

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

(DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA) "PRIORAT"

1. Nombre que debe protegerse

"Priorat" ("PRIORAT") / "Priorato" ("PRIORATO")

2. Descripción de los vinos amparados por la DOP Priorat

Vino obtenido de uva procedente de las parcelas de viña inscritas por la Denominación de Origen Protegida Priorat, situadas en los términos municipales o áreas geográficas que se indican en el punto 4, aptas para la producción de uva de las variedades que se indican al punto 6 con la calidad necesaria para producir vinos de las características específicas por la Denominación que se elaboren, envejezcan y se embotellen en las bodegas inscritas por la Denominación de Origen Protegida Priorat.

2.1. TIPO Y DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS:

2.1.1. Vino

a) Vino blanco: vino tranquilo, con un grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo de 13% vol., procedente de variedades de uva autorizadas, las cuales deberán tener un grado alcohólico potencial mínimo de 12% vol.

b) Vino tinto: vino tranquilo, con un grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo de 13,50% vol., procedente de variedades de uva autorizadas, las cuales deberán tener un grado alcohólico potencial mínimo de 12,5% vol.

c) Vino rosado: vino tranquilo, con un grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo de 13,00% vol., procedente de variedades de uva autorizadas, las cuales deberán tener un grado alcohólico potencial mínimo de 12,5% vol.

d) Vino de finca: vino elaborado, embotellado y criado por las personas físicas o jurídicas las cuales, ellas mismas o sus socios, tienen la titularidad de las viñas situadas en una finca, y que cumplan la normativa vigente de la Generalitat de Catalunya. Su proceso de elaboración se realizará en bodegas situadas en la misma finca o, excepcionalmente, en bodegas próximas, siempre y cuando la titularidad de las viñas y las bodegas sean de las mismas personas físicas o jurídicas, y se realizará exclusivamente con uvas procedentes de las variedades de vitis vinifera recomendadas o autorizadas por la DOP Priorat.

2.1.2. Vinos de licor:

a) Vino rancio: vino tradicional obtenido por vía oxidativa en envases de madera, de vinos blancos o tintos, de grado alcohólico volumétrico natural mínimo de 15% vol. Durante su envejecimiento, mínimo de cinco años, podrán alcanzar una elevada concentración de alcohol, y no está permitido en estos vinos el encabezado con alcohol vínico. También se admitirá el proceso acelerado de oxidación conocido como sol y serena. Dentro de esta tipología de vino de licor se considera vino rancio dulce, cuando el contenido de azúcar residual expresado en glucosa + fructosa sea igual o superior a 45 gr/l.

b) Vino de licor dulce: Vino de licor tradicional con un grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo de 15% vol. Durante su proceso de elaboración se le podrá adicionar alcohol de vino, siempre que hayan adquirido 8 grados de alcohol natural.

c) Vino mistela blanca: vino de licor de calidad tradicional, en su elaboración se separa el mosto flor de la uva y seguidamente se filtra, con un grado alcohólico volumétrico potencial 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 22% vol.

d) Vino mistela tinta: la elaboración de los vinos de licor de calidad tradicionales denominados mistela tinta se realizará a partir de las variedades tintas autorizadas, las cuales deberán tener un grado alcohólico volumétrico potencial mínimo de 12,5% vol. Se macera el mosto de la uva chafada, con la separación previa del raspón, con una mezcla de alcohol vínico y se airea dos veces al día madurando quince días para dejar inactivas las levaduras. Acabada la maceración se separan los restos sólidos con una prensa hasta alcanzar un grado alcohólico volumétrico adquirido igual o superior a 15% vol. y máximo de 22% vol.

e) Vino dulce natural: vino de licor tradicional que procede de mostos de alta riqueza en azúcares, superior a 320 gr/l, 18 grados alcohólicos probables, fermentado parcialmente. Su graduación alcohólica volumétrica

adquirida será como mínimo de 15% vol. La fermentación de estos vinos se puede parar añadiendo alcohol vínico cuando se haya obtenido un mínimo de 7% vol. de forma natural.

2.1.3. Vino de uvas sobremaduradas:

Vino de uvas sobremaduradas elaborado sin aumento artificial del grado alcohólico natural, y con el alcohol procedente en su totalidad de la fermentación. Con grado alcohólico natural superior al 15 % vol. y grado alcohólico volumétrico adquirido no inferior a 13,5 % vol.

Dentro de esta categoría de vino se considera Vimblanc al vino obtenido del mosto de garnacha tinta, fermentado en depósitos, preferentemente de roble, con una capacidad máxima de 100 litros.

2.2. Características Analíticas:

2.2.1. Vino

-Grado alcohólico	Grado alcohólico volumétrico adquirido	Grado alcohólico total
Vino blanco y rosado y vino de finca blanco y rosado	mínimo 13% vol.	mínimo 13% vol.
Vino tinto, y vino de finca tinto	mínimo 13,5% vol.	mínimo 13,5% vol.

-Acidez Volátil

	Acidez volátil, expresada en ácido acético en (g/l) para vinos de campaña	Acidez volátil, expresada en ácido acético en (g/l) para vinos de edad superior al año
Vino blanco y rosado	Máximo 0,99	Máximo 1,08
Vino tinto	Máximo 0,99	Máximo 1,2

-Acidez Total

ACIDEZ TOTAL, EXPRESADA EN ÁCIDO TARTÁRICO **MÍNIMA** 3,5gr/l

- ANHÍDRIDO SULFUROSO

AZÚCARES RESIDUALES	ANHÍDRIDO SULFUROSO
contenido en azúcares residuales expresados en glucosa+fructosa < 5 gr/l	Vinos blancos: máximo 200 mg/l
	Vinos rosados: máximo 200 mg/l
	Vinos tintos: máximo 150 mg/l
contenido en azúcares residuales expresados en glucosa+fructosa ≥ 5 gr/l	Vinos blancos: máxima 250 mg/l
	Vinos rosados: máxima 250 mg/l
	Vinos tintos: máximo 200 mg/l

2.2.2. Vinos de licor

-Grado alcohólico

GRADO ALCOHÓLICO VOLUMÉTRICO ADQUIRIDO	GRADO ALCOHÓLICO VOLUMÉTRICO TOTAL
Mínimo 15%vol	Mínimo 15%vol

-Acidez Volátil

	Acidez volátil, expresada en ácido acético, en (g/l)
vinos de licor procedentes de vinos blancos y rosados	Máximo 1,08
vinos de licor procedentes de vinos tintos	Máximo 1,2
vinos de licor rancios	Máximo 2,4

-Acidez Total

ACIDEZ TOTAL, EXPRESADA EN ÁCIDO TARTÁRICO **MÍNIMA** 3,5gr/l

- ANHÍDRIDO SULFUROSO

AZÚCARES RESIDUALES	ANHÍDRIDO SULFUROSO
contenido en azúcares residuales expresados con glucosa+fructosa < 5 gr/l	máximo 150 mg/l
contenido en azúcares residuales expresados con glucosa+fructosa ≥ 5gr/l	máximo 200 mg/l

2.2.3 Vino de uvas sobremaduras

-Grado alcohólico

	Grado alcohólico volumétrico adquirido	Grado alcohólico total
Vino de uvas sobremaduras	mínimo 13,5% vol.	mínimo 15% vol.

-Acidez Volátil

	Acidez volátil, expresada en ácido acético en (g/l) para vinos de campaña	Acidez volátil, expresada en ácido acético en (g/l) para vinos de edad superior al año
Vino de uva sobremadurada blanco y rosado	Máximo 0,99	Máximo 1,08
Vino de uva sobremadurada tinto	Máximo 0,99	Máximo 1,2

-Acidez Total

ACIDEZ TOTAL, EXPRESADA EN ÁCIDO TARTÁRICO **MÍNIMA** 3,5gr/l

- ANHÍDRIDO SULFUROSO

AZÚCARES RESIDUALES	ANHÍDRIDO SULFUROSO
contenido en azúcares residuales expresados en glucosa+fructosa < 5 gr/l	Vinos blancos: máximo 200 mg/l
	Vinos rosados: máximo 200 mg/l
	Vinos tintos: máximo 150 mg/l

2.3. Características Organolépticas:

2.3.1. Vinos

a) **Vino blanco:**

Aspecto Visual: El aspecto visual ha de ser un vino limpio, límpido y brillante

Aspecto Olfativo: Correcta intensidad y calidad olfativa con aromas francos, afrutados, florales o lácticos.

Aspecto Gustativo: En la fase gustativa ha de ser equilibrado, suave y fresco.

Vino blanco con envejecimiento en madera:

Aspecto Visual: El aspecto visual ha de ser un vino limpio y límpido

Aspecto Olfativo: Correcta intensidad y calidad olfativa con aromas de fruta y/o especias.

Aspecto Gustativo: En la fase gustativa ha de ser equilibrado y bien estructurado al gusto.

b) **Vino tinto:**

Aspecto Visual: El aspecto visual ha de ser un vino limpio, límpido y brillante.

