

# CORPINNAT

REGLAMENTO DE USO ESTABLECIENDO LAS  
CONDICIONES, CARACTERÍSTICAS Y  
REQUISITOS DE LA MARCA COLECTIVA DE LA  
UNIÓN EUROPEA



Aquest reglament està redactat en castellà, llengua oficial de la UE per a ser enviat a la Oficina de Propietat Intel·lectual de la Unió Europea (EUIPO) per a la seva aprovació.

L'Assemblea General de "Associació de Viticultors i Elaboradors Corpinnat – AVEC"  
ha aprovat aquest reglament per unanimitat el 31 de març de 2025 a Sant Sadurní d'Anoia

1.	<b>Finalidades de este Reglamento</b>	8
2.	<b>Finalidad de la Marca Colectiva</b>	8
3.	<b>Agrupación representativa de los Elaboradores</b>	8
4.	<b>Zona de producción y elaboración</b>	9
5.	<b>Marco legal</b>	11
6.	<b>Titularidad de la Marca Colectiva</b>	11
7.	<b>Ámbito subjetivo de uso de la Marca Colectiva</b>	11
8.	<b>Ámbito objetivo de la Marca Colectiva</b>	12
9.	<b>Viñas</b>	12
9.1	<b>Inscripción en los registros correspondientes</b>	12
9.2	<b>Viñas inscritas en el Consejo Catalán de la Producción Agraria Ecológica</b>	12
9.3	<b>Registro actualizado de todas las viñas del elaborador</b>	12
9.4	<b>Viñas de valor patrimonial</b>	12
9.5	<b>Aportación hídrica</b>	13
10.	<b>Vinculación con la tierra y compromiso con el origen</b>	13
10.1	<b>Viñas consideradas como propias del elaborador y titular en el registro vitícola de Cataluña.</b>	13
10.2	<b>Contrato trienal de compraventa de uva</b>	13
10.3	<b>Uva comprada a terceros sin contrato trienal de compraventa de uva</b>	14
11.	<b>Uva</b>	14
11.1	<b>Aptitud de la uva</b>	14
11.2	<b>Rendimiento por hectárea</b>	14
12.	<b>Variedades autorizadas</b>	14
13.	<b>Vendimia</b>	15
13.1	<b>Origen de la uva entrada en la bodega</b>	15
13.2	<b>Vendimia manual</b>	15
13.3	<b>Características de la uva</b>	16
13.4	<b>Transporte de la uva</b>	16
14.	<b>Bodega para la elaboración de vino espumoso de calidad</b>	16
14.1	<b>Bodega no compartida</b>	16
14.2	<b>Fuerza mayor</b>	16
14.3	<b>Elaboración en bodega no autorizada</b>	16
15.	<b>Elaboración del vino espumoso</b>	17
15.1	<b>Prensado y rendimientos</b>	17

15.2	Vino base .....	17
15.3	Vino elaborado por el método ancestral .....	17
15.4	Tiraje.....	18
15.5	Degüelle .....	18
15.6	Licor de expedición .....	18
15.7	Características del vino espumoso de calidad elaborado. ....	18
15.8	Crianza en botella. ....	19
15.9	Capacidad de las botellas .....	19
16.	Comisiones de trabajo .....	19
16.1	Comisión Técnica .....	19
16.2	Comisión de cata.....	19
17.	Procedimiento para la inscripción.....	20
17.1.	Solicitud para utilizar la Marca Colectiva.....	20
17.2	Derecho de uso de la Marca Colectiva .....	20
17.3	Obligaciones administrativas .....	20
17.4	Otras obligaciones .....	20
17.5	Marcas.....	21
18	Controles y comunicaciones .....	22
18.1	Control interno.....	22
18.2	Control externo.....	23
18.3	Comunicaciones a secretaría .....	23
19	Régimen sancionador.....	23
19.1	Principios del régimen sancionador .....	23
19.2	Procedimiento.....	25
19.3	Uva.....	26
19.4	Elaboración.....	27
19.5	Comercialización .....	28
19.6.	Datos técnicos .....	29
19.7	Datos de la página web.....	29
19.8	Ausencia de comunicación, comunicación de datos erróneos o negativa de subministrar documentación .....	29
19.9	Actos contrarios al buen nombre y valorización de la Marca Colectiva .....	30
20	Consecuencias de la suspensión .....	30
21	Extinción de la autorización del uso de la Marca Colectiva.....	30

<b>22 Régimen económico</b> .....	30
<b>22.1 Cuotas</b> .....	30
<b>22.2 Sanciones</b> .....	31
<b>Disposiciones transitorias</b> .....	31
<b>D.T. 1. Requisitos del vino espumoso de calidad elaborado con vendimias anteriores a la fecha de inicio de la primera vendimia a auditar por la empresa auditora certificada designada por la “Associació de Viticultors i Elaboradors Corpinnat – AVEC”</b> .....	31
<b>D.T. 2 Requisitos para el elaborador que se inicie en la producción de vino espumoso</b> .....	32
<b>D.T. 3 Elaboración de vino espumoso Corpinnat con variedades internacionales</b> .....	32
<b>ANEXOS</b> .....	33
<b>Anexo I. Precios mínimos de compra de uva</b> .....	33
<b>Anexo II -Viñas de valor patrimonial vitícola.</b> .....	33
<b>Anexo III Especificaciones para el vino elaborado por el método ancestral</b> .....	35
<b>Anexo IV Solicitud de inscripción del elaborador</b> .....	35
<b>Anexo V Documentación complementaria: modelos de contrato de compraventa de uva apta para elaborar Corpinnat.</b> .....	36
<b>Anexo V a) Contracte trienal de compravenda de raïm</b> .....	36
<b>Anexo V b) Contrato anual de compraventa de uva apta para elaborar Corpinnat</b> .....	41
<b>ANEXO VI – CALENDARIO ANUAL DE DECLARACIONES A SECRETARÍA</b> .....	45

### **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 elaboradoras de vinos espumosos de calidad.
- 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 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 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 producció i elaboració

La zona de producció i elaboració comprèn els següents municipis o parts:

- 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	<p>Polígono 1 y 2//</p> <p>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//</p> <p>Polígono 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16//</p>
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>

		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//
Baix Penedès	El Vendrell	Polígono 1 parcela 9000 rec. 1/ Polígono 19 parcela 11, 12, 13, 14, 17, 18, 24//

A partir de la delimitación cartográfica, el titular de la Marca Colectiva detallará los códigos de las parcelas según Registro vitivinícola de Catalunya (RVC) 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 2017/1001 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 su uso 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 Penedès*.

