

## **PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA Penedès**

Este Pliego de Condiciones tiene por objeto regular las condiciones de uso y 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** PENEDÈS

### **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.

Los vinos, los vinos de licor, los vinos de aguja, 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 de este Pliego de Condiciones.

En relación con el grado alcohólico volumétrico para el vino blanco, rosado y tinto, se exige:

- Blanco: grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 9,5 % vol.,
- Rosado: grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 9,5 % vol., y
- Tinto: grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 11,~~5~~ % vol.

Con respecto al vino elaborado por el método “dulce de frío” en particular, deberá estar elaborado con las siguientes variedades de uva: Chardonnay,

Gewurtztraminer, Malvasía de Sitges, Moscatel de grano menudo, Moscatel de Alejandría, Riesling, Sauvignon Blanc, Merlot, Viognier y Xarel-lo.

Las uvas empleadas deben ser uvas maduras que presenten una riqueza natural mínima de 240 gr/l de azúcar, fermentación parcial del mosto y posterior parada de fermentación mediante técnicas de frío, solas y complementadas por otras, sin adición, ni edulcoración. El grado alcohólico volumétrico adquirido debe ser, como mínimo, 9,5% vol., siendo el máximo 13,5% vol.

El vino finalmente obtenido por este método debe tener un contenido en azúcares reductores entre 70 gr/l y 150 gr/l.

Todos los vinos elaborados de la vendimia 2025 y posteriores deberán estar certificados como ecológicos.

### **2.1.2. Vino espumoso de calidad**

Vinos espumosos procedentes de vinos calificados o de vinos aptos para la calificación, que han tenido una segunda fermentación natural por el método tradicional, con una sobrepresión debida al CO<sub>2</sub> disuelto superior a 3,5 bar.

La elaboración de los vinos espumosos de calidad amparados por la DOP 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 de uva: 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 y Xarel-lo rosado.

La totalidad del proceso de elaboración del vino espumoso desde el tiraje hasta el degüelle se realizará dentro de la botella y en las bodegas inscritas. La segunda fermentación no puede aumentar el grado alcohólico del vino base en más de 1,5% vol.

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

La elaboración de los vinos espumosos de calidad se podrá hacer también por el método Ancestral. En tal caso, la primera fermentación tendrá que ralentizarse o pararse para que quede suficiente azúcar endógeno en el mosto para la segunda fermentación en la botella. En ninguna circunstancia se podrá añadir ni azúcar ni mosto. Desde el tiraje hasta el degüelle deben transcurrir un mínimo de quince meses, de igual manera que en la elaboración por el método tradicional.

En los vinos espumosos de la D.O.P. Penedès elaborados por el método ancestral de largo envejecimiento, de cómo mínimo 4 años desde el tiraje, y que en el tiraje se use tapón de corcho, se podrán comercializar sin degollar, prohibiéndose el uso de coadyuvantes.

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 de capacidad igual o superior a 3 litros.

Se prohíbe la utilización de gas CO<sub>2</sub>, así como su almacenaje en los locales donde se elabore vino espumoso.

El licor de expedición para los vinos espumosos de calidad podrá contener los siguientes productos o mezcla de ellos:

- Sacarosa
- Mosto
- Mosto parcialmente fermentado
- Mosto concentrado
- Mosto concentrado rectificado
- Vino
- Destilado de Vino

A los productos anteriormente relacionados se les pueden adicionar destilado de vino.

El vino espumoso de calidad tendrá las características siguientes:

- El grado alcohólico volumétrico adquirido: mínimo 11% vol.
- Acidez total (en ácido tartárico): mínimo 5gr/l.
- Acidez volátil real (en ácido acético): inferior a 0,8 gr/l.
- Anhídrido sulfuroso total: inferior a 185 mg/l.
- 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 se denominarán:

- Brut natural: menos de 3 gr/l y que no se haya añadido azúcar después del degüelle.
- Extra brut: entre 0 y 6 gr/l.
- Brut: menos de 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 amparados por la DOP Penedés deberán ajustarse, en todo caso, a lo que determina la normativa vigente aplicable.

La elaboración de los vinos espumosos de calidad debe realizarse por bodegas que, como mínimo, sean titulares del 51% del total de la uva que se vinifique en su bodega.

Asimismo, deben elaborar en su bodega un mínimo del 51% del vino base destinado a vino espumoso de calidad.

A los efectos de dar cumplimiento al requisito de la titularidad del 51% de la uva, total o parcialmente, podrán realizarse contratos de compraventa, que se entenderán válidamente celebrados si establecen una vigencia mínima continuada de 5 campañas vitícolas.

Ambos requisitos serán de aplicación a partir de la campaña 2019/2020.

### **2.1.3. Vino de aguja**

Vinos procedentes de vinos calificados o de vinos aptos para la calificación, con un grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo de 9,5% vol., o lo que disponga la normativa comunitaria vigente y máximo de 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.

Todos los vinos de aguja elaborados de la vendimia 2025 y posteriores deberán estar certificados como ecológicos.

#### **2.1.4. Vinos de licor**

##### **Vino dulce natural**

Es el vino de licor tradicional que procede de uvas sobremaduradas que presentan 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 vínicos de una graduación entre 52% vol. y 86%vol.

El grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo debe ser de 15% vol. y máximo de 22% vol.

##### **Vino dulce de Malvasia de Sitges**

Vino que procede de uvas de la variedad Malvasía de Sitges 100 % y que una vez se ha obtenido el mosto que debe tener un grado alcohólico volumétrico natural mínimo de 12 % vol, se le añade alcohol mediante alcohol rectificado de 96° o alcohol destilado de productos vínicos de una graduación entre 52% vol. y 86%vol. El vino de licor obtenido tendrá un grado alcohólico adquirido mínimo de 15 % vol y máximo de 22 % vol.

