

PLEC DE CONDICIONS DOP CATALUNYA

1.Nom protegit

CATALUNYA / CATALUÑA

L'empara de la Denominació d'Origen Protegida (d'ara en endavant DOP) CATALUNYA queda reservada als vins que compleixin els requisits i les condicions que estableix el present Plec de Condicions.

2.Descripció dels productes

Els productes protegits per la DOP CATALUNYA podran ser vi, vi d'agulla i vi de licor, amb les variants de color blanc, rosat o negre segons correspongui. Atenent al seu procés d'elaboració i/o envelliment, podran fer ús de les següents mencions:

Criança.- En el cas de vi negre, haurà d'haver rebut un envelliment total de dos anys, amb una criança mínima de 6 mesos en bótes de roure de 330 l. de capacitat màxima. Per als vins blancs i rosats, el període d'envelliment total serà de 18 mesos, dels quals 6 com a mínim serà en bótes de roure de la mateixa capacitat màxima anterior.

Reserva.- En el cas de vi negre, haurà d'haver rebut un envelliment total no inferior als tres anys, dels quals com a mínim 12 mesos seran de criança en bótes de roure de 330 l. de capacitat màxima i la resta en ampolla. Per als vins blancs i rosats, el període d'envelliment total no serà inferior als 2 anys, dels quals 6 mesos com a mínim serà en bótes de roure de la mateixa capacitat màxima anterior i la resta en ampolla.

Gran reserva.- En el cas de vi negre, haurà d'haver rebut un envelliment total no inferior als cinc anys, dels quals com a mínim 24 mesos seran de criança en bótes de roure de 330 l. de capacitat màxima i la resta en ampolla. Per als vins blancs i rosats, el període d'envelliment total no serà inferior als 4 anys, dels quals 6 mesos com a mínim serà en bótes de roure de la mateixa capacitat màxima anterior i la resta en ampolla.

Novell.- Els vins designats amb la menció vi novell únicament es podran comercialitzar amb la indicació de l'any de la collita a l'etiqueta, i s'embotellaran durant l'any de la campanya i/o a partir de l'11 de novembre de l'any en què el raïm ha estat veremat.

Jove.- Els vins designats amb la menció vi jove únicament podran comercialitzar-se amb la indicació a l'etiqueta de l'any de la collita, s'embotellaran durant l'any de la campanya i/o a partir del 20 de desembre de l'any en què el raïm ha estat veremat.

Fermentat en bóta.- La fermentació haurà de tenir lloc en recipients de fusta amb una capacitat màxima de 600 litres.

Bóta.- A les informacions relatives al vi en qüestió de l'etiquetatge, s'haurà de concretar el període de temps en mesos o anys i el tipus de recipient de fusta en què ha estat, on la capacitat màxima haurà de ser de 600 litres.

Roure.- A les informacions relatives al vi en qüestió de l'etiquetatge, s'haurà de concretar el període de temps en mesos o anys en què ha estat en recipients de fusta de roure, on la capacitat màxima haurà de ser de 600 litres.

2.1. Característiques fisicoquímiques

Els vins protegits hauran de complir amb les següents característiques:

a) Graduació alcohòlica

2.1.1. Vi:

Blanc.

Grau alcohòlic volumètric adquirit mínim 10% vol.

Grau alcohòlic volumètric total mínim 10% vol.

Rosat.

Grau alcohòlic volumètric adquirit mínim 10,5% vol.

Grau alcohòlic volumètric total mínim 10,5% vol.

Negre.

Grau alcohòlic volumètric adquirit mínim 11,5% vol.

Grau alcohòlic volumètric total mínim 11,5% vol.

2.1.2. Vi d'agulla:

Grau alcohòlic volumètric adquirit mínim 7% vol, màxim 12,5% vol.

Grau alcohòlic volumètric total mínim 9,5% vol.

2.1.3. Vi de licor:

Grau alcohòlic volumètric adquirit mínim 15% vol, màxim 22% vol. Grau alcohòlic volumètric total no inferior a 17,5% vol.

b) Acidesa total mínima, expressada en àcid tartàric, de 3,5 g/l per als vins, vins d'agulla i vins de licor.

c) Acidesa volàtil real, expressada en àcid acètic, inferior a 0,8 g/l per a tots els vins de campanya i també per als vins blancs i rosats de criança. En els vins negres i vins de licor aquest límit es podrà superar en 0,06 g/l per cada grau d'alcohol que excedeixi d'11 i any d'envelliment, amb un màxim d'1,2 g/l.

d) El contingut en anhídrid sulfurós total no superarà els límits màxims establerts al quadre següent:

Tipus vi	Anhídrid sulfurós total màxim (mg/l)	
	< 5 g/l sucres	>= 5 g/l sucres
Vi blanc, vi d'agulla blanc	200	250
Vi rosat, vi d'agulla rosat	200	250
Vi negre, vi d'agulla negre	150	200
Vi de licor	150	200

e) El contingut de sucres totals s'ajustarà als valors que es detallen seguidament: un màxim de 4 g/l per als vins secs; més de 4 g/l però inferior o igual als 12 g/l per als vins semisecs; més de 12 g/l però inferior o igual als 45 g/l per als vins semidolços; i superior als 45 g/l per als vins dolços.

f) Per als vins d'agulla, caldrà una sobrepressió a 20 °C deguda al diòxid de carboni endogen dissolt compresa entre 1 i 2,5 bars.

