C/2024/3814

14.6.2024

Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn inom vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33

(C/2024/3814)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

”Cataluña / Catalunya”

PDO-ES-A1549-AM07

Datum för meddelandet: 25 mars 2024

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

1. **Tillämpning av den högsta avkastningen för produktion av gröna druvor (12 000 kg/ha) på den blå druvsorten trepat**

Beskrivning

Den högsta tillåtna avkastningen för druvsorten trepat har höjts från 10 000 kg/ha till 12 000 kg/ha.

Punkt 5 i produktspecifikationen och punkt 5.2 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

Detta är en standardändring eftersom den inte omfattas av någon av de kategorier som anges i artikel 105.2 i förordning (EU) nr 1308/2013 (förordningen om en samlad marknadsordning).

Motivering

En högsta avkastning för druvproduktion om 12 000 kg/ha har nu fastställts för den blå druvsorten trepat i respektive produktspecifikation för ursprungsbeteckningen ”Conca de Barberà”, som också till stor del omfattas av ursprungsbeteckningen ”Cava”.

Trepat är en druvsort med mycket hög avkastning som främst används för att framställa lätta roséviner eller röda viner som vanligtvis har låg eller medelhög färgintensitet och måttlig alkoholhalt. Det finns därför ingen anledning att behålla den nuvarande högsta avkastningen på 10 000 kg/ha, som fastställdes för att säkerställa att framställningen gav mer färgstarka, kraftfulla och strukturerade röda viner.

2. **Tillägg av druvsorten Mandó/Garró i förteckningen över godkända druvsorter**

Beskrivning

Druvsorten mandó, med synonymen garró, har lagts till.

Punkt 6 i produktspecifikationen och punkt 7 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

Detta är en standardändring eftersom den inte omfattas av någon av de kategorier som anges i artikel 105.2 i förordning (EU) nr 1308/2013 (förordningen om en samlad marknadsordning).

Motivering

Den blå druvsorten mandó, som också är känd under synonymen garró, förekom på flera platser i Katalonien redan under 1800-talet. Vinodlare och vinerier är nu i färd med att återupprätta Kataloniens vinodlingsarv. Denna druvsort kommer att bidra till en bättre differentiering av våra viner på en alltmer global marknad. Dessutom är det en druva som mognar sent, vilket är en mycket viktig egenskap vad gäller anpassningen till de klimatförändringar vi redan nu upplever.

([1]) EUT L 9, 11.1.2019, s. 2.

3. **”BARCELONA SUSTAINABLE CATALUNYA”**

Beskrivning

Viner från vinerier med buteljeringsanläggningar som uppvisar en minskning av sitt koldioxidavtryck utifrån en beräkning som godkänts enligt ISO-standarden 14.064-1:2019 får i märkningen visa en logotyp med följande text: ”BARCELONA SUSTAINABLE CATALUNYA”

Avsnitt 8.3 i produktspecifikationen (”Presentation och märkning av produkterna”) och punkt 9 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

Detta är en standardändring eftersom den inte omfattas av någon av de kategorier som anges i artikel 105.2 i förordning (EU) nr 1308/2013 (förordningen om en samlad marknadsordning).

Motivering

Med tanke på klimatkrisen har kontrollorganet för ursprungsbeteckningen Catalunya beslutat att införa ett system för att framhålla vinerier och viner som försöker minska sitt koldioxidavtryck.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

”Cataluña / Catalunya”

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

3. Likörvin

8. Pärlande vin

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

1. Vitt vin

KORTFATTAD BESKRIVNING

Dessa viner är moderna och innovativa. Färgen varierar från blekgul med grönaktiga inslag till intensiva gyllengula toner. Vinernas aromatiska intensitet är medelhög till hög, och de är mer eller mindre strukturerade beroende på druvavkastning. De har måttlig syrahalt och en god alkoholhalt, vilket inbjuder till en ytterligare klunk. Blommiga och/eller fruktiga noter är framträdande hos yngre viner, medan fatlagringen ger de lagrade vinerna tertiära aromer som kännetecknas av vaniljtoner och till och med rostade toner. De unga vinerna är lätta och friska, medan de äldre är mer oljiga och påminner om de fat i vilka de jästs.