Todos los vinos de licor elaborados de la vendimia 2025 y posteriores deberán estar certificados como ecológicos.

#### **2.1.5. Vino dulce de uva sobremadurada**

Vino que procede de uva sobremadurada de las variedades que constan en el Apartado 6 de este Pliego de Condiciones, 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.

Todos los vinos dulces de uva sobremadurada elaborados de la vendimia 2025 y posteriores deberán estar certificados como ecológicos.

#### **2.1.6. Análisis físico-químicos y organolépticos**

Los análisis organolépticos y fisicoquímicos 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 no superior a 0,7 gr/l, expresada en ácido acético para los vinos blancos, rosados y tintos. Los vinos tintos de envejecimiento superior a un año y los que hayan sido elaborados en barricas de madera dentro del mismo año, sea por fermentación y/o

envejecimiento, no podrán sobrepasar la cifra de 1,08 gr/l de acidez volátil real para vinos blancos i rosados i de 1,2 gr/l de acidez volátil real para vinos tintos.

El vino dulce y el vino dulce de uva sobremadurada podrán superar la acidez volátil máxima hasta 2 gr/litro.

Para los vinos elaborados con cantidades inferiores a 40 mg/litro totales de Anhídrido Sulfuroso, no podrán sobrepasar la cifra de 1,08 gr/l de acidez volátil real para vinos blancos i rosados i de 1,2 gr/l de acidez volátil real para vinos tintos.

El vino elaborado por el método “dulce de frio” podrá superar la acidez volátil máxima hasta 2 gr/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 deberá tenerse 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**

Los vinos deberán presentar las cualidades analíticas y organolépticas que se prevén en el Cuadro nº1 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.

CUADRO Nº 1

TIPO	ASPECTO	AROMA	SABOR
BLANCO	Color amarillo entre pálido y oscuro. <u>Si el vino no es limpio y brillante, esta circunstancia deberá constar en el etiquetado..</u> <del>Sin presentar aspecto turbio; limpio y brillante.</del> En el caso del vino elaborado con el método dulce de frío: color ámbar, dorado, rojo o tostado.	Aromas primarios de fruta blanca, tropical. En el caso de haber pasado por barrica, presentará aromas de frutas maduras y aromas terciarios. <del>El vino elaborado con el método dulce de frío tendrá aromas de frutas confitadas propias de la variedad.</del> Notas de envejecimiento y de paso por barrica. Sin malos olores ni defectos.	Afrutado. Ligeramente ácido, tacto suave y fresco. Notas de envejecimiento si procede. Sin defectos.
ROSADO	Color rojo desde el rosa pálido al cereza. <u>Si el vino no es limpio y brillante, esta circunstancia deberá constar en el etiquetado..</u> 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 granate para los vinos jóvenes. Color rojo tostado para vinos envejecidos <u>Si el vino no es limpio y brillante, esta circunstancia deberá constar en el etiquetado..</u> <del>Sin presentar aspecto turbio; limpio y brillante.</del>	Aroma a frutas rojas <u>y/o del bosque.</u> Sin malos olores ni defectos.	Afrutado, ligeramente ácido, tacto suave y notas de envejecimiento, si procede. Sin defectos.
ESPUMOSO	Color amarillo o rosa pálido, sin llegar al ámbar o rojo cereza. Con espuma continuada y no tumultuosa. <del>Sin presentar aspecto turbio; limpio y brillante.</del> <u>Si el vino no es limpio y brillante, esta circunstancia deberá constar en el etiquetado..</u>	Aromas primarios, fruta blanca o tropical. Sin malos olores ni defectos.	Afrutado, ligeramente ácido, tacto suave y notas de envejecimiento, si procede. Sin defectos.
VINO DE AGUJA	Amarillo pálido o rosa pálido, con espuma continuada y no tumultuosa. <u>Si el vino no es limpio y brillante, esta circunstancia deberá constar en el etiquetado..</u> Sin	Aromas primarios, fruta blanca o tropical. Sin malos olores ni defectos.	Afrutado, ligeramente ácido, tacto suave y notas de envejecimiento, si procede. Sin defectos.

	<del>presentar aspecto turbio; limpio y brillante.</del>		
<b>VINO DE UVA SOBREMADURA</b>	Amarillo, ámbar, dorado, rojo o tostado. <u>Si el vino no es limpio y brillante, esta circunstancia deberá constar en el etiquetado.</u> <del> Sin presentar aspecto turbio; limpio y brillante.</del>	Aromas de frutas maduras o confitadas propias de la variedad. Sin malos olores ni defectos.	Afrutado, ligeramente ácido, tacto untuoso cálido y sin defectos.
<b>VINOS DE LICOR</b>	Amarillo, ámbar, dorado, rojo, tostado. <u> Si el vino no es limpio y brillante, esta circunstancia deberá constar en el etiquetado.</u> <del> Sin presentar aspecto turbio; limpio y brillante</del>	Aromas de frutas confitadas propios de la variedad. Notas de envejecimiento, si procede y de bodega. Sin malos olores ni defectos.	<u>Afrutado, ligeramente ácido, tacto untuoso cálido.</u>

Adaptación de las características organolépticas de los vinos de la DO Penedès



### **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 Penedès. ~~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 (CGPAE) o cualquier otra entidad que esté debidamente acreditada para certificar producción ecológica.~~

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 éste Pliego de Condiciones. 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.

