

## Objeto

Constituye el objeto del presente pliego de condiciones el conjunto de normas, características y especificaciones que deben regir los productos elaborados, envejecidos y envasados que estén amparados por la Denominación de Origen Protegida "Terra Alta", de ahora en adelante DOPTA. Esta regulación está determinada por la autoridad de control competente de la DOPTA.

## Definiciones

Lote. Volumen homogéneo de producto vitivinícola definido por una calidad determinada al menos en cuanto a: categoría y tipo de producto, características fisicoquímicas y organolépticas, designación de cosecha, designación de la/las variedad/des y términos relativos a la elaboración y/o envejecimiento. Tiene un único destino e identificación en términos de gestión de la trazabilidad.

Partida. Volumen homogéneo de producto vitivinícola definido por una calidad determinada al menos en cuanto a: categoría y tipo de producto, características fisicoquímicas y organolépticas, designación de cosecha, designación de la/las variedad/des y términos relativos a la elaboración y/o envejecimiento. Puede tener unos o más destinos en términos de gestión de la trazabilidad, es decir, puede originar más de un lote.

Calificación. Control de las características fisicoquímicas y organolépticas que caracterizan los productos protegidos de un lote o partida de producto que implica la acreditación del cumplimiento de los demás requisitos descritos en este pliego.

Variedades recomendadas. Las variedades *Vitis vinífera* recomendadas o tradicionales son, en carácter general para la DOPTA, las que desarrollan una mejor adaptación y aptitud vitivinícola en los emplazamientos vitícolas tradicionales de la zona de producción, que son los llanos y los costeros.

Variedades autorizadas. Las variedades *Vitis vinífera* autorizadas son, en carácter general para la DOPTA, las que desarrollan diferentes niveles de adaptación por todos los emplazamientos vitícolas, en especial en los llamados banales, permitiendo complementar la vocación vitivinícola de la zona de producción.

## Desarrollo del pliego de condiciones

### 1. Nombre protegido

TERRA ALTA o Terra Alta

Este nombre queda reservado a los productos vitivinícolas que cumplan los requisitos que establece este pliego de condiciones. La protección se extiende al nombre de la denominación de origen y al nombre de la comarca, al nombre de los términos municipales y a sus agregados y todos los parajes que componen la zona geográfica.

### 2. Descripción de los productos

La DOPTA ampara los tipos de productos vitivinícolas que se describen acto seguido.

## 2.1. Categorías y tipo de productos

### 2.1.1. Vinos

Elaborados a partir de las variedades de uva clasificadas en el apartado 6 de este pliego.

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

### 2.1.2. Vinos de licor

La elaboración de los vinos de licor tradicionales descritos acto seguido está regida por normas particulares, y concretamente porque en su elaboración se adiciona alcohol vínico de calidad con un grado alcohólico volumétrico superior a 95% vol. e igual o inferior a 96% vol.

- a) Mistela blanca. Elaborada a partir de las variedades de uva blanca clasificadas en el apartado 6 y con un grado alcohólico volumétrico natural mínimo de 14% vol., mediante la adición de alcohol vínico en el mosto y procediendo a remover la mezcla hasta obtener un grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo de 15% vol. y un contenido en azúcares residuales igual o superior a 140 gramos por litro. En el caso de que la mistela blanca se elabore mediante la maceración de la uva blanca despalillada y/o estrujada, con alcohol vínico y el removido de la mezcla, finalizada la maceración se prensa hasta obtener un grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo de 15% vol. y máximo de 20% vol. y un contenido en azúcares residuales igual o superior a 140 gramos por litro.
- b) Mistela negra. Elaborada a partir de las variedades de uva negra clasificadas en el apartado 6 y con un grado alcohólico volumétrico natural mínimo 14% vol., mediante la maceración de la uva negra despalillada y/o estrujada, con alcohol vínico y el removido de la mezcla. Finalizada la maceración se separan los sólidos con una prensa hasta obtener un grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo de 15% vol. y máximo de 20% vol. y un contenido en azúcares residuales igual o superior a 140 gramos por litro.
- c) Vino dulce natural. Elaborado preferentemente a partir de las variedades de uva Garnacha blanca, Garnacha tinta, Garnacha peluda, Macabeo, Moscatel de Alejandría, Moscatel de grano menudo y/o Pedro Ximénez, y con un grado alcohólico volumétrico natural mínimo de 14% vol., mediante la fermentación parcial del mosto hasta alcanzar una graduación alcohólica volumétrica mínima de 14% vol. La fermentación se detiene mediante la adición de alcohol vínico hasta llegar a un grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo de 15% vol. y máximo de 20% vol. y un contenido en azúcares residuales igual o superior a 20 gramos por litro.
- d) Vino rancio. Elaborado a partir de vinos blancos o tintos obtenidos a partir de las variedades blancas Garnacha blanca y/o Macabeo, o de la variedad tinta Garnacha tinta y con un grado alcohólico volumétrico natural mínimo de 14% vol. La elaboración del vino rancio comporta un envejecimiento del vino marcadamente oxidativo en sol y serena en envases de vidrio o de madera, caracterizado por cambios bruscos de temperatura en presencia de aire, y un envejecimiento de como mínimo 1 año en envase de madera de roble. Durante la elaboración se podrá adicionar, si es necesario, alcohol vínico para alcanzar una graduación alcohólica volumétrica adquirida comprendida entre 15% vol. y 20% vol.
- e) Vino garnacha. Elaborado a partir de uva sobremadurada, con un grado alcohólico volumétrico natural mínimo de 14% vol. Después de separar la rapa y estrujado, la pasta

