

PLEC DE CONDICIONS DE LA DOP "TERRA ALTA".

Consell Regulador DO Terra Alta (2011)

Document presentat pel Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino (MARM) a la Comissió Europea el dia 27/12/2011 i amb número d'expedient PDO-ES-A1556.

TAULA DE CONTIGUTS

Objecte	2
Definicions.....	2
Desenvolupament del plec de condicions.....	3
1. Nom protegit	3
2. Descripció dels productes.....	3
2.1. Categories i tipus de productes	3
2.1.1. Vins	3
2.1.2. Vins de licor.....	3
2.1.3. Vi escumós de qualitat	4
2.1.4. Vi d'agulla.....	4
2.2. Termes relatius a l'elaboració i l'envelliment en els vins	4
2.3. Característiques fisicoquímiques.....	5
2.3.1. Grau alcohòlic volumètric adquirit (expressat en % en volum)	5
2.3.2. Acidesa total (expressada en grams per litre d'àcid tartàric).....	5
2.3.3. Acidesa volàtil (expressada en grams per litre d'àcid acètic)	6
2.3.4. Sobrepressió mínima d'anhidrid carbònic (expressada en Bars)	6
2.3.5. Sucres totals (expressats en grams per litre).....	6
2.4. Característiques organolèptiques.....	6
3. Pràctiques enològiques específiques i restriccions en l'elaboració	7
3.1. Verema.....	7
3.2. Grau alcohòlic volumètric natural mínim del raïm.....	8
3.3. Mètodes d'obtenció.....	8
4. Demarcació de la zona geogràfica	8
5. Rendiments màxims.....	8
5.1. Producció màxima admesa	8
5.2. Rendiment de transformació del raïm en vi	8
6. Varietats viníferes.....	8
6.1. Varietats de raïm recomanades (tradicionals)	9
6.2. Varietats de raïm autoritzades.....	9
7. Vincle amb la regió geogràfica	9
7.1. Factors naturals.....	9
7.1.1. Latitud, longitud i altitud.....	9
7.1.2. El paisatge	9
7.1.3. Els sòls vitícoles.....	9
7.1.4. La climatologia	10
7.2. Factors culturals (humans)	10
7.2.1. Història.....	10
7.2.2. Viticultura	10
7.2.3. Les varietats de raïm	11
7.2.4. Enologia	11
7.3. Els productes protegits.....	11
8. Requisits aplicables	12
8.1. Registres de la DOP	12
8.1.1. Registre de Viticultors.....	12
8.1.2. Registre de Cellers	12
8.2. Termes tradicionals.....	13
8.3. Presentació i etiquetatge dels productes	13

8.3.1.	Mencions obligatòries en l'etiquetatge	13
8.3.2.	Mencions facultatives en l'etiquetatge	14
8.3.3.	Distintius de garantia de la DOPTA	14
8.4.	Envasat i/o embotellat	15
9.	Comprovacions	15
9.1.	Entitat de certificació	15
9.2.	Tasques relatives a la comprovació	15
9.2.1.	Abast de les comprovacions	15
9.2.2.	Metodologia	15

Objecte

Constitueix l'objecte del present plec de condicions el conjunt de normes, característiques i especificacions que han de regir els productes elaborats, envellits i envasats que estan protegits per la Denominació d'Origen Protegida "Terra Alta", d'ara en endavant DOPTA. Aquesta regulació està determinada per l'autoritat de control competent de la DOPTA.

Definicions

Lot. Volum homogeni de producte vitivinícola definit per una qualitat determinada almenys en quan a: categoria i tipus de producte, característiques fisicoquímiques i organolèptiques, designació de collita, designació de la/les varietat/s i termes relatius a l'elaboració i/o envelliment. Té un únic destí i identificació en termes de gestió de la traçabilitat.

Partida. Volum homogeni de producte vitivinícola definit per una qualitat determinada almenys en quan a: categoria i tipus de producte, característiques fisicoquímiques i organolèptiques, designació de collita, designació de la/les varietat/s i termes relatius a l'elaboració i/o envelliment. Pot tenir un o més destins en termes de gestió de la traçabilitat, és a dir pot originar més d'un lot.

Qualificació. Control de les característiques fisicoquímiques i organolèptiques que caracteritzen els productes protegits d'un lot o partida de producte que implica l'acreditació del compliment dels demés requisits descrits en aquest plec.

Varietats recomanades. Les varietats *Vitis vinifera* recomanades o tradicionals són, en caràcter general per a la DOPTA, les que desenvolupen una millor adaptació i aptitud vitivinícola en els emplaçaments vitícoles tradicionals de la zona de producció, que són les planes i els costers.

Varietats autoritzades. Les varietats *Vitis vinifera* autoritzades són, en caràcter general per a la DOPTA, les que desenvolupen diferents nivells d'adaptació arreu dels emplaçaments vitícoles, en especial en els anomenats bancals, tot permeten complementar la vocació vitivinícola de la zona de producció.

Vi de collita. Els vins que es comercialitzen durant la campanya vitivinícola de la qual procedeixen, és a dir, dins del període comprès entre l'1 d'agost i el 31 de juliol.

Desenvolupament del plec de condicions

1. Nom protegit

TERRA ALTA o Terra Alta

Aquest nom queda reservat als productes vitivinícoles que compleixin els requisits que estableix aquest plec de condicions. La protecció s'estén al nom de la denominació d'origen i al nom de la comarca, al nom dels termes municipals i als seus agregats i tots els paratges que componen la zona geogràfica.

2. Descripció dels productes

La DOPTA empara els tipus de productes vitivinícoles que es descriuen tot seguit.

