

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una comunicación de la aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(2019/C 232/12)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ⁽¹⁾.

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL**«Penedès»****Número de referencia: PDO-ES-A1551-AM04****Fecha de comunicación: 17.1.2019**

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. Cambios en el grado alcohólico

Descripción y motivos

DESCRIPCIÓN

En los vinos blancos, rosados y tintos se elimina el límite máximo del grado alcohólico adquirido y se reduce el límite mínimo. Afecta al punto 2.1.1. del Pliego de Condiciones y al punto 2.4 del Documento Único.

JUSTIFICACIÓN

Estas modificaciones del grado mínimo y máximo se hacen basándose en la adaptación de los vinos de la DO Penedès al cambio climático. El objetivo es garantizar las características y la tipicidad de los vinos producidos en la DO Penedès.

2. Corrección en los vinos elaborados por el método «dulce de frío»

Descripción y motivos

DESCRIPCIÓN

En la anterior versión del pliego de condiciones, los vinos elaborados por el método «dulce de frío» aparecía dentro de los vinos de licor de forma errónea.

Al incorporarse la variedad Viognier esta también podrá usarse para este tipo de vinos.

Ambos cambios modifican el punto 2.1.1 del Pliego de Condiciones y el punto 2.4 del Documento Único.

JUSTIFICACIÓN

Dado que su graduación vol adquirida era de mínimo 9,5 % vol, no son vinos de licor y, en consecuencia, se ha corregido su ubicación.

Además, la incorporación del Viognier como variedad en la anterior modificación hace que se tenga que incorporar como variedad para la elaboración del dulce de frío.

⁽¹⁾ Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión, de 17 de octubre de 2018, por el que se completa el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a las solicitudes de protección de denominaciones de origen, indicaciones geográficas y términos tradicionales del sector vitivinícola, al procedimiento de oposición, a las restricciones de utilización, a las modificaciones del pliego de condiciones, a la cancelación de la protección, y al etiquetado y la presentación (DO L 9 de 11.1.2019, p. 2)

3. Cambios en los vinos espumosos de calidad

Descripción y motivos

DESCRIPCIÓN

- Ofrecer al consumidor que los vinos espumosos de calidad de la DO Penedès sean un producto 100 % ecológico.
- Alargar la elaboración y envejecimiento de los vinos espumosos de calidad de 12 a 15 meses como mínimo.

Actualmente para la elaboración de vinos espumosos de calidad ecológicos es mejor que en el proceso de la fermentación en botella se use azúcar de la propia uva ecológica y por tanto sea azúcar del propio vino base o del mosto de la uva y por tanto no sea necesario añadir azúcar exógeno ecológico.

- Se limita las variedades para la elaboración de vinos espumosos de calidad, a las más idóneas.
- Se adaptan los parámetros de los vinos espumosos (se quita el límite máximo de grado alcohólico adquirido, se limita la acidez total a 5 g/l, y deja de regularse extracto seco, cenizas y pH).

Todo esto modifica el punto 2.1.2 del Pliego de Condiciones y el punto 2.4 del Documento Único.

JUSTIFICACIÓN

- Avanzar hacia el cultivo ecológico y sostenible
- Garantizar la lisis de las levaduras en el proceso de la segunda fermentación, al aumentar los meses de envejecimiento.
- Se toman las variedades aptas para la elaboración de vinos espumosos de calidad de entre todas las autorizadas.
- Se cambian los parámetros analíticos para adaptar la producción a las mayores temperaturas climáticas. En el caso de los que se eliminan quedaran sujetos a la normativa vigente.

4. Corrección en los vinos de uva sobremadurada

Descripción y motivos

DESCRIPCIÓN

Se sacan los vinos de uva sobremadurada de los vinos de licor. Esto cambia el punto 2.1.2 del Pliego de Condiciones y el punto 2.4 del Documento Único.

JUSTIFICACIÓN

En la anterior versión del pliego de condiciones, los vinos de uva sobremadurada aparecían dentro de los vinos de licor, de forma errónea, dado que constituyen una categoría vitivinícola distinta, y en consecuencia se ha corregido dicho error.

