C/2024/3814

14.6.2024

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(C/2024/3814)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„Cataluña / Catalunya“

PDO-ES-A1549-AM07

Dátum oznámenia: 25. 3. 2024

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. **Uplatnenie maximálneho výnosu stanoveného pre biele odrody viniča (12 000 kg/ha/) na modrú odrodu viniča trepat**

Opis

Maximálny povolený výnos odrody Trepat sa zvýšil z 10 000 kg/ha na 12 000 kg/ha.

Bod 5 špecifikácie výrobku a bod 5.2 jednotného dokumentu boli zmenené.

Ide o štandardnú zmenu, keďže nepatrí do žiadnej z kategórií stanovených v článku 105 ods. 2 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 (jednotná SOT).

Odôvodnenie

Odroda červeného hrozna Trepat sa používa aj na výrobu vín s označením pôvodu „Conca de Barberà“ a „Cava“, ktorých maximálny výnos je už stanovený v príslušných špecifikáciách výrobku na 12 000 kg/ha.

Ide o veľmi produktívnu odrodu určenú najmä na výrobu ľahkých ružových alebo červených vín, ktoré majú typicky slabú až stredne intenzívnu farbu a mierny obsah alkoholu. Preto nemá zmysel zachovať súčasný výnos na úrovni 10 000 kg/ha, ktorý bol stanovený na cieľom zaistiť výrobu viac sfarbených, silných a štruktúrovanejších červených vín.

2. **Začlenenie odrody Mandó/Garró do zoznamu povolených odrôd**

Opis

Doplnila sa odroda Mandó a jej synonymum Garró.

Bod 6 špecifikácie výrobku a bod 7 jednotného dokumentu boli zmenené.

Ide o štandardnú zmenu, keďže nepatrí do žiadnej z kategórií stanovených v článku 105 ods. 2 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 (jednotná SOT).

Odôvodnenie

Modrá odroda Mandó, známa aj ako Garró, sa vo viacerých katalánskych lokalitách vyskytovala už v 19. storočí. Vinohradníci a vinárske podniky teraz požadujú obnovu vinohradníckeho dedičstva Katalánska. Táto odroda viniča pomôže lepšie odlíšiť katalánske vína na čoraz globálnejšom trhu. Okrem toho ide o vinič, ktorý sa vyznačuje neskorým dozrievaním hrozna, čo je veľmi dôležitý znak z hľadiska lepšieho prispôsobenia sa zmene klímy, ktorú už zažívame.

([1]) Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

3. **Odlíšenie „BARCELONA SUSTAINABLE CATALUNYAA“**

Opis

Vína z fľašovacích vinárskych podnikov, ktoré vykazujú zníženie uhlíkovej stopy na základe výpočtu overeného podľa normy ISO 14.064 – 1:2019, môžu mať na svojej etikete označenie: „BARCELONA SUSTAINABLE CATALUNYAA“

Bod 8.3 špecifikácie výrobku („Obchodná úprava a označovanie výrobkov“) a bod 9 jednotného dokumentu boli zmenené.

Ide o štandardnú zmenu, keďže nepatrí do žiadnej z kategórií stanovených v článku 105 ods. 2 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 (jednotná SOT).

Odôvodnenie

Regulačná rada pre označenie pôvodu CATALUNYA si je vedomá klimatickej krízy a rozhodla sa zaviesť systém, ktorý umožní odlíšiť vinárske podniky, ktoré sa snažia znížiť svoju stopu CO_2, a odlíšiť aj vína, ktoré vyrábajú.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov:**

„Cataluña / Catalunya“

2. **Druh zemepisného označenia:**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

1. Víno

3. Likérové víno

8. Perlivé víno

4. **Opis vína (vín)**

1. Biele víno

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Ide o moderné a inovačné vína. Ich farba sa pohybuje na škále od svetložltej s náznakmi zelenej až po intenzívne zlaté tóny. Sú stredne až vysoko aromatické a viac či menej štruktúrované v závislosti od výnosu viniča. Vyznačujú sa miernou kyslosťou a dobrým obsahom alkoholu a zanechávajú u konzumentov chuť na ďalší dúšok. Pri mladších vínach prevládajú kvetové a/alebo ovocné tóny, pričom vína, ktoré dozrievajú v drevených sudoch, získavajú terciárne arómy charakteristické vanilkovými a dokonca až praženými tónmi. Mladé vína sú ľahké a čerstvé, dozretejšie vína sú krémovejšie a pripomínajú tak sudy, v ktorých dozrievali.