2.1. Categories i tipus de productes

2.1.1. Vins

Elaborats a partir de les varietats de raïm classificades en l'apartat 6 d'aquest plec.

- a) Vi blanc
- b) Vi rosat
- c) Vi negre

2.1.2. Vins de licor

L'elaboració dels vins de licor tradicionals descrits tot seguit està regida per normes particulars, i concretament perquè en la seva elaboració s'addiciona alcohol vínic de qualitat amb un grau alcohòlic volumètric superior a 95% vol. i igual o inferior a 96% vol.

- a) Mistela blanca. Elaborada a partir de les varietats de raïm blanc classificades en l'apartat 6 i amb un grau alcohòlic volumètric natural probable igual o superior a 14% vol, mitjançant l'addició d'alcohol vínic en el most i procedint al remogut de la mescla fins a obtenir un grau alcohòlic volumètric adquirit mínim de 15% vol. i un contingut en sucres residuals igual o superior a 140 grams per litre. En el cas que la mistela blanca s'elabori mitjançant la maceració del raïm blanc derrapat i/o trepitjat amb alcohol vínic i el remogut de la mescla, finalitzada la maceració es premsa fins a obtenir un grau alcohòlic volumètric adquirit mínim de 15 % vol. i màxim de 20 % vol. i un contingut en sucres residuals igual o superior a 140 grams per litre.
- b) Mistela negra. Elaborada a partir de les varietats de raïm negre classificades en l'apartat 6 i amb un grau alcohòlic volumètric natural probable igual o superior a 14% vol., mitjançant la maceració del raïm negre derrapat i/o trepitjat amb alcohol vínic i el remogut de la mescla. Finalitzada la maceració es premsa fins a obtenir un grau alcohòlic volumètric adquirit mínim de 15% vol. i màxim de 20 % vol. i un contingut en sucres residuals igual o superior a 140 grams per litre.
- c) Vi dolç natural. Elaborat a partir de les varietats de raïm Garnatxa blanca, Garnatxa negra, Garnatxa peluda, Macabeu, Moscatell d'Alexandria, Moscatell de gra petit i/o Pedro Ximènez, i amb un grau alcohòlic volumètric natural probable igual o superior a 14% vol., mitjançant la fermentació parcial del most fins assolir una graduació alcohòlica volumètrica mínima de 14%

vol. La fermentació s'atura mitjançant l'addició d'alcohol vínic fins arribar a un grau alcohòlic volumètric adquirit mínim de 15% vol. i màxim de 20% vol. i un contingut en sucres residuals igual o superior a 20 grams per litre.

- d) Vi ranci. Elaborat a partir de vins blancs o negres obtinguts a partir de les varietats blanques Garnatxa blanca i/o Macabeu, o de les varietats negres Garnatxa negra i/o Garnatxa peluda i amb un grau alcohòlic volumètric natural probable igual o superior a 14% vol. L'elaboració del vi ranci comporta un envelliment del vi marcadament oxidatiu a sol i serena en envasos de vidre o de fusta, caracteritzat per canvis bruscs de temperatura en presència d'aire, i un envelliment de com a mínim 1 any en envàs de fusta de roure. Durant l'elaboració es podrà addicionar, si cal, l'alcohol vínic per assolir una graduació alcohòlica volumètrica adquirida compresa entre 15 % vol. i 20 % vol.
- e) Vi garnatxa. Elaborat a partir de les varietats de raïm Garnatxa blanca o Garnatxa negra, i/o Garnatxa peluda, amb un grau alcohòlic volumètric natural probable igual o superior a 14% vol. Després de separar la rapa i xafats, la pasta fermenta fins a adquirir un grau alcohòlic volumètric natural mínim de 14% vol. Seguidament se sagna, premsa, filtra i s'encapçala amb alcohol vínic fins a arribar a un mínim de 15% vol. i un grau alcohòlic volumètric adquirit i màxim de 20% vol. S'envelleix en bótes de fusta de roure.

2.1.3. Vi escumós de qualitat

Vi obtingut a partir de les varietats classificades en l'apartat 6, amb un grau volumètric natural mínim d'11%, elaborat segons el mètode tradicional amb segona fermentació a l'ampolla, que en condicions determinades desprèn anhídrid carbònic amb una pressió mínima de 3,5 bar.

2.1.4. Vi d'agulla

Vi obtingut de les varietats classificades en l'apartat 6, amb un grau alcohòlic volumètric natural mínim d'11%, elaborat segons el seu procediment, que en condicions determinades desprèn anhídrid carbònic en dissolució amb una sobrepressió no inferior a 1 bar ni superior a 2,5 bar.

2.2. Termes relatius a l'elaboració i l'envelliment en els vins

Les característiques dels vins relatives als termes relatius a l'elaboració i l'envelliment es descriuen tot seguit:

- Novell. Vi de collita envasat i/o embotellat abans de l'1 de desembre de l'any en què el raïm ha estat veremat.
- Jove. Vi de collita envasat i/o embotellat durant la campanya i/o a partir de l'1 de desembre de l'any en què el raïm ha estat veremat.
- Fermentat en bota / Fermentat en bota de. Vi que ha efectuat parcial o totalment el procés de fermentació alcohòlica en botes de fusta d'una capacitat màxima de 600 litres.
- Bota. Vi que ha estat sotmès a un procés d'envelliment en envasos de fusta d'una capacitat màxima de 600 litres durant un període de temps determinat, el qual haurà d'estar expressat en mesos i anys.
- Roure. Vi que ha estat sotmès a un procés d'envelliment en envasos de fusta de roure d'una capacitat màxima de 600 litres durant un període de temps determinat, el qual haurà d'estar expressat en mesos i anys.

