

## PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA PENEDEÈS

Este Pliego de Condiciones tiene por objeto regular las condiciones de uso y de cumplimiento por parte de los operadores para la utilización de la Denominación de Origen Protegida Penedès en la producción, elaboración, embotellado, comercialización, publicidad, y en todo aquello que haga referencia.

### 1. Denominación protegida

#### 1.1. Nombre protegido "PENEDEÈS", "Penedès"

Todos los nombres de los municipios incluidos en la zona de producción y relacionados en el apartado 4, de este Pliego de Condiciones.

### 2. Descripción de los productos

#### 2.1. Características físico-químicas de los vinos

Los vinos elaborados, amparados por la DOP Penedès, responderán a los tipos y las graduaciones alcohólicas volumétricas naturales establecidas en la normativa comunitaria vigente, tanto para los vinos como para los vinos espumosos de calidad.

Los vinos, los vinos de licor de calidad tradicionales, los vinos de aguja de calidad, el vino de uva sobremadurada y el vino espumoso de calidad, elaborados y embotellados, amparados por la DOP Penedès, responderán a los tipos y características físico-químicas siguientes:

2. 1. 1. - Vino: En la elaboración de los diferentes tipos de vinos protegidos se tendrán que utilizar las variedades de Vitis vinífera relacionadas en el apartado 6.

Blanco.

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 9,5 11% vol., ~~máximo 15% vol.~~

Rosado.

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 9,5 11% vol., ~~máximo 15% vol.~~

Tinto.

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 11,5 12% vol., ~~máximo 15% vol.~~

Vino de licor elaborado por el método "dulce de frío". Vino elaborado con las variedades Chardonnay, Gewurtztraminer, Malvasía de Sitges, Moscatel de grano menudo, Moscatel de Alejandría, Riesling, Sauvignon Blanc, Merlot y Viognier, procedente de uvas maduras que presenten una riqueza natural mínima de 240 gr./litro de azúcar, fermentación parcial del mosto y posterior

parada de fermentación mediante técnicas de frío, solas y complementadas por otras, sin adición ni edulcoración.

2. 1. 2. - Vino espumoso de calidad: vinos espumosos procedentes de vinos calificados que han tenido una segunda fermentación natural por el método tradicional, con una sobrepresión debida al CO2 disuelto, superior a 3,5 bar.

La elaboración de los vinos espumosos de calidad amparados por la DO Penedès se realizará a partir de uvas y vino procedentes de la agricultura ecológica, debidamente certificados como tales de conformidad a la normativa aplicable en agricultura ecológica

Para la elaboración de vinos espumosos de calidad se podrán utilizar las siguientes variedades: Macabeo, Xarel·lo, Parellada, Subirat Parent, Garnacha blanca, Moscatel de Alejandría, Moscatel de grano menudo, Malvasia de Sitges, Chardonnay, Sauvignon blanc, Reisling, Gewurztraminer, Garnacha tinta, Monastrell, Sumoi tinto, Merlot, Pinot noir, Syrah i Xarel·lo Rosado.

La totalidad del proceso de elaboración del vino espumoso de calidad desde el tiraje hasta el degüelle se realizará dentro de la botella y dentro de las bodegas inscritas.

La segunda fermentación no puede aumentar el grado alcohólico del vino base en más d'1,5% vol.

Todo el proceso de elaboración desde el tiraje hasta el degüelle debe tener una duración mínima de quinze ~~doce~~ meses.

Una vez hecho el degüelle se podrán acabar de llenar las botellas con licor de expedición.

La incorporación del licor de expedición no podrá hacer aumentar el grado alcohólico en más de 0,5% vol.

Una vez acabado todo el proceso de elaboración se podrá trasvasar a botellas más pequeñas de 20 cl, 37,5 cl, o capacidad igual o superior a 3 litros.

Se prohíbe la utilización de gas CO2 así como su almacenaje en los locales donde se elabore vino espumoso de calidad.

El vino espumoso de calidad tendrá las características siguientes:

El grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 11% vol., ~~máximo 12,5% vol.~~

Acidez total (en ácido tartárico) de ~~3,5 a 6~~ gr/l.

~~Extracto seco no reductor entre un mínimo de 12 gr/l y un máximo de 22 gr/l.~~

Acidez volátil real (en ácido acético) inferior a 0,8 gr/l.

Anhídrido sulfuroso total inferior a 185 mg/l.

~~Cenizas. Mínimo 0,70 gr/l. Máximo 2 gr/l.~~

~~pH. Mínimo 2,8, máximo 3,3.~~

Sobrepresión mínima de 3,5 bar a 20°C.

Para botellas de capacidad inferior a 250 ml la sobrepresión será superior a 3 bar a 20°C.

Según el contenido en azúcares residuales los vinos espumosos de calidad se denominarán:

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

Extra brut: entre 0 y 6 gr/l.

Brut: menos de 15 gr/l.

Extra seco: entre 12 y 20 gr/l.

Seco: entre 17 y 35 gr/l.

Semiseco: entre 33 y 50 gr/l.

Dulce: más de 50 gr/l.

Los vinos espumosos de calidad producidos a la DOP Penedès deberán ajustarse, en todo caso, a lo que determina la normativa vigente aplicable.

2. 1. 3. - Vino de aguja: vinos procedentes de vinos calificados, con un grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 9,5% vol., o lo que disponga la normativa comunitaria vigente y máximo 12,5% vol., que han tenido una segunda fermentación alcohólica natural.

