

1.	Finalidades de este Reglamento	4
2.	Finalidad de la Marca Colectiva.....	4
3.	Agrupación representativa de los Elaboradores	4
4.	Zona de producción y elaboración.....	5
5.	Marco legal	7
6.	Titularidad de la Marca Colectiva	7
7.	Ámbito subjetivo de uso de la Marca Colectiva.....	7
8.	Ámbito objetivo de la Marca Colectiva.....	7
9.	Viñas.....	8
9.1	Inscripción en los registros correspondientes.....	8
9.2	Viñas inscritas en el Consejo Catalán de la Producción Agraria Ecológica	8
9.3	Registro actualizado de todas las viñas del elaborador	8
9.4	Aportación hídrica	8
10.	Vinculación con la tierra y compromiso con el origen	8
10.1	Viñas consideradas como propias del elaborador y titular en el Registro Vitícola de Cataluña.	9
10.2	Contrato Trienal de Compraventa de Uva.....	9
10.3	Uva comprada a terceros sin Contrato Trienal de Uva.....	9
11.	Uva	10
11.1	Aptitud de la uva	10
11.2	Rendimiento por hectárea.....	10
12	Variedades autorizadas	10
13	Vendimia.....	11
13.1	Origen de la uva entrada en la bodega.....	11
13.2	De forma manual	11
13.3	Características de la uva	11
13.4	Transporte de la uva	11
14	Bodega	11
14.1	Elaboración de vino espumoso de calidad.....	11
14.2	Prensado	12
14.3	Vino base	12
14.4	Características del vino espumoso de calidad elaborado.....	13
14.4.1	Características físico químicas	13
14.4.2	Características organolépticas	13
14.5	Transformación en vino espumoso de calidad	13
14.5.1	Con adición de licor de tiraje.....	13
14.5.2	Método ancestral.....	13

A

V

A

14.6	Licor de expedición	14
14.7	Degüelle.....	14
14.8	Crianza en botella.....	14
14.8.1	Crianza mínima	14
14.8.2	Largas crianzas	15
14.9	Capacidad de las botellas.....	15
15	Grupos de trabajo.....	15
15.1	Comisión técnica	15
15.2	Comité de Cata del vino espumoso de calidad	15
16	Procedimiento para la inscripción.....	16
16.1	Solicitud.....	16
16.2	Derecho de uso de la Marca Colectiva	16
16.3	Obligaciones administrativas.....	16
16.4	Otras obligaciones	16
16.4.1	Vinificación en la propiedad.....	16
16.4.2	Etiquetado	16
16.4.3	Elaboración y comercialización	17
16.4.3.1	Autocontrol previo antes del inicio de la comercialización	17
16.4.3.2	Exclusividad	17
16.4.4	Publicidad	17
16.4.5	Solicitud de marcas.....	17
16.4.6	Utilización de marcas	17
16.4.7	Otros productos.	18
17	Controles.....	18
17.1	Control interno.....	18
17.1.1	Responsabilidad.....	18
17.1.2	Verificación	19
17.2	Control externo.....	19
18	Régimen sancionador.....	19
18.1	Principios del régimen sancionador.....	19
18.1.1	Vigencia de las sanciones	20
18.1.2	Sanciones económicas	20
18.2	Procedimiento.....	20
18.2.1	Incidencias detectadas por la entidad auditora	20
18.2.2	Denuncias realizadas directamente a la secretaría de Avec.	21
18.3	Uva	22
18.3.1	Origen de la uva para la elaboración de vino espumoso de calidad.	22

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

18.3.2	Origen de la uva para la elaboración de otros productos vitivinícolas	23
18.3.3	Variedades de uva.....	23
18.3.4	Compra a terceros del 25 % de la uva del rendimiento máximo.....	23
18.4	Elaboración.....	23
18.4.1	Prohibición del aumento del grado del vino base.....	23
18.4.2	Falta de la indicación del mes del tiraje en los tapones del vino espumoso de calidad en crianza.	23
18.4.3	Prohibiciones en la elaboración y/o en la comercialización de vino espumoso de calidad:.....	24
18.4.4	Prohibición de elaboración del vino espumoso de calidad en una instalación no autorizada.....	24
18.4.5	Composición del licor de expedición.	24
18.4.6	Prohibición de compra de mosto, vino base o botellas en punta.	24
18.5	Producto elaborado.....	25
18.5.1	Comercialización sin los requisitos de crianza.....	25
18.5.2	Situación de la Marca Colectiva en la botella.	25
18.5.3	Datos técnicos.....	25
18.6	Datos de la página web.....	25
18.7	Comunicar datos erróneos o negativa de suministrar documentación	25
18.8	Actos contrarios al buen nombre y valorización de la Marca Colectiva	26
19	Consecuencias de la suspensión	26
20	Extinción de la autorización del uso de la Marca Colectiva.....	26
21	Régimen económico	26
21.1	Cuotas.....	26
21.2	Sanciones.....	27

Disposición Transitoria 1. Requisitos del vino espumoso de calidad elaborado con vendimias anteriores a la vendimia 2.018. 28

Disposición Transitoria 2 Requisitos variedades, tiempo de crianza y origen del vino base..... 28

Disposición Transitoria 3 Comercialización de vinos en stock con tapones en forma de seta y bozal..... 28

Anexo I. Precios mínimos de compra de uva..... 29

Anexo II Contrato trienal de compraventa de uva

Anexo III Solicitud de inscripción del elaborador

1. Finalidades de este Reglamento

Este Reglamento tiene como finalidades:

- determinar las condiciones que regirán el uso de la Marca Colectiva de la Unión Europea CORPINNAT para las bodegas especializadas en la elaboración de vinos espumosos de calidad, mediante la segunda fermentación en botella, por el método tradicional,
- establecer la zona geográfica determinada, las características y requisitos de estos vinos espumosos de calidad, las personas autorizadas a utilizar esta Marca Colectiva sean personas físicas o personas jurídicas con personalidad jurídica propia, y las medidas que se deberán adoptar para el control efectivo de estas condiciones y requisitos.

2. Finalidad de la Marca Colectiva

La finalidad de esta Marca Colectiva de la Unión Europea es identificar y poner en valor un territorio donde se ha concentrado históricamente la elaboración de vinos espumosos de calidad mediante el método tradicional con unas variedades mayoritariamente históricas, unas prácticas culturales y un proceso de elaboración orientado a garantizar unas características organolépticas únicas de estos vinos espumosos de calidad.

La Marca Colectiva refleja la dilatada experiencia y compromiso en el cultivo de la viña así como un respeto por el territorio y el medio ambiente.

Es una garantía para que la cadena de valor incluya a todos los agentes de este territorio que trabajen para conseguir una óptima calidad, desde el viticultor hasta el elaborador, y también es una defensa del respeto al medio ambiente y al territorio.

Este vino espumoso de calidad reúne las condiciones y cumple los requisitos que se especifican en este Reglamento, acreditando este cumplimiento y permitiendo a los consumidores identificar este vino espumoso de calidad, contribuyendo de esta manera a la mejora de la competitividad en el sector de los vinos espumosos.

3. Agrupación representativa de los Elaboradores

Se crea la Asociación de Elaboradores de Vino Espumoso de Calidad amparado por la Marca Colectiva que se denominará "Associació de Viticultors i Elaboradors Corpinnat-AVEC".

Sus funciones, de manera enunciativa, son las siguientes:

- Representar y defender los intereses de los asociados
- Recaudar las cuotas de los asociados


Esta asociación es el nexo de unión entre los elaboradores y contará con una Junta Directiva.

Esta Junta Directiva será elegida cada cuatro años por los asociados que se encuentren al corriente de pago.

