

## **Pliego de condiciones consolidado de la DOP Costers del Segre**

### **1. Nombre protegido**

"COSTERS DEL SEGRE, Costers del Segre"

### **2. Descripción del producto**

Los diferentes tipos de productos que se pueden elaborar bajo el amparo de la DOP Costers del Segre son los siguientes:

#### **2.1. Vino**

Se entenderá por "Vino" el producto obtenido exclusivamente por fermentación alcohólica, total o parcial, de uva fresca, estrujada o no, o de mosto de uva.

Los vinos pueden ser blancos, tintos o rosados, todos ellos tranquilos y 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.

#### **2.1.1. Vino Blanco**

|                                |   |   |
|--------------------------------|---|---|
| Características fisicoquímicas | Grado alcohólico volumétrico adquirido y total mínimo 9% vol,<br>Acidez volátil real inferior a 18 mEq/l ( 1,08 g/l, expresada en ácido acético).<br>El contenido máximo en anhídrido sulfuroso total SO <sub>2</sub> será de 150 mg/l, elevándose a 220 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.<br>Acidez total, expresada en ácido tartárico, no inferior a 3,5g/l. |   |
| Características organolépticas | Fase visual   | Los vinos deberán cumplir con los siguientes rangos/valores:<br>Absorbancia a 420nm, menor o igual a 1,4.<br>Absorbancia a 520nm menor o igual a 0,4.<br>Absorbancia a 620nm menor o igual a 0,1.<br>Intensidad colorante menor o igual a 1,9 |
|                                | Fase olfativa   | Aromas varietales de fruta o vegetal o floral o 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 | Grado alcohólico volumétrico adquirido y total mínimo 9% vol |
|-----------------|--|

|                                |   |   |
|--------------------------------|---|---|
| fisicoquímicas                 | Acidez volátil real inferior a 18 mEq/l ( 1,08 g/l, expresada en ácido acético).<br>El contenido máximo en anhídrido sulfuroso SO <sub>2</sub> total será de 150mg/l. elevándose a 220mg/l para los casos en que el contenido de azúcar expresado por la suma glucosa+ fructosa sea igual o superior a 5 g/l.<br>Acidez total, expresada en ácido tartárico, no inferior a 3,5 g/l. |   |
| Características organolépticas | Fase visual   | Los vinos deberán cumplir los siguientes rangos/valores:<br>Absorbancia a 420nm menor o igual 2,5.<br>Absorbancia a 520nm menor o igual a 3.<br>Intensidad colorante menor o igual a 5,7. |
|                                | Fase olfativa   | Aromas varietales de fruta o vegetal o floral o 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 9% vol.,<br>Acidez volátil real inferior a 20mEq/l ( 1,20 g/l, expresada en ácido acético).<br>El contenido máximo en anhídrido sulfuroso SO <sub>2</sub> total será de 100 mg/l. elevándose a 170 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.<br>Acidez total, expresada en ácido tartárico, no inferior a 3,5 g/l. |   |
| Características organolépticas | Fase visual  | Los vinos deberán cumplir con los siguientes rangos/valores:<br>Absorbancia a 420nm mayor o igual a 0,1.<br>Absorbancia a 520nm mayor o igual a 0,1.<br>Intensidad colorante mayor o igual a 1,5. |
|                                | Fase olfativa  | No defectuoso, varietales de frutas o vegetales o florales o especiados o 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. Vino espumoso de calidad