La sobrepresión debida al anhídrido carbónico endógeno en disolución no será inferior a 1 bar ni superior a 2,5 bar, medida a 20°C.

2. 1. 4. - Vinos de licor:

~~Vino dulce de uva sobremadurada: vino que procede de uva sobremadurada de las variedades que constan en el apartado 4 de este pliego, sin aumento artificial del grado alcohólico natural, con un grado alcohólico volumétrico natural superior al 15% vol., un grado alcohólico volumétrico total no inferior al 16% y un grado alcohólico volumétrico adquirido no inferior al 12% vol..~~

Vino dulce: es el vino de licor tradicional que procede de uvas sobremaduradas que presenten una riqueza natural inicial mínima de 240 gr/l de azúcar, y adición de alcohol mediante alcohol rectificado de 96° o alcohol destilado de productos véricos de una graduación entre 52% vol. y 86% vol.

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 15% vol. y máximo 22% vol.

~~Vino de licor elaborado por el método "dulce de frío". Vino elaborado con las variedades Chardonnay, Gewurtztraminer, Malvasía de Sitges, Moscatel de grano menudo, Moscatel de Alejandría, Riesling, Sauvignon Blanc, y Merlot, procedente de uvas maduras que presenten una riqueza natural mínima de 240 gr./litro de azúcar, fermentación parcial del mosto y posterior parada de fermentación mediante técnicas de frío, solas y complementadas por otras, sin adición ni edulcoración.~~

~~Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 9,5% vol., máximo 13,5% vol.~~

~~El vino finalmente obtenido tiene que tener un contenido en azúcares reductores entre 70 gr./l y 150 gr./l.~~

2.1.5. Vino de uva sobremadurada: vino que procede de uva sobremadurada de las variedades que constan en el apartado 4 de este pliego, sin aumento artificial del grado alcohólico natural, con un grado alcohólico volumétrico natural superior al 15% vol., un grado alcohólico volumétrico total no inferior al 16% y un grado alcohólico volumétrico adquirido no inferior al 12% vol..

#### 2.1.6. Análisis físico-químicas y organolépticos

Los análisis organolépticos y físicoquímicos se ajustarán a lo que dispone la normativa comunitaria, vigente y serán obligatorios para la calificación de los vinos. Estos análisis se realizarán por lotes homogéneos antes de embotellar.

Los vinos de la campaña tendrán una acidez volátil real inferior a 0,5 gr/l, expresada en ácido acético para los vinos blancos y rosados, e inferior a 0,7 gr/l para los vinos tintos. Los vinos de envejecimiento superior a un año y los vinos que hayan sido elaborados en barricas de madera dentro del mismo año, sea la fermentación y/o envejecimiento, no podrán sobrepasar la cifra d'1,2 g/l de acidez volátil real.

El vino elaborado por el método "dulce de frío", el vino dulce y el vino de uva sobremadurada, podrán superar la acidez volátil máxima hasta 2 g/litro

En cuanto al grado alcohólico total será el adquirido en el caso de los Vinos Blancos, Rosados y Tintos. En el caso de vinos con azúcar residual habrá que tener en cuenta el azúcar.

La acidez total y el anhídrido sulfuroso serán los establecidos en la normativa europea.

## 2.2 Características organolépticas de los vinos

2.1 Los vinos deberán presentar las cualidades analíticas y organolépticas que prevé el Cuadro 1 de este Pliego de Condiciones, especialmente en relación al color, el aroma y el sabor.

Los vinos amparados por la DOP Penedès deben caracterizarse por su calidad, y a tal efecto es necesario que los diferentes comités de cata así lo puedan valorar.

	ASPECTO	AROMA	SABOR
BLANCO	Color amarillo entre pálido i oscuro. Sin presentar aspecto turbio, limpio y brillante. En el caso del vino elaborado con el método dulce de frío: color ámbar, dorado, rojo i tostado	Aromas primarios de fruta blanca, tropical. En el caso de haber pasado por barrica presentará aromas de frutas maduras i 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	Afrutado. Ligeramente ácido, tacto suave y fresco. Sin defectos
ROSADO	Color rojo desde el rosa pálido a cereza. Sin presentar aspecto turbio, limpio y brillante	Aroma frutal, frutas rojas. Sin malos olores ni defectos	Afrutado, ligeramente ácido, tacto suave y fresco. Sin defectos
TINTO	Color grana para los vinos jóvenes. Color rojo tostado para vinos envejecidos. Sin presentar aspecto turbio, limpio y brillante	Aroma a frutas rojas. Sin malos olores ni defectos	Afrutado, ligeramente ácido, tacto suave, notas de envejecimiento, si procede. Sin defectos
ESPUMOSO DE CALIDAD	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	Aromas primarios, fruta blanca, tropical. Sin malos olores ni defectos	Afrutado, ligeramente ácido, tacto suave, notas de envejecimiento, si procede. Sin defectos
VINO DE AGUJA	Amarillo pálido, con espuma continuada y no tumultuoso. Sin presentar aspecto turbio, limpio y brillante	Aromas primarios, fruta blanca, tropical. Sin malos olores ni defectos	Afrutado, ligeramente ácido, tacto suave, notas de envejecimiento, si procede. Sin defectos
VINO DE UVA SOBREMADURADA	Amarillo, ámbar, dorado, rojo, tostado. Sin presentar aspecto turbio, limpio y brillante	Aromas de frutas maduras, confitadas propias de la variedad. Sin malos olores ni defectos	Afrutado, ligeramente ácido, tacto untuoso cálido y sin defectos
VINOS DE LICOR	Amarillo, ámbar, dorado, rojo, tostado. Sin presentar aspecto turbio, limpio y brillante	Aromas de frutas confitadas propios de la variedad. Notas de envejecimiento, si procede y de barrica. Sin malos olores ni defectos	

