



PLIEGO DE CONDICIONES DOP TARRAGONA

1. NOMBRE PROTEGIDO

"Tarragona"

Quedan amparados por la Denominación de Origen Protegida Tarragona (de ahora en adelante DOP Tarragona) los vinos que tengan las características definidas en el presente documento, y que cumplan en la producción, la elaboración, el envejecimiento, la designación y la comercialización, todos los requisitos que se exigen en este Pliego y en el resto de la legislación vigente.

La protección otorgada se extiende al nombre de la DOP, a los municipios (que aparecen relacionados en el apartado 4.3 y que comprenden la zona de producción) a los nombres de la comarca, y a sus agregados y todos los parajes que componen la zona de producción y elaboración.

2. DESCRIPCIÓN DE LOS PRODUCTOS

La DOP Tarragona ampara los productos que se detallan a continuación:

Vino:

Blanco

Rosado

Tinto

Vino de licor:

Mistela

Moscatel

Garnacha

Rancio

Clásico

Vino de misa

Vino espumoso de calidad

Vino de aguja

Vino de uvas pasificadas

Vimblanc

Métodos de elaboración

En la elaboración de los productos amparados por esta DOP se seguirán las prácticas tradicionales aplicadas con una tecnología moderna, orientada a la mejora de la calidad de los vinos.



PLIEGO DE CONDICIONES DOP TARRAGONA

Vino (blanco, rosado y tinto): productos elaborados a partir de las variedades de uva autorizadas en este pliego de condiciones.

Vinos de licor:

- Mistela: la elaboración del vino de licor tradicional denominado mistela se realizará a partir de las variedades blancas y tintas autorizadas, las cuales deberán tener un grado alcohólico volumétrico natural mínimo de 12% y deberán estar en perfecto estado sanitario. Durante el proceso de elaboración se añade alcohol vínico de primera calidad. El vino de licor obtenido tiene un grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo de 15% vol y máximo de 22% vol.

- Moscatel: Se obtiene a partir de las variedades de uvas moscatel de Alejandría y moscatel Frontignan, las cuales tendrán un grado alcohólico volumétrico natural mínimo de 12% vol y deberán estar en perfecto estado sanitario. Su elaboración es a partir de mosto flor de la uva con -adición de alcohol vínico de primera calidad hasta obtener un grado alcohólico adquirido mínimo de 15% vol y máximo de 22% vol.

- Garnacha: se obtiene a partir de la variedad de uva Garnacha tinta y blanca, permitiendo asimismo un máximo de un 10% de otras variedades, que deberán alcanzar un grado alcohólico volumétrico natural de 12% y estar en perfecto estado sanitario. Durante el proceso de elaboración se añade alcohol vínico de primera calidad y/o de manera optativa, mistelas de idéntica variedad y origen. El vino de licor obtenido tiene una graduación alcohólica volumétrica adquirida mínima de 15% vol y máxima de 22% vol.

- Rancio: la elaboración del vino de licor tradicional denominado vino rancio se realizará a partir de las variedades blancas y tintas autorizadas, las cuales tendrán una grado alcohólico natural mínimo de 12% y deberán estar en perfecto estado sanitario. La elaboración del vino conlleva un envejecimiento oxidativo. Durante la elaboración se podrá adicionar, si hace falta, el alcohol vínico de calidad deseado para alcanzar una graduación entre 15% vol y 22% vol. El color característico del vino es de oro viejo.

Clásico: En la elaboración del vino de licor tradicionalmente denominado Clásico de Tarragona, se puede emplear mosto, mosto parcialmente fermentado, vino o mosto concentrado de las variedades blancas o tintas autorizadas. Las variedades de uva utilizadas tienen un grado volumétrico natural mínimo de 12%, y deberán estar en perfecto estado sanitario. En su elaboración se añade alcohol vínico de primera calidad.

El vino de licor obtenido tendrá una graduación alcohólica adquirida mínima de 15% vol y máxima de 22% vol y más de 50 g/l de azúcar residual.

Vino de Misa: la elaboración de licor tradicional denominado vino de misa de Tarragona, se realiza a partir de mosto de variedades blancas o tintas con un grado alcohólico natural mínimo de 12% y que deberán estar en perfecto estado sanitario. Durante el proceso de elaboración se añade alcohola vínico de primera calidad. El vino de licor obtenido tiene un grado alcohólico adquirido entre 15% vol y 20% vol



PLIEGO DE CONDICIONES DOP TARRAGONA

Vino Espumoso de calidad: Obtenido a partir de las variedades autorizadas, con un grado natural mínimo de 9.5% vol., elaborado según el método tradicional con una 2ª fermentación en la botella, que en el degüelle del envase desprende dióxido de carbono procedente exclusivamente de la fermentación y que conservado a una temperatura de 20°C en envases cerrados llega a una sobrepresión igual o superior a 3.5 bares. Los vinos espumosos tendrán que permanecer un mínimo de nueve meses en la bodega.

Vino de Aguja: Obtenido a partir de vino con un grado alcohólico volumétrico total no inferior a 9% vol, con un grado alcohólico adquirido no inferior a 7% vol; que conservado a una temperatura de 20°C en envases cerrados, llega a una sobrepresión, debida al dióxido de carbono endógeno disuelto, no inferior a 1 bar ni superior a 2.5 bares.

Vino de uvas pasificadas:

Vimblanc: elaborado a partir de uvas pasificadas que se obtienen por deshidratación natural de variedades de uva blanca y tinta, y sin aumento artificial del grado alcohólico natural.

El grado alcohólico adquirido mínimo es de 9% vol y el grado alcohólico total es de 16% vol (o con un contenido en azúcares de 272 g/l) y una acidez volátil máxima de 2,1 g (gr. A. Acético).

2. 1. - Características organolépticas

Las características sensoriales se refieren a la fase visual, la fase olfativa y fase gustativa. En cada valoración organoléptica se tendrá en cuenta el tipo de vino, la cosecha, las variedades de uva, el tipo de elaboración y el envejecimiento y las características físico-químicas de la partida de vino.