fermenta hasta adquirir un grado alcohólico volumétrico natural mínimo de 14% vol. Seguidamente se sangra, prensa, filtra y se encabeza con alcohol vínico hasta obtener un mínimo de 14% vol. y un grado alcohólico volumétrico adquirido y máximo de 20% vol. se envejece en barriles de madera de roble.

### **2.1.3. Vino espumoso de calidad**

Vino obtenido a partir de las variedades clasificadas en el apartado 6, con un grado volumétrico natural mínimo de 11% vol., elaborado según el método tradicional con segunda fermentación en la botella, que en condiciones determinadas desprende anhídrido carbónico con una sobrepresión mínima de 3,5 bar.

### **2.1.4. Vino de aguja**

Vino obtenido de las variedades clasificadas en el apartado 6, con un grado alcohólico volumétrico natural mínimo de 11% vol., elaborado según su procedimiento, que en condiciones determinadas no desprende anhídrido carbónico en disolución con una sobrepresión no inferior a 1 bar ni superior a 2,5 bar.

## **2.2. Términos relativos a la elaboración y el envejecimiento en los vinos**

Las características de los vinos relativas a los términos relativos a la elaboración y el envejecimiento se describen acto seguido:

- Nuevo. Vino de cosecha envasado y/o embotellado después del 11 de noviembre del año en que la uva ha sido vendimiada.
- Joven. Vino de cosecha envasado y/o embotellado durante la campaña y/o a partir del 1 de diciembre del año en que la uva ha sido vendimiada.
- Fermentado en barrica/Fermentado en barrica de. Vino que ha efectuado parcial o totalmente el proceso de fermentación alcohólica en barricas de madera de una capacidad máxima de 600 litros.
- Barrica. Vino que ha sido sometido a un proceso de envejecimiento en envases de madera de una capacidad máxima de 600 litros durante un periodo de tiempo determinado, el cual deberá estar expresado en meses y años.
- Roble. Vino que ha sido sometido a un proceso de envejecimiento en envases de madera de roble de una capacidad máxima de 600 litros durante un periodo de tiempo determinado, el cual deberá estar expresado en meses y años.
- Crianza. El proceso de envejecimiento tendrá una duración de 24 meses en vinos tintos y de 18 meses en blancos. Este proceso tendrá una permanencia mínima de 6 meses en barricas de madera de roble de una capacidad máxima de 330 litros. En el vino Rancio el proceso de envejecimiento tendrá una duración de 48 meses, de los cuales un mínimo de 36 meses deberá ser en envase de roble.
- Reserva. El proceso de envejecimiento tendrá una duración de 36 meses en vinos tintos y de 24 meses en blancos. En vinos tintos este proceso tendrá una permanencia mínima de 12 meses en barrica de madera de roble de una capacidad máxima de 330 litros y un envejecimiento en botella de 24 meses. En vinos blancos este proceso tendrá una permanencia mínima de 6 meses en barrica de madera de roble de una capacidad máxima de 330 litros y un envejecimiento en botella de 18 meses.

- Gran Reserva. El proceso de envejecimiento tendrá una duración de 60 meses en vinos tintos y de 48 meses en blancos. En vinos tintos este proceso tendrá una permanencia mínima de 24 meses en barrica de madera de roble de una capacidad máxima de 330 litros y un envejecimiento en botella de 36 meses. En vinos blancos este proceso tendrá una permanencia mínima de 6 meses en barrica de madera de roble de una capacidad máxima de 330 litros y un envejecimiento en botella de 42 meses.

### 2.3. Características fisicoquímicas

Las características fisicoquímicas a controlar en la calificación y la verificación de los productos protegidos comprende las siguientes determinaciones básicas para cada una de las categorías de tipos protegidos:

- Vino: grado alcohólico volumétrico adquirido, grado alcohólico volumétrico total, azúcares totales, acidez total, acidez volátil y anhídrido sulfuroso total.
- Vino de licor: grado alcohólico volumétrico adquirido, grado alcohólico volumétrico total, azúcares totales, acidez total, acidez volátil, anhídrido sulfuroso total.
- Vino espumoso y vino de aguja: grado alcohólico volumétrico adquirido, grado alcohólico volumétrico total, azúcares totales, acidez total, acidez volátil, anhídrido sulfuroso total, sobrepresión (anhídrido carbónico).

Los valores exigibles dentro del ámbito de la DOPTA se detallan acto seguido para cada uno de los parámetros. Los valores para el resto de parámetros fisicoquímicos que caracterizan los productos vitivinícolas deberán adecuarse a las disposiciones legales vigentes que sean de aplicación.

