

**DECYZJA WYKONAWCZA KOMISJI****z dnia 27 listopada 2018 r.****w sprawie publikacji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* wniosku o zmianę w specyfikacji nazwy produktu sektora wina, o której mowa w art. 105 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013****(Cataluña/Catalunya (ChNP))**

(2018/C 437/05)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007 <sup>(1)</sup>, w szczególności jego art. 97 ust. 3,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Hiszpania złożyła wniosek o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji nazwy „Cataluña”/„Catalunya” zgodnie z art. 105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.
- (2) Komisja rozpatrzyła wniosek i stwierdziła, że spełniono warunki określone w art. 93–96, w art. 97 ust. 1 oraz w art. 100, 101 i 102 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.
- (3) Aby umożliwić składanie oświadczeń o sprzeciwie zgodnie z art. 98 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, wniosek o zmianę w specyfikacji nazwy „Cataluña”/„Catalunya” należy opublikować w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*,

STANOWI, CO NASTĘPUJE:

*Artykuł*

Wniosek o zmianę w specyfikacji nazwy „Cataluña”/„Catalunya” (ChNP), zgodnie z art. 105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, znajduje się w załączniku do niniejszej decyzji.

Zgodnie z art. 98 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 prawo do zgłoszenia sprzeciwu wobec zmiany w specyfikacji produktu, o której mowa w akapicie pierwszym niniejszego artykułu, przysługuje w ciągu dwóch miesięcy od daty opublikowania niniejszej decyzji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Sporządzono w Brukseli dnia 27 listopada 2018 r.

W imieniu Komisji

Phil HOGAN

Członek Komisji

---

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

## ZAŁĄCZNIK

## „CATALUÑA”/„CATALUNYA”

## PDO-ES-A1549-AM03

Data złożenia wniosku: 14.11.2016

## WNIOSEK O ZMIANĘ W SPECYFIKACJI PRODUKTU

## 1. Przepisy mające zastosowanie do zmiany

Art. 105 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 – Zmiana inna niż nieznacząca

## 2. Opis zmiany i powody jej wprowadzenia

## 2.1. Rozszerzenie obszaru powierzchni produkcyjnej

Niniejsza zmiana dotyczy pkt 4 specyfikacji (wytyczenie granicy obszaru geograficznego) i pkt 6 jednolitego dokumentu (obszar wyznaczony).

Jest to odpowiedź na wnioski plantatorów i wytwórni win w gminach objętych rozszerzeniem, którzy od lat produkują wina o wykazanej jakości w tych samych warunkach glebowo-klimatycznych i w tym samym kontekście historycznym, co pozostałe gminy, które tworzyły powierzchnię produkcyjną w czasie, gdy tworzono tę nazwę pochodzenia.

Wykazano to w zleconej w tym celu analizie technicznej (*Estudio de aptitud del territorio de Catalunya para el cultivo de la vid, según factores edafoclimáticos e históricos. Propuesta de sectorización de la DO CATALUNYA* [„Badanie przydatności gruntów w Katalonii do uprawy winorośli w zależności od gleby, klimatu i czynników historycznych. Propozycja podziału sektorowego dla ChNP „CATALUÑA”/„CATALUNYA”], Limonium, 2014). Zgodnie z tym badaniem gleby nowo włączonych gmin (pod względem składu, konsystencji i struktury), czynniki klimatyczne, które je warunkują (temperatura, opady, nasłonecznienie, zakres temperatur, parowanie terenowe/niedobór wody i przymrozki) oraz identyczny czynnik ludzki (historia i kultura) gwarantują, że profil organoleptyczny produkowanych win będzie identyczny jak profil organoleptyczny win zdefiniowany w specyfikacji produktu w odniesieniu do każdej kategorii produktów.