4. Zona de producción y elaboración


La zona de producción y elaboración comprende los siguientes municipios o sus partes:

- Los municipios íntegros citados a continuación:




COMARCA	MUNICIPIO
Alt Penedès	Avinyonet del Penedès, Les Cabanyes, Castellet i la Gornal, Castellví de la Marca, Font-Rubí, Gelida, La Granada, Mediona, Olèrdola, Olesa de Bonesvalls, Pacs del Penedès, El Pla del Penedès, Pontons, Puigdàlber, Sant Cugat Sesgarrigues, Sant Llorenç d'Hortons, Sant Martí Sarroca, Sant Pere de Riudebitlles, Sant Quintí de Mediona, Sant Sadurní d'Anoia, Santa Fe del Penedès, Santa Margarida i els Monjos, Subirats, Torrelavit, Torrelles de Foix, Vilafranca del Penedès, Vilobí del Penedès.
Anoia	Cabrera d'Anoia, Masquefa, Piera, Vallbona d'Anoia.
Baix Penedès	Albinyana, L'Arboç, Banyeres del Penedès, Bellvei, La Bisbal del Penedès, Llorenç del Penedès, Sant Jaume dels Domenys, Santa Oliva.

- Los polígonos y parcelas de los municipios indicados a continuación:



COMARCA	MUNICIPIO	POLÍGONOS Y PARCELAS
Alt Camp	Aiguamúrcia	Polígono 12, parcelas 5, 6, 7, 8, 9, 10 // Polígonos 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19 y 20// Polígono 21, parcelas 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, // Polígono 22, parcelas 11, 12, 13, 14 // Polígonos 37, 38, 39 y 40//
Anoia	Els Hostalets de Pierola	Polígono 1 y 2// Polígono 3, parcelas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49// Polígono 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16//



Anoia	La Llacuna	<p>Polígono 1 parcelas 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51 (mitad este), 56, 64, 65, 66//</p> <p>Polígonos, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17//</p> <p>Polígono 18 parcelas 6, 7, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22//</p> <p>Polígono 19 parcelas 6 (parte este) 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45//</p> <p>Polígonos, 20, 21, 22, 23, 24, 25//</p>
Baix Llobregat	Sant Esteve Sesrovires	<p>Polígono 1 parcelas 5, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 23//</p> <p>Polígonos 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29 //</p>
Baix Llobregat	Castellví de Rosanes	<p>Polígonos 1 y 2 //</p> <p>Polígono 3, parcelas 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15, 26, 33, 34 //</p> <p>Polígono 7, parcelas 1, 2, 5, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22 (parte oeste), 26, 31, 32, 34, 35, 36, 38, 39, 40, 41, 42, 43//</p>
Baix Penedès	el Montmell	<p>Polígono 3 parcela 14, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30.//</p> <p>Polígono 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15 //</p> <p>Polígono 16, parcelas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 41, 54, 55, 284, 285 //</p> <p>Polígono 18 parcelas 1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 31, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 92, 101, 113, 117, 118, 119, 120, 121//</p> <p>Polígono 21, parcelas 1, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 80, 81, 82, 86, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 96, 103</p>
Baix Penedès	El Vendrell	<p>Polígono 1 parcela 9000 rec. 1/</p> <p>Polígono 19 parcela 11, 12, 13, 14, 17, 18, 24//</p>

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signatures and marks]

A partir de la delimitación cartográfica, el titular de la Marca Colectiva detallará los códigos de las parcelas aptas para la producción de uva apta para la elaboración de vino espumoso de calidad amparado por la Marca Colectiva.

5. Marco legal

La Marca Colectiva CORPINNAT se regirá por los preceptos contenidos en el presente Reglamento, por las disposiciones previstas en el Reglamento sobre la Marca de la Unión Europea No.207/2009 (modificado por el Reglamento No. 2424/2015) así como por las disposiciones comunitarias, estatales y autonómicas que correspondan por razón de materia.

6. Titularidad de la Marca Colectiva

La “Associació de Viticultors i Elaboradors Corpinnat- AVEC” - es la titular de la Marca Colectiva CORPINNAT.

Ésta ostenta el derecho exclusivo sobre la Marca Colectiva CORPINNAT, pudiendo autorizar el uso de la misma en los términos previstos en el presente Reglamento.

7. Ámbito subjetivo de uso de la Marca Colectiva

Podrá utilizar la Marca Colectiva CORPINNAT cualquier persona física o jurídica con personalidad jurídica propia que cumpla las condiciones previstas en este Reglamento de uso y que haya obtenido la autorización de su titular.

De ahora en adelante, en este Reglamento, la persona con las características citadas, se denominará “elaborador”.

Las Marcas utilizadas para designar los vinos espumosos de calidad CORPINNAT no podrán compartir la misma con otros vinos espumosos de calidad que estén fuera de la Marca Colectiva, aunque pertenezcan a un mismo grupo de empresas, vinculadas o asociadas a la razón social del miembro de la “Associació de Viticultors i Elaboradors Corpinnat- AVEC”.

Las marcas utilizadas para designar el vino espumoso de calidad CORPINNAT se podrán utilizar para designar vinos tranquilos, siempre que estos procedan de viñedos situados en el territorio amparado por la Denominació d'Origen Protegida Penedés.

8. Ámbito objetivo de la Marca Colectiva

El vino espumoso de calidad amparados por la Marca Colectiva deberá cumplir con las especificaciones contenidas en el presente Reglamento.

9. Viñas

9.1 Inscripción en los registros correspondientes

Las viñas deberán estar inscritas en el Registro Vitícola de Cataluña.

9.2 Viñas inscritas en el Consejo Catalán de la Producción Agraria Ecológica

La totalidad de la uva destinada a la vinificación procederá de viñas inscritas en el registro del Consejo Catalán de la Producción Agraria Ecológica.

9.3 Registro actualizado de todas las viñas del elaborador

El titular tendrá la responsabilidad de crear y mantener actualizado un registro de todas las viñas con los datos siguientes:

- Código del Registro Vitícola de Catalunya,
- Titular de la viña: propietario o viticultor con contrato trienal,
- Variedad,
- Superficie,
- Año de plantación.
- Inscripción de las viñas en el Consejo Catalán de la Producción Agraria Ecológica (CCPAE).

El titular podrá realizar un mapa interactivo con estos datos.

9.4 Aportación hídrica

En el caso que fuera necesaria aportación hídrica, se deberá demostrar una gestión sostenible del agua, ya sea a través de recogida de aguas pluviales por escorrentía u otra gestión que pueda justificar el uso del agua de forma ecológicamente sostenible, mediante informe a la Comisión Técnica.

Los viñedos con instalación fija de riego y/o con aportación hídrica, deberán tener un rendimiento máximo de 8.000 kg/ha, incluso en las campañas que no sea necesaria una aportación hídrica.

10. Vinculación con la tierra y compromiso con el origen

En cada vendimia, como mínimo el 75% de la uva destinada a la producción del vino espumoso de calidad amparado por la Marca Colectiva tendrá un origen que responda a alguno de los supuestos 10.1 y 10.2 en proporciones libremente fijadas por el productor.

10.1 Viñas consideradas como propias del elaborador y titular en el Registro Vitícola de Cataluña.

Todas las bodegas inscritas amparadas por la Marca colectiva han de tener viñedo en propiedad. En el caso de bodegas asociadas que sus viñedos tengan titularidad en el Registro Vitícola de Cataluña de una entidad vinculada, con un mínimo común del 30% de participación, o que tengan titularidad de los propios socios i/o accionistas de la bodega elaboradora, podrán registrar estas viñas como propias siempre y cuando el fruto de las mismas sea aportado, aunque sea parcialmente, como primera materia a la bodega elaboradora.

Asimismo, se admitirán como propias las que estén en posesión de familiares directos de los socios y/o accionistas de la bodega elaboradora en un máximo de segundo grado de parentesco.

Antes del 30 de junio de cada campaña el elaborador deberá enviar a la secretaría una relación del total de viñas calificadas de propiedad.

10.2 Contrato Trienal de Compraventa de Uva

La uva que se obtenga a través de la compraventa articulada mediante Contrato Trienal de Uva incluirá entre sus cláusulas el compromiso de una relación periódica temporalmente indefinida entre el viticultor y el elaborador.

El precio de compra para cada vendimia en ningún caso será inferior al fijado en la tabla de precios mínimos incluida en el Anexo I del presente Reglamento.

En este caso, antes del 30 de junio de cada campaña, el elaborador deberá enviar a la Secretaría una comunicación de ampliación de este contrato, con dos consecuencias:

- La inclusión/exclusión de viñas vinculadas directamente a la bodega elaboradora.
- La ampliación del Contrato Trienal de Uva una vendimia más.