* Maximálny celkový obsah oxidu siričitého: 200 mg/l, ak je obsah cukru menej ako 5 g/l, a 250 mg/l, ak je obsah cukru najmenej 5 g/l.

* Pokiaľ ide o limitné hodnoty, ktoré nie sú stanovené, musia sa uplatňovať platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 10

— Minimálna celková kyslosť: 3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 13,33

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

2. Ružové víno

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Ide o moderné a inovačné vína. Ich farba sa pohybuje na škále od jasnej červenej s mihotavými fialovými odtieňmi cez medzitóny oranžovej až k farebným tónom cibuľovej šupky. Sú stredne až vysoko aromatické a viac či menej štruktúrované v závislosti od výnosu viniča. Vyznačujú sa miernou kyslosťou a dobrým obsahom alkoholu a zanechávajú u konzumentov chuť na ďalší dúšok. Ľahké, čerstvé a vyvážené.

* Maximálny celkový obsah oxidu siričitého: 200 mg/l, ak je obsah cukru menej ako 5 g/l, a 250 mg/l, ak je obsah cukru najmenej 5 g/l.

* Pokiaľ ide o limitné hodnoty, ktoré nie sú stanovené, musia sa uplatňovať platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 10,5

— Minimálna celková kyslosť: 3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 13,33

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

3. Červené víno

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

V závislosti od stupňa zrenia sa ich farba pohybuje na škále od intenzívne čerešňovej po matnú rubínovú s náznakom okrovej. Sú stredne až vysoko aromatické, miera ich štruktúry závisí od výnosu viniča. Vyznačujú sa miernou kyslosťou a dobrým obsahom alkoholu a zanechávajú u konzumentov chuť na ďalší dúšok. Mladé vína sú ľahké a chuťovo výrazné, pričom kvasením a/alebo dozrievaním v drevených sudoch sa získavajú okrúhle a jemné ale štruktúrované vína s dlhšou dochuťou.

* Obsah prchavých kyselín môže presahovať 1 mEq/l na každý stupeň obsahu alkoholu nad 11 % a rok dozrievania, až po hodnotu 20 mEq/l.

* Maximálny celkový obsah oxidu siričitého: 150 mg/l, ak je obsah cukru menej než 5 g/l, a 200 mg/l, ak je obsah cukru najmenej 5 g/l.

* Pokiaľ ide o limitné hodnoty, ktoré nie sú stanovené, musia sa uplatňovať platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 11,5

— Minimálna celková kyslosť: 3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 13,33

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

4. Perlivé víno

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Vlastnosti musia byť rovnaké ako pri vínach zodpovedajúcej farby opísaných v predchádzajúcich odsekoch, ale s prítomnosťou bubliniek. Vína sú vyvážené a čerstvé, s mierny perlením v dôsledku uvoľňovania oxidu uhličitého.

* Maximálny obsah oxidu siričitého: ak je obsah cukru nižší než 5 g/l, 200 mg/l v prípade bielych a ružových vín a 150 mg/l v prípade červených; ak sa obsah cukru rovná 5 g/l alebo je vyšší, 250 mg/l v prípade bielych a ružových vín a 200 mg/l v prípade červených.

* Pokiaľ ide o limitné hodnoty, ktoré nie sú stanovené, musia sa uplatňovať platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 7

— Minimálna celková kyslosť: 3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 13,33

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

5. Likérové víno

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Farba likérových vín sa pohybuje na škále od nepriesvitných intenzívnych farieb až k výraznejšie tónovaným farbám opísaným v prípade bielych a červených vín, pričom v závislosti od stupňa zrelosti môže dosahovať až jantárové odtiene. Vína zanechávajú mierne teplý dojem a druhy, ktoré nezreli v drevených sudoch, majú ovocnejšie arómy. Zrelšie druhy vín sa naopak vyznačujú aldehydovou a orechovou príchuťou. Sú teplé, krémové a vytrvalé.