La interpretación de los resultados del análisis fisicoquímico del laboratorio se hará atendiendo a los valores admitidos para cada parámetro, pero teniendo en cuenta la reproductibilidad de cada analítica según la normativa comunitaria y demás legislación vigente.

#### 2.3.1. Grado alcohólico volumétrico adquirido (expresado en % en volumen)

Vino blanco: entre 12,5 y 15, con excepción de los obtenidos exclusivamente de la variedad Parellada donde el mínimo será de 11.

Vino rosado: entre 12 y 15

Vino tinto: entre 12,5 y 15

Vinos de licor: entre 15 y 20

Vino espumoso: entre 11 y 12,5

Vino de aguja: entre 11 y 12,5

#### 2.3.2. Acidez total (expresada en gramos por litro de ácido tartárico)

Vinos: igual o superior a 4,5

Vinos de licor: igual o superior a 3, excepto vino Rancio

Vino espumoso y vino de aguja: igual o superior a 5

#### 2.3.3. Acidez volátil (expresada en gramos por litro de ácido acético)

Los vinos de cosecha tendrán una acidez volátil real inferior a 0,6 gramos por litro, expresada en ácido acético, para los vinos blancos y rosados, e inferior a 0,8 gramos por litro para los vinos tintos. El resto de vinos no podrán sobrepasar la cifra de 0,8 gramos por litro de acidez volátil real. En los

vinos tintos este límite se podrá superar en 0,06 gramos por litro por cada grado de alcohol que exceda de 11 grados y año de envejecimiento, con un máximo de 1,2 gramos por litro.

#### **2.3.4. Sobrepresión mínima de anhídrido carbónico (expresada en Bars)**

Vino espumoso: igual o superior a 3,5

Vino de aguja: entre 1,5 y 2,5

#### **2.3.5. Azúcares totales (expresados en gramos por litro)**

Vinos (gramos por litro de glucosa y fructosa), en función del contenido en azúcar indicado:

- Seco: inferior o igual en 4. Si la acidez total expresada en ácido tartárico no es inferior en más de 2 gramos por litro respecto de los azúcares, el máximo será de 9.
- Semiseco: inferior o igual en 12. Si la acidez total expresada en ácido tartárico no es inferior en más de 10 gramos por litro respecto de los azúcares, el máximo será de 18.
- Semidulce: entre el límite anterior y hasta un máximo de 45.
- Dulce: igual o superior a 45

Mistela blanca y Mistela negra (gramos por litro de glucosa y fructosa): igual o superior a 140

Vino dulce natural (gramos por litro de glucosa y fructosa): igual o superior a 20

Vino rancio (gramos por litro de glucosa y fructosa): inferior o igual en 5

Vino espumoso (gramos por litro de glucosa, fructosa y sacarosa), en función del contenido de azúcar indicado:

- Bruto Nature: inferior a 3
- Extra Brut: entre 0 y 6
- Brut: inferior o igual en 12
- Extra seco: entre 12 y 17
- Seco: entre 17 y 32
- Semi-seco: entre 32 y 50
- Dulce: superior a 50

## **2.4. Características organolépticas**

En el control correspondiente a la calificación y la verificación de las características organolépticas se tendrá en consideración la calidad de la partida y/o lote de vino en relación a:

- el tipo de vino,
- el término relativo a la elaboración y/o envejecimiento, si procede,
- la cosecha,
- la designación de la/las variedad/des o de uva, i
- las características fisicoquímicas.

Las características sensoriales exigibles en los productos protegidos por la DOPTA, especialmente por lo que se refiere al color, el aroma y el sabor, son las siguientes:

- Fase visual. En todas las categorías y tipo: aspecto límpido, coloración franca (relativa a la tonalidad del color y a sus matices) y ausencia de otros defectos. En particular,
  - o los vinos blancos elaborados exclusivamente con la variedad Garnacha blanca presentarán color amarillo con matices que oscilan desde el gris hasta el dorado.

- los vinos rancios presentarán color oro viejo.
- Fase olfativa. En todas las categorías y tipo: ausencia de defectos, aroma franco. En particular,
  - los vinos blancos elaborados exclusivamente con la variedad Garnacha blanca destacan para presentar un perfume de tipo complejo, rico en sensaciones aromáticas.
  - en todos los tipos de vinos de licor protegidos se valorará la integración del alcohol en la fase olfativa.
  - en los tipos mistela blanca, mistela tinta y vino dulce natural, destacará el carácter varietal y/o primario de la uva madura y/o sobremadurada.
- Fase gustativa. En todas las categorías y tipo: entrada y evolución franca, equilibrio gustativo y táctil, cuerpo con ausencia de defectos y persistencia gustativa. En particular,
  - los vinos blancos son característicos por tener una sensación gustativa salina, más o menos intensa, que también contribuye a la persistencia del vino en la fase gustativa.
  - los vinos blancos elaborados exclusivamente con la variedad Garnacha blanca destacan especialmente por su cuerpo y persistencia.
  - en todos los tipos de vinos de licor protegidos se valorará la integración del alcohol en la fase gustativa. Para los tipos Mistela blanca, Mistela tinta y Vino dulce natural se valorará el grado de dulzura que confieren los azúcares residuales.
- Valoración global. En los vinos blancos elaborados exclusivamente con la variedad Garnacha blanca el nivel de calidad sensorial obtenido en el control se situará como mínimo en el nivel de "Muy bueno".

