
**REGISTRATION CERTIFICATE
CERTIFICAT D'ENREGISTREMENT
CERTIFICADO DE REGISTRO**

**Contracting Party of Origin – Partie contractante d'origine – Parte Contratante de origen
European Union**

Union européenne

Unión Europea

Registration number – Numéro d'enregistrement – Número de registro

AO-1190

Name(s) – Nom(s) – Nombre(s)

Cataluña / Catalunya

The International Bureau of the World Intellectual Property Organization (WIPO) certifies that the indications appearing on the following pages of the present certificate conform to the recording entered in the International Register of the Lisbon Agreement for the Protection of Appellations of Origin and their International Registration (Lisbon Agreement (1958), revised at Stockholm (1967), and amended in 1979, and the Geneva Act of the Lisbon Agreement on Appellations of Origin and Geographical Indications (2015)).

Le Bureau international de l'Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle (OMPI) certifie que les indications figurant sur les pages suivantes du présent certificat sont conformes aux inscriptions faites au registre international de l'Arrangement de Lisbonne concernant la protection des appellations d'origine et leur enregistrement international (Arrangement de Lisbonne (1958), révisé à Stockholm (1967), et modifié en 1979, et Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne sur les appellations d'origine et les indications géographiques (2015)).

La Oficina Internacional de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI) certifica que las indicaciones que figuran en las páginas siguientes de este certificado son conformes con las inscripciones efectuadas en el Registro Internacional del Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional (Arreglo de Lisboa (1958), revisado en Estocolmo (1967), y modificado en 1979, y el Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa relativo a las Denominaciones de Origen y las Indicaciones Geográficas (2015)).

Geneva, February 27, 2023



Alexandra Grazioli
Director, Lisbon Registry

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1190

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Cataluña / Catalunya

GOOD(S)

- 1. Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

- 1. Any producer who complies with the specifications of the good.**

Address Consell Regulador DO Catalunya
Edifici Estació Enològica, Pg Sunyer, 4-6 1er
CP: 43202 REUS
Tarragona

Spain

GEOGRAPHICAL AREA

Certain municipalities of the Barcelona, Girona, Lleida and Tarragona provinces in the Autonomous Community of Cataluña (Spain).

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE
CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Article 107 of Regulation (EU) no. 1308/2013 of the European Parliament and of the Council dated December 17, 2013 establishing the common organization for the markets of agricultural products and repealing Regulations (EEC) No. 922/72, (EEC) No. 234/79, (EC) No. 1037/2001 and (EC) No. 1234/2007.

Official Journal of the European Union L347 dated 20.12.2013.

PDO-ES-A1549

April 14, 2004

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1190

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Cataluña / Catalunya

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant les spécifications du produit.

Adresse Consell Regulador DO Catalunya
Edifici Estació Enològica, Pg Sunyer, 4-6 1er
CP: 43202 REUS
Tarragona

Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Certaines municipalités des provinces de Barcelone, Gironne, Lleida et Tarragone dans la communauté autonome de Catalogne (Espagne).

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA
PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) n° 922/72, (CEE) n° 234/79, (CE) n° 1037/2001 et (CE) n° 1234/2007.

Journal officiel de l'Union européenne L347 du 20.12.2013.

PDO-ES-A1549

14.04.2004

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1190

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Cataluña / Catalunya

PRODUCTO(S)

1. Vino

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Cualquier productor que respete las especificaciones del producto.

Dirección Consell Regulador DO Catalunya
Edifici Estació Enològica, Pg Sunyer, 4-6 1er
CP: 43202 REUS
Tarragona
España

ZONA GEOGRÁFICA

Determinados municipios de las provincias de Barcelona, Girona, Lleida y Tarragona de la Comunidad Autónoma de Cataluña (España).

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Comisión Europea.

Artículo 107 del Reglamento (UE) no 1308/2013 del Parlamento europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013 por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) no 922/72, (CEE) no 234/79, (CE) no 1037/2001 y (CE) no 1234/2007.

Diario Oficial de la Unión Europea L347 de 20.12.2013.

PDO-ES-A1549

14.04.2004

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Español

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS
(REGLA 5.3))**

¹ The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality, reputation or characteristics.

