

## **PLIEGO DE CONDICIONES DOP CATALUÑA**

### **1. Nombre protegido**

CATALUÑA / CATALUNYA

### **2. Descripción de los productos**

Los productos protegidos por la DOP CATALUÑA podrán ser vino, vino de aguja y vino de licor, con las variantes de color blanco, rosado o tinto según corresponda. Atendiendo a su proceso de elaboración y/o envejecimiento, podrán hacer uso de las siguientes menciones:

**Crianza.** - en el caso del vino tinto, tendrá que haber recibido un envejecimiento total de dos años, con una crianza mínima de 6 meses en barricas de roble con una capacidad máxima de 330 l. Para los vinos blancos y rosados, el periodo de envejecimiento total será de 18 meses, de los cuales 6 como mínimo será en barricas de roble de la misma capacidad máxima anterior.

**Reserva.** - En el caso del vino tinto, tendrá que haber recibido un envejecimiento total no inferior a tres años, de los cuales como mínimo 12 meses serán de crianza en barricas de roble con una capacidad máxima de 330 l. y el resto en botella. Para los vinos blancos y rosados, el periodo de envejecimiento total no será inferior a los 2 años, de los cuales 6 meses como mínimo estará en barricas de roble de la misma capacidad máxima anterior, y el resto en botella.

**Gran reserva.** - En el caso de vino tinto, tendrá que haber recibido un envejecimiento total no inferior a los cinco años, de los cuales como mínimo 24 meses serán de crianza en barrica de roble de 330 l. de capacidad máxima y el resto en botella. Para los vinos blancos y rosados, el periodo de envejecimiento total no será inferior a los 4 años, de los cuales 6 meses como mínimo estará en barrica de roble de la misma capacidad máxima anterior y el resto en botella.

**Vino nuevo.** - 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 el año de la campaña y/o a partir del 11 de noviembre del año en que la uva ha sido vendimiada.

**Vino joven.** - Los vinos designados con la mención vino joven únicamente podrán comercializarse con la indicación en la etiqueta del año de la 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.

**Vino fermentado en barrica.** - La fermentación deberá tener lugar en recipientes de madera con una capacidad máxima de 600 litros.

**Vino con la indicación "barrica".** - En las informaciones del etiquetado relativas al vino en cuestión, se deberá concretar el periodo de tiempo en meses o años y el tipo de recipiente de madera en que ha estado, donde la capacidad máxima deberá ser de 330 litros.

**Vino con la indicación "roble".** - En las informaciones del etiquetado relativas al vino en cuestión, se deberá concretar el periodo de tiempo en meses o años en que ha estado en recipientes de madera de roble, cuya capacidad máxima deberá ser de 330 litros.

## 2.1. Características fisicoquímicas

Los vinos protegidos deberán cumplir con las siguientes características:

### a) Graduación alcohólica

#### 2.1.1. Vino:

Blanco.

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 10% vol, ~~máximo 15% vol.~~

Grado alcohólico volumétrico total mínimo 10% vol

Rosado.

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 10,5% vol, ~~máximo 15% vol.~~

Grado alcohólico volumétrico total mínimo 10,5% vol

Tinto.

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 11,5% vol, ~~máximo 15% vol.~~

Grado alcohólico volumétrico total mínimo 11,5% vol

Vino de baja graduación con derecho a la indicación “xispejant” en etiquetado. En sus variantes de blanco, rosado y tinto.

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 4,5% vol.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo 9,5% vol.

#### 2.1.2. Vino de aguja:

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo ~~7,40~~% vol, máximo 12,5% vol.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo ~~9,540~~% vol

#### 2.1.3. Vino de licor:

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 15% vol, máximo 22% vol.

Grado alcohólico volumétrico total no inferior a 17,5% vol.

b) Acidez total mínima, expresada en ácido tartárico, de ~~34,5~~ gr/l para ~~los vinos de~~ vino, tintos, vinos de aguja y vinos de licor; ~~y de 5 gr/l para los vinos blancos y rosados.~~

c) Acidez volátil real, expresada en ácido acético, inferior a 0,8 gr/l para todos los vinos de campaña y también para los vinos blancos y rosados de crianza. En los vinos tintos y vinos de licor este límite se podrá superar en 0,06 gr/l por cada grado de alcohol que exceda de 11 y año de envejecimiento, con un máximo d'1,2 g/l.

d) El contenido en anhídrido sulfuroso total no superará los límites máximos establecidos en el cuadro siguiente:

Tipo vino	Anhídrido sulfuroso total máximo (mg/l)	
	< 5 g/l azúcares	>= 5 g/l azúcares
Vino blanco, vino de aguja blanco	200	250
Vino rosado, vino de aguja rosado	200	250
Vino tinto, vino de aguja negro	150	200
Vino de licor	150	200

- e) 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;  
superior a los 45 gr/l para los vinos dulces.
- f) Para los vinos de aguja, se exigirá una sobrepresión a 20 °C debida al dióxido de carbono endógeno disuelto comprendida entre 1 y 2,5 bares.

