

Úřední věstník

Evropské unie

C 353



České vydání

Informace a oznámení

Ročník 65

15. září 2022

Obsah

II Sdělení

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2022/C 353/01	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.10651 – FAERCH / PACCOR) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV Informace

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2022/C 353/02	Směnné kurzy vůči euru — 14. září 2022	2
---------------	--	---

V Oznámení

JINÉ AKTY

Evropská komise

2022/C 353/03	Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína podle čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33	3
---------------	---	---

CS

⁽¹⁾ Text s významem pro EHP.

II

(Sdělení)

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Bez námitek k navrhovanému spojení**(Věc M.10651 – FAERCH / PACCOR)****(Text s významem pro EHP)**

(2022/C 353/01)

Dne 11. srpna 2022 se Komise rozhodla nevznášet proti výše uvedenému oznámenému spojení námitky a prohlásit jej za slučitelné s vnitřním trhem. Základem tohoto rozhodnutí je ustanovení čl. 6 odst. 1 písm. b) nařízení Rady (ES) č. 139/2004⁽¹⁾. Úplné znění rozhodnutí je k dispozici pouze v angličtině a bude zveřejněno poté, co z něj budou odstraněny případné skutečnosti, jež mají povahu obchodního tajemství. Znění tohoto rozhodnutí bude k dispozici:

- v oddílu týkajícím se spojení podniků na internetových stránkách Komise věnovaných hospodářské soutěži (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Tato internetová stránka umožňuje vyhledávat jednotlivá rozhodnutí o spojení podniků, a to podle společnosti, čísla případu, data a indexu hospodářského odvětví,
- v elektronické podobě na internetových stránkách EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=cs>) pod číslem 32022M10651. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k právu Evropské unie po internetu.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1.

IV

(Informace)

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Směnné kurzy vůči euru ⁽¹⁾

14. září 2022

(2022/C 353/02)

1 euro =

měna			směnný kurz		
USD	americký dolar	0,9990	CAD	kanadský dolar	1,3177
JPY	japonský jen	143,08	HKD	hongkongský dolar	7,8405
DKK	dánská koruna	7,4366	NZD	novozélandský dolar	1,6675
GBP	britská libra	0,86498	SGD	singapurský dolar	1,4039
SEK	švédská koruna	10,6750	KRW	jihokorejský won	1 391,97
CHF	švýcarský frank	0,9612	ZAR	jihoafrický rand	17,4342
ISK	islandská koruna	139,70	CNY	čínský juan	6,9550
NOK	norská koruna	10,1125	HRK	chorvatská kuna	7,5195
BGN	bulharský lev	1,9558	IDR	indonéská rupie	14 903,93
CZK	česká koruna	24,527	MYR	malajsijský ringgit	4,5225
HUF	maďarský forint	402,90	PHP	filipínské peso	57,054
PLN	polský zlotý	4,7163	RUB	ruský rubl	
RON	rumunský lei	4,9297	THB	thajský baht	36,608
TRY	turecká lira	18,2397	BRL	brazilský real	5,1827
AUD	australský dolar	1,4873	MXN	mexické peso	20,0280
			INR	indická rupie	79,4220

⁽¹⁾ Zdroj: referenční směnné kurzy jsou publikovány ECB.

V

(Oznámení)

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína podle čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(2022/C 353/03)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„Cataluña/Catalunya“

PDO-ES-A1549-AM06

Datum oznámení: 20. června 2022

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. Zvýšení hodnoty výlisnosti

POPIS:

Výlisnost se zvýšila ze 70 na 74 litrů vína na 100 kg sklizených hroznů.

Změna se týká bodu 3 specifikace produktu a bodu 5.2 jednotného dokumentu.

Jedná se o standardní změnu, protože neodpovídá žádnému z druhů uvedených v čl. 14 odst. 1 nařízení v přenesené pravomoci 2019/33.