## ~~2.2. Procesos d'elaboración y/o envejecimiento, y sus menciones~~

~~El tiempo de envejecimiento se computará a partir del 1 de octubre correspondiente a cada vendimia.~~

~~La utilización en la presentación de los vinos de las menciones de crianza, reserva, y gran reserva, se efectuará de acuerdo con lo que prevé este artículo.~~

~~Para poder utilizar el término crianza, el proceso de envejecimiento será el siguiente:~~

~~Para los vinos blancos hará falta una permanencia mínima de seis meses en envases de madera de roble, y se continuará el envejecimiento en botella hasta un total de dieciocho meses como mínimo.~~

~~Para los vinos tintos hará falta una permanencia mínima de seis meses en envase de madera de roble y se continuará el envejecimiento en botella hasta un total de veinticuatro meses como mínimo.~~

~~Para poder hacer constar el término reserva, el proceso de envejecimiento será el siguiente:~~

~~Para los vinos blancos la duración de este proceso no será inferior a los seis meses de permanencia mínima en envase de madera de roble, y se continuará el envejecimiento en botella hasta un total de veinticuatro meses como mínimo.~~

~~Para los vinos tintos la duración de este proceso no será inferior a doce meses en envase de madera de roble, como mínimo, y se continuará el envejecimiento en botella hasta un total de treinta y seis meses como mínimo.~~

~~Para la utilización del término grande reserva, el proceso de envejecimiento será el siguiente:~~

~~Para los vinos blancos hará falta una permanencia mínima en envase de madera de roble de seis meses, y se continuará el envejecimiento en botella hasta un total de cuarenta y ocho meses, como mínimo.~~

~~Para los vinos tintos hará falta una permanencia mínima en envase de madera de roble de veinticuatro meses, y se continuará el envejecimiento en botella hasta un total de sesenta meses, como mínimo.~~

~~En todos los procesos de envejecimiento descritos en los apartados anteriores los envases de madera de roble tendrán una capacidad inferior o igual a 330 litros.~~

~~Las indicaciones premium y reserva podrán ser utilizadas para los vinos espumosos de calidad de la Denominación de Origen Penedès de acuerdo con la definición de la normativa comunitaria y siempre que el proceso de elaboración sea como mínimo de dieciocho o veinticuatro, respectivamente, para cada una de las menciones.~~

~~Los vinos designados con la mención vino nuevo únicamente se podrán comercializar con la indicación del año de la cosecha en la etiqueta, y se embotellarán durante los~~

~~meses de octubre, noviembre y diciembre del año de la vendimia y enero del año siguiente.~~

~~Los vinos designados con la mención vino joven únicamente podrán comercializarse con la indicación en la etiqueta del año de la cosecha, se embotellarán durante el año de la campaña en que la uva ha sido vendimiada.~~

~~Se podrá utilizar la expresión barrica o roble siempre que los vinos hayan estado en recipientes de madera de roble con capacidad máxima de 600 litros. Obligatoria esta mención deberá complementarse con la información relativa al periodo, en meses o años, en los que ha estado el vino en estos recipientes.~~

~~Se podrá utilizar la indicación fermentada en barrica siempre que el proceso de fermentación haya tenido lugar en los recipientes descritos al párrafo anterior. En este caso no será obligatoria la mención de la duración del tiempo de permanencia del vino dentro de la barrica.~~

~~Lo que dispone este artículo lo es sin perjuicio de las menciones obligatorias y las facultativas que de acuerdo con la normativa vigente se han o se pueden incluir, que en todo caso se tendrán que ajustar a la normativa vigente y en particular a este Pliego de condiciones.~~

### 3.-Prácticas en la producción

#### 3.1 Prácticas de cultivo

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

La formación de la cepa y su conducción tendrá que ser la que se considere óptima para obtener la máxima calidad y riqueza aromática de los vinos amparados por la Denominación de Origen Protegida Penedès, ~~con una densidad de plantación máxima de 4.500 cepas/ha y una densidad mínima de 1.800 cepas/ha.~~

La práctica de riego, ~~que tendrá que ser autorizada previamente~~, se podrá llevar a cabo únicamente con el objeto de mejorar la calidad de la uva 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 éste pliego. El órgano de gestión de éste DO podrá prohibir ésta práctica en una parcela concreta si considera que ello perjudica a la calidad o bien, puede causar incumplimiento de normativa, su grado alcohólico y su acidez.

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.

### 3.2 Vendimia

La vendimia se realizará con la mayor atención, y exclusivamente se dedicará a la elaboración de vinos protegidos la uva sana con el grado de madurez necesario para la obtención de los vinos a proteger.

Las técnicas utilizadas en la vendimia, el transporte y la manipulación de la uva, el control de la fermentación, las prácticas enológicas durante todo el proceso de vinificación y el envejecimiento del vino, tenderán a obtener productos de la máxima calidad y tipicidad, y se mantendrán las características de los tipos de vino amparados por la DOP Penedès.

### 3.3 Métodos de obtención

En la producción de mosto se seguirán las prácticas tradicionales aplicadas con una tecnología moderna orientada a la mejora de la calidad de los vinos.

Las fracciones de mosto obtenidas por presiones inadecuadas no podrán en ningún caso ser destinadas a la elaboración de vinos protegidos.