1. Registered name

'Cataluña'

'Catalunya'

2. Geographical indication type

PDO — Protected Designation of Origin

3. Categories of grapevine products

1. Wine
3. Liqueur wine
8. Semi-sparkling wine

4. Description of the wine(s)

Wine — Whites

These wines are modern and innovative. Their colour ranges from pale yellow with greenish hints to intense golden tones. The wines' aromatic intensity is medium to high, and they are more or less structured depending on vine yield. They feature moderate acidity and a good alcohol content, and leave the drinker wanting to take another sip. Floral and/or fruity notes are predominant in the younger wines, while wood-ageing lends the matured wines tertiary aromas characterised by vanilla and even toasted tones. The young wines are light and fresh, while the more mature wines are more unctuous and reminiscent of the barrels in which they are aged.

Maximum total alcoholic strength: the maximum limits laid down in EU law apply.

Maximum sulphur dioxide: 200 mg/l if the sugar content is less than 5 g/l and 250 mg/l if it is 5 g/l or higher.

General analytical characteristics

Maximum total alcoholic strength (in % volume)	
Minimum actual alcoholic strength (in % volume)	10

Minimum total acidity	3,5 in grams per litre expressed as tartaric acid
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre)	13,3
Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre)	

Wine — Rosés

These wines are modern and innovative. Their colour ranges from bright red with an iridescent violet sheen to intermediate orange tones to onion skins. The wines' aromatic intensity is medium to high, and they are more or less structured depending on vine yield. They have a good alcohol content, and leave the drinker wanting to take another sip. These wines are light, fresh and balanced.

Maximum total alcoholic strength: the maximum limits laid down in EU law apply.

Maximum sulphur dioxide: 200 mg/l if the sugar content is less than 5 g/l and 250 mg/l if it is 5 g/l or higher.

General analytical characteristics

Maximum total alcoholic strength (in % volume)	
Minimum actual alcoholic strength (in % volume)	10,5
Minimum total acidity	3,5 in grams per litre expressed as tartaric acid
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre)	13,3
Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre)	

Wine — Reds

Depending on ageing, their colour ranges from an intense cherry colour to faint ruby with a hint of ochre. The wines' aromatic intensity is medium to high, with the extent of their structure depending on the vine yield. They feature moderate acidity and a good alcohol content, and leave the drinker wanting to take another sip. The young wines are light and full of flavour, whereas fermenting and/or ageing in wooden barrels leads to well-rounded and longer-lasting wines that are mild but structured.

Maximum total alcoholic strength: the maximum limits laid down in EU law apply.

Volatile acidity may exceed 1 mEq/l for each degree of alcoholic strength in excess of 11 % and year of ageing, up to 20 mEq/l.

Maximum sulphur dioxide: 150 mg/l if the sugar content is less than 5 g/l and 200 mg/l if it is 5 g/l or higher.

General analytical characteristics

Maximum total alcoholic strength (in % volume)	
Minimum actual alcoholic strength (in % volume)	11,5
Minimum total acidity	3,5 in grams per litre expressed as tartaric acid
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre)	13,33
Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre)	

Wine — Lower-alcohol whites, rosés and reds (xispejant)

See the descriptions of whites, rosés and reds above.

Maximum total alcoholic strength: the maximum limits laid down in EU law apply.

Maximum sulphur dioxide: if the sugar content is below 5 g/l, 200 mg/l for whites and rosés and 150 mg/l for reds; if the sugar content is 5 g/l or above, 250 mg/l for whites and rosés and 200 mg/l for reds.

General analytical characteristics

Maximum total alcoholic strength (in % volume)	
Minimum actual alcoholic strength (in % volume)	4,5
Minimum total acidity	3,5 in grams per litre expressed as tartaric acid
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre)	13,3
Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre)	

Semi-sparkling wine

The characteristics must be the same as those described in the above paragraphs for the wine colour in question, but with the added presence of bubbles. The wines are balanced and fresh, with a slight tingling sensation due to the release of carbon dioxide.

Maximum total alcoholic strength: the maximum limits laid down in EU law apply.

