C/2024/3814

14.6.2024

Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(C/2024/3814)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ([1]).

NOTIFICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Cataluña / Catalunya»

PDO-ES-A1549-AM07

Fecha de comunicación: 25.3.2024

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. **Aplicación del rendimiento de producción máximo de uva blanca (12 000 kg/ha) a la variedad de uva tinta trepat**

Descripción:

Se eleva el rendimiento máximo permitido de la variedad Trepat, pasando de 10 000 Kg/Ha a 12 000 Kg/Ha.

Modifica el punto 5 del pliego de condiciones y el punto 5.2 del documento único.

Es una modificación normal porque no se trata de ninguno de los casos contemplados en el artículo 105.2 del Reglamento 1308/2013, OCM única.

Justificación:

La variedad de uva tinta Trepat se comparte con las DOs de coexistencia, Conca de Barberà y Cava, para las cuales ya está fijado, en sus respectivos pliegos de condiciones, un rendimiento máximo de producción de uva de 12 000 kg/ha.

Estamos ante una variedad muy productiva que tiene su principal destino en la elaboración de vinos rosados; o tintos típicamente con media o baja intensidad colorante, ligeros y de graduación alcohólica moderada. Por lo tanto, no tiene sentido mantener el rendimiento actual a 10 000 kg/ha, establecido para garantizar la obtención de tintos más coloreados, potentes y estructurados.

2. **Inclusión del Mandó/Garró al listado de variedades de uva autorizadas**

Descripción:

Se añade la variedad Mandó y su sinónimo Garró.

Modifica el punto 6 del pliego de condiciones y el punto 7 del documento único.

Es una modificación normal porque no se trata de ninguno de los casos contemplados en el artículo 105.2 del Reglamento 1308/2013, OCM única.

Justificación:

La variedad de uva tinta Mandó, o su sinonimia Garró, estuvo ya presente en varias localizaciones catalanas durante todo el siglo XIX. Ahora viticultores y bodegas reivindican la recuperación del patrimonio vitícola catalán. Se trata de una variedad de uva que contribuirá a una mayor diferenciación de nuestros vinos en un mercado cada vez más global y que presenta una maduración tardía, característica de gran importancia para una mejor adaptación al cambio climático en el que ya estamos inmersos.

([1]) DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

3. **Distinción «BARCELONA SUSTAINABLE CATALUNYA»**

Descripción:

Los vinos de aquellas bodegas embotelladoras que acrediten la reducción de su huella de CO2, con el cálculo verificado de la norma ISO 14.064-1:2019, podrán lucir en el etiquetado un logotipo que indica: «BARCELONA. SUSTAINABLE. CATALUNYA».

Modifica el apartado 8.3. Presentación y etiquetado de los productos, del pliego de condiciones y el 9 del documento único.

Es una modificación normal porque no se trata de ninguno de los casos contemplados en el artículo 105.2 del Reglamento 1308/2013, OCM única.

Justificación:

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen CATALUNYA toma conciencia de la emergencia climática y decide implantar un sistema para distinguir aquellas bodegas y vinos que hacen un esfuerzo para reducir su huella de CO2.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

«Cataluña / Catalunya»

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP - Denominación de Origen Protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

3. Vino de licor

8. Vino de aguja

4. **Descripción del (de los) vino(s)**

1. Vino blanco

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Vinos de perfil moderno e innovadores. Color entre los tonos amarillos pálidos verdosos a los dorados intensos. Intensidad aromática media-alta, más o menos estructurados según del rendimiento productivo en la viña. Acidez moderada, buena graduación alcohólica y un final que invita a seguir consumiéndolos. Predominio de notas afrutadas y/o florales cuando sea joven, y presencia de notas terciarias caracterizadas por toques avainillados, e incluso tostados, cuando haya pasado por madera. Ligero y fresco en su versión de vino joven y más untuoso y con toques que recuerdan a la barrica que lo fermenta.

* Anhídrido sulfuroso máximo: 200 mg/l si el contenido de azúcar < 5 g/l y 250 mg/l si es mayor o igual a 5 g/l

* Para los límites no definidos se aplicará la legislación vigente.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): -

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 10

— Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 13,33

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): -

2. Vino rosado

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Vinos de perfil moderno e innovadores. El color podrá oscilar del rojo vivo con irisaciones violáceas a los tono de piel de cebolla, pasando por los anaranjados intermedios.Con una intensidad aromática media-alta, más o menos estructurados,en función del rendimiento productivo en viña, de acidez moderada, buena graduación alcohólica y un final que invita a seguir consumiéndolos.Ligeros, frescos y equilibrados.