* Högsta halt av svaveldioxid: 200 mg/l om sockerhalten är lägre än 5 g/l, och 250 mg/l om den är 5 g/l eller högre.

* För gränser som inte har angetts ska gällande lagstiftning tillämpas.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 10

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 13,33

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

2. Rosévin

KORTFATTAD BESKRIVNING

Dessa viner är moderna och innovativa. Färgen varierar från klarröd med skimrande violett glans till medelorangea toner och lökskalsaktig färg. Vinernas aromatiska intensitet är medelhög till hög, och de är mer eller mindre strukturerade beroende på druvavkastning. De har måttlig syrahalt och en god alkoholhalt, vilket inbjuder till en ytterligare klunk. Dessa viner är lätta, friska och balanserade.

* Högsta halt av svaveldioxid: 200 mg/l om sockerhalten är lägre än 5 g/l, och 250 mg/l om den är 5 g/l eller högre.

* För gränser som inte har angetts ska gällande lagstiftning tillämpas.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 10,5

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 13,33

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

3. Rött vin

KORTFATTAD BESKRIVNING

Beroende på lagringen varierar färgen från en intensiv körsbärsfärg till svagt rubinröd med inslag av ockra. Vinernas aromatiska intensitet är medelhög till hög, något som avgörs av deras struktur beroende på druvavkastningen. De har måttlig syrahalt och en god alkoholhalt, vilket inbjuder till en ytterligare klunk. De unga vinerna är lätta och smakrika, medan jäsningen och/eller lagringen i ekfat ger upphov till välrundade viner med längre hållbarhet som är mjuka men strukturerade.

* Halten av flyktiga syror får överstiga 1 milliekvivalent per liter för varje grad av alkoholhalt som överstiger 11 % och lagringsår, upp till 20 milliekvivalenter per liter.

* Högsta halt av svaveldioxid: 150 mg/l om sockerhalten är lägre än 5 g/l, och 200 mg/l om den är 5 g/l eller högre.

* För gränser som inte har angetts ska gällande lagstiftning tillämpas.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 11,5

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 13,33

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

4. Pärlande vin

KORTFATTAD BESKRIVNING

Egenskaperna måste vara desamma som de som beskrivs i ovanstående punkt för vinfärgen i fråga, men med bubblor. Vinerna är balanserade och friska, med en lätt kittlande smak i och med att koldioxiden frigörs.

* Högsta halt av svaveldioxid: 200 mg/l för vita viner och roséviner och 150 mg/l för röda viner om sockerhalten är under 5 g/l; 250 mg/l för vita viner och roséviner och 200 mg/l för röda viner om sockerhalten är 5 g/l eller högre.

* För gränser som inte har angetts ska gällande lagstiftning tillämpas.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 7

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 13,33

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

5. Likörvin

KORTFATTAD BESKRIVNING

Likörviner varierar från ogenomskinliga, intensiva färger till mer utvecklade toner enligt beskrivningarna av vita och röda viner, och kommer till och med upp i bärnstensnyanser beroende på mognadsgrad. Vinerna har en lätt värme, med fruktigare aromer i de viner som inte fatlagras, medan smaker av aldehyd och nöt kännetecknar de äldre vinerna. De är varma, oljiga och beständiga.

* Halten av flyktiga syror får överstiga 1 milliekvivalent per liter för varje grad av alkoholhalt som överstiger 11 % och lagringsår, upp till 20 milliekvivalenter per liter.

* Högsta halt av svaveldioxid: 150 mg/l om sockerhalten är lägre än 5 g/l, och 200 mg/l om den är 5 g/l eller högre.

* För gränser som inte har angetts ska gällande lagstiftning tillämpas.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 15

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 13,33

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

6. Vita viner, roséviner och röda viner med lägre alkoholhalt (”xispejant”)

KORTFATTAD BESKRIVNING

Se ovanstående beskrivningar av vita viner, roséviner och röda viner.

* Högsta halt av svaveldioxid: 200 mg/l för vita viner och roséviner och 150 mg/l för röda viner, om sockerhalten är lägre än 5 g/l; 250 mg/l för vita viner och roséviner och 200 mg/l för röda viner, om sockerhalten är högre än eller lika med 5 g/l.

