DECISIONE DI ESECUZIONE DELLA COMMISSIONE

del 27 novembre 2018

relativa alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* di una domanda di modifica del disciplinare di una denominazione del settore vitivinicolo di cui all'articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio

[Cataluña/Catalunya (DOP)]

(2018/C 437/05)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio [1], in particolare l'articolo 97, paragrafo 3,

considerando quanto segue:

(1) La Spagna ha trasmesso una domanda di modifica del disciplinare di produzione della denominazione «Cataluña»/«Catalunya» a norma dell'articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013.

(2) La Commissione ha esaminato la domanda e ha concluso che le condizioni stabilite agli articoli da 93 a 96, all'articolo 97, paragrafo 1, e agli articoli 100, 101 e 102 del regolamento (UE) n. 1308/2013 sono soddisfatte.

(3) Per consentire la presentazione delle dichiarazioni di opposizione a norma dell'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013, è opportuno che la domanda di modifica del disciplinare della denominazione «Cataluña»/«Catalunya» sia pubblicata nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*,

DECIDE:

Articolo unico

La domanda di modifica del disciplinare di produzione della denominazione «Cataluña»/«Catalunya» (DOP), di cui all'articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013, figura nell'allegato della presente decisione.

Conformemente all'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013, la pubblicazione della presente decisione conferisce il diritto di opporsi alla modifica del disciplinare di cui al primo comma del presente articolo entro due mesi dalla data della pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Fatto a Bruxelles, il 27 novembre 2018

Per la Commissione

Phil HOGAN

Membro della Commissione

[1] GU L 347 del 20.12.2013, pag. 671.

ALLEGATO

«CATALUÑA»/«CATALUNYA»

PDO-ES-A1549-AM03

Data della domanda: 14.11.2016

DOMANDA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

1. **Norme applicabili alla modifica**

Articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio — modifica non minore

2. **Descrizione e motivi della modifica**

2.1. *Ampliamento della zona geografica*

La modifica interessa il punto 4 del disciplinare (Delimitazione della zona geografica) e il punto 6 del documento unico (Zona geografica delimitata)

Si tratta di una risposta alle richieste dei viticoltori e delle cantine dei comuni interessati dall'ampliamento, che per anni hanno prodotto vini di comprovata qualità, in identiche condizioni di suoli e clima e nel medesimo contesto storico degli altri comuni che costituivano la zona di produzione al momento dell'istituzione della presente denominazione di origine.

Quanto affermato è stato dimostrato mediante un'analisi tecnica appositamente commissionata [*Estudio de aptitud del territorio de Catalunya para el cultivo de la vid, según factores edafoclimáticos e históricos. Propuesta de sectorización de la DO CATALUNYA*, (Studio sull'idoneità del territorio della Catalogna ai fini della viticoltura sulla base di fattori edafoclimatici e storici. Proposta di settorializzazione della DOP «CATALUÑA»/«CATALUNYA»), Limonium, 2014]. Secondo tale studio, i suoli dei comuni di recente inserimento (in termini di composizione, consistenza e struttura), i fattori climatici che li condizionano (temperatura, precipitazioni, soleggiamento, intervallo di temperatura, evapotraspirazione/carenza idrica e gelo) nonché un identico fattore umano (storia e cultura) garantiscono che il profilo organolettico dei vini prodotti sia identico a quello definito nel disciplinare del prodotto per ciascuna categoria di prodotto.

L'ampliamento riguarda i seguenti 74 comuni:

Aguilar de Segarra

Albagés, l'

Albons

Alfarràs

Arenys de Mar

Arenys de Munt

Badalona

Baronia de Rialb, la

Bellcaire d'Empordà

Bigues i Riells

Bisbal d'Empordà, la

Bovera

Bruc, el

Cabacés

Cabrera de Mar

Calella

Canonja, la

Capafons

Cardedeu

Castellolí

Conca de Dalt

Corçà

Cruïlles, Monells i Sant Sadurní de l'Heura

Febró, la

Franqueses del Vallès

Gaià

Gimenells i el Pla de la Font

Granollers

Ivars d'Urgell

Ivars de Noguera

Juncosa

Llardecans

Lliçà d'Amunt

Llorenç del Penedès

Lloret de Mar

Maials

Marçà

Massoteres

Mataró

Mont-ral

Mont-ras

Mont-roig del Camp

Os de Balaguer

Pla del Penedès, el

Pobla de Segur, la

Prades

Salàs de Pallars

Sant Cebrià de Vallalta

Sant Feliu de Buixalleu

Sant Feliu de Codines

Sant Feliu de Guíxols

Sant Iscle de Vallalta

Sant Jordi Desvalls

Sant Llorenç Savall

Sant Martí Vell

Sant Pol de Mar

Sentmenat

Siurana d'Empordà

Sort

Tallada d'Empordà

Tivissa

Tordera

Torrefarrera

Tortellà

Ullà

Vallgorguina

Vandellós i l'Hospitalet de l'Infant

Ventalló

Vilademuls

Vilamalla

Vilanova de Prades

Vilassar de Mar

Vilopriu

Vinyols i els Arcs

2.2. *Riduzione dell'acidità*

Si tratta di una modifica che interessa il punto 2.1.3 del disciplinare (Proprietà fisiche e chimiche) e il punto 4 del documento unico (Descrizione del vino o dei vini)

Il valore dell'acido tartarico totale è stato ridotto, in quanto nelle vendemmie più recenti si è rivelato sempre più difficile per le cantine raggiungere la soglia fissata. I prodotti spesso non superano i controlli analitici, nonostante un punteggio elevato nelle prove organolettiche. Si è pertanto deciso che l'acidità totale minima sarebbe stata ricondotta al valore fissato nella normativa dell'UE.