ODŮVODNĚNÍ:

Díky technologickému pokroku lze dnes v tomto odvětví získat vyšší podíl moštu a vína ze sklizených hroznů, aniž by byla ohrožena konečná jakost produktu. Dvěma jasnými příklady jsou v tomto ohledu možnost používat pektolické enzymy a skutečnost, že se ve vinařstvích již ve značné míře používají pneumatické lisy.

2. Uplatnění maximální výlisnosti u odrůd garnacha roja a xarello rosado

POPIS:

U modrých odrůd činí limit výlisnosti 10 000 kg/ha, přičemž u modrých odrůd Garnacha Roja / Garnacha Gris a Xarello Rosado se zvyšuje na 12 000 kg/ha, což odpovídá limitu pro bílé odrůdy.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

Změna se týká bodu 5 specifikace produktu a bodu 5.2 jednotného dokumentu.

Jedná se o standardní změnu, protože neodpovídá žádnému z druhů uvedených v čl. 14 odst. 1 nařízení v přenesené pravomoci 2019/33.

ODŮVODNĚNÍ:

Obě předmětné moštové odrůdy jsou zařazeny mezi modré moštové odrůdy, jež však kvasí bez slupek (jako v případě bílého vína, tj. bez kontaktu se slupkou). Je proto smysluplnější uplatnit maximální výlisnost stanovenou pro bílé moštové odrůdy místo maximální výlisnosti pro modré hrozny.

3. **Nové označení na etiketě „catalunya vinyeró“**

POPIS:

Došlo k úpravě označení „CATALUNYA VINYERÓ“, aby bylo možné odlišit jednotlivé vinaře. O používání tohoto označení mohou požádat vinaři, kteří všechna svá vína vyrábějí výhradně z hroznů vypěstovaných na vlastních vinicích.

Změna se týká bodu 8.3 specifikace produktu a bodu 9 jednotného dokumentu.

Jedná se o standardní změnu, protože neodpovídá žádnému z druhů uvedených v čl. 14 odst. 1 nařízení v přenesené pravomoci 2019/33.

ODŮVODNĚNÍ:

Podle čl. 20 odst. 6 zákona 2/2020 ze dne 5. března 2020 o pěstování vinné révy v Katalánsku se vyžaduje, aby specifikace produktu obsahovala specifické označení pro vinaře, kteří pěstují hrozny pro výrobu vlastních vín. Na základě této změny lze rovněž rozlišit vína vyrobená samotnými pěstiteli révy.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názyvy)**

Cataluña

Catalunya

2. **Typ zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

3. Likérové víno

8. Perlivé víno

4. **Popis vína (vín)**

1. *Bílé víno*

STRUČNÝ POPIS

Tato vína jsou moderní a inovativní. Jejich barva se pohybuje od světle žluté se zelenavým nádechem až po intenzivní odstín se zlatavými tóny. Intenzita aromat je střední až vysoká a vína jsou více či méně strukturovaná v závislosti na výlisnosti révy. Vyznačují se mírnou kyselostí, vyváženým obsahem alkoholu a dochutí, jež vybízí k další konzumaci. U mladších vín převažují květinové a/nebo ovocné tóny, zatímco zrání v dřevěných sudech dodává zralým vínům terciární vůně vyznačující se vanilkovými nebo dokonce toastovými tóny. Mladá vína jsou lehká a svěží, zatímco zralejší vína jsou krémovější a přivádějí mysl na sudy, v nichž zrála.

- * Maximální obsah oxidu siřičitého: 200 mg/l při obsahu cukru < 5 g/l a 250 mg/l, pokud je obsah cukru vyšší nebo roven 5 g/l
- * U parametrů, pro které nejsou limity stanoveny, se použije platná legislativa.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	10
Minimální celková kyselost	3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	13,33
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

2. Růžové víno

STRUČNÝ POPIS

Tato vína jsou moderní a inovativní. Jejich barva se pohybuje od světle červené s duhově fialovým leskem přes středně oranžové tóny až po barvu cibulových slupek. Aromatická intenzita těchto vín je střední až vysoká a jsou více či méně strukturovaná v závislosti na výlíslosti révy. Mají vyvážený obsah alkoholu a dochutí, jež vybízí k další konzumaci. Tato vína jsou lehká, svěží a vyvážená.