* Anhídrido sulfuroso máximo: 200 mg/l si el contenido de azúcar < 5 g/l y 250 mg/l si es mayor o igual a 5 g/l

* Para los límites no definidos se aplicará la legislación vigente.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): -

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 10,5

— Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 13,33

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): -

3. Vino tinto

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Color entre cereza intenso con ribete violáceo y rubí tenue con ribete ocre, según su grado de envejecimiento. Intensidad aromática media-alta, más o menos estructurados en función del rendimiento productivo en viña. Acidez moderada, buena graduación alcohólica y un final que invita a seguir consumiéndolos. Los jóvenes son sabrosos y ligeros. Los que fermentan y/o tienen envejecimiento en barrica son redondos, suaves pero estructurados, y con más persistencia

* La acidez volátil puede superarse 1mEq/l por cada grado alcohólico que supere 11 % y año de envejecimiento, hasta un máximo de 20 mEq/l

* Anhídrido sulfuroso máximo: 150 mg/l si el contenido de azúcar < 5 g/l, y 200 mg/l si es mayor o igual a 5 g/l

* Para los límites no definidos se aplicará la legislación vigente

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): -

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 11,5

— Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 13,33

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): -

4. Vino de aguja

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Las características serán coincidentes con las descritas en los párrafos anteriores de acuerdo con el color que corresponda, pero añadiendo la presencia de burbuja. Equilibrado y fresco. Provoca de un ligero cosquilleo por el desprendimiento del dióxido de carbónico.

* Anhídrido sulfuroso máximo: 200 mg/l para blancos y rosados y 150 mg/l para tintos si el contenido de azúcar < 5 g/l; si es mayor o igual a 5 g/l de azúcar, 250 mg/l para blancos y rosados y 200 mg/l para tintos

* Para los límites no definidos se aplicará la legislación vigente

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): -

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 7

— Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 13,33

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): -

5. Vino de licor

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Podrá presentar desde los colores más opacos e intensos a los colores más evolucionados descritos para el vino blanco y tinto, y hasta llegar al ámbar, atendiendo a su nivel de envejecimiento. Ligeramente cálido, con aromas más afrutados si no han pasado por madera y con notas aldehídas y de frutos secos los que han sido objeto de envejecimiento. Cálido, untuoso y persistente.

* La acidez volátil puede superarse 1mEq/l por cada grado alcohólico que supere 11 % y año de envejecimiento, hasta un máximo de 20 mEq/l

* Anhídrido sulfuroso máximo: 150 mg/l si el contenido de azúcar < 5 g/l, y 200 mg/l si es mayor o igual a 5 g/l

* Para los límites no definidos se aplicará la legislación vigente.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): -

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 15

— Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 13,33

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): -

6. Vino blanco, rosado o tinto de baja graduación («xispejant»)

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Son igual que los blancos, rosados y tintos jóvenes, ya descritos.

* Anhídrido sulfuroso máximo: 200 mg/l para blancos y rosados, 150 mg/l para tintos, si el contenido de azúcar < 5 g/l; 250 mg/l para blancos y rosados, y 200 mg/l para tintos, si el contenido de azúcar es mayor o igual a 5 g/l

* Para los límites no definidos se aplicará la legislación vigente

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): -

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 4,5

— Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 13,33

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): -

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

1. Restricción pertinente en la vinificación

La vendimia se realizará con la mayor atención, y exclusivamente se dedicará a la elaboración de vinos protegidos, la uva sana con el grado de madurez necesario para la obtención de vinos con una graduación alcohólica volumétrica natural igual o superior a 9,5 % vol para la zona CII, y para la zona CIII (b), a 10 % vol, de acuerdo con la normativa comunitaria.

Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto o del vino y su separación de la brisa, de manera que su rendimiento final no sea superior a 74 litros de vino por cada 100 kg de vendimia.

5.2. *Rendimientos máximos*

1. Variedades blancas

12 000 kilogramos de uvas por hectárea

88,8 hectolitros por hectárea

2. Variedades tintas

10 000 kilogramos de uvas por hectárea

74 hectolitros por hectárea

3. Variedades Xarel·lo rosado, Trepat y Garnatxa roja o gris

12 000 kilogramos de uvas por hectárea

88,8 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

Abrera

Agramunt, el antiguo agregado de Montclar

Aguilar de Segarra

Agullana

Aiguamúrcia

Albagés, l'

Albi, l'

Albiol, l'

Albons

Aleixar, l'

Alfarràs

Alcarràs: las parcelas nº. 9022, 9017 y 9005 del polígono catastral nº. 6 y las parcelas nº. 3, 57, 9001, 9003, 9004, 9007 y 9027 del polígono catastral nº. 15

Albinyana

Alcover

Alella

Alforja

Algerri

Alió

Almacelles: las parcelas nº. 25, 180, 193 y 196 del polígono catastral nº. 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, la parcela nº. 1 del polígono catastral nº. 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, las: las parcelas nº. 30 y 96 del polígono catastral nº. 9, las parcelas nº. 114, 165 y 167 del polígono catastral nº. 21, y las parcelas nº. 118, 119 y 120 del polígono catastral nº. 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, la parcela nº. 57 del polígono catastral nº. 1 y la parcela nº. 12 del polígono catastral nº. 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, los agregados de Cellers y 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, la parcela nº. 90 del polígono catastral nº. 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, y los agregados de Sant Cristòfol de la Vall, Sant Martí de Barcedana y 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, y los agregados de Conques, Figuerola d'Orcau, Orcau-Basturs y Sant Romà d'Abella