#### **8. Ámbito objetivo de la Marca Colectiva**

El vino espumoso de calidad amparado 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, habiendo superado el periodo de conversión.

##### **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 (notificar también los injertos),
- Superficie,
- Año de plantación.
- Inscripción de las viñas en el Consejo Catalán de la Producción Agraria Ecológica (CCPAE).
- Estado anual de la parcela (reciente plantación (dos primeros ciclos vegetativos), plena producción (a partir del tercer ciclo vegetativo))

##### **9.4 Viñas de valor patrimonial**

Se regula en anexo número II de este reglamento la posibilidad de incluir viñedos de especial valor patrimonial vitícola situados fuera del marco geográfico de Corpinnat para la elaboración y comercialización de vinos tranquilos.

El titular podrá realizar un mapa interactivo con estos datos.

### **9.5 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 mínimo 1 Ha. de 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 y/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 secretaría la 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 secretaria 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 V a) consta un modelo de Contrato Trienal de Uva, contrato orientativo que no forma parte integrante de este reglamento, con las condiciones mínimas a las cuales debe ajustarse.

### **10.3 Uva comprada a terceros sin contrato trienal de compraventa 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.

En el Anexo V b) consta un modelo orientativo de contrato de compraventa de uva que no forma parte integrante de este reglamento, con las condiciones mínimas a las cuales debe ajustarse

## **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**

### **12.1. Variedades Históricas**

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,
- Xarel·lo B,
- Garnacha T,
- Monastrell T,
- Sumoll T,
- Xarel·lo Rosado T.

### **12.2. Variedades no históricas**

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 no históricas

#### **12.2.1. Variedades Nacionales**

- Malvasia de Sitges B,
- Trepát T.

#### **12.2.2. Variedades Internacionales**

- Chardonnay B,
- Pinot Noir 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.

**La utilización de las variedades internacionales en los ensamblajes finales queda regulada en la disposición transitoria 3: elaboración de vino espumoso Corpinnat con variedades internacionales.**

## **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 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 y/o en el artículo 9.4 Viñas de valor patrimonial.

### **13.2 Vendimia 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, ésta no podrá ser manipulada.

El remolque se considerará completamente cargado cuando la uva vendimiada llegue a la altura máxima de 85 cm.

La vendimia en cajas o contenedores tampoco podrá superar la altura máxima de 85 cm.

## **14. Bodega para la elaboración de vino espumoso de calidad**

### **14.1 Bodega no compartida**

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 prensar y vinificar la totalidad de la uva en una bodega no compartida con otros elaboradores u operadores económicos.

### **14.2 Fuerza mayor**

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”.

### **14.3 Elaboración en bodega no autorizada**

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 lo referido en el artículo 14.2), el vino perderá la aptitud para ser vino espumoso de calidad amparado por la Marca Colectiva.



## **15. Elaboración del vino espumoso**

### **15.1 Prensado y rendimientos**

El rendimiento máximo se fija en 66,6 litros de vino 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.

### **15.2 Vino base**

Todo el vino base debe ser ecológico

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 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.

### **15.3 Vino elaborado por el método ancestral**

El vino espumoso elaborado por el método ancestral debe cumplir con todo el articulado del reglamento con la excepción del método de elaboración, respetando la producción máxima autorizada, la indicación del método en el dispositivo de control y el uso de las marcas. Las especificaciones complementarias se desarrollan en el anexo III

#### 15.4 Tiraje

El vino espumoso de calidad amparado por la Marca Colectiva debe hacerse espumoso en la misma botella en la que se comercializará.

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

En la elaboración de los vinos espumosos, el elaborador debe comunicar el tiraje, y hacer constar cada tiraje en los registros vitivinícolas y en la declaración trimestral y anual de producción.

En el dispositivo de cierre de cada botella en crianza elaboradas constarán el número de embotellador, cuatro dígitos, los dos primeros correspondientes al mes y los dos últimos al año y en el caso del método ancestral se añadirá la letra "A".

#### 15.5 Degüelle

El degüelle y el uso de tapón de corcho, tipo seta, son obligatorios para todos los vinos espumosos amparados por la Marca Colectiva.

#### 15.6 Licor de expedición

Si el licor de expedición contiene mosto o vino, estos componentes sólo pueden provenir de variedades ecológicas 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 de expedición deben proceder de variedades autorizadas y de la zona de producción

Se permite el uso de MCRE (mosto concentrado rectificado ecológico) como integrante del licor de expedición

#### 15.7 Características del vino espumoso de calidad elaborado.

##### 15.7.1 Características fisicoquímicas

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 9 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.

#### 15.7.2 Características organolépticas

El vino espumoso elaborado deberá ajustarse a los requisitos que pueda establecer la Comisión de Cata Corpinnat.

### 15.8 Crianza en botella.

#### 15.8.1 Crianza mínima

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

#### 15.8.2 Largas crianzas

El elaborador deberá tener en el mercado como mínimo:

- Un vino espumoso de calidad “Brut Nature” de añada 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 II

### 15.9 Capacidad de las botellas

Las capacidades autorizadas para la comercialización en botellas son las siguientes: 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.

## 16. Comisiones de trabajo

### 16.1 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 la Comisión de Cata de Corpinnat, su composición y sus funciones.
- Proponer mejoras sobre la tipicidad, calidad y sostenibilidad de los vinos espumosos de calidad.

### 16.2 Comisión de cata

- Establecerá los requisitos de cata de Corpinnat.

- Las analíticas serán realizadas por un laboratorio homologado e independiente y las organolépticas por un panel de cata externo.

