

Constituye el objeto del presente pliego de condiciones el conjunto de normas, características y especificaciones que deben regir para los productos elaborados, envejecidos y embotellados bajo el amparo de la Denominación de Origen Protegida de "Costers del Segre". Esta regulación está determinada por la autoridad de control competente de la Denominación de Origen Costers del Segre.

1. Nombre protegido

"COSTERS DEL SEGRE, Costers del Segre"

2. Descripción del producto

Los diferentes tipos de productos que se pueden obtener en la DOP Costers del Segre son los siguientes:

2.1. Vino

Es el producto obtenido exclusivamente por fermentación alcohólica, total o parcial, de uva fresca, estrujada o no o de mosto de uva.

Se puede encontrar en esta categoría: Vino blanco, vino rosado y vino tinto.

Todos ellos elaborados a partir de las variedades de uva clasificadas en el apartado 6 de este pliego.

Los vinos deberán presentar las cualidades organolépticas que son características de la zona, especialmente en relación al color, el aroma y el sabor.

Con esta finalidad es necesario que los vinos sean aprobados por un comité de cata. Los vinos que a juicio del comité no hayan adquirido estas características no podrán ser amparados por la Denominación de Origen Protegida Costers del Segre, y serán descalificados.

Características fisicoquímicas:

Vino blanco:

Vino con los siguientes parámetros analíticos:

- Grado alcohólico volumétrico adquirido y total mínimo 10,5% vol, máximo 14,5% vol.
- Acidez volátil real inferior a 0,60 gr/l, expresada en ácido acético.
- Los de crianza no podrán sobrepasar la cifra de 0,90 gr/l de acidez volátil real.
- El contenido máximo en anhídrido sulfuroso SO₂ total será de 210 mg/l.
- Acidez total, expresada en ácido tartárico, mayor a 4,5 gr/l.

Vino rosado: Vino con los siguientes parámetros analíticos:

- Grado alcohólico volumétrico adquirido y total mínimo 10,5% vol%, máximo 13,5% vol%.
- Acidez volátil real inferior a 0,60 gr/l, expresada en ácido acético.

- Los de crianza no podrán superar la cifra de 0,90 gr/l de acidez volátil real
- El contenido máximo en anhídrido sulfuroso SO₂ total será de 210 mg/l.
- Acidez total, expresada en ácido tartárico, mayor a 4,5 gr/l.

Vino tinto: Vino con los siguientes parámetros analíticos:

- Grado alcohólico volumétrico adquirido y total mínimo 11% vol, máximo 14,5% vol.
- Acidez volátil real inferior a 0,80 gr/l, expresada en ácido acético.
- Los de crianza podrán superar el límite de los vinos blancos y rosados de crianza en 0,06 gr/l por cada grado de alcohol que exceda de 11 grados y año de envejecimiento, con un máximo d'1,2 g/l.
- El contenido máximo en anhídrido sulfuroso SO₂ total será de 160 mg/l.
- Acidez total, expresada en ácido tartárico, mayor a 4,5 gr/l.

Características organolépticas:

- Fase visual: Aspecto límpido, coloración relativa a la tonalidad del color y a sus matices en función de cada tipo de vino y ausencia de defectos.
- Fase olfativa: Ausencia de defectos, aromas característicos de cada variedad.
- Fase gustativa: equilibrio gustativo y táctil, ausencia de defectos y persistencia gustativa.

2.2. Vino espumoso de calidad

Producto obtenido mediante segunda fermentación alcohólica procedente de uva fresca, mosto de uva o vino. Elaborado según el método tradicional con segunda fermentación en botella.

Los vinos amparados por la Denominación de Origen Protegida Costers del Segre se podrán utilizar como vinos base para la elaboración de vinos espumosos de calidad.

Características fisicoquímicas:

Vino obtenido a partir de variedades autorizadas, con los siguientes parámetros analíticos:

- Grado alcohólico volumétrico adquirido y total mínimo de 10,8% vol. y máximo de 12,80% vol.
- Elaborado según el método tradicional con segunda fermentación en botella, que en condiciones determinadas desprende anhídrido carbónico en disolución.
- Presión mínima de 3,5 bares y una duración de nueve meses de envejecimiento a partir de la fecha del tiraje hasta el degüelle.
- Los vinos calificados por la Denominación de Origen Protegida Costers del Segre se podrán utilizar como vinos base para la elaboración de vinos espumosos de calidad.

