

## V

(Ogłoszenia)

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33**

(2022/C 353/03)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 <sup>(1)</sup>.

## POWIADOMIENIE O ZMIANIE STANDARDOWEJ W JEDNOLITYM DOKUMENCIE

**„Cataluña”/„Catalunya”****PDO-ES-A1549-AM06****Data przekazania informacji: 20.6.2022****OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY****1. Wzrost wartości wydajności ekstrakcji**

OPIS:

Wydajność ekstrakcji zwiększono z 70 do 74 litrów wina na 100 kg zbiorów.

Pkt 3 specyfikacji produktu oraz pkt 5.1 i 5.2 jednolitego dokumentu zostają zatem zmienione.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie wchodzi w zakres żadnej ze zmian określonych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia delegowanego 2019/33.

UZASADNIENIE:

Postęp technologiczny w tym sektorze umożliwia obecnie uzyskanie wyższych frakcji moszczu i wina ze zbioru winogron, bez szkody dla końcowej jakości produktu. Dwa wyraźne przykłady w tym zakresie to możliwość stosowania enzymów pektolitycznych oraz już rozpowszechniona w wytwórniach wina obecność pras pneumatycznych.

**2. Zastosowanie maksymalnej wydajności produkcji odmian garnacha roja i xarello rosado**

OPIS:

W przypadku odmian czerwonych limit wydajności wynosi 10 000 kg/ha, a w przypadku odmian czerwonych Garnacha roja lub Garnacha gris i Xarello rosado podnosi się go do 12 000 kg/ha, tak że zrównuje się on z limitem dla odmian białych.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Pkt 5 specyfikacji produktu oraz pkt 5.2 jednolitego dokumentu zostają zatem zmienione.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie wchodzi w zakres żadnej ze zmian określonych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia delegowanego 2019/33.

#### UZASADNIENIE:

Mamy do czynienia z dwiema odmianami winorośli sklasyfikowanymi jako odmiany winorośli czerwonych, które jednak fermentują bez skórek (jak w przypadku wina białego, bez kontaktu ze skórkami). Bardziej spójne jest zatem stosowanie takiej samej maksymalnej wydajności produkcji jak wydajność ustalona dla białych odmian winogron, a nie jak dla odmian czerwonych.

### 3. Nowe określenie na etykiecie „catalunya vinyeró”

#### OPIS:

Określenie „CATALUNYA VINYERÓ” jest regulowane w celu rozróżnienia plantatora winorośli produkującego wino. Mogą o nie wnioskować plantatorzy winorośli, którzy produkują wszystkie wytwarzane przez siebie wina wyłącznie z winogron produkowanych przez ich własne winnice.

Pkt 8.3 specyfikacji produktu oraz pkt 9 jednolitego dokumentu zostają zatem zmienione.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie wchodzi w zakres żadnej ze zmian określonych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia delegowanego 2019/33.

#### UZASADNIENIE:

Zgodnie z wymogiem zawartym w art. 20 ust. 6 katalońskiej ustawy o uprawie winorośli 2/2020 z dnia 5 marca 2020 r., który wymaga specjalnego określenia w specyfikacji produktu dla plantatorów winorośli i producentów, którzy wytwarzają swoje produkty. A także w celu rozróżnienia win produkowanych przez tych samych producentów winogron.

## JEDNOLITY DOKUMENT

### 1. Nazwa lub nazwy

Cataluña

Catalunya

### 2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

### 3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

3. Wino likierowe

8. Wino półmusujące

### 4. Opis wina lub win

1. *Wino białe*

#### KRÓTKI OPIS

Wina o nowoczesnym i innowacyjnym profilu. Barwa waha się od bladożółtej z zielonkawymi odcieniami do intensywnie złotej. O intensywności aromatów od średniej do wysokiej, mniej lub bardziej ustrukturyzowane w zależności od wydajności winorośli. Charakteryzują się umiarkowaną kwasowością, dobrą zawartością alkoholu oraz finiszem, który zachęca do dalszej konsumpcji. W młodych winach dominują nuty owocowe lub kwiatowe, natomiast leżakowanie w drewnie nadaje dojrzałym winom dodatkową nutę aromatów wanilii, czy nawet grzanek. Młode wina są lekkie i świeże, natomiast bardziej dojrzałe wina są bardziej gładkie i posiadają akcenty przypominające beczki, w których leżakowały.