### 3.4 Prácticas enológicas

Las prácticas enológicas admitidas para los vinos de la DOP Penedès, serán los admitidos en el reglamento (CE) N° 606/2009 y de la normativa vigente que le sea de aplicación.

## 4. - Demarcación de la zona geográfica

### Zona de producción

Abrera  
Aiguamúrcia  
Albinyana  
L'Arboç  
Avinyonet del Penedès  
Banyeres del Penedès  
Begues  
Bellvei  
La Bisbal del Penedès  
Bonastre  
Les Cabanyes  
Calafell  
Canyelles  
Cabrera d'Igualada  
Castellet i la Gornal  
Castellví de la Marca  
Castellví de Rosanes  
Cervelló  
Corbera de Llobregat  
Cubelles  
Cunit



Font-rubí  
Gelida  
La Granada  
Els Hostalets de Pierola  
La Llacuna  
Llorenç del Penedès  
Martorell  
Masquefa  
Mediona  
Montmell  
Olèrdola  
Olesa de Bonesvalls  
Olivella  
Pacs del Penedès  
Piera  
El Pla del Penedès  
Pontons  
Puigdàlber  
Sant Cugat Sesgarrigues  
Sant Esteve Sesrovires  
Sant Jaume dels Domenys  
Sant Llorenç d'Hortons  
Sant Martí Sarroca  
Sant Pere de Ribes  
Sant Pere de Riudebitlles  
Sant Quintí de Mediona  
Sant Sadurní d'Anoia  
Santa Fe del Penedès  
Santa Margarida i els Monjos  
Santa Maria de Miralles  
Santa Oliva  
Sitges  
Subirats  
Torrelavit  
Torrelles de Foix  
Vallirana  
El Vendrell  
Vilafranca del Penedès  
Vilanova i la Geltrú  
Vilobí del Penedès

## 5. - Rendimiento máximo

### 5.1 En cuanto a la Producción de Uva

La producción máxima admitida por hectárea será de 12.000 Kg. ó 79.2 hl./ha. para las variedades blancas [y para los vinos espumosos de calidad](#).

La producción máxima admitida por hectárea será de 9.000 Kg. ó 63 hl./ha. para las variedades tintas.

## 5.2. En cuanto a la elaboración del vino.

Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto y su separación de la brisa, de manera que su rendimiento no sea superior a 66 litros de vino para variedades blancas y vinos espumosos de calidad, y de 70 litros de vino para las variedades negratintas por cada 100 Kg. de vendimia.

## 6.-Variedades viníferas

La elaboración de los vinos protegidos se realizará exclusivamente con uvas de las variedades de Vitis vinífera autorizadas y recomendadas que aparecen a continuación:

### a) Variedades blancas autorizadas y recomendadas:

macabeo, xarel.lo, parellada, subirat parient, garnacha blanca, moscatel de Alejandría, moscatel de grano menudo, malvasía de Sitges, chardonnay, sauvignon blanco, riesling, gewurztraminer, y chenin, sumoi blanco, xarel.lo rosado y viognier.

### b) Variedades tintas autorizadas y recomendadas:

ull de llebre, garnacha tinta, samsó, monastrell, sumoi tinto, cabernet sauvignon, merlot, pinot noir, syrah, y cabernet franc, y petit verdot.

## 7.-Vínculo con la región geográfica

La Historia y tradición vitivinícola, la Geomorfología y los Suelos, el clima y las diferentes variedades autóctonas y otros mejorantes, hacen de los vinos, elaborados, producidos y embotellados bajo la protección de la Denominación de Origen Penedès, sean de reconocido prestigio, de calidad contrastada y siendo la zona del Penedès la única donde se pueden producir.

### 7.1. Historia y cultura

Las dos piezas más importantes del Museo del Vino de Vilafranca del Penedès demuestran la existencia de viña en la zona del Penedès antes del siglo IV a. de C. introducidas por los focceos. Estas dos piezas, de un gran valor arqueológico, son dos platos de prensa descubiertos en excavaciones de dos poblados ibéricos diferentes ubicados en el Penedès.

La influencia romana en el Penedès hizo que se cultivaran diferentes variedades tintas, importadas por los fenicios y los griegos de Oriente Medio y Egipto.

Además de las pruebas documentales y el gran número de piezas de la época - ánforas, púnicas romanas y greco-romanas -, tiene una especial trascendencia la prensa de viga del Museo del Vino, de un gran valor. Este tipo de prensa fue inventada por Catón el Viejo en el siglo II a. C.

Pero la verdadera evolución de la viña y la elaboración de vino del Penedès tuvo lugar en el siglo VI a. de C., ya que el eje de la cultura mediterránea del vino tuvo el Penedès

como centro cardinal. La Vía Augusta, que atravesaba el Penedès, desde el Puente del Diablo hasta el Arco de Barà, fue el núcleo central de la comercialización de los vinos.

La buena situación geográfica del Penedès hizo que esta zona se convirtiera en una gran tierra de producción, aumentando su prestigio con el tiempo tanto en la producción de vinos blancos como de tintos. Aunque los tintos eran más cotizados que los blancos, como sucedía a todo el Mediterráneo, dicen que los vinos blancos eran la mejor ofrenda en Bacus.

La producción de vinos de calidad se mantuvo hasta llegar a la Edad Media, la invasión islámica no benefició el cultivo de vino en ciertas zonas del Penedès, pero el periodo de dominación no fue demasiado largo y se siguieron plantando viñas en el Penedès.