2.2. Característiques organolèptiques

Els vins emparats per la DOP CATALUNYA hauran de presentar un color, aroma i sabor adequats i estaran exempts de qualsevol defecte.

En termes generals, ens referim a vins de tall modern i innovadors. De color atractiu, amb una intensitat aromàtica mitja-alta, més o menys estructurats en funció del rendiment productiu en vinya, d'acidesa moderada, bona graduació alcohòlica i un final que convida a seguir consumint-los.

2.2.1. Vi

Vi blanc

Fase visual: el color podrà oscil·lar dels tons grocs pàl·lids verdosos als daurats pujats, proporcionalment al grau d'envelliment i /o l'elaboració en contacte amb fusta que hagi pogut tenir.

Fase olfactiva: serà franc, amb predomini de notes fruitoses i/o florals; i amb presència de notes terciàries caracteritzades per tocs avainillats i fins i tot torrats quan hagi passat per fusta.

Fase gustativa: lleuger i fresc i més untuós i amb regust que recorda la bóta el que fermenta i/o rep envelliment en aquest tipus de recipient.

Vi rosat

Fase visual: el color podrà oscil·lar del vermell viu amb irisacions violàcies als tons de pell de ceba, passant pels ataronjats intermedis, generalment d'acord al grau d'envelliment i /o a l'elaboració en contacte amb fusta que hagi pogut tenir.

Fase olfactiva: serà franc, amb intenses notes fruitoses i/o florals. I amb possibles i subtils tocs avainillats quan hagi pogut passar per fusta.

Fase gustativa: lleuger, fresc i equilibrat.

Vi negre

Fase visual: el color podrà variar del cirera intens amb ribet violaci al robí tènue amb ribet ocre, a mesura que va augmentant el seu grau d'envelliment.

Fase olfactiva: presentarà aromes netes i intenses, clarament fruitoses; i amb més empremta de tocs avainillats, torrats i especiats a mesura que es vagi incrementant l'envelliment en bóta.

Fase gustativa: saborosos i lleugers els vins joves. Rodons, suaus però estructurats i amb més persistència els que fermenten i/o reben envelliment en bóta.

2.2.2. Vi d'agulla

Fase visual: serà coincident a les descrites als paràgrafs anteriors d'acord amb el color que correspongui, però afegint la presència de bombolla.

Fase olfactiva: franc, fruitós i/o floral.

Fase gustativa: equilibrat, fresc, provocant un lleuger pessigolleig pel despreniment del diòxid de carbònic.

2.2.3. Vi de licor

Fase visual: podrà presentar des dels colors més coberts i intensos als colors més evolucionats descrits pel vi blanc i negre, fins arribar a l'àmbar, atenent al seu nivell d'envelliment.

Fase olfactiva: lleugerament càlid, amb aromes més fruitoses si no han passat per fusta i amb notes aldehídiques i de fruits secs els que han estat objecte d'envelliment.

Fase gustativa: càlid, untuós i persistent.

3. Pràctiques de cultiu i enològiques específiques

Les pràctiques de cultiu tendiran a aconseguir les millors qualitats. Tots els treballs culturals respectaran l'equilibri fisiològic de la planta, resultaran respectuosos amb el medi ambient i aplicaran els coneixements agronòmics que tendeixin a l'obtenció d'un raïm en condicions òptimes per a la seva vinificació.

La formació del cep i la seva conducció haurà de ser la que es consideri òptima per obtenir la màxima qualitat i riquesa aromàtica dels vins.

Es podrà autoritzar el reg de vinyes que estiguin en la zona de producció de la DOP, i es vetllarà per a què les produccions i els rendiments obtinguts s'ajustin al que preveu aquest Plec de Condicions. En qualsevol cas, el reg atindrà l'equilibri hídric del sòl i les condicions ecològiques de la vinya.

La verema es realitzarà amb la major atenció, i exclusivament es dedicarà a l'elaboració de vins protegits el raïm sa amb el grau de maduresa necessari per a l'obtenció de vins amb una graduació alcohòlica volumètrica natural igual o superior al 9,5% vol per a la zona CII, i per a la zona CIII (b), al 10% vol, d'acord amb la normativa comunitària.

S'aplicaran pressions adequades per a l'extracció del most o del vi i la seva separació de la brisa, de manera que el seu rendiment final no sigui superior a 70 litres de vi per cada 100 kg de verema.

Les tècniques utilitzades en la verema, el transport i la manipulació del raïm, el premsat, el control de la fermentació, les pràctiques enològiques durant tot el procés de vinificació i la cria del vi, tendiran a obtenir productes de la màxima qualitat.

