



PLIEGO DE CONDICIONES DOP "ALELLA"

PLIEGO DE CONDICIONES DOP "ALELLA"

1. Nombre protegido

ALELLA/Alella

El amparo de la denominación de origen protegida Alella (de ahora adelante DOP Alella) quedará reservado a los vinos que cumplan los requisitos y las condiciones que establece el presente Pliego de Condiciones.

2. Descripción de los productos

2.1. Categorías y tipo de productos

2.1.1. Vinos

Elaborados a partir de las variedades de uva clasificadas en el apartado 6 de este pliego. Las fracciones de mosto obtenidas por presiones inadecuadas no podrán en ningún caso ser destinadas a la elaboración de vinos protegidos.

- a) Vino blanco
- b) Vino rosado
- c) Vino tinto

2.1.2. Vinos de Licor

Se podrán elaborar con DOP Alella los siguientes vinos de licor:

Vino rancio: vinos de licor de calidad tradicional a partir de las variedades garnacha blanca y macabeo o garnacha tinta, obtenido por vía oxidativa en envases de madera de roble de vinos blancos, los cuales deberán tener una riqueza en azúcares no inferior a 14º Baumé y estar en perfecto estado sanitario. La elaboración del vino comporta un envejecimiento oxidativo en sol y serena, y un mínimo de un año en envase de roble. Los vinos rancios, para ser comercializados con la mención de crianza, deberán tener cuatro años de envejecimiento, de los cuales un mínimo de tres en envase de roble. Durante la elaboración se podrá adicionar, si es necesario, alcohol vínico de calidad para alcanzar una graduación entre 15% vol. y 20% vol. El color característico del vino es de oro viejo.

Mistela: la elaboración de los vinos de licor de calidad tradicional denominado mistela se realizará a partir de todas las variedades de uvas blancas, separándose en su elaboración el mosto flor y seguidamente se filtra el vino, con un grado alcohólico volumétrico natural mínimo de 12% vol., para añadir acto seguido alcohol vínico y proceder a removerlo una vez al día durante una semana hasta obtener un grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo de 15% vol. y máximo de 20% vol..

Vino dulce natural: vinos de licor de calidad tradicional que procede de mostos de alta riqueza en azúcares, superior a 250 gr/l, fermentado parcialmente. Su graduación alcohólica volumétrica natural es como a mínimo de 12% vol. y un grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo de 15% vol. y máximo de 20% vol.



PLIEGO DE CONDICIONES DOP "ALELLA"

2.1.3. Vino espumosos de calidad

Vino obtenido a partir de las variedades autorizadas, con un grado alcohólico volumétrico natural mínimo de 10,8% vol. y máximo de 12,8% vol., elaborado según el método tradicional con segunda fermentación en la botella, que en condiciones determinadas desprende anhídrido carbónico con una sobrepresión mínima de 3,5 bares y una duración de nueve meses de envejecimiento, a contar desde la fecha del tiraje hasta el degüelle. Los vinos amparados por la Denominación de Origen Protegida Alella podrán utilizarse como vinos base para la elaboración de vinos espumosos de calidad.

2.1.4. Vino de aguja

Vino obtenido a partir de las todas las variedades blancas y tintas, con un grado alcohólico volumétrico natural mínimo de 10,5% vol. y máximo de 12,5% vol. y que en su elaboración, se conserva parte del carbónico de su propia fermentación.

Los vinos amparados por la DOP Alella podrán utilizarse como vinos base para la elaboración de vermouths tradicionales y vinagres, sin que se pueda utilizar la mención DOP Alella en estos productos.

• **Métodos de envejecimiento y sus menciones**

La utilización en la presentación de los vinos de las menciones crianza, reserva y gran reserva, se efectuará de acuerdo con lo que se prevé acto seguido:

- Crianza, el proceso de envejecimiento será el siguiente:

Para los vinos tintos, la duración de este proceso será de veinticuatro meses con una permanencia mínima en bodega de madera de roble de seis meses.

Para los vinos blancos y rosados, la duración de este proceso no será inferior a dieciocho meses como mínimo, con una permanencia mínima en bodega de madera de roble de seis meses.

- Reserva, el proceso de envejecimiento será el siguiente:

Para los vinos tintos la duración de este proceso no será inferior a los treinta y seis meses, con una permanencia mínima en bodega de madera de roble de doce meses y un envejecimiento en botella de veinticuatro meses.

Para los vinos blancos y rosados la duración de este proceso no será inferior a veinticuatro meses con una permanencia mínima en bodega de madera de roble de seis meses y un envejecimiento en botella de dieciocho meses.

- Gran reserva, el proceso de envejecimiento será el siguiente:

Para los vinos tintos será necesaria una permanencia en bodega de madera de roble de veinticuatro meses, como mínimo, y un envejecimiento en botella de treinta y seis meses, como mínimo.

Para los vinos blancos y rosados la duración de este proceso será, como mínimo, de cuarenta y ocho meses, con un envejecimiento en bodega de madera de roble, como mínimo, de seis meses y un envejecimiento en botella de cuarenta y dos meses.



PLIEGO DE CONDICIONES DOP "ALELLA"

En todos los procesos de envejecimiento descritos, las barricas de madera de roble tendrán una capacidad inferior o igual a 1000 litros.

- Vino nuevo y vino joven

Los vinos designados con la mención vino nuevo únicamente se podrán comercializar con la indicación del año de la cosecha en la etiqueta, y se embotellarán durante la campaña y/o a partir del 11 de noviembre del año en que la uva ha sido vendimiada.

Los vinos designados con la mención vino joven únicamente podrán comercializarse con la indicación en la etiqueta del año de cosecha, se embotellarán durante el año de la campaña y/o a partir del 20 de diciembre del año en que la uva ha sido vendimiada, según se acuerde.

Se podrá utilizar la expresión fermentada en barrica de madera de roble siempre que la fermentación del vino se haya realizado en recipientes de madera con capacidad máxima de 600 litros.

Se podrá utilizar la indicación barrica siempre que se indique en las indicaciones relativas al vino en cuestión, el periodo de tiempo en meses y años, el tipo de recipiente de madera en que ha estado, debiendo tener éste una capacidad máxima de 600 litros.

Se podrá utilizar la indicación roble siempre que se indique en las indicaciones relativas al vino en cuestión, el periodo de tiempo en meses o años que ha estado en recipientes de madera de roble, donde la capacidad máxima deberá ser de 330 litros.

Cada partida y/o lote de vino deberá presentar y acreditar las cualidades organolépticas y fisicoquímicas específicas que caracterizan los vinos protegidos y que se describen acto seguido, especialmente en lo relativo al color, aroma y sabor.

• **Características Organolépticas**

En la valoración organoléptica se tendrá en consideración la calidad del producto en relación a:

- Tipo de vino.
- El término relativo a la producción, si procede.
- La cosecha.
- La designación de la variedad o de las variedades de uva.
- Las características fisicoquímicas.