5. Cambios en el límite máximo de acidez volátil de algunos vinos

Descripción y motivos

DESCRIPCIÓN

Los vinos elaborados con ciertos métodos (en bodega, de uva sobremadurada, por el método dulce de frío) podrán tener límites de volátil superiores. Esto modifica el punto 2.1.6 del Pliego de Condiciones y el punto 2.4 del Documento Único.

JUSTIFICACIÓN:

Los vinos que se fermentan y/o envejecen en bodegas de madera pueden superar los 0,7 gr/l y por tanto tienen la misma consideración que los vinos que tienen un envejecimiento superior al año, debido a que la fermentación al llevarse a cabo en la bodega, puede ceder cantidades no menospreciables de ácido acético al vino, por esta razón justifica el aumento en el límite de acidez volátil en estos tipos de vino.

Los vinos de licor y los elaborados por el método dulce de frío por su sistema de elaboración pueden superar los 1,2 gr/l en ácido tartárico su acidez volátil, pero limitado a que no sea superior a los 2 gr/l. Los vinos dulces elaborados por el método «dulce de frío» son más propensos a niveles elevados de acidez volátil debido al proceso de elaboración que incluye factores como la elevada concentración de azúcares de la uva, al metabolismo de las levaduras, largas fermentaciones que favorecen un aumento de la acidez volátil.

6. Cambios en la densidad de plantación y riego

Descripción y motivos

DESCRIPCIÓN

Se elimina el límite máximo y mínimo de la densidad de plantación. Y se limita el riego a que se cumple el pliego en cuanto a rendimiento y calidad de la uva. Esto modifica el punto 3.1 del Pliego de Condiciones y el punto 2.5.1 del Documento Único.

JUSTIFICACIÓN

Actualmente y debido al cambio climático y a las nuevas técnicas de cultivo hay que adaptar las plantaciones a densidades distintas de las actuales. Será necesario ir a marcos de plantación distintos, para garantizar la tipicidad de los vinos del Penedès.

En cuanto al riego la nueva situación planteada con el cambio climático los períodos de sequía son mayores y más acusados. Se plantea la posibilidad del riego siempre que se cumplan las condiciones de este pliego de condiciones. Caso de no cumplir se puede prohibir el riego en aquellas parcelas donde se esté produciendo.

7. Ajustes en los rendimientos

Descripción y motivos

DESCRIPCIÓN

Los rendimientos de producción de uva destinada a vino espumoso de calidad y de elaboración de este tipo de vino, se iguala a los de las variedades blancas. Esto modifica los puntos 5.1 y 5.2 del pliego de condiciones y el punto 2.5.2 del Documento Único.

JUSTIFICACIÓN

Se modifica la producción de las variedades para la elaboración de vinos espumosos de calidad. Se propone que sea de 12 000 kg por hectárea dado que los vinos espumosos de calidad tienen que tener una graduación inferior a los vinos tranquilos, es decir alrededor de 10 o 10,50 % vol con lo cual es necesario tener una producción mayor en nuestro clima para no tener graduaciones más elevadas.

8. Incorporación de variedades

Descripción y motivos

DESCRIPCIÓN

Se incorporan las variedades blancas: Sumoll blanco y Viognier, y las tintas Petit Verdot y Xarello rosado. Lo que cambia el punto 6 del Pliego de Condiciones y no afecta al Documento Único.

JUSTIFICACIÓN:

Se incorpora la variedad Xarello rosado ya que es una variedad autóctona Y tradicional de la región del Penedès.

Igualmente, la Sumoi Blanca es una variedad tradicional del Penedès, y la Viognier y Petit Verdot son variedades adaptadas al territorio y clima del Penedès de las cuales se elaboran caldos de prestigio.

9. Algunas mejoras sobre el análisis de los vinos

Descripción y motivos

DESCRIPCIÓN

Se amplían los laboratorios que se podrán utilizar para analizar el vino. Y esto se hará cuando este esté terminado, inmediatamente antes del embotellado o posteriormente a este. Esto modifica el punto 8.2 del Pliego de Condiciones. No afecta al Documento Único.

JUSTIFICACIÓN

Añadiendo un laboratorio homologado garantizamos la libre competencia.