Características organolépticas:

- Fase visual: Aspecto límpido, coloración relativa a la tonalidad del color y a sus matices en función de cada tipo de vino, apariencia de la espuma de calidad

caracterizado por la finura de las burbujas, su persistencia y la presencia de un cordón de burbujas más o menos largo y ausencia de defectos.

- Fase olfativa: Ausencia de defectos aromáticos.
- Fase gustativa: equilibrado y con ausencia de defectos gustativos.

2.3. Vino de licor

Vino obtenido de las variedades clasificadas en el apartado 6.

Características fisicoquímicas:

Vino con los siguientes parámetros analíticos:

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

Características organolépticas:

- Fase visual: Ausencia de defectos, aspecto límpido y coloración de oro viejo en el caso de los vinos dulces blancos.
- Fase olfativa: Ausencia de defectos.
- Fase gustativa: Equilibrado y con ausencia de defectos.

2.4. Vino de aguja

Vino obtenido de las variedades clasificadas en el apartado 6.

Características fisicoquímicas:

Vino con los siguientes parámetros analíticos:

- Grado alcohólico volumétrico adquirido y total mínimo 10% vol, máximo 12,5% vol.

Características organolépticas:

- Fase visual: observación del gas carbónico, con burbujas y sin espuma, aspecto límpido, coloración relativa a la tonalidad del color y ausencia de defectos.
- Fase olfativa: Ausencia de defectos.
- Fase gustativa: contenido de carbónico perceptible en el paladar, equilibrado y ausencia de defectos.

2.5. Menciones y/o indicaciones relativas a la elaboración y/o envejecimiento

La zona de envejecimiento o crianza de los vinos de la Denominación de Origen Protegida Costers del Segre, coincide con los términos municipales o áreas geográficas que integran la zona de producción relacionada en esta disposición.

La utilización en la presentación de los vinos de las menciones de "crianza", "reserva", "gran reserva", "reserva superior", "premium", "nuevo" y "joven", se efectuará de acuerdo con lo que prevé este punto.

Para poder utilizar el término "crianza", el proceso de envejecimiento tendrá una permanencia mínima de veinticuatro meses.

Para los vinos tintos este proceso deberá tener una permanencia mínima en barrica de madera de roble de seis meses.

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

Para poder utilizar el término "reserva", el proceso de envejecimiento será el siguiente: para los vinos tintos la duración de este proceso no será inferior a los 36 meses, con una permanencia mínima en barrica de madera de roble de doce meses y un envejecimiento en botella de veinticuatro meses.

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

Para la utilización del término "gran reserva", el proceso de envejecimiento será el siguiente: Para los vinos tintos será necesaria una permanencia en barrica de madera de roble de veinticuatro meses, como mínimo, y un envejecimiento en botella de treinta y seis meses, como mínimo.

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

En todos los procesos de envejecimiento descritos anteriormente las barricas de madera de roble tendrán una capacidad máxima de 330 litros.

Los vinos espumosos de calidad amparados por la Denominación de Origen Protegida Costers del Segre podrán utilizar las indicaciones "Premium" y "Reserva", de acuerdo con la normativa comunitaria que sea de aplicación.

Para que los vinos espumosos de calidad puedan utilizar la mención "Reserva Superior", el proceso de envejecimiento mínimo será de veinticuatro meses contados desde el tiraje hasta el degüelle.

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

Los vinos designados con la mención vino "joven" únicamente podrán comercializarse con la indicación de 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, según se acuerde.

Se podrá utilizar la expresión "fermentada en barrica" siempre que la fermentación del vino haya sido hecha en recipientes de madera con capacidad máxima de 600 litros.

Se podrá utilizar la indicación "barrica" siempre que se indique a las informaciones relativas al vino en cuestión, el periodo de tiempo en meses y años, y el tipo de recipiente de madera de roble en que ha estado. La capacidad máxima tendrá que ser de 330 litros.

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

3. Prácticas específicas y restricciones en la producción de uva

3.1. Prácticas de cultivo

Las prácticas de cultivo serán las tradicionales tendentes a conseguir las mejores cualidades. Todos los trabajos culturales respetarán el equilibrio fisiológico de la planta, resultarán respetuosos con el medio ambiente y aplicarán los conocimientos agronómicos encaminados a la obtención de una uva en condiciones óptimas para su vinificación, con una densidad de plantación máxima de 4.500 cepas/ha y una densidad mínima de 1.500 cepas/ha.