Maximum sulphur dioxide: if the sugar content is below 5 g/l, 200 mg/l for whites and rosés and 150 mg/l for reds; if the sugar content is 5 g/l or above, 250 mg/l for whites and rosés and 200 mg/l for reds.

General analytical characteristics

Maximum total alcoholic strength (in % volume)	
Minimum actual alcoholic strength (in % volume)	7
Minimum total acidity	3,5 in grams per litre expressed as tartaric acid

Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre)	13,3
Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre)	

Liqueur wines

Liqueur wines range from opaque, intense colours to the more evolved tones described for whites and reds, even reaching amber shades depending on maturity. The wines have a slight warmth, with more fruity aromas in those not subject to wood-ageing, while aldehyde and nut flavours characterise the more mature wines. They are warm, unctuous and persistent.

Maximum total alcoholic strength: the maximum limits laid down in EU law apply.

Volatile acidity may exceed 1 mEq/l for each degree of alcoholic strength in excess of 11 % and year of ageing, up to 20 mEq/l.

Maximum sulphur dioxide: 150 mg/l if the sugar content is less than 5 g/l and 200 mg/l if it is 5 g/l or higher.

General analytical characteristics

Maximum total alcoholic strength (in % volume)	
Minimum actual alcoholic strength (in % volume)	15
Minimum total acidity	3,5 in grams per litre expressed as tartaric acid
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre)	13,3
Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre)	

5. Wine making practices

a. Specific oenological practices

Relevant restriction on making wines

The utmost care must be exercised when harvesting the grapes. The wines covered by this PDO may only be made with healthy grapes that are ripe enough to produce wines with a minimum natural alcoholic strength of 9,5 % vol. or above for zone CII and 10 % vol. or above for zone CIII, as required by EU legislation.

Appropriate pressure is applied to extract the must or wine and separate it from the grape skins, ensuring that no more than 70 litres of wine are yielded from every 100 kg of harvested grapes.

b. Maximum yields

White varieties

12 000 kilograms of grapes per hectare

White varieties

84 hectolitres per hectare

Red varieties

10 000 kilograms of grapes per hectare

Red varieties

70 hectolitres per hectare

6. Demarcated area

Abrera

Agramunt: former annexed district of Montclar

Aguilar de Segarra

Agullana

Aiguamúrcia

Albagés, l'

Albi, l'

Albiol, l'

Albons

Aleixar, l'

Alfarràs

Alcarràs: parcels 9022, 9017 and 9005 of cadastral polygon 6 and parcels 3, 57, 9001, 9003, 9004, 9007 and 9027 of cadastral polygon 15

Albinyana

Alcover

Alella

Alforja

Algerri

Alió

Almacelles: Parcels 25, 180, 193 and 196 of cadastral polygon 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
Barcelona: parcel 1 of cadastral polygon 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: parcels 30 and 96 of cadastral polygon 9; parcels 114, 165 and 167 of cadastral polygon 21, and parcels 118, 119 and 120 of cadastral polygon 22
Borges del Camp, les
Bot
Botarell



WIPO | LISBON

The International System
of Appellations of Origin

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: parcel 57 of cadastral polygon 1 and parcel 12 of cadastral polygon 2

Calella

Callús

Calonge

Cambrils

Canonja, la

Canovelles

Cantalops

Canyelles

Capafons

Capellades

Capçanes

Capmany

Cardedeu

Cardona
Carme
Caseres
Castell-Platja d'Aro
Castell de Mur: annexed districts of Cellers and 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: parcel 90 of cadastral polygon 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 and its annexed districts Sant Cristofol de la Vall, Sant Martí de Barcedana and 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 and its annexed districts Conques, Figuerola d'Orcau, Orcau-Basturs and Sant Romà d'Abella

Ivars d'Urgell

Ivars de Noguera

Jonquera, la

Jorba

Juncosa

Juneda: parcel 487 of cadastral polygon 5, parcels 14, 15, 16, 33, 34 and 37 of cadastral polygon 12, and parcels 3, 4 and 5 of cadastral polygon 13

