C/2024/3814

14.6.2024

Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão

(C/2024/3814)

A presente comunicação é publicada nos termos do artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão ([1])

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«Cataluña / Catalunya»

PDO-ES-A1549-AM07

Data da comunicação: 25.3.2024

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. **Aplicação do rendimento máximo de produção de uvas brancas (12 000 kg/ha) à casta de uva tinta trepat**

Descrição:

O rendimento máximo autorizado para a casta *trepat* é aumentado de 10 000 kg/ha para 12 000 kg/ha.

A alteração diz respeito ao ponto 5 do caderno de especificações e ao ponto 5.2 do documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, na medida em que não se enquadra em nenhum dos casos contemplados pelo artigo 105.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 (OCM única).

Justificação:

A casta tinta *trepat* é partilhada com as DOP «Conca de Barberà» e «Cava», em cujos cadernos de especificações já foi fixado um rendimento máximo de produção de 12 000 kg/ha.

Trata-se de uma casta muito produtiva que tem como principal objetivo a produção de vinhos rosados ou tintos, geralmente com intensidade cromática média a baixa e título alcoométrico baixo a moderado. Por conseguinte, não faz sentido manter o rendimento atual de 10 000 kg/ha, estabelecido para garantir a obtenção de vinhos tintos com cor mais forte, mais potentes e estruturados.

2. **Inclusão da casta Mandó/Garró na lista de castas de uva autorizadas**

Descrição:

Acrescenta-se a variedade *mandó*, com o seu sinónimo *garró*.

A alteração diz respeito ao ponto 6 do caderno de especificações e ao ponto 7 do documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, na medida em que não se enquadra em nenhum dos casos contemplados pelo artigo 105.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 (OCM única).

Justificação:

A casta de uva tinta *mandó* (com o seu sinónimo *garró*), já se encontrava presente em várias vinhas catalãs no século XIX. Os viticultores e as adegas procuram atualmente restaurar o património vitícola catalão. Esta casta contribuirá para uma maior diferenciação dos vinhos catalães num mercado cada vez mais global; apresenta uma maturação tardia, característica muito importante para uma melhor adaptação às alterações climáticas que já se fazem sentir.

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

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

Descrição:

Os vinhos provenientes de adegas de engarrafamento que demonstrem uma redução da sua pegada de CO_2, com o cálculo verificado da norma ISO 14.064-1: 2019, podem ostentar no rótulo um logótipo que indique: «BARCELONA. SUSTAINABLE. CATALUNYA».

Altera o ponto 8.3. (Apresentação e rotulagem dos produtos) do caderno de especificações e o ponto 9 do documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, na medida em que não se enquadra em nenhum dos casos contemplados pelo artigo 105.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 (OCM única).

Justificação:

O *Consejo Regulador* da Denominação de Origem CATALUNYA está ciente da emergência climática e decidiu adotar um sistema que distinga as adegas e os vinhos que envidem esforços para reduzir a sua pegada de CO_2.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

«Cataluña / Catalunya»

2. **Tipo de indicação geográfica:**

DOP – Denominação de Origem Protegida

3. **Categoria de produtos vitivinícolas**

1. Vinho
3. Vinho licoroso
8. Vinho frisante

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

1. Vinho branco

BREVE DESCRIÇÃO

Vinhos modernos e inovadores. A cor varia entre o amarelo-pálido com laivos esverdeados e os dourados intensos. Intensidade aromática média a alta; mais ou menos estruturados consoante o rendimento de produção da vinha. Acidez moderada, bom teor alcoólico e um final que incita a beber mais um trago. Nos vinhos mais jovens predominam as notas frutadas e/ou florais e nos vinhos que estagiaram em madeira destacam-se os aromas terciários marcados por notas de baunilha e notas tostadas. Os vinhos jovens são leves e frescos e os vinhos envelhecidos são mais untuosos, evocando a barrica em que estagiaram.

*Teor
máximo de dióxido de enxofre: 200 mg/l, se o teor de açúcares for < 5 g/l, e 250 mg/l, se for igual ou superior a 5 g/l.

* Os teores não especificados cumprem a legislação em vigor.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): –

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 10

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

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

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): –

2. Vinho rosado

BREVE DESCRIÇÃO

Vinhos modernos e inovadores. A cor pode ir do vermelho-vivo, com iridescências violetas, aos tons intermédios de laranja ou de casca de cebola. A intensidade aromática dos vinhos é média a alta. Os vinhos são mais ou menos estruturados, consoante o rendimento da vinha. Apresentam uma acidez moderada, bom teor alcoólico e um final que incita a beber mais um trago. São vinhos leves, frescos e equilibrados.

*Teor
máximo de dióxido de enxofre: 200 mg/l, se o teor de açúcares for < 5 g/l, e 250 mg/l, se for igual ou superior a 5 g/l.