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

- a) Tradicional en vaso
- b) Formación en espaldera

La práctica del riego, que deberá ser autorizada, se podrá llevar a cabo únicamente con el objeto de mejorar la calidad de la uva y con un control del grado alcohólico y la acidez de la uva de las parcelas hídricamente reequilibradas de acuerdo con el equilibrio hídrico del suelo y las condiciones ecológicas de la viña.

3.2. Prácticas enológicas específicas y restricciones en la elaboración

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 mínima igual o superior al 10% vol. para los vinos y 12% vol. para los vinos de licor.

Métodos de obtención

Las técnicas utilizadas durante 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 Costers del Segre.

La transformación de la uva y del mosto en vino para ser amparado por la DOP Costers del Segre, así como el almacenamiento y el resto de procesos hasta el embotellado y el etiquetado, se realizarán por separado de otros productos que les corresponda la mencionada condición de la Denominación de Origen Protegida Costers del Segre.

En la producción de mosto, se seguirán las prácticas tradicionales aplicadas con una tecnología moderna orientada a la mejora de la calidad de los vinos.

Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto o del vino y su separación de la brisa, de forma que su rendimiento no sea superior a 75 litros de vino por cada 100 Kg de vendimia.

4. Demarcación de la zona geográfica y aptitud de las parcelas vitícolas

El territorio que configura la DOP Costers del Segre está formado por 7 subzonas:

Subzona Artesa de Segre: Algerri, Alòs de Balaguer, Artesa de Segre, Balaguer, Castelló de Farfanya, Foradada, Menàrguens, la entidad menor Montclar ubicada en el término municipal de Agramunt. Del término municipal de Cubells, la parcela núm. 90 del polígono catastral 7. Del término municipal d'Òs de Balaguer, las parcelas núm. 1 i 22 del polígono número 5.

Subzona Urgell: Penelles i Preixens. Del término municipal de Ivars d'Urgell: la parcela núm. 7 del polígono catastral núm. 2, la parcela núm. 75 del polígono catastral núm. 3, la parcela núm. 25 del polígono catastral núm. 4, y la parcela núm. 93 del polígono catastral núm. 13.

Subzona Garrigues: l'Albi, Arbeca, Bellaguarda, Cervià de les Garrigues, l'Espluga Calba, Fullella, La Floresta, La Pobla de Cérvoles, Els Omellons, Tarrés, Vinaixa i El Vilosell. Del término municipal de Juneda: la parcela núm. 487 del polígono catastral núm. 5, las parcelas núm. 14, 15, 16, 33, 34 i 37 del polígono catastral núm. 12 i las parcelas núm. 3, 4 i 5 del polígono catastral núm. 13. Del término municipal de las Borges Blanques, las parcelas núm. 30 i 96 del polígono catastral núm. 9, las parcelas núm. 114, 165 i 167 del polígono catastral núm. 21 i las parcelas núm. 118, 119 i 120 del polígono catastral núm. 22. Del término municipal de l'Albagés, las parcelas núm. 182, 183, 184, 186, 187, 188, 189, 190, 191, 192 i 193 del polígono catastral núm. 4. Del término municipal de Juncosa las parcelas núm. 57, 66, 499 i 9002 del polígono número 2.

Subzona Pallars: Antiguos agregados de los siguientes términos municipales: el término de Castell de Mur, los agregados de Cellers i Guàrdia de Tremp; el término de Gavet de la Conca, los agregados de Sant Cristòfol de la Vall, Sant Martí de Barcedana i Sant Miquel de la Vall; del término de Isona i Conca d'Ellà, los agregados de Conques, Figuerola d'Ocau, Orcau-Basturs i Sant Romà d'Abella, del término de Llimiana la part norte, del Término de Talarn la parte sur i las pedanias de Tremp denominadas Gurb, Palau de Noguera, Puigcercós, Suterranya, Vilamitjana y el

antiguo término municipal de Tremp. Del término municipal de Sort, las parcelas núm. 201, 202, 203, 220, 223, 225, 325 i 330 del polígono núm. 3 y las parcelas núm. 273 i 276 del polígono núm. 2.