Llacuna, la

Llançà

Llardecans

Lleida: annexed districts of Raimat and 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, and its annexed district 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', a two-hectare estate with the cadastral reference number 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
Torrebesse: parcels 247 and 283 of cadastral polygon 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 (former municipality) and its annexed districts Gurb, Palau de Noguera, Puigcercós, Suterranya and 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: parcel 92 of cadastral polygon 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. Main wine grapes

PARELLADA — MONTONEC

PARELLADA — MONTONEGA
XAREL LO — PANSAL
XAREL LO — PANSAL BLANCA
XAREL LO — CARTOIXA
GARNACHA TINTA — LLADONER

8. Description of the link(s)

Wines

The marked Mediterranean influence produces smooth, dense wines, with relatively low acidity, a high alcohol content and aromas that, particularly in the case of red wines, improve with age. The bright sunshine enjoyed by our region boosts the development of the intense colours — red in particular — that are so typical of our wines.

Silt and loam are the predominant soil textures, lending body and structure to both white and red varieties and producing reds with even more colour.

The broad range of varieties of grape existing in Catalonia is even more proof of the openness to the world that has always characterised Catalans. It is also the reflection of a long history of wine-making in the region. According to a quote from Pere Gil dating back to 1600: ‘Wines are made throughout Catalonia, in both maritime and Mediterranean areas... The wines of Catalonia are typically strong and very good. They make all kinds of wines...’ Jaume Ciurana (1980) described a basic unity in all Catalan wines, which gives a common characteristic to all of them: dedication, desire for improvement and a spirit of achievement in the people that made them.

Semi-sparkling wines

The chalky soils produce wines that are vibrant, aromatic and extremely refined.

Bringing forward the harvesting date makes it possible to obtain a lower alcoholic strength and greater acidity. Coupled with the presence of naturally occurring carbon dioxide, this gives the wines their characteristic refreshing sensation.

Catalan society has a historical and cultural link with wines featuring naturally occurring carbon dioxide, as demonstrated by Catalonia's major sparkling wine production industry, whose origins date back to the first half of the nineteenth century.

Liqueur wines

The marked Mediterranean influence and the texture of the soils already described for the wine category act in the same way in liqueur wines under the PDO ‘Cataluña’/‘Catalunya’, giving them a great deal of intensity in colour and aroma, body and medium to low acidity.

Liqueur wines are frequently the digestif of choice at many Catalan tables, with this type of wine paired with assorted nuts (almonds, hazelnuts, pine nuts) and dried fruit (raisins, figs, apricots) in the traditional Catalan dessert known as ‘*postres de músic*’ (‘musician’s dessert’).

9. Essential further conditions

Legal framework:

In national legislation

Type of further condition:

Additional provisions relating to labelling

Description of the condition:

The term *xispejant* may optionally be included on the labels of whites, rosés or reds with lower alcoholic strength produced by deliberately interrupting fermentation.

Exigences supplémentaires au titre de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'acte de Genève - Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractéristiques.

1. Dénomination enregistrée

«Cataluña»

«Catalunya»

2. Type d'indication géographique

AOP — Appellation d'origine protégée

3. Catégories de produits de la vigne

- | | | |
|----|----------------|-----|
| 1. | | Vin |
| 3. | Vin de liqueur | |
| 8. | Vin pétillant | |

4. Description du/des vin(s)

Vin — Blancs

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

Titre alcoométrique total maximal: les limites maximales établies dans la législation de l'Union s'appliquent.

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

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	10
Acidité totale minimale	3,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	13,3
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

Vin — Rosés

Ces vins sont modernes et innovants. Leur couleur varie du rouge vif avec un éclat violet irisé à des tons intermédiaires d'orange ou de pelure d'oignon. L'intensité aromatique des vins est moyenne à élevée, et ceux-ci sont plus ou moins structurés en fonction du rendement de la vigne. Ils ont une bonne teneur en alcool et donnent envie au consommateur de boire une autre gorgée. Ces vins sont légers, frais et équilibrés.

Titre alcoométrique total maximal: les limites maximales établies dans la législation de l'Union s'appliquent.