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

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

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| Características fisicoquímicas | Grado alcohólico volumétrico adquirido y total mínimo de 10,8% vol. y máximo de 12,80% vol.<br>El contenido máximo de anhídrido sulfuroso SO <sub>2</sub> total será de 185 miligramos por litro.<br>Acidez volátil real inferior a 0,80 g/l, expresada en ácido acético).<br>Acidez total, expresada en ácido tartárico, mayor a 3,5 g/l.<br>Elaborado según el método tradicional con segunda fermentación en botella, que en condiciones determinadas desprende anhídrido carbónico en disolución.<br>Presión mínima de 3,5 bares y una duración de nueve meses de |
|--------------------------------|---|

|                                |  |   |
|--------------------------------|--|---|
|                                | <p>envejecimiento a partir de la fecha del tiraje hasta el degüelle.<br/>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.</p> |   |
| Características organolépticas | Fase visual  | <p>Transparente, tonalidad amarillenta y/o verdosa con posibles ribetes anaranjados o color de oro viejo. Presencia de burbujas persistentes con formación de cordón.<br/>Los vinos deberán cumplir los siguientes rangos/valores:<br/>Absorbancia a 420nm mayor o igual a 0,05 y menor o igual a 1,4<br/>Absorbancia a 520nm menor o igual a 2<br/>Absorbancia a 620nm menor o igual a 1<br/>Intensidad colorante mayor o igual a 0,05 y menor o igual a 2<br/>Turbidez menor a 30 NTU</p> |
|                                | Fase olfativa  | <p>No defectuoso. Aroma de fruta fresca y/o vegetal y/o floral con posible presencia de aromas terciarios provenientes de la crianza en botella.</p>  |
|                                | Fase gustativa   | <p>Ausencia de desequilibrio gustativo o táctil, no defectuoso y con persistencia aromática retronasal superior a 5 segundos.</p>   |

### 2.3. Vino de licor

Producto obtenido de la mezcla de vino, mosto de uva y/o mosto de uva parcialmente fermentado con alcohol o derivados vínicos de alta graduación.

Vino elaborado con las variedades de uva clasificadas en el apartado 6 de este pliego, con un grado alcohólico volumétrico natural mínimo de 12% vol, y que tras el encabezado o mezcla alcohólica tiene un grado volumétrico adquirido mínimo de 15% vol y máximo de 22% vol.

|                                |   |  |
|--------------------------------|---|--|
| Características fisicoquímicas | <p>Grado alcohólico volumétrico adquirido y total mínimo 15% vol, máximo 22% vol.<br/>Con un grado alcohólico total no inferior al 17,5% vol.<br/>El contenido máximo de anhídrido sulfuroso SO<sub>2</sub> total será de 120 mg/l, cuando el contenido de azúcares sea inferior a 5 g/l y 170 mg/l, cuando el contenido de azúcares sea superior o igual a 5 g/l.<br/>Acidez volátil real en vinos de licor blancos y rosados inferior a 18 mEq/l ( 1,08 g/l, expresada en ácido acético)<br/>Acidez volátil real en vinos de licor tintos inferior a 20 mEq/l (1,20 g/l expresada en ácido acético).<br/>Acidez total, expresada en ácido tartárico, no inferior a 3,5 g/l.</p> |  |
| Características organolépticas | Fase visual   | <p>Los vinos deberán cumplir con los siguientes rangos/valores:<br/>Absorbancia a 420nm menor o igual a 20.<br/>Absorbancia a 520nm menor o igual a 20.<br/>Absorbancia a 620nm menor o igual a 10.<br/>Intensidad colorante menor o igual a 50.</p> |
|                                | Fase olfativa   | <p>No defectuoso, varietales de frutas o vegetales o florales o especiados o con posibles aromas terciarios.</p>   |
|                                | Fase gustativa  | <p>Ausencia de desequilibrio gustativo o táctil, no defectuoso.</p>  |

### 2.4. Vino de aguja

El vino de aguja es el producto obtenido a partir de vino, de vino nuevo aún en fermentación, de mosto de uva o de mosto de uva parcialmente fermentado a condición de que esos productos tengan un grado alcohólico volumétrico total no inferior al 9% vol. Alcanza una sobrepresión de vida al dióxido de carbono endógeno disuelto no inferior a 1 bar ni superior a 2,5 bares, y el grado alcohólico adquirido no es inferior al 7% vol.

