C/2024/3814

14.6.2024

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria del disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(C/2024/3814)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ([1]).

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Cataluña / Catalunya»

PDO-ES-A1549-AM07

Data della comunicazione: 25.3.2024

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. **Applicazione della resa massima di produzione di uva bianca (12 000 kg/ha) al vitigno a bacca rossa Trepat**

Descrizione

La resa massima consentita per la varietà Trepat è aumentata da 10 000 kg/ha a 12 000 kg/ha.

La modifica interessa il punto 5 del disciplinare di produzione e il punto 5.2 del documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non rientrante in nessuna delle tipologie di cui all'articolo 105, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013 sull'OCM unica.

Motivazione

Il vitigno rosso Trepat entra nella composizione dei vini delle denominazioni Conca de Barberà e Cava, i cui rispettivi disciplinari fissano una resa massima di produzione di uva di 12 000 kg/ha.

Si tratta di un vitigno molto produttivo che è principalmente destinato alla produzione di vini rosati o di vini rossi leggeri, solitamente di colore poco o mediamente intenso e con modesta gradazione alcolica. Non ha pertanto senso mantenere la resa attuale di 10 000 kg/ha, che era stata stabilita per garantire l'ottenimento di vini rossi più colorati, potenti e strutturati.

2. **Inserimento del vitigno Mandó/Garró nell'elenco delle varietà di uve autorizzate**

Descrizione

Sono stati aggiunti la varietà Mandó e il suo sinonimo Garró.

La modifica interessa il punto 6 del disciplinare di produzione e il punto 7 del documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non rientrante in nessuna delle tipologie di cui all'articolo 105, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013 sull'OCM unica.

Motivazione

Il vitigno a bacca rossa Mandó, noto anche come Garró, era già presente in diverse località catalane per tutto il secolo XIX. Oggi i viticoltori e le cantine vogliono recuperare il patrimonio viticolo catalano. Questo vitigno contribuirà a differenziare meglio i nostri vini in un mercato sempre più globalizzato. La sua maturazione tardiva è inoltre una caratteristica molto importante per un miglior adattamento ai cambiamenti climatici attualmente già in atto.

([1]) GU L 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

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

Descrizione

I vini delle cantine di imbottigliamento che dimostrano una riduzione dell'impronta di carbonio, mediante un calcolo verificato conformemente alla norma ISO 14.064-1:2019, possono recare in etichetta la menzione: «BARCELONA. SUSTAINABLE. CATALUNYA».

La modifica interessa il punto 8.3 del disciplinare di produzione (Presentazione e etichettatura dei prodotti) e il punto 9 del documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non rientrante in nessuna delle tipologie di cui all'articolo 105, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013 sull'OCM unica.

Motivazione

Il Consejo Regulador della denominazione di origine CATALUNYA è consapevole dell'emergenza climatica e ha deciso di introdurre un sistema che permetta di distinguere le cantine che si adoperano per ridurre l'impronta di carbonio e, di conseguenza, i vini da esse prodotti.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome del prodotto**

«Cataluña / Catalunya»

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino
3. Vino liquoroso
8. Vino frizzante

4. **Descrizione del vino (dei vini)**

1. Vino bianco

Breve descrizione testuale

Sono vini moderni e innovativi, il cui colore va dal giallo pallido con sfumature verdognole fino a intense tonalità dorate. I vini hanno intensità aromatica da media ad alta e sono più o meno strutturati, secondo la resa per ceppo. Presentano un'acidità moderata e un buon tenore alcolico e lasciano nel degustatore il desiderio di un altro sorso. Nei vini giovani sono predominanti le note floreali e/o fruttate, mentre l'invecchiamento in legno conferisce ai vini maturi aromi terziari caratterizzati da toni di vaniglia e anche di tostato. I vini giovani sono leggeri e freschi, mentre quelli più maturi si presentano più opulenti ed evocativi delle botti in cui sono invecchiati.

* Tenore massimo di anidride solforosa: 200 mg/l se il tenore di zucchero è inferiore a 5 g/l e 250 mg/l se è pari a 5 g/l o superiore.

* Per i limiti non definiti si applica la normativa in vigore.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 10

— Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 13,33

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

2. Vino rosato

Breve descrizione testuale

Sono vini moderni e innovativi, il cui colore va dal rosso brillante con uno scintillio viola iridescente fino a tonalità intermedie aranciate per arrivare al color buccia di cipolla. Hanno intensità aromatica da media ad alta e sono più o meno strutturati, secondo la resa per ceppo. Presentano un'acidità moderata e un buon tenore alcolico e lasciano nel degustatore il desiderio di un altro sorso. Si tratta di vini leggeri, freschi ed equilibrati.

* Tenore massimo di anidride solforosa: 200 mg/l se il tenore di zucchero è inferiore a 5 g/l e 250 mg/l se è pari a 5 g/l o superiore.