Las características sensoriales exigibles en los productos amparados son las siguientes:

Fase visual: Aspecto límpido, coloración franca (relativa a la coloración y a sus matices) y ausencia de otros defectos. En particular:

- Los vinos blancos presentarán un color amarillo pálido, reflejos verdosos, limpios, brillantes y transparentes.
- Los rosados presentarán color rojos claro, con tonalidades asalmonadas.
- Los tintos serán de color cereza, rojo rubí, brillantes en superficie.
- Los vinos de licor presentarán color oro viejo.



PLIEGO DE CONDICIONES DOP "ALELLA"

- Los espumosos de calidad será coincidente en las descritas en los apartados de blancos y rosados de acuerdo con el color que corresponda, con la singularidad de la segunda fermentación en botella.
- Los vinos de aguja, se corresponden con la descripción de los blancos, negros y rosados con la presencia de burbuja.
- Fase olfativa: Ausencia de defectos, aroma franco. En particular:
 - Los vinos blancos presentan intensidad de aromas afrutados y florales
 - Los vinos rosados tendrán aromas de intensidad media, con recuerdos de frutos rojos.
 - Los tintos, aromas de frutas del bosque, balsámicos y sazonados, regaliz, florales, matices ahumados y también pueden presentar aromas profundos de frutos negros.
 - En todos los tipos de vinos de licor se valorará la correcta integración del alcohol en la fase olfativa.
 - Los vinos espumosos de calidad se caracterizan por los aromas minerales y afrutados.
 - Los vinos de aguja tienen unas características olfativas muy coincidentes con el vino espumoso de calidad.
- Fase gustativa. Entrada y evolución franca, equilibrio gustativo y táctil, ausencia de defectos y persistencia gustativa. En particular:
 - Los vinos blancos, frescor notable, equilibrados con el grado alcohólico. Sabores que recuerdan el aroma en nariz. Final a gusto intenso y de recorrido medio.
 - Los vinos rosados, frescos en boca, melosos y potentes.
 - Los vinos tintos, boca equilibrada, taninos, afinados, bien estructurados. Notas de fruta roja, fumados y matices tostados. Finales largos, con matices de regaliz y de ahumados.
 - Los vinos de licor serán cálidos, persistentes y ligeramente untuosos.
 - Los vinos espumosos de calidad presentan notas minerales frescas y una marcada nota que recuerda a la fruta.
 - Los vinos de aguja serán equilibrados y frescos.

• Características Físicoquímicas

- Tipo de vino: blanco.

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 10,5% vol. y máximo 14,5% vol.
Grado alcohólico volumétrico total = 14,5 % vol.

- Tipo de vino: rosado.

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 10,5% vol. y máximo 13,5% vol.
Grado alcohólico volumétrico total = 14,5 % vol.

- Tipo de vino: tinto.

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 11,5% vol. y máximo 14,5% vol.
Grado alcohólico volumétrico total = 14,5% vol.



PLIEGO DE CONDICIONES DOP "ALELLA"

- Tipo de vino: vinos espumosos de calidad.

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 10,80% vol. y máximo 12,8% vol.
Grado alcohólico volumétrico total = 14,5% vol.

- Tipo de vino: vino de aguja.

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 10,50% vol. y máximo 12,5% vol.
Grado alcohólico volumétrico total = 14,5 % vol.

- Tipo de vino: vino de licor.

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 15% vol. y máximo de 20% vol.
Grado alcohólico volumétrico total = 23% vol.

- Los vinos de campaña tendrán una acidez volátil real inferior a 0,50 gr/l, expresada en ácido acético, para los vinos blancos y rosados, e inferior a 0,70 gr/l para los vinos tintos.
- Los vinos blancos y rosados de crianza no podrán sobrepasar la cifra de 0,80 gr/l de acidez volátil real.
- En los vinos tintos este límite se podrá superar en 0,06 gr/l por cada grado de alcohol que exceda de 11 grados y año de envejecimiento, con un máximo de 0,9 gr/l.
- Anhídrido sulfuroso total (mg/l):

< 5 g/l azúcares >= 5 g/l azúcares

200	250 - Vino blanco, vino de aguja blanco
200	250 _ Vino rosado, vino de aguja rosado
150	200 _ Vino tinto, vi de aguja negro
150	200 _ Vino de licor

- El contenido de azúcares totales se ajustará a los valores que se detallan seguidamente: un máximo de 4 gr/l para los vinos secos; más de 4 gr/l pero inferior o igual a los 12 gr/l para los vinos semisecos; más de 12 gr/l pero inferior o igual a los 45 gr/l para los vinos semidulces; y superior a los 45 gr/l para los vinos dulces.
- Para los vinos de aguja, deberá acreditarse una sobrepresión en 20 °C debida al dióxido de carbono endógeno disuelto comprendida entre 1 y 2,5 bares.

3. Prácticas de cultivo y Enológicas específicas

Las prácticas de cultivo serán las tradicionales tendentes a conseguir las mejores cualidades. Todos los trabajos culturales respetarán el equilibrio fisiológico de la planta, resultarán respetuosos con el medio ambiente y aplicarán los conocimientos agronómicos que tiendan a la obtención de una uva en condiciones óptimas para su vinificación.



PLIEGO DE CONDICIONES DOP "ALELLA"

La formación de la cepa y su conducción se realizará según prácticas y métodos generalmente aceptados por la viticultura.

La formación de la cepa y su conducción deberá ser la que se considere óptima para obtener la máxima calidad y riqueza aromática de los vinos, y se efectuará de la manera siguiente:

- a) Tradicional en vaso con cepas de dos yemas y la ciega.
- b) Formación en espaldera con división de la vegetación.

El número máximo de yemas será en ambos casos de 18 yemas por cepa y 40.000 yemas por hectárea.

La práctica de riego, que deberá ser autorizada, se podrá llevar a cabo únicamente con el objeto de mejorar la calidad de la uva, su grado alcohólico y su acidez. Las parcelas de viña podrán ser reequilibradas hídricamente atendiendo tanto a las condiciones hídricas del suelo, como las condiciones ecológicas de la viña.

En todo caso, no se autorizará el riego después del envero de la uva.

La vendimia se realizará con la mayor atención, y se dedicará a la elaboración de vinos protegidos exclusivamente la uva sana con el grado de madurez necesario para la obtención de vinos con una graduación alcohólica volumétrica natural igual o superior al 9,5% vol.

El transporte de la uva vendimiada debe efectuarse de la forma más rápida posible y mediante medios que garanticen la conservación de la calidad de la uva.

Las técnicas utilizadas en la vendimia, el transporte y la manipulación de la uva, el prensado del mosto, el control de la fermentación, las prácticas enológicas durante todo el proceso de vinificación y el envejecimiento del vino, tenderán a obtener productos de la máxima calidad y tipicidad, y se mantendrán las características de los tipos de vino amparados por la DOP Alella.