## 2.2. Características organolépticas

Los vinos amparados por la DOP CATALUÑA deberán presentar un color, aroma y sabor adecuados y estarán exentos de cualquier defecto.

En términos generales, nos referimos a vinos de perfil moderno e innovadores. De color atractivo, con una intensidad aromática media-alta, más o menos estructurados, en función del rendimiento productivo en viña, de acidez moderada, buena graduación alcohólica y un final que invita a seguir consumiéndolos.

### 2.2.1. Vino

Vino blanco [y vino blanco de baja graduación alcohólica](#)

Fase visual: el color podrá oscilar de los tonos amarillos pálidos verdosos a los dorados intensos, proporcionalmente a su grado de envejecimiento y /o la elaboración en contacto con madera que haya podido tener.

Fase olfativa: será franco, con predominio de notas afrutadas y/o florales [cuando sea joven y también, en su versión de baja graduación alcohólica; cuando sea joven](#) y con presencia de notas terciarias caracterizadas por toques avainillados e incluso tostados cuando haya pasado por madera.

Fase gustativa: ligero y fresco en su versión de vino [de baja graduación alcohólica, y de vino](#) joven y más untuoso y con toques que recuerdan a la bodega el que fermenta y/o recibe envejecimiento en este tipo de recipiente.

Vino rosado [y vino rosado de baja graduación alcohólica](#)

Fase visual: el color podrá oscilar del rojo vivo con irisaciones violáceas a los tonos de piel de cebolla, pasando por los anaranjados intermedios, generalmente de acuerdo al grado de envejecimiento y /o a la elaboración, en contacto con madera que haya podido tener.

Fase olfativa: será franco, con intensas notas afrutadas y/o florales en su juventud y [en su versión de baja graduación alcohólica; y](#) con posibles y sutiles toques avainillados cuando haya podido pasar por madera.

Fase gustativa: ligero, fresco y equilibrado.

Vino tinto [y vino tinto de baja graduación alcohólica](#)

Fase visual: el color podrá variar desde el cereza intenso con ribete violáceo al rubí tenue con ribete ocre, de forma proporcional a su grado de envejecimiento.

Fase olfativa: presentará aromas limpios e intensos, claramente afrutados los jóvenes [y también los de baja graduación alcohólica](#), y con más huella de toques avainillados, tostados y especiados, a medida que se vaya incrementando el envejecimiento en bodega.

Fase gustativa: los jóvenes [y los de baja graduación alcohólica](#) serán sabrosos y ligeros. Los que fermentan y/o reciben envejecimiento en bodega serán redondos, suaves pero estructurados y con más persistencia.

### 2.2.2. Vino de aguja

Fase visual: será coincidente con las descritas en los párrafos anteriores de acuerdo con el color que corresponda, pero añadiendo la presencia de burbuja.

Fase olfativa: franco, afrutado y/o floral.

Fase gustativa: equilibrado, fresco y provocante de un ligero cosquilleo por el desprendimiento del dióxido de carbónico.

### 2.2.3. Vino de licor

Fase visual: podrá presentar desde los colores más opacos e intensos a los colores más evolucionados descritos para el vino blanco y tinto, y hasta llegar al ámbar, atendiendo a su nivel de envejecimiento.

Fase olfativa: ligeramente cálido, con aromas más afrutados si no han pasado por madera, y con notas aldehidas y de frutos secos los que han sido objeto de envejecimiento.

Fase gustativa: cálido, untuoso y persistente.

## **3. Prácticas de cultivo y enológicas específicas**

Las prácticas de cultivo tenderán a conseguir las mejores calidades. 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.

La formación de la cepa y su conducción tendrá que ser la que se considere óptima para obtener la máxima calidad y riqueza aromática de los vinos, con una densidad de plantación máxima de 4.500 cepas/ha y una densidad mínima de 1.800 cepas/ha.

Se podrá autorizar el riego de viñas que estén en la zona de producción de la DOP, y se velará para que las producciones y los rendimientos obtenidos se ajusten a lo que prevé este Pliego de Condiciones. En cualquier caso, el riego tenderá a favorecer el equilibrio hídrico del suelo y las condiciones ecológicas de la viña.

La vendimia se realizará con la mayor atención, y exclusivamente se dedicará a la elaboración de vinos protegidos, la uva sana con el grado de madurez necesario para la obtención de vinos con una graduación alcohólica volumétrica natural igual o superior a 9,5% vol para la zona CII, y para la zona CIII (b), a 10% vol, de acuerdo con la normativa comunitaria.

Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto o del vino y su separación de la brisa, de manera que su rendimiento final no sea superior a 70 litros de vino por cada 100 kg de vendimia.

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.

## **4. Demarcación de la zona geográfica**

La zona de producción de los vinos amparados por la Denominación de Origen Protegida CATALUÑA, que será coincidente con la zona de elaboración, está constituida por las parcelas de viña situadas en los términos municipales o áreas geográficas de la Comunidad Autónoma de Cataluña que se indican a continuación, y cultivadas con las variedades de uva autorizadas que recoge el apartado 6.

