste vinuri sunt calde și onctuoase, iar gustul lor persistă mult timp.

* Aciditatea volatilă poate depăși 1 mEq/l pentru fiecare grad de tărie alcoolică ce depășește 11 % și pentru fiecare an de învechire, până la maximum 20 mEq/l.

* Conținutul maxim de dioxid de sulf: 150 mg/l dacă conținutul de zaharuri este mai mic de 5 g/l și 200 mg/l dacă conținutul de zaharuri este de minimum 5 g/l.

* În cazul valorilor-limită nespecificate, este respectată legislația în vigoare.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): -

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 15

— Aciditatea totală minimă: 3,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 13,33

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): -

6. Vin alb, roze sau roșu cu tărie alcoolică redusă („xispejant”)

DESCRIERE TEXTUALĂ SUCCINTĂ

Aceste vinuri sunt la fel cu vinurile tinere albe, roze și roșii deja descrise.

* Conținutul maxim de dioxid de sulf: 200 mg/l pentru vinurile albe și roze și 150 mg/l pentru vinurile roșii, dacă conținutul de zaharuri este mai mic de 5 g/l; 250 mg/l pentru vinurile albe și roze și 200 mg/l pentru vinurile roșii, dacă conținutul de zaharuri este de minimum 5 g/l

* În cazul valorilor-limită nespecificate, este respectată legislația în vigoare.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): -

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 4,5

— Aciditatea totală minimă: 3,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 13,33

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): -

5. **Practici vitivinicole**

5.1. *Practici oenologice specifice*

1. Restricție referitoare la elaborarea vinului

Recoltarea trebuie efectuată cu cea mai mare atenție. Vinurile cu DOP pot fi produse doar din struguri sănătoși care sunt suficient de pârguiți pentru a se obține vinuri cu o tărie alcoolică naturală de minimum 9,5 % vol. în cazul zonei CII și de minimum 10 % vol. în cazul zonei CIII (b), în conformitate cu legislația UE.

Ar trebui să se aplice o presiune adecvată pentru extragerea mustului sau a vinului și pentru separarea acestuia de pielițe, asigurându-se că la 100 kg de struguri recoltați nu se obțin mai mult de 74 de litri de vin.

5.2. *Producții/randamente maxime*

1. Soiuri albe

12 000 de kilograme de struguri la hectar

88,8 hectolitri la hectar

2. Soiuri roșii

10 000 de kilograme de struguri la hectar

74 de hectolitri la hectar

3. Soiurile Xarello rosado, Trepat și Garnatxa roja sau Garnatxa gris

12 000 de kilograme de struguri la hectar

88,8 hectolitri la hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Abrera

Agramunt: fostul district anexat Montclar

Aguilar de Segarra

Agullana

Aiguamúrcia

Albagés, l'

Albi, l'

Albiol, l'

Albons

Aleixar, l'

Alfarràs

Alcarràs: parcelele nr. 9022, 9017 și 9005 din poligonul cadastral nr. 6 și parcelele 3, 57, 9001, 9003, 9004, 9007 și 9027 din poligonul cadastral nr. 15

Albinyana

Alcover

Alella

Alforja

Algerri

Alió

Almacelles: parcelele nr. 25, 180, 193 și 196 din poligonul cadastral nr. 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 nr. 1 din poligonul cadastral nr. 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: parcelele nr. 30 și 96 din poligonul cadastral nr. 9, parcelele nr. 114, 165 și 167 din poligonul cadastral nr. 21 și parcelele nr. 118, 119 și 120 din poligonul cadastral nr. 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 nr. 57 din poligonul cadastral nr. 1 și parcela nr. 12 din poligonul cadastral nr. 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: districtele anexate Cellers și 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 nr. 90 din poligonul cadastral nr. 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 și districtele anexate Sant Cristòfol de la Vall, Sant Martí de Barcedana și 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 și districtele anexate Conques, Figuerola d'Orcau, Orcau-Basturs și Sant Romà d'Abella

Ivars d'Urgell

Ivars de Noguera

Jonquera, la

Jorba

Juncosa

Juneda: parcela nr. 487 din poligonul cadastral nr. 5, parcelele nr. 14, 15, 16, 33, 34 și 37 din poligonul cadastral nr. 12 și parcelele nr. 3, 4 și 5 din poligonul cadastral nr. 13