## 7.2. Geomorfología y suelos

La DOP Penedès es el fruto de una larga historia geológica que se inicia en el Paleozoico y continúa a la actualidad. El relieve muestra tres unidades geológicas fisiográficas: el Macizo del Garraf, la Depresión Prelitoral del Penedès, y la Cordillera Prelitoral, entre Montserrat y el Montmell.

Es en las cadenas montañosas que rodean la depresión donde se encuentran los terrenos más antiguos. La depresión del Penedès es de origen muy reciente en la historia geológica de la comarca. Antes del Mioceno (en el período superior del Terciario) la Cordillera Litoral (el Garraf) y la Cordillera Prelitoral formaban una sola unidad geológica (el hipotético Macizo Catalán) que había seguido una evolución más o menos homogénea a lo largo de los tiempos mesozoicos y paleozoicos.

Después del proceso de hundimiento de la actual Depresión, el relieve del Penedès empezó a adquirir su fisonomía actual. La erosión reciente producida por la red de ríos y torrentes ha acentuado el relieve de los bordes de la Depresión y ha originado profundos barrancos en el extremo septentrional de la comarca.

En la zona de producción de la D.O. P Penedès el mapa de suelos determina cuáles son las parcelas más adecuadas para cada variedad. Este mapa de suelos y su interpretación vitivinícola nos permite obtener los mejores vinos de las variedades de la D.O. con los suelos del Penedès.

En cuanto a los parámetros que determina el mapa de suelos de la DOP Penedès, hay que destacar el contenido de caliza activa que va entre el 5 y el 10%, la profundidad de los suelos o profundidad enraizable que va desde los 40 cm. hasta los 120 cm. o más, pero la mayoría se sitúan entre los 80 y 120 cm.

Los suelos del Penedès tienen en general un buen drenaje.

Su textura es franca y franco-limosa en la superficie y en la profundidad de enraizamiento encontramos entre un 1% y hasta un 5% de elementos grandes.

### 7.3. Climatología

La DOP Penedès está en el ámbito del Clima Mediterráneo, pero internamente hay que tener en cuenta estos datos:

En estos cuadros podemos ver la adaptación de las variedades a las diferentes zonas climáticas de la DOP Penedès.

Taula 8: Classificació de les varietats més adequades per a cada zona (Fregoni i Minguez)

	Regió I	Regió II	Regió III	Regió IV	Regió V
Xarel·lo		*	*	*	
Macabeu		(*)	*		
Parellada	*	*	*		
Chardonnay	*	*	(*)		
Riesling	*	*	*		
Gewürstraminer	*				
Chenin Blanc		*	*	(*)	
Muscat d'Alexandria			*	*	
Subirat (Malvasia)				*	*
Garnatxa		*	*	*	*
Merlot		*	*		
Carinyena			*	*	
Ull de Llebre		*	*	*	
Pinot Noir	(*)	*			
Cabernet Sauvignon	*	*	*	*	
Sirah		*	*	*	
Monastrell			*	*	*

(\*)Tant sols alguns autors les recomanen en aquestes regions

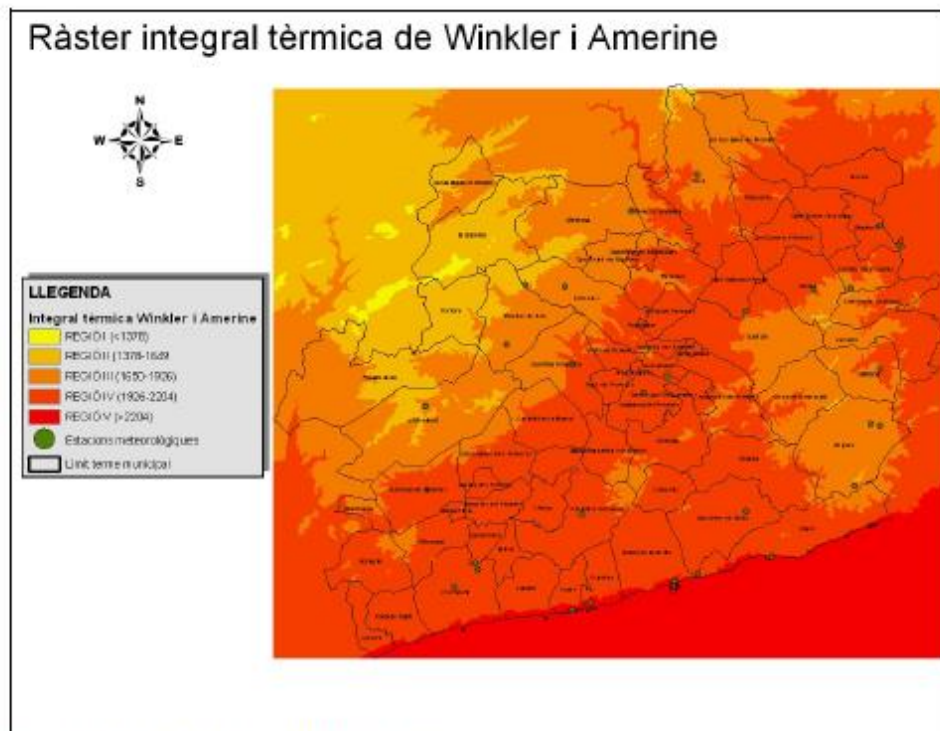


Figura 4: Ràster integral tèrmica Winkler i Amerine.

Con el suelo, el clima y sobre todo los factores humanos específicos del Penedès se elaboran los vinos especificados en el apartado 4.2 de este Pliego de Condiciones. Para cada uno de estos tipos de vinos la especificidad respecto del Penedès se describen acto seguido.