De no enviarse la citada comunicación, el elaborador podrá comprar la uva a este viticultor, pero esta compra se considerará equivalente a la compra a un tercero. En el Anexo II consta un modelo de Contrato Trienal de Uva.

10.3 Uva comprada a terceros sin Contrato Trienal de Uva

En cada vendimia, un máximo del 25% de la uva destinada a la producción del vino espumoso de calidad amparado por la Marca Colectiva podrá ser obtenida de forma libre, sin necesidad de haber suscrito un Contrato Trienal de Uva.

Este porcentaje se calculará sobre el potencial máximo de producción.

El precio de compra para cada vendimia, en ningún caso, será inferior al fijado en la tabla de precios mínimos incluida en el Anexo I del presente Reglamento.

13 Vendimia

13.1 Origen de la uva entrada en la bodega

Toda la uva entrada en la bodega elaboradora para el vino espumoso de calidad debe proceder de la zona de producción establecida en el artículo 4 de este Reglamento.

Toda la uva entrada en la bodega elaboradora destinada a la producción de otros vinos sólo puede proceder de la zona de producción establecida en el artículo 4 de este Reglamento y de la zona de producción de la Denominación de Origen Protegida Penedés.

13.2 De forma manual

La totalidad de la vendimia destinada a la elaboración de vino espumoso de calidad amparado por la Marca Colectiva se efectuará manualmente sin cambio de remolque.

13.3 Características de la uva

Cada partida de uva debe tener un grado alcohólico volumétrico natural mínimo de 8,5 % vol.

La uva con podredumbre ácida o gris o con cualquier elemento extraño y en mal estado sanitario no será apta para la elaboración de vino base para vino espumoso de calidad amparado por la Marca Colectiva.

13.4 Transporte de la uva

Durante el transporte en el remolque de la uva a granel, ésta no podrá ser manipulada.

El remolque se considerará completamente cargado cuando la uva vendimiada llegue a la altura máxima de 80 cm.

14 Bodega

14.1 Elaboración de vino espumoso de calidad

La vinificación, la elaboración y crianza de vino espumoso de calidad deberán llevarse a cabo en la bodega autorizada ubicada en la zona establecida en el artículo 4, debiendo estar inscrita en el Consejo Catalán de la Producción Agraria Ecológica.

El elaborador se compromete a vinificar la totalidad de la uva en una bodega no compartida con otros elaboradores u operadores económicos.

11. Uva

11.1 Aptitud de la uva

Se considerará apta para la elaboración del vino espumoso de calidad amparado por la Marca colectiva, la uva procedente de viñas plantadas en la zona de producción con una variedad contemplada en el artículo 12 que se encuentre en su tercer ciclo vegetativo una vez plantada.

11.2 Rendimiento por hectárea

El rendimiento máximo de producción de uva será de 12.000 kg/ha.

El rendimiento máximo de las viñas con un sistema de aportación hídrica será de 8.000 kg/ha.

La Junta Directiva podrá modificar a la baja estos rendimientos para la campaña vitícola en curso mediante un acuerdo tomado antes del 15 de julio con un informe justificativo de la Comisión técnica.

12 Variedades autorizadas

Al menos el 90% de la totalidad de la uva destinada a la elaboración del vino espumoso de calidad amparado por la Marca Colectiva deberá proceder de las variedades históricas siguientes:

- Macabeo B,
- Parellada B,
- Malvasía o Subirat Parent B,
- Xarel·lo B,
- Garnacha T,
- Monastrell T,
- Sumoll T,
- Xarel·lo Rosado T.

Como máximo, para la elaboración del vino espumoso de calidad amparado por la Marca Colectiva, el elaborador podrá dar entrada en su bodega a un 10 % de las variedades autorizadas

- Chardonnay B,
- Malvasia de Sitges B,
- Pinot Noir T,
- Trepal T.

El porcentaje del 10 % se calculará sobre el potencial máximo de producción de las viñas aptas para la producción del vino espumoso de calidad amparado por la Marca Colectiva.

En el caso de fuerza mayor u obras en la bodega autorizada, el elaborador inscrito en el artículo 7 podrá trasladar sus actividades a otra instalación ubicada en la zona establecida en el artículo 4 durante el tiempo que dure esta incidencia y deberá comunicar estas circunstancias a la Junta Directiva de la "Associació de Viticultors i Elaboradors Corpinnat - AVEC".

Si los procesos de vinificación y de elaboración del vino espumoso de calidad sujeto a esta Marca Colectiva no fueran realizados en una bodega inscrita o en una instalación comunicada, (salvo en el caso de fuerza mayor u obras), el vino perderá la aptitud para ser vino espumoso de calidad amparado por la Marca Colectiva.

14.2 Prensado

El rendimiento máximo en prensa se fija en 66,6 litros por cada 100 kg de vendimia.

La Junta Directiva podrá modificar a la baja este rendimiento para la campaña vitícola en curso mediante un acuerdo tomado antes del 15 de julio con un informe justificativo de la Comisión técnica.

14.3 Vino base

Para la elaboración del vino espumoso de calidad amparado por la Marca Colectiva no podrá proceder de mosto que haya sido objeto de un aumento de grado alcohólico adquirido, mediante ninguna técnica, aunque esta técnica pueda haber sido autorizada.

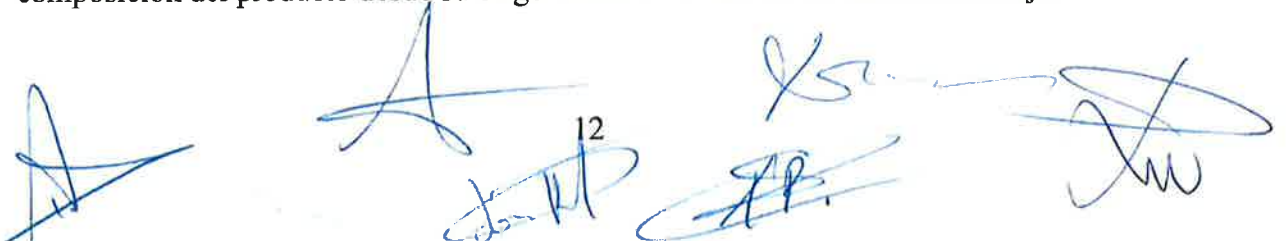
El elaborador llevará un registro de los parámetros analíticos del vino base de cada tiraje que efectúe, estableciendo un sistema de archivo y autocontrol por partidas homogéneas, cuando los cupages se hayan realizado conservando la ficha de cata y la ficha analítica de cada partida.

Las analíticas serán realizadas por un laboratorio homologado e independiente.

En los certificados analíticos, se reflejará la fecha, y todos los parámetros analíticos del vino base siguientes:

- La graduación alcohólica adquirida entre un mínimo de 9,5 % y un máximo de 12% vol. ,
- La acidez total un mínimo de 4,5 g/l en ácido tartárico,
- La acidez volátil real inferior a 0,60 g/l en ácido acético,
- El pH entre un mínimo 2,8 y un máximo 3,3,
- La concentración máxima permitida de ácido glucónico es de 0,45 gramos por litro,
- La concentración máxima permitida de dióxido de azufre es de 90 miligramos por litro.

El elaborador deberá demostrar la trazabilidad de todas las partidas que entren en la composición del producto desde su origen hasta el momento de efectuar el tiraje.



El vino base rosado deberá elaborarse con un 25 % como mínimo de las variedades tintas autorizadas en el art. 12. En el caso de rosados elaborados con uvas blancas y tintas deberán prensarse conjuntamente.

14.4 Características del vino espumoso de calidad elaborado.

14.4.1 Características físico químicas

En los certificados analíticos, se reflejará la referencia de cada tiraje, el número de identificación del tiraje, el número de botellas producidas, la fecha, así como todos los parámetros analíticos siguientes:

- La graduación alcohólica adquirida entre un mínimo de 10 y un máximo de 13,3% vol.,
- La acidez total un mínimo de 4,5 g/l en ácido tartárico, por litro,
- La acidez volátil real inferior a 0,65 g/l en ácido acético,
- El pH entre un mínimo 2,8 y un máximo 3,3,
- El anhídrido sulfuroso total inferior a 90 mg/l,
- La sobrepresión superior a 3,5 bar a 20 ° C.