### **3. Prácticas enológicas específicas y restricciones en la elaboración**

#### **3.1. Vendimia**

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 que se especifica en el apartado 3.2.

#### **3.2. Grado alcohólico volumétrico natural mínimo de la uva**

La graduación alcohólica volumétrica natural probable de la uva apta para la elaboración de los vinos protegidos será igual o superior a 11% vol., con excepción de la variedad Parellada que deberá ser igual o superior a 10% vol.

Para la elaboración de todos los tipos de vinos de licor la graduación alcohólica volumétrica natural probable de la uva será igual o superior a 14% vol.

#### **3.3. Métodos de obtención**

Las técnicas utilizadas en la vendimia, el transporte y la manipulación de la uva, el prensado del mosto, el control de la fermentación, las prácticas enológicas durante todo el proceso de vinificación y la crianza del vino, tenderán a obtener productos de la máxima calidad y tipicidad, y se mantendrán

las características de los tipos de vino amparados por la Denominación de Origen Protegida Terra Alta.

La transformación de la uva en mosto y del mosto en vino, así como el almacenamiento, el envejecimiento y el resto de procesos hasta el envasado y el etiquetado, se realizarán por separado de otros productos de los que correspondan a la mencionada condición, y en instalaciones inscritas en los registros de la DOPTA.

## 4. Demarcación de la zona geográfica

La zona de producción y elaboración<sup>1</sup> de la DOP "Terra Alta" está situada en el sur de Cataluña, entre el río Ebro y la frontera con tierras aragonesas y comprende los 12 términos municipales de la comarca de la Terra Alta: Arnes, Batea, Bot, Caseres, Corbera d'Ebre, La Fatarella, Gandesa, Horta de Sant Joan, El Pinell de Brai, La Pobla de Massaluca, Prat de Comte y Vilalba dels Arcs.

## 5. Rendimientos máximos

### 5.1. Producción máxima admitida

La aptitud de la uva destinada a la elaboración de los productos descritos en este pliego está determinada por una producción máxima admitida por hectárea de 10.000 kilogramos para las variedades blancas y 8.000 kilogramos para las variedades tintas. En atención al rendimiento de transformación previsto en el apartado 5.2, la producción máxima admitida por hectárea resultante es de 70 y 56 Hectolitros por hectárea por blancos y tintos, respectivamente.

### 5.2. Rendimiento de transformación de la uva en vino

La elaboración de todos los tipos protegidos en relación con el rendimiento de transformación de la uva no podrá superar los 70 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva.

## 6. Variedades viníferas

La elaboración de los productos descritos en este pliego se realizará exclusivamente con las variedades de *Vitis vinífera* relacionadas en los siguientes apartados.

### 6.1. Variedades de uva recomendadas (tradicionales)

- Blancas: Garnacha blanca, Macabeo y Parellada.
- Tintas: Garnacha negra, Garnacha peluda y Samsó (sinónimos: Mazuela, Carignan)

### 6.2. Variedades de uva autorizadas

- Blancas: Chardonnay, Chenin blanco, Moscatel de grano grande (sinónimo: Moscatel de Alejandría), Moscatel de grano menudo (sinónimo: Moscatel de Frontignan), Pedro Ximènez, Sauvignon blanco y Viognier.
- Tintas: Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Garnacha tintorera, Morenillo, Merlot, Syrah y Ull de llebre.

<sup>1</sup> No obstante, por motivos históricos y dado que las actividades a que se hace referencia más adelante se han llevado a cabo como consecuencia de una evolución general del mercado y sin interrupciones con anterioridad al reconocimiento público de la Denominación de Origen "Terra Alta", se autoriza en carácter excepcional a Unión Corporación Alimenticia SCCL para que en sus instalaciones situadas fuera de la zona geográfica situadas en el municipio de Vilallonga del Camp (Tarragona) pueda efectuar la crianza y el embotellado de los vinos protegidos.

## 7. Vínculo con la región geográfica

### 7.1. Factores naturales

#### 7.1.1. Latitud, longitud y altitud

Las coordenadas geográficas en que se encuentra la zona geográfica delimitada por la DOP "Terra Alta" enmarca los factores naturales en el contexto de la vitivinicultura mediterránea y meridional. La altitud sobre el nivel del mar oscila entre los 250 y los 1000 metros. No obstante, por toda la zona geográfica las plantaciones de viña se encuentran en altitudes comprendidas entre los 350 y los 550 metros, aproximadamente.

#### 7.1.2. El paisaje

La zona mantiene todos los elementos característicos de un territorio de interior próximo al Mar Mediterráneo: cordilleras calcáreas prelitorales (los Puertos de Horta, las sierras de Pàndols y Cavalls), pequeños ríos (l'Algars y el Canaletes), diversas montañas de roca conglomerada (Puig Cavaller, Santa Barbarà, Les Roques d'en Benet), bosques de encina y pino blanco y, sobre todo, suelos agrícolas teñidos de los típicos 3 cultivos mediterráneos por excelencia: almendro, viña y olivo. Con mayor grado de detalle y desde la perspectiva agronómica se distinguen tres unidades de paisaje de interés agrícola donde la viña está presente: el Llano, la Meseta y los Valles. Por sus características este paisaje está sujeto a importantes dinámicas erosivas.