Aspecto Olfativo: Aromas primarios afrutados y/o florales y/o minerales.

Aspecto Gustativo: Entrada y evolución en boca equilibrada, con estructura y frescor.

Vino tinto con envejecimiento en madera:

Aspecto Visual: El aspecto visual ha de ser un vino limpio y límpido

Aspecto Olfativo: Equilibrio entre aromas primarios, secundarios y terciarios. Intenso y agradable.

Aspecto Gustativo: Entrada y evolución en boca con una correcta estructura de los taninos.

c) **Vino rosado:**

Aspecto Visual: El aspecto visual ha de ser un vino limpio, límpido y brillante

Aspecto Olfativo: Correcta Intensidad y Calidad olfativa, con aromas afrutados y/o florales.

Aspecto Gustativo: En la fase gustativa han de ser afrutados, con buena persistencia y con una correcta entrada y evolución en boca.

d) **Vino de finca:**

Aspecto Visual: Los vinos de finca han de tener un aspecto visual de un vino limpio y límpido.

Aspecto Olfativo: Correcta intensidad olfativa.

Aspecto Gustativo: Buena estructura en boca.

2.3.2. Vinos de licor

a) **Vino rancio:**

Aspecto Visual: Los vinos rancios han de tener un aspecto visual limpio y límpido, con un color entre el rojo ruby y el marrón con tonalidades teja..

Aspecto Olfativo: Aromas terciarios, propios del envejecimiento. Acidez volátil perceptible y posibles aromas de frutas desecadas.

Aspecto Gustativo: Acidez equilibrada y untuoso.

Vino rancio dulce

Aspecto Visual: : Los vinos rancios dulces han de tener un aspecto visual limpio y límpido, con un color entre el rojo rubí y el marrón con tonalidades teja.

Aspecto Olfativo: Aromas terciarios, propios del envejecimiento. Acidez volátil perceptible y posibles aromas de frutas desecadas.

Aspecto Gustativo: Marcada untuosidad y dulzor perceptible.

b) **Vino de licor dulce:**

Aspecto Visual: Los vinos de licor dulces han de tener un aspecto visual limpio y límpido.

Aspecto Olfativo: Aromas afrutados y/o florales y/o especiados y/o de frutas desecadas.

Aspecto Gustativo: Buena estructura en boca y dulzor perceptible..

c) **Vino mistela blanca:**

Aspecto Visual: Aspecto visual limpio y límpido, de color amarillo pajizo con posibles ribetes dorados

Aspecto Olfativo: Aromas propios de la uva fresca como lo son los florales, afrutados y/o especiados.

Aspecto Gustativo: Buena estructura en boca y dulzor perceptible.

d) **Vino mistela tinta:**

Aspecto Visual: Aspecto visual limpio y límpido, de color rojo con posibles ribetes violáceos

Aspecto Olfativo: Aromas propios de la uva fresca como lo son los florales, afrutados y/o especiados.

Aspecto Gustativo: Buena estructura en boca y dulzor perceptible.

e) **Vino dulce natural:**

Aspecto Visual: Aspecto visual de un vino de licor limpio y límpido.

Aspecto Olfativo: Aromas afrutados y/o florales y/o especiados y/o de frutas desecadas. Posibles aromas terciarios.

Aspecto Gustativo: Buena estructura en boca y dulzor perceptible.

2.3.3. Vinos de uva sobremadurada

Aspecto Visual: Aspecto visual de un vino de uvas sobremaduras limpio y límpido. Además en el caso de los vimblancos deben tener color entre rojo púrpura más o menos intenso para los jóvenes y llegando incluso a rubí para los que reciban envejecimiento.

Aspecto olfativo: Aroma de frutas desecadas. Posibles aromas terciarios.

Aspecto Gustativo: Buena estructura en boca y dulzor perceptible.

3. Prácticas enológicas específicas y de cultivo

• Prácticas de cultivo

- Las prácticas de cultivo serán las tradicionales tendentes a conseguir las mejores cualidades de la uva. Todos los trabajos culturales respetarán el equilibrio fisiológico de la planta, resultarán respetuosos con el medio ambiente y aplicarán los conocimientos agronómicos tendentes a la obtención de una uva en condiciones óptimas para su vinificación.
- La formación de la cepa y su conducción será la tradicional en vaso y cualquier otra conducción que se considere óptima para obtener la máxima calidad y riqueza aromática de los vinos
- La densidad de plantación máxima será de 9.000 cepas por hectárea y la densidad mínima será de 2.500 cepas por hectárea. Para nuevas plantaciones a partir de 1 de enero de 2013, la densidad de plantación máxima será de 9.000 cepas por hectárea y la densidad mínima será de 3.000 cepas por hectárea
- La práctica de riego, que deberá ser autorizada previamente, se podrá llevar a cabo únicamente cuando justifique la supervivencia de la planta o con el objeto de asegurar o mejorar la calidad de la uva.

• Vendimia

- La vendimia se realizará preferentemente a mano, y exclusivamente se destinará a la elaboración de vinos protegidos la uva su con el grado alcohólico potencial mínimo de 12,5% vol. para las variedades tintas y de 12% vol. mínimo para las variedades blancas.

• Métodos de obtención. Prácticas enológicas específicas y restricciones en la elaboración

- Las técnicas utilizadas en la vendimia, el transporte y la manipulación de la uva, el prensado, el control de la fermentación, las prácticas enológicas durante todo el proceso de vinificación y la crianza del vino, tenderán a obtener productos de la máxima calidad, y se mantendrán las características de los tipos de vino amparados por la DOP Priorat.
- En la producción de mosto se seguirán las prácticas tradicionales aplicadas con una tecnología orientada a la optimización de la calidad de los vinos. Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto o del vino y su separación del hollejo/orujo, de manera que su rendimiento final no sea superior a 65 litros de vino por cada 100 kg de vendimia.
- Los vinos destinados a la indicación VINO de FINCA tendrán una elaboración y crianza totalmente independientes dentro de la bodega y serán identificables en cualquier momento. En el caso de uva destinada a vino de finca el rendimiento máximo admitido será un 15% inferior al fijado por la Denominación de Origen Protegida. Las técnicas utilizadas en la vendimia, el transporte y la manipulación de la uva, el prensado, el control de la fermentación, las prácticas enológicas durante todo el proceso de vinificación y la crianza del vino, tenderán a obtener productos de la máxima calidad.
- Los vinos con derecho a la referencia de una unidad geográfica menor en etiquetado, tendrán una elaboración y envejecimiento diferenciado dentro de la bodega y serán identificables en cualquier momento.
- En la elaboración de los diferentes tipos de vinos protegidos deberán utilizarse las variedades de Vitis vinífera relacionadas en el apartado 6 de este Pliego de Condiciones.

4. Demarcación de la zona geográfica

4.1.- Zona de producción de la uva:

Bellmunt del Priorat, Gratallops, El Lloar, La Morera de Montsant y su agregado Escaladei, Poboleda, Porrera, Torroja del Priorat, La Vilella Alta, La Vilella Baixa, la parte norte del municipio de Falset comprendida por los polígonos números 1, 4, 5, 6, 7, 21 y 25 enteros; y por las parcelas 38, 39, 40, 71, 92, parte oeste de la 93 (1,69 ha), 96, 97, 98, 99, 100, 101, parte norte de la 102 (0,16 ha), 103, 104, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 126, 128, 129, 130, 146, 147, 149 y 150 del polígono nº. 2; por las parcelas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13, 14, 15, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, parte norte de la 47 (17 ha), parte norte de la 50 (2,6 ha), parte norte de la 52 (3 ha), parte norte de la 53 (14 ha), 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60 del polígono 3; por las parcelas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, parte norte de la 28 (1,36 ha), parte norte de la 29 (3,85 ha), 63, 69, 72, 73, 74 y 75 del polígono nº. 19; por las parcelas 18, 19, 20, 21, parte norte de la 27 (1,36 ha), parte norte de la 28 (2,04 ha), 31, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, parte norte de la 65 (0,85 ha), 67, 69, 70, 71, 75, 76, 77, y 78 del polígono nº. 20; por las parcelas 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39 y 40 del polígono nº. 22 y por las parcelas 9, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 36, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47 y 48 del polígono nº. 24 y la parte

este del municipio del Molar comprendida por los polígonos nº. 5, 6 y 7 enteros y por parte este de la parcela 8 (0,45 ha) y las parcelas 9, 10, 11, 12, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 37, 39, 40, 44, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 60, 62, 63, 65 y 68 del polígono nº. 4; por las parcelas 29, 30, 31, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 140, 141, 142, 143, 144, 145, 146, 147, 148, 149, 150, 151, 152, 153, 154, 155, 156, 157, 158, 159, 160, 161, 162, 163, 164, 165, 166, 167, 169, 170, 171, 172, 173, 174, 176, 194, 197, 198, 201, 203, 204, 205, 206, 207, 208, 209, 211 y 212 del polígono nº. 8; por las parcelas 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 33, 34, 38, 39, 40, 44 y 45 del polígono 9 y por las parcelas 8, 13, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 35, 36, 37, 38, 39, 41, 42, 43, 44, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65 y 72 del polígono 10.