Vino:

Blanco:

Fase visual: de colores que pueden oscilar desde las tonalidades amarillas verdosas a las doradas, en función del grado de envejecimiento o del tipo de elaboración que haya tenido. Límpido y brillante, sin turbiedad.

Fase olfativa: con predominio de aromas primarios propios de las variedades en qué han sido elaborados. Con notas de frutas o florales cuando sean jóvenes y con aromas más desarrollados como de madera, fumados, frutas maduras, cuando hayan tenido envejecimiento.

Fase gustativa: sin defectos, agradable y equilibrado entre la dulzura, la acidez y el alcohol. Los vinos blancos jóvenes serán ligeros y frescos, ligeramente ácidos. Los blancos con crianza serán sedosos y con una mayor persistencia gustativa.

Rosado:

Fase visual: los colores de los rosados oscilan entre el rosa pálido, frambuesa, salmón, piel de albaricoque y piel de cebolla. Siempre en función del tipo de elaboración que haya tenido. Será límpido y sin turbiedades.



PLIEGO DE CONDICIONES DOP TARRAGONA

Fase Olfativa: En nariz será franco, con aromas que dan notas de fruta como fresa, melocotón.

Fase gustativa: Vinos frescos y sedosos, ligeros, equilibrados, con persistencia en la boca.

Tinto:

Fase visual:

De color rojo intenso con diferentes tonalidades violáceas, sin turbiedades, para los vinos jóvenes. A medida que va aumentando su grado de envejecimiento el color pierde intensidad y evoluciona a tonos más anaranjados.

Fase olfativa: los aromas serán limpios e intensos. Los tintos jóvenes presentan aromas propios de las variedades, aromas que recuerdan las frutas rojas maduras, estos aromas más sencillos se vuelven más complejos en crianza y aparecen los aromas sazonados, balsámicos, de madera y fumados.

Fase gustativa: En los vinos tintos los taninos marcan su equilibrio. Los tintos jóvenes son redondos, sedosos, con finales ligeramente frescos. Los tintos de crianza son más complejos y evolucionan hacia gustos sedosos y aterciopelados, alcanzando un equilibrio entre dulzura, acidez, alcohol y astringencia.

Vino de licor

Mistela, moscatel, Garnacha, Clásico y Vino de Misa

Fase visual: de colores amarillos dorados más o menos intensos en el caso de las elaboraciones con uva blanca, y de color negro brillante más o menos intenso en el caso de la elaboración con uvas tintas.

Fase olfativa: vinos melosos, sedosos, intensos, con aromas a pasas, dátiles, miel, flores dulces (rosa, jazmín), frutas rotas, con recuerdos a sabores y aromas de las uvas a partir de las cuales se han elaborado.

Fase gustativa: en boca presentan un contrapunto ácido contrapuesto al dulce que les da equilibrio. Son cálidos, untuosos, persistentes. En boca salen todos los aromas que ya salían en la fase olfativa haciéndose mucho más evidentes.

Rancio

Fase visual: vinos de colores ámbar con reflejos de cobre, muy brillantes.

Fase olfativa: con aromas y sabores a frutos secos tostados, a especias.



PLIEGO DE CONDICIONES DOP TARRAGONA

Fase gustativa: secos, intensos y contundentes en boca. Largos, con un paso de boca amplio con recuerdos a frutos secos tostados.

Vino espumoso de calidad

Fase visual: de color amarillo o rosado según la uva con la que se haya elaborado, límpido, brillante, sin turbiedad y con presencia de gas carbónico.

Fase olfativa: Aromas frescos, frutales, que recuerdan los aromas propios de las variedades con las que han sido elaborados.

Fase Gustativa: en boca son frescos, armoniosos y cremosos, con una buena integración del gas carbónico.

Vino de aguja

Fase Visual: de color amarillo o rosado, límpido, brillante, sin turbiedad y con una delicada presencia de gas carbónico.

Fase Olfativa: predominan los aromas primarios propios de las variedades. Aromas frutales y frescos.

Fase Gustativa: Vinos alegres, frescos, con sabores chispeantes que recuerdan a frutos ácidos. Equilibrado entre dulzura, acidez y alcohol.

Vino de uvas pasificadas

Vimblanc

Fase visual: de colores amarillos dorados más o menos intensos en el caso de las elaboraciones con uva blanca, y de color negro brillante más o menos intenso en el caso de la elaboración con uvas tintas.

Fase olfativa: vinos melosos, sedosos, intensos, con aromas a pasas, dátiles, miel, flores dulces (rosa, jazmín), frutas rotas, con recuerdos a sabores y aromas de las uvas a partir de las cuales se han elaborado.

Fase gustativa: en boca presentan un contrapunto ácido contrapuesto al dulce que les da equilibrio. Son cálidos, untuosos, persistentes. En boca salen todos los aromas que ya salían en la fase olfativa haciéndose mucho más evidentes.



PLIEGO DE CONDICIONES DOP TARRAGONA

2. 2. - Características físico-químicas.

