C/2024/3814

14.6.2024

Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(C/2024/3814)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission ([1]).

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Cataluña / Catalunya»

PDO-ES-A1549-AM07

Date de la communication: 25.3.2024

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. **Application au cépage rouge Trepat du rendement maximal fixé pour les cépages blancs (12 000 kg/ha)**

Description:

Le rendement maximal autorisé pour la variété Trepat est porté de 10 000 kg/ha à 12 000 kg/ha.

Le point 5 du cahier des charges et le point 5.2 du document unique sont modifiés.

Il s'agit d'une modification standard, car elle ne correspond à aucune des modifications visées à l'article 105, paragraphe 2, du règlement (UE) nº 1308/2013 (OCM unique).

Motifs:

Le cépage rouge Trepat entre dans la composition des vins des appellations Conca de Barberà et Cava, pour lesquelles un rendement maximal de 12 000 kg/ha est fixé dans les cahiers des charges respectifs.

Il s'agit d'un cépage très productif, destiné à l'élaboration de vins rosés et de vins rouges légers qui présentent typiquement une couleur d'une intensité faible à moyenne et un titre alcoométrique modéré. Il n'est donc pas logique de maintenir le rendement actuel à 10 000 kg/ha, qui avait été établi pour garantir l'obtention de vins rouges plus colorés, puissants et structurés.

2. **Inscription du Mando/Garró sur la liste des cépages autorisés**

Description:

Le nom de la variété Mandó et son synonyme Garró sont ajoutés.

Le point 6 du cahier des charges et le point 7 du document unique sont modifiés.

Il s'agit d'une modification standard, car elle ne correspond à aucune des modifications visées à l'article 105, paragraphe 2, du règlement (UE) nº 1308/2013 (OCM unique).

Motifs:

Le cépage rouge Mandó, également appelé Garró, était déjà présent dans plusieurs localités catalanes tout au long du XIXe siècle. Aujourd'hui, viticulteurs et entreprises vinicoles revendiquent la restauration du patrimoine viticole catalan. Ce cépage contribuera à mieux différencier nos vins sur un marché de plus en plus mondial. Par ailleurs, il présente une maturation tardive, ce qui constitue une caractéristique essentielle pour s'adapter au changement climatique auquel nous devons déjà faire face.

([1]) JO L 9 du 11.1.2019, p. 2

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

Description:

Les vins des entreprises vinicoles pratiquant la mise en bouteille qui peuvent attester une réduction de leur empreinte carbone, au moyen d'un calcul vérifié conformément à la norme ISO 14.064-1: 2019, peuvent porter sur leur étiquette la mention suivante: «BARCELONA. SUSTAINABLE. CATALUNYA».

Le point 8.3 du cahier des charges (Présentation et étiquetage des produits) et le point 9 du document unique sont modifiés.

Il s'agit d'une modification standard, car elle ne correspond à aucune des modifications visées à l'article 105, paragraphe 2, du règlement (UE) nº 1308/2013 (OCM unique).

Motifs:

Le conseil régulateur de l'appellation d'origine CATALUNYA prend conscience de l'urgence climatique et décide de mettre en place un système permettant de distinguer les entreprises vinicoles qui s'attachent à réduire leur empreinte CO_2 et, partant, les vins qu'elles produisent.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

«Cataluña / Catalunya»

2. **Type d'indication géographique**

AOP – Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

3. Vin de liqueur

8. Vin pétillant

4. **Description du ou des vins**

1. Vin blanc

DESCRIPTION SUCCINCTE

Ces vins sont modernes et innovants. Leur couleur varie du jaune pâle à reflets verts à des tons dorés intenses. L'intensité aromatique des vins est moyenne à élevée, et ceux-ci sont plus ou moins structurés en fonction du rendement de la vigne. Ils ont une acidité modérée et une bonne teneur en alcool et donnent envie au consommateur de boire une autre gorgée. Les notes florales et/ou fruitées sont prédominantes dans les vins plus jeunes, tandis que la maturation sous bois offre aux vins arrivés à maturité des arômes tertiaires caractérisés par des notes de vanille, voire des notes torréfiées. Les vins jeunes sont légers et frais, tandis que les vins plus mûrs sont plus onctueux et rappellent les fûts dans lesquels ils ont vieilli.