Subzona Raimat: La unitat de població denominada Raimat, del término municipal de Lleida.

Subzona Segrià: Alfarràs, Almenar, Gimenells, Pla de la Font i del término municipal de Lleida, el agregado de Sucs, las parcelas 230, 231, 232, 307, 309, 310 i 311 del polígono núm. 7 i la parcela núm. 337 del polígono núm. 8. Del término municipal d'Alcarràs, las parcelas 9022, 9017 i 9005 del polígono catastral número 6 i les parcelas núm. 3, 57, 9001, 9003, 9004, 9007 i 9027 del polígono catastral núm. 15. Del término municipal d'Almacelles, las parcelas núm. 25, 180, 193 i 196 del polígono catastral núm. 5.

Subzona Valls del Riu Corb: l'Ametlla, Belianes, Ciutadilla, Granyanella, Granyena de Segarra, Guimerà, Maldà, Montoliu de Segarra, Montornès de Segarra, Nalec, Omells de Na Gaia, Preixana, Sant Martí de Riucorb, Tàrrega, Vallbona de les Monges, Vallfogona de Riucorb i Verdú. Del término municipal de Vilagrassa la parcela núm. 92 del polígono catastral núm. 4.

Todas las parcelas que han sido incluidas en el ámbito geográfico de la Denominación de Origen Protegida Costers del Segre no quedarán excluidas en el caso de concentraciones parcelarias, expropiaciones forzosas o alteraciones de los términos municipales, de acuerdo con lo que establezca la normativa vigente en materia de régimen local.

5. Producción máxima admitida por hectárea

La aptitud de la producción de uva destinada a la elaboración de los productos descritos en este pliego está determinada por una producción máxima admitida por hectárea de 16.000 Kg, tanto para variedades blancas como tintas, correspondientes a 120 hectolitros por hectárea.

La uva que proceda de las parcelas, cuyo rendimiento sea superior al límite autorizado, no podrá ser utilizada en la elaboración de vinos protegidos por esta Denominación de Origen Protegida, la cual adoptará las medidas de control necesarias para asegurar el cumplimiento de este precepto.

6. Variedades viníferas

La elaboración de los vinos protegidos se realizará exclusivamente con uvas de las variedades Vitis vinífera de la siguiente relación a partir de las cuales y de manera exclusiva se pueden obtener los productos amparados, siendo estas variedades las que se indican:

Variedades blancas recomendadas:

Macabeo
Xarelo

Parellada
Chardonnay
Garnacha Blanca
Riesling
Sauvignon Blanc
Moscatel de grano grande o de Alejandría
Malvasia, Subirat Parent
Gewurztraminer

Variedades blancas autorizadas:

Albariño
Moscatel de Grano menudo

Variedades negras recomendadas:

Garnacha Tinta
Tempranillo, Ull de llebre
Cabernet Sauvignon
Merlot
Monastrell o garrut
Trepát
Mazuela o Samsó
Pinot Noir
Syrah

7. Vínculo con la región geográfica. Características singulares del producto.

7.1. Factores naturales

Geomorfología y suelos

Las viñas están plantadas entre los 200 y 1.100 m de altitud. Los suelos son calcáreos y/o arcillosos y pobres en materia orgánica.

Las subzonas de Artesa de Segre y del Pallars son las más septentrionales, con las viñas de mayor altitud e influencia pirenaica. Raimat, en el extremo oriental, tiene un relieve suave y clima continental. La subzona del Segrià, en el llano de Lleida, es característica de tierras de secano. Las Garrigues y las Valls del Riucorb son tierras áridas con bajo contenido en materia orgánica.

Climatología

El área de la denominación es diversa, con características geológicas y climáticas cambiantes. El nexo de unión es la cuenca media del río Segre, entre el Pirineo y el Ebro, y el clima interior y seco, alejado de la influencia marítima y marcado por una insolación elevada, una pluviosidad escasa (la media de precipitación es de 240 mm/año en Lleida y 450 mm/año en el resto de zonas) y persistente humedad de las nieblas de invierno.

Es característico y único de la DOP Costers del Segre la influencia mediterránea en el sur de su ámbito geográfico y la influencia pirenaica de las zonas del norte.