Rozszerzenie dotyczy następujących 74 gmin:

Aguilar de Segarra

Albagés, l'

Albons

Alfarràs

Arenys de Mar

Arenys de Munt

Badalona

Baronia de Rialb, la

Bellcaire d'Empordà

Bigues i Riells

Bisbal d'Empordà, la

Bovera

Bruc, el

Cabacés

Cabrera de Mar

Calèlla

Canonja, la

Capafons

Cardedeu  
Castellolí  
Conca de Dalt  
Corçà  
Cruïlles, Monells i Sant Sadurní de l'Heura  
Febró, la  
Franqueses del Vallès  
Gaià  
Gimenells i el Pla de la Font  
Granollers  
Ivars d'Urgell  
Ivars de Noguera  
Juncosa  
Llardecans  
Lliçà d'Amunt  
Llorenç del Penedès  
Lloret de Mar  
Maials  
Marçà  
Massoteres  
Mataró  
Mont-ral  
Mont-ras  
Mont-roig del Camp  
Os de Balaguer  
Pla del Penedès, el  
Pobla de Segur, la  
Prades  
Salàs de Pallars  
Sant Cebrià de Vallalta  
Sant Feliu de Buixalleu  
Sant Feliu de Codines  
Sant Feliu de Guíxols  
Sant Iscle de Vallalta  
Sant Jordi Desvalls  
Sant Llorenç Savall  
Sant Martí Vell  
Sant Pol de Mar  
Sentmenat

Siurana d'Empordà

Sort

Tallada d'Empordà

Tivissa

Tordera

Torrefarrera

Tortellà

Ullà

Vallgorguina

Vandellós i l'Hospitalet de l'Infant

Ventalló

Vilademuls

Vilamalla

Vilanova de Prades

Vilassar de Mar

Vilopriu

Vinyols i els Arcs

## 2.2. Niższa kwasowość

Niniejsza zmiana dotyczy pkt 2.1.3 specyfikacji (Właściwości fizyczne i chemiczne) oraz pkt 4 jednolitego dokumentu (Opis wina lub win).

Obniżono poziom całkowitego kwasu winowego, ponieważ podczas ostatnich zbiorów winnicom było coraz trudniej osiągnąć ustalony próg. Często produkty nie przechodziły pomyślnie kontroli analitycznych, pomimo wysokich wyników testów organoleptycznych. Zdecydowano zatem, aby obniżyć minimalną kwasowość ogólną do wartości określonej w unijnych przepisach.

W rezultacie minimalną całkowitą wartość kwasowości ogólnej wyrażoną w kwasie winowym obniżono do 3,5 g/l dla trzech kategorii produktów, niezależnie od barwy.

## 2.3. Zmiany limitów zawartości alkoholu w odniesieniu do kategorii produktów winiarskich i win półmusujących

Usunięcie rzeczywistego pułapu zawartości alkoholu jest odwrotnie powiązane z poprzednim punktem. W miarę jak z roku na rok klimat staje się coraz gorętszy i suchszy, spada kwasowość ogólna, a zawartość alkoholu w winach, szczególnie w winach czerwonych, wzrasta.

Chociaż na pierwszy rzut oka absurdalne może wydawać się zniesienie górnego limitu dla jednej wartości i obniżenie limitu dla drugiej, o zmiany te wnioskowano w odniesieniu do różnych typów produktów, aczkolwiek w tej samej kategorii.

W dzisiejszych czasach, aby uzyskać niezbędną jakość win przeznaczonych do leżakowania, istotna jest dobra dojrzałość skórki i pestek pod względem składników fenolowych. Powszechnie wiadomo, że dojrzałość pod względem składników fenolowych często jest opóźniona w stosunku do dojrzałości pod względem zawartości cukru (tj. stosunek cukru do kwasów w pulpie). W wyniku zmian klimatycznych – obecnie niekwestionowanych w środowisku naukowym – coraz częstsze stają się rosnące różnice między dojrzałością pod względem zawartości cukru a dojrzałością pod względem składników fenolowych. Skutkuje to wysoką zawartością cukru w miąższu przy zbiorze, co oznacza, że wino ma wyższą zawartość alkoholu.

W winach młodych i półmusujących następuje jednak stopniowa zmiana preferencji w kierunku niższej zawartości alkoholu. Ponieważ długotrwałe namaczanie skórek nie jest wymagane do celów produkcji młodych win, brak dojrzałości pod względem składników fenolowych nie jest tak decydujący jak w przypadku win przeznaczonych do leżakowania.