#### 7.1.3. Los suelos vitícolas

La pendiente y la profundidad son los factores más determinantes en la diversidad de suelos vitícolas de la DOP "Terra Alta". El grado de pendiente, muy importante, delimita tres tipos de emplazamientos de cultivo: los costeros (con pendientes iguales o superiores al 10%), el llano (con pendientes inferiores al 10%) y los bancales (con muy poca o nula pendiente). La profundidad, muy ligada a la pendiente, es bastante variable y permite diferenciar un mínimo de 8 perfiles edáficos representativos según la clasificación USDA (Torriorthent xérico-lítico, Torriorthent xérico, Xerorthent típico, Xerofluvent típico, Xerochrept calcixerólico, Xerochrept fluventico, Haplocálcico xérico y Petrocálcico xérico). Los suelos más profundos se encuentran en los emplazamientos del tipo bancal, mientras que en los costeros y los llanos, la profundidad es mucho más variable. En términos más generales los suelos vitícolas de la zona presentan un predominio de texturas francas, medias o moderadamente grandes (franca, franco-arcillosa, franco-arenosa y franco-limosa); tienen una capacidad de retención de agua media, limitada en algunos casos por la profundidad y la presencia de elementos gruesos; son pobres en materia orgánica y ricos en carbonato cálcico y caliza activa. Con todo eso, la fertilidad de los suelos vitícolas de la Terra Alta oscila entre baja y moderada. De entre todos los perfiles, destacan los denominados localmente de "Panal", muy equilibrados a nivel de todas las propiedades anteriormente descritas y con menor contenido de caliza.

#### 7.1.4. La climatología

El clima de la zona geográfica es del tipo Mediterráneo Seco y queda reflejado en la siguiente caracterización climática<sup>2</sup> (se indican datos referidos en Batea / Horta de Sant Joan):

<sup>2</sup> Fuente: Media de los indicadores registrados en las estaciones de la Red Agrometeorológica de Cataluña en las estaciones ubicadas en Batea y Horta de Sant Joan durante el periodo comprendido entre el año 2000 y 2009 ([www.meteo.cat](http://www.meteo.cat)).



- Temperatura media anual: 14,6 / 14,6 °C
- Mes con la media de temperaturas más baja: Enero (5,4 / 6,8 °C). Hace falta destacar que los inviernos son fríos y denotan cierta continentalidad fuera del periodo vegetativo de la viña.
- Mes con la media de temperaturas más alta: Julio (23,8 / 23,9 °C)
- Temperatura media en septiembre: 19,8 / 19,8 °C
- Lluvia: 485 / 592 mm
- Mes con más precipitaciones: Mayo (83 / 107 mm)
- Vientos dominantes. Por una parte el Cierzo, viento seco de componente Noroeste, que domina durante el periodo Septiembre - Junio. Por otra parte y durante el periodo Junio - Agosto el viento dominante es el denominado localmente "Garbinada", conjunto de marinadas - vientos de mar hacia tierra - de componente Sur y Sureste, que no se tienen que confundir con el denominado Ábrego (viento de componente Suroeste).

## **7.2. Factores culturales (humanos)**

### **7.2.1. Historia**

La DOP "Terra Alta" fue reconocida provisionalmente el año 1972. Junto con Alella, Conca de Barberà, Empordà, Penedès, Priorat y Tarragona, es una de las siete denominaciones de origen históricas de Cataluña. Una tradición vitivinícola casi milenaria (la Orden de los Templarios a través de las Costumbres de Orta, de 1296 y la Costumbres de Miravet, de 1319, ya dejaba constancia del cultivo de la viña y la producción de vino en la región), unos municipios con vida e identidad vitivinícola propia, el patrimonio familiar de viñas y bodegas (a menudo asociado al cooperativismo), la pasión, la humildad y el esfuerzo en el trabajo, son los rasgos destacables que perfilan el saber hacer de los productores y elaboradores de la DOP "Terra Alta". Posiblemente y, a pesar de la importancia y calidad de los vinos tintos, el testimonio más evidente de esta cultura es necesario buscarla en el vino blanco. Durante la primera mitad del S. XIX, el célebre escritor Joan Perucho, e incluso Pablo Picasso, sabían que los vinos de la Terra Alta se distinguían entre vírgenes o "brisats" (vinos obtenidos por la fermentación de uva blanca entera estrujada), los dos blancos. Y en palabras de Jaume Ciurana, estos vinos se convirtieron "en proverbiales" en el imaginario de la sociedad catalana. También es bastante destacable la fuerte vinculación del nombre de cada municipio en la producción vitivinícola en origen. De hecho, a lo largo de la historia se habían hecho populares los vinos denominados como "de Gandesa" o "de Batea", especialmente blancos, pero también tintos. Más recientemente, a mediados de los '90, la profesionalización del sector vitivinícola en la comarca y la incorporación progresiva de la excelencia en esta cultura hace de la DOP "Terra Alta" un distintivo en constante evolución y mejora.