|                                |   |   |
|--------------------------------|---|---|
| Características fisicoquímicas | Grado alcohólico volumétrico total mínimo 9% vol.<br>Grado alcohólico adquirido no inferior al 7%vol.<br>El contenido máximo de anhídrido sulfuroso SO <sub>2</sub> total será igual que sus coincidentes en el apartado de vino.<br>Acidez volátil real inferior a 18 mEq/l (1,08 g/l, expresada en ácido acético) para vino de aguja blanco y rosado.<br>Acidez volátil real inferior a 20 mEq/l ( 1,20 g/l expresada en ácido acético) para vino de aguja tinto.<br>Acidez total, expresada en ácido tartárico, no inferior a 3,5 g/l. |   |
| Características organolépticas | Fase visual   | Observación del gas carbónico,. Color coincidente con los rangos de absorbancias correspondientes al tipo de vino (blanco, tinto, rosado), descritos en los apartados anteriores. |
|                                | Fase olfativa   | Aromas varietales de fruta o flores. No defectuoso.   |
|                                | Fase gustativa  | 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 bodega 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 bodega 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 bodega 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 bodega 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 bodega 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 bodegas 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 bodega" siempre que la fermentación del vino haya sido hecha en recipientes de madera con capacidad máxima de 600 litros.

Se podrá utilizar la indicación "bodega" 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 dirigidas a conseguir las mejores cualidades. Todos los trabajos culturales respetaran el equilibrio fisiológico de la planta, resultaran respetuosos con el medio ambiente y se basarán en la aplicación de los conocimientos agronómicos que llevan a la obtención de una uva en condiciones óptimas para su vinificación.

La formación de la cepa y su conducción deberán ser las que se consideren óptimas para obtener la máxima calidad y riqueza aromática de los vinos y se efectuarán de la manera siguiente:

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

La práctica del riego, 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, manteniendo las características de los tipos de vino amparados por la DOP 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 DOP Costers del Segre.

En la producción de mosto, se seguirán las prácticas tradicionales aplicadas con tecnologías modernas orientadas 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.

### 3.3. **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 su esencia, características y **virtudes**, y en todo caso procurando que el transporte

tampoco pueda perjudicar a su calidad final. Para los casos de envasado fuera de la zona de producción, el procedimiento deberá notificarse previamente al órgano de gestión de la denominación a **fin de autorizar y posteriormente supervisar** dicha operación y con la finalidad de garantizar la calidad del producto.

Las personas embotelladoras inscritas podrán elaborar y embotellar vinos no amparados por la denominación de origen siempre y cuando se garantice el control de los procesos de embotellado, así como la separación en depósitos independientes perfectamente identificados de forma indeleble, **con registro de** su volumen nominal y su procedencia

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

El territorio que configura la DOP Costers del Segre está formado por las siguientes localidades situadas a lo largo de la cuenca del río Segre y agrupadas en 7 unidades geográficas menores:

**Unidad geográfica menor Artesa de Segre:** Compuesta por las siguientes localidades:

- Algerri
- Alòs de Balaguer
- Artesa de Segre
- Balaguer
- Castelló de Farfanya
- Foradada
- Menàrguens
- Entidad menor Montclar ubicada en el término municipal de Agramunt
- Cubells
- Os de Balaguer
- Vilanova de Meià
- La Sentiu de Sió

**Unidad geográfica menor Urgell:** Compuesta por las siguientes localidades:

- Penelles
- Preixens
- Ivars d'Urgell

**Unidad geográfica menor Les Garrigues:** Compuesta por las siguientes localidades:

- Albi
- Arbeca
- Bellaguarda
- Cervià de les Garrigues
- L'Espluga Calba
- Fullella
- La Floresta
- La Pobla de Cérvoles
- Els Omellons
- Tarrés
- Vinaixa
- El Vilosell
- Juneda
- Borges Blanques
- L'Albagés
- Juncosa
- Llardecans