Di conseguenza, il valore relativo all'acidità totale minima è stato ridotto a 3,5 g/l, espresso in acido tartarico, per tutte e tre le categorie di prodotto, indipendentemente dal colore.

2.3. *Modifiche dei limiti relativi al titolo alcolometrico per le categorie di prodotto vino e vino frizzante*

La soppressione del massimale vigente relativo al titolo alcolometrico è inversamente collegata al punto precedente. Poiché il clima diventa più caldo e secco ogni anno, l'acidità totale dei vini diminuisce e il titolo alcolometrico aumenta, in particolare nei vini rossi.

Sebbene a prima vista possa apparire incongruo sopprimere il limite superiore di un valore e ridurre il limite inferiore dell'altro, tali modifiche sono state richieste per diversi tipi di prodotto, seppure della medesima categoria.

Al giorno d'oggi, per ottenere la qualità necessaria dei vini destinati all'invecchiamento è fondamentale una buona maturazione fenolica di bucce e semi. È fatto noto che la maturazione fenolica avviene spesso con un certo ritardo rispetto alla maturazione zuccherina (termine con cui si intende il rapporto fra zuccheri e acidità nella polpa). In conseguenza dei cambiamenti climatici, oggi incontestati all'interno della comunità scientifica, si verifica sempre più spesso un divario crescente fra la maturazione zuccherina e la maturazione fenolica. Ne consegue che la polpa contiene una maggiore concentrazione di zuccheri al momento della vendemmia, per cui il vino così prodotto presenta un tenore alcoolico più elevato.

Nei vini giovani e frizzanti, tuttavia, la preferenza si è gradualmente spostata verso titoli alcolometrici inferiori. Poiché per la produzione di vini giovani non è prescritta una macerazione prolungata con le bucce, la mancanza di maturazione fenolica non è determinante come per i vini destinati all'invecchiamento.

Di conseguenza:

— viene soppresso il titolo alcolometrico volumico effettivo massimo di 15 % vol. (modifica del punto 2.1.1 del disciplinare che non incide sul documento unico);

— si applica il titolo alcolometrico volumico effettivo massimo stabilito dalla legislazione dell'UE (modifica del punto 2.1 del disciplinare e del punto 4 del documento unico);

— il titolo alcolometrico volumico effettivo minimo è ridotto al 4,5 % per i vini bianchi, rosati e rossi aventi titolo a fregiarsi della menzione «*xispejant*» (modifica del punto 2.1.1 del disciplinare e del punto 4 del documento unico);

— il titolo effettivo minimo e il titolo alcolometrico totale sono ridotti per i vini frizzanti (modifica del punto 2.1.2 del disciplinare e del punto 4 del documento unico).

2.4. *Introduzione nell'etichettatura del termine «xispejant»*

Si tratta di una modifica che interessa il punto 8.3 del disciplinare (Presentazione ed etichettatura) e il punto 9 del documento unico (Ulteriori condizioni essenziali). Al punto 2.2.1 del disciplinare e al punto 4 del documento unico si introduce una descrizione organolettica.

Il qualificativo «*xispejant*» è destinato a essere usato nell'etichettatura di alcuni vini giovani aventi un tenore alcolometrico inferiore. La finalità è attrarre nuovi consumatori, di preferenza appartenenti alla fascia d'età compresa tra 20 e 30 anni, che senza dubbio sarà responsabile di perpetuare la tradizione enologica in futuro.

Il termine è impiegato per evocare un prodotto avente un tenore alcolico inferiore con zuccheri residui e una lieve presenza di diossido di carbonio naturale (il termine catalano «*xispejant*» significa «frizzante»). Si tratta quindi di vini accessibili e facili da bere, ideali per il consumatore alle prime armi i cui gusti si faranno più sofisticati nel tempo per passare ad altri vini più seri e complessi.

La società catalana possiede un legame storico e culturale con i vini contenenti diossido di carbonio naturale, come è dimostrato dal fatto che il disciplinare già include una categoria di vini frizzanti e dall'esistenza di un'importante produzione di spumanti, le cui origini risalgono alla prima metà del diciannovesimo secolo.

2.5. *Aumento della capacità delle botti*

Si tratta di una modifica che incide sul punto 2 del disciplinare (Descrizione del prodotto) per i vini etichettati con la dicitura «Barrica» («botte») o «Roble» («quercia») e che non altera il documento unico.

