COS7ERS DEL SEGRE
Denominació d'Origen

Expediente PDO-ES-A1523
AM04 Septiembre 2021

Pliego de condiciones consolidado de la DOP Costers del Segre

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.

2.1.1. Vino Blanco		
Características fisicoquímicas	Grado alcohólico volumétrico adquirido y total mínimo 10,5% vol, Acidez volátil real inferior a 0,60 g/l, expresada en ácido acético. Los de crianza no podrán sobrepasar la cifra de 0,90 g/l de acidez volátil real. El contenido máximo en anhídrido sulfuroso SO_2 total será de 200 mg/l, elevándose a 250 mg/l para los casos en que el contenido de azúcar expresado por la suma glucosa+ fructosa sea igual o superior a 5 g/l. Acidez total, expresada en ácido tartárico, mayor a 4,5 g/l.	
Características organolépticas	Fase visual	Transparente, tonalidad amarillenta o verdosa con posibles ribetes anaranjados o pardos. Los vinos deberán cumplir con los siguientes rangos/valores: Absorbancia a 420nm mayor o igual a 0,05, menor o igual a 1,4 y mayor que la absorbancia a 520nm. Absorbancia a 520nm menor o igual a 0,4. Absorbancia a 620nm menor o igual a 0,1.

		Intensidad colorante mayor o igual a 0,05 y menor o igual a 2. Turbidez menor a 30 NTU
	Fase olfativa	Aromas varietales de fruta y/o vegetal, floral, especiado con posibles aromas terciarios. Ausencia de defectos.
	Fase gustativa	Ausencia de desequilibrio gustativo o táctil, no defectuoso y con persistencia aromática retronasal superior a 5 segundos.

2.1.2. Vino Rosado		
Características fisicoquímicas	Grado alcohólico volumétrico adquirido y total mínimo 10,5% vol% Acidez volátil real inferior a 0,60 g/l, expresada en ácido acético. Los de crianza no podrán sobrepasar la cifra de 0,90 g/l de acidez volátil real El contenido máximo en anhídrido sulfuroso SO_2 total será de 200 mg/l. elevándose a 250 mg/l para los casos en que el contenido de azúcar expresado por la suma glucosa+ fructosa sea igual o superior a 5 g/l. Acidez total, expresada en ácido tartárico, mayor a 4,5 g/l.	
Características organolépticas	Fase visual	Transparente, con tonalidades rosáceas, rojas y/o azuladas. Los vinos deberán cumplir los siguientes rangos/valores: Absorbancia a 420nm mayor o igual a 0,1 y menor o igual 2,5. Absorbancia a 520nm mayor o igual a 0,1 y menor o igual a 3. Intensidad colorante mayor o igual a 0,1 y menor o igual a 5,7. Turbidez menor a 30 NTU
	Fase olfativa	Aromas varietales de fruta y/o vegetal, floral, especiado con posibles aromas terciarios. Ausencia de defectos.
	Fase gustativa	Ausencia de desequilibrio gustativo o táctil, no defectuoso y con persistencia aromática retronasal superior a 5 segundos.

2.1.3. Vino Tinto		
Características fisicoquímicas	Grado alcohólico volumétrico adquirido y total mínimo 11% vol,. Acidez volátil real inferior a 0,80 g/l, expresada en ácido acético. Los de crianza podrán superar el límite de los blancos y rosados de crianza en 0,06 g/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 SO_2 total será de 150 mg/l. elevándose a 200 mg/l para los casos en que el contenido de azúcar expresado por la suma glucosa+ fructosa sea igual o superior a 5 g/l. Acidez total, expresada en ácido tartárico, mayor a 4,5 g/l.	
Características organolépticas	Fase visual	Límpido, desde tonalidad roja y/o violácea hasta pardos o teja para vinos con crianza. Los vinos deberán cumplir con los siguientes rangos/valores: Absorbancia a 420nm mayor o igual a 0,1. Absorbancia a 520nm mayor o igual a 0,1. Intensidad colorante mayor o igual a 3. Turbidez menor a 80 NTU
	Fase olfativa	No defectuoso, varietales de frutas y/o vegetales, florales, especiados y con posibles aromas terciarios.
	Fase gustativa	Ausencia de desequilibrio gustativo o táctil, no defectuoso y con persistencia aromática retronasal superior a 5 segundos.