14.4.2 Características organolépticas

El producto elaborado deberá ajustarse a los requisitos establecidos en el Comité de Cata Corpinnat.

14.5 Transformación en vino espumoso de calidad

El vino espumoso de calidad amparado por la Marca Colectiva debe

- elaborarse por el método tradicional o segunda fermentación en botella
- haber permanecido en contacto con las lías un mínimo de dieciocho meses,
- eliminar las lías por el procedimiento del degüelle.

En el dispositivo de cierre de cada botella en crianza constarán el número de embotellador y cuatro dígitos, los dos primeros correspondientes al mes y los dos últimos al año.

14.5.1 Con adición de licor de tiraje

Tras la adición obligatoria del licor de tiraje, se producirá la segunda fermentación en la misma botella que será comercializada el vino espumoso de calidad.

14.5.2 Método ancestral

La Asociación contempla la posibilidad de estudiar la aceptación del método ancestral, a propuesta de candidatos o asociados, siempre y cuando cumplan con el resto de los requisitos de este reglamento.

La titular de la marca colectiva será la encargada de establecer las condiciones

14.6 Licor de expedición

Si el licor de expedición contiene mosto o vino, estos componentes sólo pueden provenir de variedades admitidas en el art 12 de este reglamento,

- para el vino espumoso de calidad blanco, el licor de expedición debe provenir de variedades blancas; excepcionalmente puede proceder de variedades tintas y autorizadas siempre que no modifique el color del vino espumoso de calidad elaborado.
- para el vino espumoso de calidad rosado, el licor de expedición debe provenir de variedades autorizadas.

Los destilados de vino utilizados para la preparación del licor deben proceder de variedades autorizadas y de la zona de producción.

14.7 Degüelle

El degüelle y el uso de tapón de corcho, tipo seta, son obligatorio

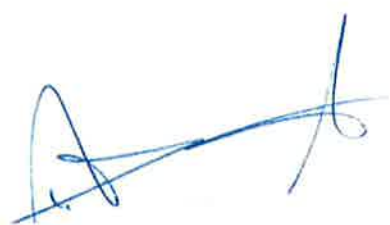
14.8 Crianza en botella.

14.8.1 Crianza mínima

El vino espumoso de calidad deberá comercializarse con una crianza mínima de 18 meses.

A

2,0





14.8.2 Largas crianzas

El elaborador deberá tener en el mercado como mínimo:

- Un vino espumoso de calidad "Brut Nature" y con una crianza mínima de 30 meses,
- Un vino espumoso de calidad "Brut" o "Extra Brut" o "Brut Nature" de añada y con un mínimo de 60 meses de crianza en botella.

Quedan exceptuados de manera transitoria de la obligatoriedad de las largas crianzas los elaboradores que inicien la actividad de elaboración de vinos espumosos de calidad y que cumplan los requisitos y condiciones de la Disposición Transitoria Tercera punto 2.

14.9 Capacidad de las botellas

Las capacidades autorizadas para la comercialización botellas con las siguientes capacidades: 375 ml, 750 ml, 1.500 ml y 3.000 ml.

Las botellas con una capacidad superior a 3.000 ml sólo pueden ser utilizadas para la publicidad y promoción estando prohibida su venta.

15 Grupos de trabajo

15.1 Comisión técnica

La Junta directiva establecerá una Comisión Técnica y su funcionamiento con el objeto de:

- Emitir informes sobre la justificación aportada por cada elaborador sobre la gestión sostenible del agua en las viñas con aportación hídrica y sobre la modificación excepcional a la baja del rendimiento por hectárea y del prensado.
- Promover la actualización del reglamento sobre los aspectos técnicos.
- Regular el Comité de Cata de Corpinnat, su composición y sus funciones.
- Proponer mejoras sobre la tipicidad, calidad y sostenibilidad de los vinos espumosos de calidad.

15.2 Comité de Cata del vino espumoso de calidad

- Establecer las Normas del Panel de Cata de Corpinnat, con dos elementos básicos: ausencia de defectos y presencia de características esenciales.
- Examinar, junto con la Junta Directiva, la aptitud de los vinos espumosos de calidad elaborados cuando el Panel de Cata aporte dudas sobre la aptitud de los vinos.

16 Procedimiento para la inscripción

16.1 Solicitud

El elaborador que desee utilizar la Marca Colectiva deberá presentar una solicitud de inscripción ajustada al contenido del modelo del Anexo III del presente Reglamento y que se dirigirá a la “Associació de Viticultors i Elaboradors Corpinnat-AVEC”.

16.2 Derecho de uso de la Marca Colectiva

Sin ser asociado de “Associació de Viticultors i Elaboradors Corpinnat-AVEC”, no se podrá utilizar la Marca Colectiva.

16.3 Obligaciones administrativas

El elaborador se compromete a comunicar a la entidad certificadora y “Associació de Viticultors i Elaboradors Corpinnat - AVEC” cualquier modificación de la documentación presentada en un plazo de dos meses desde que se haya producido.

Asimismo, antes de cada 31 de enero, se compromete a remitir a la Secretaría la cantidad de botellas comercializadas el año anterior.

16.4 Otras obligaciones

16.4.1 Vinificación en la propiedad

La persona en el momento de solicitar la inscripción para el uso de la marca colectiva se compromete a vinificar la totalidad de la uva en bodega no compartida con otros elaboradores.

A partir del momento en que se solicita la inscripción para el uso de la marca colectiva, el elaborador se compromete:

- A no comprar ni mosto ni vino base ni botellas en punta para la elaboración de vinos espumosos.
- A no comprar ni mosto ni vino para la elaboración de vinos tranquilos.

Se autoriza la compra de mosto, mosto concentrado y mosto concentrado rectificado para la elaboración del licor de tiraje y el licor de expedición .

16.4.2 Etiquetado.

Para facilitar la identificación del origen del producto al consumidor, en el etiquetado siempre constará la razón social del elaborador sin que pueda estar substituida por un nombre comercial o por un código.

En todo el etiquetado constará de forma obligatoria y clara, el mes y año del degüelle.

El etiquetado de vino espumoso de calidad CORPINNAT deberá ajustarse al Manual de Identidad Visual Corporativa de la Marca Colectiva.

Todos los elaboradores deben enviar a Secretaría el diseño de todas las etiquetas de la botella para su aprobación, antes de proceder a su comercialización.

16.4.3. Elaboración y comercialización

16.4.3.1 Autocontrol previo antes del inicio de la comercialización

Antes de iniciar la comercialización de cada partida del vino espumoso de calidad, (entendiéndose por partida el mismo vino base y de la misma añada y el producto final a comercializar), amparado por la Marca Colectiva, la bodega deberá realizar y archivar un informe sobre la partida.

El informe constará las características analíticas y organolépticas llevando un registro de los parámetros de cada partida.

Las analíticas serán realizadas por un laboratorio homologado e independiente y las organolépticas por el Panel de Cata, una vez constituido.

16.4.3.2 Exclusividad

El elaborador o la razón social no producirán ni comercializarán otros vinos espumosos distintos del vino espumoso de calidad amparado por la Marca Colectiva. Tampoco podrá presentar otros productos vitivinícolas en botellas de tipo específico para el vino espumoso, ni otros vinos con un dispositivo de cierre en tapón forma seta y/o bozal.

16.4.4 Publicidad

En la página web del elaborador, constará un enlace operativo a la página web de la Marca Colectiva CORPINNAT.

16.4.5 Solicitud de marcas

El elaborador no solicitará la inscripción, en ningún país, ni en ningún organismo, de una marca idéntica o semejante que de cualquier forma pueda inducir a error, confusión o aprovechamiento de la reputación de la Marca Colectiva.

16.4.6 Utilización de marcas

El elaborador sólo puede utilizar sus marcas para los vinos espumosos de calidad cuyo origen sea íntegramente de la zona de producción establecida en el artículo 4 y para vinos tranquilos elaborados con uvas procedentes del territorio amparado por la DO Penedès y del propio artículo 4

Se considera utilización de una marca de un elaborador tanto el uso de la marca en sí como aquellas otras que resulten de añadir a la propia marca palabras o expresiones como, propiedad, familia, heredad, seleccionado, distribuido, diseñado, recomendado, enólogo y análogos.