* Per i limiti non definiti si applica la normativa in vigore.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 10,5

— Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 13,33

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

3. Vino rosso

Breve descrizione testuale

Secondo l'invecchiamento, il loro colore varia da un intenso color ciliegia con sfumature violacee fino a un pallido rubino con un tocco di ocra. I vini, di intensità aromatica da media ad alta, sono più o meno strutturati secondo la resa per ceppo. Presentano un'acidità moderata e un buon tenore alcolico e lasciano nel degustatore il desiderio di un altro sorso. I vini giovani sono leggeri e ricchi di aroma, mentre con la fermentazione e/o l'invecchiamento in botti di legno si ottengono vini dal sapore pieno e lungo che risultano delicati ma strutturati.

* L'acidità volatile può superare 1 mEq/l per ogni grado di titolo alcolometrico superiore all'11 % e ogni anno di invecchiamento, fino a 20 mEq/l.

* Tenore massimo di anidride solforosa: 150 mg/l se il tenore di zucchero è inferiore a 5 g/l e 200 mg/l se è pari a 5 g/l o superiore.

* Per i limiti non definiti si applica la normativa in vigore.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 11,5

— Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 13,33

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

4. Vino frizzante

Breve descrizione testuale

Le caratteristiche devono essere identiche a quelle descritte nei paragrafi precedenti relativamente al colore del vino in questione, ma con l'aggiunta di perlage. I vini sono equilibrati e freschi, con una lieve sensazione di solletico dovuta all'emissione di diossido di carbonio.

* Tenore massimo di anidride solforosa: se il tenore di zucchero è inferiore a 5 g/l, 200 mg/l per i bianchi e i rosati e 150 mg/l per i rossi; se il tenore di zucchero è pari a 5 g/l o superiore, 250 mg/l per i bianchi e i rosati e 200 mg/l per i rossi.

* Per i limiti non definiti si applica la normativa in vigore.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 7

— Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 13,33

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

5. Vino liquoroso

Breve descrizione testuale

I vini liquorosi presentano dai colori più opachi e intensi alle tonalità più evolute descritte per i bianchi e i rossi, raggiungendo addirittura sfumature ambrate secondo la maturità. I vini presentano un lieve calore, con aromi più fruttati se non invecchiati in legno, mentre le aldeidi e gli aromi di frutta secca caratterizzano i vini più maturi. Sono caldi, opulenti e persistenti.

* L'acidità volatile può superare 1 mEq/l per ogni grado di titolo alcolometrico superiore all'11 % e ogni anno di invecchiamento, fino a 20 mEq/l.

* Tenore massimo di anidride solforosa: 150 mg/l se il tenore di zucchero è inferiore a 5 g/l e 200 mg/l se è pari a 5 g/l o superiore.

* Per i limiti non definiti si applica la normativa in vigore.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 15

— Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 13,33

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

6. Vini bianchi, rosati e rossi a gradazione alcoolica inferiore («xispejant»)

Breve descrizione testuale

Cfr. le precedenti descrizioni dei vini bianchi, rosati e rossi.

* Tenore massimo di anidride solforosa: se il tenore di zucchero è inferiore a 5 g/l, 200 mg/l per i bianchi e i rosati e 150 mg/l per i rossi; se il tenore di zucchero è pari a 5 g/l o superiore, 250 mg/l per i bianchi e i rosati e 200 mg/l per i rossi.

* Per i limiti non definiti si applica la normativa in vigore.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 4,5

— Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 13,33

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

1. Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche

Durante la vendemmia occorre esercitare la massima cautela. I vini che possono fregiarsi di questa DOP sono ottenuti solo con uve sane, abbastanza mature per produrre vini aventi un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 9,5 % vol o superiore per la zona CII e di 10 % vol o superiore per la zona CIII (b), conformemente alla legislazione dell'UE.

Si applica una pressione adeguata per estrarre il mosto o il vino e separarlo dalle bucce delle uve, garantendo che non si ottengano oltre 74 litri di vino per ogni 100 kg di uve vendemmiate.

5.2. *Rese massime*

1. Varietà bianche

12 000 chilogrammi di uve/ettaro

88,8 ettolitri per ettaro

2. Varietà rosse

10 000 chilogrammi di uve/ettaro

74 ettolitri per ettaro

3. Varietà Xarello Rosado, Trepat e Garnatxa Roja o Gris

12 000 chilogrammi di uve/ettaro

88,8 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

Abrera

Agramunt, ex distretto annesso di Montclar

Aguilar de Segarra

Agullana

Aiguamúrcia

Albagés, l'

Albi, l'

Albiol, l'

Albons

Aleixar, l'

Alfarràs

Alcarràs: parcelle 9022, 9017 e 9005 del poligono catastale 6 e parcelle 3, 57, 9001, 9003, 9004, 9007 e 9027 del poligono catastale 15

Albinyana

Alcover

Alella

Alforja

Algerri

Alió

Almacelles: parcelle 25, 180, 193 e 196 del poligono catastale 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

