

V

(Anuncios)

OTROS ACTOS

## COMISIÓN EUROPEA

**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**

(2022/C 353/03)

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

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Cataluña / Catalunya»

PDO-ES-A1549-AM06

Fecha de comunicación: 20.6.2022

## DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

## 1. Incremento del valor de rendimiento de extracción

## DESCRIPCIÓN:

Se sube el rendimiento de extracción de 70 a 74 litros de vino por cada 100 kg de vendimia.

Modifica el punto 3 del pliego de condiciones y el punto 5.1 Y 5.2 del documento único.

Es una modificación normal puesto que no incurre en ninguno de los supuestos del artículo 14.1 del Reglamento Delegado 2019/33.

## JUSTIFICACIÓN:

Los avances tecnológicos en el sector permiten hoy en día obtener mayores fracciones de mosto y vino por uva vendimiada, sin estropear la calidad final del producto. Dos claros ejemplos a citar en este sentido son la posibilidad de recurrir a enzimas pectolíticas y la presencia ya ampliamente generalizada en las bodegas de las prensas neumáticas.

## 2. Aplicación del rendimiento de producción máximo para las variedades garnacha roja y xarel,lo rosado

## DESCRIPCIÓN:

Las variedades tintas tiene un límite de rendimiento de 10 000 Kg/Ha, que se amplía para las variedades tintas Garnacha roja o gris y Xarello rodaso, hasta 12 000 Kg/Ha, igualándose así con el límite de las blancas.

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

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

Es una modificación normal puesto que no incurre en ninguno de los supuestos del artículo 14.1 del Reglamento Delegado 2019/33.

JUSTIFICACIÓN:

Nos encontramos ante dos variedades de uva clasificadas como variedades de uva tinta pero que, no obstante, fermentan en virgen (como para el vino blanco, sin contacto con los hollejos). Por tanto, resulta más coherente aplicar el mismo rendimiento de producción máximo establecido para las variedades de uva blanca que no el de las uvas tintas.

### 3. Nueva mención de etiquetado «catalunya vinyeró»

DESCRIPCIÓN.

Se regula la mención «CATALUNYA VINYERÓ» para distinguir al viticultor elaborador. La podrán solicitar aquellos viticultores elaboradores cuya totalidad de los vinos que elaboren, provenga exclusivamente de las uvas producidas por sus propios viñedos.

Modifica el punto 8.3 del pliego de condiciones y el punto 9 del documento único.

Es una modificación normal puesto que no incurre en ninguno de los supuestos del artículo 14.1 del Reglamento Delegado 2019/33

JUSTIFICACIÓN:

Por exigencia del artículo 20.6 de la Ley 2/2020, de 5 de marzo de 2020, de la vitivinicultura catalana, que obliga a singularizar en el pliego de condiciones un distintivo específico para los viticultores y elaboradores que elaboran sus producciones. Y por el interés de diferenciar los vinos elaborados por los mismos productores de uva.

## 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. Ligerio y fresco en su versión de vino joven y más untuoso y con toques que recuerdan a la bodega 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 tonos 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 aldehídicas 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

### 2.

88,8 hectolitros por hectárea

### 3. Variedades tintas

10 000 kilogramos de uvas por hectárea

### 4.

74 hectolitros por hectárea

### 5. variedades Xarel·lo rosado y Garnatxa roja o gris

12 000 kilogramos de uvas por hectárea

### 6.

88,8 hectolitros por hectárea

## 6. Zona geográfica delimitada

Abdera

Agramunt, el antiguo agregado de Montclar

Aguilar de Segarra

Agullana

Aiguamúrcia

Albagés, l'

Albi, l'

Albiol, l'

Albons

Aleixar, l'

Alfarràs

Alcarràs: las parcelas n.º 9022, 9017 y 9005 del polígono catastral n.º 6 y las parcelas n.º 3, 57, 9001, 9003, 9004, 9007 y 9027 del polígono catastral n.º 15

Albinyana

Alcover

Alella

Alforja

Algèri

Alió

Almacelles: las parcelas n.º 25, 180, 193 y 196 del polígono catastral 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, la parcela n°. 1 del polígon catastral n°. 1  
Baronia de Rialb  
Batea  
Begues  
Begur  
Belianes  
Bellguarda  
Belcaire d'Empordà  
Bellmunt del Priorat  
Bellprat  
Bellvei  
Benissanet  
Bigues i Riells  
Bisbal d'Empordà, la  
Bisbal del Penedès, la  
Bisbal de Falset, la

Biure  
Blancafort  
Boadella i les Escaules  
Bonastre  
Borges Blanques, las: las parcelas n.º 30 y 96 del polígono catastral n.º 9, las parcelas n.º 114, 165 y 167 del polígono catastral n.º 21, y las parcelas n.º.  
Borges del Camp, les 118, 119 y 120 del polígono catastral n.º 22  
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 n.º 57 del polígono catastral n.º 1 y la parcela n.º 12 del polígono catastral n.º 2  
Calella  
Callús  
Calonge  
Cambriels  
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 n.º 90 del polígono catastral 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, 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 n.º 487 del polígono catastral n.º 5, las parcelas n.º 14, 15, 16, 33, 34 y 37 del polígono catastral n.º 12, y las parcelas n.º 3, 4 y 5 del polígono catastral n.º 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  
Masllorenc  
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 n.º. 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  
Tàrraga  
Tarrés  
Teià  
Terrades  
Tiana  
Tivissa  
Tordera  
Torrebeses, 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

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

## 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 Cataluña tanto en la parte marítima como mediterránea... Son los vinos de Cataluña 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.

**Enlace al pliego de condiciones**

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

---