Los vinos deberán cumplir las características físico-químicas que se detallan a continuación. Éste análisis se efectuará para cada partida o lote de vino

Categoría de producto	Grado alc. Volumétrico adquirido (% vol)	Grado alc. Volumétrico total (% vol)	Acidez total expresada en a. tartárico (g/l)	Acidez volátil real expresada en a. acético (g/l)
Vino	>10	>10	>3,5	<0,8 *
Vino de licor	de 15 a 22	>15		
Espumoso de calidad	>9,5	>9,5	de 3,5 a 6	
Vino de aguja	>7	>9		
Vino de uvas pasificadas	>9	>16		<2,1

*Para los vinos tintos este límite podrá superarse en 0,06 g/l por cada grado de alcohol que exceda de 11 grados y año de envejecimiento, con un máximo de 1,2 g/l

Tipo de vino	Anhídrido sulfuroso total máximo (mg/l)	
	< 5 g/l azúcares	≥ 5 gr/l azúcares
Blanco	200	300
Rosado	200	250
Tinto	150	200
Vinos de licor	150	200
Vinos espumosos de calidad	< 185	< 185

Azúcares residuales (glucosa y fructosa expresada en grs/l)

Vinos: en función del azúcar indicado:

Seco: menor o igual a 4 gr/l. (9 gr/l cuando el contenido de acidez total expresada en ácido tartárico no sea inferior en más de 2 gr/l al contenido de azúcar residual)



PLIEGO DE CONDICIONES DOP TARRAGONA

Semiseco: Menor o igual en 12 g/l. (18 gr/l cuando el contenido de acidez total expresada en ácido tartárico no sea inferior en más de 10 gr/l al contenido de azúcar residual)

Semidulce: si su contenido en azúcar es superior a 12 gr/l e inferior a 45 gr/l.

Dulce: contenido de azúcar igual o superior a 45 gr/l.

Mistela: >100 gr/l

Moscatel: >100 gr/l

Garnacha: > 50 gr/l

Vino espumoso de calidad: en función del contenido en azúcar:

Brut natural: menos de 3 gr/l y que no se haya añadido azúcar después del degüelle

Extra brut: entre 0 y 6 gr/l.

Brut: menos de 12 gr/l.

Extra seco: entre 12 y 17 gr/l.

Seco: entre 12 y 32 gr/l.

Semiseco: entre 32 y 50 gr/l.

Dulce: más de 50 gr/l

2. 3. - Menciones y/o indicaciones relativas a la elaboración y envejecimiento

La utilización en la presentación de los vinos de las menciones y/o indicaciones se efectuará de acuerdo con lo que prevé este artículo.

MENCIONES

Crianza: Los vinos tintos recibirán un envejecimiento total de 24 meses, con una crianza mínima de 6 meses en bodega de roble de 330 litros de capacidad máxima.

Para los vinos blancos y rosados, el periodo de envejecimiento total será de 18 meses, de los cuales 6 meses como mínimo permanecerán en bodega de madera de roble con una capacidad máxima de 330 litros.

Reserva: Los vinos tintos recibirán un envejecimiento total no inferior a 36 meses, de los cuales como mínimo 12 meses permanecerán en barricas de roble con una capacidad máxima de 330 litros, y el resto de meses hasta finalizar el periodo total del envejecimiento, permanecerán en botella.

Para los vinos blancos y rosados, el periodo de envejecimiento total no será inferior a 24 meses, de los cuales 6 meses como mínimo, tendrán una permanencia mínima en bodega de



PLIEGO DE CONDICIONES DOP TARRAGONA

madera de roble con una capacidad máxima de 330 litro, y el resto del periodo hasta finalizar el envejecimiento, en botella.

Para los vinos espumosos de calidad, el proceso de envejecimiento total no será inferior a 15 meses, contados desde el tiraje y hasta el degüelle

Gran reserva: En el caso de los vinos tintos, recibirán un envejecimiento total no inferior a 60 meses, de los cuales como mínimo 24 meses permanecerán en bodega de madera de roble de 330 litros de capacidad máxima, y el resto de meses hasta finalizar el periodo total de envejecimiento, permanecerán en botella.

Para los vinos blancos y rosados, el periodo de envejecimiento total no será inferior a 48 meses, de los cuales como mínimo 6 meses, permanecerán en barricas de roble de una capacidad máxima de 330 litros, y el resto de meses hasta finalizar el periodo total de envejecimiento, permanecerán en botella.

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

Vino joven: Los vinos designados con la mención vino joven únicamente podrán comercializarse con la indicación en la etiqueta del año de la cosecha, se embotellarán durante el año de la campaña y/o a partir de la fecha recomendada en función de la cosecha, de la vinificación y de la calidad.

Clásico: vino de licor con más de 50g/l de azúcar residual.

INDICACIONES

Fermentado en bodega: Se podrá utilizar la expresión fermentado en bodega siempre que la fermentación del vino haya sido realizada en recipientes de madera con capacidad máxima de 600 l.

Bodega: Se podrá utilizar la indicación bodega siempre que se indique en las informaciones relativas al vino en cuestión, el periodo de tiempo en meses y años, el tipo de recipiente de madera en que ha permanecido, donde la capacidad máxima tendrá que ser de 330 l.

Roble: Se podrá utilizar la indicación roble siempre que se indique en las informaciones relativas al vino en cuestión, el periodo de tiempo en meses o años, que ha permanecido en recipientes de madera de roble, donde la capacidad máxima deberá de ser de 330 l.

Vino de guarda: para el uso de la indicación “vino de guarda”, el producto debe recibir un proceso de envejecimiento no inferior a 12 meses de permanencia mínima en barricas de roble. Finalizado el envejecimiento se embotellará y comercializará.



PLIEGO DE CONDICIONES DOP TARRAGONA

Vino de Misa

3. - PRÁCTICAS ENOLÓGICAS Y DE CULTIVO

3.1. Prácticas de cultivo

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

La práctica de riego se podrá llevar a cabo únicamente con el objetivo de mejorar la calidad de la uva en las circunstancias donde el régimen hídrico de las parcelas y las condiciones ecológicas de la vid no permitan alcanzar el nivel de calidad óptimo y se velará para que las producciones y los rendimientos que se obtengan se ajusten a lo que prevé este Pliego. El órgano de gestión de la Denominación de Origen puede prohibir ésta práctica en una parcela concreta, si considera que la misma puede perjudicar a la calidad de la uva o bien, que comporte un incumplimiento de la normativa aplicable.

Vendimia

La vendimia se realizará con la máxima atención, y exclusivamente se dedicará a la elaboración de vinos protegidos la uva sana con el grado de madurez necesario para la obtención de vinos con una graduación alcohólica volumétrica natural igual o superior al 10% vol.