### **7.2.2. Viticultura**

La terraza es la unidad de cultivo más común en los emplazamientos de cultivo y es consecuencia de la interacción del cultivo con la variada orografía que presenta el terreno, disponiéndolo en diferentes pendientes y orientaciones, a menudo, entre paredes de piedra seca - los márgenes o ribazos con cubierta vegetal -, contribuyendo ambos a evitar las pérdidas de suelo de cultivo por erosión, por lo cual la actividad vitivinícola contribuye decisivamente a la preservación del paisaje. Los emplazamientos tradicionales del cultivo son los llanos y los costeros, mientras que el cultivo en bancales - a menudo establecidos por intervención humana a través del abancalamiento- es relativamente moderno. El cultivo de la viña en la Terra Alta no está sujeto a prácticas específicas o exclusivas, pero la viticultura de la zona consigue adaptarse a los factores naturales de la zona mediante el uso de porta injertos con un buen índice de resistencia a la caliza, densidades de plantación moderadas o bajas (el marco de plantación más común es de 2,80 x 1,20 metros), altura del tronco raramente superior a los 60 centímetros, sistemas de poda corta, una conducción de la vegetación que tienda a recoger la vegetación para evitar excesivas pérdidas hídricas o incluso evitar una excesiva insolación de la uva. También caracteriza la viticultura de la zona un uso limitado de

pesticidas de síntesis, pues en general el microclima vitícola resultante no es favorable al desarrollo de las principales plagas que afectan en el cultivo, como por ejemplo el Mildiu o las podredumbres de la uva. A pesar de que la producción media por hectárea se sitúa entorno los 65 quintales métricos por hectárea, el primer reglamento de la DOP "Terra Alta", que fecha de 1982, establecía en 70 y 60 Hectolitros por hectárea el rendimiento de producción máxima admitida, para variedades blancas y tintas; actualmente están ajustados en 70 y 56 Hl/Ha., respectivamente.

### 7.2.3. Las variedades de uva

Es a través de las garnachas donde se hace más evidente uno de los rasgos diferenciadores de la zona: el predominio de las variedades tradicionales. Destaca aquí un testimonio histórico fechado en 1647 que deja constancia de una plantación de "Vernatxa", posiblemente blanca, por parte de Mossén Onofre Catalán al término municipal de Gandesa. La Garnacha blanca, la Garnacha tinta y la Garnacha peluda son las variedades de uva predominantes y de mayor edad. De hecho la zona es la región vitivinícola mundial con mayor concentración de la variedad Garnacha blanca. Éstas, junto con el Macabeo, la Parellada y el Samsó suman tres cuartas partes de la superficie de cultivo. Hay que destacar que de forma agronómica, todas las garnachas y el Samsó están perfectamente adaptadas en los emplazamientos tradicionales de cultivo. La clasificación de éstas como "recomendadas" evidencia el fomento de estas plantaciones por parte del Consejo Regulador. Por lo que respecta a las demás variedades de uva clasificadas, en carácter general, las características del terruño hacen que sean de época de maduración media y tardía las que permiten desarrollar la viticultura característica de la zona de producción en emplazamientos no tradicionales. También es destacable la existencia de plantaciones de edad adelantada de la variedad de uva tinta denominada "Morenillo" la cual se encuentra en proceso de reconocimiento y clasificación.

### 7.2.4. Enología

En el terreno enológico hay que destacar un saber hacer basado en la tradición y la autenticidad sin renunciar al uso de las técnicas de elaboración más modernas. En este sentido está prohibido el aumento artificial del grado alcohólico volumétrico natural, así como el uso de trozos de madera de roble en todo aquel vino que se refiera a la elaboración y/o crianza en envases de madera. También hay que destacar la maceración pelicular en la elaboración de los blancos contemporáneos, una herencia de la elaboración de los "brisats", a la vez que una vía para potenciar la expresión aromática de los vinos blancos. Por último no menos importante es el saber hacer existente en la elaboración de diversos vinos de licor, desarrollada a raíz de la potencialidad que ofrecen los factores naturales para conseguir vendimias muy maduras o sobremaduras y, por lo tanto, con gran aptitud para elaborar vinos dulces y vinos de licor, tanto secos como dulces. La tradición en la elaboración de vinos tintos es más reciente, siendo a partir de los años '90 cuando la producción de vinos tintos empezó a ser importante.

## 7.3. Los productos protegidos

La vinculación de la zona con la calidad y singularidad de los productos detallados en el apartado 2 se concreta de manera fundamental y exclusiva con los aspectos que se describen acto seguido.

Para los vinos, los vinos de licor y el vino espumoso:

- El carácter de los factores naturales es manifiesta en el grado alcohólico volumétrico adquirido, siendo este significativamente superior con relación a productos vitivinícolas de otras zonas.