2.2. <u>**Vino espumoso de calidad**</u>

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	Grado alcohólico volumétrico adquirido y total mínimo de 10,8% vol. y máximo de 12,80% vol. El contenido máximo de anhídrido sulfuroso SO_2 total será de 185 miligramos por litro. Acidez volátil real inferior a 0,80 g/l, expresada en ácido acético. Acidez total, expresada en ácido tartárico, mayor a 3,5 g/l. 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	Transparente, tonalidad amarillenta y/o verdosa con posibles ribetes anaranjados o color de oro viejo. Presencia de burbujas persistentes con formación de cordón. Los vinos deberán cumplir los siguientes rangos/valores: Absorbancia a 420nm mayor o igual a 0,05 y menor o igual a 1,4 Absorbancia a 520nm menor o igual a 2 Absorbancia a 620nm menor o igual a 1 Intensidad colorante mayor o igual a 0,05 y menor o igual a 2 Turbidez menor a 30 NTU
	Fase olfativa	No defectuoso. Aroma de fruta fresca y/o vegetal y/o floral con posible presencia de aromas terciarios provenientes de la crianza en botella.
	Fase gustativa	Ausencia de desequilibrio gustativo o táctil, no defectuoso y con persistencia aromática retronasal superior a 5 segundos.

2.3. **Vino de licor**

Vino obtenido de las variedades clasificadas en el apartado 6.

Características fisicoquímicas	Grado alcohólico volumétrico adquirido y total mínimo 15% vol, máximo 22% vol. El contenido máximo de anhídrido sulfuroso SO_2 total será de 150 mg/l, cuando el contenido de azúcares sea inferior a 5 g/l y 200 mg/l, cuando el contenido de azúcares sea superior o igual a 5 g/l. Acidez volátil real inferior a 0,80 g/l, expresada en ácido acético. Acidez total, expresada en ácido tartárico, mayor a 3,5 g/l.	
Características organolépticas	Fase visual	De tonalidad amarillenta y/o verdosa con posibles ribetes anaranjado o color de oro viejo en caso de vinos elaborados von uvas de variedades blancas. Desde tonalidad roja y/o violácea hasta posibles anaranjados, pardos o cobrizo en caso de vinos elaborados con uvas de variedades tintas. Los vinos deberán cumplir con los siguientes rangos/valores: Absorbancia a 420nm mayor o igual a 0,1 y menor o igual a 20. Absorbancia a 520nm mayor o igual a 0,1 y menor o igual a 20.

		Absorbancia a 620nm mayor o igual a 0,1 y menor o igual a 10. Intensidad colorante menor o igual a 50. Turbidez menor a 80 NTU
	Fase olfativa	No defectuoso, varietales de frutas y/o vegetales, florales, especiados y con posibles aromas terciarios.
	Fase gustativa	Ausencia de desequilibrio gustativo o táctil, no defectuoso

2.4. Vino de aguja

Vino obtenido de las variedades clasificadas en el apartado 6.

Características fisicoquímicas	Grado alcohólico volumétrico adquirido y total mínimo 10% vol, máximo 12,5% vol. El contenido máximo de anhídrido sulfuroso SO_2 total será igual que sus coincidentes en el apartado de vino. Acidez volátil real inferior a 0,60 g/l, expresada en ácido acético. Acidez total, expresada en ácido tartárico, mayor a 3,5 g/l.	
Características organolépticas	Fase visual	Observación del gas carbónico, con burbujas y sin espuma. Color coincidentes con los rangos de absorbancias correspondientes al tipo de vino (blanco, tinto, rosado), descritos en los apartados anteriores.
	Fase olfativa	Aromas varietales de fruta y/o flores. No defectuoso.
	Fase gustativa	Contenido de carbónico perceptible en el paladar y ausencia de desequilibrio gustativo y táctil, no defectuoso y con persistencia aromática retronasal superior a 5 segundos.