### Zona de producción

Abdera

Agramunt, el antiguo agregado de Montclar

[Aguilar de Segarra](#)

Agullana

Aiguamúrcia

[Albagés, l'](#)

Albi, l'

Albiol, l'

[Albons](#)

Aleixar, l'

[Alfarràs](#)

Alcarràs: las parcelas nº. 9022, 9017 y 9005 del polígono catastral nº. 6 y las parcelas nº. 3, 57, 9001, 9003, 9004, 9007 y 9027 del polígono catastral nº. 15

Albinyana

Alcover

Alella

Alforja

Algerri

Alió

Almacelles: las parcelas nº. 25, 180, 193 y 196 del polígono catastral nº. 5

Almenar

Almoster

Alòs de Balaguer

Alpicat

Altafulla

Ametlla de Mar, l'

Almetlla de Segarra, l'

Arbeca

Arboç, l'

[Arenys de Mar](#)

[Arenys de Munt](#)

Argentera, l'

Argentona

Arnes

Artés

Artesa de Segre

Ascó

Avinyó

Avinyonet de Penedès

Avinyonet de Puigventós

[Badalona](#)

Balaguer

Balsareny

Banyeres del Penedès

Barberà de la Conca

Barcelona, la parcela nº. 1 del polígono catastral nº. 1

Formatat: anglès (EUA)

Baronia de Rialb  
Batea  
Begues  
Begur  
Belianes  
Bellaguarda  
[Bellcaire d'Empordà](#)  
[Bellvei](#)  
Bellmunt del Priorat  
Bellprat  
[Bellvei](#)  
Benissanet  
[Bigues i Riells](#)  
[Bisbal d'Empordà, la](#)  
Bisbal del Penedès, la  
Bisbal de Falset, la  
Biure  
Blancafort  
Boadella i les Escalles  
Bonastre  
Borges Blanques, las: las parcelas nº. 30 y 96 del polígono catastral nº. 9, las parcelas nº. 114, 165 y 167 del polígono catastral nº. 21, y las parcelas nº. 118, 119 y 120 del polígono catastral nº. 22  
Borges del Camp, les  
Bot  
Botarell  
[Bovera](#)  
Bràfim  
[Bruc, el](#)  
[Cabacés](#)  
Cabanes  
Cabanyes, les  
Cabassers  
Cabra del Camp  
Cabrera d'Igualada  
[Cabrera de Mar](#)  
Cabrils  
Cadaqués  
Calafell  
Calders  
Caldes de Montbui, la parcela nº. 57 del polígono catastral nº. 1 y la parcela nº. 12 del polígono catastral nº. 2  
[Calella](#)  
Callús  
Calonge  
Cambrils  
[Canonja, la](#)  
Canovelles  
Cantallops  
Canyelles  
[Capafons](#)  
Capellades  
Capçanes  
Capmany  
[Cardedeu](#)

Formatat: anglès (EUA)

Cardona  
Carme  
Caseres  
Castell-Platja d'Aro  
Castell de Mur, los agregados de Cellers y Guardia de Tremp

Castellbisbal

Castellet i la Gornal

Castellfollit del Boix

Castellgalí

Castellnou de Bages

Castelló de Farfanya

[Castelloí](#)

Castellvell del Camp

Castellví de la Marca

Castellví de Rosanes

Catllar, el

Cervelló

Cervià de les Garrigues

Cistella

Ciutadilla

Colera

Collbató

Colldejou

[Conca de Dalt](#)

Conesa

Constantí

Copons

Corbera de Llobregat

[Corçà](#)

Corbera d'Ebre

Cornudella de Montsant

Creixell

[Cruïlles; Monells i Sant Sadurní de l'Heura](#)

Cubells, la parcela nº. 90 del poligono catastral nº.7

Cubelles

Cunit

Darnius

Duesaigües

Esparraguera

Espluga Calba, l'

Espluga de Francolí, l'

Espolla

Falset

Fatarella, la

[Febró, la](#)

Figuera, la

Figueres

Figuerola del Camp

Flix

Floresta, la

Fogars de Montclús

Fonollosa

Font-rubí

Foradada

Forallac

**Formatat:** anglès (EUA)

**Formatat:** anglès (EUA)

Forés

[Franqueses del Vallès](#)

Fulleda

Gaià

Gandesa

Garcia

Garidells, els

Garriguella

Gavet de la Conca, y los agregados de Sant Cristòfol de la Vall, Sant Martí de Barcedana y Sant Miquel de la Vall

Gelida

[Gimenells i el Pla de la Font](#)

Ginestar

Granada, la

[Granollers](#)

Granyanella

Granyena de Segarra

Gratallops

Guiamets, els

Guimerà

Horta de Sant Joan

Hostalets de Pierola, els

Igualada

Isona i Conca Dellà, y los agregados de Conques, Figuerola d'Orcau, Orcau-Basturs y Sant Romà d'Abella

Ivars d'Urgell: ~~la parcela nº. 7 del polígono catastral nº. 2, la parcela nº. 75 del polígono catastral nº. 3, la parcela nº. 25 del polígono catastral nº. 4, y la parcela nº. 93 del polígono catastral nº. 13~~

[Ivars de Noguera](#)

Jonquera, la

Jorba

[Juncosa](#)

Juneda: la parcela nº. 487 del polígono catastral nº. 5, las parcelas nº.