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

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

### **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 por la DOP Penedès.

### **3.4 Prácticas enológicas**

Las prácticas enológicas admitidas para los vinos de la DOP Penedès serán las contenidas en la normativa que le sea de aplicación.

## **4. - Demarcación de la zona geográfica**

4.1.- La zona de producción que se compone de los siguientes municipios de la Provincia de Barcelona o Tarragona, como se indica a continuación:

- 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*

4.2.- Los nombres de las unidades geográficas menores a las que pueden optar de forma adicional, como mención facultativa en etiquetado, y según el origen de la uva son las que se indican a continuación:

Alts d'Ancosa  
 Conca del Foix  
 Costers de l'Anoia  
 Costers de Lavernó  
 Costers del Montmell  
 Marina del Garraf  
 Massís del Garraf  
 Muntanyes d'Ordal  
 Turons de Vilafrana  
 Vall Bitlles-Anoia

Se relacionan las parcelas que forman cada una de las anteriores unidades geográficas menores, en el siguiente enlace:

<https://incavi.gencat.cat/ca/normativa/plecs-condicions-do-catalanes/do-penedes/>

<https://eur03.safelinks.protection.outlook.com/?url=http%3A%2F%2Fincavi.gencat.cat%2Fcontenut%2F005-normativa%2Fplecs-condicions-do-catalanes%2FArxius-plecs%2FUnitats-Geografiques-Menors-DOP-Penedes.xls&data=04%7C01%7Cristina.aguilar%40gencat.cat%7Cece5eb52d2674b51591008d9efc0405a%7C3b9427ded30e43bc8e06ff7253676fec%7C1%7C0%7C637804431255942038%7CUnknown%7CTWFpbGZsb3d8eyJWIjoiMC4wLjAwMDAiLCJQIjoiV2luMzIiLCJBTiI6IklhaWwiLCJXVCI6Mn0%3D%7C3000&amp;sdata=w3r%2B0CrU5SeJ%2B8p7fukBEvO3MWDfG9LgQAWu1HMsabo%3D&reserved=0>

## 5 Rendimiento máximo

### 5.1. En cuanto a la Producción de Uva

- Para las variedades blancas y vinos espumosos de calidad, la producción máxima admitida por hectárea será de 12.000 Kg o de 79.92 hl/ha.
- Para las variedades tintas, la producción máxima admitida por hectárea será de 9.000 Kgo 63 hl/ha.

~~Para la variedad Forcada, la producción máxima admitida por hectárea será de 8.000 Kg o 53,28 hl/ha.~~

- ~~• Para la variedad Moneu, la producción máxima admitida por hectárea será de 7.650 Kg o 53,55 hl/ha.~~
- En relación con los vinos con derecho a indicación en etiquetado y presentación, Vino de Mas o Gran Vino de Mas, el rendimiento máximo autorizado de la producción de uva será un 15% inferior al autorizado con carácter general para la obtención de vinos protegidos por la DOP Penedès.
- Las uvas para la vendimia 2025 y posteriores deberán estar certificadas como uvas ecológicas.

### 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 66,6 litros de vino para variedades blancas, y 70 litros de vino para las variedades negras por cada 100 Kg de vendimia.

## **6.-Variedades Vitis viníferas**

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

### **a) Variedades blancas autorizadas y recomendadas:**

Macabeo, Xarel.lo, Parellada, Subirat Parent, Garnacha blanca, Moscatel de Alejandría, Moscatel de grano menudo, Malvasía de Sitges, Chardonnay, Sauvignon blanco, Riesling, Gewurztraminer , Chenin, Sumoi blanco, Viognier, Xarel.lo rosado y Forcada.

### **b) Variedades tintas autorizadas y recomendadas:**

Ull de Llebre, Garnacha tinta, Samsó, Monastrell, Sumoitinto, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot noir, Syrah, Cabernet Franc, Petit Verdot y Moneu.

## **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 que los vinos elaborados, producidos y embotellados bajo la protección de la Denominación de Origen Penedès sean de reconocido prestigio, y de calidad contrastada, siendo la zona del Penedès la única zona en 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 fenicios. 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. de 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 en 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 periodo 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 DOP 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 Denominación de Origen 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, situándose la mayoría entre los 80 y 120 cm.

Los suelos del Penedès tienen, en general, un buen drenaje.

Su textura es franca y franco-llimosa 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 los siguientes 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