4. Demarcació de la zona geogràfica

La zona de producció dels vins emparats per la Denominació d'Origen Protegida CATALUNYA, que serà coincident amb la zona d'elaboració, està constituïda per les parcel·les de vinya situades als termes municipals o àrees geogràfiques que s'indiquen a continuació, i cultivades amb les varietats de raïm autoritzades que recull l'apartat 6.

Zona de producció

Abrera

Agramunt, l'antic agregat de Montclar

Aguilar de Segarra

Agullana

Aiguamúrcia

Albagés, l'

Albi, l'

Albinyana

Albiol, l'

Albons

Alcarràs: les parcel·les núm. 9022, 9017 i 9005 del polígon cadastral núm. 6 i

les parcel·les núm. 3, 57, 9001, 9003, 9004, 9007 i 9027 del polígon cadastral núm.

15

Alcover

Aleixar, l'

Alella

Alfarràs

Alforja

Algèri

Alió

Almacelles: les parcel·les núm. 25, 180, 193 i 196 del polígon cadastral núm. 5

Almenar

Almoster

Alòs de Balaguer

Alpicat

Altafulla

Ametlla de Mar, l'

Ametlla 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 parcel·la núm. 1 del polígon cadastral núm. 1

Baronia de Rialb

Batea

Begues

Begur

Belianes

Bellaguarda

Bellcaire d'Empordà

Bellmunt del Priorat

Bellprat

Bellvei

Benissanet

Bigues i Riells

Bisbal d'Empordà, la

Bisbal de Falset, la

Bisbal del Penedès, la

Biure

Blancafort

Boadella i les Escaules

Bonastre

Borges Blanques, les: les parcel·les núm. 30 i 96 del polígon cadastral núm. 9, les

parcel·les núm. 114, 165 i 167 del polígon cadastral núm. 21, i les parcel·les núm. 118, 119 i 120 del polígon cadastral núm. 22

Borges del Camp, les

Bot

Botarell

Bovera

Bràfim

Bruc, el

Cabacés

Cabanes

Cabanyes, les

Cabra del Camp

Cabrera d'Igualada

Cabrera de Mar

Cabrils

Cadaqués

Calafell

Calders

Caldes de Montbui, la parcel·la núm. 57 del polígon cadastral núm. 1 i la parcel·la núm. 12 del polígon cadastral núm. 2

Calella

Callús

Calonge

Cambrils

Canonja, la

Canovelles

Cantallops

Canyelles

Capafons

Capçanes

Capellades

Capmany

Cardedeu

Cardona

Carme

Caseres

Castell de Mur, els agregats de Cellers i Guàrdia de Tremp

Castellbisbal

Castellet i la Gornal

Castellfollit del Boix

Castellgalí

Castellnou de Bages

Castelló de Farfanya

Castellolí

Castell-Platja d'Aro

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 d'Ebre
Corbera de Llobregat
Corçà
Cornudella de Montsant
Creixell
Cruïlles, Monells i Sant Sadurní de l'Heura
Cubelles
Cubells, la parcel·la núm. 90 del polígon cadastral núm. 7
Cunit
Darnius
Duesaigües
Esparreguera
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
Forés
Franqueses del Vallès
Fulleda
Gaià
Gandesa
Garcia
Garidells, els
Garriguella
Gavet de la Conca, i els agregats de Sant Cristòfol de la Vall, Sant Martí de Barcedana i 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, i els agregats de Conques, Figuerola d'Orcau, Orcau-Basturs
i Sant Romà d'Abella
Ivars d'Urgell
Ivars de Noguera
Jonquera, la
Jorba
Juncosa
Juneda: la parcel·la núm. 487 del polígon cadastral núm. 5, les parcel·les núm.
14, 15, 16, 33, 34 i 37 del polígon cadastral núm. 12, i les parcel·les núm. 3, 4 i 5 del
polígon cadastral núm. 13
Llacuna, la
Llançà
Llardecans
Lleida, els agregats de Raimat i de Sucs
Llers
Lliçà d'Amunt
Llimiana
Lloar, el
Llorenç del Penedès
Lloret de Mar
Maials
Maldà
Manresa
Marçà
Margalef
Martorell
Martorelles
Masarac
Masllorenç
Masnou, el
Masó, la
Maspujols
Masquefa
Masroig, el
Massoteres
Mataró
Mediona
Menàrguens
Milà, el
Miravet
Molar, el
Mollet de Peralada
Monistrol de Calders
Montblanc
Montbrió del Camp
Montferri
Montgat
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, i l'agregat Scala-dei
Mura,
Nalec
Navarcles
Navàs
Nou de Gaià, la
Nulles
Òdena
Olèrdola
Olesa de Bonesvalls
Olivella
Omellons, els
Omells de na Gaia, els
Orpí
Òrrius
Os de Balaguer
Pacs del Penedès
Palafrugell
Palamós
Palau-sator
Palau-saverdera
Pallaresos, els
Palma d'Ebre, la
Pals
Pau
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
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 de 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
Rocafort de Queralt
Roda de Barà
Rodonyà
Roses
Rourell, el
Sabadell: la Finca Can Gambús amb referència cadastral núm. 28003001 DG2020A
i amb una extensió de 2 hectàrees
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 Fe del Penedès
Santa Margarida de Montbui
Santa Margarida i els Monjos
Santa Maria d'Oló
Santa Maria de Martorelles
Santa Maria de Miralles
Santa Oliva
Santpedor
Sarral
Secuita, la
Selva de Mar, la
Selva del Camp, la
Senan
Sentmenat
Sitges
Siurana d'Empordà
Solivella
Sort
Subirats
Súria
Talamanca
Talarn
Tallada d'Empordà
Tarragona
Tàrraga
Tarrés
Teià
Terrades
Tiana
Tivissa
Tordera
Torre de Claramunt, la
Torre de Fontaubella, la
Torre de l'Espanyol, la
Torrebesses, les parcel·les núm. 247 i 283 del polígon cadastral núm. 6
Torredembarra
Torrefarrera
Torrelavit
Torrelles de Foix
Torrent
Torroella de Montgrí
Torroja del Priorat
Tortellà
Tremp, l'antic terme municipal, i els agregats de Gurb, Palau de Noguera,
Puigcercós, Suterranya i Vilamitjana
Ullà
Ulldemolins
Vallbona d'Anoia
Vallbona de les Monges
Vallclara
Vallfogona de Riucorb
Vallgorguina