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 podrá 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 o años, y el tipo de recipiente de madera en que ha estado. La capacidad máxima tendrá que ser de 600 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 600 litros.

3. Prácticas específicas y restricciones en la producción de uva

3.1. Prácticas de cultivo

Las prácticas de cultivo serán las tradicionales que tienden a conseguir las mejores cualidades. Todos los trabajos culturales respetaran el equilibrio fisiológico de la planta, resultaran respetuosos con el medio ambiente y aplicaran los conocimientos agronómicos que tienden a la obtención de una uva en condiciones óptimas para su vinificación.

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 los vinos a proteger.

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: Compuesta por los siguientes municipios:

- Algerri
- Alòs de Balaguer
- Artesa de Segre
- Balaguer
- Castelló de Farfanya
- Foradada
- Menàrguens
- Entidad menor Montclar ubicada en el término municipal de Agramunt
- Cubells: Polígono 5 (parcelas 399, 400, 401 y 402) y polígono 7 (parcela 90).
- Os de Balaguer:
- Vilanova de Meià
- La Sentiu de Sió

Subzona Urgell: Compuesta por los siguientes municipios:

- Penelles
- Preixens
- Ivars d'Urgell: Polígonos catastrales 2 (parcela 7), 3 (parcela 75), 4 (parcela 25) y 13 (parcela 93).

Subzona Garrigues: Compuesta por los siguientes municipios:

- Albi
- Arbeca
- Bellaguarda
- Cervià de les Garrigues
- L'Espluga Calba
- Fulleda
- La Floresta
- La Pobla de Cérvoles
- Els Omellons
- Tarrés
- Vinaixa
- El Vilosell
- Juneda: Polígonos catastrales 5 (parcela 487), 12 (parcelas 14, 15, 16, 33, 34 y 37) y 13 (parcelas 3, 4 y 5).
- Borges Blanques: Polígonos catastrales 9 (parcelas 30 y 96), 21 (parcelas 114, 165 y 167) y 22 (parcelas 118, 119 i 120).
- L'Albagés
- Juncosa: Polígono catastral 2 (parcelas 57, 66, 499 y 9002) y polígono catastral 6 (parcelas 317, 318, 319, 320 y 597)
- Llardecans: Polígonos catastrales 1 (parcela 27) y 3 (parcelas 97 y 222).

Subzona Pallars: Compuesta por los siguientes municipios:

- Antiguo término municipal de Tremp, y las pedanías de Tremp denominadas Gurb, Palau de Noguera, Puigcercós, Suterranya y Vilamitjana
- Conca de Dalt: Polígonos catastrales 1 (parcelas 509 y 556), 3 (parcelas 37, 190, 191,

219, 222, 226, 233, 248, 315 y 318), 12 (parcelas 146, 151, 161, 163 y 175) , 13 (parcelas 17, 93, 127 y 204) y 17 (parcela 212).
- Del término de Castell de Mur, los agregados de Cellers i Guàrdia de Tremp,
- Del 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 Dellà, los agregados de Conques, Figuerola d'Orcau, Orcau-Basturs i Sant Romà d'Abella,
- La Pobla de Segur: Polígono 4 (parcelas 24, 25, 26, 29, 42, 43, 45, 46, 49, 50 y 65).
- Llimiana: Polígonos 1, 2, 3, 4, 5 y 6.
- Rialp: polígono catastral 3 (parcelas 17, 28, 29, 37, 300 y 301)
- Salàs de Pallars
- Talarn: Polígonos catastrales 3, 4, 5 y 6.
- Sort: Polígonos catastrales 3 (parcelas 201, 202, 203, 220, 223, 225, 325 y 330) y 2 (parcelas 273 y 276).