14, 15, 16, 33, 34 y 37 del polígono catastral nº. 12, y las parcelas nº. 3, 4 y 5 del polígono catastral nº. 13

Llacuna, la

Llançà

[Llardecans](#)

Lérida, los agregados de Raimat y de Sucs

Llers

[Lliçà d'Amunt](#)

Llimiana

Lloar, el

Llorenç [del Penedès](#)

[Lloret de Mar](#)

[Maials](#)

Maldà

Manresa

[Marçà](#)

Margalef

Marsà

Martorell

Martorelles

Masarac

Masllorenç

Masnou, el  
Masó, la  
Maspujols  
Masquefa  
Masroig, el  
[Massoteres](#)  
[Mataró](#)  
Mediona  
Menàrguens  
Milà, el  
Miravet  
Molar, el  
Mollet de Peralada  
Montgat  
Monistrol de Calders  
[Mont-ras](#)  
[Mont-roig del Camp](#)  
Montblanc  
Montbrí del Camp  
Montferri  
Montmell, el  
Montoliu de Segarra  
Montornès de Segarra  
Montornès del Vallès  
[Mont-ral](#)  
[Mont-ras](#)  
[Mont-roig del Camp](#)  
Móra d'Ebre  
Móra la Nova  
Morell  
Morera de Montsant, la, y el agregado Scala-dei  
Mura  
Nalec  
Navarcles  
Navàs  
Nou de Gaià, la  
Nulles  
Òdena  
Olèrdola  
Olesa de Bonesvalls  
Olivella  
Omells de na Gaia, els  
Omellons, els  
Orpí  
Òrrius  
[Os de Balaguer](#)  
Pacs del Penedès  
Palafrugell  
Palamós  
Palau-sator  
Palau-saverdera  
Pallaresos, els  
Palma d'Ebre, la  
Pals  
Pau

**Formatat:** anglès (EUA)

Pedret i Marzà  
Penelles  
Perafort  
Peralada  
Perelló, el  
Piera  
Pinell de Brai, el  
Pira  
Pla de la Font, el  
Pla de Santa Maria, el  
[Pla del Penedès, el](#)  
Pla del Penedès  
Pobla de Cérvoles, la  
Pobla de Claramunt, la  
Pobla de Mafumet, la  
Pobla de Massaluca, la  
Pobla de Montornès, la  
[Pobla de Segur](#)  
Poboleda  
Pont d'Armentera, el  
Pont de Molins,  
Pont de Vilomara i Rocafort, el  
Pontons  
Porrera  
Port de la Selva, el  
Portbou  
Pradell de la Teixeta, el  
[Prades](#)  
Prat del Compte  
Preixana  
Preixens  
Premià de Dalt  
Premià de Mar  
Puigdàlber  
Puigpelat  
Querol  
Rabós  
Rajadell  
Rasquera  
Regencós  
Renau  
Reus  
Riba-roja d'Ebre  
Riera de Gaià, la  
Riudecanyes  
Riudecols  
Riudoms  
Riumors  
Roca del Vallès, la  
Roda de Barà  
Rodonyà  
Rocafort de Queralt  
Roses  
Rourell, el  
Sabadell: la Finca Can Gambús con referencia catastral nº. 28003001 DG2020A

y con una extensión de 2 hectáreas

[Salàs de Pallars](#)

Sallent

Salomó

[Sant Cebrià de Vallalta](#)

Sant Climent Sescebes

Sant Cugat de Sesgarrigues

Sant Esteve Sesrovires

[Sant Feliu de Buixalleu](#)

[Sant Feliu de Codines](#)

[Sant Feliu de Guíxols](#)

[Sant Fost de Campsentelles](#)

Sant Fruitós de Bages

[Sant Iscle de Vallalta](#)

Sant Jaume dels Domenys

Sant Joan de Vilatorrada

[Sant Jordi Desvalls](#)

[Sant Llorenç Savall](#)

Sant Llorens d'Hortons

Sant Martí de Riucorb

Sant Martí de Tous

Sant Martí Sarroca

[Sant Martí Vell](#)

Sant Mateu de Bages

Sant Pere de Ribes

Sant Pere de Riudebitlles

[Sant Pol de Mar](#)

Sant Quintí de Mediona

Sant Sadurní d'Anoia

Sant Salvador de Guardiola

Santa Cristina d'Aro

Santa Margarida i els Monjos

Santa Maria de Miralles

Santa Maria d'Oló

Santa Oliva

Santa Fe del Penedès

Santa Maria de Martorelles

Santa Margarida de Montbui

Santpedor

Sarral

Secuita, la

Selva del Camp, la

Selva de Mar, la

Senan

[Sentmenat](#)