Tipo de vino: Vino blanco.

Los vinos blancos del Penedès son reconocidos por su frescor, acidez y fruta debido al tipo de suelo y al clima único, al 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 sólo 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 sólo se dan en el Penedès.

Tipo de vino: Vino rosado.

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.

Tipo de vino: Vino tinto.

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, hace que la maduración de las uvas tintas en el Penedès dé uvas con muchos antocianos y taninos, y también ricos en aromas de frutas rojas. Los vinos tintos del Penedès no se pueden replicar en otras zonas.

Tipo de vino: Vino espumoso de calidad

Los vinos espumosos de calidad de la DOP Penedès, sueño 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 éstos espumosos en otras zonas.

Tipo de vino: 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.

Tipo de vino: 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.

Tipo de vino: Vino de licor

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

## 8. - DISPOSICIONES APLICABLES

### 8.1. Ámbito de protección de la DOP

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

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

Queda prohibido el uso en otros vinos, de los nombres, las marcas, los términos, las expresiones y los signos que, por su similitud fonética o gráfica con los amparados, puedan inducir a confusión con los que son objeto de este pliego de condiciones aunque vayan precedidos de los términos "tipos", "estilo", "cepa", "embotellado en" "con bodega en" y otras expresiones análogas.

## 8.2. Calificación

La bodega, mediante el control de calificación, deberá poder acreditar documentalmente para cada partida de producto protegido el cumplimiento de las características que para cada producto protegido se detallan en este pliego mediante y según corresponda:

Análisis fisicoquímico, mediante boletín emitido por el Instituto Catalán de la Viña y el Vino u otro laboratorio homologado.

Análisis organoléptico, mediante informe emitido por un Comité de Cata.

La partida de vino que la bodega somete a calificación deberá ser homogénea en cuanto a su calidad, y en especial en cuanto a: categoría y tipo de producto, designación de cosecha, designación de la/las variedad/es y mención o indicación relativas a la elaboración y/o envejecimiento.

El control de calificación se realizará de manera previa al envasado y/o embotellado, y también se podrá realizar, por razones de envejecimiento o conservación, una vez el vino esté envasado, y en cualquier caso una vez haya finalizado el proceso de elaboración y envejecimiento ~~del vino a granel~~. En el caso del tipo vino espumoso de calidad la solicitud de calificación se tramitará de manera simultánea a la comunicación previa ~~adel~~ tiraje y se calificará una vez finalizado el periodo de envejecimiento.

Sin embargo, y de manera posterior al control de calificación, la bodega controlará la calidad de productos calificados con la finalidad de verificar de nuevo la conformidad de los mismos. En el caso de vino espumoso de calidad, este control deberá poder acreditarse para todas las partidas calificadas y se llevará a cabo para cada uno de los lotes que se obtengan de manera posterior al degüelle y expedición.

## 8.3. Distintivo de garantía

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

Sea cual sea el tipo de envase en que se expidan los vinos para el consumo, irán provistos de los distintivos de garantía

## 8.4 Envasado, taponado y envejecimiento

El envasado de los vinos de la D.O. P Penedès, se tendrá que hacer exclusivamente en la zona de producción de la D.O. Penedès, establecida en el apartado 4.3. de este Pliego

de Condiciones. Eso 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 Penedès. Los vinos de la DOP Penedès una vez embotellados mantienen sus características y calidad. Con el fin de poder hacer llegar las características de los vinos de la DOP Penedès al consumidor, es necesario que el embotellado y la conservación se realice en condiciones adecuadas, y este hecho se puede garantizar en la propia zona de producción.

El taponado de las botellas de los vinos amparados por la DOP Penedès se llevará a cabo, preferentemente, con tapón cilíndrico de corcho natural o aglomerado de corcho.

Envejecimiento: La zona de elaboración y envejecimiento de los vinos de la DOP Penedès coincide con los términos municipales que integran la zona de producción relacionada al punto 4 de este documento.

Únicamente se podrán someter a envejecimiento los vinos de la DOP Penedès aptos para esta finalidad.

#### 8.5 Zona de elaboración, almacenaje y envejecimiento

La zona donde se puede realizar la elaboración, almacenaje y envejecimiento de los vinos de la DOP Penedès coincide con los términos municipales o áreas geográficas que integran la zona de producción relacionada en esta disposición.

#### 8.6 Procesos de elaboración y/o envejecimiento, y sus menciones

El tiempo de envejecimiento se computará a partir del 1 de octubre correspondiente a cada vendimia.

La utilización en la presentación de los vinos de las menciones de crianza, reserva, y gran reserva, se efectuará de acuerdo con lo que prevé este artículo.

Para poder utilizar el término crianza, el proceso de envejecimiento será el siguiente:

Para los vinos blancos hará falta una permanencia mínima de seis meses en envases de madera de roble, y se continuará el envejecimiento en botella hasta un total de dieciocho meses como mínimo.

Para los vinos tintos hará falta una permanencia mínima de seis meses en envase de madera de roble y se continuará el envejecimiento en botella hasta un total de veinticuatro meses como mínimo.

Para poder hacer constar el término reserva, el proceso de envejecimiento será el siguiente:

Para los vinos blancos la duración de este proceso no será inferior a los seis meses de permanencia mínima en envase de madera de roble, y se continuará el envejecimiento en botella hasta un total de veinticuatro meses como mínimo.



Para los vinos tintos la duración de este proceso no será inferior a doce meses en envase de madera de roble, como mínimo, y se continuará el envejecimiento en botella hasta un total de treinta y seis meses como mínimo.