- \* Maksymalna zawartość dwutlenku siarki: 200 mg/l, jeżeli zawartość cukru < 5 g/l i 250 mg/l, jeżeli jest większa lub równa 5 g/l
- \* W przypadku nieokreślonych limitów należy przestrzegać obowiązujących przepisów.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	13,33
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

## 2. *Wino różowe*

### KRÓTKI OPIS

Wina o nowoczesnym i innowacyjnym profilu. Barwa może oscylować od jaskrawoczerwonej z fioletowym połyskiem do barwy skórki cebuli, przechodząc przez pośrednie odcienie pomarańcza. O średniej do wysokiej intensywności aromatycznej, mniej lub bardziej ustrukturyzowane, w zależności od wydajności winorośli, o umiarkowanej kwasowości, dobrej zawartości alkoholu i finiszu, który zachęca do dalszej konsumpcji. Lekkie, świeże i zrównoważone.

- \* Maksymalna zawartość dwutlenku siarki: 200 mg/l, jeżeli zawartość cukru < 5 g/l i 250 mg/l, jeżeli jest większa lub równa 5 g/l
- \* W przypadku nieokreślonych limitów należy przestrzegać obowiązujących przepisów.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10,5
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	13,33
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

## 3. *Wino czerwone*

### KRÓTKI OPIS

W zależności od okresu leżakowania barwa waha się od intensywnie wiśniowej z odcieniami fioleto do lekko rubinowej z odcieniami ochry. O intensywności aromatów od średniej do wysokiej, mniej lub bardziej ustrukturyzowane w zależności od wydajności winorośli. Charakteryzują się umiarkowaną kwasowością, dobrą zawartością alkoholu oraz finiszem, który zachęca do dalszej konsumpcji. Młode wina są aromatyczne i lekkie. Wina, które fermentują lub dojrzewają w beczkach, są okrągłe, gładkie, ale ustrukturyzowane i bardziej trwałe.

- \* Kwasowość lotna może zostać przekroczona o 1 meq/l na każdą zawartość alkoholu przekraczającą 11 % i rok dojrzewania, maksymalnie do 20 meq/l.
- \* Maksymalna zawartość dwutlenku siarki: 150 mg/l, jeżeli zawartość cukru < 5 g/l i 200 mg/l, jeżeli jest większa lub równa 5 g/l
- \* W przypadku nieokreślonych limitów należy przestrzegać obowiązujących przepisów.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,5
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	13,33
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

#### 4. Wino półmusujące

##### KRÓTKI OPIS

Cechy charakterystyczne są takie, jak opisano w poprzednich akapitach zgodnie z odpowiednią barwą, ale z uwzględnieniem obecności pęcherzyków. Zrównoważone i świeże. Wywołuje uczucie lekkiego mrowienia ze względu na uwalnianie dwutlenku węgla.

- \* Maksymalna zawartość dwutlenku siarki: 200 mg/l w przypadku win białych i różowych oraz 150 mg/l w przypadku win czerwonych, jeżeli zawartość cukru < 5 g/l; jeżeli jest większa lub równa 5 g/l, 250 mg/l w przypadku win białych i różowych oraz 200 mg/l w przypadku win czerwonych.
- \* W przypadku nieokreślonych limitów należy przestrzegać obowiązujących przepisów.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	7
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	13,33
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

#### 5. Wino likierowe

##### KRÓTKI OPIS

Barwa może sięgać od najbardziej nieprzejrzystych i intensywnej barwy po najbardziej rozwinięte barwy opisane w przypadku wina białego i czerwonego, aż do bursztynu, zależnie od stopnia dojrzewania wina. Delikatnie ciepłe, o bardziej owocowych aromatach, jeżeli nie leżały w drewnie, i o nutach aldehydów i orzechów, jeżeli zostały poddane procesowi dojrzewania. Ciepłe, gładkie i trwałe.

- \* Kwasowość lotna może zostać przekroczona o 1 meq/l na każdą zawartość alkoholu przekraczającą 11 % i rok dojrzewania, maksymalnie do 20 meq/l.
- \* Maksymalna zawartość dwutlenku siarki: 150 mg/l, jeżeli zawartość cukru < 5 g/l i 200 mg/l, jeżeli jest większa lub równa 5 g/l
- \* W przypadku nieokreślonych limitów należy przestrzegać obowiązujących przepisów.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	15
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	13,33
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

#### 6. Wina białe, różowe lub czerwone o niskiej zawartości alkoholu („xispejant”)

##### KRÓTKI OPIS

Jak powyższe opisy win białych, różowych i młodych czerwonych.