## **17. Procedimiento para la inscripción**

### **17.1. Solicitud para utilizar la Marca Colectiva**

El elaborador que desee utilizar la Marca Colectiva deberá presentar una solicitud de inscripción ajustada al contenido del modelo del Anexo IV del presente Reglamento, que no forma parte integrante de este reglamento dirigida a la “Associació de Viticultors i Elaboradors Corpinnat-AVEC”.

### **17.2 Derecho de uso de la Marca Colectiva**

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

### **17.3 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.

## **17.4 Otras obligaciones**

### **17.4.1 Prensado y vinificación en la propiedad**

La persona en el momento de solicitar la inscripción para el uso de la marca colectiva se compromete a prensar y 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.
- A elaborar vino exclusivamente con certificación ecológica

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

Se autoriza la compra de mosto exclusivamente para la activación de levaduras, declarado y controlado por secretaría.

#### 17.4.2 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 debe ajustarse al Manual de Identidad Visual Corporativa de la Marca Colectiva que se encuentra en el anexo VI

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

#### 17.4.3 Elaboración y comercialización

##### 17.4.3.1 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.

##### 17.4.3.2 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.

#### 17.4.4 Publicidad

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

### 17.5 Marcas

#### 17.5.1 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.

#### 17.5.2 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/o en el artículo 9.4 Viñas de valor patrimonial.

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.

### 17.5.3 Restricciones al uso de marcas

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

En la designación de los vinos espumosos elaborados con el método ancestral, el elaborador puede hacer constar la marca comercial genérica de la bodega, pero no las marcas comerciales específicas utilizadas en la designación de los vinos espumosos elaborados con el método tradicional

### 17.5.4 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 ecológicos y de producción propia autorizados:

- 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.

## 18 Controles y comunicaciones

### 18.1 Control interno

#### 18.1.1 Responsabilidad

El elaborador autorizado para el uso de la Marca Colectiva CORPINNAT es el responsable del cumplimiento de este Reglamento de Uso y del Manual de Identidad Visual Corporativa.

#### 18.1.2 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 y a disposición de la empresa de control externo.

### **18.2 Control externo**

El elaborador usuario de la Marca Colectiva se compromete a realizar inicialmente una auditoría externa de calidad por una entidad auditora acreditada, designada por la “Associació de Viticultors i Elaboradors Corpinnat – AVEC”. 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 a la empresa auditora acreditada, designada por la “Associació de Viticultors i Elaboradors Corpinnat – AVEC”.

El elaborador autoriza que la entidad auditora acreditada comunique el resultado de las inspecciones de vendimia y el resultado de la auditoría anual a la secretaría de la “Associació de Viticultors i Elaboradors Corpinnat – AVEC”.

### **18.3 Comunicaciones a secretaría**

Cada elaborador enviará a secretaría los datos trimestrales mediante el programa informático antes del día 30 del mes siguiente al trimestre natural.

Antes del 30 de enero de cada año, el elaborador realizará una declaración de las existencias a 31 de diciembre del año anterior con la cantidad de vino base, la cantidad de botellas en crianza con la diferenciación de las botellas elaboradas con el método tradicional y ancestral en botellas y hectólitros, el año de vendimia, las botellas comercializadas el año anterior, el tiempo de crianza en tres franjas, más de 18 hasta 30 meses, más de 30 meses hasta 60, y más de 60 meses, en cumplimiento del acuerdo de la asamblea general.

## **19 Régimen sancionador**

### **19.1 Principios del régimen sancionador**

El elaborador, objeto de una posible incidencia en la aplicación de este reglamento no puede participar en el procedimiento excepto en el trámite de audiencia.

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 inmediatamente superior. 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.

#### 19.1.1 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 tres 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.

#### 19.1.2 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.

Estas sanciones serán abonadas mediante transferencia a la cuenta de la “Associació de Viticultors i Elaboradors Corpinnat – AVEC”.



## 19.2 Procedimiento

### 19.2.1 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 la “Associació de Viticultors i Elaboradors Corpinnat – AVEC”.

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 auditoría pactada, serán abonadas por el elaborador.

### 19.2.2 Denuncias realizadas directamente a secretaría.

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 nombrado 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 notificará 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 la “Associació de Viticultors i Elaboradors Corpinnat – AVEC”.

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

### 19.3 Uva

#### 19.3.1 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 y en la actualización anual del precio.
- 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.

### 19.3.2 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 constituirá una falta grave.

### 19.3.3 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.
- Falta grave cuando el porcentaje de variedades internacionales en el ensamblaje sea superior al permitido según la disposición transitoria 3.

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

### 19.3.4 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.

## 19.4 Elaboración

### 19.4.1 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.

### 19.4.2 Falta de la indicación de datos obligatorios en los tapones del vino espumoso en crianza.

- Constituirá una falta grave no hacer constar la indicación del mes y año del tiraje en los tapones del vino espumoso de calidad en crianza que imposibilite efectuar la trazabilidad de la partida o lote y, en su caso, no conste la indicación del vino elaborado por el método ancestral

#### 19.4.3 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.
- Constituirá una falta la comercialización de vino espumoso de calidad amparado por la Marca Colectiva elaborado con el método ancestral en un porcentaje superior al establecido en este reglamento.
- Constituirá una falta grave la elaboración de vinos embotellados para otras marcas (por/para)

Será calificada como leve o grave a partir de la decisión de la Junta Directiva considerando el informe de la comisión técnica.

#### 19.4.4 Prohibición de elaboración del vino espumoso 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, el vino perderá la aptitud para ser vino espumoso de calidad amparado por la Marca Colectiva.

#### 19.4.5 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.

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

- Constituirá una falta grave, la compra de mosto destinado a elaborar 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.

### 19.5 Comercialización

#### 19.5.1 Comercialización sin los requisitos de crianza o sin los requisitos analíticos u organolépticos

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.

Si un vino elaborado no reúne las características analíticas o las características organolépticas y sin dolo, la Junta Directiva, después de la audiencia del elaborador, decidirá el destino de este vino.