- * Maximální obsah oxidu siřičitého: 200 mg/l při obsahu cukru < 5 g/l a 250 mg/l, pokud je obsah cukru vyšší nebo roven 5 g/l
- * U parametrů, pro které nejsou limity stanoveny, se použije platná legislativa.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	10,5
Minimální celková kyselost	3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	13,33
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

3. Červené víno

STRUČNÝ POPIS

V závislosti na zrání se barva těchto vín pohybuje od intenzivně třešňové až po lehce rubínovou s okrovým nádechem. Intenzita aromat je střední až vysoká a vína jsou více či méně strukturovaná v závislosti na výlíslosti révy. Vyznačují se mírnou kyselostí, vyváženým obsahem alkoholu a dochutí, jež vybízí k další konzumaci. Mladá vína jsou lehká a plná chuti, zatímco fermentací a/nebo zráním v dřevěných sudech vznikají vína s dobře zaoblenou a déle trvající chutí, která jsou jemná, ale strukturovaná.

- * Obsah těkavých kyselin může být překročen o 1 mEq/l za každý stupeň nad 11 % objemovými a za každý rok zrání, ale smí činit nejvýše 20 mEq/l.
- * Maximální obsah oxidu siřičitého: 150 mg/l při obsahu cukru < 5 g/l a 200 mg/l, pokud je obsah cukru vyšší nebo roven 5 g/l
- * U parametrů, pro které nejsou limity stanoveny, se použije platná legislativa.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	11,5
Minimální celková kyselost	3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na liter
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na liter)	13,33
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na liter)	

4. Perlivé víno

STRUČNÝ POPIS

Musí mít stejné vlastnosti, které jsou popsány ve výše uvedených odstavcích pro příslušnou barvu vína, avšak navíc s přítomností drobných bublinek. Vína jsou vyvážená a svěží vyvolávající pocit jemné pálivosti způsobený uvolňováním oxidu uhličitého.

- * Maximální obsah oxidu siřičitého: 200 mg/l u bílých a růžových vín a 150 mg/l u červených vín při obsahu cukru < 5 g/l; 250 mg/l pro bílá a růžová vína a 200 mg/l pro červená vína, pokud je obsah cukru 5 g/l nebo vyšší.
- * U parametrů, pro které nejsou limity stanoveny, se použije platná legislativa.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	7
Minimální celková kyselost	3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na liter
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na liter)	13,33
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na liter)	

5. Likérové víno

STRUČNÝ POPIS

Barva likérových vín se pohybuje od matné, intenzivní až po rozvinutější tóny popsané pro bílá a červená vína, v závislosti na zrání může dosahovat až jantarových odstínů. Tato vína se vyznačují lehce hřejivými vůněmi, které jsou ovocnější u vín, která se nenechávají zrán v dřevěných sudech, zatímco zralejší vína se vyznačují aldehydovými a oříškovými nádechy. Jsou teplá a krémová s dlouhou dochutí.

- * Obsah těkavých kyselin může být překročen o 1 mEq/l za každý stupeň nad 11 % objemovými a za každý rok zrání, ale smí činit nejvýše 20 mEq/l.
- * Maximální obsah oxidu siřičitého: 150 mg/l při obsahu cukru < 5 g/l a 200 mg/l, pokud je obsah cukru vyšší nebo roven 5 g/l
- * U parametrů, pro které nejsou limity stanoveny, se použije platná legislativa.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	15
Minimální celková kyselost	3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	13,33
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

6. Víno – bílé, růžové a červené s nižším obsahem alkoholu (xispejant)

STRUČNÝ POPIS

Viz výše uvedené popisy bílých, růžových a červených vín.