**Unidad geográfica menor Pallars:** Compuesta por las siguientes localidades:

- Tremp, y las pedanías de Tremp denominadas Gurb, Palau de Noguera, Puigcercós, Suterranya y Vilamitjana
- Conca de Dalt
- Del término de Castell de Mur, los agregados de Cellers y Guàrdia de Tremp,
- Del término de Gavet de la Conca, los agregados de Sant Cristòfol de la Vall, Sant Martí de Barcedana y Sant Miquel de la Vall.
- Del término de Isona i Conca Dellà, los agregados de Conques, Figuerola d'Orcau, Orcau-Basturs y Sant Romà d'Abella,
- La Pobla de Segur
- Llimiana
- Rialp
- Salàs de Pallars
- Talarn
- Sort
- Esterri d'Àneu
- Alt Àneu
- Soriguera

**Unidad geográfica menor Raimat:** Compuesta por las siguientes localidades:

- Unidad de población denominada Raimat, del término municipal de Lleida.

**Unidad geográfica menor Segrià:** Compuesta por las siguientes localidades:

- Alcarràs
- Alfarràs
- Almacelles
- Almenar
- Gimènells y Pla de la Font
- Lleida
- Torrefarrera

**Unidad geográfica menor Valls del Riu Corb:** Compuesta por las siguientes localidades:

- L'Ametlla de Segarra
- Belianes
- Ciutadilla
- Granyanella
- Granyena de Segarra
- Guimerà
- Maldà
- Montoliu de Segarra
- Montornés de Segarra
- Nalec
- Omells de Na Gaia
- Preixana
- Sant Martí de Riucorb
- Tàrraga
- Vallbona de les Monges
- Vallfogona de Riucorb
- Verdú
- Vilagrassa



La producción de las uvas para la **elaboración** de vinos amparados por la **DOP** Costers del Segre está **restringida** a las localidades descritas en este punto 4, que produzcan las variedades que se indican el apartado 6 del Pliego de Condiciones **y que tengan** 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 DOP Costers del Segre coincide con la zona de producción mencionada anteriormente.

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

## **6. Variedades viníferas**

### ▪ Variedades recomendadas:

Blancas: Macabeo, Xarelo, Parellada, Garnacha Blanca.

Tintas: Garnacha Tinta, Ull de Llebre o Tempranillo, Carinyena, Garnacha Tintorera.

### ▪ Variedades autorizadas:

Blancas: Chardonnay, Riesling, Sauvignon Blanc, Moscatel de grano grande o de Alejandría, Malvasía (riojana) o Subirat Parent, Gewürztraminer, Albariño, Chenin blanc, Godello, Moscatel de grano menudo, Verdejo, Viognier, Picapoll Blanc, Malvasía de Sitges.

Tintas: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Monastrell o garrut, Trepat, Pinot Noir, Syrah, Garnacha Peluda, Gonfaus, Malbec, Petit Verdot, Sumoll Tinto, Pirene, Marselan.

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

### **7.1. Factores naturales**

#### **Geomorfología y suelos**

La DOP Costers del Segre cuenta con una superficie aproximada de 4.000 ha y está situada en el extremo occidental de Cataluña, en la provincia de Lleida. Engloba un total de 71 municipios situados en 8 de las 14 comarcas Leridanas.

La zona ocupa parte de la depresión central catalana y del prepirineo, conforma la cuenca del río Segre, bordeando la sierra del Montsec y queda delimitada al norte por los Pirineos y al sur por la sierra de Prades y por el Ebro. La gran llanura central fue hace millones de años un lago salado y, tras secarse, los ríos que bajaban de los Pirineos arrastraron hasta allí sus sedimentos y formaron desniveles y mesetas a su paso.