* Teneur maximale en anhydride sulfureux: 200 mg/l si la teneur en sucre est inférieure à 5 g/l et 250 mg/l si elle est de 5 g/l ou plus

* Pour les limites non définies, la législation en vigueur s'applique.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): -

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) 10

— Acidité totale minimale: 3,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 13,33

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): -

2. Vin rosé

DESCRIPTION SUCCINCTE

Ces vins sont modernes et innovants. L'intensité aromatique des vins est moyenne à élevée, et ceux-ci sont plus ou moins structurés en fonction du rendement de la vigne. Ils ont une acidité modérée et une bonne teneur en alcool et donnent envie au consommateur de boire une autre gorgée. Ces vins sont légers, frais et équilibrés.

* Teneur maximale en anhydride sulfureux: 200 mg/l si la teneur en sucre est inférieure à 5 g/l et 250 mg/l si elle est de 5 g/l ou plus

* Pour les limites non définies, la législation en vigueur s'applique.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): -

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) 10,5

— Acidité totale minimale: 3,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 13,33

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): -

3. Vin rouge

DESCRIPTION SUCCINCTE

En fonction de leur vieillissement, leur couleur varie de cerise intense avec une touche de violet à légèrement rubis avec une touche d'ocre. L'intensité aromatique des vins est moyenne à élevée, dans la mesure où leur structure dépend du rendement de la vigne. Ils ont une acidité modérée et une bonne teneur en alcool et donnent envie au consommateur de boire une autre gorgée. Les vins jeunes sont légers et savoureux; ceux ayant fermenté et/ou vieilli dans des fûts de bois sont ronds, souples mais structurés et ont une longueur en bouche plus élevée.

L'acidité volatile peut être supérieure à 1 mEq/l pour chaque degré de titre alcoométrique supérieur à 11 % et chaque année de vieillissement, jusqu'à 20 mEq/l.

* Teneur maximale en anhydride sulfureux: 150 mg/l si la teneur en sucre est inférieure à 5 g/l et 200 mg/l si elle est de 5 g/l ou plus

* Pour les limites non définies, la législation en vigueur s'applique.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): -

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) 11,5

— Acidité totale minimale: 3,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 13,33

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): -

4. Vins pétillants

DESCRIPTION SUCCINCTE

Les caractéristiques doivent être identiques à celles décrites aux paragraphes ci-dessus en ce qui concerne la couleur du vin en question, mais en ajoutant la présence de bulles. Les vins sont équilibrés et frais, avec une légère sensation de picotement en raison du dégagement de dioxyde de carbone.

* Teneur maximale en anhydride sulfureux: si la teneur en sucre est inférieure à 5 g/l, 200 mg/l pour les blancs et les rosés et 150 mg/l pour les rouges; si la teneur en sucre est de 5 g/l ou plus, 250 mg/l pour les blancs et les rosés et 200 mg/l pour les rouges.

* Pour les limites non définies, la législation en vigueur s'applique.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): -

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) 7

— Acidité totale minimale: 3,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 13,33

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): -

5. Vins de liqueur

DESCRIPTION SUCCINCTE

Ces vins présentent des couleurs qui peuvent être opaques et intenses jusqu'à prendre des tons plus évolués, pour les vins blancs et rouges, voire des tons ambrés à mesure qu'ils vieillissent. Ces vins sont assez chauds, avec des arômes plus fruités pour ceux qui ne sont pas élevés sous bois, tandis que des arômes d'aldéhyde et de fruits secs caractérisent les vins plus mûrs. Ils sont chauds, onctueux et longs en bouche.