4.2.- Nombres y delimitación de las unidades geográficas menores, con derecho a mención en etiquetado

Vila de Bellmunt:

-Formada por los polígonos enteros 1, 2, 3, 4, 5, 6 del municipio de Bellmunt del Priorat

-Las parcelas 2 (parte oeste 1,5Ha) 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 37 del polígono 7, del municipio de Bellmunt del Priorat

-Las parcelas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 (parte oeste 0,28 Ha) 9 (parte sur 1,98 Ha) 10 (parte sur 2,25 Ha) 11, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 43 (parte norte 9,22 Ha) 45, 46, 47, 48, 49 (parte norte 1,05 Ha), 50 (parte norte 0,88 Ha) 52 (parte sur 23,71 Ha) del polígono 8, del municipio de Bellmunt del Priorat

-Las parcelas 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24 (parte norte 1,09 Ha), 25 (parte norte 0,41 Ha), 26 (parte norte 0,71 Ha) 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84 del polígono 9, del municipio de Bellmunt del Priorat

-Las parcelas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27 (parte norte i este 1,38 Ha) 28, 29, 30 (parte norte 1,16 Ha) 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 46, 48, 49, 50, 51 del polígono 10 del municipio de Bellmunt del Priorat

Los polígonos enteros 11 i 12 del municipio de Bellmunt del Priorat.

-Las parcelas 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31 del polígono 1 del municipio de Falset.

- Las parcelas 97, 103, 104, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 128, 129, 130, 146, 147 del polígono 2 del municipio de Falset.

- Las parcelas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12 (parte oeste 2,53 Ha), 15, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 55, 56, 57, 58, 59, 60 i 65 del polígono 3 del municipio de Falset.

Vila d'Escaladei:

-Formada por las parcelas 146, 147, 148, 149, 150, 151, 152, 153, 154, 202, 203 del polígono 5 del municipio de Torroja del Priorat.

- Las parcelas 1, 2, 3, 4, 5, 17, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 35, 36, 37, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 47, 48, 49, 50, 53, 54, 57, 58, 59, 60, 61, 63, 68, 181, 182 i 183 del polígono 6 del municipio de Torroja del Priorat.

- Las parcelas 144, 145, 156, 157, 158, 159 (parte sur 51,88 Ha), 161 (parte sur 43,21 Ha), 162, 163, 165, 166, 169, 170, 172, 173, 174, 175, 176, 177, 178, 182, 183 del polígono 3 del municipio de La Morera de Montsant.

- Las parcelas 31, 46, 47 del polígono 20 del municipio de La Morera de Montsant.

-El polígono 21 entero del municipio de La Morera de Montsant.

- Las parcelas 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13 del polígono 22 del municipio de La Morera de Montsant.

- Las parcelas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 37, 38, 39, 40, 42, 46, 47, 48, 49, 51, 52, 53, 54, 56, 58, 59, 60, 61, 63, 67, 68, 69, 70, 71 del polígono 23 del municipio de La Morera de Montsant.

-El polígono 24 entero del municipio de La Morera de Montsant.

- Las parcelas 52, 92, 93, 94, 102, 143, 146, 171, 172, 175, 176, 177 del polígono 25 del municipio de La Morera de Montsant.

-El polígono 26 entero del municipio de La Morera de Montsant.

- Las parcelas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 19, 20, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 36, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48 del polígono 27 del municipio de La Morera de Montsant.

Vila de Gratallops:

-Formada por las parcelas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 66, 67, 68, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 104, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 116, 118, 119, 121, 122, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 140, 141, 142, 143, 144, 145, 146, 147, 148, 159, 160, 161, 162, 163, 253, 254, 255, 256, 257, 275, 276, 277, 282, 283, 284, 285, 286, 287, 288, 289, 291, 292, 293, 295, 298, 299, 300, 301 del polígono 1 del municipio de Gratallops.

-Las parcelas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 57, 76, 77, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93 del polígono 2 del municipio de Gratallops.

-El polígono 3 entero del municipio de Gratallops.

Las parcelas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 85, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 123, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 140, 141, 142, 143, 144 del polígono 4 del municipio de Gratallops.

-Los polígonos 5, 6, 7, 8 i 9 enteros del municipio de Gratallops.

-Las parcelas 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 100, 101, 102, 103, 104, 105, 106, 107, 108, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116 del polígono 10 del municipio de Gratallops.

-Las parcelas 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 48, 49, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 59, 60, 62, 64, 65, 67, 68, 69, 70 del polígono 11 del municipio de Gratallops.

Las parcelas 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 96, 100, 102, 103, 104, 105, 106 del polígono 12 del municipal de Gratallops.

-Las parcelas 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 36, 39, 40 del polígono 3 del municipio del Lloar.

-La parcela 13 del polígono 2 del municipio del Lloar.

-El polígono 1 entero del municipio de Porrera.

-Las parcelas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12, 15, 16, 17, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 48, 49, 50 del polígono 2 del municipio de Porrera.

-Las parcelas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13 i 24 del polígono 13 del municipio de Porrera.

- Las parcelas 55, 57, 116, 108, 109 del polígono 1 del municipio de Torroja.

- Las parcelas 109, 113 del polígono 3 del municipio de Torroja.

- Las parcelas 26, 28, 29, 30, 31, 104, 105 del polígono 9 del municipio de Torroja.

- Las parcelas 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 23 del polígono 10 del municipio de Torroja.

- Las parcelas 12 (parte este 6,16 Ha), 13 del polígono 3 del municipio de Falset.

- El polígono 4 entero del municipio de Falset.

- Las parcelas 1, 2, 16, 17, 18, 19, 20, del polígono 5 del municipio de Falset.

- Las parcelas 1, 2, 3 (parte norte 4,21 Ha), 4, 63, 72, 73 del polígono 19 del municipio de Falset.

- Las parcelas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 28, 29, 30, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 45, 51, 53, 54, 55, 56, 58 del polígono 21 del municipio de Falset.

Vila de El Lloar:

-Formada por el polígono 1 entero del municipio de El Lloar.

- Las parcelas 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 14, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 99, 100, 101, 102, 104, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 135, 136, 137, 138, 139, 141, 142, 143, 144, 145, 146, 147, 148, 149, 150, 151, 152, 153, 154, 155, 156, 157, 158, 159, 160, 162, 164, 165, 166, 167, 168, 169, 170, 171, 172, 173, 174, 175, 176, 177, 178, 180, 181, 182, 183, 184, 185, 186, 187, 188, 189, 190, 191, 192, 193, 194, 195, 196, 197, 198, 199, 200, 201, 202, 203, 204, 205, 208 del polígono 2 del municipio de El Lloar.

- Las parcelas 14, 15, 16, 17, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38 del polígono 3 del municipio de El Lloar.

-Los polígonos 4, 5, 6, 7 i 8 enteros del municipio de El Lloar.

- Las parcelas 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 37, 39, 40, 49, 50, 51, 52, 53, 63, 65 del polígono 4 del municipio de El Molar.

- Los polígonos 5 i 6 enteros del municipio de El Molar.

- Las parcelas 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 104, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 148, 149, 150, 151, 152, 153, 154, 155, 156, 157, 158, 159, 160, 161, 162, 163, 164, 165, 166, 167, 168, 169, 170, 171, 172, 173, 174, 175, 176, 177, 178, 179, 180, 181, 182, 183, 184, 185, 186, 187, 188, 189, 190, 191, 192, 193, 194, 195, 196, 197, 198, 199, 200, 201, 202, 203, 204, 205, 206, 208, 209, 210, 211, 212, 213, 214, 215, 216, 217, 218, 219, 220, 221, 222, 223, 224, 225, 248, 250, 251, 252, 253, 254, 255, 323, 324, 325, 326, 327, 328, 329, 330, 331, 332, 340, 341, 342, 352, 353, 354, 355, 356, 357, 358, 359 i 360 del polígono 7 del municipio de El Molar.

- Las parcelas 1 y 2 del polígono 10 del municipio de Gratallops.
- Las parcelas 1, 2, 3, 4, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47 del polígono 11 del municipio de Gratallops.
- Las parcelas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 66, 67, 68 del polígono 12 del municipio de Gratallops.

Vila de La Morera:

-Formada por las parcelas 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 104, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 140, 141, 142, 143, 147, 148, 167, 168, 171, 179, 180, 181 del polígono 3 del municipio de La Morera de Montsant.

- Las parcelas 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 104, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113 del polígono 8 del municipio de La Morera de Montsant.

-El polígono 9 entero del municipio de La Morera de Montsant.

- Las parcelas 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,15,16,17,18,19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 59, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 100, 101, 103, 104, 105, 106, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 140, 141, 142, 143, 144, 145, 146, 147, 148, 149, 152 del polígono 10 del municipio de La Morera.