#### 19.5.2 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.

#### 19.6. Datos técnicos

- No hacer constar en el etiquetado la fecha del degüelle será causa de amonestación
- No enviar a secretaría la etiqueta antes de la salida al mercado del producto será. Falta leve
- no cumplir con el manual visual corporativo constituirá una falta leve por referencia.

#### 19.7 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.

#### 19.8 Ausencia de comunicación, comunicación de datos erróneos o negativa de subministrar documentación

Constituirá:

- Falta leve no comunicar en tiempo y forma los informes trimestrales y el informe anual a secretaría
- Falta grave: no comunicar con exactitud las ventas de botellas el año anterior a secretaría
- Falta muy grave: la negativa reiterada a presentar documentación solicitada por la certificadora o negarse a pasar la auditoría.

- Falta leve: la no presentación de las declaraciones obligatorias a secretaria según calendario del anexo VII

### 19.9 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.

### 20 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.

### 21 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.

### 22 Régimen económico

#### 22.1 Cuotas

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

- Una aportación inicial de entrada a fondo perdido de con un fraccionamiento opcional con un plazo máximo de tres años en pagos trimestrales.  
Aportación inicial según botellas comercializadas en el año anterior a la entrada en la Associació de Viticultors i Elaboradors Corpinnat – AVEC
 

○ De 0 a 50.000 Botellas	3.600€
○ De 50.001 a 500.000 Botellas	5.000€
○ De 500.001 a 1.000.000 de botellas	10.000€
○ Más de 1.000.000 de botellas	20.000€
- Unas cuotas anuales acumuladas por tramos:



- no debe proceder de botellas compradas en punta, o de botellas elaboradas por un tercero
- debe haber prensado y elaborado el 100% de sus vinos (incluidos vinos no espumosos), en las dos campañas anteriores a la solicitud de ingreso en la “Associació de Viticultors i Elaboradors Corpinnat – AVEC” en instalaciones no compartidas. Estas dos campañas deberán haber sido auditadas por la empresa auditora certificada designada por la “Associació de Viticultors i Elaboradors Corpinnat – AVEC”, la segunda de ellas con visita presencial en periodo de vendimia.
- el 100% de los vinos espumosos deben ser de variedades aceptadas por este reglamento
- El Elaborador debe tener en su stock más del 90% de las botellas de vino espumoso de vinificación propia, llegando al 100% del stock de vinificación propia en un máximo de 36 meses desde la solicitud de ingreso en la “Associació de Viticultors i Elaboradors Corpinnat – AVEC”
- Para hacer efectivo el ingreso a AVEC e iniciar la comercialización de vino espumoso de calidad bajo la marca CORPINNAT, la bodega deberá disponer de un tiraje de vino espumoso de elaboración 100% propia (prensado, vinificado y embotellado 100% en la propiedad) y que cumpla la crianza mínima en botella establecida.
- Esta disposición transitoria es válida únicamente para solicitudes de ingreso a la “Associació de Viticultors i Elaboradors Corpinnat – AVEC” efectuadas con anterioridad al 31 de diciembre de 2025

#### D.T. 2 Requisitos para el elaborador que se inicie en la producción de vino espumoso

Este elaborador debe acreditar, tanto documentalmente como físicamente que empieza a elaborar vino espumoso a partir de la primera vendimia que haya sido auditada y, por lo 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. Los siguientes tirajes deben cumplir con el artículo 15.8.1

- Después de 30 meses, debe comercializar un Brut Nature de añada con 30 meses de crianza o más
- Después de 60 meses, debe comercializar un Brut, Extra Brut o un Brut Nature de añada, con 60 meses de crianza o más.

#### D.T. 3 Elaboración de vino espumoso Corpinnat con variedades internacionales

La última vendimia que permitirá la entrada de variedades internacionales para la elaboración de vino espumoso CORPINNAT será la vendimia 2034 sin perjuicio de su posterior comercialización.

Las variedades internacionales desaparecerán de este reglamento en el año 2035, pudiendo utilizarse dentro de los ensamblajes con un porcentaje máximo por botella, que irá reduciéndose hasta llegar a 0 (y, por lo tanto, su desaparición) con el siguiente calendario:

**A partir de VENDIMIA 2027 75% máximo permitido en el ensamblaje de la botella**



**A partir de VENDIMIA 2031 50% máximo permitido en el ensamblaje de la botella**

**A partir de VENDIMIA 2033 25% máximo permitido en el ensamblaje de la botella**

**VENDIMIA 2034 10% máximo permitido en el ensamblaje de la botella**

**VENDIMIA 2035 0% no se permite la utilización de variedades internacionales**

**En el caso de un ensamblaje multiañada prevalecerá el porcentaje de la vendimia más reciente**

## ANEXOS

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

Estos precios se aplican para toda la uva de **Variedades Autorizadas** en el punto 12 de este reglamento entrada en la bodega independientemente del destino de la uva

**Cosecha 2025 0.92€/kg**

A partir de la cosecha 2025, el precio mínimo de compra de la uva se incrementará en función de la variación del IPC anual de Cataluña. En caso de no haberse publicado dicho índice se aplicará el IPC general interanual publicado por el INE español, tomando como referencia la publicación acumulada al mes de abril de cada año. El IPC negativo no será aplicado por debajo de los 0,92 €/kg

En base a estos parámetros, la Asamblea General fijará el precio mínimo para cada campaña antes del 1 de julio

Para la uva de **variedades no aceptadas por este reglamento** en el punto 12, con destino vino tranquilo. El precio mínimo será:

**Cosecha 2025 0.80€/kg**

A partir de la cosecha 2025, el precio mínimo de compra de la uva se incrementará en función de la variación del IPC anual de Cataluña. En caso de no haberse publicado dicho índice se aplicará el IPC general interanual publicado por el INE español, tomando como referencia la publicación acumulada al mes de abril de cada año. El IPC negativo no será aplicado por debajo de los 0,80€/kg

### Anexo II -Viñas de valor patrimonial vitícola.

Son viñas de especial valor patrimonial vitícola situadas fuera del marco geográfico de Corpinnat únicamente para la elaboración y comercialización de vinos tranquilos.