En el supuesto de que un accionista o miembro de la familia vinculado profesionalmente a un elaborador tenga un apellido que coincida con una marca del elaborador y quiera firmar la etiqueta de un vino producido por otra bodega que no sea del elaborador, sólo podrá hacerlo siempre y cuando lo haga con su nombre y dos apellidos de manera indisociable. En tal caso no podrá formar parte del frontal de la etiqueta bajo ningún concepto y su tamaño no podrá ser nunca superior al de la marca principal.

16.4.7 Otros productos.

Se podrán utilizar las marcas de un elaborador para otros productos alimentarios que procedan de la zona de producción establecida en el artículo 4 o el ámbito geográfico definido por la DO Penedés.

Productos autorizados para las marcas.

Ecológicos y de producción propia.:

Aceite, Mosto, Frutos Secos, Miel, Infusiones y Condimentos.

De producción propia no obligatoriamente ecológicos.:

Vinagres, Marc y Licor de Marc

Cualquier otro producto deberá ser propuesto a la Asamblea y aprobado por mayoría simple.

17 Controles

17.1 Control interno

17.1.1 Responsabilidad

El elaborador autorizado para el uso de la Marca Colectiva CORPINNAT es el responsable del cumplimiento de este Reglamento de Uso.

17.1.2 Verificación

Para asegurar su cumplimiento, el elaborador verificará que se cumplan los requisitos establecidos mediante la implantación de un sistema de autocontrol, acreditado documentalmente, en todas las fases de producción, elaboración y comercialización del vino espumoso de calidad amparado por esta Marca Colectiva.

17.2 Control externo

El elaborador usuario de la Marca Colectiva se compromete a realizar inicialmente una auditoría externa de calidad por una entidad auditora acreditada. Esta auditoría debe corroborar que el elaborador cumple todos los requisitos de la Marca Colectiva.

A partir de este momento, el elaborador usuario de la Marca Colectiva deberá encargar cada año una auditoría de calidad externa para la verificación del cumplimiento del Reglamento de Uso.

El elaborador autorizará a la entidad auditora acreditada para comunicar el resultado de la auditoría al titular de la Marca Colectiva.

18 Régimen sancionador

18.1 Principios del régimen sancionador

Los criterios de las infracciones son:

- Amonestación: comunicación escrita a un elaborador advirtiéndole de una conducta no intencionada que pueda generar infracción al reglamento, sin consecuencias lucrativas
- falta leve: error o simple inobservancia sin consecuencias lucrativas,
- falta grave: una conducta intencionada cuya consecuencia pueda ser un beneficio para el elaborador,
- falta muy grave: conducta intencionada cuya consecuencia es un beneficio para el elaborador y/o un posible perjuicio para el buen nombre de la Marca Colectiva.
- La reincidencia en una misma infracción comporta una falta del nivel superior (salvo en la amonestación que se califica como falta leve). Se considera reincidencia la reiteración en la misma infracción, una vez sancionada, en un período de dos años.
- El incumplimiento de una sanción genera una falta de nivel superior.

Los plazos se cuentan en días hábiles.

18.1.1 Vigencia de las sanciones

La acumulación de dos faltas leves en el plazo de un año constituirá una falta grave. Las sanciones por faltas leves dejan de tener efectos al año de su firmeza.

La acumulación de dos faltas graves en el plazo de dos años constituirá una falta muy grave. Las sanciones por faltas graves dejan de tener efectos a los dos años de su firmeza.

La falta grave generada por acumulación de dos leves vuelve a la calificación de leve al quedar sin efecto por vencimiento la primera de ellas.

Cada falta muy grave comporta una suspensión del uso de la Marca Colectiva durante un año.

Si la falta o acumulación de faltas comportan la suspensión del uso de la marca, ésta será efectiva desde la ratificación de la primera Asamblea General posterior a la fecha de la sanción o resolución en firme del arbitraje. Dicha Asamblea deberá ser convocada por el presidente en un plazo máximo de 10 días naturales desde el día que reciba la notificación de resolución del expediente.

Se considera como fecha de inicio de la sanción la fecha de resolución firme del expediente sancionador.

18.1.2 Sanciones económicas

Todas las faltas pueden comportar a criterio del órgano sancionador una sanción económica.

- Las faltas leves pueden comportar una sanción económica de entre 100 y 2.000 euros.
- Las infracciones graves o muy graves pueden comportar una sanción económica de entre 2.001 y 10.000 euros. Este importe podrá superar hasta el 5 % del volumen de ventas del producto objeto de infracción.

El elaborador es el responsable de las faltas contempladas en este Reglamento.

18.2 Procedimiento

18.2.1. Incidencias detectadas por la entidad auditora

Detectada por la entidad auditora cualquier posible incidencia, ésta se lo comunicará al elaborador y a la Junta Directiva de Avec-Corpinnat.

En un plazo máximo de quince días, se celebrará una reunión en la bodega con la entidad auditora donde el elaborador presentará la documentación explicativa sobre las incidencias detectadas y el procedimiento a seguir para evitar que se vuelvan a producir.

En el plazo de siete días, la entidad auditora y la Junta Directiva decidirán si aceptan las medidas para evitar estas incidencias. La Junta Directiva decidirá si acepta las medidas y decidirá la sanción, si considera que estas incidencias son merecedoras de sanción, en el plazo de 15 días, comunicándoselo al elaborador.

Las costas originadas en el procedimiento por esta incidencia, superiores a la auditoria pactada, serán abonadas por el elaborador.

18.2.2 Denuncias realizadas directamente a la secretaría de Avec.

En un plazo de 10 días, la Junta Directiva nombra a un instructor.

La existencia del procedimiento disciplinario y el nombramiento del instructor, en todos los casos el secretario de la Asamblea General, se comunican al elaborador responsable, pudiendo ser recusado libremente por el elaborador responsable en un plazo máximo de cinco días

En este caso se nombrará un equipo instructor, debiendo ser dos miembros de la Asamblea a propuesta de la Junta Directiva, uno de ellos y el otro por el elaborador afectado en el plazo de una semana. No pueden ser recusados.

El instructor o el equipo nombrados convocan al elaborador para su audiencia. Este trámite debe realizarse en un plazo máximo de diez días.

El instructor o el equipo presentan un informe, describiendo el hecho, el artículo infringido del reglamento, su tipificación, su calificación y propone una sanción.

Este informe es presentado por el instructor o el equipo a la Junta Directiva en un plazo no superior a 15 días desde su nombramiento.

La Junta Directiva, con una mayoría de 2/3 (de elaboradores con derecho a voto, se excluyen de forma explícita el afectado y el denunciante en el supuesto de que fueran miembros de la junta) después de analizar el hecho, la normativa infringida, su tipificación, su calificación y la propuesta de sanción, decide sancionar o no al elaborador afectado.

Si el infractor acepta la sanción, este procedimiento sancionador finaliza con su aceptación y cumplimiento.

Si el presunto infractor no acepta la sanción, podrá recurrir en defensa de sus derechos ante la Asamblea General que decidirá, por votación secreta y por mayoría simple de los asistentes, si el hecho constituye una infracción del reglamento de uso y la sanción. Se excluyen de la votación de forma explícita el afectado y el denunciante.

Si cualquier elaborador no está de acuerdo con la resolución propuesta puede proceder ante la Asamblea de la misma forma que el infractor.

La Asamblea puede evaluar y modificar la sanción propuesta por la Junta Directiva.

La sanción se notificara de forma fehaciente al infractor.

Si el infractor no acepta la sanción propuesta, puede acudir al arbitraje. Asimismo puede acudir al arbitraje cualquier otro elaborador en desacuerdo con la resolución.

El resultado del arbitraje será de obligado cumplimiento, las partes afectadas renuncian a acudir a cualquier otra instancia.

Las costas de este arbitraje corren a cargo de la parte perdedora.