Métodos de obtención

Las técnicas utilizadas en 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 DOP Tarragona

La transformación de la uva en mosto y del mosto en vino para ser amparado por la DOP Tarragona, así como el almacenaje y el resto de procesos hasta el embotellado o envasado y el etiquetado, se realizarán por separado de otros productos de lo que correspondan a la mencionada condición, y en instalaciones inscritas en el Registro de bodegas que prevé este pliego de condiciones.

Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto o del vino y su separación de la brisa, de manera que su rendimiento no sea superior a 70 litros de mosto o de vino por cada 100 kg de vendimia.

Las fracciones de mosto obtenidas por presiones inadecuadas no podrán en ningún caso ser destinadas a la elaboración de vinos protegidos. Las graduaciones alcohólicas volumétricas adquiridas por estos vinos se detallan en el apartado 2.2 de este pliego.



PLIEGO DE CONDICIONES DOP TARRAGONA

4. DEMARCACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA

Zona de producción

Alcover

L'Aleixar

L'Albiol

Alforja

Alió

Almoster

Altafulla

L'Argentera

Ascó

Benissanet

Les Borges del Camp

Botarell

Bràfim

Cabra del Camp (excepto las parcelas 13,15, 18, 28, 29, 34, 66 y 77 del polígono 1; las parcelas 35 y 51 del polígono 4)

La Canonja

Cambrils

Capafons

Castellvell del Camp

El Catllar

Colldejou

Constantí

Duesaigües

La Febró

Figuerola del Camp

Flix

Garcia, (excepto parcela 66 del Polígono 3; parcelas 101, 105 y de la 111 a la 113 del :

Polígono 6; los Polígonos 7, 8, 9, 10 y 11; las parcelas de la 1 a la 13, de la 17 a la 38, 45, 133 y 134 del Polígono12; las parcelas de la 70 a la 102, 104, 111, de la 220 a la 234, 314 y



PLIEGO DE CONDICIONES DOP TARRAGONA

la 315 Polígono 13; la parcela 3 del Polígono 15; la parcela 65 del Polígono 22; las parcelas de la 26 a la 43, de la 60 a la 68, de la 70 a la 81, la 83, 84, 86, 87 y 88 del polígono 23)

Els Garidells

Ginestar

La Masó

Masllorenç

Maspujols

El Milà

Miravet

Montbrió del Camp

Montferri

Mont-ral

Mont-roig del Camp

Móra d'Ebre

Móra la Nova (excepto las parcelas 69, 70, 113 y 120 del Polígono 4; Polígono 5; las parcelas de la 3 a la 15, de la 20 a la 27, de la 30 a la 54, la 56, 57, 58, 59 y de la 61 a la 73 Polígono 6; parcelas 8, 9, 10, 14, 16, 24, de la 30 a la 46, la 48, 49, 50, 56 y de la 59 a la 66 del Polígono 7; las parcelas de la 76 a la 89, de la 91 a la 97, la 99, 100, 101, 102, 105 y 106 del Polígono 8; las parcelas de la 38 a la 48, la 50, 51, 52, 53, 55, 56, 57, 58, 73 y 74 del Polígono 9; parcela 8 del Polígono 10 y parcela 99 del Polígono 13)

El Morell

La Nou de Gaià

Nulles

La Palma d'Ebre

Els Pallaresos

Perafort

El Perelló

El Pla de Santa Maria

La Pobla de Mafumet

La Pobla de Montornès

El Pont d'Armentera

Prades

Puigpelat

Rasquera

Renau



PLIEGO DE CONDICIONES DOP TARRAGONA

Reus

Riba-roja d'Ebre

La Riera de Gaià

Riudecanyes

Riudecols

Riudoms

Rodonyà

El Rourell

Salomó

Salou

La Secuita

La Selva del Camp

Tarragona

Tivissa (excepto los polígonos 2, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 21, 22 y 23; las parcelas 238, 239, 240, 241, 242, 243, 244, 245, 246, 247, 248, 249, 250, 251, 253 y 254 del Polígono 17; la parcela 29 del polígono 24)

La Torre de l'Espanyol

Torredembarra

Vallmoll

Valls

Vespella

Vilabella

Vilallonga del Camp

Vilanova d'Escornalbou

Vila-rodona

Vila-seca

Vinebre

Vinyols i els Arcs

5. RENDIMIENTOS MÁXIMOS

La producción máxima admitida por hectárea será de 12.000 kilogramos por hectárea para las variedades blancas y 10.000 kilogramos por hectárea para las variedades tintas.



PLIEGO DE CONDICIONES DOP TARRAGONA

Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto o del vino y su separación de la brisa, de manera que su rendimiento no sea superior a 70 litros de mosto o de vino por cada 100 kg de vendimia y que el rendimiento máximo sea de 70hl/ha para variedades tintas y 84 hl/ha para variedades blancas.

6. VARIEDADES DE VITIS VINÍFERA

La elaboración de los vinos protegidos se realizará exclusivamente con uvas de las variedades de Vitis vinífera relacionadas en este pliego de condiciones.

Variedades blancas:

Chardonnay
Garnacha blanca
Malvasia de Sitjes
Moscatel de grano menudo o de Frontignan
Moscatel de Alejandría
Parellada, Montonenc, Montonega
Sauvignon blanco
Subirant pariente o malvasía
Sumoll blanc
Macabeo
Vinyater
Xarel.lo/ Cartoixà

Variedades tintas:

Cabernet sauvignon
Garnacha
Merlot
Monestrell o garrut
Pinot noir
Samsó o carignane
Sumoll
Syrah
Ull de llebre
[Xarel-lo rosado](#)



PLIEGO DE CONDICIONES DOP TARRAGONA

7. VÍNCULO CON LA REGIÓN GEOGRÁFICA

7.1. Geomorfología y suelo

La DOP Tarragona ampara la parte de viña catalana de las comarcas del Camp de Tarragona (Alt Camp, Baix Camp y Tarragonés) y una parte de la comarca de la Ribera d'Ebre.