Son parcelas vitícolas que cumplan los requisitos siguientes:

- Formar individualmente o en conjunto una unidad de explotación
- Plantación de más de 50 años

- Plantadas en variedades históricas de nuestro reglamento
- Rendimiento máximo por ha. 6000 kilos

Funcionamiento.:

Se pueden cultivar estas viñas y elaborar vinos TRANQUILOS con el fruto de estas en las Bodegas Asociadas a Corpinnat, con las siguientes condiciones:

- Las viñas deben estar dentro de un marco de distancia máximo de 10Km de los umbrales de Corpinnat
- Deben estar registradas en el RVC y cultivadas por la Bodega Asociada
- Deben ser de propiedad o si son arrendadas en un contrato de más de 6 años renovable por ciclos de más de 5 años en primera instancia y anualmente una vez este contrato tenga diez años de vigencia.
- La producción de estas viñas no puede ser superior nunca al 5% del total de uva entrada en la bodega por todos los conceptos (Corpinnat y vino tranquilo), con una limitación en conjunto de 5 hectáreas por bodega.
- El vino producido fruto de estas viñas puede ser elaborado en la bodega CORPINNAT
- El vino no se puede comercializar con marcas de la Bodega Corpinnat, deben ser diferentes
- La uva i el vino obtenido de estas parcelas no podrá ser mezclado con otras uvas o vinos.
- Debe constar la razón social del elaborador tal y como marcan las normas vigentes
- No puede ser vino de DO
- No está permitido comprar uva a terceros fuera del área Corpinnat-DO Penedès.
- La vendimia será siempre manual
- La Trazabilidad de estos viñedos formará siempre parte inexcusable de la auditoría anual obligatoria
- Ninguna bodega podrá tener más de dos unidades de explotación vitícola en estas condiciones
- Siempre se deberá solicitar autorización previa para poder llevar a cabo esta actividad, adjuntando los siguientes datos a la Junta:
  - o Plano de ubicación de la parcela- parcelas, donde se aprecie de forma clara que componen una única unidad de explotación
  - o Extracto del RVC , donde esté de forma clara reflejada
    - Superficie
    - Variedad
    - Año y marco de plantación
    - Titular
    - Contrato de arrendamiento o propuesta
    - Si se da el caso título de propiedad
- No está permitida la sustitución y replantación de cepas, ni ninguna actuación que modifique el estado patrimonial (desde el punto de vista vitícola) de la viña.

### Anexo III Especificaciones para el vino elaborado por el método ancestral

El vino espumoso elaborado por el método ancestral debe cumplir con todo el articulado del reglamento con la excepción del método de elaboración, respetando la producción máxima autorizada, la indicación del método en el dispositivo de control y el uso de las marcas.

- Método de elaboración

El vino espumoso amparado por el método ancestral debe elaborarse entre el inicio de la vendimia y 21 días después de la última entrada de uva en la bodega, a partir del tiraje de mosto parcialmente fermentado procedente exclusivamente de la cosecha actual.

- Producción máxima

El vino espumoso elaborado con el método ancestral representará una producción complementaria con respecto a la totalidad de vino espumoso comercializado y representará como máximo el 20 % de las ventas totales de vino espumoso comercializado el año anterior.

### Anexo IV Solicitud de inscripción del elaborador

Con DNI , administrador de la empresa con sede social y NIF representante del Celler Elaborador de vino espumoso de calidad situada en municipio y teléfono y dirección de correo electrónico

Se manifiesta conocedor del reglamento de uso de CORPINNAT y de los estatutos de la Asociación de Viticultores y Elaboradores Corpinnat – AVEC, los cuales acepta y se compromete a cumplir en su totalidad.

Solicita la adhesión a la Asociación de Viticultores y Elaboradores 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 registro de viñas y de la bodega al 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 Registro Vitícola de Cataluña del elaborador en las denominaciones de origen, en las que la bodega esté inscrita,

Copia de las declaraciones de producción presentadas al Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación de la Generalidad de Cataluña las tres últimas campañas, si la bodega estaba operativa

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 espumosos de calidad CORPINNAT,

Listado con las marcas inscritas en la clase 33.

Todas las etiquetas de cada uno de los vinos espumosos que se comercializarán 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 las disposiciones transitorias

Lugar y fecha

*A título informativo:*

*Esta solicitud será examinada por la Secretaría que emitirá un informe sobre la aptitud del candidato para la Junta Directiva de la Asociación de Viticultores y Elaboradores Corpinnat – AVEC.*

*Examinado el informe y una vez aprobados por el Comité de Cata los vinos, el presidente de la Asociación de Viticultores y Elaboradores Corpinnat – AVEC comunicará a la entidad auditora el nombre del candidato para efectuar la auditoría inicial.*

*Una vez recibido el resultado de la auditoría, el presidente convocará una Asamblea General para la aprobación si fuera pertinente del candidato.*

**Anexo V Documentación complementaria: modelos de contrato de compraventa de uva apta para elaborar Corpinnat.**

**Anexo V a) Contracte trienal de compravenda de raïm**

CONTRATO TRIENAL DE COMPRAVENTA DE UVA

A 30 de ..... 202n

REUNIDOS

De un lado, el viticultor xxx con DNI y con domicilio en de como viticultor y vendedor.

Por otro, xxx con DNI gerente de la empresa con domicilio en de , y NIF como elaborador y comprador

Ambas partes se reconocen con capacidad legal para concluir este contrato,

MANIFIESTAN

- El vendedor es viticultor, con las viñas inscritas en el CCPAE,

- El comprador es elaborador de vino espumoso, miembro de la Asociación de Elaboradores y Viticultores Corpinnat (AVEC) y con la uva comprada quiere elaborar vino espumoso amparado en la marca colectiva Corpinnat
- El vendedor está interesado en vender la totalidad o parte de la producción de la viña o de las viñas mencionadas en la cláusula primera al comprador esta vendimia de 202n.