En el caso de que el arbitraje acepte parcialmente la apelación, las costas del arbitraje son la mitad a cargo del infractor y la otra mitad a cargo de AVEC.

Al final de cada expediente, el Presidente comunica los hechos y la sanción al elaborador afectado y a la Asamblea.

18.3 Uva

18.3.1 Origen de la uva para la elaboración de vino espumoso de calidad.

La uva procedente de viñas no inscritas en el Consejo Catalán de la Producción Agraria Ecológica no es apta para elaborar vino espumoso de calidad amparado por la Marca Colectiva.

Constituirá por parte del elaborador

- Falta grave: la compra de uva a un precio inferior al mínimo establecido en este reglamento
- Falta grave la elaboración con uva procedente de viñas no inscritas en el Consejo Catalán de la Producción Agraria Ecológica tiene como consecuencia la imposibilidad que esta partida y los productos afectados en caso de mezcla sean amparados por la marca colectiva.
- Falta muy grave, la entrada en la bodega de uva procedente de viñas situadas fuera del territorio amparado por este reglamento para la elaboración de vino espumoso de calidad, tiene como consecuencia la imposibilidad de que el elaborador comercialice el producto afectado.
En este caso debe proceder a la destrucción del producto afectado que pudiera tener en cualquier formato en stock.

18.3.2 Origen de la uva para la elaboración de otros productos vitivinícolas

La entrada en la bodega de uva procedente de viñas situadas fuera del territorio amparado por este reglamento y el territorio de la denominación de origen protegida Penedés constituirá una falta grave.

18.3.3 Variedades de uva.

La elaboración de vino espumoso de calidad con variedades no históricas y autorizadas constituirá:

- Falta leve, cuando el porcentaje de estas variedades sea superior al 10% e inferior al 15 %,
- Falta grave cuando el porcentaje sea superior al 15 %, el vino base afectado perderá la aptitud del uso de la Marca Colectiva.

La elaboración de vino espumoso de calidad con variedades no autorizadas por este reglamento constituirá una falta grave.

18.3.4 Compra a terceros del 25 % de la uva del rendimiento máximo.

Constituirá una falta grave, la compra a terceros para la elaboración de vino espumoso de calidad de un porcentaje de uva superior al 25% del rendimiento teórico máximo establecido para la totalidad de las viñas en producción: el vino obtenido en más del 25% no será apto para ser designado con la Marca Colectiva, salvo autorización previa y expresa de la Junta Directiva exclusivamente por causas de fuerza mayor debidamente justificadas por el elaborador afectado.

18.4 Elaboración

18.4.1 Prohibición del aumento del grado del vino base.

Constituirá una falta grave, el uso de vino base para la elaboración de vino espumoso de calidad procedente de mostos que hayan tenido un aumento artificial del grado y comportará la imposibilidad que esta partida y los productos afectados en caso de mezcla sean amparados por la Marca Colectiva.

18.4.2 Falta de la indicación del mes del tiraje en los tapones del vino espumoso de calidad en crianza.

Constituirá una falta grave no hacer constar la indicación del mes y año del tiraje en los tapones del vino del vino espumoso de calidad en crianza que imposibilite efectuar la trazabilidad de la partida o lote.

18.4.3 Prohibiciones en la elaboración y/o en la comercialización de vino espumoso de calidad:

- Constituirá una falta la elaboración de vino espumoso de calidad amparado por la Marca Colectiva con vino base sin las características fisicoquímicas del vino espumoso, establecidas en este reglamento. Será calificada como leve o grave a partir de la decisión de la Junta directiva considerando el informe de la comisión técnica.
- Constituirá una falta la comercialización de vino espumoso de calidad amparado por la Marca Colectiva cuya aptitud no haya sido aceptada por el Comité de Cata. Será calificada como leve o grave a partir de la decisión de la Junta directiva considerando el informe de la comisión técnica.

18.4.4 Prohibición de elaboración del vino espumoso de calidad en una instalación no autorizada.

Constituirá una falta grave si los procesos de vinificación y de elaboración del vino espumoso de calidad sujeto a esta Marca Colectiva no fueran realizados en una bodega inscrita o en una instalación comunicada, (salvo en el caso de fuerza mayor u obras), el vino perderá la aptitud para ser vino espumoso de calidad amparado por la Marca Colectiva.

18.4.5 Composición del licor de expedición.

Su composición debe ajustarse al artículo 14.6 y los destilados de vino utilizados para la preparación del licor deben proceder de variedades autorizadas y de la zona de producción, establecida en este reglamento.








Constituirá falta leve la infracción de este apartado.

18.4.6 Prohibición de compra de mosto, vino base o botellas en punta.

Constituirá una falta grave, la compra de cualquier mosto destinado a vino, muy grave si se destina a la elaboración de vino espumoso de calidad.

Constituirá una falta grave la adquisición de vino, será muy grave si se destina a la elaboración de vino espumoso de calidad.

Constituirá una falta muy grave la adquisición de botellas en punta.



18.5 Producto elaborado

18.5.1 Comercialización sin los requisitos de crianza

Constituirá:

- Falta muy grave, la comercialización de vino espumoso de calidad con menos de 12 meses de crianza.
- Falta grave la comercialización de vino espumoso de calidad con una crianza de más de 12 meses y menos de 18 meses,
- Falta leve no tener en el mercado un vino espumoso de calidad de añada "Brut Nature", "Brut" o "Extra Brut" con un mínimo de 30 y 60 meses de crianza.

18.5.2 Situación de la Marca Colectiva en la botella.

La Marca Colectiva CORPINNAT tendrá una presencia destacada en la botella debiendo cumplir las Normas detalladas en el manual de identidad visual corporativa

Las botellas etiquetadas que no cumplan las indicaciones detalladas en este punto se podrán comercializar hasta agotar existencias.

El elaborador será sancionado con una falta leve.

18.5.3. Datos técnicos

No hacer constar en el etiquetado la fecha del degüelle será causa de amonestación

No enviar la etiqueta antes de la salida al mercado del producto será causa de amonestación.

18.6 Datos de la página web

En la página web del elaborador, constará un vínculo dirigido a la página web de la Marca Colectiva CORPINNAT.

La inexistencia de este vínculo o que esté inoperativo, implica una amonestación, debiendo el elaborador solucionar la incidencia en un plazo inferior a una semana para que el vínculo vuelva a estar operativo. Si no lo hiciera, incurrirá en una falta leve.

18.7 Comunicar datos erróneos o negativa de subministrar documentación

Constituirá:

- Falta leve: no comunicar con exactitud las ventas de botellas el año anterior.
- Falta leve no comunicar en tiempo y forma los informes trimestrales

- Falta muy grave: la negativa reiterada a presentar documentación solicitada por la certificadora o negarse a pasar la auditoria.

18.8. Actos contrarios al buen nombre y valorización de la Marca Colectiva

Cualquier acto contra este reglamento que no esté tratado de forma específica en el mismo, será tratado y sancionado, si fuera el caso, por la Junta Directiva y ratificado en Asamblea General.

19 Consecuencias de la suspensión

La suspensión del uso de la Marca Colectiva implica la prohibición de utilizar la misma en la botella y la imposibilidad del elaborador de hacer publicidad de su vinculación con la Marca Colectiva.

El elaborador deberá decidir y comunicar a la “Associació de Viticultors i Elaboradors Corpinnat – AVEC” el día de inicio de la suspensión, sin que este supere los seis meses a partir de la resolución.

Pasado el tiempo de suspensión, el elaborador puede solicitar volver a utilizar la Marca Colectiva, pero debe haber solucionado las incidencias que motivaron la suspensión, verificándolo la entidad auditora.

20 Extinción de la autorización del uso de la Marca Colectiva

La autorización para el uso de la Marca Colectiva se extinguirá por las siguientes causas:

- A solicitud del titular,
- Por cualquier otra causa legal o reglamentariamente establecida.

21 Régimen económico

21.1 Cuotas

La suma de las cuotas a abonar por cada elaborador a la “Associació de Viticultors i Elaboradors Corpinnat – AVEC” será:

- Una cuota inicial de entrada a fondo perdido de tres mil euros (3.000 €).
- Unas cuotas acumuladas por tramos:

Una cuota por botella en función de las unidades comercializadas el año anterior.