- * Maximální obsah oxidu siřičitého: 200 mg/l u bílých a růžových vín, 150 mg/l u červených vín při obsahu cukru < 5 g/l; 250 mg/l u bílých a růžových vín a 200 mg/l u červených vín při obsahu cukru nejméně 5 g/l
- * U parametrů, pro které nejsou limity stanoveny, se použije platná legislativa.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	4,5
Minimální celková kyselost	3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	13,33
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

5. Enologické postupy

5.1. Zvláštní enologické postupy

1. Relevantní omezení, pokud jde o výrobu vín

Sklizni hroznů je třeba věnovat maximální péči. Vína, na která se vztahuje toto CHOP, mohou být vyráběna pouze ze zdravých hroznů, které jsou dostatečně zralé pro výrobu vín, s minimálním přirozeným obsahem alkoholu 9,5 % objemových nebo vyšším pro vinařskou oblast CII a 10 % objemových nebo vyšším pro vinařskou oblast CIII, jak vyžadují právní předpisy EU.

Při extrakci moštu nebo vína nebo při jeho oddělování od matolin se uplatňuje přiměřený tlak, aby konečná výlisnost nebyla vyšší než 74 litrů vína na 100 kg hroznů.

5.2. Maximální výnosy

1. Bílé odrůdy

12 000 kilogramů hroznů na hektar

2.

88,8 hektolitru na hektar

3. Modré odrůdy

10 000 kilogramů hroznů na hektar

4.

74 hektolitru na hektar

5. Odrůdy Xarel·lo rosado a Garnatxa roja nebo Garnacha gris

12 000 kilogramů hroznů na hektar

6.

88,8 hektolitru na hektar

6. Vymezená zeměpisná oblast

Abrera

Agramunt: připojený bývalý okrsek Montclar

Aguilar de Segarra

Agullana

Aiguamúrcia

Albagés, l'

Albi, l'

Albiol, l'

Albons

Aleixar, l'

Alfarràs

Alcarràs: parcely 9022, 9017 a 9005 katastrálního polygonu 6 a parcely 3, 57, 9001, 9003, 9004, 9007 a 9027 katastrálního polygonu 15

Albinyana

Alcover

Alella

Alforja

Algerri

Alió

Almacelles: parcely 25, 180, 193 a 196 katastrálního polygonu 5

Almenar

Almoster

Alòs de Balaguer
Alpicat
Altafulla
Ametlla de Mar, l'
Almetlla de Segarra, l'
Arbeca
Arboç, l'
Arenys de Mar
Arenys de Munt
Argentera, l'
Argentona
Arnes
Artés
Artesa de Segre
Ascó
Avinyó
Avinyonet de Penedès
Avinyonet de Puigventós
Badalona
Balaguer
Balsareny
Banyeres del Penedès
Barberà de la Conca
Barcelona, parcela 1 katastrálního polygonu 1
Baronia de Rialb
Batea
Begues
Begur
Belianes
Bellaguarda
Belcaire 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: parcely 30 a 96 katastrálního polygonu 9, parcely 114, 165 a 167 katastrálního polygonu 21 a parcely 118, 119 a 120 katastrálního polygonu 22

Borges del Camp, les

Bot

Botarell

Bovera

Bràfim

Bruc, el

Cabacés

Cabanes

Cabanyes, les

Cabassers

Cabra del Camp

Cabrera d'Igualada

Cabrera de Mar

Cabrils

Cadaqués

Calafell

Calders

Caldes de Montbui, parcela 57 katastrálního polygonu 1 a parcela 12 katastrálního polygonu 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: připojené okrsky 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, parcela 90 katastrálního polygonu 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 připojené okrsky Sant Cristòfol 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 připojené okrsky Conques, Figuerola d'Orcau, Orcau-Basturs a Sant Romà d'Abella
Ivars d'Urgell
Ivars de Noguera
Jonquera, la
Jorba
Juncosa
Juneda: parcela 487 katastrálního polygonu 5, parcely 14, 15, 16, 33, 34 a 37 katastrálního polygonu 12 a parcely 3, 4 a 5 katastrálního polygonu 13
Llacuna, la