W rezultacie:

- Usunięto maksymalną rzeczywistą zawartość alkoholu wynoszącą 15 % obj. (zmiana punktu 2.1.1 specyfikacji, która jednak nie ma wpływu na jednolity dokument).
- Stosuje się maksymalną całkowitą objętościową zawartość alkoholu określoną w przepisach UE (zmiana punktu 2.1 specyfikacji i pkt 4 jednolitego dokumentu).
- Obniżono rzeczywistą objętościową zawartość alkoholu do 4,5 % obj. w winach białych, różowych i czerwonych, w przypadku których można używać określenia „xispejant” (zmiana pkt 2.1.1 specyfikacji i pkt 4 jednolitego dokumentu).
- Obniżono minimalną rzeczywistą zawartość i całkowitą zawartość alkoholu w przypadku win półmusujących (zmiana punktu 2.1.2 specyfikacji i punktu 4 jednolitego dokumentu).

#### 2.4. Wprowadzenie na etykietach określenia „Xispejant”

Zmiana ta ma wpływ na pkt 8.3 specyfikacji (Prezentacja i etykietowanie produktów) oraz pkt 9 jednolitego dokumentu (Dodatkowe wymogi zasadnicze). W pkt 2.2.1 specyfikacji i pkt 4 jednolitego dokumentu wprowadza się opis właściwości organoleptycznych.

Określenie „xispejant” ma być stosowane do oznaczania niektórych młodych win o niższej zawartości alkoholu. Celem jest przyciągnięcie nowych konsumentów, najlepiej z grupy wiekowej 20-30 lat (na których bez wątpienia będzie spoczywać odpowiedzialność za kontynuowanie tradycji picia wina w przyszłości).

Termin ten należy stosować w celu wskazania produktu o obniżonej zawartości alkoholu i szczątkowej zawartości cukrów oraz zawierającego niewielkie ilości naturalnie występującego dwutlenku węgla (katalońskie słowo „xispejant” oznacza „pikantny”). Wina te są zatem dostępne i łatwe do spożywania, idealne dla konsumenta, który sięga po nie po raz pierwszy i którego gusta staną się później bardziej wyrafinowane i przeniosą się na inne, bardziej wyszukane i bogatsze smakowo wina.

Społeczeństwo Katalonii jest historycznie i kulturowo powiązane z winami zawierającymi naturalnie występujący dwutlenek węgla, o czym świadczy fakt, że specyfikacja zawiera już kategorię „wino półmusujące”, a początki głównego przemysłu produkcji wina musującego Katalonii sięgają pierwszej połowy XIX wieku.

#### 2.5. Zwiększenie pojemności beczek

Niniejsza zmiana dotyczy pkt 2 specyfikacji (opis produktu) w odniesieniu do win opatrzonych napisem *Barrica* („Beczka”) lub *Roble* („Dąb”). Nie ma to wpływu na jednolity dokument.

Pojemność beczki zostaje zwiększona z obecnego limitu 330 litrów do 600 litrów, przy czym zgodnie z obowiązującymi w Hiszpanii przepisami jest to maksymalna objętość, przy której na etykietach i przy prezentacji można używać słów *Barrica* i *Roble* do opisu leżakowania produktów objętych ChNP „Cataluña”/„Catalunya”.

Maksymalna pojemność obecnie określona w specyfikacji, wynosząca 330 litrów, stanowi przeszkodę dla konkurencyjności winnic ChNP „Cataluña”/„Catalunya” w stosunku do innych nazw pochodzenia. Koszt leżakowania na litr wina jest wyższy przy obecnej maksymalnej objętości beczki niż w przypadku beczek o pojemności 600 litrów.

Poza tym obserwuje się coraz wyraźniejsze tendencje do preferowania wina, na które drewno wpływa w mniejszym stopniu. Zwiększenie pojemności beczek powoduje zmniejszenie stosunku powierzchni wewnętrznej do objętości przechowywanego wina, ograniczając przez to również zapachy i taniny przechodzące z drewna na litr wina.

#### 2.6. Usunięcie zasad dotyczących gęstości sadzenia

Niniejsza zmiana dotyczy pkt 3 specyfikacji (Szczególne praktyki uprawy i praktyki enologiczne) oraz pkt 5 jednolitego dokumentu (Praktyki produkcji wina).