- Las parcelas 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 23, 24, 25, 26, 27, 63, 75, 76, 77, 78 del polígono 11 del municipio de La Morera de Montsant.

- Las parcelas 10, 11, 12, 13, 15, 16, 17, 18, 37 del polígono 12 del municipio de La Morera de Montsant.

-El polígono 15 entero del municipio de La Morera de Montsant.

- Las parcelas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42 del polígono 16 del municipio de La Morera de Montsant.

- Las parcelas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 48, 49, 51, 52, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63 del polígono 17 del municipio de La Morera de Montsant.

- Las parcelas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 35, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 75, 76, 77, 78, 82, 83, 84, 85, 86, 87 del polígono 18 del municipio de La Morera de Montsant.

- Las parcelas 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 50, 53, 62, 70, 71, 73, 74, 75 del polígono 19 del municipio de La Morera de Montsant.

- Las parcelas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 48, 49, 51, 52, 53, 54 del polígono 20 del municipio de La Morera de Montsant.

- Las parcelas 1, 2, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 53, 54, 55, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 104, 106, 107, 108, 109, 110, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 140, 141, 144, 145, 148, 149, 150, 151, 152, 153, 154, 155, 156, 157, 158, 159, 160, 161, 162, 163, 164, 165, 166, 167, 168, 169, 170, 173, 174 del polígono 25 del municipio de La Morera de Montsant.

- Las parcelas 11, 12, 13, 15, 16, 17, 18, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 37, 49 del polígono 27 del municipio de La Morera de Montsant.

- Las parcelas 32, 33 del polígono 2 del municipio de Poboleda.

-La parcela 29 del polígono 3 del municipio de Poboleda.

Vila de Poboleda:

-Formada por el polígono 1 entero del municipio de Poboleda.

- Las parcelas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31 del polígono 2 del municipio de Poboleda.

- Las parcelas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 30 del polígono 3 del municipio de Poboleda.

-Formada por los polígonos 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14 i 15 enteros del municipio de Poboleda.

- Las parcelas 58, 60, 61, 99, 102, 107, 108, 109, 111, 112, 113, 139, 150, 151, 153 del polígono 10 del municipio de La Morera de Montsant.

- Las parcelas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37,38, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 48, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74 del polígono 11 del municipio de La Morera de Montsant.

- Las parcelas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36 del polígono 12 del municipio de La Morera de Montsant.

-Formada por el polígono 13 entero del municipio de La Morera de Montsant.

-Formada por el polígono 14 entero del municipio de La Morera de Montsant.

- Las parcelas 16, 17, 18 del polígono 16 del municipio de La Morera de Montsant.

- Las parcelas 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 45, 47, 50, 53, 54 del polígono 17 del municipio de La Morera de Montsant.

- Las parcelas 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 36, 59, 74, 79, 81, 88, 89 del polígono 18 del municipio de La Morera de Montsant.

- Las parcelas 2, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 51, 52, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 72, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82 del polígono 19 del municipio de La Morera de Montsant.

- Las parcelas 50, 55, 56, 57, 58 del polígono 20 del municipio de La Morera de Montsant.

- Las parcelas 261, 262, 263, 264, 265, 266, 267, 268, 269, 270, 271, 272, 165, 295, 246, 247, 248 del polígono 6 del municipio de Porrera.

Vila de Porrera:

-Formada por las parcelas 19, 20 del polígono 2 del municipio de Porrera.

- Las parcelas 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30 (parte sur 0,52 Ha), 31, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51 del polígono 4 del municipio de Porrera.

- Las parcelas 20, 21, 22, 23, 24, 39, 40, 41 del polígono 5 del municipio de Porrera.

- Las parcelas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 37, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 104, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 140, 141, 142, 143, 144, 145, 146, 147, 148, 149, 150, 151, 152, 153, 154, 155, 156, 157, 158, 159, 160, 161, 162, 163, 164, 166, 167, 168, 169, 170, 171, 179, 180, 181, 182, 183, 184, 185, 186, 187, 188, 189, 190, 191, 192, 193, 194, 195, 196, 197, 198, 199, 200, 243, 245, 252, 253, 254, 255, 256, 257, 258, 259, 260, 273, 274, 275, 276, 277, 278, 279, 280, 281, 282, 283, 284, 285, 286, 287, 289, 290, 291, 292, 293, 294, 297 del polígono 6 del municipio de Porrera.

- Los polígonos 7, 8, 9, 10, 11 i 12 del municipio de Porrera enteros

- Las parcelas 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23 del polígono 13 del municipio de Porrera.

- Las parcelas 140, 141, 142, 143, 144, 145, 146, 147, 148, 149, 150, 151, 193, 194, 195, 214, 215, 216, 217, 266, 288, 289, 290, 291, 303, 310, 311, 312 (parte este 1,36 Ha), 314, 315, 316, 317, 318, 319 del polígono 6 del municipio de Falset.

- Las parcelas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 78, 79, 80, 83, 84, 85, 86, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 98, 99, 100, 101 del polígono 7 del municipio de Falset.

- Las parcelas 83 (parte norte 0,96 Ha), 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 104, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 130, 132, 144, 145, 146, 147, 148, 149, 150, 151, 152, 153, 154, 155, 156 del polígono 25 del municipio de Falset.

Vila de Torroja:

- Formada por las parcelas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 39, 40, 41, 45, 46, 47, 48, 50, 51, 53, 54, 56, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 99, 100, 101, 102, 103, 104, 105, 106, 107, 110, 111, 112, 113, 114, del polígono 1 del municipio de Torroja del Priorat.

- Las parcelas 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 55, 56, 57, 58, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 81, 82, 93, 96, 107, 108, 110, 111, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 123, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133 del polígono 3 del municipio de Torroja del Priorat.

- Las parcelas 20, 21, 22, 23, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 104, 105, 106, 107, 108, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 140, 141, 142, 143, 144, 145, 146, 147, 148, 149, 150, 151, 152, 153, 154, 155, 156, 157, 158, 159, 160, 161, 162, 163, 167, 170, 177, 178, 179 del polígono 4 del municipio de Torroja del Priorat.

- Las parcelas 3 (parte sur-oeste 0,41 Ha), 17, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 30, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 140, 141, 142, 143, 144, 150, 155, 156, 157, 158, 159, 162, 163, 164, 167, 168, 171, 172, 173, 174, 175, 176, 177, 178, 179, 180, 181, 182, 183, 184, 185, 186, 187, 189, 195, 196, 197, 198, 199, 200, 201, 207, 209 del polígono 5 del municipio de Torroja del Priorat.

- Las parcelas 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 33, 34, 65, 67 del polígono 6 del municipio de Torroja del Priorat.

-Los polígonos 7 i 8 enteros del municipio de Torroja del Priorat.

- Las parcelas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 80, 81, 82, 84, 85, 86, 87, 88, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 101, 102, 103 del polígono 9 del municipio de Torroja del Priorat.

- Las parcelas 5, 6, 7 del polígono 10 del municipio de Torroja del Priorat.

- Las parcelas 10, 11, 13, 14, 18, 21, 22, 23, 24, 25, 36, 47 del polígono 2 del municipio de Porrera.

-El polígono 3 entero del municipio de Porrera.

- Las parcelas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 30 (parte norte 1,34 Ha), 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43 del polígono 4 del municipio de Porrera.

-Las parcelas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38 del polígono 5 del municipio de Porrera.

- Las parcelas 172, 173, 174, 175, 176, 177, 178, 201, 202, 203, 204, 205, 206, 207, 208, 209, 210, 211, 212, 213, 214, 215, 216, 217, 218, 219, 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227, 228, 229, 230, 231, 232, 233, 234, 235, 236, 237, 238, 239, 240, 214, 242, 251 del polígono 6 del municipio de Porrera.

- Las parcelas 82, 83, 84, 86, 93, 103, 104, 131, 138, 139 del polígono 4 del municipio de Gratallops.

Vila de La Vilella Alta:

-Formada por los polígonos 2, 3 y 4 enteros del municipio de la Vilella Alta.

- Las parcelas 1, 2, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 80, 83, 84, 85, 86, 87, 89, 90, 91, 92, 94, 95, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 104, 105, 106, 112, 122 del polígono 3 del municipio de Torroja del Priorat.

- Las parcelas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 164, 165, 166, 168, 169, 171, 172, 173, 174, 175, 176 del polígono 4 del municipio de Torroja del Priorat.

- Las parcelas 1, 2, 3 (parte nord-este 0,41 Ha), 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 61, 62, 165, 166, 206 del polígono 5 del municipio de Torroja del Priorat.

- Las parcelas 1, 2, 3, 4, 17, 18, 19, 20, 22 del polígono 10 del municipio de Torroja del Priorat.

- Las parcelas 1, 2, 3, 4, 5, 6 del polígono 22 del municipio de La Morera de Montsant.

- Las parcelas 32, 33, 34, 35, 36 del polígono 23 del municipio de La Morera de Montsant.