7.2. Factores culturales (humanos)

Historia y cultura

El carácter interior, alejado del mar, ha hecho que durante siglos el área estuviera alejada de las vías de comercialización, resultando unos vinos con rasgos propios y característicos.

Algunas referencias históricas de la presencia de viña a las tierras de Lleida son las siguientes:

El Monasterio de Poblet, fundado en 1151, juega un papel clave en la feudalización del condado de Urgell y en la historia de las viñas en las tierras de Lleida. A las señorías que le serían otorgadas por la autoridad condal hay que añadir las donaciones realizadas por particulares. Las viñas, dada su importancia en la distribución de cultivos de secano, forman parte de estas entregas a Poblet. Las viñas se distribuyen por el territorio del Urgell histórico controlado por Poblet. Entre el 1153 y 1182 las viñas consolidadas se sitúan en Pallargues, Sant Dalmau, Secanella, Montroig, Alòs, Lleida, "Ripera", Montmagastre, Avinganya, Albesa, Tàrrega, Santa Coloma, "Polomeira", Verdú y Vimbodí.

El desarrollo de la viña en la provincia de Lleida al último tercio del siglo XIX - antes de la filoxera -, queda reflejado en los elevados porcentajes del suelo dedicado a viña (unas 120.000 ha), en la mayoría de los partidos judiciales de la provincia de Lleida.

La destrucción de la viña por la filoxera y la limitada replantación posterior reducen la superficie de viña en 2.500 ha aumentando la superficie en la actualidad a 4.650 ha.

Innovaciones en las variedades de uva y en los métodos de producción. Fue el primer lugar de Cataluña donde se introdujeron las variedades de cabernet sauvignon, merlot y chardonnay, juntamente con las variedades autóctonas, y se adoptaron las técnicas californianas de vinificación.

La viña en asociación de cultivos ha estado siempre presente en la historia de Lleida. La creación de la Denominación de Origen Protegida Costers del Segre en 1986 ha permitido consolidar la tendencia ya presente en 1980 como cultivo predominante de la viña como cultivo único.

El año 1983: Jaume Siurana, director del Incavi, y Manuel Raventós Artes, director general de Codorniu y de la Bodega de Rimat, consideraron que la excelente calidad vitivinícola de las comarcas leridanas y la tradición de zona era necesario que fuera amparada por un consejo regulador, a la vez que liderara la promoción de la región aprovechando el gran éxito indiscutible de los vinos de Rimat.

A raíz de estas conversaciones se reunieron en el Casal de la Caja en Tàrrega: Miquel Cabestany, Bernat de l'Albi, Santacreu d'Artesa, el señor Pujol del servicio de

extensión agraria y personas de la comarca de las Garrigues, de los valles de Riucorb, Artesa y Raimat.

Se gestó así lo que actualmente es el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Costers del Segre.

7.3. Vínculo

La vinculación de la zona con la calidad y singularidad de los productos detallados en el apartado 2 son los siguientes:

Vino: El carácter de los factores naturales se manifiesta en el grado alcohólico adquirido, los perfumes y los sabores, la gran oscilación de temperaturas entre el día y la noche, característico de la zona interior en la que pertenece la DOP Costers del Segre, proporcionan cosechas excepcionales con la obtención de producto con muy buena calidad.

Los factores naturales de la zona hacen que se conserven las variedades tradicionales y se adapten a la perfección las variedades no autóctonas introducidas posteriormente a la filoxera. Es por ello que están presentes una gran diversidad de variedades de uva que permiten una amplia composición varietal de productos.

Vino espumoso de calidad: La tradición y la adaptación de las variedades de macabeo, moscatel y chardonnay hacen que la DOP Costers del Segre elabore vinos espumosos de calidad con carácter.

Vino de licor y vino de aguja: Son válidas las apreciaciones del apartado del vino, teniendo en cuenta, en el caso de los vinos de licor, que los factores naturales permiten obtener cosechas muy ricas en azúcares.

8. Disposiciones aplicables

MARCO LEGAL

- Legislación nacional:
 - Orden APA/4026/2006, de 19 de diciembre, por la que se dispone la publicación de la Orden ARP/297/2005, de 20 de junio, de la Generalidad de Cataluña, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen “Costers del Segre”.
 - Resolución de 28 de abril, de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, por la que se publica la Orden AAR/407/2010, de 29 de julio, de la Generalidad de Cataluña, por la que se modifica las Orden ARP/297/2005, de 20 de junio, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen “Costers del Segre”

8.1. Ámbito de protección de la DOP

El amparo de la Denominación de Origen Protegida "Costers del Segre" queda reservado a los vinos que cumplan los requisitos y las condiciones que establece este Pliego de Condiciones.