- Criança. El procés d'envelliment tindrà una durada de 24 mesos en vins negres i de 18 mesos en blancs. Aquest procés tindrà una permanència mínima de 6 mesos en bótes de fusta de roure d'una capacitat màxima de 330 litres. En el vi Ranci el procés d'envelliment tindrà una durada de 48 mesos, dels quals un mínim de 36 mesos hauran de ser en envàs de roure.
- Reserva. El procés d'envelliment tindrà una durada de 36 mesos en vins negres i de 24 mesos en blancs. En vins negres aquest procés tindrà una permanència mínima de 12 mesos en bóta de fusta de roure d'una capacitat màxima de 330 litres i un envelliment en ampolla de 24 mesos. En vins blancs aquest procés tindrà una permanència mínima de 6 mesos en bóta de fusta de roure d'una capacitat màxima de 330 litres i un envelliment en ampolla de 18 mesos.
- Gran Reserva. El procés d'envelliment tindrà una durada de 60 mesos en vins negres i de 48 mesos en blancs. En vins negres aquest procés tindrà una permanència mínima de 24 mesos en bóta de fusta de roure d'una capacitat màxima de 330 litres i un envelliment en ampolla de 36 mesos. En vins blancs aquest procés tindrà una permanència mínima de 6 mesos en bóta de fusta de roure d'una capacitat màxima de 330 litres i un envelliment en ampolla de 42 mesos.

2.3. Característiques fisicoquímiques

Les característiques fisicoquímiques a controlar en la qualificació i la verificació dels productes protegits compren les següents determinacions bàsiques per cadascuna de les categories de tipus protegits:

- Vi: grau alcohòlic volumètric adquirit, grau alcohòlic volumètric total, sucres totals, acidesa total, acidesa volàtil i anhídrid sulfurós total.
- Vi de licor: grau alcohòlic volumètric adquirit, grau alcohòlic volumètric total, sucres totals, acidesa total, acidesa volàtil, anhídrid sulfurós total.
- Vi escumós i vi d'agulla: grau alcohòlic volumètric adquirit, grau alcohòlic volumètric total, sucres totals, acidesa total, acidesa volàtil, anhídrid sulfurós total, sobrepressió (anhídrid carbònic).

Els valors exigibles dins l'àmbit de la DOPTA es detallen tot seguit per a cadascun dels paràmetres. Els valors per la resta de paràmetres fisicoquímics que caracteritzen els productes vitivinícoles hauran d'atendre a les disposicions legals vigents que hi siguin d'aplicació.

La interpretació dels resultats de l'anàlisi fisicoquímica del laboratori es farà obeint als valors admesos per a cada paràmetre, però tenint en compte la reproductibilitat de cada analítica segons la normativa comunitària i demés legislació vigent.

2.3.1. Grau alcohòlic volumètric adquirit (expressat en % en volum)

Vi blanc: entre 12,5 i 15, amb excepció dels obtinguts exclusivament de la varietat Parellada on el mínim serà d'11.

Vi rosat: entre 12 i 15

Vi negre: entre 12,5 i 15

Vins de licor: entre 15 i 20

Vi escumós: entre 11 i 12,5

Vi d'agulla: entre 11 i 12,5

2.3.2. Acidesa total (expressada en grams per litre d'àcid tartàric)

Vins: igual o superior a 4,5

Vins de licor: igual o superior a 3, excepte vi Ranci
Vi escumós i vi d'agulla: igual o superior a 5

2.3.3. Acidesa volàtil (expressada en grams per litre d'àcid acètic)

Els vins de collita tindran una acidesa volàtil real inferior a 0,6 grams per litre, expressada en àcid acètic, per als vins blancs i rosats, i inferior a 0,8 grams per litre per als vins negres. La resta de vins no podran sobrepassar la xifra de 0,8 grams per litre d'acidesa volàtil real. En els vins negres aquest límit es podrà superar en 0,06 grams per litre per cada grau d'alcohol que excedeixi d'11 graus i any d'envelliment, amb un màxim d'1,2 grams per litre.

2.3.4. Sobrepressió mínima d'anhídrid carbònic (expressada en Bars)

Vi escumós: igual o superior a 3,5
Vi d'agulla: entre 1,5 i 2,5

2.3.5. Sucre total (expressats en grams per litre)

Vins (grams per litre de glucosa i fructosa), en funció del contingut en sucre indicat:

- Sec: inferior o igual a 4. Si l'acidesa total expressada en àcid tartàric no és inferior en més de 2 grams per litre respecte els sucres, el màxim serà de 9.
- Semisec: inferior o igual a 12. Si l'acidesa total expressada en àcid tartàric no és inferior en més de 10 grams per litre respecte els sucres, el màxim serà de 18.
- Semidolç: entre el límit anterior i fins a un màxim de 45.
- Dolç: igual o superior a 45

Mistela blanca i Mistela negra (grams per litre de glucosa i fructosa): igual o superior a 140

Vi dolç natural (grams per litre de glucosa i fructosa): igual o superior a 20

Vi ranci (grams per litre de glucosa i fructosa): inferior o igual a 5

Vi escumós (grams per litre de glucosa, fructosa i sacarosa), en funció del contingut de sucre indicat:

- Brut Nature: inferior a 3
- Extra Brut: entre 0 i 6
- Brut: inferior o igual a 12
- Extra sec: entre 12 i 17
- Sec: entre 17 i 32
- Semi-sec : entre 32 i 50
- Dolç: superior a 50

2.4. Característiques organolèptiques

En el control corresponent a la qualificació i la verificació de les característiques organolèptiques es tindrà en consideració la qualitat de la partida i/o lot de vi en relació a:

- el tipus de vi;
- el terme relatiu a l'elaboració i/o envelliment, si s'escau;
- la collita;
- la designació de la/-es varietat/-s o de raïm; i

- les característiques fisicoquímiques.