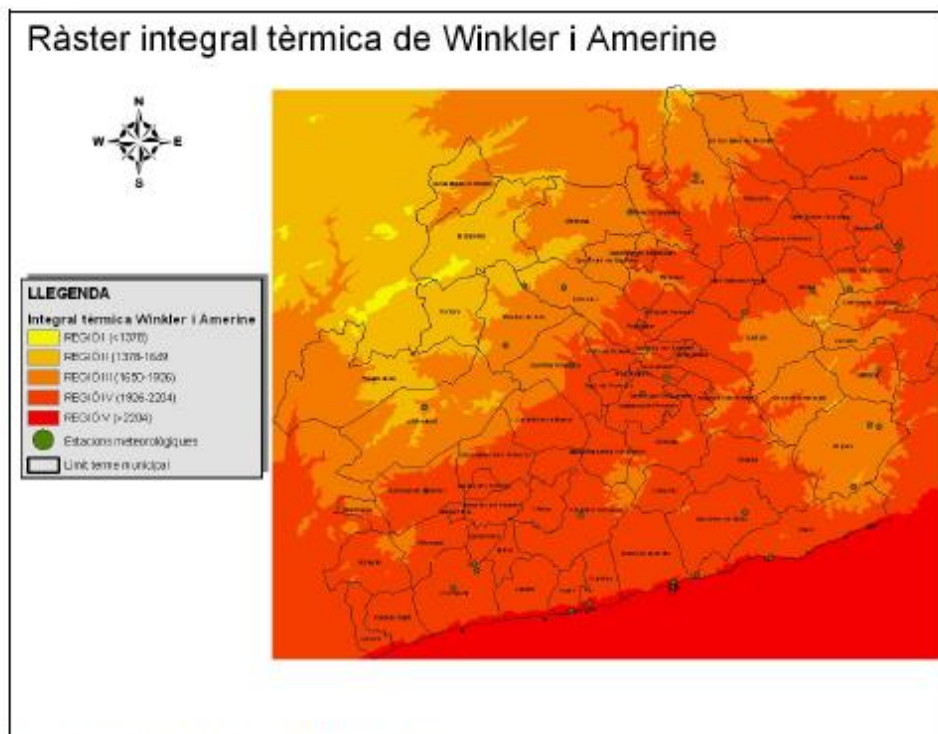


Figura 4: Ràster integral tèrmica Winkler i Amerine.

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 describe a continuación.

- **Vino blanco:** los vinos blancos del Penedès son reconocidos por su frescor, acidez y fruta debido al tipo de suelo, al clima único y al factor humano de las personas que

trabajan las viñas que 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.

- **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 tener estos vinos debido al suelo y al clima. Además, el trabajo humano tanto en las viñas como en las bodegas hace que los vinos rosados del Penedès puedan tener estas características únicas.
- **Vino tinto:** los vinos tintos del Penedès se caracterizan por su estructura y cuerpo, y por tener antocianos, taninos suaves y, sobre todo, por un aroma intenso y gusto y postgusto largo.

La suma del clima y el suelo del Penedès permite un buen proceso de maduración, debido también al diferencial térmico de la noche y el día durante los meses de julio y agosto. Estos factores unidos hacen que la maduración de las uvas tintas en el Penedès dé uvas con muchos antocianos y taninos, y también ricas en aromas de frutos rojos. Esto hace que los vinos tintos del Penedès no se puedan replicar en otras zonas.

- **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 producir éstos 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 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.
- **Vino de licor:** el clima del Penedès, sumado al tipo de suelo y a las variedades, permite elaborar, a partir de mostos maduros, unos vinos de licor que, con el envejecimiento propio del método y la climatología de la bodega, resultan en 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 se les autorice, y cumplan con el contenido del mencionado pliego, con la excepción de 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.

El amparo otorgado por la DOP Penedès se extiende a todos los nombres de los municipios incluidos en la zona de producción y relacionados en el Apartado 4 de este Pliego de Condiciones.

El Reglamento vigente de la DOP Penedès se recoge en:

- La Orden ARP/62/2006, de 16 de febrero, por la cual se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Penedès (DOGC número 4585, de 3 de marzo de 2006),
- la Resolución de 8 de mayo de 2009, de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, por la que se publica la Orden ARP/62/2006, de 16 de febrero, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Penedès y la Orden AAR/95/2009, de 6 de marzo (BOE número 167, de 11 de julio de 2009),
- la modificación efectuada por la Orden AAR/400/2010, de 22 de julio, por la cual se modifica la Orden ARP/62/2006, de 16 de febrero, por la cual se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Penedès (DOGC número 5681, de 29 de julio de 2010), y
- la Resolución de 28 de abril de 2011, de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, por la que se publica la Orden AAR/400/2010, de 22 de julio, de la Generalidad de Cataluña, por la que se modifica la Orden ARP/62/2006, de 16 de febrero, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen «Penedés» (BOE número 115, de 14 de mayo de 2011).

## **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 :

- a) Análisis fisicoquímico: mediante boletín emitido por el Instituto Catalán de la Viña y el Vino u otro laboratorio homologado.

b) 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. Para el vino de tipo espumoso, la solicitud de verificación de la calificación se tramitará de manera simultánea a la comunicación del tiraje y se calificará una vez haya finalizado el periodo de envejecimiento.

Sin embargo, y de manera posterior al control de calificación, la bodega controlará la calidad de los productos calificados con la finalidad de verificar de nuevo la conformidad de los mismos. Para el vino espumoso de calidad, este control deberá poder acreditarse para todas las partidas calificadas.

### **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 DOP Penedès, se tendrá que hacer exclusivamente en la zona de producción de la DOP Penedès, indicada en el Apartado 4 de este Pliego de Condiciones. Eso se debe al hecho de que los vinos a granel no pueden ser transportados largas distancias con garantía de mantenimiento de calidad y características exclusivas de los vinos de la DOP Penedès y así se asegura que los vinos de la DOP Penedès, una vez embotellados, preserven sus características y calidad. Por tanto, 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.

La zona de elaboración y envejecimiento de los vinos de la DOP Penedès debe coincidir con los términos municipales que integran la zona de producción relacionada en el

Apartado 4 de este Pliego de Condiciones. Únicamente se podrán someter a envejecimiento los vinos de la DOP Penedès aptos para esta finalidad.

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

8.5.1 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.

8.5.2 Con respecto a los productos con derecho a indicación en el etiquetado del nombre de una zona geográfica menor, se podrá realizar la elaboración, el envasado y el envejecimiento en cualquier bodega inscrita en el registro de bodegas del Consejo Regulador de la DOP Penedès, con independencia de si se encuentra o no en la zona concreta de la que procede la uva, siempre y cuando se lleve a cabo separadamente y con los pertinentes controles establecidos y manteniendo en todo momento su trazabilidad.