L'acidité volatile peut être supérieure à 1 mEq/l pour chaque degré de titre alcoométrique supérieur à 11 % et chaque année de vieillissement, jusqu'à 20 mEq/l.

* Teneur maximale en anhydride sulfureux: 150 mg/l si la teneur en sucre est inférieure à 5 g/l et 200 mg/l si elle est de 5 g/l ou plus

* Pour les limites non définies, la législation en vigueur s'applique.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): -

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) 15

— Acidité totale minimale: 3,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 13,33

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): -

6. Vins blancs, rosés et rouges moins alcoolisés («xispejant»)

DESCRIPTION SUCCINCTE

Voir les descriptions des blancs, rosés et rouges ci-dessus.

* Teneur maximale en anhydride sulfureux: si la teneur en sucre est inférieure à 5 g/l, 200 mg/l pour les blancs et les rosés et 150 mg/l pour les rouges; si la teneur en sucre est supérieure ou égale à 5 g/l, 250 mg/l pour les blancs et les rosés et 200 mg/l pour les rouges.

* Pour les limites non définies, la législation en vigueur s'applique.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): -

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) 4,5

— Acidité totale minimale: 3,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 13,33

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): -

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

1. Restrictions applicables à la vinification

Les vendanges doivent être effectuées avec le plus grand soin. Les vins relevant de cette AOP ne peuvent être élaborés qu'à partir de raisins sains qui sont assez mûrs pour produire des vins dont le titre alcoométrique naturel est d'au moins 9,5 % vol. pour la zone CII et d'au moins 10 % vol. pour la zone CIII b), conformément à la législation de l'Union européenne.

Une pression appropriée est appliquée afin d'extraire le moût ou le vin et de le séparer des peaux des raisins, en veillant à respecter un rendement final maximal de 74 litres de vin pour 100 kg de raisins récoltés.

5.2. *Rendements maximaux*

1. Cépages blancs

12 000 kilogrammes de raisins à l'hectare

88,8 hectolitres à l'hectare

2. Cépages rouges

10 000 kilogrammes de raisins à l'hectare

74 hectolitres à l'hectare

3. Variétés Xarello rosado, Trepat et Garnatxa roja ou Garnatxa gris

12 000 kilogrammes de raisins à l'hectare

88,8 hectolitres à l'hectare

6. **Zone géographique délimitée**

Abrera

Agramunt, ancien district annexé de Montclar

Aguilar de Segarra

Agullana

Aiguamúrcia

Albagés, l'

Albi, l'

Albiol, l'

Albons

Aleixar, l'

Alfarràs

Alcarràs: parcelles 9022, 9017 et 9005 du polygone cadastral 6 et parcelles 3, 57, 9001, 9003, 9004, 9007 et 9027 du polygone cadastral 15

Albinyana

Alcover

Alella

Alforja

Algerri

Alió

Almacelles: parcelles 25, 180, 193 et 196 du polygone cadastral 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, parcelle 1 du polygone cadastral 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: Parcelles 30 et 96 du polygone cadastral 9, parcelles 114, 165 et 167 du polygone cadastral 21 et parcelles 118, 119 et 120 du polygone cadastral 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, parcelle 57 du polygone cadastral 1 et parcelle 12 du polygone cadastral 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, districts annexés de Cellers et 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, parcelle 90 du polygone cadastral 7

Cubelles

Cunit

Darnius

Duesaigües

Esparraguera

Espluga Calba, l'

Espluga de Francoli, 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 et ses districts annexés Sant Cristofol de la Vall, Sant Martí de Barcedana et 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 et ses districts annexés Conques, Figuerola d'Orcau, Orcau- Basturs et Sant Romà d'Abella

Ivars d'Urgell

Ivars de Noguera

Jonquera, la

Jorba

Juncosa

Juneda: parcelle 487 du polygone cadastral 5, parcelles 14, 15, 16, 33, 34 et 37 du polygone cadastral 12 et parcelles 3, 4 et 5 du polygone cadastral 13