- | | |
|------------------------------|------------|
| - Hasta 500.000 botellas | 5 céntimos |
| - De 500.001 hasta 1.000.000 | 4 céntimos |
| - Más de 1.000.000 | 3 céntimos |

En el caso de un elaborador con una producción inferior o igual a 50.000 botellas anuales la cuota será de 2.500€.

El importe de estas cuotas comportará IVA.

Estas cuotas se abonaran trimestralmente, el primer trimestre en el momento de la inscripción y posteriormente, después de cada trimestre vencido.

Estas cuotas se actualizarán en función del IPC o por acuerdo de la Asamblea General de la "Associació de Viticultors i Elaboradors Corpinnat - AVEC".

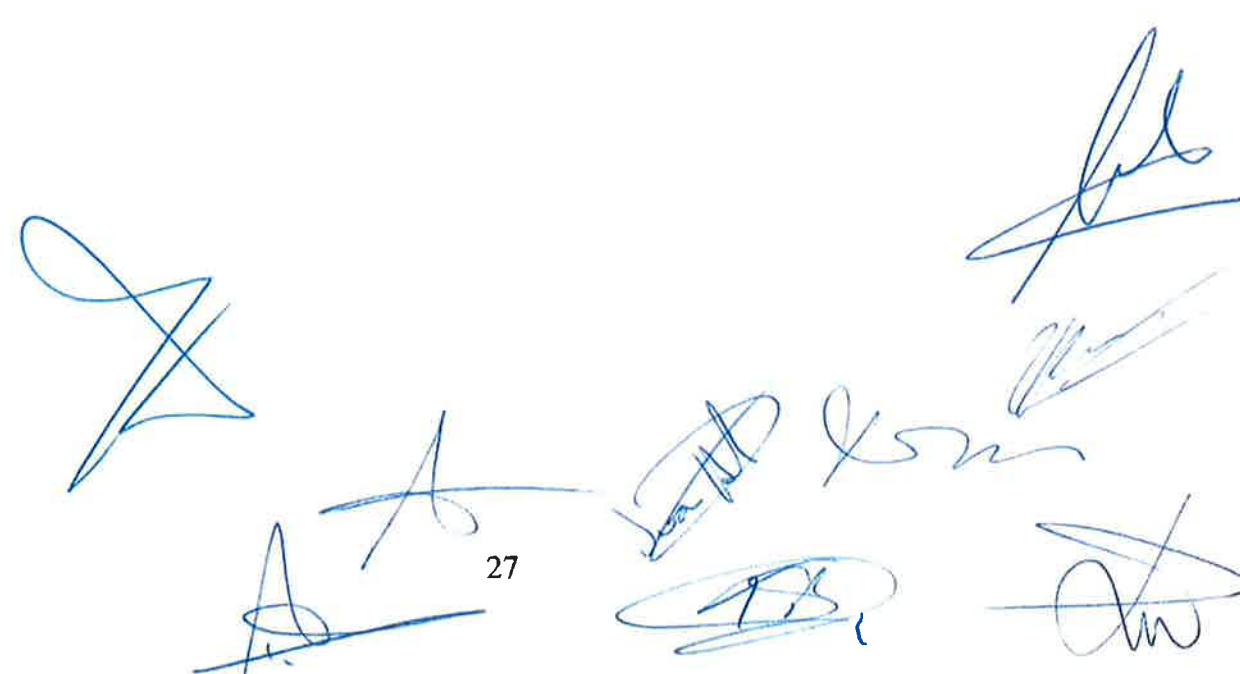
Los datos de la comercialización de vino espumoso de calidad se comunicarán mediante los partes anuales a la Secretaría de Associació de Viticultors i Elaboradors Corpinnat – AVEC".

21.2 Sanciones

El importe de las sanciones será el decidido en cada caso por la Junta Directiva tal y como consta en el apartado 18.2 del presente reglamento.

Dicho importe será destinado preferentemente a actuaciones solidarias escogidas por la Junta Directiva. Excepcionalmente pueden ser destinadas a incrementar el Capital Social de Avec-Corpinnat.

21.2
A



27

Disposición Transitoria 1. Requisitos del vino espumoso de calidad elaborado con vendimias anteriores a la vendimia 2.018.

Para que el vino espumoso de calidad elaborado con anterioridad a la vendimia 2.018 pueda ser amparado por la Marca Colectiva hasta agotar las existencias, debe cumplir las condiciones siguientes:

- no debe proceder de botellas compradas en punta, o de botellas elaboradas por un tercero,
- debe haber elaborado vino base y haber elaborado, con este vino base, vino espumoso de calidad, como mínimo, en las tres campañas anteriores a la solicitud en instalaciones no compartidas.

Disposición Transitoria 2 Requisitos variedades, tiempo de crianza y origen del vino base.

2.1 Del 1 de julio de 2.020 a 31 de marzo de 2.021.

El vino:

- debe tener una crianza mínima de 15 meses,
- la vendimia de este vino espumoso de calidad debe proceder con un máximo del 15 % de variedades autorizadas no históricas ,

El elaborador debe

- tener en su stock de vinos espumosos de calidad más del 90 % de las botellas de vinificación propia,
- comercializar un vino espumoso de calidad con una crianza mínima de 42 meses.

2.2 Requisitos de crianza para el elaborador que se inicie en la elaboración de vino espumoso

Este elaborador debe poder demostrar, tanto documentalmente como físicamente que empieza a elaborar vino espumoso a partir de la primera vendimia que haya sido auditada y por los tanto, carece de botellas de vino espumoso en fase de crianza.

La crianza mínima, después del primer tiraje, para comercializar el vino espumoso de calidad amparado en la marca colectiva es:

- Una crianza mínima de 15 meses, para este primer tiraje,
- Después de 30 meses, debe comercializar un Brut Nature con 30 meses de crianza,
- Después de 60 meses, debe comercializar un Brut, Extra Brut o un Brut Nature, con 60 meses de crianza.

Disposición Transitoria 3 Comercialización de vinos en stock con taponos en forma de seta y bozal.

Los elaboradores que soliciten la inscripción a la Marca Colectiva CORPINNAT y tengan en stock botellas de vino u otros productos agroalimentarios tapadas con un dispositivo de cierre en tapón forma seta y/o bozal, podrán agotar las existencias sin que ello represente un impedimento para el uso de la Marca Colectiva CORPINNAT, hasta el 31 de diciembre de 2.020

Estos elaboradores deberán comunicar a la Secretaría la cantidad de botellas en stock.

Anexo I. Precios mínimos de compra de uva

Estos precios se aplican independientemente del destino de la uva

Este precio mínimo se irá incrementando gradualmente las próximas cuatro campañas del modo siguiente:

Cosecha 2020	0,6750 €/kg
Cosecha 2021	0,7000 €/kg

A partir de la cosecha 2022, el precio mínimo de compra de la uva se incrementará en función de la variación del IPC anual de Cataluña. El IPC negativo no será aplicado por debajo de los 0,70€/kg

La uva procedente de viñas registradas como propias (apartado 10.1) disponen de una moratoria de este anexo hasta la vendimia de 2.021 incluida para poder adaptar progresivamente los precios expuestos debiendo comunicar de forma fehaciente la fecha de cumplimiento de este requisito.

Anexo II Contrato trienal de compraventa de uva

30 de junio 20xx

REUNIDOS

Por una parte, el viticultor xxx con su DNI y domicilio en xxx, como vendedor

Por otra parte, el elaborador con DNI y gerente de la empresa con NIF y domicilio, como comprador

Las dos partes se reconocen con capacidad legal para celebrar este contrato,

MANIFIESTAN

El vendedor es viticultor de las viñas, objeto de este contrato, aptas para ser amparadas por esta Marca Colectiva, con viñas inscritas, en el Consejo Catalán de Producción Agraria Ecológica.

El comprador es productor de vino espumoso de calidad apto para ser amparado por el Consejo Catalán de Producción Agraria Ecológica y la Marca Colectiva.

El vendedor está interesado en vender toda la producción de la viña o viñas de la cláusula primera al comprador, por un mínimo de tres campañas vitivinícolas y éste está interesado en la compra de la producción de esta viña o viñas, también por un mínimo de tres campañas vitivinícolas.