4. Demarcación de la zona geográfica

La zona de producción de uva apta para la producción de vinos amparados por la DOP Alella, está constituida por las parcelas de viña inscritas, situadas en los términos municipales o áreas geográficas que se indican en ésta artículo, plantadas con variedades autorizadas que se indican en el apartado 6 de este Pliego de Condiciones.

Las zonas de producción se componen de los siguientes municipios:

- Alella
- Arenys de Mar
- [Arenys de Munt](#)
- Argentona
- Badalona
- Cabrera de Mar
- Cabriels
- Calella
- El Masnou
- Granollers
- La Roca del Vallès

Formatat: Numeració i pics



PLIEGO DE CONDICIONES DOP "ALELLA"

- [Llinars del Vallès](#)

- Montgat
- Montornès del Vallès
- Martorelles
- Mataró
- Òrrius
- Premià de Dalt
- Premià de Mar
- Sant Cebrià de Vallalta
- Sant Fost de Campsentelles
- Sant Iscle de Vallalta
- Sant Pol de Mar
- Santa Maria de Martorelles
- Teià
- Tiana
- Vilanova del Vallès
- Vilassar de Dalt
- Vilassar de Mar
- Vallromanes

Formatat: Numeració i pics

5. Rendimientos máximos

La producción máxima admitida por hectárea será de 12.000 Kg. de uva y 78 HI de vino para las variedades blancas. Para las variedades tintas, la producción máxima admitida será de 10.000 Kg. de uva y 60 HI. de vino.

El cálculo de producción máxima se realizará por cada variedad de forma individual, no pudiendo compensar entre diferentes variedades los posibles excesos de producción.

La uva procedente de parcelas cuyo rendimiento sea superior al límite autorizado, no podrá ser utilizada en la elaboración de vinos protegidos por esta DOP.

6. Variedades *Vitis vinífera*

La elaboración de los vinos protegidos se realizará exclusivamente con uvas de las variedades de *Vitis vinífera* autorizadas y recomendadas relacionadas en este artículo.

Variedades recomendadas

Blancas: Garnacha blanca, Moscatel o Pansa blanca.

Tintas: Garnacha tinta.

Variedades autorizadas

Blancas: Chardonay, Chenin, Macabeo, Malvasía, Moscatel de grano menudo, Parellada, Picapoll blanco y Sauvignon blanco.



PLIEGO DE CONDICIONES DOP "ALELLA"

Tintas: Cabernet Sauvignon, Garnacha peluda, Merlot, Monastrell, Pinot Noir, Samsó o Mazuela, Sumoll Negre, Syrah, Ull de llebre.

7. Vínculo con la región geográfica

Geomorfología y suelos

El origen de los suelos es necesario buscarlo en la era primaria, cuando debido al pliegue herciniano, aflora la Cordillera Litoral constituida por granito, roca ígnea plutónica, cristalina, compuesta esencialmente de cuarzo, feldespatos, alcalinos y micas que producirá al solidificarse lentamente y a muy alta presión magma con alto contenido de sílice.

El granito, llamado "ojo de serpiente" en estado crudo, en climas templados y en contacto con el aire y el agua (cargada de gas carbónico), se va degradando, especialmente el componente feldespato, tomando las rocas apariencia redondeada. Los resultados de esta degradación son básicamente el "sauló", llamado también terreno de areniscas cuaternario, elemento fundamental del suelo agrícola y además, por las aguas de las típicas tormentas de la comarca, ha sido arrastrado y depositado en las zonas bajas, dando lugar a los actuales suelos de cultivo litorales. En algunos lugares, debido a la existencia de rocas de otras composiciones, como por ejemplo "esquisto", pueden aparecer suelos diferentes, como es el caso de los llamados "terrenos pardos", con alto contenido de arcilla. Como resultado del origen descrito, el terreno se configura por suelos de una profundidad variable, desde la aparición de la roca madre en superficie, hasta suelos con profundidades considerables, aspectos que condicionarán los resultados de las producciones.

En la comarca del Maresme la mayoría de los suelos dedicados al cultivo de la viña tienen como en base el "sauló", elemento que si bien no les proporciona gran fertilidad, sí tiene unas características determinantes para el cultivo y posterior calidad de la producción. Se trata de suelos de estructura arenosa o franco-arenosa, fáciles de trabajar, de alta porosidad, aireados, color claro (prácticamente blanco), buen drenaje, gran permeabilidad, niveles bajos de materia orgánica, poca capacidad de retención de agua y elementos nutritivos, buena capacidad de retención de la irradiación solar, alto contenido de sílice, y con un pH ligeramente alcalino.

Los resultados agrícolas de estas características se manifiestan en el desarrollo no equilibrado de las plantas, ausencia de acumulación de agua en las parcelas, ni aún en momentos de fuertes tormentas (importando por la sanidad de las raíces), buen crecimiento y maduración óptima de la uva.

En el Vallés oriental, el suelo está formado por dos franjas adosadas, una de conglomerados eocénicos de la Depresión Central (enmarcado a menudo por fallas). La cordillera hertziniana construida por materiales paleozoicos o por granito, que en gran parte encabalgan los conglomerados de la zona prelitoral.

La llanura está formada por una pendiente suave excavada en los materiales miocenos, las carenas longitudinales las cuales se estiran paralelas al río Congost, dejando en el fondo un ancho valle aluvial. La erosión facilitada por la cantidad de materiales miocenos que rellenan la fosa tectónica del Vallés relativamente blandos, ha profundizado y ensanchado el valle.

Los suelos con diferentes composiciones de los aluviales facilitan las tierras cultivadas favoreciendo la agricultura realizándose cultivos como cereales, viña, forrajes, leguminosas, etc.



PLIEGO DE CONDICIONES DOP "ALELLA"

Normalmente se trata de suelos profundos, francos arcillosos, ligeramente alcalinos, y en las zonas del prelitoral y zonas superiores donde la topografía es más accidentada el suelo es granítico y en las zonas bajas el suelo está formado por aluviones, donde se ha acumulado, según las épocas, intensidad de lluvias, etc.. y otros materiales de tipo arcilloso.

Las viñas de la comarca han sido plantadas tradicionalmente en ciertos parajes específicos donde las características del suelo y orientación, se adaptan muy bien al cultivo de la viña y hacen que se obtengan unos buenos resultados de crecimiento de los cultivos y de alta calidad.

Climatología

El clima del Maresme es Mediterráneo de tipo Litoral Central. La precipitación media anual oscila entre los 550 mm. y 800 mm., alcanzándose los valores más altos en el norte y en el área del Montnegre y los más bajos en los pueblos costeros del sur de la comarca. La estación lluviosa se corresponde con el otoño y la seca con el verano. En relación a la temperatura, los inviernos son moderados, con medias de 8 °C a 10 °C, y los veranos calurosos, entre 22 °C y 23 °C por término medio, resultando una amplitud térmica anual moderada. Sólo puede helar de noviembre en marzo.