La DOP Costers del Segre es un territorio de gran riqueza vitícola en la que se pueden encontrar vinos de distintos climas y paisajes, pero con unas características y un origen comunes. El río Segre es su hilo conductor: discurre de norte a sur desde el Pirineo hasta su paso por Lleida y contribuye a definir la personalidad única de la zona aportando moderación a los característicos climas continentales de la llanura central catalana. Los viñedos están plantados entre los 200 y 1.100 m de altitud. Los suelos son calcáreos recubiertos con arena y/o arcillosos y pobres en materia orgánica y con la uniformidad necesaria en toda la Denominación.

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

## **Climatología**

La orografía y situación de la Denominación de Origen proveen características comunes a los viñedos de todo el territorio amparado. Aunque el área de la denominación presenta cierta diversidad, con características climáticas cambiantes debidos a la orientación, viento, altitud y latitud, todo el territorio está marcado por un clima continental seco.

. El nexo de unión del territorio de la DO 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.

Su continentalidad se traduce en un elevado diferencial térmico, que llega a los 25°C, estacional y diurno, especialmente en la época de maduración de la uva, lo cual ayuda a elevar su nivel de polifenoles y a producir vinos muy aromáticos y estructurados. Los inviernos son fríos y los veranos calurosos. La insolación mediana anual es de 2.800 horas.

Es gracias a todas estas características climáticas que el territorio amparado bajo la DOP Costers del Segre es especialmente apto para el cultivo de la vid y para ofrecer uvas de calidad con un nivel de maduración óptimo.

## **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, dando como resultado unos vinos con rasgos propios y característicos.

Éstas son algunas de las referencias históricas de la presencia de viña en las tierras de Lleida:

El Monasterio de Poblet, fundado en 1151, juega un papel clave en la feudalización del condado 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 consolidados 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 en el último tercio del siglo XIX - antes de la filoxera -, queda reflejado en los elevados porcentajes del suelo dedicado a ese cultivo (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 2.500ha aumentando hasta llegar a las 4.000ha en la actualidad.

El territorio ha sido siempre pionero en la implantación de 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 DOP 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 dada la excelente calidad vitivinícola de las comarcas leridanas y la tradición vitivinícola de la zona era necesario que el territorio fuera amparado por una denominación de origen que a la vez que liderara la promoción de la región.

Se gestó así lo que actualmente es 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 y la distancia al mar Mediterráneo y el Pirineo hace que goce de un clima continental con una gran oscilación térmica estacional y diaria, con periodos de ciclo vegetativo propios de la zona, proporcionando cosechas características.

Las condiciones climáticas, junto los característicos suelos calcáreos pobres en materia orgánica recubiertos con arena y/o arcillosos, favorecen una óptima maduración de la uva que da lugar a vinos particulares de calidad superior.

La baja pluviometría lleva las plantas a cierto nivel de estrés hídrico, condición que favorece la concentración del color, el aroma y el sabor de los vinos. Los vientos secos y la falta de humedad inhiben la proliferación de hongos y permiten maduraciones paulatinas hasta llegar al punto óptimo de maduración para la vendimia.

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

Las temperaturas nocturnas durante la maduración son excepcionalmente bajas, es habitual encontrar mínimas de 15°C durante toda la maduración y mínimas entre 2-10°C al final de la maduración en todo el territorio de la DOP Costers del Segre, esto lleva a que se obtengan vinos de elevada acidez y de sabores intensos, distintos a los de cualquier otra zona.

Todos ellos conservan la tipicidad característica debida a las frías temperaturas nocturnas.

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.

**Vino espumoso de calidad:** La elaboración de vino espumoso elaborado por el método tradicional, ya estaba presente en algunas bodegas desde 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:** Las elevadas temperaturas diurnas junto con la escasez de lluvias durante el otoño, permiten retrasar la cosecha y obtener uvas muy ricas en azúcares. Gracias a estas características climáticas tan especiales existe la tradición de elaborar vinos de licor con cosechas tardías y/o con uvas parcialmente pasificadas. El tipo de suelo de la zona permite que las variedades utilizadas para estos vinos, se vendimien en su punto óptimo sin llegar a un estadio de sobremaduración.