ACUERDAN la compraventa de esta uva con la siguientes CLÁUSULAS

Primera.- Objeto del Contrato.-

El vendedor se compromete a entregar y el comprador a aceptar la uva durante tres campañas, por el precio del anexo I producida en las viñas siguientes

RVC	SIGPAC	SUPERFICIE en ha	VARIEDAD	AÑO PLANTACION

Correspondiendo estas siglas a los registros oficiales de la Generalitat de Cataluña:

- Código RVC: código de cada viña en el Registro Vitícola de Cataluña
- SIGPAC: sistema de información geográfica de parcelas agrícolas

Segunda.- Especificaciones de la calidad.-

La uva ha de ser vendimiada manualmente sin cambios de remolque.

La uva con podredumbre ácida y gris, y elementos extraños y en mal estado sanitario está excluida de este contrato. Los gastos originados irán a cargo del vendedor sin derecho a ser resarcido ni a cobrar.

Tercera.- Control de cada viña objeto de este contrato.-

El elaborador, él mismo o por personal autorizado por él mismo, podrá realizar en cualquier momento con la finalidad de controlar la viña o las viñas objeto de este contrato las actuaciones siguientes:

- Visitar la viña o las viñas sin preaviso,
- Toma de las muestras que considere pertinentes.

Cuarta.- Control de la vendimia

Antes de la primera entrega de la uva para cada vendimia, el vendedor presentará:

- copia del último certificado vigente del Consejo Catalán de la Producción Agraria Ecológica, o de una entidad auditora reconocida por el Departamento de Agricultura de la Generalidad de Cataluña.
- copia del cuaderno de campo de las viñas, con el formato del Consejo Catalán de Producción Agraria Ecológica u otro semejante con la misma información,
- acreditación de la inscripción de las viñas en el Registro Vitícola de Cataluña con un extracto actualizado

El control del grado y peso de la uva se llevará a cabo en la bodega XXXXX, situada en xxxx y se ajustará a la normativa vigente.

Estos dos controles se harán en presencia del vendedor, si este lo solicita.

Quinta. – Vendimia y Transporte

El remolque se considerará completamente cargado cuando la uva vendimiada llegue a la altura máxima de uva de 80 cm y no se podrá manipular esta uva cuando esté en el remolque.

Sexta.- Irregularidades administrativas de la uva.-

Cualquier irregularidad de las cláusulas segunda o tercera por parte del vendedor, tiene como consecuencia que esta uva no se ajusta a las condiciones pactadas en este contrato y podrá no ser aceptada por el elaborador.

Los gastos por su vendimia y transporte irán a cargo del vendedor.

Anexo III Solicitud de inscripción del elaborador

con DNI _____, administrador de la empresa _____ con sede social y NIF _____
Con la Bodega Elaboradora de vino espumoso de calidad sita en _____
municipio y teléfono _____ y dirección de correo electrónico _____

Solicita

La adhesión a la "Associació de Viticultors i Elaboradors Corpinnat- AVEC-adjuntando la documentación siguiente:

- Copia del documento nacional de identidad del solicitante si es persona física o de la tarjeta de identificación fiscal, para las entidades mercantiles,
- Escritura de constitución o Estatutos de la entidad mercantil inscritos en el registro correspondiente con sus modificaciones,
- Acreditación de la persona física si representa una persona jurídica,
- Copia de los documentos de inscripción en el registros de viñas y de la bodega en el Consejo Catalán de Producción Agraria Ecológica,
- Copia de la inscripción del elaborador en el Consejo Catalán de Producción Agraria Ecológica, a partir de la primera cosecha de las viñas con viñas ecológicas,
- Copia actualizada de la inscripción de las viñas en el Registre Vitícola de Catalunya del elaborador en las denominaciones de origen, a las cuales la bodega esté inscrita,
- Copia de las declaraciones de producción presentadas al Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación de la Generalitat de Catalunya las tres últimas campañas,
- Una muestra característica de cada uno de los vinos espumosos comercializados en el momento de la solicitud, para evaluar si estos vinos reúnen las características de los vinos espumoso de calidad CORPINNAT,
- Listado con las Marcas inscritas en la clase 33.
- Todas las etiquetas de cada uno de los vinos espumosos que se comercializaran para verificar que cumple los requisitos establecidos en el manual de identidad visual corporativa.
- Compromiso de comercializar sus vinos espumosos de calidad con el tiempo mínimo de crianza establecido en la Disposición Transitoria 3 apartado 3.

Lugar y fecha

- Esta solicitud será examinada por la Secretaría que emitirá un informe sobre la aptitud del candidato para la Junta Directiva de la "Associació de Viticultors i Elaboradors Corpinnat – AVEC".
- Examinado el informe y una vez aprobados por al Comité de Cata los productos, el Presidente de la "Associació de Viticultors i Elaboradors Corpinnat – AVEC" comunicará a la entidad auditora el nombre del candidato para efectuar la auditoria inicial.

Séptima.- Precio.-

La uva será entregada en la bodega situada en XXXXXXXXXX y se pagará al precio mínimo siguiente:

- Cosecha 2020 0,6750 €/kg
- Cosecha 2021 0,7000 €/kg

A partir de la cosecha 2.022, el precio mínimo de compra de la uva se incrementará en función de la variación del IPC anual de Cataluña. En caso de índices negativos no serán aplicables nunca por debajo de los 0,70€/kg.

Octava.- Condiciones de pago.-

La uva se pagará el 50 % a la cuenta corriente de la entidad bancaria del vendedor, a los 30 días de la última entrega de la uva y el otro 50 % a los 30 días del cierre del Registro Vitícola de Cataluña.

Novena.- Validez del contrato.-

Este contrato tiene como validez, como mínimo, para esta campaña y dos campañas más.

Décima.- Resolución per mutuo acuerdo.-

Este contrato puede ser rescindido por mutuo acuerdo.

Ambas partes conformes con el contenido de este contrato lo firman por triplicado en el lugar y fecha que constan en el inicio.

El vendedor

El comprador


- Una vez recibido el resultado de la auditoria, el Presidente convocará una Asamblea General para la aprobación, si fuera pertinente del candidato.


Sant Sadurní d'Anoia a 16 de Noviembre de 2020



XAVIER NADAL


XAVIER GUALTONA

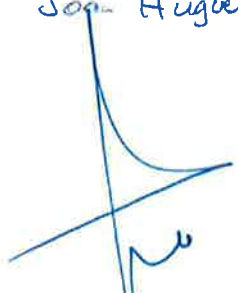

XAVIER BERNAT

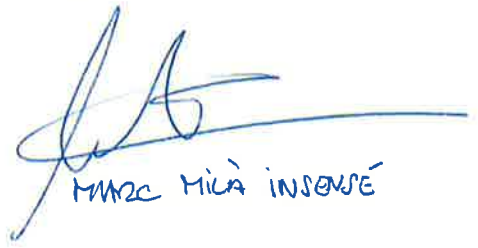

RAMON JANÉ


Joan Huguet Gusi

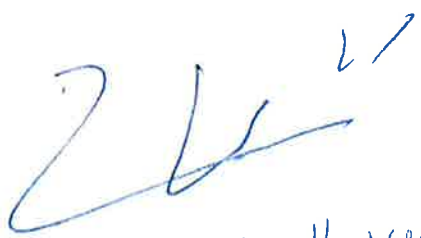

RAMON CAMPART

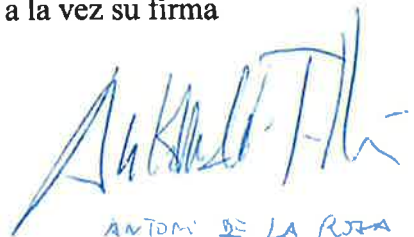

MARCEL SABATÉ


TON MOTA MOLINER


MARCEL MILÀ INSA

Joaquin Griell Ventosa como Secretario de la Asamblea General de Corpinnat certifico que están presentes la totalidad de los asociados . Legitimando a la vez su firma


Joaquin Griell Ventosa


ANTONI DE LA ROCA TORRUELLA