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

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	10,5
Acidité totale minimale	3,5 en grammes par litre, exprimée

	en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	13,3
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

Vin — Rouges

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

Titre alcoométrique total maximal: les limites maximales établies dans la législation de l'Union s'appliquent.

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

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

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11,5
Acidité totale minimale	3,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	13,33

Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	
---	--

Vin — Blancs, rosés et rouges moins alcoolisés (xispejant)

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

Titre alcoométrique total maximal: les limites maximales établies dans la législation de l'Union s'appliquent.

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

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	4,5
Acidité totale minimale	3,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	13,3
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

Vin pétillant

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

Titre alcoométrique total maximal: les limites maximales établies dans la législation de l'Union s'appliquent.

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

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	7
Acidité totale minimale	3,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	13,3
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

Vins de liqueur

La couleur des vins de liqueur varie d'opaque intense aux tons plus évolués décrits pour les vins blancs et rouges, voire même à des tons ambrés en fonction de la maturité. Les vins sont assez chauds, avec des arômes plus fruités pour ceux qui ne sont pas soumis à la maturation sous bois, tandis que des arômes d'aldéhyde et de noix caractérisent les vins plus mûrs. Ils sont chauds, onctueux et longs en bouche.

Titre alcoométrique total maximal: les limites maximales établies dans la législation de l'Union s'appliquent.

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

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

Caractéristiques analytiques générales

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

Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	15
Acidité totale minimale	3,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	13,3
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

5. Pratiques vitivinicoles

a. Pratiques œnologiques spécifiques

Restrictions applicables à la fabrication du vin

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

Une pression appropriée est appliquée afin d'extraire le moût ou le vin et de le séparer des peaux des raisins, en veillant à ce que 70 litres de vin maximum soient produits pour 100 kg de raisins récoltés.

b. Rendements maximaux

Cépages blancs

12 000 kilogrammes de raisins à l'hectare

Cépages blancs

84 hectolitres à l'hectare

Cépages rouges

10 000 kilogrammes de raisins à l'hectare

Cépages rouges

70 hectolitres à l'hectare

6. Zone délimitée

Abrera

Agramunt: ancien district annexé de Montclar

Aguilar de Segarra

Agullana

Aiguamúrcia

Albagés, l'

Albi, l'

Albiol, l'

Albons

Aleixar, l'

Alfarràs

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

Albinyana

Alcover

Alella

Alforja

Algerri

Alió

Almacelles: parcelles 25, 180, 193 et 196 du polygone cadastral 5

Almenar

Almoster

Alòs de Balaguer

Alpicat

Altafulla

Ametlla de Mar, l'

Almetlla de Segarra, l'

Arbeca

Arboç, l'
Arenys de Mar
Arenys de Munt
Argentera, l'
Argentona
Arnes
Artés
Artesa de Segre
Ascó
Avinyó
Avinyonet de Penedès
Avinyonet de Puigventós
Badalona
Balaguer
Balsareny
Banyeres del Penedès
Barbera de la Conca
Barcelona: parcelle 1 du polygone cadastral 1
Baronia de Rialb
Batea
Begues
Begur
Belianes
Bellaguarda
Bellcaire d'Empordà
Bellmunt del Priorat
Bellprat
Bellvei

Benissanet

Bigues i Riells

Bisbal d'Empordà, la

Bisbal del Penedès, la

Bisbal de Falset, la

Biure

Blancafort

Boadella i les Escalles Bonastre

Borges Blanques, las: parcelles 30 et 96 du polygone cadastral 9; parcelles 114, 165 et 167 du polygone cadastral 21 et parcelles 118, 119 et 120 du polygone cadastral 22

Borges del Camp, les

Bot

Botarell

Bovera

Bràfim

Bruc, el

Cabacés

Cabanes

Cabanyes, les

Cabassers

Cabra del Camp

Cabrera d'Igualada

Cabrera de Mar

Cabrils

Cadaqués

Calafell

Calders

Caldes de Montbui: parcelle 57 du polygone cadastral 1 et parcelle 12 du polygone cadastral 2