En el Campo de Tarragona, los suelos vitícolas de baja fertilidad ocupan superficies relativamente importantes, la fertilidad está limitada por el bajo contenido en fósforo. El potasio, como es general en los suelos de las viñas, presenta buenos niveles, lo cual favorece el metabolismo de los azúcares y, en consecuencia, la graduación alcohólica.

Los materiales originarios arcillosos vienen acompañados de una corteza calcárea zonal que impide el cultivo de los sectores más expuestos a la erosión, favoreciendo los cóncavos que, enriquecidos por el aporte lateral, son ocupados por viña. En cualquier caso, no hay muchos bancales, aunque se han transformado las superficies originales mediante una ligera nivelación.

La Ribera presenta una viña distribuida en terrazas necesarias para paliar el desnivel del terreno. Los suelos vitícolas proceden de materiales calcáreos: arcillas, margas, calizas, areniscas y conglomerados. En esta zona, hay un mayor déficit hídrico que explicaría un menor volumen de cosecha por hectárea y una mayor graduación en las zonas de interior.

La característica geomorfológica más importante de la zona se encuentra determinada por la existencia de glaciares provenientes de los relieves de la Sierra de Tivissa los cuales presentan una dirección general de este a oeste. La existencia de los relieves de esta sierra, desemboca en una abundante red hidráulica.

Los materiales Jurásicos existentes presentan una rotura evidente, dando lugar al fenómeno de la carstificación (dolinas, simas, grutas, cuevas ...) que favorece la existencia de la meteorización física, dando lugar a canchales que se sitúan bajo los riscales calcáreos.

Los materiales que forman la Cordillera Prelitoral son esencialmente mesozoicos. En el noroeste de la cadena se desarrolla cerca del relieve terciario de la depresión del Ebro.

La depresión prelitoral cuenta con depósitos cuaternarios por encima del relleno del mioceno marino y continental. Hay sedimentos del mioceno que se concentran en el sur del Camp de Tarragona, junto con los márgenes marinos alternándolo con alguna intercalación detrítica, calizas con molasas y margas y calizas detríticas marinas.

Los suelos de la DOP tienen un contenido normal en cal activa que oscila entre 2.5% y un 27.75%. El valor del pH complementa el significado de la cal activa ya que se encuentra situado entre 7.11 y el 8.63 (pH en agua), son ligeramente básicos.

La cantidad de materia orgánica de los suelos se sitúa entre 0.7% y 1.3%, son terrenos con un contenido relativamente bajo en materia orgánica.

El tipo de terreno dominante, en referencia a la textura, son los francos.

7.2. Climatología

La existencia de la Cordillera Prelitoral obstaculiza las influencias climáticas de tipo homogéneo teniendo repercusiones agrarias por la creación de numerosos microclimas



PLIEGO DE CONDICIONES DOP TARRAGONA

dentro de la misma región, principalmente la división del sector litoral, de influencia marítima, y el sector interior, con influencia continental.

Las características climáticas presentan disimetrías por todo el territorio tarraconense debido a la disposición del relieve y a la exposición a las influencias del interior de la península o del Mediterráneo. Los diferentes tipos de meteorología están configurados, por la acción de la circulación zonal, con lo que los sectores de interior acusan en mayor grado la influencia de las corrientes que en el sector costero. Asimismo, la acción de las corrientes de circulación meridiana, o de procedencia continental, implican una agravación de las características térmicas en las tierras situadas en la vertiente septentrional y occidental de la Cordillera Prelitoral.

Todo el territorio del Campo de Tarragona está bajo el dominio del clima mediterráneo. Este hecho no implica, sin embargo, que el comportamiento de los elementos climáticos sea exactamente el mismo en todos los lugares del territorio. La configuración del relieve y la distancia con respecto al mar, entre otros, condicionan las diversas variables climáticas.

La combinación del tipo de suelo y la climatología diferentes en el Camp de Tarragona y en la comarca de La Ribera d'Ebre dan lugar a que los vinos que se producen sean claramente diferentes.

7.3. Vínculo con los productos protegidos

La calidad y la singularidad de las diferentes categorías de productos se vinculan a la zona geográfica de manera clara y fundamental por aspectos culturales e históricos (ver apartado 7.4), y también por los siguientes aspectos técnicos:

VINOS, VINO ESPUMOSO DE CALIDAD Y VINO DE AGUJA

Tanto el tipo de suelo descrito anteriormente como la climatología se manifiestan en la concentración de azúcares y el grado volumétrico adquirido.

La influencia directa del mar, junto con el tipo de suelo, en la zona del Camp de Tarragona, permite la elaboración de unos vinos blancos (tanto secos como espumoso o de aguja) muy especiales, muy suaves y equilibrados, con gran potencia aromática. Los vinos tintos son firmes y aromáticos, con gran concentración tanto de aromas como de sabor. Los vinos rosados son de un color cereza muy brillante y con una concentración de aromas propia del mediterráneo.

En la zona de la Ribera d'Ebre, la combinación del tipo de suelo y el clima con influencia continental da lugar a vinos blancos muy brillantes. Los vinos tintos armonizan el cuerpo y el color de la cariñena con la riqueza de la garnacha, ya que estas dos variedades tradicionales son las que se cultivan en esta zona. En esta zona, hay un gran déficit hídrico que explica un volumen menor de cosecha por hectárea y una mayor graduación en las zonas de interior.

El predominio de las variedades tradicionales en la elaboración de las diferentes categorías y tipos de vinos hacen estos vinos estén arraigados en el territorio del que provienen.



PLIEGO DE CONDICIONES DOP TARRAGONA

VINOS DE LICOR

Los vinos de licor de la DOP Tarragona están ligados al territorio tanto por factores culturales e históricos como por factores físicos.