Sitges

[Siurana d'Empordà](#)

Solivella

[Sort](#)

Subirats

Súria

Talamanca

Talarn

[Tallada d'Empordà](#)

Tarragona

**Formatat:** anglès (EUA)

**Formatat:** anglès (EUA)

Tàrrega  
Tarrés  
Teià  
Terrades  
Tiana  
[Tivissa](#)  
[Tordera](#)  
Torrebesses, las parcelas nº. 247 y 283 del polígono catastral nº. 6  
Torre de Claramunt, la  
Torre de Fontaubella, la  
Torre de l'Espanyol, la  
Torredembarra  
[Torrefarrera](#)  
Torrelavit  
Torrelles de Foix  
Torrent  
Torroella de Montgrí  
Torroja del Priorat  
[Tortellà](#)  
Tremp, el antiguo término municipal, y los agregados de Gurb, Palau de Noguera,  
Puigcerçós, Suterranya y Vilamitjana  
[Ullà](#)  
Ulldemolins  
Vallbona de les Monges  
Vallbona d'Anoia  
Vallclara  
Vallfogona de Riucorb  
[Vallgorguina](#)  
Vallirana  
Vall-llobrega  
Vallromanes  
Valls  
[Vandellós i l'Hospitalet de l'Infant](#)  
Vallmoll  
Vendrell, el  
[Ventalló](#)  
Verdú  
Vespella  
[Vilademuls](#)  
Vila-rodona  
Vilafant  
Vilafranca del Penedès  
Vilagrassa: la parcela nº. 92 del polígono catastral nº. 4  
Vilajuïga  
Vilalba dels Arcs  
Vilallonga del Camp  
[Vilamalla](#)  
Vilamaniscle  
Vilanant  
Vilanova del Camí  
Vilanova d'Escornalbou  
[Vilanova de Prades](#)  
Vilanova i la Geltrú  
Vilanova del Vallès  
Vila-seca

Vilassar de Dalt  
[Vilassar de Mar](#)  
Vilabella  
Vilaverd  
Vilella Alta, la  
Vilella Baixa, la  
Vilosell, el  
Vilobí del Penedès  
[Vilopriu](#)  
Vimbodí  
Vinaixa  
Vinebre  
[Vinyols i els Arcs](#)

Formatat: anglès (EUA)

## 5. Rendimientos máximos

La producción máxima admitida por hectárea será de 12.000 kg de uva y 84 hl de vino para las variedades blancas y 10.000 kg de uva y 70 hl de vino para las variedades tintas.

Para las viñas donde la uva también puede ser destinada a otras denominaciones de origen, la producción máxima admitida será la más restrictiva.

## 6. Variedades de *Vitis Vinifera*

La elaboración de los vinos protegidos se realizará exclusivamente con uvas de las variedades de *vitis vinifera* que se relacionan a continuación:

### Variedades de uva blanca

Albariño (A)  
Chardonnay (R)  
Chenin blanc (A)  
Garnatxa blanca, Garnacha blanca, Lladoner blanc (R)  
Gewürztraminer (A)  
Macabeo, Viura (R)  
Malvasía de Sitges (A)  
Malvasía, Subirat Parent (A)  
Moscatel de Alejandría (R)  
Moscatel de grano menudo (A)  
Parellada, Montonec, Montonega (R)  
Pedro Ximénez (A)  
Picapoll blanco (R)  
Riesling (R)  
Sauvignon blanc (R)  
Sumoll blanco (A)  
Vinyater (A)  
Viognier (A)  
Xarel.lo, Cartoixà, Pansal, Pansa Blanca, Pansa Rosada (R)

Formatat: anglès (EUA)

Formatat: anglès (EUA)

### Variedades de uva tinta

Cabernet franc (R)  
Cabernet sauvignon (R)  
Garnacha tinta, Lladoner tinto (R)

Garnacha peluda (R)  
Garnacha roja, Garnacha gris (A)  
Garnacha tintorera (A)  
Merlot (R)  
Monastrell, Garrut (R)  
Petit verdot (A)  
Picapoll tinto (A)  
Pinot noir (R)  
Samsó, Crusilló, Carignane, Carenyena, Mazuela (R)  
Sumoll tinto (A)  
Syrah (R)  
Trepát (R)  
Ull de llebre, Tempranillo (R)

A: autorizada / R: recomendada

## 7. Vículo con la región geográfica

### Climatología

El ámbito geográfico de la DOP CATALUÑA tiene globalmente un clima mediterráneo, con muchas horas de sol (>2.500 h/año), con inviernos secos y templados y veranos no demasiado calurosos. La primavera y el otoño acostumbran a ser las estaciones más inestables y lluviosas. La temperatura media anual está entorno a los 14-15 °C y la pluviometría va de los 350 mm/año en las áreas más secas a los más de 600 mm/año en las zonas más húmedas.