Vila de La Vilella Baixa:

-Formada por los polígonos 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 enteros del municipio de La Vilella Baixa.

- Las parcelas 64, 65, 149, 113, 114, 115, 117, 120, 150, 151, 152, 153, 154, 155, 156, 157, 158, 164, 165, 166, 167, 168, 169, 170, 171, 172, 173, 174, 175, 176, 177, 178, 179, 180, 181, 182, 183, 184, 185, 186, 187, 188, 189, 190, 191, 192, 195, 196, 197, 198, 199, 200, 201, 202, 203, 204, 205, 206, 207, 208, 209, 210, 211, 212, 213, 214, 215, 216, 217, 218, 219, 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227, 228, 229, 230, 231, 232, 233, 234, 235, 236, 237, 238, 239, 240, 241, 242, 243, 244, 245, 246, 247, 248, 249, 250, 251, 252, 258, 259, 261, 262, 263, 265, 266, 267, 268, 269, 270, 271, 272, 273, 274, 278, 279, 280, 281, 290, 294, 296, 297, 302 del polígono 1 del municipio de Gratallops.

- Las parcelas 20, 21, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 78, 79, 80, 83, 84, 85 del polígono 2 del municipio de Gratallops.

- Las parcelas 12, 206 i 207 del polígono 2 del municipio de El Lloar.

- Las parcelas 1, 2, 3, 4, 5, 6 del polígono 3 del municipio de El Lloar.

Masos de Falset:

-Formada por las parcelas 1, 2, 3, 4 del polígono 1 del municipio de Falset.

- Las parcelas 38, 39, 40, 71, 92, 93 (parte oeste 1,69 Ha), 96, 98, 99, 100, 101, 102 (parte norte 0,16 ha), 122, 123, 124, 126, 149, 150 del polígono 2 del municipio de Falset.

- Las parcelas 14, 45, 46, 47(parte norte 17 ha), 50 (parte norte 2,6 ha), 52 (parte norte 3 ha), 53 (parte norte 14 ha), 54 del polígono 3 del municipio de Falset.

- Las parcelas 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55 del polígono 5 del municipio de Falset.

- Las parcelas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 104, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 152, 153, 154, 155, 156, 157, 158, 159, 160, 161, 162, 163, 164, 165, 166, 167, 168, 169, 170, 171, 172, 173, 174, 175, 176, 177, 178, 179, 180, 181, 182, 183, 184, 185, 186, 187, 188, 189, 190, 191, 192, 196, 197, 198, 199, 200, 201, 202, 203, 204, 205, 206, 207, 208, 209, 210, 211, 212, 213, 218, 219, 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227, 228, 229, 230, 231, 232, 233, 234, 235, 236, 237, 238, 239, 240, 241, 242, 243, 244, 245, 246, 247, 248, 249, 250, 251, 252, 253, 254, 255, 256, 257, 258, 259, 260, 261, 262, 263, 264, 265, 267, 268, 269, 270, 271, 272, 273, 274, 275, 276, 277, 278, 279, 280, 281, 282, 283, 284, 285, 286, 287, 293, 294, 295, 296, 297, 298, 299, 300, 301, 302, 305, 306, 308, 309, 312 (parte oeste 0,92 Ha), 320, 321, 322, 323, 324, 325, 326, 327, 330, 331, 332, 333, 334, 335, 336, 337, 338, 339, 340, 341, 342, 343, 344, 345, 346, 347 del polígono 6 del municipio de Falset.

- Las parcelas 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 47,48 ,49, 50, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 81, 82, 87 del polígono 7 del municipio de Falset.

- Las parcelas 3 (parte sur 0,65 Ha), 5, 6, 7, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28 (parte norte 1,36 Ha), 29 (parte norte 3,85 Ha), 69, 74 y 75 del polígono 19 del municipio de Falset.

- Las parcelas 18, 19, 20, 21, 27 (parte noroeste 1,36 Ha), 28 (parte noroeste 2,04 Ha), 31, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 65, 67, 69, 70, 71, 75, 76, 77 del polígono 20 del municipio de Falset.

- Las parcelas 12, 13, 14, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 25, 26, 27, 32, 33, 42, 43, 46, 47, 49, 50, 59, 60, 61 del polígono 21 del municipio de Falset.

- Las parcelas 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40 del polígono 22 del municipio de Falset.

- Las parcelas 9, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 36, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48 del polígono 24 del municipio de Falset.

- Las parcelas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77 ,78, 79, 80, 81, 83 (parte sur 2,11 Ha), 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 131, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 140, 141, 142, 143, 157, 158, 159 del polígono 25 del municipio de Falset.

Solanes del Molar

- Las parcelas 9 (parte este 2,12 Ha), 10, 11, 12, 18, 19, 44, 54, 55, 60, 62, 68 (parte este 0,21 Ha), 71 del polígono 4 del municipio del Molar.

- Las parcelas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 73, 72 (parte este 0,71 Ha), 74, 75 (parte este 0,32 Ha), 77, 78, 79, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 140, 141, 142, 143, 144, 145, 146, 207, 226, 227, 228, 229, 230, 231, 232, 233, 234, 235, 236, 237, 238, 239, 240, 241, 242, 243, 244, 245, 246, 247, 249, 256, 257, 258, 259, 260, 261, 262, 263, 264, 265, 266 (parte oeste 3,85 Ha), 267, 268, 269, 270, 271, 272, 273, 274, 275 (parte norte 0,23 Ha), 276, 277 (part sur 0,83 Ha), 279, 280, 281, 282, 283, 284, 285, 286, 287, 288, 289, 290, 291, 292, 293, 294, 295, 296, 297, 298, 299, 300, 301, 302, 303, 304 (parte oeste 0,33 Ha), 306, 308, 309, 310, 311, 312, 313, 314, 315, 316, 317, 318, 319, 320, 321, 322, 333, 345, 346, 348, 349, 350, 351 del polígono 7 del municipio del Molar.

- Las parcelas 29, 30, 31, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 140, 141, 142, 143, 144, 145, 146, 147, 148, 149, 150, 151, 152, 153, 154, 155, 156, 157, 158, 159, 160, 161, 162, 163, 164, 165, 166, 167, 168, 169, 170, 171, 172, 173, 174, 176, 194, 197, 198, 203, 204, 205, 206, 207, 208, 209, 210, 211 i 212 del polígono núm. 8 del municipio de El Molar

- Las parcelas 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 33, 34, 38, 39, 40, 42, 44 i 45 del polígono 9 del municipio de El Molar

- Las parcelas 8, 13, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 35, 36, 37, 38, 39, 41, 42, 43, 44, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 55, 56, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65 i 72 del polígono 10 del municipio de El Molar.

5. Rendimientos máximos

• PRODUCCIÓN MÁXIMA DE UVA

La producción máxima admitida será de 6.000 Kilos por hectárea (Kg/ha) para variedades tintas y 8.000 (kg/ha) para variedades blancas.

- En el caso de uva destinada a vino de finca el rendimiento máximo admitido será un 15% inferior al fijado anteriormente.

• PRODUCCIÓN MÁXIMA DE VINO

El producto final máximo, calculado en hectolitros por hectárea, será de 39 hl/ha para variedades tintas y de 52 hl/ha para variedades blancas.

6. Variedades de uva de vinificación

La elaboración de los vinos protegidos se realizará exclusivamente con uvas de las variedades de Vitis vinifera autorizadas y recomendadas por la DOP Priorat, relacionadas a continuación:

• Variedades tintas recomendadas:

Garnacha tinta
Cariñena, Mazuela o Samsó

- **Variedades tintas autorizadas:**

Garnacha peluda
Cabernet sauvignon
Cabernet franc
Ull de llebre
Pinot noir
Merlot
Syrah
Picapoll tinto

- **Variedades blancas autorizadas:**

Garnacha blanca
Macabeo
Pedro Ximénez
Chenin
Moscatel de Alejandría
Moscatel de grano menudo
Pansal
Picapoll blanco
Viognier

7. Vínculo con la zona geográfica

Los vinos de la DOP Priorat son el producto de la sabia combinación del clima, el suelo y las variedades de cepas, fruto de centenares de años de experiencia en el cultivo de la viña.

Uno de los atributos que se les reconocen y que los caracterizan es su estrecha vinculación con el territorio de origen.

7.1. Detalles de la zona geográfica

La zona de producción del Priorat se caracteriza geológicamente por tener suelos con predominio de pizarras carboníferas, denominadas licorellas, con afloramientos de rocas hipogénicas, en estratos de gran pendiente que constituyen un conjunto de montañas de fuerte desnivel, rocosas, sin valles ni llanuras intercaladas. En consecuencia, el cultivo de la viña resulta difícil y costoso y de baja producción, pero perfectamente adaptado a estas condiciones, obteniéndose vinos de excelente calidad y con una graduación alcohólica elevada, que les confiere unos inconfundibles aromas *finos y delicados*.