Vinos elaborados exclusivamente a partir de uvas de las variedades de *vitis vinifera* autorizados en este pliego de condiciones, producidos por cepas cultivadas en la zona geográfica que aquí mismo se relaciona. Los vinos deben cumplir las características aquí descritas, tanto en relación a las características analíticas como organolépticas.

El amparo de la Denominación de Origen Protegida "Costers del Segre" es un bien de dominio público, y no puede ser objeto de utilización individual, alienación ni gravamen.

El nombre de la Denominación de Origen Protegida "Costers del Segre" podrá ser utilizado, y no se podrá negar el uso a las personas físicas o jurídicas que lo soliciten y cumplan con lo que se establece en este Pliego de Condiciones, con excepción de que se les imponga como 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 de Condiciones aunque vayan precedidos de los términos "tipos", "estilo", "cepa", "embotellado en", "con bodega en" y otras expresiones análogas.

La protección otorgada se extiende al nombre de Costers del Segre y a los nombres de las subzonas, de los términos municipales y de sus agregados y de todos los parajes que componen la zona de producción y crianza.

8.2. Zona de producción y elaboración

La zona de producción de las uvas para la producción de vinos amparados por la Denominación de Origen Protegida Costers del Segre está constituida por las parcelas de viña situadas en los términos municipales o áreas geográficas descritas al punto 4, que produzcan las variedades que se indican el apartado 6 de este Pliego de Condiciones, con la calidad necesaria para producir vinos aptos de las características específicas de los protegidos por la Denominación.

La zona geográfica donde se pueden elaborar los vinos para ser amparados por la Denominación de Origen Protegida Costers del Segre coincide con la zona de producción mencionada anteriormente.

8.3. Envasado y/o envejecimiento y embotellado

La zona donde se puede realizar el envasado de los vinos de la Denominación de Origen Protegida Costers del Segre coincide con los términos municipales o áreas

geográficas que integran la zona de producción relacionada en este Pliego de Condiciones.

El embotellado de vinos amparados por la Denominación de Origen Protegida Costers del Segre deberán realizarlo las bodegas embotelladoras inscritas en la DOP a la que pertenecen.

Los vinos amparados por la Denominación de Origen Protegida únicamente podrán circular entre las bodegas inscritas y expedirse por estas bodegas en los tipos de envases que no perjudiquen la calidad y deberán ser aprobados previamente por la DOP.

Los envases deberán ser preferentemente botellas de cristal y su cierre se realizará de manera que se garantice la calidad del producto envasado, se utilizarán preferentemente tapones de corcho natural, y los elementos de envasado que aseguren la calidad y el prestigio de los vinos amparados.

Para garantizar el uso adecuado de la Denominación de Origen Protegida Costers del Segre de los vinos que se comercialicen a granel y se embotellen en la destinación, se adoptarán las medidas de control que se consideren oportunas de acuerdo con el apartado segundo de este punto.

8.4. Presentación y etiquetado de los productos

La designación de los vinos de la Denominación de Origen Protegida Costers del Segre será completada, de acuerdo con la normativa de etiquetado vigente, con los datos siguientes:

- a) El nombre del municipio o el código postal del municipio referido a los datos relativos a la persona que embotella o expide.
- b) El nombre de una variedad si el vino procede en un 85% o más de esta variedad.
- c) El número de hasta tres variedades siempre y cuando el vino mencionado proceda en su totalidad de las variedades indicadas y siempre en orden decreciente del porcentaje que ocupa.
- d) Si hay más de tres variedades podrán ser mencionadas fuera del ángulo visual de las menciones obligatorias, siempre en orden decreciente de su porcentaje en la mezcla.
- e) 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.
- f) El grado alcohólico volumétrico adquirido expresado en unidades o medias unidades de su porcentaje en volumen, serie de la abreviatura % quiere
- g) El número de inscripción al Registro de embotelladores y envasadores del Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca, Alimentación y Medio Natural.
- h) Si se quiere indicar el nombre y 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. Esta inscripción será comunicada al Registro de embotelladores y envasadores del Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca, Alimentación y Medio Natural.

i) El número de lote podrá situarse fuera del campo visual donde figuren las menciones obligatorias.