La comarca del Vallès Oriental presenta una gran variedad de paisajes naturales cercanos a las ciudades. Las formas suaves del llano vallesano, lleno de pequeñas colinas, valles y torrenteras, contrastan con los riscos y conjuntos montañosos más abruptos. El clima es diferente según la zona debido a la orografía del terreno, es Mediterráneo Prelitoral Central en la llanura del Vallès, Mediterráneo Prelitoral Norte en el macizo del Montseny y al sur de la meseta del Moianès es Mediterráneo Continental. La distribución de la precipitación es irregular, de los 1200 mm. a los 600 mm., resultando un total anual escaso, a excepción de las partes más elevadas donde el total anual es abundante. En relación al régimen térmico, fuera de los lugares de montaña, los veranos son calurosos y los inviernos son moderados, con una temperatura media de 14,5°.

El periodo libre de heladas abarca tan sólo cinco meses, de mayo a septiembre. Hay que destacar las frecuentes Inversiones térmicas sobre todo en invierno en la depresión del Vallès.

En la vertiente marítima existe un corredor paralelo al Mediterráneo amparado por la Cordillera Litoral, el cual protege de los vientos fríos del interior y retiene la marinada, especialmente durante los meses de verano cuando las temperaturas acostumbran a ser bastante elevadas.

En la vertiente interior se forman neblinas matinales que quedan recogidas en la cordillera por la vertiente de poniente, y en verano la marinada refresca las viñas, ya que tiene su paso natural por los tres corredores naturales, que comunican los dos lados, Coll de Parpes, Fuente de Cera y La Conreria.

Historia y cultura

Seguramente, uno de los misterios más atractivos de los vinos de Alella es su propia existencia, situada entre el mar y la montaña, producto de unas pequeñas viñas, a veces escondidas de la mirada curiosa de los visitantes, que desde hace muchos años luchan por su supervivencia en una admirable y desigual batalla contra la expansión de la gran área urbana.

No siempre ha sido así, ya que los vinos de Alella tienen una larga historia y una importante significación dentro de la viticultura catalana. Conocidos y queridos ya en la época romana los citan Plinio y Marcial como vinos layetanos. Los vinos del Vallès eran, en plena edad media, los preferidos en la Sede barcelonesa, para convertirse posteriormente en uno de los vinos de calidad más



PLIEGO DE CONDICIONES DOP "ALELLA"

exportados desde Cataluña hacia el mundo, especialmente con incidencia en las colonias de ultramar donde había abundante población de catalanes.

A día de hoy toda esta tradición vinícola se mantiene viva y los vinos de la Denominación de Origen Protegida Alella, continúan simbolizando la voluntad de seguir siendo un pueblo mediterráneo auténtico y, por lo tanto, viticultor, a pesar de la dureza del oficio y las incidencias sufridas a lo largo de los años, de las cuales hay que destacar la plaga de la filoxera que devastó totalmente el cultivo a finales del siglo XIX

La DOP Alella una de las más pequeñas y también de las más antiguas de la Península Ibérica, se ha ido modernizando, ha incorporado nuevas técnicas y nuevos sistemas de cultivo y de elaboración, pero manteniendo el criterio que únicamente en la calidad y en una fuerte personalidad los vinos de esta región vitícola pueden encontrar su verdadera dimensión universal.

Situada en el norte de Barcelona y ocupando una superficie de unas 320 hectáreas, la configuran dos comarcas, el Maresme cerca del mar y, al otro lado de la Cordillera Litoral, el Vallès Oriental, cada una con su propia personalidad y con el cultivo de la viña como nexo de unión, que se remonta, en ambos casos, en la época romana.

El Maresme se extiende entre el Barcelonès y La Selva, limita al norte con el Vallès Oriental, está integrado por un total de treinta municipios, dieciséis de costa y catorce en el interior. Tiene más de treinta ochos kilómetros de costa y una superficie total de 398,9 kilómetros. Se trata de una estrecha franja en los pies de las montañas y de largas playas, donde confluyen las ramblas formadas en las montañas de las que se encuentra rodeado; el parque del Montnegre-Corredor, los parques de la Cordillera Litoral y la Cordillera de Marina.

Goza de una buena comunicación tanto en tren (la primera línea de ferrocarril del estado español unió Mataró, capital de la comarca, con Barcelona), como por la carretera que discurre paralela en la costa, y por la autopista que atraviesa toda la comarca.

La economía se ha basado tradicionalmente en las actividades agrícolas y marineras. Destaca especialmente la viticultura y la floricultura que supone más de la mitad de la producción de este sector en Cataluña. La industrialización, especialmente el textil ha tenido una fuerte incidencia.

En la gastronomía predominan los productos del mar y de la huerta, siendo especialmente conocidas las fresas, las cerezas, los tomates rosa, los guisantes, las judías del *ganxet*, las setas, las gambas, las cigalas, los calamares y las almejas.

El Vallès Oriental está integrado por cuarenta tres municipios y su capital es Granollers. Limita con el Maresme, el Vallès Occidental, Osona y La Selva. Está estratégicamente situada, con su capital, Granollers a treinta y dos kilómetros de Barcelona. Conectada por carretas y autopistas, con dos líneas de tren que atraviesan la mayoría de ciudades y pueblos de la comarca. Resulta destacable la gran variedad de parajes naturales dentro de esta comarca. Forman parte el parque del Montseny, el parque de la Cordillera de Marina, el parque de la Cordillera Litoral, el parque del Montnegre-Corredor y el Valle del Tenes. El Parque del Montseny fue declarado reserva de la biosfera el año 1978.

En la agricultura predomina el secano, además de la viña, los cereales, forrajes, frutales, patatas, legumbres y hortalizas. El principal sector económico es el industrial, con empresas del metal, madera, piel y plástico.



PLIEGO DE CONDICIONES DOP "ALELLA"

Con relación a la gastronomía hay que decir que el Vallès Oriental es tierra de paso, y éste flujo de personas redundará en una cocina muy variada. Resulta destacable, además de la DOP Alella, la denominación de origen judía del *ganxet*, con la denominación de origen protegida Vallés-Maresme.

De la viña de Alella, se pueden decir muchas cosas, como lo justificaría la larga historia referida. El extraordinario proceso de modernización reciente, pero posiblemente en el momento actual debe destacarse, especialmente, su carácter de viña urbana. Y, aún a pesar de este aspecto, continúa viva, ejemplar, ordenada, transformando año tras año suelo, agua, tierra y trabajo en un producto luminoso y seductor como es el vino de Alella.

Los vinos de Alella, más que ninguno otro, están encastados desde siempre en la tradición de la cocina barcelonesa, pero principalmente de aquella Barcelona renaciente e inquieta que, a principios de siglo, sentó las bases de la gran Barcelona actual. Aquella ciudad, aquella época y aquellos hombres fueron sensibles al prestigio indiscutible del vino de Alella y lo incorporaron, en cierta manera, a la simbología del momento y de la ciudad.