Se busca el objetivo de acercar, el máximo posible, el control de calidad de los vinos de la DO Penedès mediante el proceso de la calificación, al momento en que el vino va a ser comercializado.

10. Cambios en el tipo de tapón autorizado

Descripción y motivos

DESCRIPCIÓN

Se libera el tipo de tapón utilizado si bien se considera preferente el de corcho. Esto modifica el punto 8.4 del Pliego de Condiciones y no afecta al Documento Único.

JUSTIFICACIÓN

Esta modificación garantiza la calidad de los vinos de la DO Penedès adaptando y actualizando los materiales de taponado.

11. Cambio y mejora del apartado sobre menciones de envejecimiento

Descripción y motivos

DESCRIPCIÓN

El punto 2.3 del Pliego de Condiciones se cambia de ubicación al punto 8.6 y se completa, para vinos espumosos de calidad, incluyendo los 15 meses mínimos de envejecimiento y la posibilidad de indicar el número de años transcurridos entre tiraje y degüelle siempre que sean más de 3.

No afecta al Documento Único.

JUSTIFICACIÓN

Se adapta el número de meses a 15 ya que es el mínimo necesario para que se produzca la lisis de las levaduras. Se mejora la información al consumidor añadiendo el número de años que ha durado el envejecimiento.

Además, se incorpora el antiguo punto 2.2 del Pliego de Condiciones 2014 a este apartado, toda vez que se entiende que esta es su ubicación correcta, al tratar sobre indicaciones y presentación del producto.

12. Nuevos requisitos de etiquetado

Descripción y motivos

DESCRIPCIÓN

El nombre de la DOP deberá figurar también en el campo visual donde figura la marca.

Si se mencionan 3 variedades, el mínimo de presencia pasa del 15 % al 5 %.

La añada y la fecha de degüelle son obligatorias en los vinos espumosos de calidad.

Todo ello modifica el punto 8.7 del Pliego de Condición y el punto 2.9 del modifica el Documento Único.

JUSTIFICACIÓN

Esta modificación permitirá dar más visibilidad a la mención «Penedès» permitiendo al consumidor identificar de forma clara el producto.

En el caso de los vinos elaborados con tres variedades se considera que la menor debe estar en un mínimo del 5 % para garantizar la tipicidad varietal de los vinos.

En el caso de los vinos espumosos de calidad la añada y la fecha de degüelle es una información importante para el consumidor.

13. Cambio en la dirección del organismo de control

Descripción y motivos

DESCRIPCIÓN

Cambia la dirección del organismo de control, lo que afecta al punto 9.1 del Pliego de Condiciones y no altera el Documento Único.

JUSTIFICACIÓN

Dado que el organismo que certifica el producto amparado por la DO Penedès ha cambiado su dirección, se aprovecha este trámite de modificación del pliego de condiciones para informar de la nueva dirección.

14. Se añade la Xarello como variedad apta para hacer vino «dulce de frío»

Descripción y motivos

DESCRIPCIÓN

Se incorpora la variedad Xarello como apta para elaborar el tipo de vino «dulce de frío», lo que afecta al punto 2.1.1 del Pliego de Condiciones y no altera el Documento Único.

JUSTIFICACIÓN

La variedad Xarello es una variedad autóctona de la zona del Penedès. Es muy rústica y madura muy bien en la zona. Esta variedad por su graduación alcohólica en potencia a su madurez permite perfectamente llegar a los 240 gramos de azúcar por litro de mosto y tiene suficiente capacidad aromática para elaborar vino dulce de frío. La experimentación de los últimos cinco años así lo indica.

15. Elaboración de vinos espumosos de calidad con vinos calificados y vinos aptos para la calificación

Descripción y motivos

DESCRIPCIÓN

Para la elaboración de vinos espumosos de calidad amparados por la DO Penedès, actualmente es necesario el control de calidad del vino base por parte del organismo de control de la DO Penedès. Se propone que el control de calidad se pueda hacer en el momento de su comercialización tal y como se dispone en el apartado 8.2 de la calificación. Al incorporar la posibilidad de realizar el tiraje con vinos aptos para la calificación debe incorporar un control de calidad organoléptico y analítico por parte de la empresa elaboradora.