Dotychczas gęstość sadzenia ograniczała się do 1 800 winorośli na hektar (minimum) i 4 500 winorośli na hektar (maksimum). Uważa się jednak, że wydajność produkcji określona w specyfikacji już teraz zapewni wystarczającą kontrolę, a zatem należy usunąć zasady dotyczące gęstości sadzenia.

#### 2.7. Maksymalna całkowita zawartość alkoholu

Niniejsza zmiana dotyczy pkt 2.1 specyfikacji oraz punktu 4 jednolitego dokumentu (Opis wina lub win).

Wszelkie wartości, które nie są wyraźnie określone, muszą być zgodne z obowiązującymi ograniczeniami prawnymi, a opisy różnych kategorii wina zawierają ogólne stwierdzenia, że zastosowanie mają ograniczenia ustanowione w prawie Unii.

## JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Zarejestrowana nazwa**

„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***Wina białe*

Wina te są nowoczesne i nowatorskie. Ich barwa waha się od bladożółtej z zielonkawą nutą po intensywne złote odcienie. Intensywność aromatyczna win waha się od średniej do wysokiej, a ich struktura jest mniej lub bardziej wyraźna w zależności od zbiorów winorośli. Charakteryzują się umiarkowaną kwasowością i dobrą zawartością alkoholu oraz sprawiają, że osoba je spożywająca pragnie wypić kolejny łyk. W młodszych winach dominują nuty kwiatowe lub owocowe, natomiast leżakowanie w drewnie nadaje dojrzałym winom trzecią warstwę aromatów charakteryzujących się nutami wanilii, czy nawet grzanek. Młode wina są lekkie i świeże, natomiast bardziej dojrzałe wina są bardziej oleiste i z posmakiem beczek, w których poddawane są procesowi leżakowania.

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu: zastosowanie mają maksymalne limity określone w prawie Unii.

Maksymalna zawartość dwutlenku siarki: 200 mg/l, jeżeli zawartość cukru wynosi mniej niż 5 g/l, i 250 mg/l, jeżeli zawartość cukru wynosi 5 g/l lub więcej.

## Ogólne właściwości analityczne

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

*Wina różowe*

Wina te są nowoczesne i nowatorskie. Ich barwa waha się od jaskrawej czerwieni z opalizującym fioletowym połyskiem poprzez umiarkowane pomarańczowe odcienie, aż do odcieni łupiny cebuli. Intensywność aromatyczna win waha się od średniej do wysokiej, a ich struktura jest mniej lub bardziej wyraźna w zależności od zbiorów winorośli. Mają dobrą zawartość alkoholu i sprawiają, że osoba je spożywająca pragnie wypić kolejny łyk. Wina te są lekkie, świeże i zrównoważone.

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu: zastosowanie mają maksymalne limity określone w prawie Unii.

Maksymalna zawartość dwutlenku siarki: 200 mg/l, jeżeli zawartość cukru wynosi mniej niż 5 g/l, i 250 mg/l, jeżeli zawartość cukru wynosi 5 g/l lub więcej.

#### Ogólne właściwości 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)	13,3
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

#### Wina czerwone

W zależności od okresu leżakowania, ich barwa waha się od intensywnego koloru wiśniowego do lekko rubinowego z nutą ochry. Intensywność aromatyczna win waha się od średniej do wysokiej, przy czym ich struktura zależy od zbiorów winorośli. Charakteryzują się umiarkowaną kwasowością i dobrą zawartością alkoholu oraz sprawiają, że osoba je spożywająca pragnie wypić kolejny łyk. Młode wina są lekkie i pełne aromatu, natomiast fermentacja lub leżakowanie w drewnianych beczkach powodują powstawanie trwalszych win o bogatym smaku, które są łagodne, lecz o pełnej strukturze.

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu: zastosowanie mają maksymalne limity określone w prawie Unii.

Kwasowość lotna może przekraczać 1 mEq/l na każdy stopień zawartości alkoholu przekraczający 11 % i rok leżakowania, do poziomu 20 mEq/l.