Llacuna, la

Llançà

Llardecans

Lérida: districtele anexate Raimat și 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, și districtul anexat 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: Domeniul Can Gambús, cu referința cadastrală nr. 28003001 DG2020A, cu o suprafață de 2 hectare

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: parcelele nr. 247 și 283 din poligonul cadastral nr. 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, fosta comună, și districtele anexate Gurb, Palau de Noguera, Puigcercós, Suterranya și 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 nr. 92 din poligonul cadastral nr. 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. **SOIUL/SOIURILE DE STRUGURI DE VIN**

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 AROMATICA - MALVASIA 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. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

8.1. *Vin*

Influența mediteraneeană marcată este propice pentru obținerea unor vinuri fine și dense, cu o aciditate relativ redusă, o tărie alcoolică ridicată și arome care, mai ales în cazul vinurilor roșii, sunt îmbunătățite prin învechire. Pe de altă parte, regiunea este foarte însorită, ceea ce favorizează obținerea unor culori intense, foarte tipice pentru vinurile noastre, în special pentru cele roșii.

În textura solurilor predomină siltitele și argilele, ceea ce conferă corp și structură atât vinurilor albe, cât și vinurilor roșii, precum și o culoare mai intensă acestora din urmă.

Ampla gamă a soiurilor de struguri care există în Catalonia este o dovadă în plus a deschiderii către lume care a caracterizat dintotdeauna catalanii și, totodată, rezultatul îndelungatei tradiții vitivinicole a regiunii. La 1600, Pere Gil scria „Se fac vinuri în toată Catalonia, atât în partea maritimă, cât și în cea mediteraneeană... În general, vinurile din Catalonia sunt tari și foarte bune. Acolo se produc tot felul de vinuri...” De asemenea, Jaume Ciurana (1980) a descris caracterul fundamental unitar al tuturor vinurilor catalane, care le conferă tuturor o trăsătură comună: dedicarea, dorința de îmbunătățire și un spirit de autodepășire al persoanelor care le produc.

8.2. *Vin petiant*

Solurile calcaroase dau naștere unor vinuri strălucitoare, aromatice și de mare finețe.

Devansarea datei recoltării permite obținerea unei tării alcoolice mai reduse și a unei acidități mai mari, iar aceste caracteristici, îmbinate cu prezența dioxidului de carbon endogen, conferă o senzație răcoritoare tipică pentru acest produs.

Societatea catalană are o legătură istorică și culturală cu consumul de vinuri cu dioxid de carbon endogen. O dovadă în acest sens este semnificativa producție de vinuri spumante din Catalonia zilelor noastre, această industrie datând din prima jumătate a secolului al XIX-lea.

8.3. *Vin licoros*

Puternica influență mediteraneeană și textura solurilor descrisă deja pentru categoria „vin” au același efect în cazul vinurilor licoroase cu DOP „Catalunya”: le conferă culori și arome foarte intense, corpolență și o aciditate medie spre scăzută.

Vinurile licoroase sunt adesea digestivul preferat pe mesele multor catalani, aceste vinuri fiind consumate împreună cu diverse tipuri de fructe cu coajă lemnoasă (migdale, alune, semințe de pin) și fructe uscate (stafide, smochine, caise) în cadrul desertului tradițional catalan cunoscut sub numele de „postres de músic” („desertul muzicantului”).

9. **Alte condiții esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)**

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

Facultativ, pe etichetele vinurilor albe, roze și roșii cu tărie alcoolică redusă, care sunt produse prin oprirea deliberată a fermentației alcoolice, poate figura mențiunea „xispejant”.

În scopul distingerii viticultorilor producători, pe etichetele produselor acestora figurează mențiunea „CATALUNYA VINYERÓ”. Pot solicita dreptul de a utiliza această mențiune viticultorii producători a căror producție de vin este obținută în întregime doar din strugurii produși pe propriile plantații de viță-de-vie.

Pentru vinurile din unitățile de îmbuteliere care demonstrează o reducere a amprentei lor de CO_2, utilizând un calcul verificat conform standardului ISO 14.064-1:2019, se poate afișa pe etichetă un logo care să indice „BARCELONA. SUSTAINABLE. CATALUNYA.”.

Link către caietul de sarcini

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