Las dos partes, reconociendo la capacidad y la legitimidad suficientes para formalizar este contrato de modelo para la compra y venta de uva para la vinificación, válido para la campaña 202nx/202n y que se ajusta a la obligación de formalizar contratos alimentarios por escrito establecidos por la Ley 12/2013, de 2 de agosto, de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria,

ACUERDAN la compraventa de uva sometida a las siguientes

#### CLÁUSULAS

Cláusula 1 - Objeto del contrato. -

El vendedor se compromete a entregar y el comprador a aceptar durante tres campañas, como mínimo, las vendimias 202n, 202n y 202n por el precio establecido en la cláusula segunda la uva obtenida de viñas que reúnen las aptitudes del primer apartado de las manifestaciones.

Cláusula 2 Precio

La uva será entregada en la bodega situada en XXXXXXXXXX y se abonará con el precio siguiente:

Matricula viña	Variedad	Tratamiento alergénicos	Precio qm

Este precio es superior al precio de producción de la uva adquirida en este contrato.

El peso de la uva será el de la báscula de la bodega del comprador, báscula que deberá estar verificada y ajustada de acuerdo con la legislación vigente.

El vendedor declara no haber firmado y se compromete a no firmar ningún otro contrato de compraventa de la uva de los viñedos objeto de este contrato

El peso de la uva será el de la báscula de la bodega del comprador, báscula que deberá estar verificada y ajustada de acuerdo con la legislación vigente.

Este precio mínimo puede incrementarse cada vendimia por acuerdo de las dos partes

Cláusula 3 Especificaciones de la calidad.-

La uva con podredumbre ácida y gris, elementos extraños o en mal estado sanitario está excluida de este contrato y los gastos originados irán a cargo del vendedor sin derecho al cobro.

El vendedor declara haber cultivado la uva para la elaboración del vino cumpliendo siempre con la normativa vigente en materia de trazabilidad y tratamientos fitosanitarios para la uva.

Antes de la cosecha, las partes podrán comprobar el estado y la calidad de la uva y se pueden tomar muestras y realizar un análisis de detección de pesticidas y de su grado de maduración, debiendo informar de los resultados analíticos a la otra parte.

Si se detectan pesticidas no autorizados en el análisis, se anulará el suministro de uva de esta finca, sin derecho a indemnización.

Cláusula 4 - Vendimia

4.1 - Documentación previa

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

- copia del último certificado vigente CCPAE,
- copia del cuaderno de campo de las viñas, con el formato del CCPAE u otro similar con la misma información,
- acreditación de que las viñas están inscritas en la zona de producción, mediante extracto actualizado del Registro Vitícola de Cataluña.
- Irregularidades administrativas de las viñas.-

Cualquier irregularidad administrativa de las inscripciones de los viñedos objeto de este contrato por parte del vendedor, tiene como consecuencia que esta uva no se ajusta a las condiciones establecidas en este contrato y podrá no ser aceptada por la bodega.

Los gastos de su vendimia y su transporte van a cargo del vendedor.

4.2 - Vendimia manual y transporte

La uva debe ser cosechada a mano, sin cambios de remolque, y con cajas a petición exclusiva del comprador, que estará obligado a llevar las cajas.

El remolque se considerará completamente cargado cuando la uva vendimiada llegue a una altura máxima de 85 cm desde la base del remolque y no se podrá manipular la uva cuando esté en el remolque.

4.3- Control a la tolva

La calidad y control de peso de la fruta se llevará a cabo en el momento de la entrada a la bodega.

Una persona habilitada a tal efecto por el vendedor puede estar presente para este control. En caso de discrepancia entre las partes en las condiciones de calidad del producto los interesados pueden designar un técnico. Los gastos ocasionados serán a cargo de la parte que haya actuado erróneamente.

#### 4.4 - Fecha de la entrega de la uva

Se entenderá que la uva ha sido entregada en el momento de la recepción por el comprador, que firmará un ticket de báscula de acuerdo con este fin.

En este ticket de báscula constarán las posibles incidencias detectadas en relación con el estado o el transporte de la uva.

#### Cláusula 5. Forma de pago y facturación

El pago de la uva corresponderá a las cantidades entregadas al comprador.

El importe de la uva correspondiente a este contrato se pagará mediante transferencia bancaria al número de cuenta xxxx

El vendedor está obligado a entregar factura al comprador en el plazo de quince (15) días de recepción efectiva de la uva, de acuerdo con el artículo 4.1 de la Ley 3/2004, de 29 de diciembre, por la que se establecen las medidas para combatir la morosidad en las transacciones comerciales; en la factura constará la cantidad de uva entregada, el precio acordado y el tipo de IVA aplicado.

Se considera como fecha de recepción efectiva la última entrada de uva en la tolva.

El pago se efectúa antes de 30 días desde la fecha de la última entrega de uva.

En el caso de que el vendedor esté en régimen especial de Agricultura, Ganadería y Pesca, el comprador expedirá el correspondiente recibo agrícola de acuerdo con la normativa vigente.

#### Cláusula 6 – Duración y modificación.

Los términos del contrato serán válidos para la vendimia 202n

La modificación de este contrato se hará de mutuo acuerdo.

La información contenida en este contrato se utilizará exclusivamente para los fines para los que fue facilitada, respetando en todo momento la confidencialidad de la información transmitida o almacenada.

#### Cláusula 7 – Incumplimiento

En caso de incumplimiento de la entrega o recepción de la uva, la otra parte será compensada con el valor de los bienes no entregados o no recibidos, excepto cuando la causa del incumplimiento del contrato sea la fuerza mayor probada, derivada de huelgas, accidentes,

catástrofes o adversidades climáticas, enfermedades y/o plagas imposibles de prever o que, siendo previsibles, sean imposibles de evitar por cualquiera de las partes contratantes.

Si se produce alguna de estas causas, se informarán a la otra parte en el plazo de siete días desde que se produjo las circunstancias de fuerza mayor.

#### Cláusula 8 - Rescisión o extinción del contrato

El contrato podrá rescindirse de mutuo acuerdo de ambas partes o en los casos de cese de actividad, insolvencia o incapacidad de cualquiera de las partes.

Cualquiera de las partes podrá rescindir el contrato, sin necesidad de solicitud, por un incumplimiento de los parámetros de calidad, incumplimiento de los horarios de entrega o impago.