* För gränser som inte har angetts ska gällande lagstiftning tillämpas.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 4,5

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 13,33

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1. *Särskilda oenologiska metoder*

1. Relevanta restriktioner för vinframställning

Stor försiktighet måste iakttas när druvorna skördas. De viner som omfattas av denna skyddade ursprungsbeteckning får endast produceras av druvor utan fel, som är tillräckligt mogna för att man ska kunna producera viner med en lägsta naturlig alkoholhalt på minst 9,5 volymprocent för zon CII och minst 10 volymprocent för zon CIII, enligt kraven i EU:s lagstiftning.

Lämpligt tryck tillämpas för att framställa musten eller vinet och åtskilja det från druvskalen för att därigenom säkerställa att högst 74 liter vin framställs av varje 100 kg skördade druvor.

5.2. *Högsta avkastning*

1. Gröna druvsorter

12 000 kg druvor per hektar

88,8 hektoliter per hektar

2. Blå druvsorter

10 000 kg druvor per hektar

74 hektoliter per hektar

3. Druvsorterna xarello rosado, trepat och garnatxa roja eller garnatxa gris

12 000 kg druvor per hektar

88,8 hektoliter per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Abrera

Agramunt: tidigare införlivat distrikt i Montclar.

Aguilar de Segarra

Agullana

Aiguamúrcia

Albagés, l'

Albi, l'

Albiol, l'

Albons

Aleixar, l'

Alfarràs

Alcarràs: jordlotterna 9022, 9017 och 9005 i fastighetspolygon 6 och jordlotterna 3, 57, 9001, 9003, 9004, 9007 och 9027 i fastighetspolygon 15.

Albinyana

Alcover

Alella

Alforja

Algerri

Alió

Almacelles: jordlotterna 25, 180, 193 och 196 i fastighetspolygon 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: jordlott 1 i fastighetspolygon 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: jordlotterna 30 och 96 i fastighetspolygon 9, jordlotterna 114, 165 och 167 i fastighetspolygon 21 samt jordlotterna 118, 119 och 120 i fastighetspolygon 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: jordlott 57 i fastighetspolygon 1 och jordlott 12 i fastighetspolygon 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: införlivade distrikt i Cellers och 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: jordlott 90 i fastighetspolygon 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 och dess införlivade distrikt Sant Cristòfol de la Vall, Sant Martí de Barcedana och 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 och dess införlivade distrikt Conques, Figuerola d'Orcau, Orcau-Basturs och Sant Romà d'Abella.

Ivars d'Urgell

Ivars de Noguera

Jonquera, la

Jorba

Juncosa

Juneda: jordlott 487 i fastighetspolygon 5, jordlotterna 14, 15, 16, 33, 34 och 37 i fastighetspolygon 12 samt jordlotterna 3, 4 och 5 i fastighetspolygon 13.

Llacuna, la

Llançà

Llardecans

Lleida: införlivade distrikt i Raimat och 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, och dess införlivade distrikt 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: Can Gambús-fastigheten på två hektar med referensnummer 28003001 DG2020A.