Vallirana
Vall-llobrega
Vallmoll
Vallromanes
Valls
Vandellòs i l'Hospitalet de l'Infant
Vendrell, el
Ventalló
Verdú
Vespella
Vilabella
Vilademuls
Vilafant
Vilafranca del Penedès
Vilagrassa: la parcel·la núm. 92 del polígon cadastral núm. 4
Vilajuïga
Vilalba dels Arcs
Vilallonga del Camp
Vilamalla
Vilamaniscle
Vilanant
Vilanova d'Escornalbou
Vilanova de Prades
Vilanova del Camí
Vilanova del Vallès
Vilanova i la Geltrú
Vila-rodona
Vila-seca
Vilassar de Dalt
Vilassar de Mar
Vilaverd
Vilella Alta, la
Vilella Baixa, la
Vilobí del Penedès
Vilopriu
Vilosell, el
Vimbodí
Vinaixa
Vinebre
Vinyols i els Arcs”

5. Rendiments màxims

La producció màxima admesa per hectàrea serà de 12.000 kg de raïm i 84 hl de vi per a les varietats blanques i 10.000 kg de raïm i 70 hl de vi per a les varietats negres. Per a les vinyes on el raïm també pot ser destinat a altres denominacions d'origen, la producció màxima admesa serà la més restrictiva.

6. Varietats de *Vitis vinifera*

L'elaboració dels vins protegits es realitzarà exclusivament amb raïms de les varietats de *Vitis vinifera* que es relacionen tot seguit:

Varietats de raïm blanc

Albariño (A)
Chardonnay (R)
Chenin blanc (A)
Garnatxa blanca, Garnacha blanca, Lladoner blanc (R)
Gewürztraminer (A)
Macabeu, Viura (R)
Malvasia de Sitges (A)
Malvasia, Subirat Parent (A)
Moscatell d'Alexandria (R)
Moscatell de gra petit (A)
Parellada, Montonec, Montonega (R)
Pedro Ximénez (A)
Picapoll blanc (R)
Riesling (R)
Sauvignon blanc (R)
Sumoll blanc (A)
Vinyater (A)
Viognier (A)
Xarel·lo, Cartoixà, Pansal, Pansa Blanca, Pansa Rosada (R)

Varietats de raïm negre

Cabernet franc (R)
Cabernet sauvignon (R)
Garnatxa negra, Garnacha tinta, Lladoner negre (R)
Garnatxa peluda (R)
Garnatxa roja, Garnatxa gris (A)
Garnatxa tintorera (A)
Merlot (R)
Monastrell, Garrut (R)
Petit verdot (A)
Picapoll negre (A)
Pinot noir (R)
Samsó, Crusilló, Carignane, Carenyena, Mazuela (R)
Sumoll negre (A)
Syrah (R)
Trepal (R)
Ull de llebre, Tempranillo (R)
Xarel·lo rosat

A: autoritzada / R: recomanada

7.Vinçle amb la regi3 geogràfica

7.1. Descripci3 de la regi3 geogràfica

Climatologia

L'àmbit geogràfic de la DOP CATALUNYA té globalment un clima mediterrani, amb moltes hores de sol (>2.500 h/any), amb hiverns secs i temperats i estius no massa calorosos. La primavera i la tardor acostumen a ser les estacions més inestables i plujoses. La temperatura mitjana anual està entorn dels 14-15 °C i la pluviometria va dels 350 mm/any de les àrees més seques als més de 600 mm/any de les zones més humides.

Al prelitoral i litoral, les marinades regulen l'escalfament solar, que és més intens a mesura que ens endinsem cap a l'interior.