Para la utilización del término gran reserva, el proceso de envejecimiento será el siguiente:

Para los vinos blancos hará falta una permanencia mínima en envase de madera de roble de seis meses, y se continuará el envejecimiento en botella hasta un total de cuarenta y ocho meses, como mínimo.

Para los vinos tintos hará falta una permanencia mínima en envase de madera de roble de veinticuatro meses, y se continuará el envejecimiento en botella hasta un total de sesenta meses, como mínimo.

En todos los procesos de envejecimiento descritos en los apartados anteriores los envases de madera de roble tendrán una capacidad inferior o igual a 330 litros.

La indicación Reserva podrá ser utilizada para los vinos espumosos de calidad de la Denominación de Origen Penedès de acuerdo con la definición de la normativa comunitaria y siempre que el proceso de elaboración sea como mínimo de quince meses, para cada una de las menciones.

Se podrá añadir el número de años que hayan transcurrido entre el tiraje y el degollado siempre que sea 3 años o superior.

*Se adapta el número de meses a 15 ya que es el mínimo necesario para que se produzca la lisis de las levaduras.*

Los vinos designados con la mención vino nuevo únicamente se podrán comercializar con la indicación del año de la cosecha en la etiqueta, y se embotellarán durante los meses de octubre, noviembre y diciembre del año de la vendimia y enero del año siguiente.

Los vinos designados con la mención vino joven únicamente podrán comercializarse con la indicación en la etiqueta del año de la cosecha, se embotellarán durante el año de la campaña en que la uva ha sido vendimiada.

Se podrá utilizar la expresión barrica o roble siempre que los vinos hayan estado en recipientes de madera de roble con capacidad máxima de 600 litros. Obligatoriamente esta mención deberá complementarse con la información relativa al periodo, en meses o años, en los que ha estado el vino en estos recipientes.

Se podrá utilizar la indicación fermentada en barrica siempre que el proceso de fermentación haya tenido lugar en los recipientes descritos al párrafo anterior. En este caso no será obligatoria la mención de la duración del tiempo de permanencia del vino dentro de la barrica.

Lo que dispone este artículo lo es sin perjuicio de las menciones obligatorias y las facultativas que de acuerdo con la normativa vigente se han o se pueden incluir, que en todo caso se tendrán que ajustar a la normativa vigente y en particular a este Pliego de condiciones.

#### 8.76 Presentación y etiquetado de los productos

En las etiquetas de vinos embotellados figurará obligatoriamente, en el mismo campo visual de las menciones obligatorias y de manera destacada, el nombre de la Denominación de Origen Penedès. 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, y se expresarán de acuerdo con las medidas aprobadas en materia de marca colectiva.

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 PENEDÈS 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:

El nombre de una variedad si el vino procede el 85% o más de esta variedad.

El nombre de hasta tres variedades, siempre que el mencionado vino proceda en su totalidad de las tres variedades indicadas, y siempre en orden decreciente de su porcentaje en la mezcla. La variedad minoritaria estará presente en un mínimo del 45%.

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

El año de la vendimia si el vino procede el 85% o más de la uva cogida en el año que se prevé que conste a la designación.

Cuándo un operdor tenga derecho a la mención de vino de finca, esta circunstancia no obstará para que se tenga que incluir de manera obligatoria la mención Denominación de Origen Penedès.

El nombre del municipio o código postal referido a los datos relativos al embotellador o el expedidor.

El grado alcohólico volumétrico adquirido expresado en unidad o medias unidades de su porcentaje en volumen, seguido de la abreviatura % vol.

Indicación, si procede, de la existencia de sulfitos en el producto embotellado.

El número de inscripción al Registro de embotelladores y envasadores del Departamento de Agricultura, Ramadería, Pesca, Alimentación i Medio Natural.

La añada de la vendimia de la uva que se utilice para la elaboración de los vinos espumosos de calidad amparados por ésta denominación de origen.

La Fecha de degüelle en los vinos espumoso de calidad amparados per esta denominación de Origen.

El número de Lote podrá situarse fuera del campo visual donde figuren las menciones obligatorias.

Antes de poner en circulación las etiquetas y las contraetiquetas, deberán ser autorizadas por la Denominación de Origen Protegida Penedès, de acuerdo con este apartado y la normativa vigente sobre etiquetado.

Cualquiera que sea el tipo de envase en que se expidan los vinos para el consumo, irán provistos de precintos de garantía, etiquetas o contraetiquetas numeradas o distintivos de control expedidos por la Denominación de Origen Protegida Penedès, o de cualquier otro sistema de control que establezca, así como del número lote correspondiente, deberán ser colocadas cuando se procede a etiquetar los vinos amparados en la misma bodega.

Estos distintivos numerados, no se pueden utilizar una segunda vez.

En los precintos de garantía, etiquetas o contraetiquetas numeradas o distintivos de control numerados, la Denominación de Origen Protegida Penedès puede hacer constar el año y la calidad del producto de acuerdo con las menciones establecidas en este pliego de condiciones.

## 8.87 Menciones tradicionales a la DOP Penedès

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

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

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

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

establece la posibilidad de sustituir en la etiqueta <denominación de origen protegida> o <indicación geográfica protegida>, por la mención tradicional a la que se tenga derecho.