* Os teores não especificados cumprem a legislação em vigor.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): –

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 10,5

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

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

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): –

3. Vinho tinto

BREVE DESCRIÇÃO

A cor varia entre o cereja-intenso e o rubi-claro com laivos de ocre, consoante o grau de maturação. Intensidade aromática média a alta; mais ou menos estruturados, consoante o rendimento de produção da vinha. Acidez moderada, bom teor alcoólico e um final que incita a beber mais um trago. Os vinhos jovens são sápidos e leves. Os que fermentam ou envelhecem em barrica são redondos, suaves, mas estruturados, e mais persistentes.

A acidez volátil pode ultrapassar 1 meq/l por cada grau de álcool acima dos 11 % vol. e ano de envelhecimento, até um máximo de 20 meq/l.

* Teor máximo de dióxido de enxofre: 150 mg/l, se o teor de açúcares for < 5 g/l, e 200 mg/l, se for igual ou superior a 5 g/l.

* Os teores não especificados cumprem a legislação em vigor.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): –

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 11,5

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

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

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): –

4. Vinho frisante

BREVE DESCRIÇÃO

As características são idênticas às descritas nos parágrafos anteriores para a cor correspondente. Acresce a presença de bolha. Equilibrado e fresco. Provoca uma ligeira sensação de efervescência devido à libertação de dióxido de carbono.

*Teor
máximo de dióxido de enxofre: 200 mg/l (brancos e rosados) e 150 mg/l (tintos), se o teor de açúcares for < 5 g/l; 250 mg/l para os brancos e rosados e 200 mg/l para os tintos, se o teor de açúcares for igual ou superior a 5 g/l.

* Os teores não especificados cumprem a legislação em vigor.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): –

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 7

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

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

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): –

5. Vinho licoroso

BREVE DESCRIÇÃO

Estes vinhos podem apresentar tonalidades das mais opacas e intensas às mais evoluídas descritas para os vinhos brancos e tintos, chegando mesmo ao âmbar, consoante o tempo de envelhecimento. Ligeiramente quentes, com aromas mais frutados, se não estagiaram em madeira, e notas de aldeídos e de frutos secos, se passaram por um período de estágio. São quentes, untuosos e persistentes.

* A acidez volátil pode ultrapassar 1 meq/l por cada grau de álcool acima dos 11 % vol. e ano de envelhecimento, até um máximo de 20 meq/l.

*Teor
máximo de dióxido de enxofre: 150 mg/l, se o teor de açúcares for < 5 g/l, e 200 mg/l, se for igual ou superior a 5 g/l.

* Os teores não especificados cumprem a legislação em vigor.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): –

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 15

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

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

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): –

6. Brancos, rosados e tintos de baixo teor alcoólico («xispejant»)

BREVE DESCRIÇÃO

Ver a descrição dos vinhos brancos, rosados e tintos *supra*.

*Teor
máximo de dióxido de enxofre: 200 mg/l (brancos e rosados) e 150 mg/l (tintos), se o teor de açúcares for < 5 g/l; 250 mg/l (brancos e rosados) e 200 mg/l (tintos), se o teor de açúcares for igual ou superior a 5 g/l;

* Os teores não especificados cumprem a legislação em vigor.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): –

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 4,5

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

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

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): –

5. **Práticas vitivinícolas**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

1. Restrição aplicável à vinificação

A vindima deve ser realizada com esmero. Os vinhos protegidos são feitos unicamente a partir de uvas com o grau de maturação necessário para produzir vinhos com um título alcoométrico natural igual ou superior a 9,5 % vol, para a zona CII e 10 % vol. para a zona CIII b), conforme a legislação da União Europeia.

Aplica-se a pressão adequada para a extração do mosto ou do vinho e a separação das películas de uva, de modo a que o rendimento não seja superior a 74 litros de vinho por cada 100 kg de uvas colhidas.

5.2. *Rendimentos máximos*

1. Castas brancas

12 000 quilogramas de uvas por hectare

88,8 hectolitros por hectare

2. Castas tintas

10 000 quilogramas de uvas por hectare

74 hectolitros por hectare

3. Variedades xarel·lo-rosado, trepat e garnatxa-roja ou garnatxa-gris

12 000 quilogramas de uvas por hectare

88,8 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

Abrera

Agramunt: antiga circunscrição anexada de Montclar

Aguilar de Segarra

Agullana

Aiguamúrcia

Albagés, l'

Albi, l'

Albiol, l'

Albons

Aleixar, l'

Alfarràs

Alcarràs: parcelas n.os 9022, 9017 e 9005 do polígono cadastral n.º 6 e parcelas n.os 3, 57, 9001, 9003, 9004, 9007 e 9027 do polígono cadastral n.º 15