- **Factores naturales**

a) La orografía y los suelos

La **DOP Priorat** es una región montañosa situada en el centro de la provincia de Tarragona, a 25 Km del mar, en la cordillera Prelitoral. Delimitada por el Norte por la Sierra de Montsant, en el Oeste por las Crestas del Lloar y La Figuera, en el Este por la Sierra del Molló y en el Sur donde acaba la Montaña de Pizarra. De hecho, el río Siurana atraviesa esta zona vitivinícola de nordeste a suroeste marcando una tortuosa depresión completamente rodeada de montañas. La **DOP Priorat** tiene una superficie de 176 km² que equivalente a 17.629 ha., de las cuales 2.429,20 ha. quedan excluidas para la práctica del cultivo de la viña.

La difícil orografía de la **DOP Priorat** ha hecho que tradicionalmente se haya cultivado la viña en terrenos muy empinados, los cuales dificultan la mecanización, por lo tanto se continúa trabajando con las formas más tradicionales de cultivo. El **paisaje** que generan las viñas en estas pendientes es uno de los rasgos característicos de la DOQ Priorat que le dan esta **personalidad** tan marcada.

Este territorio configurado de numerosas colinas, está formado por materiales de la era paleozoica, principalmente pizarras del Devónico y del Carbonífero (formadas entre 416 y 318 millones de años), por tanto de las más antiguas que se pueden encontrar en superficie en Cataluña.

Los suelos son poco profundos, normalmente de un solo horizonte y con la roca madre a poca distancia de la superficie (a unos 10-15 cm). Tienen un bajo contenido de materia orgánica y están formados mayoritariamente por la disgregación de las pizarras, que aquí reciben el nombre de licorella, unas piedras laminares y quebradizas de color cobre oscurecido, entre las cuales se introducen las raíces de las cepas en la búsqueda de humedad, agua y nutrientes. La cepa padece y como consecuencia de ésta característica resultan vendimias más bien escasas, con unos rendimientos de uva muy bajos, en torno a la cifra de 1 kilogramo por planta de media. Es precisamente a este tipo de suelos a los que cabe atribuir **una de las grandes virtudes de los vinos del Priorat**.

b) Climatología

El relativo aislamiento de la **DOP Priorat** en relación con la influencia del mar y, al mismo tiempo, la protección que ofrece la sierra del Montsant a los vientos fríos del norte, le confiere unas condiciones climáticas muy peculiares, marcadas por las **notables oscilaciones térmicas entre el día y la noche**. La temperatura media anual se sitúa entre 14 y 15 grados. La pluviometría media anual se sitúa entre los 400 y 500 litros por metro cuadrado.

Estas condiciones climáticas con presencia de los vientos del Noroeste, que provocan una evaporación rápida de la humedad de la superficie, junto con la composición geológica del terreno y la estructura especial del suelo permite que las raíces de la planta se introduzcan entre las diferentes hojas laminares que forman las licorellas. Estas condiciones favorecen la maduración completa del fruto que permite su recolección en el momento óptimo y que permite aportar en los vinos unas características inconfundibles con otros similares para la obtención de vinos de gran calidad.

Por otra parte, éstos terrenos duros y el clima seco propician que la cepa se desarrolle poco, la cual cosa facilita una baja incidencia de enfermedades.

- **Factores humanos**

El paisaje de la **DOP Priorat** es una de las razones para entender el territorio, sus vinos y la cultura de la gente que vive; de hecho es su imagen más directa, todo el mundo es capaz de visionar el paisaje y comprender cuál es el resultado de la interacción humana con el mismo. **El paisaje constituye en sí mismo un valor de la expresión cultural** del territorio, ya que es el medio más importante para llegar a asimilar la esencia del carácter y la manera de entender la vida de las personas que viven y trabajan en aquel espacio. En este sentido, y con la finalidad de proteger este valor, determinadas prácticas culturales en el ordenamiento del territorio vienen reguladas por la **DOP Priorat** mediante normativa interna relativa al paisaje.

En definitiva, el paisaje de la **DOP Priorat** es la expresión visual de la dura relación entre la acción humana y el entorno, de su traza cultural sobre el espacio, pasando a ser una profunda **señal de identidad de sus vinos y de la manera de elaborarlos**.

- **Historia y cultura**

La introducción de la viña, así como su expansión, se debe en gran medida a la fundación, durante el siglo XII, de la **Cartuja de Scala Dei**. El rey Alfons I El Casto pidió a monjes cartujos de la Orden de Sant Bru que se instalaran en la comarca reconquistada en el Valí de Xíbrana (actual Siurana). La fundación de la Cartuja de Scala Dei a los pies del Montsant, dio lugar que siete pueblos, de los que actualmente configuran la DOQ Priorat, estuvieran sometidos al dominio del Prior de la abadía y que sus propiedades empezaran a ser conocidas como "Priorato".

Los monjes escogieron aquel lugar porque reunía las condiciones adecuadas para la plantación de viña y con el paso de los siglos, la expansión y la mejora del cultivo de la viña, especialmente en los siglos XVIII y XIX, junto con el carácter intenso del vino, hicieron conocer los vinos producidos en este territorio como unos vinos muy especiales y que no era posible ubicarlos en ninguna otra zona.

Ya en el siglo XX, el Estatuto del Vino promulgado en 1932 por el Ministerio de Agricultura reconocía el **Priorat** como zona vitivinícola a proteger. La aplicación y ejecución de esta Ley no se pudo realizar debido a las circunstancias sociopolíticas vividas en el país consecuencia de la guerra civil y de la segunda guerra mundial. Finalmente, el 23 de julio de 1954 se aprobó el primer reglamento de la DOP Priorat y fue publicado en el B.O.E. el 11 de agosto de 1954. En aquellos años, la existencia de la denominación de origen poder supuso ofrecer unas ciertas expectativas en la zona, muy azotada por la despoblación y la crisis generalizada del mundo rural. Expectativas que se han ido consolidando a medida que se ha reforzado el vínculo entre el territorio y el cultivo de la viña, alcanzándose en las últimas dos décadas un florecimiento impensable hasta

hace pocas fechas, en relación a viña plantada de nuevo y gente que se dedica a la viticultura, todo ello mejorando las técnicas de cultivo y perfeccionando un producto que hoy día disfruta del reconocimiento de los expertos a nivel mundial.

7.2. Detalles del producto

- Vino

-Los vinos blancos, rosados, tintos y vinos de finca tienen una elevada proporción de extracto seco que les proporcionan excelentes propiedades organolépticas y una correcta acidez que facilita su envejecimiento. Destacan entre ellos los vinos tintos, de fuerte coloración rojo-oscuro que les proporciona una inconfundible particularidad visual. Los vinos de la DOP Priorat se caracterizan por su concentración, corpulencia y estructura.

- Vinos de licor

-Vino rancio: vino tradicional obtenido por vía oxidativa en envases de madera, a partir de vinos blancos o tintos, mediante prácticas ancestrales de trasiego y envejecimiento en botas de madera de limitada capacidad ("carratells"), que conlleva que la proporción de exposición al oxígeno sea muy alta y se favorezcan así los procesos oxidativos, de evolución de los aromas, y de concentración del vino.

En su envejecimiento, mínimo de cinco años, los vinos tintos van perdiendo su color típico y los blancos se oscurecen formándose a la vez aromas volátiles que les aporta sensaciones olfativas intensas, y confiere un paladar cálido y duradero.

-Vino de licor dulce: vino de uva al cual se le añade alcohol vínico hasta obtener una graduación alcohólica mínima de 15%vol.

-Vino mistela: vino de licor de calidad tradicional que se obtiene de la mezcla de mosto fresco sin fermentar y alcohol vínico, que le confiere las características de producto dulce de aromas afrutados y florales.

-Vino dulce natural: vino de licor tradicional que procede de uva con altas concentraciones de azúcares, al cual se le añade alcohol a media fermentación, que presentan la complejidad de aromas primarios.

- Vino de uva sobremadurada

-Vino de uva sobremadurada: Vino de uvas sobremaduras que procede de uvas de altas concentraciones de azúcares sin adición de alcohol vínico. Este vino se elabora a partir de uvas obtenidas de vendimias tardías con una maduración paulatina, sin deshidratación súbita, y se consiguen vinos con perfil de fruto desecado de calidad con estructura en boca.

7.3 Nexo Causal

La difícil orografía de la DO Priorat consistente en pronunciadas laderas con desniveles que van de los 200 a los 700 metros de altitud, los suelos con predominio de licorellas que evitan el exceso de humedad, la protección de la Sierra del Montsant y la sierra prelitoral, las oscilaciones térmicas entre el día la noche, los inviernos fríos y los veranos secos y calurosos, la baja pluviometría y las prácticas de cultivo ancestrales y poco mecanizadas, propician una baja producción, cepas de escaso desarrollo vegetativo, racimos de uvas pequeños y concentrados, y una maduración lenta y prolongada.