Para el caso de la presente DOP, ésta tiene derecho al uso e indicación de las siguientes menciones tradicionales:

- denominación de origen
- crianza
- reserva
- gran reserva
- vino dulce natural

## 8.98. Registros

La DOP Penedès tendrá los registros siguientes:

### 1. Registro de viticultores

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

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

- Bodegas de elaboración: deberán inscribirse las bodegas situadas en la zona de producción en que se haya decidido vinificar únicamente uva o mosto procedente de las viñas inscritas, cuyos vinos producidos puedan optar a la DOP y cumplan los requisitos recogidos en esta norma.
- Bodegas de almacenaje: deberán inscribirse las bodegas situadas en la zona de producción las cuales no dispongan de planta propia de elaboración, que se dediquen al almacenaje de vinos amparados por la DOP.
- Bodegas de envejecimiento: deberán inscribirse las bodegas que, situadas en la zona de producción, se dediquen al envejecimiento de vinos de la DOP. Los locales y bodegas inscritas destinadas al envejecimiento tendrán que estar exentos de vibraciones, con temperatura constante y fresca durante todo el año, y con estado higrométrico y ventilación adecuada, además de otros requisitos determinados por la normativa vigente.
- Bodegas de embotelladores y envasadores: deberán inscribirse todos los que se encuentren situados en la zona de producción y, con número de embotellador de su propiedad, se dediquen a la actividad de embotellado o envasado y comercialicen vinos debidamente etiquetados y protegidos por la DOP.

## 9. – Controles

### 9.1. Autoridad de certificación

El organismo de certificación de producto para la DOP Penedès es el Consorcio de Inspección y Control, entidad de certificación que cumple con la normativa EN 45011 y está inscrita por la Comunidad Autónoma de Cataluña y acreditada por el ENAC (Entidad Nacional de Acreditación) con Nº. de expediente C-CR/201.

El Consorcio de Inspección y Control realiza la certificación de acuerdo con los procedimientos de control y certificación incluidos a la documentación del sistema de gestión de la calidad según la norma EN 45011 o normativa que la sustituya

Los datos de contacto son:

Consorcio de Inspección y Control

Dirección: ~~C/ Madre Ràfols 3 1ª A~~ Plaça Àgora, número 2-3, Polígono Domenys II, 08720 Vilafranca del Penedès (Barcelona)

Teléfono (34) 938 ~~906 212 475-655~~

Fax: (34) 938 175 ~~979655~~

Correo e: [gerencia@consorciinspecciocontrol.cat](mailto:gerencia@consorciinspecciocontrol.cat)

[www.consorciinspecciocontrol.cat](http://www.consorciinspecciocontrol.cat)

## 9.2 Tareas relativas a la comprobación

### 9.2.1 Alcance de las comprobaciones

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

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

### 9.2.2 Metodología

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

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

definitiva de la certificación, de acuerdo con el documento de tratamiento de las desviaciones detectadas durante el proceso de certificación.

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

- Información general del operador: razón social, persona de contacto e instalaciones. De manera sistemática:
  - o Certificado de la inscripción del operador y las instalaciones en los registros de la DOP
  - o Certificado de la Inscripción del operador y las instalaciones en los registros de industrias agrarias y si procede, en el registro de envasadores y en el CAE:
  
- Productos alcance de la certificación. De manera sistemática:
  - o Relación de productos donde se detalle: la denominación comercial y/o marca registrada, la DOP, la categoría del producto, los términos relativos a la elaboración y/o envejecimientos que han sido utilizados en la realización del producto, la designación de la/las variedad/es y el volumen de producción anual.
  
- Productos calificados. De manera sistemática:
  - o Relación de partidas de productos que han sido sometidas al control de calificación.
  
- Parcelas vitícolas. Por muestreo:
  - o Relación de titulares y de parcelas de viña, de los cuales procede la producción de uva.
  
- Instalaciones del operador. Comprobación sistemática del cumplimiento de los requisitos previstos en el pliego respecto a las instalaciones de elaboración, almacenamiento, crianza y/o envasado.
  
- Control de los productos, con la comprobación de registros y documentos que den evidencias sobre el cumplimiento del pliego. Por muestreo:
  - o Relación de pesadas de uva
  - o Documentos de acompañamiento acreditativos de los movimientos de productos
  - o Cumplimiento de regulaciones específicas de campaña determinadas por la autoridad competente de control
  - o Separación de procesos y coexistencia de productos.
  - o Rendimientos de transformación.
  - o Calificación de partidas, incluyendo:

- Boletín emitido por un laboratorio oficial, preferentemente el del Instituto Catalán de la Viña y el Vino, o acreditado en la Norma EN 17025 que recoja los parámetros analíticos descritos en el apartado 2 de este pliego.
  - Informe organoléptico emitido por el Comité de Cata de la Denominación de Origen Protegida Penedès, que englobe el aspecto visual, el aroma y el gusto del producto.
- Rotulación y designación de productos en la bodega
  - Métodos de elaboración y prácticas enológicas
  - Términos relativos a la elaboración y el envejecimiento
  - Aforo
  - Extracción de muestras de productos envasados y etiquetados.
- Presentación y etiquetado de los productos:

De manera sistemática:

- Autorización de las etiquetas por parte de la autoridad competente de control
- Comprobación del cumplimiento de la normativa de etiquetado que sea de aplicación a los productos vitivinícolas

Por muestreo:

- Elementos de envasado
- Uso del distintivo de garantía numerado en envases y correspondencia con la partida y/o lote calificado

Esta comprobación periódica, para la concesión y/o mantenimiento de la vigencia de la certificación, se tendrá que realizar de forma sistemática en todos los operadores y se llevará a cabo, al menos, una vez al año.