Aunando tradición y modernidad, pasado y futuro, campo y ciudad, mar y montaña, la DOP Alella hoy es, además de un símbolo, una realidad tangible en sus vinos elegantes, perfumados y cristalinos, que son excepcional ejemplo de sabia armonía conjugando la serenidad septentrional y la pasión mediterránea.

- **Tipicidad de nuestros productos:**

- **Los vinos**

Vinos blancos: son característicos, en su gran mayoría, para estar elaborados con la variedad de uva Pansa Blanca.

Esta variedad blanca predominante en nuestra DOP es la que aporta singularidad en los vinos blancos, elaborados en acero inoxidable, maceración pelicular, o bien fermentados y envejecidos en bodega.

Los aromas de la pansa blanca se diferencian de la variedad Moscatel en la DOP Penedès, principalmente por su mineralidad, que le viene dada por el tipo de terreno, un subsuelo granítico y con restos marinos, que en la superficie se transforma en pequeños granos, los cuales se denominan *sauló*, un terreno con una buena permeabilidad lo que redundará en que la cepa necesite profundizar sus raíces para buscar el agua y los diferentes nutrientes que le aporta el terreno; se puede afirmar que esta circunstancia le crea un pequeño "estrés" que, bien controlado, nos ayuda a regular la producción de uva por cepa.

La madurez de la uva es una de las grandes prioridades en la DOP Alella. La Pansa Blanca, dependiendo de su elaboración, nos dará unos aromas muy típicos de la zona como son la manzana al horno en los vinos criados en bodega.

Los vinos elaborados con maceración pelicular adquieren un color amarillo brillante debido a la madurez de la piel, la cual adquiere unos tonos tostados, y se transforma en una gama aromática con mucha más complejidad como son notas de melocotón de viña y albaricoque.

La elaboración con acero inoxidable nos dará aromas de frutas blancas como la manzana fresca y pera muy madura.



PLIEGO DE CONDICIONES DOP "ALELLA"

Al probar un vino de cualquiera de las tres elaboraciones, identificamos que es un DOP Alella por su final amargo/cítrico, que lo identificamos con el almendruco verde en toda su elegancia.

Pero el ADN de nuestra DOP es el terruño, el cual nos aporta a los vinos una mineralidad que no se encuentra en la DOP Penedès (sirva la comparación por la circunstancia de que también en ésta DOP se elaboran vinos blancos con las mismas variedades).

Los vinos blancos se elaborados en la DOP Alella con las variedades de uva:

Preferentes: Pansa Blanca y Garnacha Blanca

Autorizadas: Chardonnay, Chenin, Macabeo, Malvasía, Moscatel de grano menudo, Parellada, Picapoll blanco y Sauvignon Blanc.

Su denominador común es la mineralidad, sea cual sea el método de elaboración.

Estas características las encontramos tanto en los vinos de la vertiente marítima, en la comarca del Maresme, como la vertiente de interior, en la comarca del Vallés Oriental.

La pequeña diferencia gustativa, que podemos apreciar en los vinos elaborados en la vertiente marítima respecto de los elaborados en la vertiente interior, es que los vinos de interior tienen la acidez más presente.

Los vinos blancos de la DOP Alella los identificamos por su carácter afrutado y las notas minerales frescas.

Vinos tintos. Son característicos en su gran mayoría por estar elaborados con la variedad de uva Garnacha tinta.

Esta variedad tinta predominante en la DOP Alella, es la que aporta singularidad en los vinos tintos, elaborados en acero inoxidable, maceración pelicular, o bien fermentados y envejecidos en barrica.

Los aromas de la Garnacha tinta, se diferencian de la misma variedad en la D.O.Q. Priorat, y en la D.O.P. Empordà, principalmente por su mineralidad que viene dada por el tipo de terruño, un subsuelo granítico y con restos marinos, que en la superficie se transforma en pequeños granos, los cuales denominamos *sauló*, un terruño con una buena permeabilidad lo que hace necesario que la cepa necesite profundizar sus raíces para buscar el agua y los diferentes alimentos que le aporta el terruño; podría afirmarse que le crea un pequeño "estrés", que bien controlado nos ayuda a regular la producción de uva por cepa.

La madurez de la uva es una de las grandes prioridades en la DOP Alella.

En los vinos criados en barrica, la Garnacha tinta, dependiendo del tiempo de crianza, nos aportará unos aromas muy típicos de la zona como son la confitura de cereza, el aroma de cacao, la regaliz, el tostado y una nota mineral fresca, que nos marcará el terruño; y por último un final amargo muy elegante.

La elaboración con inoxidable en vinos tintos jóvenes, nos dará aromas de cereza muy madura, fresca del Maresme justo en el punto de madurez, compota de frutos rojos pequeños.



PLIEGO DE CONDICIONES DOP "ALELLA"

Al probar un vino de cualquiera de las dos elaboraciones, identificamos que es un DOP Alella por su final amargo/mineral, que lo identificamos con la ciruela negra y el *sauló*; nuestro terruño en toda su elegancia.

Pero el ADN de nuestra DOP es el terruño que nos aporta una mineralidad fresca y elegante; este aspecto no se encuentra en la D.O.P. Priorat ni en la D.O.P. Empordà (sirva la comparación, por la elaboración en aquella zona de vinos tintos, con la misma variedad de uva que en nuestra DOP).

Los vinos tintos elaborados en la DOP Alella con las variedades de uva:

Recomendada: Garnacha tinta

Autorizadas: Cabernet Sauvignon, Garnacha peluda, Merlot, Monestrell, Pinot noir, Samsó, Mazuela, Sumoll tinto, Syrah, Tempranillo o Ull de liebre. Su denominador común es la mineralidad, sea cuál sea el método de elaboración.

Estas características las encontramos tanto en los vinos de la vertiente marítima, en comarca del Maresme, como la vertiente del interior, en la comarca del Valles Oriental.

La pequeña diferencia gustativa, que podemos encontrar en los vinos elaborados a la vertiente marítima respecto de los de la vertiente del interior, es que los vinos del interior tienen la acidez más presente.

Vinos tintos elegantes, amplios, largos, con marcada frutuosidad y minerales.

- **Vinos espumosos de calidad**

Los vinos espumosos de calidad de la DOP Alella se caracterizan por estar elaborados con las variedades de uva propias de la zona, y también las más clásicas.

Estas variedades, tanto blancas como tintas predominantes en la DOP Alella, son las que aportan singularidad a los vinos blancos, rosados y blanco de *noirs*, elaborados con el método tradicional, es decir, la segunda fermentación dentro de la botella.