Les característiques sensorials exigibles als productes protegits per la DOPTA, especialment pel que fa el color, l'aroma i el sabor, són les següents:

- Fase visual. En totes les categories i tipus: aspecte límpid, coloració franca (relativa a la tonalitat del color i als seus matisos) i absència d'altres defectes. En particular,
 - o els vins blancs elaborats exclusivament amb la varietat Garnatxa blanca presentaran color groc amb matisos que oscil·len des del gris fins al daurat.
 - o els vins rancis presentaran color or vell.
- Fase olfactiva. En totes les categories i tipus: absència de defectes, aroma franca. En particular,
 - o els vins blancs elaborats exclusivament amb la varietat Garnatxa blanca destaquen per presentar un aroma de tipus complex, ric en sensacions aromàtiques.
 - o en tots els tipus de vins de licor protegits es valorarà la integració de l'alcohol en la fase olfactiva.
 - o en els tipus mistela blanca, mistela negra i vi dolç natural, destacarà el caràcter varietal i/o primari del raïm madur i/o sobremadur.
- Fase gustativa. En totes les categories i tipus: entrada i evolució franca, equilibri gustatiu i tàctil, cos, absència de defectes i persistència gustativa. En particular,
 - o els vins blancs són característics per una sensació gustativa salina, més o menys intensa, que també contribueix en la persistència del vi en la fase gustativa.
 - o els vins blancs elaborats exclusivament amb la varietat Garnatxa blanca destaquen especialment pel seu cos i persistència.
 - o en tots els tipus de vins de licor protegits es valorarà la integració de l'alcohol en la fase gustativa. Per als tipus Mistela blanca, Mistela negra i Vi dolç natural es valorarà el grau de dolçor que confereixen els sucres residuals.
- Valoració global. En els vins blancs elaborats exclusivament amb la varietat Garnatxa blanca el nivell de qualitat sensorial obtingut en el control es situarà com a mínim al nivell de "Molt bo".

3. Pràctiques enològiques específiques i restriccions en l'elaboració

3.1. Verema

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 que s'especifica en l'apartat 3.2.

3.2. Grau alcohòlic volumètric natural mínim del raïm

La graduació alcohòlica volumètrica natural probable del raïm apte per la elaboració dels vins protegits serà igual o superior a 11 % vol., amb excepció de la varietat Parellada que haurà de ser igual o superior a 10% vol.

Per a l'elaboració de tots els tipus de vins de licor la graduació alcohòlica volumètrica natural probable del raïm serà igual o superior a 14 % vol.

3.3. Mètodes d'obtenció

La transformació del raïm en most i del most en vi, així com l'emmagatzematge, l'envelliment i la resta de processos fins a l'envasat i l'etiquetat, es realitzaran per separat d'altres productes que no corresponguin a l'esmentada condició, i en instal·lacions inscrites en els registres de la DOPTA.

4. Demarcació de la zona geogràfica

La zona de producció i elaboració¹ de la DOPTA està situada al sud de Catalunya, entre el riu Ebre i la frontera amb terres aragoneses i comprèn els 12 termes municipals 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 i Vilalba dels Arcs.

5. Rendiments màxims

5.1. Producció màxima admesa

L'aptitud del raïm destinat a l'elaboració dels productes descrits en aquest plec està determinada per una producció màxima admesa per hectàrea de 10.000 kilograms per a les varietats blanques i 8.000 kilograms per a les varietats negres. En atenció al rendiment de transformació previst en l'apartat 5.2 la producció màxima admesa per hectàrea resultant és de 70 i 56 Hectolitres per hectàrea per blancs i negres, respectivament.

5.2. Rendiment de transformació del raïm en vi

L'elaboració de tots els tipus protegits pel que fa al rendiment de transformació del raïm no podrà superar els 70 litres de vi per cada 100 kilograms de raïm.

6. Varietats viníferes

L'elaboració dels productes descrits en aquest plec es realitzarà exclusivament amb les varietats de *Vitis vinifera* relacionades en els següents apartats.

¹ No obstant, per motius històrics i donat que les activitats a que es fa referència més endavant s'han dut a terme corresponent-se a una evolució general del mercat i sense interrupcions amb anterioritat al reconeixement públic de la Denominació d'Origen "Terra Alta", s'autoritza en caràcter excepcional a Unió Corporació Alimentària SCCL perquè en les seves instal·lacions situades fora de la zona geogràfica situades al municipi de Vilallonga del Camp (Tarragona) pugui efectuar la criança i l'embotellat dels vins protegits.

6.1. Varietats de raïm recomanades (tradicionals)

- Blanques: Garnatxa blanca, Macabeu i Parellada.
- Negres: Garnatxa negra, Garnatxa peluda i Samsó (sinònims: Mazuela, Carignan)

6.2. Varietats de raïm autoritzades

- Blanques: Chardonnay, Chenin blanc, Moscatell de gra gros (sinònim: Moscatell d'Alexandria), Moscatell de gra petit (sinònim: Moscatell de Frontignan), Pedro Ximènez i Sauvignon blanc.
- Negres: Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Garnatxa tintorera, Merlot, Syrah i Ull de llebre.