**Vino de aguja:** La elevada acidez e intensidad de aromas que presenta el vino de aguja de la DOP Costers del Segre se deben al gran salto térmico durante la maduración de las uvas, que puede superar en ocasiones los 25°C.

## **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.

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 unidades geográficas menores, de los términos municipales y de sus agregados y de todos los parajes que componen la zona de producción y crianza.

#### **8.2. Presentación y etiquetado de los productos**

La designación de los vinos de la DOP 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 competente en materia de agricultura.

En el mismo campo visual de las menciones obligatorias figurará obligatoriamente y de manera destacada, la expresión "Denominación de Origen Costers del Segre" o "Denominación de Origen Protegida Costers del Segre".

La medida de los caracteres utilizados para indicar Costers del Segre será de un mínimo de 3mm y de un máximo de 7mm y la mitad para la mención "Denominación de Origen" o "Denominación de Origen Protegida" y se expresarán de acuerdo con las medidas aprobadas en materia de marca colectiva.

### **8.3. Menciones tradicionales y/o indicaciones relativas a la elaboración y/o envejecimiento**

Los vinos amparados por la DOP "Costers del Segre" podrán hacer uso en el etiquetado de los términos/menciones tradicionales protegidos en la Unión en los supuestos que establece la normativa específica que les sea de aplicación y de acuerdo con las normas específicas de etiquetado que desarrolle Consejo Regulador. Así mismo, como mención facultativa, se podrá hacer referencia a una unidad geográfica menor.

### **8.4. 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.

### **8.5. 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 exentas de vibraciones, con temperatura constante y

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

Bodegas de embotelladores y envasadores: se deben inscribir tanto las que se encuentran situadas en la zona de producción como también las que se sitúen fuera de dicha zona y, con número de embotellador de su propiedad, se dediquen a la actividad de embotellado o envasado y comercialicen vinos 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](mailto: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:

Consortio 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](mailto:gerencia@consorciinspecciocontrol.cat)  
Página web: [www.consorciinspecciocontrol.cat](http://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:
  - o Certificado de la inscripción del operador y las instalaciones en los registros de la DOP
  - o Certificado de la Inscripción del operador y las instalaciones en los registros de industrias agrarias y si ocurre, en el registro de envasadores y en el CAE:
- Productos alcance de la certificación. De manera sistemática:
  - o Relación de productos donde se detalle: la denominación comercial y/o marca registrada, la DOP, la categoría del producto, los términos relativos a la elaboración y/o envejecimientos que han sido utilizados en la realización del producto, la designación de la/las variedad/es y el volumen de producción anual.
- Productos calificados. De manera sistemática:
  - o Relación de partidas de productos que han sido sometidas al control de calificación.
- Parcelas vitícolas. Por muestreo:
  - o Relación de titulares y de parcelas de viña, de los cuales procede la producción de uva.
- Instalaciones del operador. Comprobación sistemática del cumplimiento de los requisitos previstos en el pliego respecto a las instalaciones de elaboración, almacenamiento, crianza y/o envasado.
- Control de los productos, con la comprobación de registros y documentos que den evidencias sobre el cumplimiento del pliego. Por muestreo:
  - o Relación de pesadas de uva
  - o Documentos de acompañamiento acreditativos de los movimientos de
  - o productos
  - o Cumplimiento de regulaciones específicas de campaña determinadas para la autoridad competente de control
  - o Separación de procesos y coexistencia de productos.



- Rendimientos de transformación.
  - Calificación de partidas, incluyendo:
    - ✓ Boletín emitido por un laboratorio oficial, 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 que se designe con el acuerdo previo con el órgano de gestión 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 .
    - ✓ 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.