Llança
Llardecans
Lérida, připojené okrsky 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
Masllorenç
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 připojený okrsek 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“, pozemek o rozloze dvou hektarů s katastrálním referenčním číslem 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
Tàrraga
Tarrés
Teià
Terrades
Tiana
Tivissa
Tordera
Torrebeses, parcely 247 a 283 katastrálního polygonu 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 připojené okrsky 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: parcela 92 katastrálního polygonu 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. Moštová odrůda (odrůdy)

GARNACHA TINTA – LLADONER
PARELLADA – MONTONEC
PARELLADA – MONTONEGA
XARELLO – CARTOIXA
XARELLO – PANSA BLANCA
XARELLO – PANSAL

8. Popis souvislosti

8.1. Víno

Díky výraznému středomořskému vlivu se produkují jemná, hustá vína s relativně nízkou kyselostí, vysokým obsahem alkoholu a vůněmi, které zejména v případě červených vín nabírají na intenzitě zrání. Intenzivní sluneční svit, kterému se oblast těší, podporuje rozvoj intenzivních barev (zejména červené), jež jsou pro daná vína tak typické.

Půdy jsou převážně naplaveninového a jílovitého typu a bílým i červeným odrůdám dodávají tělo i strukturu, přičemž červená vína získávají ještě intenzivnější barvu.

Široká škála moštových odrůd vyskytujících se v Katalánsku je dalším důkazem otevřenosti světu, která byla pro Katalánce vždy příznačná. Odráží rovněž dlouhou vinařskou historii regionu. Pere Gil v roce 1600 uvedl: „Vino se produkuje v celém Katalánsku, v přímořských i středoemních oblastech... Katalánská vína jsou obvykle silná a velmi dobrá. Vyrábějí se nejrůznější druhy vín...” Jaume Ciurana (1980) popsal společný jmenovatel všech katalánských vín, jenž jim všem dodává společný rys: píli, touhu po zlepšení a duch úspěchu lidí, kteří je vyrábějí.

8.2. Perlivé víno

Vápenaté půdy dávají vzniknout vínům, která jsou živá, aromatická a mimořádně ušlechtilá.

Dřívější sklizní lze dosáhnout nižšího obsahu alkoholu a vyšší kyselosti. Spolu s přirozeně se vyskytujícím oxidem uhličitým tak vínu dodává charakteristickou svěžest.

Katalánská společnost má historickou a kulturní vazbu na vína, která se vyznačují přirozeně se vyskytujícím oxidem uhličitým, jak dokládá v Katalánsku významné odvětví výroby šumivého vína, jehož počátky sahají do první poloviny devatenáctého století.

8.3. Likérové víno

Výrazný středomořský vliv a textura půd, které již byly popsány pro druh „víno“, působí stejně i u likérových vín s CHOP „Cataluña“/„Catalunya“, neboť jim dodávají velmi intenzivní barvu a vůni, tělo a střední až nízkou kyselost.

Likérová vína jsou u mnoha katalánských stolů často volena jako digestiv; tento typ vína lze kombinovat s různými oříšky (mandle, lískové oříšky, piniové oříšky) a sušeným ovocem (hrozinky, fíky, meruňky) v tradičním katalánském dezertu známém jako postres de músic („hudebníkův dezert“).

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Výraz „xispejant“ může být volitelně uveden na etiketách bílých, růžových nebo červených vín s nižším obsahem alkoholu vyráběných pomocí záměrného přerušování kvašení.

Pro odlišení vinařů, kteří pěstují hrozny pro výrobu vlastních vín, se na etiketě produktů použije výraz „CATALUNYA VINYERÓ“. O používání tohoto označení mohou požádat vinaři, kteří všechna svá vína vyrábějí výhradně z hroznů vypěstovaných na vlastních vinicích.

Odkaz na specifikaci produktu

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

ISSN 1977-0863 (elektronické vydání)

ISSN 1725-5163 (papírové vydání)



Úřad pro publikace
Evropské unie
L-2985 Lucemburk
LUXEMBURSKO

CS