Este cambio afecta al punto 2.1.2 del Pliego de Condiciones y no altera el Documento Único.

JUSTIFICACIÓN

El control del cumplimiento del pliego de condiciones queda suficientemente garantizado.

16. Elaboración de vinos espumosos de calidad por el método ancestral

Descripción y motivos

DESCRIPCIÓN

Se incorpora otro método de elaboración de los vinos espumosos de calidad. Este cambio afecta al punto 2.1.2 del Pliego de Condiciones y no altera el Documento Único.

JUSTIFICACIÓN

Actualmente los vinos espumosos de calidad de la DO Penedès se elaboran por el método tradicional por el cual una vez finalizada la primera fermentación del vino base, se añade el azúcar y las levaduras para realizar el tiraje.

Se propone poder realizar esta segunda fermentación o fase de la fermentación en la botella sin añadir azúcar exógeno al mosto, ni al vino base, sino aprovechando parte del azúcar residual de la primera fermentación (aproximadamente 23 gr/lit) para realizar el tiraje. En este caso debe cumplir todas las condiciones y características que en el caso del método tradicional.

Hay que tener en cuenta dos características de los vinos espumosos de calidad elaborados al amparo de la DO Penedès, deben ser todos ecológicos y hay que tener en cuenta que la evolución del cambio climático hace que las uvas maduren con mayor graduación y permita tener azúcar suficiente en el mosto para utilizar este método.

17. Titularidad de los viñedos y la elaboración del vino base por parte de las empresas elaboradoras de vinos espumosos de calidad

Descripción y motivos

DESCRIPCIÓN

Se incorporan condiciones que han de cumplir las bodegas elaboradoras de vinos espumosos de calidad. Este cambio afecta al punto 2.1.2 del Pliego de Condiciones y no altera el Documento Único.

JUSTIFICACIÓN

Estas condiciones para la elaboración de vinos espumosos de calidad tienen por objetivo enlazar el elaborador de vinos espumosos de calidad, desde el viñedo hasta la expedición de los vinos espumosos. En la zona del Penedès las empresas elaboradoras de vinos espumosos de calidad amparados por la DO Penedès cumplen estas condiciones. La calidad de los vinos espumosos va intrínsecamente ligada a los viñedos que producen la uva, por tanto que los viñedos y la elaboración de vinos base así como la crianza de los vinos espumosos de calidad tengan esta vinculación es necesario.

18. Elaboración de vinos de aguja con vinos calificados y vinos aptos para la calificación

Descripción y motivos

DESCRIPCIÓN

Para la elaboración de vinos de aguja amparados por la DO Penedès, actualmente es necesario el control de calidad del vino base por parte del organismo de control de la DO Penedès. Se propone que el control de calidad se pueda hacer en el momento de su comercialización tal y como se dispone en el apartado 8.2 de la calificación. Al incorporar la posibilidad de realizar la toma de espuma con vinos aptos para la calificación debe incorporar un control de calidad organoléptico y analítico por parte de la empresa elaboradora.

Este cambio afecta al punto 2.1.3 del Pliego de Condiciones y no altera el Documento Único.

JUSTIFICACIÓN

El control del cumplimiento del pliego de condiciones queda suficientemente garantizado.

19. Aumento del máximo de la acidez volátil para los vinos del año

Descripción y motivos

DESCRIPCIÓN

Se aumenta el límite máximo de acidez volátil para blancos y rosados.

Este cambio afecta al punto 2.1.6 del Pliego de Condiciones y el punto 2.4 del Documento Único.

JUSTIFICACIÓN

Debido a la tendencia en la elaboración de los vinos de la DO Penedès utilizando menos cantidad de SO₂, algunos vinos superan el 0,5 gr/l que se tenía establecido actualmente, sin que esto sea negativo en la cata de estos vinos.

20. Ajustes en las características organolépticas de los vinos

Descripción y motivos

DESCRIPCIÓN

En el cuadro donde se establecen las características organolépticas de los vinos amparados por la DO Penedès, se añade las «notas de envejecimiento si procede» para los vinos blancos.

También se añade en el caso de los vinos de aguja el aspecto «rosa pálido».