En el prelitoral y litoral, las marinadas regulan el calentamiento solar, que es más intenso a medida que nos adentramos hacia el interior.

En la costa, el clima es más suave y templado, con temperaturas que aumentan de norte en sur, inversamente a la pluviosidad. El interior, alejado del mar, presenta un clima continental mediterráneo, con inviernos fríos y veranos muy calurosos.

El periodo activo de vegetación de la viña en nuestras condiciones tiene una duración de 245-260 días. El inicio se fija entre el 15 y el 31 de marzo, y el final entre el 15 y el 30 de noviembre.

Con respecto al índice térmico eficaz de Winkler y Amerine, la zona de producción de la DOP CATALUÑA presenta un valor de 1854° C, en lo que le corresponde la asignación de región tipo III. Con respecto al producto heliotérmico de Bravas, Bernon y Levadoux, y al índice heliotérmico de Huglin, sus valores respectivos son 6,4 y 2118. El índice bioclimático de Hidalgo presenta un valor de 11,1, que queda dentro del equilibrio óptimo, establecido por el rango 15±10.

Todos estos indicadores ponen de manifiesto no sólo la aptitud de la zona para el cultivo de la viña y la elaboración de vinos, sino también la obtención de un producto de calidad diferenciada.

La línea divisoria establecida por Wagner atribuye a la zona una marcada influencia mediterránea, que propicia la obtención de vinos suaves y pastosos, de relativa baja acidez, elevada graduación alcohólica y unos aromas, que principalmente en el caso de los vinos tintos, se exaltan con la crianza. Estas características son muy propias de los vinos y vinos de licor acogidos en la DOP CATALUÑA. Pero con respecto a los

Formatat: anglès (EUA)

Formatat: anglès (EUA)

Formatat: anglès (EUA)

vinos de aguja, se suele recurrir a avanzar la fecha de recolección de las uvas para obtener una graduación alcohólica menor y una mayor acidez, que unidas a la presencia de dióxido de carbono endógeno, permiten conseguir las sensaciones refrescantes que los caracterizan.

Por otra parte, la fuerte insolación recibida también favorece la obtención de colores profundos, muy típicos de nuestros vinos, especialmente los tintos.

### **Geomorfología y suelos**

La geografía de Cataluña está condicionada por el litoral mediterráneo, con 580 kilómetros de costa y la cadena montañosa de los Pirineos en el norte. El relieve catalán presenta, a grandes rasgos, tres unidades morfo-estructurales generales:

- Los Pirineos: la formación montañosa que conecta la Península Ibérica con el territorio continental europeo, situados en el norte de Cataluña;
- El Sistema Mediterráneo Catalán o las Cordilleras Costeras Catalanas: una alternancia de elevaciones y llanos paralelos en la costa mediterránea; y
- La Depresión Central Catalana: unidad estructural que configura el sector oriental del Valle del Ebro.

La viña se extiende principalmente a lo largo de estas dos últimas unidades, con unas altitudes que van desde el mismo nivel del mar hasta elevaciones de casi 800 m.

Los suelos de cultivo provienen principalmente de depósitos sedimentarios de datación miocena, de naturaleza calcárea y pobres en contenido de materia orgánica. Cerca de las cuencas fluviales, los suelos están constituidos por aluviones cuaternarios. La viña suele ocupar los terrenos menos fértiles, dada su rusticidad y mayor adaptabilidad a condiciones extremas con respecto a otros cultivos. Esta circunstancia, si bien reduce su potencial productivo, contribuye a conseguir una mejor calidad de los vinos, que en definitiva se convierten en más concentrados en color, aromas y sabores.

Adicionalmente, los limos y las arcillas suelen dominar la textura de estos suelos, hecho que confiere cuerpo y estructura tanto a los vinos blancos como a los tintos, y más color también a éstos últimos.

### **Historia y cultura**

La viña y el vino en Cataluña son tan antiguos como su propia historia. El mar Mediterráneo, cuna de culturas, es quien forjó bajo un mismo sol y un mismo viento, la vitivinicultura en Cataluña. Traída por fenicios y griegos con su comercio a través del Mediterráneo, la viña se implantó en Cataluña en el siglo IV aC, en torno a la metrópoli griega de Emporion. Durante la época del Imperio Romano, siglos II aC y V dC, el cultivo de la viña se consolidó en Cataluña, siendo cultivadas por los propios romanos (privilegio establecido por Cicerón el año 125 aC).

En el año 100 aC, en torno a todas las urbes romanas de Cataluña, se cultivaba la viña (Emporiae, Gerunda, Barcino, Tarraco ...), con una producción bastante importante, pues el vino se exportaba tanto a la capital del Imperio Romano, Roma, como a las ciudades del norte de África y a la Galia y a Bretaña. El vino se envasaba en ánforas fabricadas en hornos próximos a los viñedos, como Ermedes (Cornellà de Terri), Castillo (Sant Boi de Llobregat).