Maksymalna zawartość dwutlenku siarki: 150 mg/l, jeżeli zawartość cukru wynosi mniej niż 5 g/l, i 200 mg/l, jeżeli zawartość cukru wynosi 5 g/l lub więcej.

#### Ogólne właściwości 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)	

#### Wina białe, różowe i czerwone („xispejant”) z obniżoną zawartością alkoholu

Zob. powyższe opisy win białych, czerwonych i różowych.

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu: zastosowanie mają maksymalne limity określone w prawie Unii.

Maksymalna zawartość dwutlenku siarki: jeżeli zawartość cukru jest niższa niż 5 g/l, 200 mg/l w przypadku win białych i różowych oraz 150 mg/l w przypadku czerwonych; jeżeli zawartość cukru jest równa 5 g/l lub więcej, 250 mg/l w przypadku win białych i różowych oraz 200 mg/l w przypadku czerwonych.

#### Ogólne właściwości 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)	13,3
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

#### Wina półmusujące

Ich właściwości muszą być takie same jak te opisane w powyższych punktach dla wina danej barwy, ale z dodatkiem pęcherzyków powietrza. Wina są zrównoważone i świeże, z lekkim uczuciem szczypania spowodowanym uwalnianiem się dwutlenku węgla.

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu: zastosowanie mają maksymalne limity określone w prawie Unii.

Maksymalna zawartość dwutlenku siarki: jeżeli zawartość cukru jest niższa niż 5 g/l, 200 mg/l w przypadku win białych i różowych oraz 150 mg/l w przypadku czerwonych; jeżeli zawartość cukru jest równa 5 g/l lub więcej, 250 mg/l w przypadku win białych i różowych oraz 200 mg/l w przypadku czerwonych.

#### Ogólne właściwości 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)	13,3
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

#### Wina likierowe

Barwy win likierowych wahają się od nieprzezroczystych i intensywnych do bardziej rozwiniętych odcieni win białych i czerwonych, osiągając nawet bursztynowe odcienie w zależności od stopnia dojrzałości. Wina cechują się delikatnym ciepłem, z bardziej owocowymi aromatami w tych, które nie podlegają procesowi leżakowania w drewnie, a aldehydy i orzechowe smaki charakteryzują bardziej dojrzałe wina. Wina te są ciepłe, oleiste i mają trwały smak.

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu: zastosowanie mają maksymalne limity określone w prawie Unii.

Kwasowość lotna może przekraczać 1 mEq/l na każdy stopień zawartości alkoholu przekraczający 11 % i rok leżakowania, do poziomu 20 mEq/l.



Maksymalna zawartość dwutlenku siarki: 150 mg/l, jeżeli zawartość cukru wynosi mniej niż 5 g/l, i 200 mg/l, jeżeli zawartość cukru wynosi 5 g/l lub więcej.

Ogólne właściwości 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)	13,3
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. **Praktyki wytwarzania wina**

a. *Szczególne praktyki enologiczne*

Odpowiednie ograniczenia produkcji win

Podczas zbioru winogron należy zachować najwyższą ostrożność. Wina objęte niniejszą ChNP można produkować wyłącznie ze zdrowych winogron, dojrzałych na tyle, by wyprodukować wina o minimalnej naturalnej zawartości alkoholu 9,5 % obj. lub większej w przypadku strefy CII i 10 % obj. lub większej w przypadku strefy CIII, zgodnie z przepisami UE.

Do ekstrakcji moszczu lub wina i oddzielenia go od skórki winogron stosuje się odpowiednie ciśnienie, zapewniające uzyskanie więcej niż 70 litrów wina z każdego 100 kg zebranych winogron.

b. *Maksymalne zbiory*

Odmiany białe

12 000 kg winogron na hektar

Odmiany białe

84 hektolitry na hektar

Odmiany czerwone

10 000 kg winogron na hektar

Odmiany czerwone

70 hektolitrów na hektar

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

Albinyana

Alcover

Alella

Alforja

Algèrris

Alió

Almacelles: Działki 25, 180, 193 i 196 wieloboku katastralnego 5

Almenar

Almòster

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

Barbera de la Conca

Barcelona: działka 1 wieloboku katastralnego 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 30 i 96 wieloboku katastralnego 9; działki 114, 165 i 167 wieloboku katastralnego 21 oraz działki 118, 119 i 120 wieloboku katastralnego 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 57 wieloboku katastralnego 1 i działka 12 wieloboku katastralnego 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: 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  
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: działka 90 wieloboku katastralnego 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 wraz z dołączonymi dystryktami Sant Cristofol 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