Este cambio afecta al punto 2.2 del Pliego de Condiciones y el punto 2.4 del Documento Único.

JUSTIFICACIÓN

El primer cambio es debido a que actualmente se fermentan vinos blancos en barricas de madera y también se hacen crianzas de vinos blancos en barricas de madera.

Y el segundo es debido a que se elaboran vinos de aguja con variedades tintas para conseguir vinos de aguja rosados.

21. Inclusión de nuevas variedades

Descripción y motivos

DESCRIPCIÓN

Se incorporan las variedades Forcada (Blanca) y Moneu (Tinta).

Este cambio afecta al punto 6 del Pliego de Condiciones y no afecta al Documento Único, pues se añaden como variedades secundarias. Si bien no se han podido incluir como tales variedades secundarias en la aplicación Ambrosia (dentro del documento de Otras Informaciones) porque su autorización reciente por España hace que la lista de variedades de dicha aplicación (donde habrían de «pincharse») aún no las contemple.

JUSTIFICACIÓN

Son dos variedades recuperadas antiguas. Se ha experimentado con ellas durante los últimos años dando unos resultados en los vinos muy positivos.

22. Prácticas de cultivo para las nuevas variedades

Descripción y motivos

DESCRIPCIÓN

Se incorpora que las variedades Forcada y Moneu deben cultivarse en forma de vaso o vaso semiconducido y de forma ecológica.

Este cambio afecta al punto 3.1 del Pliego de Condiciones y al punto 2.5.1 del Documento Único.

JUSTIFICACIÓN

Después de la experimentación se ha comprobado que como variedades antiguas es la mejor forma de hacerlo y como se obtienen mejores resultados.

23. Condiciones de vendimia en las nuevas variedades

Descripción y motivos

DESCRIPCIÓN

Se incorpora que las variedades Forcada y Moneu deben vendimiarse de forma manual.

Este cambio afecta al punto 3.2 del Pliego de Condiciones y al punto 2.5.1 del Documento Único.

JUSTIFICACIÓN

Después de la experimentación se ha comprobado que como variedades antiguas es la mejor forma de hacerlo y como se obtienen mejores resultados.

24. Cambios en los rendimientos

Descripción y motivos

DESCRIPCIÓN

Se incorpora que las variedades Forcada y Moneu tengan una producción máxima de 53,28 hl/ha y de 53,55 hl/ha.

También se modifica la producción máxima para las variedades blancas aumentando a 79,92 hl/ha

Este cambio afecta al punto 5.1 del Pliego de Condiciones y al punto 2.5.2 del Documento Único.

JUSTIFICACIÓN

Después de la experimentación se ha comprobado que como variedades antiguas es la mejor forma de hacerlo y como se obtienen mejores resultados.

El aumento en las variedades blancas es debido al aumento en el rendimiento de extracción que se describe a continuación.

25. Aumento del rendimiento de extracción

Descripción y motivos

DESCRIPCIÓN

Se modifica la obtención máxima de vino blanco por 100 kg de uva, de 66 litros de vino a 66,6 litros de vino por cada 100 kg de uva.

Este cambio afecta al punto 5.2 del Pliego de Condiciones y al punto 2.5.1 del Documento Único.

JUSTIFICACIÓN

En este caso se adapta la extracción de acuerdo con la calidad de los vinos que se obtienen con esta extracción.

26. Cambios en las menciones de envejecimiento

Descripción y motivos

DESCRIPCIÓN

Se separa las menciones Barrica y roble. De esta forma se podrá utilizar la mención barrica con cualquier madera Y la mención Roble cuando las barricas sean de roble.

Este cambio afecta al punto 8.6 del Pliego de Condiciones y no afecta al Documento Único.

JUSTIFICACIÓN

Para adaptarlo a la normativa actual europea.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Denominación del producto

Penedès (es).

2. Tipo de indicación geográfica

DOP-Denominación de Origen Protegida.