- La naturaleza de los suelos de cultivo y las producciones moderadas, proporcionan a los vinos concentración de aromas y sabores.
- El carácter mediterráneo y meridional de la zona geográfica condiciona la capacidad de envejecimiento de todos los productos protegidos. Únicamente cosechas excepcionales, con calificaciones muy buenas o de excelente, permiten la obtención de vinos que permitan un envejecimiento superior a los 5 años.
- El predominio de las variedades de uva tradicionales en la composición varietal de los productos.

Para los vinos del tipo blanco:

- La concentración de aromas y sabores es particularmente apreciable en los vinos blancos protegidos con un particular sabor salino en el gusto y una destacable persistencia en el gusto, consecuencia de la naturaleza calcárea de los suelos de cultivo.
- La gran tradición existente en el cultivo de la variedad Garnacha blanca, y la existencia de un saber hacer específico en la elaboración de blancos, con técnicas, como por ejemplo, la maceración pelicular, junto con el carácter mediterráneo de la zona de producción hacen de los vinos blancos monovarietales de Garnacha blanca un producto de gran valor enológico y con una calidad muy singular.

Para los vinos dulces y los vinos de licor Mistela blanca, Mistela tinta y Vino dulce natural:

- El carácter de los factores naturales permite obtener vendimias muy ricas en azúcares destinadas a la obtención de estos vinos, de manera que los productos resultantes tienen un alto contenido en azúcares residuales de origen natural.
- La gran vocación vitivinícola de la zona de producción para la obtención de estos vinos y unas técnicas de elaboración, que en el caso de los vinos de licor, son lo suficiente específicas, proporcionan a todos estos vinos un alto valor enológico y una singularidad muy destacable.

## **8. Requisitos aplicables**

### **8.1. Registros de la DOP**

Los agentes económicos que deseen participar en su totalidad o en parte de su producción, en la elaboración y/o el envasado de un producto protegido por la DOPTA deberán declararlo a la autoridad de control competente quién procederá, si procede, a su inscripción en el/los registro/os donde corresponda.

#### **8.1.1. Registro de Viticultores**

En el Registro de Viticultores deben inscribirse todas las personas físicas o jurídicas titulares de las parcelas de viña situadas en la zona geográfica descrita en el apartado 4 y plantadas con las variedades de uva clasificadas en el apartado 6.

#### **8.1.2. Registro de Bodegas**

En el Registro de Bodegas deben inscribirse, en la sección que corresponda, las personas físicas o jurídicas que quieran elaborar, almacenar, envejecer y/o envasar vinos protegidos.

Todas las industrias que quieran darse de alta en cualquiera de las secciones del Registro de Bodegas deberán estar situadas dentro de la demarcación geográfica descrita en el apartado 4 de

este pliego. La inscripción a estos registros no exime a las personas interesadas de la obligación de inscribirse en los registros que con carácter general estén establecidos en la normativa vigente, y en especial en el Registro de industrias agroalimentarias de Cataluña y en el de embotelladores y envasadores, en su caso, y en el Registro de sanidad.

- a. Bodegas de elaboración. Deben inscribirse las industrias en las cuales se haya decidido vinificar uva o mosto procedente de las viñas amparadas para obtener vinos que puedan optar a la DOPTA.
- b. Bodegas de almacenamiento. Deben inscribirse las industrias que no dispongan de planta propia de elaboración y/o que se dediquen al almacenamiento de vinos que puedan optar a la DOPTA.
- c. Bodegas de envejecimiento. Deben inscribirse las industrias que se dediquen a la crianza o el envejecimiento de vinos que puedan optar a la DOPTA.
- d. Bodegas de envasado y/o embotellado. Deben inscribirse las industrias con número de embotellador de su propiedad, que se dediquen a la actividad de envasado y/o embotellado y comercialicen vinos protegidos por la DOPTA.

## 8.2. Términos tradicionales

Se reconoce el uso de los siguientes términos tradicionales en la presentación y etiquetado de los productos protegidos por la DOPTA:

- Denominación de Origen (en sustitución de Denominación de Origen Protegida a efectos de presentación y etiquetado):
- Crianza
- Reserva
- Gran Reserva
- Rancio

## 8.3. Presentación y etiquetado de los productos

Previamente a poner en circulación las etiquetas y las contra-etiquetas, deberán ser autorizadas por la autoridad competente a los efectos que establece este pliego, de acuerdo con la normativa general. Será denegada la aprobación de las etiquetas que por cualquier causa puedan significar una confusión para el consumidor final. También podrá ser revocada la utilización de una etiqueta concedida anteriormente, cuando hayan variado las circunstancias de la firma propietaria, mediante audiencia previa del agente interesado.

### 8.3.1. Menciones obligatorias en el etiquetado

Las menciones obligatorias deben presentarse con caracteres claros, legibles, indelebles para que destaquen bien sobre el fondo sobre el que se impriman y para que se puedan distinguir claramente del conjunto del resto de indicaciones inscritas y dibujos. Las menciones obligatorias, excepto cuando no se indique lo contrario, deben agruparse en el mismo campo visual.