La caída del Imperio Romano, siglo V dC, y la invasión de los pueblos bárbaros y

musulmanes posteriormente, provocó que la viña se dejara de cultivar en los siglos VI, VII y VIII dC. Cataluña, durante la primera mitad de la Edad Media, fue un terreno fronterizo entre el Reino Franco y el musulmán del Emirato de Córdoba (Marca Hispánica) y, como resultado de las continuas luchas el terreno quedó desolado incultivable.

Durante los siglos X y XI, al consolidarse el Condado de Barcelona (Guifré I el Pilós) e independizarse del Reino Franco (Borrell II), la ciudad de Barcelona alcanzó su esplendor político y económico y su expansionismo (reinados de Ramon Berenguer III e IV, Alfons I, Pere I el Católico y Jaume I el Conquistador). En las tierras catalanas conquistadas, los frailes cistercienses construyeron importantes monasterios como los de Santes Creus (siglo XI), el de Santa Maria de Poblet (siglo XII), volviendo a cultivar la viña en sus alrededores y elaborar vino en sus bodegas, ya que los hombres de la reconquista sabían abrazar el arte de sus catedrales (monasterios) con los frutos de la tierra (cereales, viña y olivo). De los alrededores de los monasterios, la viña se extendió por toda la geografía meridional catalana, llegando a ser el año 1758, la principal fuente de ingresos del campesinado catalán, y uno de los principales motores de su economía, pues los vinos, mistelas y aguardientes catalanes eran exportados a los mercados ingleses y a las colonias de ultramar, llegando a ser el primer capítulo de las exportaciones catalanas.

En las postrimerías del siglo XIX, en Cataluña estalló un movimiento artístico que todavía nos maravilla hoy: el Modernismo. Arquitectos de la talla de Gaudí (1852-1926), Cèsar Martinell (1888-1973), Domènech y Montaner (1850-1923), Domènech y Roura (1881-1962), Puig y Cadafalch (1867-1956)..., construyeron bodegas apoyadas por el espíritu innovador de la Mancomunidad Catalana (creada en el año 1913). Hablamos de auténticas obras de arte, como las bodegas cooperativas de Pinell de Brai, Falset, Gandesa, Nulles, l'Espluga de Francolí, Rocafort de Queralt, Sarral..., que el literato Àngel Guimerà llegó a bautizar con el nombre de "Catedrales del Vino".

La cultura del vino forma parte de las costumbres de los catalanes, de su vida cotidiana y festiva, a la vez que se ha convertido en uno de los componentes que más identifica la alimentación tradicional de la zona: la valorada dieta mediterránea.

Las propiedades del vino -digestivas, antioxidantes, vasculares... - hacen que el consumo moderado sea beneficioso para la salud. El vino es fuente de alegría, de placer y, al mismo tiempo, catalizador de la comunicación.

El vino es un complemento indispensable de la cocina y también de la cultura que gira alrededor, un elemento determinante de la historia y de las costumbres sociales de nuestro territorio. Un producto alimenticio integrado en la reconocida dieta mediterránea, capaz de generar una espiritualidad y una estética propias, en la medida en que es un producto de creación que estimula los sentidos. Un elemento, en último término, que nos identifica culturalmente y que permite nos sentirnos partícipes de una historia colectiva y herederos de un paisaje que es signo de identidad.

El amplio abanico de variedades de uva autorizadas por esta denominación de origen protegida es una prueba más de la apertura hacia el mundo que siempre ha caracterizado a los catalanes y, a la vez, el resultado de la amplísima trayectoria vitivinícola de Cataluña. Pere Gil, en 1600, cita "Vino se vendimia en toda Cathaluña tanto en la parte marítima como mediterránea... Son los vinos de Cathaluña por lo común fuertes y muy buenos. Hacen se en ella de todas maneras de vinos..." I Jaume Ciurana (1980) describe una unidad de fondo en todo vino de Cataluña, que da una característica común a todos ellos: la dedicación, el afán de mejora y el espíritu de superación de los hombres que los elaboran.

En referencia a los vinos de licor, hay que decir que han acompañado muchas sobremesas de los catalanes a través de los tradicionales "postres de músico", consistentes en el maridaje de este tipo de vinos con frutos secos (almendras, avellanas, piñones) y a menudo también fruta desecada (pasas, higos, albaricoques).

## **8. Disposiciones aplicables**

### **8.1. Ámbito de protección de la DOP**

El amparo de la DOP Cataluña 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 sanción la pérdida temporal o definitiva de su uso.

El nombre de la DOP Cataluña 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.