El tipo de suelo y la climatología sobre todo en las zonas de interior donde el déficit hídrico es más evidente, hace que la uva que se produce en estas zonas sea especialmente ideal para la elaboración de los vinos de licor, ya que la uva cuenta con un alto contenido de azúcares residuales y una graduación alcohólica óptima para la elaboración de este tipo de producto.

En cuanto a los factores culturales e históricos mencionar que el primer reglamento del año 1947 sólo protegía los vinos "Tarragona clásico", se trata de un vino licoroso que se envejece en barricas de roble. El Tarragona clásico puede ser dulce, semiseco o seco, y también el vino rancio.

Fue en una posterior modificación del año 1959 cuando se empezaron a proteger los vinos secos y los vinos semidulces.

Todo lo expuesto, documenta la importancia y la vinculación que los vinos de licor tienen en nuestro territorio.

VINO DE UVAS PASIFICADAS

La elaboración del vino de uvas pasificadas de la DO Tarragona está ligado al territorio tanto por factores culturales e históricos como por factores físicos.

El tipo de suelo y la climatología sobre todo en las zonas de interior donde el déficit hídrico es más evidente, hace que la uva que se produce en estas zonas sea especialmente ideal para la elaboración de vinos de uvas pasificadas, ya que esa uva cuenta con un alto contenido de azúcares residuales y una graduación alcohólica óptima para la elaboración de éste tipo de producto.

En cuanto a los factores culturales e históricos mencionar que históricamente se han elaborado éste tipo de vinos en nuestras comarcas, sobre todo en las zonas de interior, existiendo documentación que así lo acredita, fundamentalmente en las cooperativas, dada la importancia que tienen éstas en nuestro territorio

7.4. Historia y cultura

La historia de los vinos de Tarragona es milenaria. Vestigios históricos señalan que la viña ya se cultivaba en Tarragona en la época Griega. No obstante la viticultura tarraconense se desarrolló de una manera muy importante en la época de los Romanos. Se desarrollaron estructuras de elaboración y de almacenaje.

El Imperio Romano fue el verdadero potenciador de los vinos tarraconenses, tanto por su labor de comercialización como por el hecho de ser los iniciadores de la denominación "Tarragona". Esta denominación indicaba la zona donde se producía el vino, el cual era apreciado de un lado al otro del Imperio, como lo demuestran escritos de autores latinos del siglo I, como Silvio Itálico, Marcial y Plinio el Joven, que los nombraban vinos "Tarraconensis".

El ánfora que aparece en el logotipo de la DOP Tarragona sintetiza la presencia milenaria de la vitivinicultura en esta región, a la vez que ilustra la vocación exportadora que ha tenido



PLIEGO DE CONDICIONES DOP TARRAGONA

siempre. Y lo cierto es que a partir del siglo I dC, desde Tarraco, capital y centro político de una extensa provincia de Hispánia, y puerto comercial de primer orden, zarpaban muchos barcos cargados de ánforas llenas de vino en dirección a la capital del Imperio, pero también había muchas que iban hacia la Gália, Germania o Britannia, talmente, los mismos destinos dónde, siglos más tarde, llegarían los vinos y aguardientes elaborados en este territorio.

Así, a partir de mediados del siglo XVII, comerciantes ingleses y holandeses se establecieron en el Campo de Tarragona -en ocasiones haciendo sociedad con negociantes catalanes- para garantizar los envíos, sobre todo de aguardiente, hasta sus países desde donde se reenviaban hasta los puertos del mar Báltico, escandinavos, alemanes, polacos o rusos. No en vano, Reus, fue durante el siglo XVIII el mercado de referencia europeo para establecer el precio del aguardiente, de aquí que la famosa expresión "Reus, París, Londres" sea, en realidad, el orden jerárquico en que se determinaba el precio del destilado de vino en todo el continente europeo. Igualmente, en la segunda mitad del siglo XIX, de la región tarraconense salieron ingentes cantidades de vino para proveer la creciente demanda francesa en unos momentos en que las viñas del país vecino estaban siendo destruidas, desde 1863, debido a la filoxera.

En esta continuidad exportadora, la fama de los vinos -y, más adelante, también de los aguardientes- tarraconenses se ha mantenido intacta hasta la actualidad. Autores de la época del imperio, como Plinio el antiguo, Silius Itálico o Marcial, aparte de subrayar que el cultivo y la elaboración de vino eran muy anteriores a la presencia romana en la zona, ponderaban las virtudes de los vinos procedentes de Tarraco. Con estos precedentes romanos, no es de extrañar que, en siglos posteriores, los vinos de misa elaborados en la región fueran reiteradamente elogiados por el Vaticano y se exportaran a los cinco continentes.

Pero mantener esta posición de privilegio en los mercados internacionales sólo se consigue a partir de una constante innovación en el cultivo de la viña y la elaboración del vino. Así, por ejemplo, cuando, a mediados del siglo XIX, la plaga vieja -el oídio- hizo acto de presencia en el litoral y prelitoral tarraconense y destruyó una parte significativa de las viñas, los viticultores decidieron dedicar a la vitivinicultura sólo los terrenos más aptos para el cultivo de la viña y en los otros plantaron avellanos. Igualmente, cuando a partir de finales del siglo XIX la replantación de las viñas filoxeradas exigió un gran esfuerzo entre los campesinos de la zona, en prácticamente todas las localidades de la región surgieron las bodegas cooperativas, algunas, como la de Vila-rodona (1919), con el valor añadido de haber sido diseñada por el arquitecto Cèsar Martinell.

Además, tenemos que añadir la entrada en servicio de la Estación Enológica de Reus, el año 1910, la segunda que se creó en Cataluña y una de las primeras en todo el Estado. Buena prueba del empuje modernizador con que surgió esta institución radica en el hecho de que, sólo dos años más tarde, la Estación Enológica de Reus acogiera la primera Escuela de Enología que hubo en Cataluña. Este centro de capacitación científica y técnica dirigido a campesinos y elaboradores fue, sin duda, el antecedente de la actual facultad de Enología creada en 1997 en el marco de la Universidad Rovira i Virgili (URV), una institución educativa con un campus repartido, básicamente, entre las ciudades de Tarragona y Reus.