Calella

Callús

Calonge

Cambrils

Canonja, la

Canovelles

Cantalops

Canyelles

Capafons

Capellades

Capçanes

Capmany

Cardedeu

Cardona

Carme

Caseres

Castell-Platja d'Aro

Castell de Mur: districts annexés de Cellers et Guardia de Tremp

Castellbisbal

Castellet i la Gornal

Castellfollit del Boix

Castellgalí

Castellnou de Bages

Castelló de Farfanya

Castellolí

Castellvell del Camp

Castellví de la Marca

Castellví de Rosanes

Catllar, el

Cervelló

Cervià de les Garrigues

Cistella

Ciudadilla

Colera

Collbató

Colldejou

Conca de Dalt

Conesa

Constantí

Copons

Corbera de Llobregat

Corçà

Corbera d'Ebre

Cornudella de Montsant

Creixell

Cruïlles; Monells i Sant Sadurní de l'Heura

Cubells: parcelle 90 du polygone cadastral 7

Cubelles

Cunit

Darnius

Duesaigües

Esparraguera

Espluga Calba, l'

Espluga de 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 et ses districts annexés Sant Cristofol de la Vall, Sant Martí de
Barcedana et Sant Miquel de la Vall
Gelida
Gimenells i el Pla de la Font
Ginestar
Granada, la
Granollers
Granyanella

Granyena de Segarra

Gratallops

Guiamets, els

Guimerà

Horta de Sant Joan

Hostalets de Pierola, els

Igualada

Isona i Conca Dellà et ses districts annexés Conques, Figuerola d'Orcau, Orcau-Basturs et Sant Romà d'Abella

Ivars d'Urgell

Ivars de Noguera

Jonquera, la

Jorba

Juncosa

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

Llacuna, la

Llançà

Llardecans

Lleida: districts annexés de Raimat et Sucs

Llers

Lliçà d'Amunt

Llimiana

Lloar, el

Llorenç del Penedès

Lloret de Mar

Maials

Maldà

Manresa

Marçà
Margalef
Marsà
Martorell
Martorelles
Masarac
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, et sa commune annexée Scala-dei

Mura

Nalec

Navarcles

Navàs

Nou de Gaià, la

Nulles

Òdena

Olèrdola

Olesa de Bonesvalls

Olivella

Omells de na Gaia, els

Omellons, els

Orpí

Òrrius

Os de Balaguer

Pacs del Penedès

Palafrugell

Palamós

Palau-sator

Palau-saverdera

Pallaresos, els
Palma d'Ebre, la
 Pals
 Pau
Pedret i Marzà
 Penelles
 Perafort
 Peralada
 Perelló, el
 Piera
Pinell de Brai, el
 Pira
Pla de la Font, el
Pla de Santa Maria, el
Pla del Penedès, el
 Pla del Penedès
Pobla de Cérvoles, la
Pobla de Claramunt, la
Pobla de Mafumet, la
Pobla de Massaluca, la
Pobla de Montornès, la
 Pobla de Segur
 Poboleda
Pont d'Armentera, el
 Pont de Molins
Pont de Vilomara i Rocafort, el
 Pontons
 Porrera

Port de la Selva, el

Portbou

Pradell de la Teixeta, el

Prades

Prat del Compte

Preixana

Preixns

Premià de Dalt

Premià de Mar

Puigdàlber

Puigpelat

Querol

Rabós

Rajadell

Rasquera

Regencós

Renau

Reus

Riba-roja d'Ebre

Riera de Gaià, la

Riudecanyes

Riudecols

Riudoms

Riumors

Roca del Vallès, la

Roda de Barà

Rodonyà

Rocafort de Queralt

Roses

Rourell, el

Sabadell: «Can Gambús», un domaine de deux hectares ayant la référence cadastrale 28003001 DG2020 A