Llacuna, la

Llançà

Llardecans

Lérida, districts annexés de Raimat et 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, et sa commune annexée 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», un domaine de deux hectares portant la référence cadastrale 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

Torrebesses, parcelles 247 et 283 du polygone cadastral 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 (ancienne municipalité) et ses districts annexés Gurb, Palau de Noguera, Puigcercós, Suterranya et 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: parcelle 92 du polygone cadastral 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. **Variété(s) à raisins de cuve**

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. **Description du ou des liens**

8.1. *Vin*

L'influence méditerranéenne marquée donne des vins doux et denses, relativement peu acides, ayant une teneur élevée en alcool et des arômes qui s'améliorent avec l'âge, en particulier dans le cas des vins rouges. Notre région est très ensoleillée, ce qui confère à nos vins des couleurs intenses (le rouge en particulier) tout à fait caractéristiques.

Les limons et argiles sont prédominants dans les sols, ce qui donne du corps et de la structure aux cépages blancs et rouges, et confère aux rouges encore plus de couleur.

Le vaste éventail de cépages présents en Catalogne est une preuve supplémentaire de l'ouverture au monde qui a toujours caractérisé les Catalans. Il reflète également la longue tradition de vinification dans la région. D'après une citation du Pere Gil datant de 1600: «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... [Les vins sont produits dans toute la Catalogne, aussi bien dans les régions côtières que dans l'intérieur des terres... Les vins de Catalogne sont généralement puissants et très bons... On y produit toutes sortes de vins…].». Jaume Ciurana (1980) a décrit une unité fondamentale de tous les vins catalans, ce qui leur confère à tous une caractéristique commune: attention, désir d'amélioration et volonté d'accomplissement de la part de ceux qui les produisaient.

8.2. *Vins pétillants*

Les sols crayeux donnent des vins dynamiques, aromatiques et très raffinés.

En avançant la date de récolte, il est possible de faire baisser le titre alcoométrique et d'obtenir une plus grande acidité. Si on y ajoute la présence de dioxyde de carbone d'origine naturelle, cela confère aux vins leur sensation de fraîcheur caractéristique.

La société catalane possède un lien historique et culturel avec les vins contenant du dioxyde de carbone d'origine naturelle. La preuve en est que le principal centre de production de vin mousseux, dont les origines remontent à la première moitié du XIX^{e} siècle, se trouve en Catalogne.

8.3. *Vins de liqueur*

L'influence méditerranéenne marquée et la texture des sols déjà décrite pour la catégorie «vin» ont la même fonction pour les vins de liqueur sous l'AOP CATALUNYA, ce qui leur confère une couleur, des arômes et un corps très intenses, ainsi qu'une acidité moyenne à faible.

Les vins de liqueur sont souvent le digestif de prédilection à de nombreuses tables catalanes, associés à un assortiment de noix (amandes, noisettes, pignons de pin) et de fruits secs (raisins, figues, abricots) dans le dessert catalan traditionnel connu sous le nom de «postres de músic» («dessert du musicien»).

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

Cadre juridique:

Législation nationale

Types de conditions supplémentaires:

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

Le terme «xispejant» peut éventuellement figurer sur les étiquettes des blancs, rosés et rouges présentant des titres alcoométriques plus faibles produits par arrêt volontaire de la fermentation.

Pour désigner le viticulteur élaborateur, la mention «CATALUNYA VINYERÓ» est utilisée sur l'étiquetage des produits. Elle peut être demandée par les viticulteurs élaborateurs dont la totalité des vins produits provient exclusivement des raisins produits par leurs propres vignobles.

Les vins des caves pratiquant la mise en bouteille qui peuvent attester une réduction de leur empreinte carbone, au moyen d'un calcul vérifié conformément à la norme ISO 14.064-1: 2019, peuvent porter sur leur étiquette la mention suivante: «BARCELONA. SUSTAINABLE. CATALUNYA».

Lien vers le cahier des charges

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