A la costa, el clima és més suau i temperat, amb temperatures que augmenten de nord a sud, inversament a la pluviositat. L'interior, allunyat de la mar, presenta un clima continental mediterrani, amb hiverns freds i estius molt calorosos.

El període actiu de vegetaci3 de la vinya en les nostres condicions té una duraci3 de 245-260 dies. L'inici es fixa entre el 15 i el 31 de març, i el final entre el 15 i el 30 de novembre.

Pel que fa a l'índex tèrmic eficaç de Winkler i Amerine, la zona de producci3 de la DOP CATALUNYA presenta un valor de 1854° C, al que li correspon l'assignaci3 de regi3 tipus III. Respecte al producte heliotèrmic de Bravas, Bernon i Levadoux, i a l'índex heliotèrmic de Huglin, els seus valors respectius són 6,4 i 2118. L'índex bioclimàtic d'Hidalgo presenta un valor de 11,1, que queda dintre de l'equilibri òptim, establert pel rang 15±10.

La línia divis3ria establerta per Wagner atribueix a la zona una marcada influència mediterrània.

Tots aquests indicadors posen de manifest no només l'aptitud de la zona per al conreu de la vinya i l'elaboraci3 de vins, sin3 també l'obtenci3 d'un producte de qualitat diferenciada.

Geomorfologia i s3ls

La geografia de Catalunya està condicionada pel litoral mediterrani, amb 580 quil3metres de costa i la cadena muntanyosa dels Pirineus al nord. El relleu català presenta, a grans trets, tres unitats morfoestructurals generals:

- els Pirineus: la formaci3 muntanyosa que connecta la Península Ibèrica amb el territori continental europeu, i situats al nord de Catalunya;
- el Sistema Mediterrani Català o les Serralades Costaneres Catalanes: una alternança d'elevacions i planes paral·leles a la costa mediterrània; i
- la Depressi3 Central Catalana: unitat estructural que configura el sector oriental de la Vall de l'Ebre.

La vinya s'estén principalment al llarg d'aquestes dues darreres unitats, amb unes altituds que van des del mateix nivell del mar fins a elevacions de gairebé 800 m.

Els sòls de conreu provenen principalment de dipòsits sedimentaris de datació miocènica, de naturalesa calcària i pobres en contingut de matèria orgànica. Prop de les conques fluvials, els sòls estan constituïts per al·luvions quaternaris. La vinya sòl ocupar els terrenys menys fèrtils, donada la seva rusticitat i major adaptabilitat a condicions extremes respecte a altres cultius. Aquesta circumstància, si bé redueix el seu potencial productiu, contribueix a aconseguir una millor qualitat dels vins.

Els llims i les argiles solen dominar la textura d'aquests sòls.

Història i cultura

La vinya i el vi a Catalunya són tan antics com la seva pròpia història. La mar Mediterrània, bressol de cultures, és qui va forjar sota un mateix Sol i un mateix vent, la vitivinicultura a Catalunya. Portada per fenicis i grecs amb el seu comerç a través de la Mediterrània, la vinya es va implantar a Catalunya al segle IV aC, al voltant de la metròpoli grega d'Emporion. Durant l'època de l'Imperi Romà, segles II aC i V dC, el conreu de la vinya es consolidà a Catalunya, essent conreada pels propis romans (privilegi establert per Ciceró l'any 125 aC).

L'any 100 aC, al voltant de totes les urbs romanes de Catalunya, es conreava la vinya (Emporiae, Gerunda, Barcino, Tarraco...), amb una producció força important, doncs el vi s'exportava tant a la capital de l'Imperi Romà, Roma, com a les ciutats del nord d'Àfrica i a la Gàl·lia i a Bretanya. El vi s'envasava en àmfores fabricades en forns pròxims a les vinyes, com Ermedes (Cornellà de Terri), Castell (Sant Boi de Llobregat),...

La caiguda de l'Imperi Romà, segle V dC, i la invasió dels pobles bàrbars i musulmans posteriorment, va provocar que la vinya es deixés de conrear els segles VI, VII i VIII dC. Catalunya, durant la primera meitat de l'Edat Mitjana, va ser un terreny fronterer entre el Regne Franc i el musulmà de l'Emirat de Còrdova (Marca Hispànica) i, com a resultat de les contínues lluites el terreny va quedar desolat i inconreable.

Durant els segles X i XI, en finançar-se el Comtat de Barcelona (Guifré I el Pelós) i independitzar-se del Regne Franc (Borrell II), la ciutat de Barcelona va assolir el seu esplendor polític i econòmic i el seu expansionisme (regnats de Ramon Berenguer III i IV, Alfons I, Pere I el Catòlic i Jaume I el Conqueridor). A les terres catalanes conquerides, els frares cistercencs van construir importants monestirs com els de Santes Creus (segle XI), el de Santa Maria de Poblet (segle XII)..., tornant a conrear la vinya als seus voltants i a elaborar vi en els seus cellers, ja que els homes de la reconquesta sabien abraçar l'art de les seves catedrals (monestirs) amb els fruits de la terra (cereal, vinya i olivera). De les rodalies dels monestirs, la vinya es va estendre per tota la geografia meridional catalana, arribant a ser l'any 1758, la principal font d'ingressos de la pagesia catalana, i un dels principals motors de la seva economia, doncs els vins, misteles i aiguardents catalans eren exportats als mercats anglesos i a les colònies d'ultramar, arribant a ser el primer capítol de les exportacions catalanes.