* Obsah prchavých kyselín môže presahovať 1 mEq/l na každý stupeň obsahu alkoholu nad 11 % a rok dozrievania, až po hodnotu 20 mEq/l.

* Maximálny celkový obsah oxidu siričitého: 150 mg/l, ak je obsah cukru menej než 5 g/l, a 200 mg/l, ak je obsah cukru najmenej 5 g/l.

* Pokiaľ ide o limitné hodnoty, ktoré nie sú stanovené, musia sa uplatňovať platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 15

— Minimálna celková kyslosť: 3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 13,33

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

6. Biele, ružové a červené vína s nižším obsahom alkoholu (xispejant)

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Pozri uvedené opisy bielych, ružových a červených vín.

* Maximálny celkový obsah oxidu siričitého: 200 mg/l v prípade bielych a ružových vín a 150 mg/l v prípade červených vín, ak je obsah cukru menej ako 5 g/l. 250 mg/l v prípade bielych a ružových vín a 200 mg/l v prípade červených vín, ak je obsah cukru najmenej 5 g/l.

* Pokiaľ ide o limitné hodnoty, ktoré nie sú stanovené, musia sa uplatňovať platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 4,5

— Minimálna celková kyslosť: 3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 13,33

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

1. Obmedzenie týkajúce sa výroby vína

Pri zbere hrozna sa musí dbať na maximálnu opatrnosť. Vína s predmetným CHOP možno vyrábať len zo zdravého hrozna, ktoré je dostatočne zrelé na výrobu vín s minimálnym prirodzeným obsahom alkoholu 9,5 obj. % alebo viac v prípade zóny CII a 10 obj. % alebo viac v prípade zóny CIII, ako sa vyžaduje v právnych predpisoch EÚ.

Pri získavaní muštu alebo vína sa dbá na to, aby sa vyvinul primeraný tlak, aby došlo k oddeleniu dužiny od šupiek a zároveň sa zabezpečilo, aby výnos z každých 100 kg hrozna bol maximálne 74 litrov vína.

5.2. *Maximálne výnosy*

1. Biele odrody

12 000 kilogramov hrozna na hektár

88,8 hektolitrov na hektár

2. Modré odrody

10 000 kilogramov hrozna na hektár

74 hektolitrov na hektár

3. Odrody Xarello rosado, Trepat and Garnatxa roja alebo Garnatxa gris

12 000 kilogramov hrozna na hektár

88,8 hektolitrov na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Abrera

Agramunt: bývalý pripojený okres Montclar

Aguilar de Segarra

Agullana

Aiguamúrcia

Albagés, l'

Albi, l'

Albiol, l'

Albons

Aleixar, l’

Alfarràs

Alcarràs: pozemky 9022, 9017 a 9005 na katastrálnom území 6 a pozemky 3, 57, 9001, 9003, 9004, 9007 a 9027 na katastrálnom území 15

Albinyana

Alcover

Alella

Alforja

Algerri

Alió

Almacelles: pozemky 25, 180, 193 a 196 na katastrálnom území 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: pozemok 1 na katastrálnom území 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: pozemky 30 a 96 na katastrálnom území 9, pozemky 114, 165 a 167 na katastrálnom území 21 a pozemky 118, 119 a 120 na katastrálnom území 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: pozemok 57 na katastrálnom území 1 a pozemok 12 katastrálneho územia 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: pripojené okresy Cellers a 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, pozemok 90 na katastrálnom území 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 a pripojené okresy Sant Cristofol de la Vall, Sant Martí de Barcedana a 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 a pripojené okresy Conques, Figuerola d'Orcau, Orcau-Basturs a Sant Romà d'Abella

Ivars d'Urgell

Ivars de Noguera

Jonquera, la

Jorba

Juncosa

Juneda: pozemok 487 na katastrálnom území 5, pozemky 14, 15, 16, 33, 34 a 37 na katastrálnom území 12 a pozemky 3, 4 a 5 na katastrálnom území 13