3. Categorías de productos vitícolas

1. Vino
3. Vino de licor
5. Vino espumoso de calidad
8. Vino de aguja
16. Vino de uvas sobremaduradas

4. Descripción del (de los) vino(s)

VINO-Vino blanco y rosado

Blanco:

ASPECTO

Color amarillo entre pálido y oscuro. Sin presentar aspecto turbio, limpio y brillante. En el caso del vino elaborado con el método dulce de frío: color ámbar, dorado, rojo y tostado.

AROMA

Aromas primarios de fruta blanca, tropical. En el caso de haber pasado por barrica presentará aromas de frutas maduras y aromas terciarios.

El vino elaborado con el método dulce de frío, aromas de frutas confitadas propias de la variedad. Notas de envejecimiento y de paso por barrica. Sin malos olores ni defectos

SABOR

Afrutado. Ligeramente ácido, tacto suave y fresco. notas de envejecimiento si procede. Sin defectos.

Rosado:

ASPECTO

Color rojo desde el rosa pálido a cereza. Sin presentar aspecto turbio, limpio y brillante

AROMA

Aroma frutal, frutas rojas. Sin malos olores ni defectos

SABOR

Afrutado, ligeramente ácido, tacto suave y fresco. Sin defectos

* En los límites no señalados se cumplirá la legislación vigente.

* El vino elaborado por el método «dulce de frío» tendrá un grado alcohólico adquirido mínimo de 9,5 % vol y un contenido en azúcares reductores 70-150 g/l

* Los vinos con envejecimiento o elaborados en barrica no podrán superar una acidez volátil de 20 mEq/l. Y los elaborados por el método «dulce de frío» no podrán superar los 33,33 meq/l.

 Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)	11

Características analíticas generales

Acidez total mínima	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	11,67
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

VINO-Vino tinto

ASPECTO

Color grana para los vinos jóvenes. Color rojo tostado para vinos envejecidos. Sin presentar aspecto turbio, limpio y brillante

AROMA

Aroma a frutas rojas. Sin malos olores ni defectos

SABOR

Afrutado, ligeramente ácido, tacto suave, notas de envejecimiento, si procede. Sin defectos

* En los límites no señalados se cumplirá la legislación vigente.

* Los vinos con envejecimiento o elaborados en barrica no podrán superar una acidez volátil de 20 mEq/l.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)	12
Acidez total mínima	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	11,67
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

VINO DE LICOR

ASPECTO

Amarillo, ámbar, dorado, rojo, tostado. Sin presentar aspecto turbio, limpio y brillante

AROMA

Aromas de frutas confitadas propios de la variedad. Notas de envejecimiento, si procede y de barrica. Sin malos olores ni defectos

* En los límites no señalados se cumplirá la legislación vigente.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)	15

Características analíticas generales

Acidez total mínima	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

VINO ESPUMOSO DE CALIDAD

ASPECTO

Color amarillo o rosa pálido, sin llegar al ámbar o rojo cereza. Con espuma continuada y no tumultuoso. Sin presentar aspecto turbio, limpio y brillante

AROMA

Aromas primarios, fruta blanca, tropical. Sin malos olores ni defectos

SABOR

Afrutado, ligeramente ácido, tacto suave, notas de envejecimiento, si procede. Sin defectos

* En los límites no señalados se cumplirá la legislación vigente.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)	11
Acidez total mínima	5 gramos por litro expresada como ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	13,33
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	185

VINO DE AGUJA

ASPECTO

Amarillo pálido o rosa pálido, con espuma continuada y no tumultuoso. Sin presentar aspecto turbio, limpio y brillante

AROMA

Aromas primarios, fruta blanca, tropical. Sin malos olores ni defectos

SABOR

Afrutado, ligeramente ácido, tacto suave, notas de envejecimiento, si procede. Sin defectos

* En los límites no señalados se cumplirá la legislación vigente.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)	9,5

Características analíticas generales	
Acidez total mínima	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

VINO DE UVAS SOBREMADURADAS

ASPECTO

Amarillo, ámbar, dorado, rojo, tostado. Sin presentar aspecto turbio, limpio y brillante

AROMA

Aromas de frutas maduras, confitadas propias de la variedad. Sin malos olores ni defectos

SABOR

Afrutado, ligeramente ácido, tacto untuoso cálido y sin defectos

* En los límites no señalados se cumplirá la legislación vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)	12
Acidez total mínima	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	33,33
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