La capacità delle botti è portata dall'attuale limite di 330 litri a 600 litri, il volume massimo al quale, secondo le vigenti norme nazionali, è possibile usare i termini «Barrica» e «Roble» nell'etichettatura e nella presentazione per descrivere l'invecchiamento di prodotti che si fregiano della DOP «Cataluña»/«Catalunya».

La capacità massima attualmente dichiarata nel disciplinare, ossia 330 litri, costituisce un ostacolo alla competitività delle cantine della DOP «Cataluña»/«Catalunya» rispetto ad altre denominazioni di origine. Con l'attuale volume massimo per botte il costo dell'invecchiamento per litro di vino è superiore rispetto a quanto sarebbe con botti da 600 litri.

La tendenza del mercato si sta inoltre trasferendo verso vini meno influenzati dal legno. L'aumento della capacità delle botti riduce inoltre il rapporto della superficie interna rispetto al volume di vino contenuto, riducendo pertanto anche gli aromi e i tannini rilasciati dal legno per litro di vino.

2.6. *Soppressione delle norme relative alla densità di impianto*

Si tratta di una modifica che interessa il punto 3 del disciplinare (Pratiche colturali ed enologiche specifiche) e il punto 5 del documento unico (Pratiche di vinificazione)

Finora la densità di impianto era stata ristretta in un intervallo compreso fra 1 800 (minimo) e 4 500 (massimo) viti/ettaro. Si ritiene tuttavia che le rese di produzione stabilite nel disciplinare offrano già un controllo sufficiente e che la densità di impianto andrebbe pertanto soppressa.

2.7. *Titolo alcolometrico totale massimo*

Si tratta di una modifica che interessa il punto 2.1 del disciplinare e il punto 4 del documento unico (Descrizione del vino o dei vini).

I valori non espressamente dichiarati devono essere conformi ai limiti stabiliti per legge e le descrizioni delle diverse categorie di vino includono una dichiarazione generale che specifica che sono applicabili i limiti stabiliti dalla legislazione dell'UE.

DOCUMENTO UNICO

1. **Denominazione registrata**

«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**

Vini — Bianchi

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. Essi presentano un'acidità moderata e un buon tenore alcoolico 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 financo 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.

Titolo alcolometrico totale massimo: si applicano i limiti massimi stabiliti dal diritto dell'UE.

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.

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)	13,3
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Vini — Rosati

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. I vini hanno intensità aromatica da media ad alta e sono più o meno strutturati, secondo la resa per ceppo. Essi presentano un buon tenore alcoolico e lasciano nel degustatore il desiderio di un altro sorso. Si tratta di vini leggeri, freschi ed equilibrati.

Titolo alcolometrico totale massimo: si applicano i limiti massimi stabiliti dal diritto dell'UE.

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.

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)	13,3
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Vini — Rossi

Secondo l'invecchiamento, il loro colore varia da un intenso color ciliegia 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. Essi presentano un'acidità moderata e un buon tenore alcoolico 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.

Titolo alcolometrico totale massimo: si applicano i limiti massimi stabiliti dal diritto dell'UE.

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.

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)	

Vini — Bianchi, rosati e rossi a gradazione alcoolica inferiore (xispejant)

Cfr. le descrizioni dei vini bianchi, rosati e rossi *supra*.

Titolo alcolometrico totale massimo: si applicano i limiti massimi stabiliti dal diritto dell'UE.

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.

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)	13,3
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Vino — frizzante

Le caratteristiche devono 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.

Titolo alcolometrico totale massimo: si applicano i limiti massimi stabiliti dal diritto dell'UE.

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.

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)	13,3
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Vini liquorosi

I vini liquorosi presentano colori da opachi e intensi a tonalità più evolute di quelle 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. Essi sono caldi, opulenti e persistenti.

Titolo alcolometrico totale massimo: si applicano i limiti massimi stabiliti dal diritto dell'UE.

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.

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)	13,3
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

5. **Pratiche di vinificazione**

a. *Pratiche enologiche specifiche*

Restrizioni pertinenti alle 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 effettivo minimo di 9,5 % vol o superiore per la zona CII e di 10 % vol o superiore per la zona CIII, 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 70 litri di vino per ogni 100 kg di uve vendemmiate.

b. *Rese massime*

Varietà bianche

12 000 chilogrammi di uve/ettaro

Varietà bianche

84 ettolitri/ettaro

Varietà rosse

10 000 chilogrammi di uve/ettaro

Varietà rosse

70 ettolitri/ettaro

6. **Zona 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

Barbera 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 Cristofol 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

Masllorenç

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 Gaiá, 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 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: 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 Ares

7. **Uve da vino principali**

PARELLADA – MONTONEC

PARELLADA – MONTONEGA

XAREL LO – PANSAL

XAREL LO – PANSA BLANCA

XAREL LO – CARTOIXA

GARNACHA TINTA – LLADONER

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

Vini

La spiccata influenza mediterranea produce vini lisci e densi, con un'acidità relativamente bassa, un elevato tenore alcoolico 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.

Vini frizzanti

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.

Vini liquorosi

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

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**

Quadro di riferimento giuridico

Legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

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

Link al disciplinare del prodotto

http://goo.gl/Plwa75