A les darreries del segle XIX, a Catalunya va esclatar un moviment artístic que encara ens meravella avui: el Modernisme. Arquitectes de la talla de Gaudí (1852-1926), Cèsar Martinell (1888 -1973), Domènech i Montaner (1850-1923), Domènech i Roura (1881-1962), Puig i Cadafalch (1867-1956)..., construïren cellers recolzats per l'esperit innovador de la Mancomunitat Catalana (creada l'any 1913). Parlem d'autèntiques obres d'art, com els cellers cooperatius de Pinell de Brai, Falset, Gadesa, Nulles, l'Espluga de Francolí, Rocafort de Queralt, Sarral..., que el literat Àngel Guimerà va arribar a batejar amb el nom de "Catedrals del Vi".

La cultura del vi forma part dels costums dels catalans, de la seva vida quotidiana i festiva, alhora que s'ha convertit en un dels components que més identifica l'alimentació tradicional de la zona: la valorada dieta mediterrània.

Les propietats del vi –digestives, antioxidants, vasculars...- fan que el consum moderat sigui beneficiós per a la salut. El vi és font d'alegria, de plaer i, al mateix temps, catalitzador de comunicació.

El vi, doncs, és un complement indispensable de la cuina i també de la cultura que hi gira al voltant, un element determinant de la història i dels costums socials del nostre territori. Un producte alimentari integrat en la reconeguda dieta mediterrània, capaç de generar una espiritualitat i una estètica pròpies, en la mesura que és un producte de creació que estimula els sentits. Un element, en darrer terme, que ens identifica culturalment i que ens permet sentir-nos partícips d'una història col·lectiva i hereus d'un paisatge que és signe d'identitat.

7.2. Influència de la regió geogràfica sobre el producte

Vi

La marcada influència mediterrània propicia l'obtenció de vins suaus i densos, de relativa baixa acidesa, elevada graduació alcohòlica i unes aromes, que principalment en el cas dels vins negres, s'exalten amb la cria. D'altra banda, la forta insolació rebuda també afavoreix l'obtenció de colors profunds, molt típics dels nostres vins, especialment els negres.

Els llims i les argiles dominen la textura dels sols, fet que confereix cos i estructura tant als vins blancs com als negres, i més color també a aquests últims.

L'ampli ventall de varietats de raïm existents a Catalunya és una prova més de l'obertura al món que sempre ha caracteritzat als catalans i, a la vegada, el resultat de la seva llarguíssima trajectòria vitivinícola. Pere Gil, el 1600, cita "Vi se cull a tota Cathaluña tant en la part marítima com mediterranea... Son los vins de Cathaluña comunament forts i molt bons. Fan se en ella de totes maneres de vins..." I Jaume Ciurana (1980) descriu una unitat de fons en tot vi de Catalunya, que dona una característica comuna a tots ells: la dedicació, l'afany de millora i l'esperit de superació dels homes que els elaboren.

Vi d'agulla

Els sòls calcaris donen lloc a vins brillants, aromàtics i de gran finor.

L'aplicació d'un avançament de la data de recol·lecció dels raïms permet obtenir una graduació alcohòlica menor i una major acidesa, que unides a la presència de diòxid de carboni endògen, aporten la sensació refrescant que el caracteritza.

Cal destacar el vincle històric-cultural de la societat catalana amb el consum de vins amb gas carbònic endogen. Prova d'això és la important elaboració de vins escumosos existent avui en dia a Catalunya, els inicis de la qual es remunten a la primera meitat del segle XIX.

Vi de licor

La marcada influència mediterrània i la textura dels sòls ja descrita per a la categoria de vi, actua de la mateixa manera en els vins de licor de la DOP CATALUNYA: els aporta gran intensitat de color i aroma, corpulència i una acidesa mitja-baixa.

Els vins de licor han acompanyat moltes sobretauls dels catalans a través de les tradicionals "postres de músic", consistents en el maridatge d'aquest tipus de vins amb un grapat de fruits secs (ametlles, avellanes, pinyons) i sovint també fuita dessecada (panses, figues, albercocs).

8. Disposicions aplicables

8.1. Àmbit de protecció de la DOP

L'empara de la DOP Catalunya queda reservada als vins que compleixin els requisits i les condicions que estableix aquest plec de condicions, i en conseqüència, en podran fer ús les persones físiques o jurídiques que ho sol·licitin i compleixin el contingut de l'esmentat plec, amb l'excepció que se'ls imposi com a sanció la pèrdua temporal o definitiva del seu ús.

El nom de la DOP Catalunya és un bé de domini públic, i no pot ser objecte d'alienació ni gravamen.