5. **Prácticas vitivinícolas**a. *Prácticas enológicas esenciales*

Práctica de cultivo

La práctica de riego se podrá llevar a cabo únicamente con el objeto de mejorar la calidad de la uva en las circunstancias donde el régimen hídrico de las parcelas y las condiciones ecológicas de la viña no permitan obtener el nivel de calidad óptimo, por lo que se deberá velar para que las producciones y los rendimientos que se obtengan se ajusten a lo que se prevé en este pliego. El órgano de gestión de esta DO podrá prohibir esta práctica en una parcela concreta si considera que ello perjudica a la calidad o bien, puede causar incumplimiento de normativa.

Las parcelas de viña podrán ser reequilibradas hídricamente atendiendo tanto las condiciones hídricas del suelo como las condiciones ecológicas de la viña.

En ningún caso se podrá autorizar el riego después del envero de las uvas.

Las variedades Forcada y Moneu, en el caso de nuevas plantaciones a partir del 1 de agosto de 2019, únicamente pueden cultivarse mediante conducción tradicional en vaso o vaso semiconducido. Todas las plantaciones de las variedades Forcada y Moneu deben estar certificadas por el Consell Català de la Producció Agrària Ecològica o cualquier otra entidad que esté debidamente acreditada para certificar producción ecológica.

Para las variedades Forcada y Moneu la vendimia se hará de forma manual.

Práctica enológica específica

El rendimiento de extracción no sea superior a 66,6 litros de vino para variedades blancas y 70 litros de vino para las variedades tintas, por cada 100 kg de vendimia.

b. Rendimientos máximos

Variedades blancas y Vino espumoso de calidad

12 000 kg de uvas por hectárea

Variedades blancas y Vino espumoso de calidad

79,92 hectolitros por hectárea

Variedades tintas

9 000 kg de uvas por hectárea

Variedades tintas

63 hectolitros por hectárea

Variedad Forcada

8 000 kg de uvas por hectárea

Variedad Forcada

53,28 hectolitros por hectárea

Variedad Moneu

7 650 kg de uvas por hectárea

Variedad Moneu

53,55 hectolitros por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

Zona de producción, que se compone de los siguientes municipios de la provincia de Barcelona o Tarragona tal y como se indica:

Abrera (1)

Aiguamúrcia (2)

Albinyana (2)

L'Arboç (2)

Avinyonet del Penedès (1)

Banyeres del Penedès (2)

Begues (1)

Bellvei (2)

La Bisbal del Penedès (2)

Bonastre (2)

Les Cabanyes (1)

Calafell (2)

Canyelles (1)

Cabrera d'Igualada (1)

Castellet i la Gornal (1)

Castellví de la Marca (1)

Castellví de Rosanes (1)

Cervelló (1)
Corbera de Llobregat (1)
Cubelles (1)
Cunit (2)
Font-rubí (1)
Gelida (1)
La Granada (1)
Els Hostalets de Pierola (1)
La Llacuna (1)
Llorenç del Penedès (2)
Martorell (1)
Masquefa (1)
Mediona (1)
Montmell (2)
Olèrdola (1)
Olesa de Bonesvalls (1)
Olivella (1)
Pacs del Penedès (1)
Piera (1)
El Pla del Penedès (1)
Pontons (1)
Puigdàlber (1)
Sant Cugat Sesgarrigues (1)
Sant Esteve Sesrovires (1)
Sant Jaume dels Domenys (2)
Sant Llorenç d'Hortons (1)
Sant Martí Sarroca (1)
Sant Pere de Ribes (1)
Sant Pere de Riudebitlles (1)
Sant Quintí de Mediona (1)
Sant Sadurní d'Anoia (1)
Santa Fe del Penedès (1)
Santa Margarida i els Monjos (1)
Santa Maria de Miralles (1)
Santa Oliva (2)
Sitges (1)
Subirats (1)
Torrelavit (1)
Torrelles de Foix (1)

Vallirana (1)

El Vendrell (2)

Vilafranca del Penedès (1)

Vilanova i la Geltrú (1)

Vilobí del Penedès (1)