Los aromas de la Pansa Blanca, Chardonnay, Moscatel y Garnacha tinta se diferencian de la variedad Xarel·lo y Chardonnay, en la DOP Penedès, la Garnacha tinta en la DOP Priorat, y el Moscatel y la Garnacha tinta en la DOP Empordà; principalmente por su mineralidad que les viene dada por el tipo de terruño, un subsuelo granítico y con restos marinos, que en la superficie se transforma en pequeños granos, los cuales se denominan "sauló" un terruño con una buena permeabilidad, lo que deriva en que la cepa resulta obligada a profundizar sus raíces para buscar el agua y los diferentes alimentos que le aporta el terruño, pudiendo afirmar que le crea un pequeño "estrés" que, bien controlado, nos ayuda a regular la producción de uva por cepa.

La madurez de la uva es una de las grandes prioridades en la DOP. La Pansa Blanca, Chardonnay, Moscatell y Garnacha tinta, dependiendo de su elaboración, nos dará unos aromas muy típicos de la zona, la mineralidad, acompañados de otros como son la manzana al horno y la piña madura, en los espumosos blancos de Pansa Blanca y Chardonnay.

En el espumoso de calidad de la variedad Moscatel el carbónico le dará frescor y resaltará la mineralidad sin ser empalagoso, pero muy afrutado



PLIEGO DE CONDICIONES DOP "ALELLA"

El rosado elaborado con Garnatxa tinta tiene una gran estructura, frutas rojas como cerezas y fresones y un carbónico cremoso que nos envuelve la mineralizad.

El *Blanc de noirs* elaborado con la variedad de uva Garnacha tinta, teniendo especial cuidado para que las pieles, por su madurez, no tiñan el mosto en el momento del prensado, resulta un vino muy particular y único por su elaboración aromas de frutas rojas, frescor y como no, mineralidad.

Los vinos blancos elaborados con maceración pelicular adquieren un color amarillo brillante debido a la madurez de la piel, la cual adquiere unos tonos tostados y se transforma en una gama aromática con mucha más complejidad como son notas de melocotón de viña y albaricoque.

Al probar un vino de cualquiera de las dos elaboraciones de vinos blancos espumosos de calidad, se identifica la procedencia de la DOP Alella, especialmente por su final amargo/cítrico, el cual nos recordará el almendruco verde en toda su elegancia.

Pero el ADN de nuestra DOP es el terruño, el cual nos aporta en los vinos una mineralizad que no se encuentra en la DOP Cava (valga la comparación, por la elaboración en aquella zona, de vinos espumosos, con las mismas variedades de uva que a la nuestro DOP).

Los vinos blancos espumosos de calidad elaborados en la DOP Alella con las variedades de uva:
Recomendadas: Pansa Blanca y Chardonnay

Autorizadas: Chardonnay, Chenin, Macabeo, Malvasía, Moscatel de grano menudo, Parellada; Picapoll blanco; Sauvignon Blanc, Garnacha Blanca.

Los vinos rosados y blanco de tintos, Espumosos de calidad en la DOP Alella con las variedades de uva,

Recomendadas: Garnacha tinta

Autorizadas: Cabernet Sauvignon, Garnacha Peluda, Merlot, Monastrell, Pinot Noir; Samsó, Mazuela, Sumoll tinto, Tempranillo o Ull de Llebre.

Su denominador común es la mineralidad, independientemente del método de elaboración.

Estas características las encontramos tanto en los vinos de la vertiente marítima, comarca del Maresme, como en la vertiente de interior, en la comarca del Valles Oriental.

La pequeña diferencia gustativa, que podemos encontrar en los vinos elaborados en la vertiente marítima de los de la vertiente de interior, es que los vinos de interior tienen la acidez más presente.

Los vinos espumosos de calidad de la DOP Alella los identificamos por su carácter frutal y las notas minerales frescas.

- **Vinos de licor.**

Vino rancio. Los vinos rancios de la DOP Alella se caracterizan por estar elaborados con las variedades de uva blancas Garnacha Blanca y Macabeo, y la variedad tinta Garnacha tinta.

La elaboración de estos vinos en crianza oxidativa les confiere la personalidad de la DOP, las notas minerales/ marinas al estar a sol y claro encara se pronuncian mucho más durante su envejecimiento oxidativo en sol y serena.



PLIEGO DE CONDICIONES DOP "ALELLA"

Los aromas de la Garnacha Blanca, Macabeo y Garnacha tinta se diferencian de las mismas variedades en la DOP Terra Alta, principalmente por la mineralidad que le aporta el tipo de terruño, un subsuelo granítico y con restos marinos, que en la superficie se transforma en pequeños granos los cuales se denominan "sauló", un terruño con una buena permeabilidad, lo que produce que la cepa necesite profundizar con sus raíces para buscar el agua y los diferentes alimentos que le aporta el terruño, podríamos decir que le crea un pequeño "estrés" que, bien controlado, nos ayuda a regular la producción de uva por cepa.

La madurez de la uva se una de las grandes prioridades en la DOP. En la Garnacha Blanca y el Macabeo, dependiendo de su elaboración, se apreciarán unos aromas muy típicos de la zona como son la manzana al horno, la coca de "vidre" con piñones tostados; la Garnacha tinta se apreciarán notas de cerezas en licor, todos ellos con un final mineral/marino /salino al concluir su envejecimiento oxidativo a sol y serena y con la crianza en barrica.

Mistela. La Mistela de la DOP Alella es característica porque se puede elaborar a partir de todas las variedades blancas de uva, pero aun así, es un vino que su gran mayoría se elabora con Pansa Blanca y ocasionalmente, con una pequeña proporción de otras variedades. Al añadir alcohol vínico los aromas minerales/ marinos/ salinos de nuestra DOP se aprecian mucho más y conforman el sello de identidad de la Mistela de Alella

Vino dulce natural. Son vinos elaborados a partir de mostos de una gran riqueza, con azúcares fermentados parcialmente. Las variedades de uva utilizadas para elaborar estos mostos son todas las variedades de la zona, pero principalmente se utilizan la Pansa Blanca y la Garnacha tinta.

Al fermentar parcialmente nos quedarán los aromas de la uva y consecuentemente del terruño y se convertirá en un vino naturalmente dulce pero con todo el ADN de nuestra DOP conservando el mineral/marino/salino.

Al probar un vino de cualquiera de las tres elaboraciones identificamos que es un DOP Alella por su final mineral/marino/salino; lo identificamos por la proximidad de nuestras viñas plantadas cerca del Mediterráneo y en un terruño mineral/marino/salino.

Pero el ADN de nuestra DOP, es el terruño, el cual nos aporta en los vinos una mineralidad que no se encuentra en la DOP Terra Alta, DOP Empordà (valga la comparación, por la elaboración en aquellas zonas de Rancios, Mistelas y Vino dulce natural, con las mismas variedades de uva que en nuestra DOP).

Nuestro denominador común se la mineralidad, sea cual sea el método de elaboración.

Estas características las encontramos tanto en los vinos de la vertiente marítima, en comarca del Maresme, como la vertiente de interior, en la comarca del Valles Oriental.

La pequeña diferencia gustativa, que podemos encontrar en los vinos elaborados en la vertiente marítima de los de la vertiente de interior, es que los vinos de interior tienen una acidez más presente.