Albinyana

Alcover

Alella

Alforja

Algerri

Alió

Almacelles: parcelas n.os 25, 180, 193 e 196 do polígono cadastral n.º 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 n.º 1 do polígono cadastral n.º 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: parcela n.º 96 do polígono cadastral n.º 5, parcelas n.ºs 14, 15, 16, 114, 165 e 167 do polígono cadastral n.º 21 e parcelas n.ºs 118, 119 e 5 do polígono cadastral n.º 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 n.º 57 do polígono cadastral n.º 1 e parcela n.º 12 do polígono cadastral n.º 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, agregados de 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, parcela n.º 90 do polígono cadastral n.º 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 agregados de 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 agregados de Conques, Figuerola d'Orcau, Orcau-Basturs y Sant Romà d'Abella

Ivars d'Urgell

Ivars de Noguera

Jonquera, la

Jorba

Juncosa

Juneda: parcela n.º 487 do polígono cadastral n.º 5, parcelas n.ºs 14, 15, 16, 33, 34 e 37 do polígono cadastral n.º 12 e parcelas n.ºs 3, 4 e 5 do polígono cadastral n.º 13

Llacuna, la

Llançà

Llardecans

Lérida, agregados de Raimat e 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, e agregado de 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: Finca Can Gambús, com referência cadastral n.º 28003001 DG2020A e uma superfície de 2 hectares

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, parcelas n.º 247 e 283 do polígono cadastral n.º 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, antigo município, e 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: parcela n.º 92 do polígono cadastral n.º 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. **Casta(s) de uva de vinho**

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. **Descrição da(s) relação(ões)**

8.1. *Vinho*

A marcada influência mediterrânica propicia a produção de vinhos suaves e densos, de acidez relativamente baixa, elevado teor alcoólico e aromas que, sobretudo no caso dos vinhos tintos, se vão intensificando com a idade. A forte exposição solar favorece a formação de cores intensas, típicas destes vinhos, sobretudo dos tintos.

Os limos e as argilas dominam a textura dos solos, conferindo corpo e estrutura aos vinhos brancos e tintos e permitindo a criação de tintos de cor mais intensa.

A vasta gama de castas existentes na Catalunha é mais uma prova da abertura ao mundo que sempre caracterizou os catalães, sendo também o reflexo de uma longa tradição vitivinícola na região. Em 1600, Pere Gil escrevia: «Produz-se vinho em toda a Catalunha, tanto nas zonas marítimas como mediterrânicas... Os vinhos de Catalunha são geralmente fortes e muito bons. Faz-se todo o tipo de vinho...». Jaume Ciurana (1980) identifica um denominador comum a todos os vinhos da Catalunha: a dedicação, o afã de melhorar e a vontade de superação daqueles que o produzem.

8.2. *Vinho frisante*

Os solos calcários produzem vinhos brilhantes, aromáticos e de grande finura.

A antecipação da data de vindima permite obter um título alcoométrico mais baixo e uma maior acidez. A presença de dióxido de carbono natural confere aos vinhos a sua sensação refrescante característica.

Cabe salientar a longa tradição de consumo de vinhos com dióxido de carbono natural na sociedade catalã. Este facto é comprovado pela importante produção de vinhos espumantes na Catalunha, cuja origem remonta à primeira metade do século XIX.

8.3. *Vinho licoroso*

A forte influência mediterrânica e a textura dos solos já descritos para a categoria de vinho exercem a mesma influência nos vinhos licorosos da DOP «Catalunya»: conferem-lhes uma elevada intensidade de cor, aroma e corpo, bem como uma acidez média a baixa.

Os vinhos licorosos acompanham frequentemente as sobremesas dos catalães nos tradicionais «postres de músic» («a sobremesa do músico»). Os vinhos são servidos com diferentes frutos secos (amêndoas, avelãs, pinhões) e frutos desidratados (figos, uvas e damascos).

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

A menção «Xispejant» poderá figurar, de forma facultativa, no rótulo dos vinhos brancos, rosados ou tintos de baixa graduação alcoólica, obtida por interrupção deliberada da fermentação.

A menção «Catalunya Vinyeró» deve figurar no rótulo dos produtos para distinguir a figura do viticultor produtor. Pode ser solicitada pelos viticultores que produzem a totalidade dos seus vinhos a partir de uvas cultivadas nos seus vinhedos.

Os vinhos provenientes de adegas de engarrafamento que demonstrem uma redução da sua pegada de CO_2 com o cálculo verificado da norma ISO 14.064-1: 2019 podem ostentar no rótulo um logótipo com a menção «BARCELONA. SUSTAINABLE. CATALUNYA».

Hiperligação para o caderno de especificações

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