El fallecimiento de la persona física o extinción de la personalidad jurídica de cualquiera de las partes no comportará la extinción del contrato si una persona natural o jurídica suceda en la propiedad de la viña o del elaborador.

La extinción del contrato debe comunicarse a la Comisión de Seguimiento en un plazo de siete días naturales.

En el caso de que las partes renuncien a la vía judicial, de acuerdo con el punto anterior, las cuestiones impugnadas a las que pueda dar lugar la interpretación y el incumplimiento de este contrato, se resolverán en el Tribunal Español de Arbitraje, de acuerdo con sus normas y estatuto, aceptando el nombramiento del árbitro o árbitros.

#### Cláusula 9.- Resolución de controversias

La modificación de este contrato se hará de mutuo acuerdo. En caso de discrepancia se pedirá al Departamento de Agricultura su intervención como árbitro en la Junta de Arbitraje y Mediación de Contratos de Cultivo y de Contratos de integración del Departamento de Agricultura.

#### Cláusula 10.- Información a aportar por las partes

Con la firma del contrato, vendedor y comprador se comprometen a proporcionar, por su conocimiento mutuo, la información establecida en el artículo 13 de la Ley 12/2013 y demás normas de aplicación.

La información contenida en este contrato, así como la obtenida en el proceso de ejecución de este contrato, se utilizará exclusivamente para los fines para los que fue facilitada, respetando en todo momento la confidencialidad de la información transmitida o almacenada.

Las partes no pueden requerir información comercial sensible más allá de los términos exigidos por la Ley 12/2013.

Y ambas partes, firman este contrato en la fecha y lugar que constan en el encabezamiento.



El vendedor

El comprador

**Anexo V b) Contrato anual de compraventa de uva apta para elaborar Corpinnat**  
**CONTRATO ANUAL DE COMPRAVENTA DE UVA**

A 30 de ..... de 202n

REUNIDOS

Por un lado, el viticultor xxx con DNI y con domicilio en de como viticultor y vendedor.

Por otro, en xxx con DNI gerente de la empresa con domicilio en de , y NIF como elaborador y comprador

Ambas partes se reconocen con capacidad legal para concluir este contrato,

MANIFIESTAN

- El vendedor es viticultor, con las viñas inscritas en el CCPAE,
- El comprador es elaborador de vino espumoso, miembro de la Asociación de Elaboradores y Viticultores Corpinnat (AVEC) y con la uva comprada quiere elaborar vino espumoso amparado en la marca colectiva Corpinnat
- El vendedor está interesado en vender la totalidad o parte de la producción de la viña o de las viñas mencionadas en la cláusula primera al comprador esta vendimia de 202n.

Las dos partes, reconociendo la capacidad y la legitimidad suficientes, formalizar este contrato de modelo para la compra y venta de uva para la vinificación, válido para la campaña 202n/202n y que se ajusta a la obligación de formalizar contratos alimentarios por escrito establecidos por la Ley 12/2013, de 2 de agosto, de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria,

ACUERDAN la compraventa de uva sometida a las siguientes

CLÁUSULAS

Cláusula 1 - Objeto del contrato. -

El vendedor se compromete a entregar y el comprador a aceptar esta campaña por el precio establecido en la cláusula segunda la uva obtenida de viñas que reúnen las aptitudes del primer apartado de las manifestaciones.

Cláusula 2 Precio

La uva será entregada en la bodega situada en XXXXXXXXXX y se abonará con el precio siguiente:

Matricula viña	Variedad	Tratamiento alergénicos	Precio qm

Este precio es superior al precio de producción de la uva adquirida en este contrato.

El peso de la uva será el de la báscula de la bodega del comprador, báscula que deberá estar verificada y ajustada de acuerdo con la legislación vigente.

El vendedor declara no haber firmado y se compromete a no firmar ningún otro contrato de compraventa de la uva de los viñedos objeto de este contrato

El peso de la uva será el de la báscula de la bodega del comprador, báscula que deberá estar verificada y ajustada de acuerdo con la legislación vigente.

Cláusula 3 Especificaciones de la calidad.-

La uva con podredumbre ácida y gris, elementos extraños o en mal estado sanitario está excluida de este contrato y los gastos originados irán a cargo del vendedor sin derecho al cobro.

El vendedor declara haber cultivado la uva para la elaboración del vino cumpliendo siempre con la normativa vigente en materia de trazabilidad y tratamientos fitosanitarios para la uva.

Antes de la cosecha, las partes podrán comprobar el estado y la calidad de la uva y se pueden tomar muestras y realizar un análisis de detección de pesticidas y de su grado de maduración, debiendo informar de los resultados analíticos a la otra parte.

Si se detectan pesticidas no autorizados en el análisis, se anulará el suministro de uva de esta finca, sin derecho a indemnización.

Cláusula 4 - Vendima

#### 4.1 - Documentación previa

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

- copia del último certificado vigente CCPAE,
- copia del cuaderno de campo de las viñas, con el formato del CCPAE u otro similar con la misma información,
- acreditación de que las viñas están inscritas en la zona de producción, mediante extracto actualizado del Registro Vitícola de Cataluña.
- Irregularidades administrativas de las viñas.-
- Cualquier irregularidad administrativa de las inscripciones de los viñedos objeto de este contrato por parte del vendedor, tiene como consecuencia que esta uva no se ajusta a las condiciones establecidas en este contrato y podrá no ser aceptada por la bodega.

Los gastos de su vendidez y su transporte van a cargo del vendedor.

#### 4.2 - Vendita manual y transporte

La uva debe ser cosechada a mano, sin cambios de remolque, y con cajas a petición exclusiva del comprador, que estará obligado a llevar las cajas.

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

#### 4.3- Control a la tolva

La calidad y control de peso de la fruta se llevará a cabo en el momento de la entrada a la bodega.

Una persona habilitada a tal efecto por el vendedor puede estar presente para este control. En caso de discrepancia entre las partes en las condiciones de calidad del producto los interesados pueden designar un técnico. Los gastos ocasionados serán a cargo de la parte que haya actuado erróneamente.