Barberá de la Conca

Barcellona: parcella 1 del poligono catastale 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: parcelle 30 e 96 del poligono catastale 9, parcelle 114, 165 e 167 del poligono catastale 21 e parcelle 118, 119 e 120 del poligono catastale 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: parcella 57 del poligono catastale 1 e parcella 12 del poligono catastale 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: distretti annessi di Cellers e 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: parcella 90 del poligono catastale 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 e relativi distretti annessi Sant Cristòfol de la Vall, Sant Martí de Barcedana e 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 e relativi distretti annessi Conques, Figuerola d'Orcau, Orcau-Basturs e Sant Romà d'Abella

Ivars d'Urgell

Ivars de Noguera

Jonquera, la

Jorba

Juncosa

Juneda: parcella 487 del poligono catastale 5, parcelle 14, 15, 16, 33, 34 e 37 del poligono catastale 12 e parcelle 3, 4 e 5 del poligono catastale 13

Llacuna, la

Llançà

Llardecans

Lleida: distretti annessi di Raimat e 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, e relativo distretto annesso 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», tenuta di due ettari accatastata con il numero di riferimento 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

Tàrrega

Tarrés

Teià

Terrades

Tiana

Tivissa

Tordera

Torrebesses: parcelle 247 e 283 del poligono catastale 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 (ex comune) e i suoi distretti annessi Gurb, Palau de Noguera, Puigcercós, Suterranya e 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: parcella 92 del poligono catastale 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. **Varietà principale/i di uve da vino**

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 ROSATO

8. **Descrizione del legame/dei legami**

8.1. *Vino*

La spiccata influenza mediterranea produce vini lisci e densi, con un'acidità relativamente bassa, un elevato tenore alcolico e aromi che migliorano con l'età, soprattutto nel caso dei vini rossi. Il luminoso soleggiamento di cui godono le nostre regioni intensifica lo sviluppo dei colori intesi, in particolare il rosso, che sono così tipici dei nostri vini.

I suoli contengono prevalentemente limo e argilla, che conferiscono corpo e struttura alle varietà sia rosse che bianche e producono rossi ancora più colorati.

L'ampia gamma di varietà di uve esistenti in Catalogna è un'ulteriore prova dell'apertura al mondo che ha sempre caratterizzato i Catalani. È anche il riflesso di una lunga tradizione vitivinicola della regione. Secondo Pere Gil, da una citazione risalente al 1600: «I vini sono prodotti in tutta la Catalogna, nelle zone marittime come in quelle mediterranee… I vini catalani sono tipicamente forti e molto buoni. Si produce ogni tipo di vino…». Jaume Ciurana (1980) descrive un'unità di base in tutti i vini catalani, che conferisce loro una caratteristica comune a tutti: dedizione, desiderio di miglioramento e spirito di realizzazione nelle persone che li producono.

8.2. *Vino frizzante*

I suoli calcarei producono vini vibranti, aromatici ed estremamente raffinati.

L'anticipo della data di vendemmia consente di ottenere un tenore alcolometrico inferiore e una maggiore acidità, che in abbinamento con la presenza di diossido di carbonio naturale conferisce ai vini la loro caratteristica sensazione rinfrescante.

La società catalana possiede un legame storico e culturale con i vini che presentano diossido di carbonio naturale, come dimostra l'esistenza di un importante settore di produzione dello spumante, le cui origini risalgono alla prima metà del diciannovesimo secolo.

8.3. *Vino liquoroso*

La spiccata influenza mediterranea e la consistenza dei suoli già descritta per la categoria dei vini agiscono nello stesso modo per i vini liquorosi della DOP «Catalunya», conferendo loro una notevole intensità di colore, aroma e corpo nonché un'acidità medio-bassa.

I vini liquorosi sono spesso il digestivo prediletto per molti deschi catalani, in abbinamento con frutta a guscio (mandorle, nocciole, pinoli) e frutta essiccata (uvetta, fichi, albicocche) nel dessert tradizionale catalano conosciuto come «postres de músic» (il dessert del musicista).

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Quadro giuridico di riferimento:

nella normativa nazionale

Tipo di condizione supplementare:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Il termine «xispejant» può essere inserito facoltativamente nell'etichetta dei vini bianchi, rosati o rossi aventi un tenore alcolometrico inferiore ottenuto interrompendo volontariamente la fermentazione.

Al fine di distinguere la figura del viticoltore produttore, l'etichetta dei prodotti reca la dicitura «CATALUNYA VINYERÓ». Tale menzione può essere richiesta dai viticoltori produttori che producono la totalità dei loro vini esclusivamente con uve provenienti dai loro vigneti.

I vini delle cantine di imbottigliamento che dimostrano una riduzione dell'impronta di carbonio, mediante un calcolo verificato conformemente alla norma ISO 14.064-1:2019, possono recare in etichetta la menzione «BARCELONA. SUSTAINABLE. CATALUNYA».

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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