Estos factores naturales y del viñedo aportan a los vinos prioratos concentración, corpulencia y estructura. Asimismo, estos factores determinan que los vinos resultantes de las primeras vendimias (blancos, rosados y tintos) sean nítidos y brillantes, con aromas frutales especiales, con notas de mineralidad elevada, frescos por su acidez y consistentes en final de boca.

La alta concentración de azúcares en algunas de las uvas prioratinas determina las características propias de los vinos de licor.

Los **vinos rancios**, resultantes de elaboraciones obtenidas sin presencia de azúcares residuales y con un alto contenido mineral, por proceso oxidativo en barricas de roble o envases de cristal adquieren unos aromas terciarios, con aromas a frutos desecados y el característico color rojo rubí y marrón con tonalidades teja.

Los **vinos de licor dulce**, resultantes de la vinificación de uvas con alta concentración de azúcar a las cuales después de obtener 8 grados de alcohol natural se añade alcohol vínico hasta una graduación alcohólica de 15 grados, se caracterizan por su aspecto limpio con aromas a fruta desecada, buena estructura en boca y dulzor perceptible.

Los **vinos de mistela**, elaborados a partir del mosto al que se le añade alcohol vínico hasta obtener una graduación alcohólica de 15 grados mediante un proceso de trasiegos durante 7 días evitando la fermentación de los azúcares naturales, se caracterizan por sus aromas de fruta fresca floral afrutada con evidentes notas especiadas.

Los **vinos dulces naturales**, obtenidos a partir de mostos de alta riqueza en azúcares fermentados parcialmente hasta un mínimo de 7 % vol. de forma natural, a los que se les añade alcohol vínico hasta un mínimo de 15 % vol., se caracterizan por sus aromas afrutados, especiados, con notas de frutas desecadas.

Los **vinos de uvas sobremaduradas**, bien por deshidratación o por larga permanencia de la fruta madura en la cepa que produce una evaporación del agua generando en las uvas una muy alta concentración de azúcares naturales. Estos vinos que se obtienen a partir de elevadas concentraciones de azúcares sin aumento artificial del grado alcohólico y con una graduación natural mínima del 15% vol., se caracterizan por sus aromas terciarios a frutas desecadas y una buena estructura en boca.

8. Requisitos aplicables

8.1. Objetivos, no discriminatorios y compatibles con la legislación de la UE

• **Ámbito de protección de la DOP Priorat**

La DOP Priorat responde a la mención tradicional Denominación de Origen Calificada Priorat (DOQ Priorat). La zona de elaboración y de envejecimiento de los vinos de la DOP Priorat coincide con los términos municipales o áreas geográficas dentro de los términos municipales que integran la zona de producción relacionada en este apartado.

Los nombres protegidos de la DOP Priorat quedan reservados a los vinos que cumplan los requisitos y las condiciones que establece este Pliego de Condiciones.

Los nombres protegidos de la DOP Priorat son un bien de dominio público, y no pueden ser objeto de utilización individual, alienación ni gravamen.

Los nombres protegidos de la DOP Priorat podrán ser utilizados, y no se podrá negar el uso a las personas físicas o jurídicas que lo soliciten y cumplan con lo que establece este Pliego de Condiciones, con la excepción que se les imponga como a sanción la pérdida temporal o definitiva de su uso.

Queda prohibida la utilización en otros vinos, de los nombres, las marcas, los términos, las expresiones y los signos que, por su similitud fonética o gráfica con los protegidos, puedan inducir a confusión con los que son objeto de este pliego, aun cuando vayan precedidos de los términos "tipos", "estilo", "cepa", "embotellado en", "con bodega en" y otras expresiones análogas.

El amparo otorgado se extiende al nombre de la Denominación de Origen Protegida, a los términos municipales y a sus agregados, regiones y todos los parajes que componen la zona de producción y envejecimiento.

El amparo se extiende desde la producción a todas las fases de comercialización, a la presentación, a la publicidad, al etiquetado y a los documentos comerciales de los productos que se han incluido a la Denominación de Origen Protegida. El amparo implica la prohibición de utilizar cualquier indicación que pueda inducir a error, con respecto a la procedencia, el origen, la naturaleza o las características esenciales de los vinos tanto en el envase como en el embalaje, en la publicidad o en los documentos relativos a los vinos.

La designación de vino de finca disfrutará del mismo amparo que la denominación de origen protegida a la cual pertenece.

El reglamento vigente de la DOP Priorat se recoge en la Orden ARP/188/2006, de 18 d'abril, per la cual se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Calificada Priorat (DOGC número 4618, de 21 de Abril de 2006) y en la Resolución de 8 de mayo de 2009, de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, por la que se publica la Orden ARP/188/2006, de 18 de abril, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Calificada Priorat (BOE número 166, de 2 de Julio de 2009).

8.2. Envasado dentro de la zona demarcada

El embotellado de vinos amparados por la DOP Priorat deberá realizarse en las bodegas, que se encuentren situadas en la zona de producción, se dediquen a la actividad de embotellado y comercialicen vinos debidamente etiquetados y protegidos por esta DOP.

Los envases deberán ser de cristal. El cierre de las botellas garantizará la calidad del producto envasado, y éste se realizará preferentemente con tapones de corcho natural.

- El objeto del embotellado en origen es proteger mejor la calidad del producto, por ende, su reputación y, en consecuencia, la reputación de la denominación, cuya responsabilidad asumen los operadores de la denominación de origen, mediante un reforzamiento del control de sus características particulares y de su calidad. Los objetivos que se pretenden conseguir con la exigencia del embotellado en origen son básicamente tres y son: mayor control en la trazabilidad: El hecho de quedar reducido el movimiento de vinos a granel al ámbito de las bodegas inscritas en la zona de producción favorece tener muy bien identificado el producto.
- evitar riesgos en la calidad del producto embotellado: Al quedar delimitado el embotellado a las bodegas de la zona de producción se favorece que estas tengan unas instalaciones de embotellado adaptadas a la calidad y cantidad de producto. Se reduce el tiempo de transporte y se evitan situaciones de difícil control, como por ejemplo subidas de temperatura y exposición del producto durante el transporte a incidencias climáticas, calor, luz y retenciones del propio transporte.
- el embotellado es considerado un paso muy importante en la identidad del producto finalmente etiquetado. Está muy instaurado en el lenguaje del consumidor que el lugar donde se produce el embotellado sirve para identificar procedencia. Por el hecho de estar el vino del Priorat embotellado fuera de la zona de producción podría ocasionar una cierta confusión al consumidor respecto a la propia naturaleza del producto, con la consecuente pérdida de valor y de identidad.

El transporte y el embotellado fuera de la zona de producción pueden suponer e incrementar riesgos para la calidad del vino. El embotellado en origen exigido por los propios productores de vino Priorat en su Reglamento (Orden ARP/188/2006, de 18 de abril) contribuye de forma decisiva a la protección de las características descritas en el Pliego de condiciones de la DOQ Priorat y de la calidad del producto, puesto que equivale a confiar a los productores de Priorat y a su Consejo Regulador, es decir, a quienes poseen los conocimientos y la técnica necesarios para la práctica del embotellado, así como un interés primordial en la conservación de la reputación adquirida durante años, la aplicación y el control del respeto de todas las normas relativas al transporte y al embotellado.

Además, los vinos amparados por ésta denominación de origen calificada deben ser sometidos, partida por partida, a exámenes organolépticos y analíticos, y cumplir lo siguiente:

- Toda expedición de vino de Priorat a granel dentro de la zona debe ser previamente autorizada por el Consejo Regulador del Priorat,
- El embotellado sólo puede ser efectuado por bodegas autorizadas por el Consejo Regulador de Priorat,
- En las instalaciones de dichas bodegas solo puede haber entrada de uva procedente de viñedos inscritos o mostos o vinos procedentes de otras Bodegas inscritas también en la Denominación de Origen Calificada Priorat, y solo se puede elaborar o embotellar exclusivamente vino con derecho a la Denominación de Origen Calificada Priorat o, si procede, vinos de finca debidamente reconocidos y ubicados en su territorio..

Las bodegas han de ser independientes y separadas, al menos, por una vía pública de otras bodegas o locales,

Así pues, resulta que, para los vinos de Priorat transportados y embotellados en la zona de producción, los controles son profundos y sistemáticos, son responsabilidad de la colectividad de los propios productores, que tienen un interés primordial en la conservación de la reputación adquirida,

y sólo los lotes que hayan sido sometidos a tales controles pueden llevar la denominación de origen calificada.

8.3. Disposiciones adicionales relativas al etiquetado. Presentación y etiquetado de los productos

A) Menciones obligatorias en el etiquetado

a) 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 mención tradicional Denominación de Origen Calificada Priorat. La altura máxima de los caracteres utilizados para indicar Priorat será de 4 mm y la mitad para Denominación de Origen Calificada.