En la vertiente marítima tenemos un corredor paralelo al Mediterráneo amparado por la Cordillera Litoral, la cual protege de los vientos fríos del interior y retiene la marinada, especialmente en los meses de verano cuando las temperaturas acostumbran a ser bastante elevadas.



PLIEGO DE CONDICIONES DOP "ALELLA"

En la vertiente de interior se producen neblinas por la mañana que quedan recogidas en la cordillera por la lado de poniente, y en verano la marinada refresca las viñas pues te su paso natural por los tres corredores existentes, que comunican ambos lados, el Coll de Parpes, Font de Cera y La Conreria.

Los vinos de "Meditación" que se elaboran en la DOP Alella se diferencian de otros DOP. porque nos transportan el sol del Mediterráneo por su frescor su madurez y los suyos aromas minerales/marinos/salinos.

8. Disposiciones Aplicables

8.1 Ámbito de protección de la DOP

El amparo de la DOP Alella queda reservado a los vinos que cumplan los requisitos y las condiciones que establece este pliego de condiciones, y en consecuencia, podrán hacer uso las personas físicas o jurídicas que lo soliciten y cumplan el contenido del mencionado pliego, con la excepción que se les imponga como a sanción la pérdida temporal o definitiva de su uso.

El nombre de la DOP Alella es un bien de dominio público, y no puede ser objeto de alienación ni gravamen.

Queda prohibido el uso en otros vinos, de los nombres, las marcas, los términos, las expresiones y los signos que, por su similitud fonética o gráfica con los amparados, puedan inducir a confusión con los que son objeto de este pliego de condiciones aunque vayan precedidos de los términos "tipos", "estilo", "cepa", "embotellado en" "con bodega en" y otras expresiones análogas.

8.2 Zonas de elaboración y envejecimiento.

La zona de elaboración o envejecimiento de los vinos de la DOP Alella coincide con los términos municipales o áreas geográficas que integran la zona de producción relacionada al punto 4 de este pliego de condiciones.

8.3 Embotellado.

El embotellado de vinos amparados por la DOP Alella deberá realizarse en las bodegas embotelladoras inscritas, con la finalidad de facilitar la trazabilidad y preservar la calidad del producto final.

Los vinos amparados por la Denominación de Origen Protegida Alella, únicamente podrán circular entre las bodegas inscritas y expedir por estas bodegas en aquellos tipos de envase que no perjudiquen la calidad y deberán ser aprobados previamente.

Los envases deberán ser preferentemente botellas de cristal y su cierre se realizará de manera que se garantice la calidad del producto envasado, utilizando preferentemente tapones de corcho natural.

8.4 Distintivo de garantía

Los envases se tendrán que identificar de forma individual con el sello que establezca la Denominación de Origen y con un número individual único por envase, que será asignado en función



PLIEGO DE CONDICIONES DOP "ALELLA"

del lote de vino que la bodega quiera envasar. Para la asignación de sellos y/o numeraciones será preceptivo que la bodega presente la correspondiente solicitud identificando la partida de vino y la marca comercial que se utilizará.

Sea cual sea el tipo de envase en que se expidan los vinos para el consumo, irán provistos de distintivos de garantía.

8.5 Presentación y etiquetado

- **Menciones obligatorias en el etiquetado**

Las menciones obligatorias han de presentarse presentadas con caracteres claros, legibles y indelebiles para que destaquen suficientemente sobre el fondo encima del cual se impriman y para que se puedan distinguir claramente del conjunto de las demás indicaciones inscritas y dibujos. En las etiquetas de vinos embotellados figurará obligatoriamente, en el mismo campo visual de las menciones obligatorias y de manera destacada, el nombre de la DOP Alella. La altura máxima de los caracteres utilizados para indicar Alella será de 4 mm y la mitad para Denominación de Origen y, se expresarán de acuerdo con las medidas aprobadas en materia de marca colectiva.

Asimismo, en las etiquetas deberá constar:

- El nombre del municipio referido a los datos relativos al embotellador/a o el expedidor/a.
- El grado alcohólico volumétrico adquirido expresado en unidades o medias unidades de su porcentaje en volumen, serie de la abreviatura % vol.
- Indicación, si procede, de la existencia de sulfitos en el producto embotellado.
- El número de inscripción al Registro de embotelladores y envasadores del Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca, Alimentación y Medio Natural.
- Si se quiere indicar el nombre o razón social mediante un nombre comercial, debe situarse en mismo campo visual.
- Sea cual sea el tipo de envase en que se expidan los vinos para el consumo, irán provistos de precintos de garantía que deberán ser colocados cuando se proceda a etiquetar los vinos amparados.
- El nombre de una variedad si el vino procede en un 85% o más de esta variedad.
- El nombre de hasta tres variedades siempre que el mencionando vino proceda en su totalidad de las variedades indicadas y siempre en orden decreciente de los su porcentaje en la mezcla.
- Si hay más de tres variedades podrán ser mencionadas fuera del campo visual de las menciones obligatorias, siempre en orden decreciente de su porcentaje en la mezcla.
- El año de la vendimia, si el vino procede en un 85% o más de la uva de ese año que se prevé que conste a la designación.



PLIEGO DE CONDICIONES DOP "ALELLA"

- Para la designación de los vinos con el nombre del viticultor o de la propiedad, hace falta que el vino proceda de viñas cultivadas por el mismo viticultor o estén inscritas en la propiedad y se elaboren únicamente y exclusivamente de sus producciones y en la propiedad, respectivamente.

8.6 Menciones tradicionales a la DOP Alella.

De acuerdo a la normativa europea, la mención tradicional es aquella expresión tradicionalmente utilizada por los Estados miembros para indicar que un producto está acogido a una denominación de origen protegida o indicación geográfica protegida.

Además, se utiliza para hacer referencia al método de elaboración o de envejecimiento o la calidad, el color, el entorno geográfico o un acontecimiento específico vinculado a la historia de un producto amparado por una denominación de origen protegida o indicación geográfica protegida.

Quien tiene la función de reconocer, definir y proteger las menciones tradicionales es la Comisión Europea.

El marco normativo europeo obliga a que, en la presentación y etiquetado de las diferentes categorías de productos vitícolas con denominación de origen protegida o indicación geográfica protegida, aparezca la expresión <denominación de origen protegida> o <indicación geográfica protegida> y el nombre de ésta. Asimismo, se establece la posibilidad de sustituir en la etiqueta <denominación de origen protegida> o <indicación geográfica protegida>, por la mención tradicional a la que se tenga derecho.

Para el caso de la presente denominación de origen protegida, ésta tiene derecho al uso e indicación de las siguientes menciones tradicionales:

- denominación de origen
- crianza
- reserva
- gran reserva
- rancio
- vino dulce natural

8.7 Registros.

La DOP Alella, tendrá los registros siguientes:

1. Registro de viticultores

En este registro se inscribirán todos los titulares de las parcelas de viña situadas en la zona de producción descrita al punto 4 de este pliego de condiciones.