Con carácter general, en las bodegas inscritas en el registro de bodegas del Òrgano de Gestión de la DOP Penedès, podrán coexistir los vinos de la DOP Penedès con los diferentes Vinos de unidades geográficas menores, siempre y cuando se haga de forma separada y se pueda comprobar su trazabilidad.

8.5.3 En relación a las indicaciones de Vino de Mas y Gran Vino de Mas, el vino se podrá elaborar en cualquier bodega inscrita en la DOP Penedès con independencia de si se encuentra o no en el Mas, siempre que dicha bodega y todo el proceso de elaboración (cultivo de la vid, vinificación, elaboración, envejecimiento y embotellado) sea realizado por el titular de las parcelas o por sociedades o familiares hasta el segundo grado vinculados al mismo (según se definen estos conceptos en el presente documento). La elaboración deberá llevarse a cabo separadamente y con los pertinentes controles establecidos y manteniendo en todo momento su trazabilidad.

## **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.

- **Crianza:** para poder utilizar el término “crianza”, el proceso de envejecimiento será el siguiente:
  - Vino blanco: es necesaria 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.
  - Vino tinto: es necesaria 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.

- **Reserva:** para poder hacer constar el término “reserva”, el proceso de envejecimiento será el siguiente:
  - Vino blanco: 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.
  - Vino tinto: 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.
  
- **Gran reserva:** para la utilización del término “gran reserva”, el proceso de envejecimiento será el siguiente:
  - Vino blanco: será necesaria una permanencia mínima en envase de madera de roble de seis meses, se continuará el envejecimiento en botella hasta un total de cuarenta y ocho meses como mínimo.
  - Vino tinto: será necesaria 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 ese periodo sea de tres años o superior.

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 y se embotellarán durante el año de la campaña en que la uva ha sido vendimiada.

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

Se podrá utilizar la expresión “barrica” siempre que los vinos hayan estado en recipientes de madera con capacidad máxima de 600 litros. Esta mención deberá complementarse obligatoriamente con la información relativa al periodo, en meses o años, en los que ha estado en estos recipientes. Se podrá hacer mención al tipo de madera de la barrica.

Se podrá utilizar la indicación “fermentada en barrica” siempre que el proceso de fermentación haya tenido lugar en los recipientes descritos en el 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. Las menciones aquí descritas tendrán, en todo caso, que ajustarse a la normativa vigente y en particular a este Pliego de Condiciones.

## **8.7. Presentación y etiquetado de los productos**

### 8.7.1 Menciones obligatorias

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 una altura mínima de 3 mm y de un máximo de 7 mm, la mención “Denominación de Origen” debe ser inferior a Penedès y con caracteres con una altura ~~máxima~~ mínima de 1,2 mm 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 contraetiqueta) incluida la mención “PENEDÈS Denominación de Origen”, en la etiqueta principal en donde consta la marca, deberá figurar obligatoriamente la mención PENEDÉS con caracteres de una altura de entre 3 y 7 mm.

Cuando se utilice en el etiquetado el distintivo de control rectangular de medidas 60 x 13 mm donde consta la mención Penedès denominación de origen de medidas reglamentarias, se podrá obviar la obligación de poner la mención Penedès en la etiqueta principal.

Para 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 contraetiqueta.

Asimismo, en las etiquetas podrá constar:

- El nombre de una variedad de uva, si el vino procede en un 85% o más de esta variedad.
- El nombre de hasta tres variedades de uva, 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 5%.

Si hay más de tres variedades podrán ser mencionadas, en el mismo campo visual, siempre en orden decreciente de su porcentaje en la mezcla.

- El año de la vendimia, si el vino procede en un 85% o más de la uva cogida en el año que se prevé que conste la designación.
- Cuando un operador 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.

Asimismo, en las etiquetas deberá constar:

- El nombre del municipio o código postal referido a los datos relativos al embotellador o el expedidor.
- El grado alcohólico volumétrico adquirido expresado en 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 del Registro de embotelladores y envasadores del Departamento en materia de Agricultura,
- 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 por esta Denominación de Origen.
- El número de lote podrá situarse fuera del campo visual donde figuren las menciones obligatorias.
- Las expresiones “Vino de Mas” y “Gran Vino de Mas” deberán constar en la parte frontal del etiquetado. También será obligatorio que en la etiqueta conste el año de la cosecha.
- En los vinos espumosos de calidad de la D.O. Penedès con derecho a uso de la referencia “Clàssic Penedès” ésta deberá ir siempre acompañada de la mención “Penedès, Denominación de Origen” con las medidas reglamentarias.
- En los productos que presenten turbidez y para todas las categorías, se deberá hacer constar esta circunstancia en el etiquetado. ~~Se deberá hacer constar en la etiqueta que no se han filtrado los vinos, vinos de aguja y vinos de licor, que no sean limpios y brillantes~~

—:

- En los vinos espumosos de calidad de la D.O, Penedès, elaborados por el método ancestral y que en su proceso de elaboración no se proceda al degollado con las condiciones establecidas en el punto 2.1.2 la mención “No degollado”.

En los vinos espumosos de calidad solo se podrán mencionar en el etiquetado principal las siguientes variedades de uva: Macabeo, Xarel·lo, Parellada, Subirat Parent, Garnacha blanca, Moscatel de Alejandría, Moscatel de grano menudo, Malvasia de Sitges, Chardonnay, Garnacha tinta, Sumoi tinto, Cariñena, Pinot noir, y Xarel·lo rosado. ~~El resto de variedades se podrán mencionar en la contraetiqueta.~~ En cualquier caso, las variedades deberán ir siempre en el mismo campo visual, en orden descendente y con los caracteres del mismo tamaño. En cualquier caso, todas las variedades deberán constar en el mismo campo visual.