7. Vincle amb la regió geogràfica

7.1. Factors naturals

7.1.1. Latitud, longitud i altitud

Les coordenades geogràfiques en que és troba la zona geogràfica delimitada per la DOPTA emmarca els factors naturals en el context de la vitivinicultura mediterrània i meridional. L'altitud sobre el nivell del mar oscil·la entre els 250 i els 1000 metres. No obstant, arreu de la zona geogràfica les plantacions de vinya es troben en altituds compreses entre els 350 i els 550 metres, aproximadament.

7.1.2. El paisatge

La zona manté tots el trets característics d'un territori d'interior pròxim al Mar Mediterrani: serralades calcàries prelitorals (els Ports d'Horta, les serres de Pàndols i Cavalls), petits rius (l'Algars i el Canaletes), diverses muntanyes de roca conglomerada (Puig Cavaller, Santa Barbarà, Les Roques d'en Benet), boscos d'alzina i pi blanc i, sobretot, sòls agrícoles tenyits dels típics tres conreus mediterranis per excel·lència: ametller, vinya i olivera. Amb major grau de detall i des de la perspectiva agronòmica és distingeixen tres unitats de paisatge d'interès agrícola on la vinya hi és present: la Plana, l'Altiplà i les Valls. Per les seves característiques aquest paisatge està subjecte a importants dinàmiques erosives.

7.1.3. Els sòls vitícoles

La pendent i la profunditat són els factors més determinants en la diversitat de sòls vitícoles de la DOPTA. El grau de pendent, molt important, delimita tres tipus d'emplaçaments de conreu: els costers (amb pendents iguals o superiors al 10%), les planes (amb pendents inferiors al 10%) i els bancals (amb molt poca o nul·la pendent). La profunditat, molt lligada a la pendent, és força variable i permet diferenciar un mínim de 8 perfils edàfics representatius segons la classificació USDA (Torriorthent xèric-lític, Torriorthent xèric, Xerorthent típic, Xerofluent típic, Xerochrept calcixerol·lic, Xerochrept fluentic, Haplocàlcid xèric i Petrocàlcid xèric). Els sòls més profunds es troben en els emplaçaments del tipus bancal, mentre que en els costers i les planes, la profunditat és molt més variable. En caràcter més general els sòls vitícoles de la zona presenten un predomini de textures franques, mitjanes o moderadament grosses (franca, franco-argilosa, franco-arenosa i franco-llimosa); tenen una capacitat de retenció d'aigua mitjana, limitada en alguns casos per la profunditat i la presència d'elements gruixuts; són pobres en matèria orgànica i rics en carbonat càlcic i calcària activa. Amb tot això, la fertilitat dels sòls vitícoles de la Terra Alta oscil·la entre baixa i moderada. D'entre tots els perfils, destaquen els denominats localment de "Panal", molt equilibrats a nivell de totes les propietats anteriorment descrites i amb menor contingut de calcària.

7.1.4. La climatologia

El clima de la zona geogràfica és del tipus Mediterrani Sec i queda reflectit en la següent caracterització climàtica² (s'indiquen dades referides a Batea / Horta de Sant Joan):

- Temperatura mitjana anual: 14,6 / 14,6 °C
- Mes amb la mitjana de temperatures més baixa: Gener (5,4 / 6,8 °C). Cal anotar que els hiverns són freds i denoten certa continentalitat fora del període vegetatiu de la vinya.
- Mes amb la mitjana de temperatures més alta: Juliol (23,8 / 23,9 °C)
- Temperatura mitjana al setembre: 19,8 / 19,8 °C
- Pluja: 485 / 592 mm
- Mes amb més precipitacions: Maig (83 / 107 mm)
- Vents dominants. D'una banda el Cerç, vent sec de component Nord-oest, que domina durant el període Setembre – Juny. D'altra banda i durant el període Juny – Agost el vent dominant és la denominada localment Garbinada, conjunt de marinades – vents de mar cap a terra - de component Sud i Sud-est, que no s'han de confondre amb el denominat Garbí (vent de component Sud-oest).

7.2. Factors culturals (humans)

7.2.1. Història

La DOPTA fou reconeguda provisionalment l'any 1972. Juntament amb Alella, Conca de Barberà, Empordà, Penedès, Priorat i Tarragona, és una de les set denominacions d'origen històriques de Catalunya. Una tradició vitivinícola gairebé mil·lenària (l'Ordre del Temple a través dels Costums d'Orta, de 1296 i el Costums de Miravet, de 1319, ja deixava constància del conreu de la vinya i la producció de vi a la contrada), uns municipis amb vida i identitat vitivinícola pròpia, el patrimoni familiar de vinyes i cellers (sovint associat al cooperativisme), la passió, la humilitat i l'esforç en el treball, són els trets destacables que perfilen el saber fer dels productors i elaboradors de la DOPTA. Possiblement i, a pesar de la importància i qualitat dels vins negres, el testimoni més evident d'aquesta cultura cal buscar-la en el vi blanc. Durant la primera meitat del S. XIX, el cèlebre escriptor Joan Perucho, i fins i tot Pablo Picasso, sabien que els vins de la Terra Alta es distingien entre verges o brisats (vins obtinguts per la fermentació de raïm blanc sencer trepitjat), tots dos blancs. I en paraules d'en Jaume Ciurana, aquests vins esdevingueren "proverbials" en l'imaginari de la societat catalana. També és prou remarcable la forta vinculació del nom de cada municipi a la producció vitivinícola en origen. De fet, al llarg de la història s'havien fet populars els vins denominats com "de Gandesa" o "de Batea", especialment blancs, però també negres. Més recentment, a mitjan dels '90, la professionalització del sector vitivinícola a la comarca i la incorporació progressiva de l'excel·lència en aquesta cultura fa de la DOPTA un distintiu en constant evolució i millora.