En las etiquetas de vinos embotellados figurará obligatoriamente, en el mismo campo visual de las menciones obligatorias y de manera destacada, la expresión "Denominación de Origen Protegida Costers del Segre". La altura máxima de los caracteres utilizados para indicar Costers del Segre será de 4 mm y la mitad para Denominación de Origen Protegida y se expresarán de acuerdo con las medidas aprobadas en materia de marca colectiva.

8.5. Distintivo de garantía

Los envases deberán identificarse de forma individual con el sello que establezca la Denominación de Origen y con un número individual único por envase, que será asignado en función del lote de vino que la bodega quiera envasar. 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 se utilizará.

8.6. Menciones tradicionales

- denominación de origen
- crianza
- reserva
- gran reserva

8.7. Registros

1. Registro de viticultores

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

2. Registro de bodegas:

- Bodegas de elaboración: se deben inscribir las bodegas situadas en la zona de producción donde se haya decidido vinificar únicamente uva o mosto procedente de las viñas inscritas, cuyos vinos producidos puedan optar a la DOP y cumplan los requisitos recogidos en esta norma.
- Bodegas de almacenaje: se deben inscribir las bodegas situadas en la zona de producción las cuales no dispongan de planta propia de elaboración, que se dediquen al almacenaje de vinos amparados por la DOP
- Bodegas de envejecimiento: se deben inscribir las bodegas que, situadas en la zona de producción, se dediquen al envejecimiento de vinos de la DOP. Los locales y bodegas inscritas destinadas al envejecimiento deberán estar exentas de vibraciones, con temperatura constante y fresca durante todo el

año, y con estado higrométrico y ventilación adecuada, además de otros requisitos determinados por la normativa vigente.

- Bodegas de embotelladores y envasadores: se deben inscribir todos los que se encuentren situados en la zona de producción y, con número de embotellador de su propiedad, se dediquen a la actividad de embotellado o envasado y comercialicen vinos debidamente etiquetados y protegidos por la DOP.

9. Comprobaciones

9.1 Entidad de certificación

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

Consorcio de Inspección y Control
C/ Mare Ràfols nº. 3, 1ª A
08720 Vilafranca del Penedès (Barcelona, España)
Teléfono: (34) 93 817 56 55
Fax: (34) 93 817 56 55
Correo electrónico: gerencia@consorciinspecciocontrol.cat
Página web: www.consorciinspecciocontrol.cat

9.2 Tareas relativas a la comprobación

9.2.1 Alcance de las comprobaciones

Con la finalidad de verificar el cumplimiento de cada una de las condiciones descritas en este pliego, las comprobaciones se realizarán en las instalaciones del operador, sobre ellas y sobre los productos amparados por la DOP Costers del Segre, 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 Costers del Segre, 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:

- Relación de pesadas de uva
- Documentos de acompañamiento acreditativos de los movimientos de productos
- Cumplimiento de regulaciones específicas de campaña determinadas para la autoridad competente de control
- Separación de procesos y coexistencia de productos.
- Rendimientos de transformación.
- Calificación de partidas, incluyendo:
 - Boletín emitido por un laboratorio oficial, preferentemente el del Instituto Catalán de la Viña y el Vino, o acreditado en la Norma EN 17025 que recoja los parámetros analíticos descritos en el apartado 2 de este pliego.
 - Informe organoléptico emitido por el Comité de Cata de la Denominación de Origen Protegida Costers del Segre, que englobe el aspecto visual, el aroma y el gusto del producto.
- Rotulación y designación de productos en la bodega
- Métodos de elaboración y prácticas enológicas
- Términos relativos a la elaboración y el envejecimiento
- Aforo
- Extracción de muestras de productos envasados y etiquetados.

Presentación y etiquetado de los productos:

De manera sistemática:

- Autorización de las etiquetas por parte de la autoridad competente de control
- Comprobación del cumplimiento de la normativa de etiquetado que sea de aplicación a los productos vitivinícolas

Por muestreo:

- Elementos de envasado
- Uso del distintivo de garantía numerado en envases y correspondencia con la partida y/o lote calificado

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