PLIEGO DE CONDICIONES DOP TARRAGONA

Esta facultad, que tiene como precedente inmediato la Escuela de Enología de Tarragona instituida el año 1988 y que hasta la creación, el año 1991, de la URV estuvo vinculada a la Universidad de Barcelona, se convirtió en la primera facultad de Enología de todo el Estado español.

La DOP Tarragona fue reconocida el año 1942. Es una de las denominaciones de origen históricas de Cataluña.

La región de la DOP Tarragona la forman, actualmente, las comarcas del Tarragonès, Alt i Baix Camp, una parte de la Ribera d'Ebre y un municipio -Masllorenç- del Baix Penedès. Es decir, se trata de una región en la cual se pueden distinguir dos áreas bien diferenciadas: una zona costera y una de interior.

Por una parte, tenemos el paisaje llano y ligeramente ondulado que se extiende desde la costa hasta Valls -en el Norte- y hasta las tierras fértiles de Reus, Montbrió del Camp y Montroig del Camp, en el oeste. Se trata de un llano abierto al mar con un paisaje fuertemente humanizado y cromáticamente muy rico, tal y como lo reflejó Joan Miró, uno de los grandes artistas catalanes de todos los tiempos, en sus lienzos de los años 1919-22 -Viñas y Olivos, Mont-roig, Iglesia y Pueblo y La masía- inspiradas en la casa familiar de Montroig del Camp.

La otra gran área que conforma la DOP Tarragona corresponde a la comarca de la Ribera d'Ebre donde las viñas crecen en el valle, entre Vinebre y la sierra de Cardó, ya sea en los suelos calcáreos y pedregosos de los costeros o bien en las tierras aluviales que hay a ras del río más caudaloso de la península Ibérica. Naturalmente, esta zona también recibió la influencia romana, buena prueba de eso es el taller de cerámica descubierto en Tivissa en el cual se fabricaban ánforas para el transporte de vino y aceite. Con todo, la historia de la Ribera d'Ebre está muy marcada, asimismo, por cuatro siglos de presencia musulmana.

8. - REQUISITOS APLICABLES

8.1. Ámbito de protección de la DOP

El amparo de la DOP Tarragona queda reservado para los vinos que cumplan los requisitos y las condiciones en que establece este pliego de condiciones y, en consecuencia, podrán hacer uso las personas físicas o jurídicas que lo soliciten y cumplan el contenido del mencionado pliego, con la excepción que se les imponga como a sanción la pérdida temporal o definitiva de su uso.

El nombre de la DOP Tarragona es un bien de dominio público, y no puede ser objeto de alienación ni gravamen.



PLIEGO DE CONDICIONES DOP TARRAGONA

Queda prohibido su uso en otros vinos, de los nombres, las marcas, los términos, las expresiones y los signos que, por su similitud fonética o gráfica con los amparados, 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.

8. 2. - Presentación y etiquetado de los productos

Antes de poner en circulación las etiquetas y las contraetiquetas, deberán ser autorizadas a los efectos que establece este pliego de condiciones.

Será denegada la aprobación de las etiquetas que por cualquier causa puedan significar una confusión para el destinatario final. También podrá ser revocada la utilización de una etiqueta concedida anteriormente, cuando hayan variado las circunstancias de la firma propietaria, mediante audiencia previa de la firma interesada.

Menciones obligatorias en el etiquetado

En las etiquetas de vinos embotellados figurará obligatoriamente y de manera destacada, con caracteres claros e indelebles el nombre de la DOP Tarragona. La palabra TARRAGONA irá en mayúsculas y bajo Denominación de Origen Protegida.

La altura máxima de los caracteres utilizados para indicar Tarragona será de 4 mm y la mitad para Denominación de Origen Protegida, y se expresarán de acuerdo con las medidas aprobadas en materia de marca colectiva.

Asimismo, en las etiquetas deberá de constar:

- * El nombre del municipio o código postal referido a los datos relativos al embotellador o el expedidor.
- * El grado alcohólico volumétrico adquirido expresado en unidades o medias unidades de su porcentaje en volumen, serie de la abreviatura % vol.
- * Indicación, en su caso, de la existencia de sulfitos en el producto embotellado.
- * El número de inscripción en el Registro de embotelladores y envasadores del Departamento de Agricultura.
- * Si se quiere indicar el nombre o la razón social mediante un nombre comercial, es necesario situarlo en el mismo campo visual e inscribirlo, a favor suyo y previamente, en la oficina española de Patentes y Marcas. Esta inscripción será comunicada al Registro de embotelladores y envasadores del Departamento de Agricultura.
- * El número de lote podrá situarse fuera del campo visual donde figuren las menciones obligatorias.
- * El nombre de una variedad, si el vino procede en un 85% o más de esta variedad,
- * El nombre de hasta tres variedades siempre que el vino mencionado proceda en su totalidad de las variedades indicadas y siempre en orden decreciente de su porcentaje en la mezcla,



PLIEGO DE CONDICIONES DOP TARRAGONA

*Si hay más de tres variedades podrán ser mencionadas fuera del ángulo visual de las menciones obligatorias, siempre en orden decreciente de su porcentaje en la mezcla,

*El año de la vendimia, si el vino procede en un 85% o más de la uva recogida en el año que se prevé que conste en la designación,

*Para la designación de los vinos con el nombre del viticultor o de la propiedad, es necesario que el vino proceda de viñas cultivadas por el mismo viticultor o estén inscritas en la propiedad y se elaboren única y exclusivamente de sus producciones y en la propiedad, respectivamente.