Salàs de Pallars

Sallent

Salomó

Sant Cebrià de Vallalta

Sant Climent Sescebes

Sant Cugat de Sesgarrigues

Sant Esteve Sesrovires

Sant Feliu de Buixalleu

Sant Feliu de Codines

Sant Feliu de Guíxols

Sant Fost de Campsentelles

Sant Fruitós de Bages

Sant Iscle de Vallalta

Sant Jaume dels Domenys

Sant Joan de Vilatorrada

Sant Jordi Desvalls

Sant Llorenç Savall

Sant Llorens d'Hortons

Sant Martí de Riucorb

Sant Martí de Tous

Sant Martí Sarroca

Sant Martí Vell

Sant Mateu de Bages

Sant Pere de Ribes

Sant Pere de Rindebittles

Sant Pol de Mar
Sant Quintí de Mediona
Sant Sadurní d'Anoia
Sant Salvador de Guardiola
Santa Cristina d'Aro
Santa Margarida i els Monjos
Santa Maria de Miralles
Santa Maria d'Oló
Santa Oliva
Santa Fe del Penedès
Santa Maria de Martorelles
Santa Margarida de Montbui
Santpedor
Sarral
Secuita, la
Selva del Camp, la
Selva de Mar, la
Senan
Sentmenat
Sitges
Siurana d'Empordà
Solivella
Sort
Subirats
Súria
Talamanca
Talarn
Tallada d'Empordà

Tarragona

Tàrrega

Tarrés

Teià

Terrades

Tiana

Tivissa

Tordera

Torrebesses parcelles 247 et 283 du polygone cadastral 6

Torre de Claramunt, la

Torre de Fontaubella, la

Torre de l'Espanyol, la

Torredembarra

Torrefarrera

Torrelavit

Torrelles de Foix

Torrent

Torroella de Montgrí

Torroja del Priorat

Tortellà

Tremp (ancienne municipalité) et ses districts annexés Gurb, Palau de Noguera, Puigcerçós, Suterranya et Vilamitjana

Ullà

Ulldemolins

Vallbona de les Monges

Vallbona d'Anoia

Vallclara

Vallfogona de Riucorb

Vallgorguina

Vallirana
Vall-llobrega
Vallromanes
Valls
Vandellós i l’Hospitalet de l’Infant
Vallmoll
Vendrell, el
Ventalló
Verdú
Vespella
Vilademuls
Vila-rodona
Vilafant
Vilafranca del Penedès
Vilagrassa: parcelle 92 du polygone cadastral 4
Vilajuïga
Vilalba dels Arcs
Vilallonga del Camp
Vilamalla
Vilamaniscle
Vilanant
Vilanova del Camí
Vilanova d’Escornalbou
Vilanova de Prades
Vilanova i la Geltrú
Vilanova del Vallès
Vila-seca
Vilassar de Dalt

Vilassar de Mar
Vilabella
Vilaverd
Vilella Alta, la
Vilella Baixa, la
Vilosell, el
Vilobí del Penedès
Vilopriu
Vimbodí
Vinaixa
Vinebre
Vinyols i els Ares

7. Cépages principaux

PARELLADA – MONTONEC
PARELLADA – MONTONEGA
XAREL LO – PANSAL
XAREL LO – PANSA BLANCA
XAREL LO – CARTOIXA
GARNACHA TINTA – LLADONER

8. Description du ou des lien(s)

Vins

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

Le limon et le terreau sont les textures de sol prédominantes, ce qui donne du corps et de la structure aux cépages blancs et rouges, et donne lieu à des rouges ayant encore plus de couleur.

Le vaste éventail de variétés de raisin existant en Catalogne démontre encore davantage l'ouverture au monde qui a toujours caractérisé les Catalans. Il reflète également la longue tradition de vinification dans la région. D'après une citation du Pere Gil datant de 1600: «Les vins sont produits dans toute la Catalogne, aussi bien dans les régions maritimes que méditerranéennes [...]. Les vins de Catalogne sont normalement puissants et très bons. Elle produit toutes sortes de vins [...]» Jaume Ciurana (1980) a décrit une unité fondamentale de tous les vins catalans, ce qui leur confère à tous une caractéristique commune: attention, désir d'amélioration et volonté d'accomplissement de la part de ceux qui les produisaient.

Vins pétillants

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

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

La société catalane possède un lien historique et culturel avec les vins contenant du dioxyde de carbone d'origine naturelle, comme l'a démontré le fait que la principale industrie de production de vin mousseux, dont les origines remontent à la première moitié du 19^e siècle, se trouve en Catalogne.