7.2.2. Viticultura

La terrassa és la unitat més comuna en els emplaçaments de conreu i és conseqüència de la interacció del conreu amb la variada orografia que presenta el terreny, disposant-lo en diferents pendents i orientacions, sovint, entre parets de pedra en sec (els marges) o ribassos amb coberta vegetal, contribuint ambdós a evitar les pèrdues de sòl de conreu per erosió pel que l'activitat vitivinícola contribueix decisivament a la preservació del paisatge. Els emplaçaments tradicionals del conreu són les planes i els costers, mentre que el conreu en bancals – sovint establerts per intervenció humana a través de l'abancament – és relativament modern. El conreu de la vinya a la Terra Alta no està subjecte a pràctiques específiques o exclusives, però la viticultura de la zona mira d'adaptar-se als factors naturals de la zona mitjançant l'ús de porta empelts amb un bon índex de resistència a la calcària, densitats de

² Font: Mitjana dels indicadors registrats en les estacions de la Xarxa Agrometeorològica de Catalunya en les estacions situades a Batea i Horta de Sant Joan durant el període comprès entre l'any 2000 i 2009 (www.meteo.cat).

plantació moderades o baixes (el marc de plantació més comú és de 2,80 x 1,20 metres), alçada del tronc rarament superior als 60 centímetres, sistemes de poda curta, una conducció de la vegetació que tendeixi a recollir la vegetació per evitar excessives pèrdues hídriques o inclús evitar una excessiva insolació del raïm. També caracteritza la viticultura de la zona un ús limitat de pesticides de síntesi, doncs en general el microclima vitícola resultant no és favorable pel desenvolupament de les principals plagues que afecten al conreu, com per exemple el Míldiu o les podridures del raïm. A pesar de que la producció mitjana per hectàrea es situa entorn els 65 quintars mètrics per hectàrea, el primer reglament de la DOPTA, que data del 1982, establia en 70 i 60 Hectolitres per hectàrea el rendiment de producció màxima admesa, per varietats blanques i negres; actualment estan ajustats a 70 i 56 Hl/Ha., respectivament.

7.2.3. Les varietats de raïm

És a través de les garnatxes on es fa més evident un dels trets diferenciadors de la zona: el predomini de les varietats tradicionals. Destaca aquí un testimoni històric datat al 1647 que deixa constància d'una plantació de *Vernatxa*, possiblement blanca, per part de Mossén Onofre Català al terme municipal de Gandesa. La Garnatxa blanca, la Garnatxa negra i la Garnatxa peluda són les varietats de raïm predominants i de major edat. De fet la zona és la regió vitivinícola mundial amb major concentració de la varietat Garnatxa blanca. Aquestes, juntament amb el Macabeu, la Parellada i el Samsó sumen tres quartes parts de la superfície de conreu. Cal anotar que agronòmicament, totes les garnatxes i el Samsó estan perfectament adaptades als emplaçaments tradicionals de conreu. La classificació d'aquestes com a "Recomanades" evidència el foment d'aquestes plantacions per part del Consell Regulador. Pel que fa la resta de varietats de raïm classificades, en caràcter general, les característiques del terror fan que siguin d'època de maduració mitjana i tardana les que permeten desenvolupar la viticultura característica de la zona de producció en emplaçaments no tradicionals. També es remarcable l'existència de plantacions d'edat avançada de la varietat de raïm negre denominada "Morenillo" la qual es troba en procés de reconeixement i classificació.

7.2.4. Enologia

En el camp enològic cal destacar un saber fer basat en la tradició i l'autenticitat sense renunciar a l'ús de les tècniques d'elaboració més modernes. En aquest sentit està prohibit l'augment artificial del grau alcohòlic volumètric natural, així com l'ús de trossos de fusta de roure en tot aquell vi que faci al·lusió a la elaboració i/o criança en envasos de fusta. També cal destacar la maceració pel·licular en l'elaboració dels blancs contemporanis, una herència de l'elaboració dels brisats, alhora que una via de potenciar l'expressió aromàtica dels vins blancs. Per últim no menys important és el saber fer existent en quan l'elaboració de diversos vins de licor, desenvolupada arran de la potencialitat que ofereixen els factors naturals per aconseguir veremes molt madures o sobremadures i per tant, amb gran aptitud per elaborar vins dolços i vins de licor, tant secs com dolços. La tradició en l'elaboració de vins negres és més recent, essent a partir dels anys '90 quan la producció de vins negres va començar a ser important.

7.3. Els productes protegits

La vinculació de la zona amb la qualitat i singularitat dels productes detallats en l'apartat 2 és concreta de manera fonamental i exclusiva amb els aspectes que es descriuen tot seguit.

Per als vins, els vins de licor i el vi escumós:

- El caràcter dels factors naturals és manifesta en el grau alcohòlic volumètric adquirit, essent aquest significativament superior respecte productes vitivinícoles d'altres zones.
- La naturalesa dels sòls de conreu i les produccions moderades, proporcionen als vins concentració d'aromes i sabors.

- El caràcter mediterrani i meridional de la zona geogràfica condiona la capacitat d'envelliment de tots els productes protegits. Sols collites excepcionals, amb qualificacions molt bones o excel·lents, permeten l'obtenció de vins que permetin un envelliment superior als 5 anys.
- El predomini de les varietats de raïm tradicionals en la composició varietal dels productes.