Queda prohibit l'ús en altres vins, dels noms, les marques, els termes, les expressions i els signes que, per la seva similitud fonètica o gràfica amb els emparats, puguin induir a confusió amb els que són objecte d'aquest plec de condicions encara que vagin precedits dels termes "tipus", "estil", "cep", "embotellat en" "amb celler en" i altres expressions anàlogues.

8.2. Embotellament

L'envasat dels vins emparats per la DOP CATALUNYA s'haurà de realitzar de manera que se'n garanteixi l'essència, les característiques i la qualitat, i en tot cas, sense que el transport dels mateixos pugui perjudicar la qualitat final del producte.

Quan l'envasat tingui lloc fora de la zona de producció, aquest procediment haurà de ser comunicat prèviament a l'òrgan de gestió de la denominació d'origen protegida, amb la finalitat de supervisar l'operació i garantir la qualitat del producte.

Els envasos hauran de ser de vidre, amb les capacitats prèviament aprovades. No obstant això, es podrà estudiar i en el seu cas aprovar, nous tipus d'envasos, sempre i quan es preservi la qualitat i el prestigi dels vins que continguin. El tancament de les ampolles garantirà la qualitat del producte envasat, preferentment amb taps de suro natural.

8.3. Presentació i etiquetatge dels productes

Abans de posar en circulació l'etiquetatge dels productes, aquest s'haurà d'autoritzar als efectes que estableix aquest Plec de Condicions. Serà denegada l'aprovació de les etiquetes que per qualsevol causa puguin significar una confusió per a la persona destinatària final.

8.4. Distintiu de garantia

Els envasos s'hauran d'identificar amb el segell que estableixi la Denominació d'Origen Protegida i amb un número individual únic per envàs.

Per a l'assignació de segells i/o numeracions serà preceptiu que el celler faci la corresponent sol·licitud identificant la partida de vi i la marca comercial que s'utilitzarà.

Qualsevol que sigui el tipus d'envàs en què s'expedeixin els vins per al consum, aniran proveïts dels distintius de garantia o de qualsevol altre sistema de control.

8.5. Mencions tradicionals a la DOP Catalunya

D'acord a la normativa europea, la menció tradicional és aquella expressió tradicionalment emprada pels Estats membres per indicar que un producte està acollit a una denominació d'origen protegida o indicació geogràfica protegida.

A més, s'utilitza per fer referència al mètode d'elaboració o d'envelliment o la qualitat, el color, l'entorn geogràfic o un esdeveniment específic vinculat a la història d'un producte emparat per una denominació d'origen protegida o indicació geogràfica protegida.

Qui té la funció de reconèixer, definir i protegir les mencions tradicionals és la Comissió Europea.

El marc normatiu europeu obliga a què, a la presentació i etiquetatge de les diferents categories de productes vitícoles amb denominació d'origen protegida o indicació geogràfica protegida, aparegui l'expressió <denominació d'origen protegida> o <indicació geogràfica protegida> i el nom d'aquesta. Així mateix, s'estableix la possibilitat de substituir a l'etiqueta <denominació d'origen protegida> o <indicació geogràfica protegida>, per la menció tradicional a la que es tingui dret.

Pel cas de la present denominació d'origen protegida, aquesta té dret a l'ús i indicació de les següents mencions tradicionals:

- denominació d'origen
- criaça
- reserva
- gran reserva

8.6.- Registres

La DOP CATALUNYA tindrà els registre següents:

1. Registre de viticultors

En aquest registre s'inscriuran tots els titulars de les parcel·les de vinya situades a la zona de producció descrita al punt 4 d'aquest plec de condicions.

2. Registre de cellers, que comptarà les seccions següents:

- Cellers d'elaboració: s'han d'inscriure els cellers situats a la zona de producció en què s'hagi decidit vinificar raïm o most procedent de les vinyes inscrites, els vins produïts de les quals puguin optar a la DOP CATALUNYA i compleixin els requisits recollits en aquesta norma.
- Cellers d'emmagatzematge: s'han d'inscriure els cellers situats a la zona de producció els quals no disposin de planta pròpia d'elaboració, que es dediquin a l'emmagatzematge de vins emparats per la DOP CATALUNYA.
- Cellers de criança: s'han d'inscriure els cellers que, situats a la zona de producció, es dediquin a la criança o l'envelliment de vins de la DOP. Els locals i cellers inscrits destinats a l'envelliment hauran d'estar exempts de vibracions, amb temperatura constant i fresca durant tot l'any, i amb estat higromètric i ventilació adequada, a més d'altres requisits determinats per la normativa vigent.
- Cellers d'embotellament: s'han d'inscriure tots els que es trobin situats a la zona de producció i, amb número d'embotellador de la seva propietat, es dediquin a l'activitat d'embotellat o envasat i comercialitzin vins degudament etiquetats i protegits per la DOP.