Ivars d'Urgell

Ivars de Noguera

Jonquera, la

Jorba

Juncosa

Juneda: la parcela nº. 487 del polígono catastral nº. 5, las parcelas nº. 14, 15, 16, 33, 34 y 37 del polígono catastral nº. 12, y las parcelas nº. 3, 4 y 5 del polígono catastral nº. 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

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, y el agregado 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: la Finca Can Gambús con referencia catastral nº. 28003001 DG2020A y con una extensión de 2 hectáreas

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, las parcelas nº. 247 y 283 del polígono catastral nº. 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, el antiguo término municipal, y los agregados de Gurb, Palau de Noguera, Puigcercós, Suterranya y 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: la parcela nº. 92 del polígono catastral nº. 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. **Variedad(es) de uva de vinificación**

AGUDELO - CHENIN BLANC

ALARIJE - SUBIRANT PARENT

ALBARIÑO

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA BLANCA - LLADONER BLANCO

GARNACHA PELUDA

GARNACHA ROJA - GARNACHA GRIS

GARNACHA TINTA - LLADONER

GARNACHA TINTORERA

GARRO - MANDO

GEWÜRZTRAMINER

MACABEO - VIURA

MALVASIA AROMÁTICA - MALVASÍA 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. **Descripción del (de los) vínculo(s)**

8.1. *Vino*

La marcada influencia mediterránea propicia la obtención de vinos suaves y densos, de relativa baja acidez, elevada graduación alcohólica y unos aromas, que principalmente en el caso de los vinos tintos, se exaltan con el envejecimiento. Por otro lado, la fuerte insolación recibida también favorece la obtención de colores profundos, muy típicos de nuestros vinos, especialmente los tintos.

Los limos y las arcillas dominan la textura de los suelos, hecho que confiere cuerpo y estructura tanto a los vinos blancos como a los tintos, y más color también a estos últimos.

El amplio abanico de variedades de uva existente en Cataluña es una prueba más de la apertura al mundo que siempre ha caracterizado a los catalanes y, a la vez, el resultado de su amplísima trayectoria vitivinícola. Pere Gil, en 1600, cita «Vino se vendimia en toda Cathaluña tanto en la parte marítima como mediterránea... Son los vinos de Cathaluña por lo común fuertes y muy buenos. Hacen se en ella de todas maneras de vinos...» Y Jaume Ciurana (1980) describe una unidad de fondo en todo vino de Cataluña, que da una característica común a todos ellos: la dedicación, el afán de mejora y el espíritu de superación de los hombres que los elaboran.

8.2. *Vino de aguja*

Los suelos calcáreos dan lugar a vinos brillantes, aromáticos y de gran finura.

La aplicación de un anticipo en la fecha de recolección de las uvas permite la obtención de una graduación alcohólica menor y una mayor acidez, que unidas a la presencia de dióxido de carbono endógeno, aportan la sensación refrescante que lo caracteriza.

Cabe destacar el vínculo histórico-cultural de la sociedad catalana con el consumo de vinos con gas carbónico endógeno. Prueba de ello es la importante elaboración de vinos espumosos existente hoy en día en Cataluña, y cuyos inicios se remontan a la primera mitad del siglo XIX.

8.3. *Vino de licor*

La marcada influencia mediterránea y la textura de los suelos ya descrita para la categoría de vino, actúa del mismo modo en los vinos de licor de la D.O. CATALUNYA: les aporta gran intensidad de color y aroma, corpulencia y una acidez media-baja.

Los vinos de licor han acompañado muchas sobremesas de los catalanes a través de los tradicionales «postres de músic», consistentes en el maridaje de este tipo de vinos con varios frutos secos (almendras, avellanas, piñones) y fruta desecada (pasas, higos, albaricoques).

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

En las etiquetas de la categoría vino de baja graduación, en sus variantes de blanco, rosado y tinto, que se elaboran mediante parada provocada de la fermentación alcohólica, podrá figurar de forma facultativa, la indicación «xispejant».

Para la distinción de la figura de viticultor elaborador se utilizará en el etiquetado de los productos la mención «CATALUNYA VINYERÓ». La podrán solicitar aquellos viticultores elaboradores cuya totalidad de los vinos que elaboren provenga exclusivamente de las uvas producidas por sus propios viñedos.

Los vinos de aquellas bodegas embotelladoras que acrediten la reducción de su huella de CO2 con el cálculo verificado de la norma ISO 14.064-1:2019, podrán lucir en el etiquetado un logotipo con la mención «BARCELONA. SUSTAINABLE. CATALUNYA».

Enlace al pliego de condiciones

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