En cualquier caso, antes de poner en circulación las etiquetas y las contra-etiquetas, deberán ser autorizadas por la DOP 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 DOP Penedès o de cualquier otro sistema de control que se establezca, así como del número de lote correspondiente, que deberán ser colocadas cuando se proceda a etiquetar los vinos amparados por la DOP Penedès 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 DOP Penedès puede hacer constar el año y la calidad del producto de acuerdo con las menciones establecidas en este pliego de condiciones.

#### 8.7.2 Productos con derecho a mención en etiquetado de zona geográfica menor

Para poder hacer uso de la indicación en etiquetado de la unidad geográfica menor se requiere:

- que las viñas sean de cultivo ecológico certificado por el Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE).
- que el 100% de la uva provenga de viñas inscritas en el registro de viticultores del órgano de gestión de la DOP Penedès y que se encuentren dentro de la zona cuya unidad geográfica menor se pretende utilizar,
- que el vino sea amparado como vino de la zona geográfica menor que corresponda, previa solicitud por parte del interesado,
- certificado emitido por el Consorci d’Inspecció i Control o por otra entidad acreditada,

La mención a la unidad geográfica menor ~~debe situarse en la etiqueta junto a la mención “Penedès”~~, debe indicarse con caracteres de una altura entre 3 y 7 mm, pero siempre con

caracteres más pequeños que la mención denominación “Penedès”. Las variedades propias de la uva utilizadas en la producción del vino procedente de una unidad geográfica menor pondrán aparecer en el etiquetado principal, tal y como prevé la normativa europea, estatal y catalana. El resto de variedades consideradas como no propias sólo podrán ser mencionadas en la contra-etiqueta, en el apartado de la descripción sobre el tipo de vino, no siendo esto una mención de carácter obligatorio. El tamaño de las letras para mencionar las variedades no propias no podrá ser más grande ni más destacado que las letras del texto donde se mencionen. á

En cualquier caso deberán constar en el mismo campo visual.

Las variedades propias o principales son las siguientes: Macabeu, Xarel·lo, Parellada, Malvasia de Sitges, Moscatell de gra petit, Subirat Parent, Garnacha Blanca, Sumoll Blanco, Xarel·lo Rosado, Forcada y ull de llebre, Garnacha tinta, Samsó o Cariñena, Monastrell, Sumoi Tinto, Moneu-

### 8.7.3 Productos con derecho a mención en etiquetado de Vino de Mas y Gran Vino de Mas.

Los vinos de la DOP Penedès pueden, si así lo solicitan y se les autoriza, hacer uso en la presentación del producto y etiquetado, de una denominación concreta que se corresponda con el nombre de una masía (de ahora en adelante, Mas) ubicada en la zona de elaboración de la DOP Penedès y que su producto cumpla con unas condiciones concretas que se detallan a lo largo de este pliego. En ningún caso podrá utilizarse para el mismo vino la denominación Vino de Mas y Gran Vino de Mas, que serán incompatibles entre sí.

Para que una finca sea reconocida como Mas, y sus productos autorizados para hacer uso de la mención “Vino de Mas” y/o “Gran Vino de Mas” (en adelante, “el Mas”), y para la autorización del nombre que se dará al vino, deben cumplirse los siguientes requisitos de fondo y de procedimiento:

1. El reconocimiento del Mas como autorizado para el uso de la indicación de “Vino de Mas” o “Gran Vino de Mas” será solicitado por el interesado, ante el órgano de gestión de la denominación de origen protegida Penedès. Asimismo, el interesado deberá solicitar la autorización del nombre que se pretenda para identificarlo como “Vino de Mas” o “Gran Vino de Mas”. Dicho nombre deberá ser el nombre real por el que se conoce al Mas o Masía del que se trata, siempre y cuando no coincida con algún nombre comercial registrado o tenga un sentido peyorativo. El uso del nombre solicitado, debe coincidir con aquel nombre que el Mas o la Masía haya sido conocido a lo largo de su historia o que haya servido para identificarlo en algún momento y cuya utilización sea posible y no genere confusión. El solicitante debe acreditar el cumplimiento de los requisitos alegados.
2. El Mas y la Masía deben estar situadas en alguno de los municipios incluidos en el ámbito territorial de la zona de producción de la DOP Penedès.



3. La existencia de la Masía tiene que estar documentada con anterioridad al año 1900 (masías centenarias, anteriores a la irrupción de la filoxera en el Penedès).
4. La masía debe existir y encontrarse en un buen estado de conservación. Se requerirá un informe técnico emitido por un arquitecto, quien informará sobre la debida conservación del edificio, y en concreto en relación con los cerramientos y techos, así como, sobre el correcto estado y funcionamiento de la edificación.
5. El Mas debe tener un valor paisajístico declarado. En este sentido, se requiere que el entorno inmediato se encuentre libre de polígonos o instalaciones industriales, grandes infraestructuras viarias, vertederos, grandes canteras, etc. Para poder acreditar este valor paisajístico, se requerirá un informe de técnicos paisajísticos acreditados.
6. No es necesario que el Mas constituya una sola unidad registral o catastral. Puede tratarse de una unidad territorial más pequeña o más grande que las unidades registrales o catastrales.
7. El Mas debe contar con parcelas de viñas aptas para producir Vino de Mas y/o Gran Vino de Mas.
8. La distancia máxima de las viñas situadas en las parcelas respecto de la Masía será de 2 km. lineales, trazando una circunferencia que tenga como centro la Masía.
9. El titular de las parcelas de viñas que solicite el reconocimiento de “Mas” y la autorización para hacer uso de las indicaciones de “Vino de Mas” y “Gran Vino de Mas” debe explotar y gestionar las mismas bien en propiedad, o bien mediante cualquier tipo de contrato vigente que asegure la gestión y explotación durante al menos siete años.