Salàs de Pallars

Sallent

Salomó

Sant Cebrià de Vallalta

Sant Climent Sescebes

Sant Cugat de Sesgarrigues

Sant Esteve Sesrovires

Sant Feliu de Buixalleu

Sant Feliu de Codines

Sant Feliu de Guíxols

Sant Fost de Campsentelles

Sant Fruitós de Bages

Sant Iscle de Vallalta

Sant Jaume dels Domenys

Sant Joan de Vilatorrada

Sant Jordi Desvalls

Sant Llorenç Savall

Sant Llorens d'Hortons

Sant Martí de Riucorb

Sant Martí de Tous

Sant Martí Sarroca

Sant Martí Vell

Sant Mateu de Bages

Sant Pere de Ribes

Sant Pere de Riudebitlles

Sant Pol de Mar

Sant Quintí de Mediona

Sant Sadurní d'Anoia

Sant Salvador de Guardiola

Santa Cristina d'Aro

Santa Margarida i els Monjos

Santa Maria de Miralles

Santa Maria d'Oló

Santa Oliva

Santa Fe del Penedès

Santa Maria de Martorelles

Santa Margarida de Montbui

Santpedor

Sarral

Secuita, la

Selva del Camp, la

Selva de Mar, la

Senan

Sentmenat

Sitges

Siurana d'Empordà

Solivella

Sort

Subirats

Súria

Talamanca

Talarn

Tallada d'Empordà

Tarragona

Tàrrega

Tarrés

Teià

Terrades

Tiana

Tivissa

Tordera

Torrebesses: jordlotterna 247 och 283 i fastighetspolygon 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 (tidigare kommun) och dess införlivade distrikt Gurb, Palau de Noguera, Puigcercós, Suterranya och 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: jordlott 92 i fastighetspolygon 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. **Druvsorter**

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

MALVASÍA 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. **Beskrivning av samband**

8.1. *Vin*

De utpräglade medelhavsinfluenserna ger mjuka, kompakta viner med relativt låg syrahalt, hög alkoholhalt och aromer som, särskilt när det gäller röda viner, förbättras med tiden. Det starka solskenet i regionen förstärker utvecklingen av de intensiva färgerna, särskilt de röda, som är så typiska för våra viner.

Silt- och lerjord är de dominerande jordtexturerna, vilket gör både de vita och röda varianterna fylliga och strukturerade och ger de röda vinerna ännu mer färg.

Kataloniens breda urval av druvor är ytterligare ett bevis på den öppenhet mot världen som alltid kännetecknat katalanerna. Det speglar även regionens långa historia av vinodling. Ett citat från Pere Gil från 1600 lyder som följer: ”Viner framställs i hela Katalonien, både i kustområden och i inlandet. Kataloniens viner är typiskt sett starka och håller mycket god kvalitet. Där framställs alla slags viner …”. Jaume Ciurana (1980) beskrev det som att alla katalanska viner är förenade i grunden och har gemensamma kännetecken: hängivenhet, en ständig vilja att förbättras och ett starkt engagemang hos vintillverkarna.

8.2. *Pärlande vin*

Kalkjorden ger upphov till viner som är levande, aromatiska och ytterst förfinade.

Genom att tidigarelägga skördedatumet blir det möjligt att uppnå en lägre alkoholhalt och en högre syrahalt. Kombinerat med inslag av naturligt förekommande koldioxid ger detta vinerna deras karakteristiska uppfriskande smakupplevelse.

Det katalanska samhället har en historisk och kulturell koppling till viner med naturligt förekommande koldioxid, vilket framkommer av Kataloniens stora sektor för produktion av mousserande vin, vars ursprung går tillbaka till första hälften av 1800-talet.

8.3. *Likörvin*

De utpräglade medelhavsinfluenser och jordtexturer som redan beskrivits för vinkategorin fungerar på samma sätt för likörviner med SUB ”Cataluña / Catalunya”, vilket ger dem en mycket intensiv färg och arom, fyllighet och medellåg till låg syrahalt.

Likörvin är en vanligt förekommande digestif vid många katalanska bord och kombineras med blandade nötter (mandel, hasselnöt och pinjenöt) och torkad frukt (russin, fikon och aprikos) i den traditionella katalanska efterrätten postres de músic (musikerns dessert).

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Rättslig ram:

I nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Beteckningen ”xispejant” får alternativt inkluderas på etiketter på vita viner, roséviner och röda viner med lägre alkoholhalt som produceras genom att man avsiktligt avbryter jäsningen.

Angivelsen ”CATALUNYA VINYERÓ” får läggas till på produktens etikett för att särskilja vinodlingsproducenter. Användning av denna angivelse får begäras av vinodlingsproducenter som framställer alla sina viner uteslutande av druvor som de odlat i sina egna vinodlingar.

Viner från vinerier med buteljeringsanläggningar som uppvisar en minskning av sitt koldioxidavtryck utifrån en beräkning som godkänts enligt ISO-standarden 14.064-1:2019 får i märkningen visa en logotyp med orden ”BARCELONA SUSTAINABLE CATALUNYA”

Länk till produktspecifikationen

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