- \* Maksymalna zawartość dwutlenku siarki: 200 mg/l w przypadku win białych i różowych, 150 mg/l w przypadku win czerwonych, jeżeli zawartość cukru < 5 g/l; 250 mg/l w przypadku win białych i różowych oraz 200 mg/l w przypadku win czerwonych, jeżeli zawartość cukru jest większa lub równa 5 g/l;
- \* W przypadku nieokreślonych limitów należy przestrzegać obowiązujących przepisów.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	4,5
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	13,33
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

#### 5. Praktyki winiarskie

##### 5.1. Szczególne praktyki enologiczne

###### 1. Odpowiednie ograniczenia dotyczące produkcji win

Zbiór należy przeprowadzać ze znaczną starannością, a do produkcji win ChNP przeznaczają się wyłącznie winogrona zdrowe o stopniu dojrzałości wymaganym do produkcji win o minimalnej naturalnej objętościowej zawartości alkoholu równej lub wyższej niż 9,5 % obj. dla strefy CII, a dla strefy CIII (b) 10 % obj. zgodnie z przepisami wspólnotowymi.

Do ekstrakcji moszczu lub wina i oddzielenia go od skórek stosuje się odpowiednie ciśnienie, zapewniające uzyskanie nie więcej niż 74 litrów wina z każdych 100 kg zebranych winogron.

## 5.2. Maksymalna wydajność

### 1. Odmiany białe

12 000 kilogramów winogron z hektara

### 2.

88,8 hektolitra z hektara

### 3. Odmiany czerwone

10 000 kilogramów winogron z hektara

### 4.

74 hektolitrow z hektara

### 5. Odmiany Xarel lo rosado i Garnatxa roja lub Garnatxa gris

12 000 kilogramów winogron z hektara

### 6.

88,8 hektolitra z hektara

## 6. Wyznaczony obszar geograficzny

Abrera

Agramunt: poprzednio dołączony dystrykt Montclar

Aguilar de Segarra

Agullana

Aiguamúrcia

Albagés, l'

Albi, l'

Albiol, l'

Albons

Aleixar, l'

Alfarràs

Alcarràs: działki nr 9022, 9017 i 9005 wieloboku katastralnego nr 6 i działki nr 3, 57, 9001, 9003, 9004, 9007 i 9027 wieloboku katastralnego nr 15

Albinyana

Alcover

Alella

Alforja

Algèri

Alió

Almacelles: działki nr 25, 180, 193 i 196 wieloboku katastralnego 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, działka nr 1 wieloboku katastralnego nr 1  
Baronia de Rialb  
Batea  
Begues  
Begur  
Belianes  
Bellguarda  
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, las: działki nr 30 i 96 wieloboku katastralnego nr 9, działki nr 114, 165 i 167 wieloboku katastralnego nr 21 i działki nr 118, 119 i 120 wieloboku katastralnego 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, działka nr 57 wieloboku katastralnego nr 1 i działka nr 12 wieloboku katastralnego nr 2

Calella

Callús

Calonge

Cambriils

Canonja, la

Canovelles

Cantallops

Canyelles

Capafons

Capellades

Capçanes

Capmany

Cardedeu

Cardona

Carme

Caseres

Castell-Platja d'Aro



Castell de Mur: dołączone dystrykty Cellers i 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

Ciudadilla

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, działka nr 90 wieloboku katastralnego 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 i dołączone dystrykty Sant Cristòfol de la Vall, Sant Martí de Barcedana i 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  
Igalada  
Isona i Conca Dellà, i dołączone dystrykty Conques, Figuerola d'Orcau, Orcau-Basturs oraz Sant Romà d'Abella  
Ivars d'Urgell  
Ivars de Noguera  
Jonquera, la  
Jorba  
Juncosa  
Juneda: działka nr 487 wieloboku katastralnego nr 5, działki nr 14, 15, 16, 33, 34 i 37 wieloboku katastralnego nr 12 i działki nr 3, 4 i 5 wieloboku katastralnego nr 13  
Llacuna, la