Se considerará que las parcelas se tienen en propiedad por el titular en cualquiera de los casos siguientes:

- si figuran registradas a nombre del titular;
- si figuran registradas a nombre de una o varias sociedades vinculadas, entendiéndose como tal sociedades cuya mayoría de capital y derechos de voto se halle en manos del titular, o bien en manos de otra sociedad o sociedades en que el titular detente dicha mayoría de capital y derechos de voto;
- si figuran registradas a nombre de uno o varios familiares vinculados al titular (en su caso conjuntamente con el titular) hasta un parentesco de segundo grado
- si figuran a nombre de una sociedad o sociedades en que los familiares indicados en el punto anterior (en su caso conjuntamente con el titular o con sociedades vinculadas al titular) detentan la mayoría de capital y derechos de voto.

Para que un vino sea reconocido como Vino de Mas y/o Gran Vino de Mas deben cumplirse los siguientes requisitos de fondo y de procedimiento:

1. Cada persona que solicite el reconocimiento de Mas podrá tener reconocido un único producto con derecho a la indicación “Gran Vino de Mas” Respecto de los “Vinos de Mas”, el máximo número de vinos que se pueden producir con esta categoría particular es cinco.

2. El producto producido con el derecho a la indicación Gran Vino de Mas y Vino de Mas, debe elaborarse con uva procedente de parcelas ubicadas dentro del Mas. Cada Gran Vino de Mas y Vino de Mas que se produzca en un mismo Mas, deberá elaborarse con uvas procedentes de parcelas diferentes, previamente identificadas.
3. El Vino de Mas y el Gran Vino de Mas deben elaborarse de forma separada de cualquier otro vino, aunque pueden coexistir con el resto de vinos que se elaboren en la bodega, siempre y cuando se haga de forma separada y cumpliendo con todas las exigencias de la trazabilidad. Las bodegas para la elaboración de Vino de Mas y Gran Vino de Mas podrán hallarse en cualquier lugar de la zona de producción de la DOP Penedès.
4. En el Registro Vitivinícola de Catalunya, cada pesada de las uvas procedentes de estos viñedos, y que se desean elaborar como Vino de Mas o Gran Vino de Mas, deberán registrarse con indicación de la parcela de la que proviene,
5. Además, las parcelas que estén destinadas a la producción de Vino de Mas o Gran Vino de Mas sólo pueden destinar sus uvas a este fin y en ningún caso se podrá destinar una parte a vinos que no sean Vinos de Mas o Gran Vino de Mas. Esto será así excepto en aquellos años en los que se considere que la uva no tiene aptitud para convertirse en Vino de Mas o Gran Vino de Mas, en cuyo caso se podrá destinar la totalidad de la uva de cada una de las parcelas por separado a vinos de la DOP Penedès.
6. Para obtener la el reconocimiento de Vino de Mas o Gran Vino de Mas, y poder hacer uso de dicha indicación en etiquetado y presentación del producto, el mismo debe ser autorizado como tal por el órgano de gestión de la DOP Penedès previa solicitud por el interesado. La solicitud deberá incluir la siguiente documentación:
  - a) Los planos de ubicación de la finca y la masía.
  - b) Un estudio de los suelos de la finca, con su tipología de acuerdo con el mapa de suelos de la DOP Penedès.
  - c) Un informe de arquitecto y arqueólogo sobre la historia de la finca y el estado de conservación de la masía.
  - d) Un informe paisajístico de la finca y de su entorno.
  - e) Un informe favorable de la comisión técnica y marketing de la DO Penedès.
  - f) Una propuesta de Vino de Mas y/o Gran Vino de Mas, mencionando el nombre/nombres que se solicita/n para dichos productos
  - g) Una propuesta de etiquetado.

h) Documentación que acredite prestigio obtenido en publicaciones nacionales y/o internacionales para el Vino de Mas y para el Gran Vino de Mas.

7. La autorización del uso de la mención Gran Vino de Mas, requiere además demostrar el prestigio creado con publicaciones nacionales y/o internacionales, durante los últimos diez años como mínimo. Por su lado, para recibir la denominación de Vino de Mas, se requiere demostrar la obtención de puntuaciones altas y el prestigio creado con publicaciones nacionales y/o internacionales durante los últimos cinco años como mínimo. En ambos casos, la comisión de Marketing de la DOP Penedès deberá emitir un informe respecto a este punto y su debida acreditación.
8. Se creará un comité de expertos para valorar el prestigio de los vinos que estén autorizados a usar la indicación Vino de Mas y Gran Vino de Mas.

El Vino de Mas o el Gran Vino de Mas puede ser a la vez Vino de Finca Calificada, si éste se le reconoce como tal mediante resolución del Conseller/a competente en materia de vitivinicultura, de conformidad a la regulación contenida en la ley de la vitivinicultura catalana. La mención Vino de Finca Calificada, por un lado, y Vino de Mas o Gran Vino de Mas por otro lado, serán compatibles y podrán utilizarse a la vez, siempre que lo permita la reglamentación aplicable a los Vinos de Finca Calificada.