Per als vins del tipus blanc:

- La concentració d'aromes i sabors és particularment apreciable en els vins blancs protegits amb un particular sabor salí en el gust i una destacable persistència en el gust, conseqüència de la naturalesa calcària dels sòls de conreu.
- La gran tradició existent en el conreu de la varietat Garnatxa blanca, i l'existència d'un saber fer específic en l'elaboració de blancs, amb tècniques, com per exemple, la maceració pel·licular, juntament amb el caràcter mediterrani de la zona de producció fan dels vins blancs monovarietals de Garnatxa blanca un producte de gran valor enològic i amb una qualitat molt singular. Aquest és el cas dels vins identificats amb el distintiu de garantia "Terra Alta Garnatxa blanca".

Per als vins dolços i els vins de licor Mistela blanca, Mistela negra i Vi dolç natural:

- El caràcter dels factors naturals permet obtenir veremes molt riques en sucres destinades a l'obtenció d'aquests vins, de manera que els productes resultants tenen un alt contingut en sucres residuals d'origen natural.
- La gran vocació vitivinícola de la zona de producció per l'obtenció d'aquests vins i unes tècniques d'elaboració, que en el cas dels vins de licor, són prou específiques, proporcionen a tots aquests vins un alt valor enològic i una singularitat molt remarcable.

8. Requisits aplicables

8.1. Registres de la DOP

Els agents econòmics que desitgin participar en la seva totalitat o en part de la seva producció, en l'elaboració i/o l'envasat d'un producte protegit per la DOPTA hauran de declarar-ho a l'autoritat de control competent qui procedirà a la seva inscripció en el/-s registres /-es on correspongui.

8.1.1. Registre de Viticultors

Al Registre de Viticultors s'han d'inscriure tots les persones físiques o jurídiques titulars de les parcel·les de vinya situades a la zona geogràfica descrita en l'apartat 4 i plantades amb les varietats de raïm classificades en l'apartat 6.

8.1.2. Registre de Cellers

En el Registre de Cellers s'han d'inscriure, en la secció que correspongui, les persones físiques o jurídiques que vulguin elaborar, emmagatzemar, envellir i/o envasar vins protegits.

Totes les indústries que vulguin donar-se d'alta a qualsevol de les seccions del Registre de Cellers hauran d'estar situades dins de la demarcació geogràfica descrita en l'apartat 4 d'aquest plec. La inscripció en aquests registres no eximeix les persones interessades de l'obligació d'inscriure's als registres que amb caràcter general estiguin establerts en la normativa vigent, i en especial al Registre

d'indústries agroalimentàries de Catalunya i al d'embotelladors i envasadors, en el seu cas, i al Registre de sanitat.

- a. Cellers d'elaboració. S'han d'inscriure les indústries en què s'hagi decidit vinificar raïm o most procedent de les vinyes emparades per obtenir vins que puguin optar a la DOPTA.
- b. Cellers d'emmagatzematge. S'han d'inscriure les indústries que no disposin de planta pròpia d'elaboració i/o que es dediquin a l'emmagatzematge de vins que puguin optar a la DOPTA.
- c. Cellers d'envelliment. S'han d'inscriure les indústries que es dediquin a la criaça o l'envelliment de vins que puguin optar a la DOPTA.
- d. Cellers d'envasat i/o embotellat. S'han d'inscriure les indústries amb número d'embotellador de la seva propietat, que es dediquin a l'activitat d'envasat i/o embotellat i comercialitzin vins protegits per la DOPTA.

8.2. Termes tradicionals

Es reconeix l'ús dels següents termes tradicionals en la presentació i etiquetatge dels productes protegits per la DOPTA:

- Denominació d'Origen (en substitució de Denominació d'Origen Protegida a efectes de presentació i etiquetatge)
- Criaça
- Reserva
- Gran Reserva
- Ranci

8.3. Presentació i etiquetatge dels productes

Abans de posar en circulació les etiquetes i les contra-etiquetes, hauran de ser autoritzades per l'autoritat competent als efectes que estableix aquest plec, d'acord amb la normativa general. Serà denegada l'aprovació de les etiquetes que per qualsevol causa puguin significar una confusió per al destinatari final. També podrà ser revocada la utilització d'una etiqueta concedida anteriorment, quan hagin variat les circumstàncies de la firma propietària, mitjançant audiència prèvia de l'agent interessat.

8.3.1. Mencions obligatòries en l'etiquetatge

Les mencions obligatòries han d'ésser presentades amb caràcters clars, llegibles, indelebles per a que destaquin bé sobre el fons sobre en que s'imprimeixin i per a que es puguin distingir clarament del conjunt de les demés indicacions inscrites i dibuixos. Les mencions obligatòries, excepte que no s'indiqui el contrari, s'han d'agrupar en el mateix camp visual.

1a. Menció respecte l'origen. El nom de la regió determinada (TERRA ALTA) i el terme tradicional (Denominació d'Origen) s'indicarà amb caràcters clars i indelebles de la següent forma:

TERRA ALTA
Denominació d'Origen

L'alçada en que és reproduirà aquesta menció ve especificada en el següent quadre:

Mencions	Ampolla
TERRA ALTA (a)	$a \leq 4 \text{ mm}$
Denominació d'Origen (b)	La meitat de l'alçada de a (Ex. Si $a = 4$, $b = 2$)

Fora del camp visual de les mencions obligatòries, el nom TERRA ALTA deurà anar sempre acompanyat de la terme tradicional "Denominació d'Origen" o "DO".

2a. L'any de la verema si el vi procedeix en un 85% o més del raïm collit en l'any que es preveu que consti a la designació.