Llançà  
Llardecans  
Lérida, los agregados de Raimat y de Sucs  
Llers  
Lliçà d'Amunt  
Llimiana  
Lloar, el  
Llorenç del Penedès  
Lloret de Mar  
Maials  
Maldà  
Manresa  
Marçà  
Margalef  
Marsà  
Martorell  
Martorelles  
Masarac  
Masllorenc  
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, i dołączony dystrykt 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: posiadłość Can Gambús o numerze katastralnym 28003001 DG2020Ao powierzchni 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  
Tàrraga  
Tarrés  
Teià  
Terrades  
Tiana  
Tivissa  
Tordera  
Torrebeses, działki nr 247 i 283 wieloboku katastralnego 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, dawna gmina i dołączone dystrykty Gurb, Palau de Noguera, Puigcercós, Suterranya oraz 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: działka nr 92 wieloboku katastralnego 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. **Odmiany winorośli**

GARNACHA TINTA – LLADONER

PARELLADA – MONTONEC

PARELLADA – MONTONEGA

XARELLO – CARTOIXA

XARELLO – PANSA BLANCA

XARELLO – PANSAL

## 8. **Opis związku lub związków**

### 8.1. *Wino*

Dzięki wyraźnemu wpływowi śródziemnomorskiemu powstają wina delikatne, gęste, o stosunkowo niskiej kwasowości, wysokiej zawartości alkoholu i aromatach, które, szczególnie w przypadku win czerwonych, uwydatniają się z wiekiem. Z drugiej strony silne nasłonecznienie, jakim cieszy się region, sprzyja uzyskiwaniu intensywnych barw tak typowych dla naszych win, w szczególności czerwonych.

W strukturze gleby dominują muł i glina, co nadaje odmianom białym oraz czerwonym bukiet i strukturę, a przy tym wyjątkowo intensywną barwę winom czerwonym.

Szeroka gama odmian winorośli występująca w Katalonii jest kolejnym dowodem otwartości na świat, która zawsze charakteryzowała Katalończyków, a także odzwierciedla długą historię produkcji wina w regionie. Pere Gil w 1600 r. podaje: „Wino jest zbierane w całym regionie Cathaluña zarówno na obszarach morskich, jak i śródziemnomorskich... Wina z Katalonii są na ogół mocne i bardzo dobre. Produkuje się w niej wszelkie rodzaje win...” A Jaume Ciurana (1980) opisuje podstawę wszelkich katalońskich win, która nadaje im wszystkim wspólną cechę: poświęcenie, pragnienie doskonalenia, a także wola pokonywania przeciwności u ludzi, którzy te wina tworzą.

### 8.2. *Wino półmusujące*

Wina powstające na glebach wapiennych są połyskliwe, aromatyczne i niezwykle wyrafinowane.

Przyspieszenie terminu zbioru umożliwia uzyskanie niższej zawartości alkoholu i większej kwasowości, co w połączeniu z obecnością naturalnie występującego dwutlenku węgla nadaje winom charakterystyczne wrażenie świeżości.

Warto podkreślić historyczny i kulturowy związek między społeczeństwem katalońskim a konsumpcją win z naturalnie występującym dwutlenkiem węgla. Dowodem tego związku jest obecna znaczna produkcja win musujących w Katalonii, której początek sięga pierwszej połowy XIX wieku.

### 8.3. *Wino likierowe*

Wyraźny wpływ Morza Śródziemnego i konsystencja gleb już opisana dla poszczególnych kategorii wina działają w taki sam sposób na wina likierowe objęte ChNP CATALUNYA: nadają im wysoką intensywność barwy i aromatu, pełny smak i średnią lub niską kwasowość.

Wina likierowe są często wybieranymi napojami alkoholowymi serwowanymi w Katalonii po posiłkach w połączeniu z różnymi orzechami (migdały, orzechy laskowe, orzechy pini) i suszonymi owocami (rodzynki, figi, morele) w tradycyjnym katalońskim deserze znanym jako „postres de músic” („deser muzyków”).

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

Ramy prawne:

Określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Określenie „xispejant” można opcjonalnie umieszczać na etykietach win białych, różowych lub czerwonych o niższej zawartości alkoholu, uzyskanych w wyniku celowego przerwania fermentacji.

W celu odróżnienia „plantatora winorośli produkującego wino” na etykietach produktów stosuje się sformułowanie „CATALUNYA VINYERÓ”. Mogą o nie wnioskować plantatorzy winorośli, którzy produkują wszystkie wytwarzane przez siebie wina wyłącznie z winogron produkowanych przez ich własne winnice.

**Link do specyfikacji produktu**

<https://incavi.gencat.cat/.content/005-normativa/plecs-condicions-do-catalanes/Arxius-plecs/DOP-Cat-control-de-canvis.pdf>

---