Para poder hacer uso de la mención Vino de Mas y Gran Vino de Mas en etiquetado, se requiere:

- que las uvas procedan en su totalidad de parcelas situadas en una finca con reconocimiento de Vi de Mas o Gran Vi de Mas,
- que las viñas sean de cultivo ecológico certificado por el Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE).
- Para el Vino de Mas: la edad mínima de la viña debe ser de diez años y
- Para el Gran Vino de Mas: la edad mínima de la viña debe ser veinticinco años, sin perjuicio de las reposiciones y replantaciones de vides con menos de 25 años de edad en un 25% como máximo de la superficie de la viña en cada momento.
- Para el Gran Vino de Mas de variedades blancas solo de podrán elaborar con las siguientes variedades : Macabeu, Xarel-lo, Parellada, Subirat Parent, Moscatell de gra gros, Moscatell de gra petit, Malvasia de Sitges, Sumoll blanco, Xarel-lo Rosado y Forcada
- Para el Gran Vino de Mas de variedades tintas solo se podran elaborar con las siguientes variedades : Ull de Llebre, Garnatxa negra, Samsó (Carinyena), Sumoi Negre y Moneu. En este caso el Gran Vino de Mas que se haya aprobado con anterioridad al Abril del 2023 se podrá elaborar con el resto de variedades tintas del punto 6 de este pliego de condiciones.

Los Vinos de Mas y Gran Vino de Mas, no podrán salir al mercado antes de ocho meses si se trata de vino blanco y de veinte meses si se trata de vino tinto, siempre contados a partir del 1 de octubre del año de la vendimia

La Comisión Rectora de la DOP Penedès, encargada de la aprobación de las etiquetas, deberá velar por que el etiquetado del Vino de Mas y Gran Vino de Mas no induzca a confusión al consumidor.

Los distintivos de Control para los Vinos de Mas o Gran Vino de Mas serán rectangulares y con un diseño propio diferente del resto de distintivos de Control. Además, respecto a la tipología de botella definida, se requiere que sea, a partir del año 2030, de tipo “borgoña”.

### **8.8. Términos tradicionales a la DOP Penedès**

De acuerdo con la normativa europea, el término 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 a 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 los términos 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 el término tradicional al que se tenga derecho.

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

- Denominación de Origen
- Crianza
- Reserva
- Gran reserva
- Vino dulce natural

### **8.9. 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 descritas en el Apartado 4 de este Pliego de Condiciones.
2. Registro de bodegas: este registro contará con 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 que no dispongan de planta propia de elaboración y 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 con estado higrométrico y ventilación adecuada, además de otros requisitos determinados por la normativa vigente.
  - Bodegas de embotelladores y envasadores: deberán inscribirse todas las bodegas que se encuentren situadas en la zona de producción y, que 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.
3. El órgano de gestión mantendrá actualizada la relación de “Vino de Mas” y de “Gran Vino de Mas” reconocido.

## **9 Controles**

### **9.1. Autoridad de certificación**

La autoridad de control competente, el Institut Català de la Vinya i el Vi con domicilio en Plaza Àgora, 2-3 de Vilafranca del Penedès (08720 Barcelona) con teléfono (34) 938 900 211 y correo electrónico [incavi.daam@gencat.cat](mailto:incavi.daam@gencat.cat), encarga la verificación del cumplimiento de los parámetros establecidos en el presente Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen Protegida Penedès a:

Consortio de Inspección y Control  
Plaza Àgora nº.2- 3, Polígono Domenys II  
08720 Vilafranca del Penedès (Barcelona, España)  
Teléfono: (34) 93 890 62 12  
Fax: (34) 93 890 03 54  
Correo electrónico: [gerencia@consorciinspecciocontrol.cat](mailto:gerencia@consorciinspecciocontrol.cat)  
Página web: [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 de Condiciones, 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 de Condiciones, efectuará la toma de muestras de producto y valorará el cumplimiento de cada requisito. Finalmente, la entidad de certificación emitirá un informe de auditoría, 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 del que dispone para comunicar las acciones correctoras de cada una de las no conformidades detectadas.

Respecto de los vinos que obtengan el reconocimiento de Vino de Finca Calificada o Gran Vino de Mas, éstos deberán superar un proceso de verificación de trazabilidad en el marco de la correspondiente auditoría anual de certificación, además de los otros vinos cuya comprobación sea obligatoria.

Respecto del Vino de Mas, al menos uno de los vinos de Mas de cada bodega, deberá superar un proceso de verificación de trazabilidad en el marco de la correspondiente auditoría anual de certificación, además de los otros vinos cuya comprobación sea obligatoria.

3. Concesión del certificado: una vez revisado el informe de auditoría, 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:
  - Certificado de la inscripción del operador y las instalaciones en los registros de la DOP
  - 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:
  - 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:
  - Relación de partidas de productos que han sido sometidas al control de calificación.
- Parcelas vitícolas. Por muestreo:
  - 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 de Condiciones 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 de este Pliego de Condiciones. Por muestreo:
  - Relación de pesadas de uva.
  - Documentos de acompañamiento acreditativos de los movimientos de productos.
  - Cumplimiento de regulaciones específicas de campaña determinadas por la autoridad competente de control.
  - Separación de procesos y coexistencia de productos.
  - Rendimientos de transformación.
  - Calificación de partidas, incluyendo:

- Boletín emitido por un laboratorio oficial, preferentemente el del Instituto Catalán de la Viña y el Vino acreditado por la Norma EN 17025, que recoja los parámetros analíticos descritos en el Apartado 2 de este Pliego de Condiciones.
  - 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.