9. Comprovacions

9.1. Entitat de certificació

L'autoritat de control competent encarrega la verificació del compliment dels paràmetres establerts al present Plec de Condicions de la Denominació d'Origen Catalunya a:

Consorci d'Inspecció i Control
 Plaça Àgora, num. 2-3
 Polígon Industrial Domenys II
 08720 Vilafranca del Penedès (Barcelona, Espanya)
 Telèfon: (34) 93 890 62 12
 Fax: (34) 93 890 03 54
 e-mail: gerencia@consorciinspecciocontrol.cat
 Pàgina web: www.consorciinspecciocontrol.cat

9.2. Tasques relatives a la comprovació

9.2.1. Abast de les comprovacions

Amb la finalitat de verificar el compliment de cada una de les condicions descrites en aquest plec, les comprovacions es realitzaran a les instal·lacions de l'operador, sobre aquestes i sobre els productes emparats per la DOP Catalunya, incloent totes les fases del procés de producció, iniciant-se a la vinya, elaboració, emmagatzematge, criança, envasat i finalitzant amb l'etiquetatge.

L'operador haurà de poder acreditar documentalment el compliment de les característiques detallades i exigides en aquest Plec de Condicions.

9.2.2. Metodologia

Les comprovacions es portaran a terme segons el procediment de certificació de productes emparats per la Denominació d'Origen Protegida Catalunya, el qual estarà a disposició dels operadors. Aquest procediment de certificació comprèn les següents fases:

1. Planificació de l'auditoria. Aquesta fase s'inicia a instàncies de l'operador i implica l'avaluació per part de l'entitat de certificació.
2. Realització de l'auditoria. En aquesta fase l'equip auditor verificarà el compliment del plec, efectuarà la presa de mostres de producte, valorarà el compliment de cada requisit. Finalment, l'entitat de certificació emetrà un informe d'auditoria, que inclourà, si s'escau, les desviacions detectades durant el procés de certificació. En el cas que aquest cas es produeixi, s'emetrà un informe de no conformitat per cadascuna d'elles i s'informarà a l'operador del termini per comunicar les accions correctores per cadascuna de les no conformitats.
3. Concessió del certificat. Un cop revisat l'informe d'auditoria, i si s'escau, les accions correctores proposades per a cada una de les no conformitats, l'entitat de certificació procedirà a la concessió i/o manteniment de la certificació, a la suspensió temporal de la certificació o a la suspensió definitiva de la certificació, d'acord amb el document de tractament de les desviacions detectades durant el procés de certificació.

Seguint el procediment de certificació, es portaran a terme les següents comprovacions:

- Informació general de l'operador: raó social, persona de contacte i instal·lacions. De manera sistemàtica:
 - o Certificat de la inscripció de l'operador i de les instal·lacions en els registres de la DOP.
 - o Certificat de la inscripció de l'operador i de les instal·lacions en els registres d'indústries agràries i si s'escau, en el registre d'envasadors i en el CAE.
- Productes abast de la certificació. De manera sistemàtica:
 - o Relació de productes on es detalli: la denominació comercial i/o marca registrada, la DOP, el tipus de vi, els termes relatius a l'elaboració i/o envelliments que els caracteritzen, la designació de la/les varietat/s i el volum de producció anual.
- Productes qualificats. De manera sistemàtica:
 - o Relació de partides de productes que han estat sotmesos al control de qualificació.
- Parcel·les vitícoles. Per mostreig:

- Relació de titulars i de parcel·les de vinya, dels quals procedeixi la producció de raïm.
- Instal·lacions de l'operador. Comprovació sistemàtica del compliment dels requisits previstos al plec pel que fa a les instal·lacions d'elaboració, emmagatzematge, criança i/o envasat.
- Control dels productes, amb la comprovació de registres i documents que donin evidències sobre el compliment del ple. Per mostreig:
 - Relació de pesades de raïm
 - Documents d'acompanyament acreditatius dels moviments de productes
 - Compliment de regulacions específiques de campanya determinades per l'autoritat competent de control
 - Separació de processos i coexistència de productes
 - Rendiments de transformació
 - Qualificació de partides, incloent:
 - Butlletí emès per un laboratori oficial, preferentment el de l'Institut Català de la Vinya i el Vi, o acreditat en la Norma EN 17025 que reculli els paràmetres analítics descrits en l'apartat 2 d'aquest plec.
 - Informe organolèptic emès pel Comitè de Tast de la Denominació d'Origen Protegida Catalunya, que englobi l'aspecte visual, l'aroma i el gust del producte.
 - Retolació i designació de productes al celler
 - Mètodes d'elaboració i pràctiques enològiques
 - Termes relatius a l'elaboració i l'envelliment
 - Aforament
 - Extracció de mostres de productes envasats i etiquetats

- Presentació i etiquetatge dels productes:

De manera sistemàtica:

- Autorització de les etiquetes per part de l'autoritat competent de control
- Comprovació del compliment de la normativa d'etiquetatge que sigui d'aplicació als productes vitivinícoles

Per mostreig:

- Elements d'envasat
- Ús del distintiu de garantia numerat en envasos i correspondència amb la partida i/o lot qualificat

Aquesta comprovació periòdica, per a la concessió i/o manteniment de la vigència de la certificació, s'haurà de realitzar de forma sistemàtica a tots els operadors i es durà a terme, al menys, un cop l'any.