El reglamento vigente de la DOP Cataluña se recoge en la Orden ARP/149/2005, de 11 de Abril, por la cual se crea la Denominación de Origen Cataluña y se aprueba el Reglamento (DOGC número 4365, de 18 de Abril de 2005) y en la Orden APA/3692/2006, de 10 de noviembre, por la que se dispone la publicación de la Orden ARP/149/2005, de 11 de abril, de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Generalidad de Cataluña, por la que se crea la Denominación de Origen «Cataluña» y se aprueba su Reglamento (BOE núm. 288, de 2 de Diciembre de 2006), así como la modificación efectuada por la Orden AAR/495/2010, de 22 de Octubre, por la cual se modifica el Reglamento de la Denominación de Origen Cataluña, aprobado por la Orden ARP/149/2005, de 11 de Abril, por la cual se crea la Denominación de Origen Cataluña y se aprueba el Reglamento (DOGC 5745, de 29 de Octubre de 2010) y por la Resolución de 28 de abril de 2011, de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, por la que se publica la Orden AAR/495/2010, de 22 de octubre, de la Generalidad de Cataluña, por la que se modifica el Reglamento de la Denominación de Origen «Cataluña» (BOE núm. 118, de 18 de Mayo de 2011).

### **8.2. Embotellado**

El embotellado de vinos amparados por la DOP CATALUÑA tendrá que ser realizado en su zona de producción.

En casos determinados, se podrá hacer excepciones a lo que señala el párrafo anterior, mediante un estudio previo, siempre que el embotellado no perjudique la calidad del vino y se haga bajo vigilancia. Los gastos de esta vigilancia y control irán a cargo de la empresa embotelladora.

Los envases tendrán que ser de cristal, con las capacidades previamente aprobadas. No obstante, se podrá estudiar y en su caso aprobar, nuevos tipos de envases, siempre y cuando se preserve la calidad y el prestigio de los vinos que contengan. El cierre de las botellas garantizará la calidad del producto envasado, preferentemente con tapones de corcho natural.

### 8.3. Presentación y etiquetado de los productos

Antes de poner en circulación el etiquetado de los productos, éste se tendrá que autorizar a los efectos que establece este Pliego de Condiciones. Será denegada la aprobación de las etiquetas que por cualquier causa puedan significar una confusión para la persona destinataria final.

En las etiquetas de la categoría vino de baja graduación, en sus variantes de blanco, rosado y tinto, que se elaboran mediante parada provocada de la fermentación alcohólica, podrá figurar de forma facultativa, la indicación "xispejant".

### 8.4. Distintivo de garantía

Los envases se tendrán que identificar de forma individual con el sello que establezca la Denominación de Origen Protegida y con un número individual único por envase. Para la asignación de sellos y/o numeraciones será preceptivo que la bodega haga la correspondiente solicitud identificando la partida de vino y la marca comercial que utilizará.

Sea el tipo de envase en que se expidan los vinos para el consumo, irán provistos de distintivos de garantía o de cualquier otro sistema de control.

### 8.5. Menciones tradicionales en la DOP Cataluña

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

## **8. 6. - Registros**

La DOP CATALUÑA tendrá los registro 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 en el punto 4 de este pliego de condiciones.

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

- Bodegas de elaboración: se deben inscribir las bodegas situadas en la zona de producción en que se haya decidido vinificar uva o mosto procedente de las viñas inscritas, cuyos vinos producidos puedan optar a DOP CATALUÑA y cumplan los requisitos recogidos en esta norma.
- Bodegas de almacenamiento: se deben inscribir las bodegas situadas en la zona de producción que no dispongan de planta propia de elaboración, y que se dediquen al almacenamiento de vinos amparados por la DOP CATALUÑA.
- Bodegas de crianza: se deben inscribir las bodegas que, situadas en la zona de producción, se dediquen a la crianza o al envejecimiento de vinos de la DOP. Los locales y bodegas inscritas destinadas al envejecimiento deberán estar exentos 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 embotellado: se deberán inscribir todas las que se encuentren situadas en la zona de producción y, con número de embotellador de su propiedad, y 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:

Consortio de Inspección y Control  
[C/ Mare Ràfols nº. 3, 1ª A Plaza Àgora, número 2-3](#)  
[Polígono Industrial Domenys II](#)  
08720 Vilafranca del Penedès (Barcelona, España)  
Teléfono: (34) 93 84790 562 5512  
Fax: (34) 93 84790 5603 545  
Correo electrónico: [gerencia@consorciinspecciocontrol.cat](mailto:gerencia@consorciinspecciocontrol.cat)  
Página web: [www.consorciinspecciocontrol.cat](http://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:

1. Planificación de la auditoria. Esta fase se inicia a instancias del operador e implica la evaluación por parte de la entidad de certificación.
2. Realización de la auditoria. 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 auditoria, 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 auditoria, 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
  - o Documentos de acompañamiento acreditativos de los movimientos de productos
  - o Cumplimiento de regulaciones específicas de campaña determinadas para la autoridad competente de control
  - o Separación de procesos y coexistencia de productos.
  - o Rendimientos de transformación.
  - o 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.
  - o Rotulación y designación de productos en la bodega
  - o Métodos de elaboración y prácticas enológicas
  - o Términos relativos a la elaboración y el envejecimiento
  - o Aforo
  - o Extracción de muestras de productos envasados y etiquetados.
- Presentación y etiquetado de los productos:
  - De manera sistemática:
    - o Autorización de las etiquetas por parte de la autoridad competente de control
    - o 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.