Llacuna, la

Llançà

Llardecans

Lleida: pripojené okresy Raimat a 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 a pripojený okres 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: statok Can Gambús s referenčným číslom katastra 28003001 DG2020A na ploche 2 hektáre

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: pozemky 247 a 283 katastrálneho územia 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, bývalá obec a pripojené okresy Gurb, Palau de Noguera, Puigcercós, Suterranya a 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: pozemeok 92 katastrálneho územia 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. **Muštové odrody**

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 súvislostí**

8.1. *Víno*

Pod citeľným vplyvom Stredozemného mora vznikajú jemné husté vína s pomerne nízkou kyslosťou, vysokým obsahom alkoholu a aróm, ktoré predovšetkým v prípade červených vín vekom nadobúdajú vyššiu kvalitu. Intenzívny slnečný svit v našom regióne podporuje vývin intenzívnych farieb (predovšetkým červenej), ktoré sú typickým znakom našich vín.

Prevládajúcou pôdnou textúrou je prachovito-hlinitá pôda, ktorej tak biele, ako aj červené vína vďačia za svoje telo a štruktúru, pričom podmieňuje aj intenzívnejšie červené farby.

Široká škála odrôd viniča v Katalánsku je ďalším dôkazom toho, že Katalánci bol od nepamäti otvorení svetu. Takisto svedčí o dlhej tradícii výroby vína v tomto regióne. Z citátu učenca Pere Gila z obdobia z roku 1600 sa dozvedáme: „Vína sa vyrábajú na celom území Katalánska, tak v prímorských, ako aj vo vnútrozemských stredozemných oblastiach... Katalánske vína sú spravidla silné a veľmi dobré. Vyrábajú všemožné druhy vín…“ Jaume Ciuriana (1980) opísal prvky spoločné všetkým katalánskym vínam: nadšenie, túžba zlepšovať sa a odhodlaný duch ľudí, ktorí ich vyrobili.

8.2. *Perlivé víno*

Vďaka vápenatým pôdam vznikajú energické, aromatické a mimoriadne rafinované vína.

V dôsledku skoršieho začiatku zberu sa darí získavať vína s nižším obsahom alkoholu a vyššou kyslosťou. Spolu s prirodzene sa vyskytujúcim oxidom uhličitým ide o faktory, ktorým víno vďačí za svoj charakteristický osviežujúci dojem.

V Katalánsku je víno s prirodzeným oxidom uhličitým historickým a kultúrnym faktom, čoho dôkazom je aj význam podnikov vyrábajúcich perlivé víno, ktorých počiatky siahajú do prvej polovice 19. storočia.

8.3. *Likérové víno*

Citeľný vplyv Stredozemného mora a textúra pôdy opísaná pri daných kategóriách vína sa rovnako prejavujú aj pri likérových vínach s CHOP „Cataluña/Catalunya“, ktoré im vďačia za intenzívnu farbu a arómu, telo a strednú až nízku kyslosť.

Likérové vína sú obľúbeným digestívom pri nejednom posedení v Katalánsku, pri ktorých sa servírujú s rôznymi druhmi orechov (mandle, lieskovce, píniové oriešky) a sušeným ovocím (hrozienka, figy, marhule) a spolu takto tvoria tradičný katalánsky dezert „postres de músic“ (muzikantov dezert).

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis podmienky:

Pojem „xispejant“ možno nepovinne uvádzať na etiketách bielych, ružových alebo červených vín s nižším obsahom alkoholu, ktoré sa vyrábajú úmyselným prerušením kvasenia.

Označenie „CATALUNYA VINYERÓ“ možno pridať na etiketu výrobku na odlíšenie postavenia vinohradníkov. O použitie tohto označenia môžu požiadať vinohradníci, ktorí všetky vína vyrábajú výlučne z hrozna vypestovaného vo vlastných vinohradoch.

Vína z fľašovacích vinárskych podnikov, ktoré vykazujú zníženie uhlíkovej stopy na základe výpočtu overeného podľa normy ISO 14.064 – 1:2019, môžu mať na svojej etikete označenie: „BARCELONA SUSTAINABLE CATALUNYA“

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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