3a. Designació de la/-es varietat/-s de raïm. És farà en atenció a lo següent:

- El nom d'una varietat si el vi procedeix en un 85% o més d'aquesta varietat; és el cas dels vins varietals.
- El nom de dos o més varietats, sempre que l'esmentat vi procedeixi en la seva totalitat de les varietats indicades i sempre en ordre decreixent del seu percentatge en el cupatge i en caràcters de la mateixa mida. Si hi ha més de tres varietats podran ser mencionades fora del camp visual de les mencions obligatòries.

4a. Nom del municipi o codi postal per completar l'adreça del embotellador o expedidor, i en el cas del Vi escumós, del productor o del venedor.

5a. Grau alcohòlic volumètric adquirit expressat en unitats o mitges unitats del seu percentatge en volum, seguit de l'abreviatura % vol.

6a. Número d'inscripció al Registres d'embotelladors i envasadors del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural de la Generalitat de Catalunya.

7a. Número de lot, el qual podrà situar-se fora del camp visual de les mencions obligatòries.

8.3.2. Mencions facultatives en l'etiquetatge

1a. Termes relatius a l'elaboració i/o envelliment. Segons procedeixi es podran utilitzar les següents mencions: Novell, Jove, Bota, Roure, Fermentat en bota, Criança, Reserva i Gran reserva. En el cas dels termes Bota i Roure, l'etiquetatge haurà de completar la informació relativa a la durada del període en mesos.

2a. Nom comercial o marca. Si es vol indicar la raó social mitjançant un nom comercial, caldrà situar-ho també en el camp visual de les mencions obligatòries i inscriure'l, a favor seu i prèviament, a l'oficina espanyola de Patents i Marques. Aquesta inscripció serà comunicada al Registre d'embotelladors i envasadors del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural de la Generalitat de Catalunya.

3a. Per a la designació dels productes amb el nom del/de la viticultor/a o de la propietat, cal que el vi procedeixi de vinyes conreades pel/per la mateix/a viticultor/a o estiguin inscrites a la propietat i s'elaborin únicament i exclusivament de les seves produccions i a la propietat, respectivament.

8.3.3. Distintius de garantia de la DOPTA

Per tal de fer constar la condició de producte emparat i garantir la traçabilitat dels productes protegits que s'expedeixin per al consum, la presentació i etiquetatge dels vins protegits es completarà amb un distintiu de garantia numerat expedit per l'autoritat de control competent que haurà de ser col·locat quan es procedeixi a etiquetar els productes protegits en el mateix celler d'acord amb les normes que dicti l'autoritat de control competent, i sempre de manera que no permetin una segona utilització.

8.4. Envasat i/o embotellat

L'envasat i/o embotellats dels vins protegits es realitzarà preferentment en ampolles de vidre i el seu tancament es realitzarà de manera que es garanteixi la qualitat del producte envasat, utilitzant preferentment taps de suro natural. L'autoritat de control competent aprovarà prèviament la resta d'elements d'envasat que assegurin la qualitat i el prestigi dels vins.

9. Comprovacions

9.1. Entitat de certificació

L'autoritat de control competent encarrega la verificació del compliment dels paràmetres establerts en el present Plec de condicions de la Denominació d'Origen Protegida "Terra Alta" a:

Consorci d'Inspecció i Control
C/ Mare Ràfols núm. 3, 1^a A
08720 Vilafranca del Penedès (Barcelona, Espanya)
Telèfon: (34) 93 817 56 55
Fax: (34) 93 817 56 55
Correu electrònic: 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 cadascuna de les condicions descrites en aquest plec, les comprovacions es realitzaran sobre les instal·lacions de l'operador i sobre els productes emparats per la DOPTA, incloent totes les fases del procés de producció (elaboració, emmagatzematge i criança), envasat i 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

La comprovacions es portaran a terme segons el procediment de certificació de productes emparats per la DOPTA el qual estarà a disposició dels operadors. Aquest procediment de certificació compren 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 fet 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 cadascuna 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 les instal·lacions en els registres de la DOPTA.
 - o Certificat de la Inscripció de l'operador i 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, 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 sotmeses al control de qualificació.
- Parcel·les vitícoles. Per mostreig:
 - o Relació de titulars i de parcel·les de vinya, dels quals procedeix la producció de raïm.
- Instal·lacions de l'operador. Comprovació sistemàtica dels compliment dels requisits previstos en el plec pel que fa les instal·lacions d'elaboració, emmagatzematge, criaça i/o envasat.
- Control dels productes, amb la comprovació de registres i documents que donin evidències sobre el compliment del plec. Per mostreig:
 - o Relació de pesades de raïm.
 - o Documents d'acompanyament acreditatius dels moviments de productes.
 - o Compliment de regulacions específiques de campanya determinades per l'autoritat competent de control.
 - o Separació de processos i coexistència de productes.
 - o Rendiments de transformació.
 - o 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 DOPTA, que englobi l'aspecte visual, l'aroma i el gust del producte.
 - o Retolació i designació de productes en el celler.
 - o Mètodes d'elaboració i pràctiques enològiques.
 - o Termes relatius a l'elaboració i l'envelliment.
 - o Aforament.

- o Extracció de mostres de productes envasats i etiquetats.
- Presentació i etiquetatge dels productes:

De manera sistemàtica:

- o Autorització de les etiquetes per part de l'autoritat competent de control.
- o Normativa d'etiquetatge general d'aplicació als productes vitivinícoles.

Per mostreig:

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

Aquesta comprovació periòdica, pel 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 a l'any.