1a. Mención respecto al origen. El nombre de la región determinada (TERRA ALTA) y el término tradicional (Denominación de Origen) se indicará con caracteres claros e indelebles de la siguiente forma:

TERRA ALTA  
Denominación de Origen

La altura en la cual se reproducirá esta mención viene especificada en el siguiente cuadro:

Menciones	Botella
-----------	---------

TERRA ALTA (a)	$a \leq 4 \text{ mm}$
Denominación de Origen (b)	La mitad de la altura de a (Ex. Si en = 4, b = 2)

Fuera del campo visual de las menciones obligatorias, el nombre TERRA ALTA deberá ir siempre acompañado del término tradicional "Denominación de Origen" o "DOP".

2a. El año de la vendimia si el vino procede en un 85% o más de la uva cogida en el año que se prevé que conste a la designación.

3a. Designación de la/las variedad/es de uva. Es realizará de acuerdo a lo siguiente:

- El nombre de una variedad si el vino procede en un 85% o más de esta variedad; es el caso de los vinos varietales.
- El nombre de hasta 3 variedades, siempre que el mencionado vino proceda en su totalidad de las variedades indicadas y siempre en orden decreciente de su porcentaje en la mezcla y en caracteres de la misma medida. Si hay más de tres variedades podrán ser mencionadas fuera del campo visual de las menciones obligatorias.

4a. Nombre del municipio o código postal para completar la dirección del embotellador o expedidor.

5ª Grado alcohólico volumétrico adquirido expresado en unidades o medias unidades de su porcentaje en volumen, serie de la abreviatura % vol.

6a. Número de inscripción en el Registro d'embotelladores y envasadores del Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca, Alimentación y Medio Natural de la Generalitat de Catalunya.

7a. El año de la vendimia

8ª. Para la designación de los vinos con el nombre del/de la viticultor/a o de la propiedad, es necesario que el vino proceda de viñas cultivadas por el/la mismo/a viticultor/a o estén inscritas en la propiedad y se elaboren únicamente y exclusivamente de sus producciones y en la propiedad, respectivamente.

### 8.3.2. Menciones facultativas en el etiquetado

1a. Términos relativos a la elaboración y/o envejecimiento. Según proceda se podrán utilizar las siguientes menciones: Nuevo, Joven, Barrica, Roble, Fermentado en bota, Crianza, Reserva y Gran reserva. En el caso de los términos Barrica y Roble, el etiquetado deberá completar la información relativa a la duración del periodo en meses.

2a. Nombre comercial o marca. Si se quiere indicar la razón social mediante un nombre comercial, deberá situarse también en el campo visual de las menciones obligatorias e inscribirlo, en su favor y previamente, en la oficina española de Patentes y Marcas. Esta inscripción será comunicada al Registro de embotelladores y envasadores del Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca, Alimentación y Medio Natural de la Generalitat de Catalunya.

3a. Para la designación de los productos con el nombre del/de la viticultor/a o de la propiedad, es necesario que el vino proceda de viñas cultivadas por el/la mismo/a viticultor/a o estén inscritas en la propiedad y se elaboren únicamente y exclusivamente de sus producciones y en la propiedad, respectivamente.

### 8.3.3. Distintivos de garantía de la DOPTA

Con el fin de hacer constar la condición de producto amparado y garantizar la trazabilidad de los productos protegidos que se expidan para el consumo, la presentación y etiquetado de los vinos protegidos se completará con un distintivo de garantía numerado expedido por la autoridad de control competente que deberá ser colocado cuando se proceda a etiquetar los productos protegidos en la misma bodega de acuerdo con las normas que dicte la autoridad de control competente, y siempre de manera que no permitan una segunda utilización.

*Distintivo de garantía* para identificar todos los tipos de productos protegidos.

El distintivo tiene unas dimensiones de 18 x 60 mm (alto por ancho) y la numeración de control irá impresa en la parte inferior derecha del distintivo, justo debajo del texto que contiene.



CUERPO Y ALMA  
CUERPO Y ALMA  
BODY AND SOUL

Los distintivos tienen unas dimensiones de 18 x 60 mm (alto por ancho) y la numeración de control irá impresa en la parte inferior derecha del distintivo, justo debajo del texto que contiene.

## 8.4. Envasado y/o embotellado

El envasado y/o embotellados de los vinos protegidos se realizará preferentemente en botellas de cristal y su cierre se realizará de manera que se garantice la calidad del producto envasado, utilizando preferentemente tapones de corcho natural. La autoridad de control competente aprobará previamente el resto de elementos de envasado que aseguren la calidad y el prestigio de los vinos.

El embotellado de vinos amparados por la DOP Terra Alta deberá realizarse en las bodegas embotelladoras inscritas.

## 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 Terra Alta a:

Consortio de Inspección y Control  
[Plaça Àgora, número 2-3 C/ Mare Ràfols n.º 3, 1ª A](#)  
[Polígono Industrial Domenys II](#)  
08720 Vilafranca del Penedès (Barcelona, España)  
Teléfono: (34) 93 [890 62 12 847-56-55](#)  
Fax: (34) 93 [890 03 54 847-56-55](#)  
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 Tarragona, 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 Tarragona, 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 procede, 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 por 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 Terra Alta, 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:

  - o Elementos de envasado
  - o 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.