Subzona Raimat: Compuesta por los siguientes municipios:
- Unidad de población denominada Raïmat, del término municipal de Lleida.
- Almacelles: Polígonos catastrales 1 (parcela 162 y 181) y 2 (parcela 143)

Subzona Segrià: Compuesta por los siguientes municipios:
- Alcarràs: Polígonos catastrales 6 (parcelas 9017, 9022, 9005) y 15 (parcelas 3, 57, 9001, 9003, 9004, 9007 y 2027)
- Alfarràs
- Almacelles: Polígono 5 (parcelas 25, 180, 181, 193, 196 y 280)
- Almenar
- Gimenells i Pla de la Font
- Lleida: Polígonos 1, 2, 7 (parcelas 230, 231, 232, 307, 309, 310 y 311) y 8 (parcela 337).
- Torrefarrera: Polígonos 11 (parcelas 6, 7, 8 y 9005) y 12 (parcela 9006).

Subzona Valls del Riu Corb: Compuesta por los siguientes municipios:
- L'Ametlla
- Belianes
- Ciutadilla
- Granyanella
- Granyena de Segarra
- Guimerà
- Maldà
- Montoliu de Segarra
- Montornés de Segarra
- Nalec
- Omells de Na Gaia
- Preixana
- Sant Martí de Riucorb
- Tàrrega
- Vallbona de les Monges
- Vallfogona de Riucorb
- Verdú
- Vilagrassa: Polígono 4 (parcela 92) y polígono 6 (parcelas 42, 43, 44, 45, 46, 47 y 48).

Todas las parcelas que han sido incluidos 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
Malvasía, Subirat Parent
Gewurztraminer

Variedades blancas autorizadas:

Albariño
Chenin blanc
Godello
Moscatel de Grano menudo
Verdejo
Viognier

Variedades negras recomendadas:

Garnacha Tinta
Tempranillo, Ull de llebre
Cabernet Sauvignon
Cabernet Franc
Merlot
Monastrell o garrut
Trepat
Mazuela o Samsó

Pinot Noir
Syrah

Variedades tintas autorizadas:

Garnacha Tintorera
Garnacha Peluda
Gonfaus
Malbec
Petit Verdot
Sumoll tinto

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

7.1. Factores naturales

Geomorfología y suelos

Los viñedos están plantados 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 los 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 contado de Urgell y en la historia de los viñedos 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 los viñedos 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 Raimat, 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 Raimat.

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: Las características propias y bien definidas de la DOP Costers del Segre como la situación geográfica, la distancia al mar Mediterráneo y el Pirineo hace que haya un clima continental con una gran oscilación térmica estacional y diaria con épocas de ciclo vegetativo propias de la zona, proporcionando cosechas características.

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 amplía composición varietal de productos.

En los factores humanos existe una tradición vitivinícola de la zona encontradas a través de las referencias históricas tanto en documentación como construcciones físicas y la inquietud de utilizar técnicas novedosas.

Las temperaturas nocturnas durante la maduración son excepcionalmente bajas, es habitual encontrar mínimas de 15ºC durante toda la maduración y mínimas entre 2-10ºC al final de la maduración en todo el territorio de la DOP Costers del Segre, esto hace vinos de elevada acidez y de sabores intensos, distintos a cualquier otra zona. Los aromas primarios de los vinos quedan impregnados por los olores afrutados en los vinos blancos de las subzonas con relieves suaves, florales en las subzonas de más altitud y en el caso de los vinos tintos se manifiesta el carácter de los factores naturales en el grado alcohólico adquirido, los perfumes y los sabores.

Todos ellos conservan la tipicidad característica debida a las frías temperaturas nocturnas. No es posible hacer vinos de estas características en otras zonas.