Asimismo, en las etiquetas deberá constar:

-El nombre del municipio o código postal referido a los datos relativos al embotellador o el expedidor. La altura máxima de los caracteres utilizados para indicar el municipio será de 3 mm, salvo cuando esta indicación coincida y contenga el nombre de una unidad geográfica menor a la que se tenga derecho de uso.

-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 en Registro de embotelladores y envasadores del Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca, Alimentación y Medio Natural.

-El Volumen nominal.

-El nombre o la razón social; si se quiere indicar el nombre o la razón social mediante un nombre comercial, hace falta situarlo al mismo campo visual, e inscribirlo, a favor suyo y previamente, en la Oficina Española de Patentes y Marcas.

-El número de lote: el número de lote podrá situarse fuera del campo visual donde figuren las menciones obligatorias.

b) Antes de poner en circulación las etiquetas, éstas deberán ser autorizadas.

c) La designación vino de finca tendrá que constar al etiquetado, junto con el nombre de la denominación de origen a la cual pertenece. No está permitido el uso del nombre de una unidad geográfica menor en el etiquetado de aquellos productos que no cumplan los requisitos establecidos para el uso de dicha indicación.

B) Menciones facultativas en el etiquetado

En la presentación y etiquetado de los productos amparados por la DOP Priorat se tiene derecho al uso del nombre de la unidad geográfica menor que corresponda, de conformidad con los nombres y delimitaciones contenidas en el punto 4.2 del presente pliego y mediante la leyenda “vino de vila de...”, completada con el nombre de la unidad geográfica menor a la que se hace referencia. [Estas vilas són:](#)

Bellmunt

Escaladei

Gratallops

El Lloar

La Morera

Poboleda

Porrera

Torroja

La Vilella Alta

La Vilella Baixa

Para tener derecho de uso al nombre de esa unidad geográfica menor, se requiere que el producto sea obtenido a partir de uva procedente de parcelas incluidas dentro de la delimitación de la misma unidad geográfica menor a la que se hace referencia en el etiquetado y presentación.

Para el vino tinto con mención a la unidad geográfica menor, se requiere además que, en su elaboración, se vinifiquen un mínimo del 60% de variedades recomendadas, o del 50% para el caso en que únicamente haya una de las variedades recomendadas en su composición.

C) Indicaciones relativas al envejecimiento y/o elaboración

El uso de las indicaciones relativas a los métodos de elaboración y/o envejecimiento, se efectuará de acuerdo con lo que prevén éstos puntos:

- **Vino de guarda:** este proceso, para los vinos tintos tendrá una duración no inferior a los doce meses de permanencia mínima en envase de madera de roble. Finalizado este proceso se embotellarán y se comercializarán.

- **Vino de finca:** Para la utilización de esta indicación será necesario que el vino sea producido en un entorno determinado, de extensión inferior a la del término municipal pero que podrá abarcar parcelas limítrofes de más de un municipio con características propias; su nombre está notoriamente vinculado a las viñas de las cuales se obtienen vinos con características cualitativas especiales.

El vino de finca será obtenido exclusivamente de uvas procedentes de viñas, las cuales constituyen una unidad de explotación vitícola formada por una subparcela, una parcela o un conjunto de parcelas limítrofes, fácilmente identificable con un nombre.

Cada vino de finca estará identificado por la subparcela o conjunto de parcelas de donde proceda.

Sólo podrá ser considerado vino de finca aquél en que el propietario de las parcelas sea el mismo que el elaborador del vino. A este efecto, se entiende por propietario la persona física o jurídica que disponga de la propiedad, o de un contrato de arrendamiento igual o superior a los diez años en relación a las parcelas inscritas.

El vino de finca se designará con el nombre de la finca correspondiente, y además de las indicaciones obligatorias, podrá indicar también:

- El nombre del propietario, si la marca o denominación de venta coincide con el nombre de la finca.
- La indicación "viñas en propiedad".

- **Fermentado en barrica:** se podrá utilizar esta mención siempre que la fermentación del vino se haya realizado en recipientes de madera con capacidad máxima de 600 litros.

- **Barrica:** podrá utilizarse la mención siempre que se indique en las informaciones relativas al vino en cuestión el periodo de tiempo en meses y años que ha estado en estos recipientes de madera, debiendo ser la capacidad máxima de 600 litros.

- **Roble:** se podrá utilizar la mención siempre que se indique en las informaciones relativas al vino en cuestión, el periodo de tiempo, en meses o años, que ha estado en recipientes de madera de roble, debiendo ser la capacidad máxima de 600 litros.

8.4. Distintivo de garantía

Sea cual sea el tipo de envase en que se expidan los vinos para el consumo, irán provistos de precintos de garantía o etiquetas numeradas, y deberán ser colocadas en la misma bodega, y siempre de manera que no permitan una segunda utilización.

Para la asignación de precintos de garantía, etiquetas o contra etiquetas numeradas será preceptivo que la bodega haga la correspondiente solicitud identificando la partida de vino que se quiere llevar al embotellado.

8.5. Menciones tradicionales a la DOP Priorat

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 calificada
- crianza
- reserva
- gran reserva
- rancio
- vino dulce natural

8.6 Excepciones a los rendimientos de plantación

8.6.1. Producción máxima de uva

Excepcionalmente, en parcelas de alta densidad de plantación, entre 5.000 i 9.000 cepas/ha, la producción máxima admitida será de 6.000 kg/ha para variedades tintas, o de 8.000 kg/ha para variedades blancas, más la suma de medio kilo por cada cepa plantada en producción que exceda de 5.000 cepas/ha. Para poder aplicar éste rendimiento específico a una parcela, el titular de las mismas deberá referenciar la totalidad de las parcelas, con su número de cepas y kilos de uva correspondientes, informando asimismo de la parcela vitícola de origen.

Únicamente en casos excepcionales, la denominación de origen podrá modificar el límite de la producción máxima de uva admitida por hectárea, hasta un 10%.

8.6.2. Producción máxima de vino

En parcelas de alta densidad de plantación, entre 5.000 i 9.000 cepas/ha, el producto final máximo calculado en hectolitros por hectárea será de 39 hl/ha para variedades tintas, o de 52 hl/ha para variedades blancas, más 0,325 hl por cada 100 cepas en producción que exceda de 5.000 cepas/ha.

También de forma excepcional, la denominación de origen podrá modificar el límite del producto final máximo de vino admitido por hectárea, hasta 4 puntos porcentuales.

8.7. Registros

La DOP Priorat tendrá los registros siguientes:

1. Registro de viticultores

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

2. Registro de bodegas

En este registro se inscribirán todos los titulares de las bodegas situadas en la zona de producción descrita en el punto 4 de este pliego de condiciones, que sean independientes y separadas, al menos, por una vía pública de otras bodegas o locales, y únicamente puede tener entrada uva procedente de viñas inscritas o mostos o vinos procedentes de otras bodegas de la DOP Priorat, y únicamente se puede elaborar, almacenar, criar o embotellar exclusivamente vino con amparo en la DOP Priorat o, si procede, vinos de finca debidamente reconocidos y ubicados en su territorio. El Registro contará con las secciones siguientes:

- Bodegas de elaboración:
- Bodegas de almacenaje:
- Bodegas de envejecimiento:
- Bodegas de embotelladores y envasadores:

9. Comprobaciones

9.1 Entidad de certificación

La certificación y control de la aplicación de este Pliego de Condiciones corresponde al Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Priorat. La certificación y control implica la verificación del cumplimiento de los parámetros establecidos en este Pliego de Condiciones.

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Priorat encarga la verificación del cumplimiento de los parámetros establecidos en el presente Pliego de Condiciones a la entidad:

Consorcio de Inspección y Control
Plaza Àgora, número 2-3
Polígono Industrial Domenys II
08720 Vilafranca del Penedès (Barcelona, España)
Teléfono: (34) 93 890 62 12
Fax: (34) 93 890 03 54
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 y sobre los productos amparados por la DOP Priorat, incluyendo todas las fases del proceso, iniciándose en la viña, elaboración, almacenaje 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 Priorat el cual estará a disposición de los operadores. Este procedimiento de certificación comprende las siguientes fases:

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 ocurre, 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 en el operador del plazo para comunicar las acciones correctoras por 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 procede, en el registro de envasadores.
- 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
 - o Documentos acreditativos de los movimientos de productos.
 - o Cumplimiento de regulaciones específicas de campaña determinadas por la autoridad competente de control
 - o Comprobación que en la transformación de la uva, y en todos los procesos de elaboración, almacenaje, crianza, embotellado y etiquetado sólo haya tenido entrada uva procedente de viñas inscritas, o mostos o vinos procedentes de otras bodegas de la DOP Priorat, o, si procede, de vinos de finca debidamente reconocidos y ubicados en su territorio.
 - o Rendimientos de transformación.
 - o Calificación de partidas, incluyendo:
 - Boletín emitido por un laboratorio oficial, preferentemente el 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 Priorat que englobe el aspecto visual, el aroma y el gusto del producto.
 - o Rotulación y designación de productos en la bodega
 - o 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 los envases en que se expidan para el consumo.

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.