Vins de liqueur

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

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

9. Autres conditions essentielles

Cadre juridique:

Législation nationale

Types de conditions supplémentaires:

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:



WIPO | LISBON

The International System
of Appellations of Origin

Le terme *xispejant* peut éventuellement figurer sur les étiquettes des blancs, rosés et rouges présentant des titres alcoométriques plus faibles produits en interrompant délibérément la fermentation.

**Requisitos adicionales en virtud de la regla 5, apartado 3, del
Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra -
Detalles relativos a la calidad, reputación o características.**

1. Nombre registrado

«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)

Vino-Vino blanco

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. Ligero y fresco en su versión de vino joven y más untuoso y con toques que recuerdan a la barrica que lo fermenta

Grado alcohólico total máximo: Son aplicables los límites máximos de la legislación de la UE.

SO₂ 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.

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)	

Vino-Vino rosado

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 mediaalta, más o menos estructurados en función del rendimiento productivo en la viña, de acidez moderada, buena graduación alcohólica y un final que invita a seguir consumiéndolos. Ligeros, frescos y equilibrados.

Grado alcohólico total máximo: Son aplicables los límites máximos de la legislación de la UE.

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.

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)	13,3
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

Vino-Vino tinto

Color entre cereza intenso con ribete violáceo y rubí tenue con ribete ocre, según su grado de envejecimiento. Intensidad aromática mediaalta, 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

Grado alcohólico total máximo: Son aplicables los límites máximos de la legislación de la UE.

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

SO₂ 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.

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)	

Vino- Vino blanco, rosado o tinto de baja graduación (xispejant)

Son igual que los blancos, rosados y tintos jóvenes, ya descritos.

Grado alcohólico total máximo: Son aplicables los límites máximos de la legislación de la UE.

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

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)	13,3
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

Vino de aguja

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 carbono.

Grado alcohólico total máximo: Son aplicables los límites máximos de la legislación de la UE.

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

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)	

Vino de licor

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 aldehídas y de frutos secos los que han sido objeto de envejecimiento. Cálido, untuoso y persistente.

Grado alcohólico total máximo: Son aplicables los límites máximos de la legislación de la UE.

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

SO₂ 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.

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)	

5. Prácticas vitivinícolas

a. *Prácticas enológicas específicas*

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 70 litros de vino por cada 100 kg de vendimia.

b. *Rendimientos máximos*

Variedades blancas

12 000 kilogramos de uvas por hectárea

Variedades blancas

84 hectolitros por hectárea

Variedades tintas

10 000 kilogramos de uvas por hectárea

Variedades tintas

70 hectolitros por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

Abrera

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

Albinyana

Alcover

Alella

Alforja

Algerri

Alió

Almacelles: las parcelas n.ºs 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
Barbera de la Conca
Barcelona: la parcela n.º 1 del polígono catastral 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

Blancafert

Boadella i les Escalles Bonastre

Borges Blanques, las: las parcelas n.ºs 30 y 96 del polígono catastral n.º 9, las parcelas n.ºs 114, 165 y 167 del polígono catastral n.º 21 y las parcelas n.ºs 118, 119 y 120 del polígono catastral 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: 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
Cambrils
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

Ciudadilla

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 Cristofol 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.ºs 14, 15, 16, 33, 34 y 37 del polígono catastral n.º 12, y las parcelas n.ºs 3, 4 y 5 del polígono catastral n.º 13

Llacuna, la

Llançà

Llardecans

Lleida: 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
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, 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
Tàrrrega

Tarrés

Teià

Terrades

Tiana

Tivissa

Tordera

Torrebesses: las parcelas n.ºs 247 y 283 del polígono catastral 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, 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 n.º 92 del polígono catastral 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 Ares

7. Principales variedades de uva de vinificación

PARELLADA – MONTONEC
PARELLADA – MONTONEGA
XAREL·LO – PANSAL
XAREL·LO – PANSA BLANCA
XAREL·LO – CARTOIXA
GARNACHA TINTA – LLADONER

8. Vínculo con la zona geográfica

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.

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.

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. «Cataluña»/«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 música*, 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

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:



WIPO | LISBON

The International System
of Appellations of Origin

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».