Vino espumoso de calidad: La elaboración de vino espumoso elaborado por el método tradicional, ya estaba presente en algunas bodegas des de principios del siglo pasado.
Los aromas primarios de los vinos base que se utilizan para vinos espumosos quedan impregnados por los olores afrutados en los vinos blancos de las subzonas con relieves suaves, florales en las subzonas de más altitud.

La gran oscilación térmica diaria en el ciclo de maduración vegetal proporciona unas características diferenciadas, elevada acidez y aromas florales intensos, que unido al factor humano que aporta la subsistencia de la tradición mediante los métodos de elaboración, y el factor natural que permite que se conserven las variedades autóctonas, pero también que se adapten las foráneas, y dan como resultado el vino espumosos de calidad propio de ésta DOP.

Vino de licor: La elaboración de los vinos de licor de la DOP Costers del Segre Las elevadas temperaturas diurnas junto con la escasez de lluvias durante el otoño, permite retrasar la cosecha y obtener cosechas muy ricas en azúcares. Gracias a estas características climáticas tan especiales existe la tradición de elaborar vinos de licor con cosechas tardías con uvas parcialmente pasificadas, sumado al tipo de suelo que permite que las variedades utilizadas para estos vinos, se vendimien por el hombre en su punto óptimo y sin llegar a un estadio de sobremaduración.

Vino de aguja: La elevada acidez y la elevada intensidad de aromas florales que se obtiene el los vinos de aguja de la DOP Costers del Segre son debido al gran salto térmico durante la maduración de las uvas, que comúnmente puede superar en ocasiones los 15ºC.

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 vinífera* 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 en el 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

El envasado de los productos amparados por la DOP Costers del Segre se debe realizar de forma que garantice la esencia, las características y calidad de sus productos, y en todo caso, sin que el transporte de los mismos pueda perjudicar a la calidad final del producto. Para los casos de envasado fuera de la zona de producción, éste procedimiento deberá comunicarse previamente al órgano de gestión de la denominación a fin de supervisar dicha operación y con la finalidad de garantizar la calidad del producto.

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

a) El grado alcohólico volumétrico adquirido expresado en unidades o medias unidades de su porcentaje en volumen, seguido de la abreviatura % vol.
b) El número de inscripción al Registro de embotelladores y envasadores del Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca, Alimentación y Medio Natural.

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 Costers del Segre” o "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” o ” 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 utilizados para la comercialización de productos amparados por la DO Costers del Segre deben incorporar un sistema de identificación de un solo uso que puede ser un precinto de garantía o el sistema de control que decida la DOP. El aseguramiento de la trazabilidad de cualquiera de estos sistemas debe estar garantizado por un procedimiento establecido por el órgano gestor.

8.6. Menciones tradicionales

- denominación de origen
- crianza
- reserva
- gran reserva

8.7. Registros

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.

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 exentos de vibraciones, con temperatura constante y fresca durante todo el año, y con estado higrométrico y ventilación adecuada, además de otros requisitos determinados por la normativa vigente.

Bodegas de 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, el Institut Català de la Vinya i el Vi con domicilio en Plaza Àgora, 2-3 de Vilafranca del Penedès (08720 Barcelona) con teléfono (34) 938 900 211 y correo electrónico incavi.daam@gencat.cat, 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
Plaza Àgora nº.2- 3, Polígono Domenys II
08720 Vilafranca del Penedès (Barcelona, España)
Teléfono: (34) 93 890 62 12
Fax: (34) 93 890 03 54
Correo electrónico: gerencia@consorciinspecciocontrol.cat
Página web: www.consorciinspecciocontrol.cat

9.2. Tareas relativas a la comprobación

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.

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 auditoría, 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 auditoría, 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:
    - Certificado de la inscripción del operador y las instalaciones en los registros de la DOP
    - 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:
    - 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:
    - Relación de partidas de productos que han sido sometidas al control de calificación.

- Parcelas vitícolas. Por muestreo:

- 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.