Igualada

Isona i Conca Dellà wraz z dołączonymi dystryktami Conques, Figuerola d'Orcau, Orcau- Basturs and Sant Romà d'Abella

Ivars d'Urgell

Ivars de Noguera

Jonquera, la

Jorba

Juncosa

Junedà: działka 487 wieloboku katastralnego 5, działki 14, 15, 16, 33, 34 i 37 wieloboku katastralnego 12 oraz działki 3, 4 i 5 wieloboku katastralnego 13

Llacuna, la

Llançà

Llardecans

Lleida: dołączone dystrykty Raimat i 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: „Can Gambús”, dwuhektarowa nieruchomość o katastralnym numerze referencyjnym 28003001 DG2020 A

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

Torrebeses: działki 247 i 283 wieloboku katastralnego 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) wraz z dołączonymi dystryktami Gurb, Palau de Noguera, Puigcercós, Suterranya i 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 92 wieloboku katastralnego 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 Ares

## 7. Główne odmiany winorośli do produkcji wina

PARELLADA – MONTONEC

PARELLADA – MONTONEGA

XAREL LO – PANSAL

XAREL LO – PANSA BLANCA

XAREL LO – CARTOIXA

GARNACHA TINTA – LLADONER

## 8. Opis związku lub związków

*Wina*

Dzięki wyraźnemu wpływowi śródziemnomorskiemu powstają wina delikatne, gęste, o stosunkowo niskiej kwasowości, wysokiej zawartości alkoholu i aromatach, które, szczególnie w przypadku win czerwonych, uwytatniają się z wiekiem. Silne nasłonecznienie, jakim cieszy się nasz region, stymuluje rozwój intensywnych barw, w szczególności czerwonych, tak typowych dla naszych win.

W strukturze gleby dominują muł i glina, nadając odmianom białym, jak i czerwonym ciało i strukturę oraz wyjątkowo intensywną barwę winom czerwonym.

Szeroka gama odmian winorośli istniejących w Katalonii jest jeszcze większym dowodem otwartości na świat, która zawsze charakteryzowała Katalończyków. Jest to również odzwierciedlenie długiej historii produkcji wina w regionie. Według cytatu z Pere Gil z 1600 r.: „Wina są produkowane w całej Katalonii, zarówno na obszarach nadmorskich, jak i śródziemnomorskich [...]. Wina Katalonii są zazwyczaj mocne i bardzo dobre. Produkują wszystkie rodzaje win [...]”. Jaume Ciurana (1980) stwierdził, że tym, co łączy wszystkie katalońskie wina, nadając im wspólne cechy charakterystyczne, jest: poświęcenie, pragnienie doskonalenia, a także duch osiągnięć w ludziach, którzy je stworzyli.

*Wina półmusujące*

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

Przyśpieszenie terminu zbioru umożliwia uzyskanie niższej zawartości alkoholu i większej kwasowości. W połączeniu z obecnością naturalnie występującego dwutlenku węgla, nadaje to winom charakterystyczny orzeźwiający smak.

Spółczesność Katalonii jest historycznie i kulturowo powiązana z winami zawierającymi naturalnie występujący dwutlenek węgla, o czym świadczy fakt, że początki rozwoju sektora produkcji wina musującego Katalonii sięgają pierwszej połowy XIX wieku.

*Wina likierowe*

Znaczący wpływ śródziemnomorski i konsystencja gleb opisanych powyżej działają w ten sam sposób w winach likierowych objętych ChNP „Cataluña”/„Catalunya”, nadając im dużą intensywność barwy i aromatu, ciało oraz średnią i niską kwasowość.

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

**9. Dodatkowe wymogi zasadnicze**

*Ramy prawne:*

zapewnione w prawodawstwie krajowym

*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.

**Link do specyfikacji produktu**

<http://goo.gl/Plwa75>

---