8. 3. - Distintivo de garantía

Los envases deberán identificarse de forma individual con el sello que establezca la Denominación de Origen Protegida y con un número individual único por envase, que será asignado por la DOP en función del lote de vino que la bodega quiera envasar. Para la asignación de sellos y/o numeraciones será preceptivo que la bodega realice la correspondiente solicitud a la DOP identificando la partida de vino y la marca comercial que se utilizará y adjuntando certificación del análisis químico y organoléptico correspondiente.

Cualquier tipo de envase con el que se expidan los vinos para el consumo, irán provistos de los distintivos de garantía.

8.4. Envasado y embotellado

El embotellado de vinos se realizará dentro de la zona geográfica delimitada en este pliego de condiciones, en instalaciones inscritas en el Registro de embotelladores de la DOP. El objetivo es poder garantizar el origen y la preservación de la calidad, evitando transportes innecesarios a granel y fuera de la zona de producción.

Los vinos amparados por la DOP Tarragona únicamente podrán circular entre las bodegas inscritas y podrán ser expedidos, por estas bodegas, en los tipos de envases que no perjudiquen la calidad.

8. 5. - Zona de elaboración, almacenaje y envejecimiento

La zona de elaboración, almacenaje y envejecimiento de los vinos de la DOP Tarragona coincide con los términos municipales o áreas geográficas que integran la zona de producción relacionada al punto 4.

8. 6. - Menciones tradicionales

De acuerdo con la normativa europea, la mención tradicional es aquella expresión tradicionalmente utilizada por los Estados miembros para indicar que un producto está acogido a una denominación de origen protegida o indicación geográfica protegida.



PLIEGO DE CONDICIONES DOP TARRAGONA

Además, se utiliza para hacer referencia al método de elaboración o de envejecimiento o la calidad, el color, el entorno geográfico o un acontecimiento específico vinculado a la historia de un producto amparado por una denominación de origen protegida o indicación geográfica protegida.

Quien tiene la función de reconocer, definir y proteger las menciones tradicionales es la Comisión Europea.

El marco normativo europeo obliga a que, en la presentación y etiquetado de las diferentes categorías de productos vitícolas con denominación de origen protegida o indicación geográfica protegida, aparezca la expresión <denominación de origen protegida> o <indicación geográfica protegida> y el nombre de ésta. Asimismo, se establece la posibilidad de sustituir en la etiqueta <denominación de origen protegida> o <indicación geográfica protegida>, por la mención tradicional a la que tenga derecho.

Para el caso de la presente denominación de origen protegida Tarragona, ésta tiene derecho al uso e indicación de las siguientes menciones tradicionales:

- denominación de origen
- crianza
- reserva
- gran reserva
- rancio
- clásico

8. 7. - Registros

La DOP Tarragona tendrá los registros siguientes:

1. Registro de viticultores

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

2. Registro de bodegas, que contará las secciones siguientes:

- Bodegas de elaboración: se deben inscribir las bodegas situadas en la zona de producción en las que se haya decidido vinificar únicamente uva o mosto procedente de las viñas inscritas, cuyos vinos producidos puedan optar a la DOP Tarragona y cumplan los requisitos recogidos en esta norma.
- Bodegas de almacenamiento: se deben inscribir las bodegas situadas en la zona de producción las cuales no dispongan de planta propia de elaboración, que se dediquen al almacenamiento de vinos amparados por la DOP Tarragona.



PLIEGO DE CONDICIONES DOP TARRAGONA

- 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 encarga la verificación del cumplimiento de los parámetros establecidos en el presente Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen Protegida Tarragona a:

Consorcio de Inspección y Control
Plaza Àgora, número 2-3
Polígono Industrial 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

9.2.1 Alcance de las comprobaciones

Con la finalidad de verificar el cumplimiento de cada una de las condiciones descritas en este pliego, las comprobaciones se realizarán en las instalaciones del operador, sobre ellas y sobre los productos amparados por la DOP Tarragona, incluyendo todas las fases del proceso, iniciándose en la viña, elaboración, almacenamiento y crianza, envasado y finalizando con el etiquetado.

El operador tendrá que poder acreditar documentalmente, el cumplimiento de las características detalladas y exigidas en este Pliego de Condiciones.

9.2.2 Metodología

Las comprobaciones se llevarán a cabo según el procedimiento de certificación de productos amparados por la Denominación de Origen Protegida Tarragona, el cual estará a disposición de los operadores. Este procedimiento de certificación comprende las siguientes fases:



PLIEGO DE CONDICIONES DOP TARRAGONA

1. Planificación de la auditoria. Esta fase se inicia a instancias del operador e implica la evaluación por parte de la entidad de certificación.
2. Realización de la auditoria. En esta fase el equipo auditor verificará el cumplimiento del pliego, efectuará la toma de muestras de producto, valorará el cumplimiento de cada requisito. Finalmente, la entidad de certificación emitirá un informe de auditoria, que incluirá, si procede, las desviaciones detectadas durante el proceso de certificación. En caso de que este hecho se produzca, se emitirá un informe de no conformidad por cada una de ellas y se informará al operador del plazo que dispone para comunicar las acciones correctoras de cada una de las no conformidades.
3. Concesión del certificado. Una vez revisado el informe de auditoria, y si procede, las acciones correctoras propuestas para cada una de las no conformidades, la entidad de certificación procederá a la concesión y/o mantenimiento de la certificación, a la suspensión temporal de la certificación o a la suspensión definitiva de la certificación, de acuerdo con el documento de tratamiento de las desviaciones detectadas durante el proceso de certificación.

Siguiendo el procedimiento de certificación, se llevarán a cabo las siguientes comprobaciones:

- Información general del operador: razón social, persona de contacto e instalaciones. De manera sistemática:
 - o Certificado de la inscripción del operador y las instalaciones en los registros de la DOP
 - o Certificado de la Inscripción del operador y las instalaciones en los registros de industrias agrarias y si procede, 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.



PLIEGO DE CONDICIONES DOP TARRAGONA

- 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 por 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 Tarragona, 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



PLIEGO DE CONDICIONES DOP TARRAGONA

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.