#### 4.4 - Fecha de la entrega de la uva

Se entenderá que la uva ha sido entregada en el momento de la recepción por el comprador, que firmará un ticket de báscula de acuerdo con este fin.

En este ticket de báscula constarán las posibles incidencias detectadas en relación con el estado o el transporte de la uva.

#### Cláusula 5. *Forma de pago y facturación*

El pago de la uva corresponderá a las cantidades entregadas al comprador.

El importe de la uva correspondiente a este contrato se pagará mediante transferencia bancaria al número de cuenta xxxx

El vendedor está obligado a entregar factura al comprador en el plazo de quince (15) días de recepción efectiva de la uva, de acuerdo con el artículo 4.1 de la Ley 3/2004, de 29 de diciembre, por la que se establecen las medidas para combatir la morosidad en las transacciones comerciales; en la factura constará la cantidad de uva entregada, el precio acordado y el tipo de IVA aplicado.

Se considera como fecha de recepción efectiva la última entrada de uva en la tolva.

El pago se efectúa antes de 30 días desde la fecha de la última entrega de uva.

En el caso de que el vendedor esté en régimen especial de Agricultura, Ganadería y Pesca, el comprador expedirá el correspondiente recibo agrícola de acuerdo con la normativa vigente.

#### Cláusula 6 – *Duración y modificación.*

Los términos del contrato serán válidos para la vendimia 202x

La modificación de este contrato se hará de mutuo acuerdo.

La información contenida en este contrato se utilizará exclusivamente para los fines para los que fue facilitada, respetando en todo momento la confidencialidad de la información transmitida o almacenada.

#### Cláusula 7 – *Incumplimiento*

En caso de incumplimiento de la entrega o recepción de la uva, la otra parte será compensada con el valor de los bienes no entregados o no recibidos, excepto cuando la causa del incumplimiento del contrato sea la fuerza mayor probada, derivada de huelgas, accidentes, catástrofes o adversidades climáticas, enfermedades y/o plagas imposibles de prever o que, siendo previsibles, sean imposibles de evitar por cualquiera de las partes contratantes.

Si se produce alguna de estas causas, se informarán a la otra parte en el plazo de siete días desde que se produjo las circunstancias de fuerza mayor.

#### Cláusula 8 - *Rescisión o extinción del contrato*

El contrato podrá rescindirse de mutuo acuerdo de ambas partes o en los casos de cese de actividad, insolvencia o incapacidad de cualquiera de las partes.

Cualquiera de las partes podrá rescindir el contrato, sin necesidad de solicitud, por un incumplimiento de los parámetros de calidad, incumplimiento de los horarios de entrega o impago.

El fallecimiento de la persona física o extinción de la personalidad jurídica de cualquiera de las partes no comportará la extinción del contrato si una persona natural o jurídica suceda en la propiedad de la viña o del elaborador.

La extinción del contrato debe comunicarse a la Comisión de Seguimiento en un plazo de siete días naturales.

En el caso de que las partes renuncien a la vía judicial, de acuerdo con el punto anterior, las cuestiones impugnadas a las que pueda dar lugar la interpretación y el incumplimiento de este contrato, se resolverán en el Tribunal Español de Arbitraje, de acuerdo con sus normas y estatuto, aceptando el nombramiento del árbitro o árbitros.

*Cláusula 9.- Resolución de controversias*

La modificación de este contrato se hará de mutuo acuerdo. En caso de discrepancia se pedirá al Departamento de Agricultura su intervención como árbitro en la Junta de Arbitraje y Mediación de Contratos de Cultivo y de Contratos de integración del Departamento de Agricultura.

*Cláusula 10.- Información a aportar por las partes*

Con la firma del contrato, vendedor y comprador se comprometen a proporcionar, por su conocimiento mutuo, la información establecida en el artículo 13 de la Ley 12/2013 y demás normas de aplicación.

La información contenida en este contrato, así como la obtenida en el proceso de ejecución de este contrato, se utilizará exclusivamente para los fines para los que fue facilitada, respetando en todo momento la confidencialidad de la información transmitida o almacenada.

Las partes no pueden requerir información comercial sensible más allá de los términos exigidos por la Ley 12/2013.

Y ambas partes, firman este contrato en la fecha y lugar que constan en el encabezamiento.

El vendedor

El comprador

ANEXO VI – CALENDARIO ANUAL DE DECLARACIONES A SECRETARÍA

<b>Enero</b>	30-gen	Declaración Trimestral Existencias
	30-gen	Declaración Anual de Existencias
	30-gen	Encuesta anual de datos
<b>Febrero</b>	15-febr	Pago cuota primer trimestre
	15-febr	Bodegas de nueva incorporación. Pago Fracción aportación de capital entrada
<b>Marzo</b>	30-març	Imagen etiquetas nuevas y/o modificaciones

	30-març	Reserva espacio BWW edición siguiente (confirmar participación)
<b>Abril</b>	30-abr	Fijación precio mínimo uva
	30-abr	Declaración Trimestral Existencias
	30-abr	Fecha límite para informar de las cenas del Festival Gastronómico
<b>Mayo</b>	15-maig	Pago cuota segundo trimestre
	15-maig	Cellers nueva incorporación. Pago de la fracción aportación de capital entrada
<b>Junio</b>	30-juny	Relación Registro viñedos propios (art 10.1)
	30-juny	Relación contractes Trienales o de superior período (art 10.2)
<b>Julio</b>	15-jul	Normes de campaña si son precisas
	30-jul	Declaración Trimestral Existencias
<b>Agosto</b>	15-ag	Pago cuota tercer trimestre
	15-ag	Cellers nueva incorporación. Pago de la fracción aportación de capital entrada
<b>Septiembre</b>	15-set	Datos vendimia
<b>Octubre</b>	30-oct	Declaración Trimestral de Existencias
<b>Noviembre</b>	15-nov	Pago cuota cuarto trimestre
	15-nov	Cellers nueva incorporación. Pago de la fracción aportación de capital
	30-nov	Relación vinos participantes Cata Vinos Base
<b>Diciembre</b>		