2. Registro de bodegas, que contará con las secciones siguientes:



PLIEGO DE CONDICIONES DOP "ALELLA"

- Bodegas de elaboración: deben inscribirse las bodegas situadas en la zona de producción en que se haya decidido vinificar únicamente uva o mosto procedente de las viñas inscritas, cuyos vinos producidos puedan optar en la DOP Alella y cumplan los requisitos recogidos en esta norma.
- Bodegas de almacenaje: deben inscribirse las bodegas situadas en la zona de producción las cuales no dispongan de planta propia de elaboración, que se dediquen al almacenaje de vinos amparados por la DOP Alella.
- Bodegas de envejecimiento: deben inscribirse las bodegas que, situadas en la zona de producción, se dediquen al envejecimiento de vinos de la DOP Alella. Los locales y bodegas inscritas destinadas al envejecimiento tendrán que estar exentas de vibraciones, con temperatura constante y fresca durante todo el año, y con estado higrométrico y ventilación adecuada, además de otros requisitos determinados por la normativa vigente.
- Bodegas de embotelladores y envasadores: deben inscribirse todas las que se encuentren situadas en la zona de producción y, con número de embotellador de su propiedad, se dediquen a la actividad de embotellado o envasado y comercialicen vinos debidamente etiquetados y protegidos por la DOP.

9. Comprobaciones

9.1 Entidad de certificación

La autoridad de control competente encarga la verificación del cumplimiento de los parámetros establecidos en el presente Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen Protegida Cataluña a:

Consorcio de Inspección y Control
[C/ Mare Ràfols nº 3, 1ª A Plaza Agora, número 2-3](#)
[Polígono industrial Domenys II](#)
08720 Vilafranca del Penedès (Barcelona, España)
Teléfono: (34) 93 89047 562 5512
Fax: (34) 93 89047 5603 545
Correo electrónico: gerencia@consorciinspecciocontrol.cat
Página web: www.consorciinspecciocontrol.cat

9.2 Tareas relativas a la comprobación

9.2.1 Alcance de las comprobaciones

Con la finalidad de verificar el cumplimiento de cada una de las condiciones descritas en este pliego, las comprobaciones se realizarán en las instalaciones del operador, sobre ellas y sobre los productos amparados por la DOP Cataluña, incluyendo todas las fases del proceso, iniciándose en la viña, elaboración, almacenamiento y crianza, envasado y finalizando con el etiquetado.

El operador tendrá que poder acreditar documentalmente, el cumplimiento de las características detalladas y exigidas en este Pliego de Condiciones.

9.2.2 Metodología

Las comprobaciones se llevarán a cabo según el procedimiento de certificación de productos amparados por la Denominación de Origen Protegida Cataluña, el cual estará a disposición de los operadores. Este procedimiento de certificación comprende las siguientes fases:



PLIEGO DE CONDICIONES DOP "ALELLA"

1. Planificación de la auditoría. Esta fase se inicia a instancias del operador e implica la evaluación por parte de la entidad de certificación.
2. Realización de la auditoría. En esta fase el equipo auditor verificará el cumplimiento del pliego, efectuará la toma de muestras de producto, valorará el cumplimiento de cada requisito. Finalmente, la entidad de certificación emitirá un informe de auditoría, que incluirá, si procede, las desviaciones detectadas durante el proceso de certificación. En caso de que este hecho se produzca, se emitirá un informe de no conformidad por cada una de ellas y se informará al operador del plazo que dispone para comunicar las acciones correctoras de cada una de las no conformidades.
3. Concesión del certificado. Una vez revisado el informe de auditoría, y si procede, las acciones correctoras propuestas para cada una de las no conformidades, la entidad de certificación procederá a la concesión y/o mantenimiento de la certificación, a la suspensión temporal de la certificación o a la suspensión definitiva de la certificación, de acuerdo con el documento de tratamiento de las desviaciones detectadas durante el proceso de certificación.

Siguiendo el procedimiento de certificación, se llevarán a cabo las siguientes comprobaciones:

- Información general del operador: razón social, persona de contacto e instalaciones. De manera sistemática:
 - o Certificado de la inscripción del operador y las instalaciones en los registros de la DOP
 - o Certificado de la Inscripción del operador y las instalaciones en los registros de industrias agrarias y si ocurre, en el registro de envasadores y en el CAE:
- Productos alcance de la certificación. De manera sistemática:
 - o Relación de productos donde se detalle: la denominación comercial y/o marca registrada, la DOP, la categoría del producto, los términos relativos a la elaboración y/o envejecimientos que han sido utilizados en la realización del producto, la designación de la/las variedad/es y el volumen de producción anual.
- Productos calificados. De manera sistemática:
 - o Relación de partidas de productos que han sido sometidas al control de calificación.
- Parcelas vitícolas. Por muestreo:
 - o Relación de titulares y de parcelas de viña, de los cuales procede la producción de uva.
- Instalaciones del operador. Comprobación sistemática del cumplimiento de los requisitos previstos en el pliego respecto a las instalaciones de elaboración, almacenamiento, crianza y/o envasado.
- Control de los productos, con la comprobación de registros y documentos que den evidencias sobre el cumplimiento del pliego. Por muestreo:
 - o Relación de pesadas de uva



PLIEGO DE CONDICIONES DOP "ALELLA"

- Documentos de acompañamiento acreditativos de los movimientos de productos
 - Cumplimiento de regulaciones específicas de campaña determinadas para la autoridad competente de control
 - Separación de procesos y coexistencia de productos.
 - Rendimientos de transformación.
 - Calificación de partidas, incluyendo:
 - Boletín emitido por un laboratorio oficial, preferentemente el del Instituto Catalán de la viña y el vino, o acreditado en la Norma EN 17025 que recoja los parámetros analíticos descritos en el apartado 2 de este pliego.
 - Informe organoléptico emitido por el Comité de Cata de la Denominación de Origen Protegida Cataluña, que englobe el aspecto visual, el aroma y el gusto del producto.
 - Rotulación y designación de productos en la bodega
 - Métodos de elaboración y prácticas enológicas
 - Términos relativos a la elaboración y el envejecimiento
 - Aforo
 - Extracción de muestras de productos envasados y etiquetados.
- Presentación y etiquetado de los productos:
- De manera sistemática:
- Autorización de las etiquetas por parte de la autoridad competente de control
 - Comprobación del cumplimiento de la normativa de etiquetado que sea de aplicación a los productos vitivinícolas
- Por muestreo:
- Elementos de envasado
 - Uso del distintivo de garantía numerado en envases y correspondencia con la partida y/o lote calificado

Esta comprobación periódica, para la concesión y/o mantenimiento de la vigencia de la certificación, se tendrá que realizar de forma sistemática en todos los operadores y se llevará a cabo, al menos, una vez al año.