(1) Provincia de Barcelona

(2) Provincia de Tarragona

7. Principales variedades de uva de vinificación

PARELLADA-MONTONEC

XARELLO-CARTOIXA

MERLOT

MACABEO-VIURA

8. Descripción del (de los) vínculo(s)

VINO

Los vinos blancos del Penedès son reconocidos por su frescor, acidez y fruta debido al tipo de suelo y al clima único. El factor humano de las personas que trabajan las viñas hace que la elaboración de vinos iguales con las mismas variedades en otras zonas no sea posible. Las variedades de uva blanca del Penedès solo pueden conseguir su punto óptimo de maduración para la elaboración de estos vinos en la zona del Penedès. La conjunción de suelo, clima y trabajo solo se dan en el Penedès.

En el caso de los vinos rosados del Penedès su reconocimiento es debido a la coloración, aroma y fruta propia de las variedades que pueden dar estos vinos debido al suelo y al clima. El trabajo humano tanto en las viñas como en las bodegas hace que se pueda tener estas características únicas de los vinos rosados del Penedès.

Los vinos tintos del Penedès se caracterizan por su estructura y cuerpo, antocianos, taninos suaves y sobre todo aroma intenso y gusto y postgusto largo. La suma del clima y el suelo del Penedès hacen que con una buena maduración debida, también al diferencial térmico de la noche y el día durante los meses de julio y agosto, que hace que la maduración de las uvas tintas en el Penedès proporcione uvas con muchos antocianos y taninos, y también ricas en aromas de frutas rojas.

VINO ESPUMOSO DE CALIDAD

Los vinos espumosos de calidad de la DOP Penedès, son únicos y muy diferentes de los que se pueden producir en otras zonas. Esta diferencia viene dada por las variedades, pero sobre todo por el clima, sol y método de elaboración en la primera y segunda fermentación. No es posible hacer estos espumosos en otras zonas.

VINO DE AGUJA

Los vinos de aguja son de elaboración tradicional en el Penedès. Son vinos muy adaptados a las variedades del Penedès, así como al clima y al suelo de la zona.

VINO DE LICOR

El clima del Penedès, sumado al tipo de suelo y a las variedades, permite elaborar, a partir de los mostos maduros, vinos de licor y vinos de uva sobremadurada. El envejecimiento propio del método y la climatología de la bodega, permiten obtener unos vinos envejecidos, dulces y suaves, conservando la fruta madura y los aromas propios del envejecimiento.

VINO DE UVA SOBREMADURADA

El clima del Penedès, sumado al tipo de suelo y a las variedades, permite que el esfuerzo humano deje que las uvas puedan sobremadurar y dar vinos únicos, de características exclusivas.

9. Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

Se deberá realizar exclusivamente en la zona la zona de producción de la DOP Penedés. Ello se debe al hecho de que los vinos a granel no pueden ser transportados a largas distancias con garantía de mantenimiento de la calidad y características exclusivas de los vinos de la DOP. Una vez embotellados sí mantienen sus características y calidad, que pueden ser apreciadas por el consumidor, de ahí que sea necesario que el embotellado se realice en condiciones adecuadas.

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

La medida de los caracteres utilizados para indicar Penedès será de un mínimo de 3 mm y de un máximo de 7 mm, y la mitad para la mención Denominación de Origen.

De forma general, cuando las menciones obligatorias estén en el dorso de la botella, lo que se conoce como contra etiqueta, incluida la mención «PENEDÈS Denominación de Origen», en la etiqueta principal donde consta la Marca, deberá figurar obligatoriamente la mención PENEDÉS con una medida entre 3 y 7 mm.

En el caso en que las menciones obligatorias estén agrupadas en la etiqueta, junto con la marca y la mención «PENEDÈS Denominación de Origen», no será obligatorio hacer constar también la mención «Penedès» en la contra etiqueta.

Asimismo, en las etiquetas deberá constar la añada de la vendimia de la uva que se utilice para la elaboración de los vinos espumosos de calidad amparados por esta denominación de origen. Y la fecha de degüelle en los vinos espumoso de calidad amparados per esta denominación de Origen.

Enlace al pliego de condiciones

<https://bit.ly/2v3x3j7>
