

## Solicitud de una nueva modificación

### I. DOCUMENTO ÚNICO

#### 1. NOMBRE Y TIPO

##### a. Denominación(es) que debe(n) registrarse

Penedès (es)

##### b. Tipo de indicación geográfica:

DOP - Denominación de Origen Protegida

#### 2. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITÍCOLAS

1. Vino

3. Vino de licor

5. Vino espumoso de calidad

8. Vino de aguja

16. Vino de uvas sobremaduradas

#### 3. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)

Vino blanco y rosado

##### *Breve descripción textual*

Blanco: color amarillo entre pálido y oscuro. En el caso del vino elaborado con el método dulce de frío, color ámbar, dorado, rojo y tostado. De aromas primarios de fruta blanca, tropical; si tiene paso por bodega, aromas de frutas maduras. El vino pasado por el método dulce de frío, aromas de frutas confitadas propias de la variedad. Su graduación alcohólica adquirida mínima será de 9,5% vol

Rosado: color rojo, desde el rosa pálido a cereza. Aroma frutal (frutas rojas). Afrutado, ligeramente ácido, tacto suave y fresco.

Los vinos con envejecimiento no podrán superar una acidez volátil de 20 mEq/l

##### *Características analíticas generales*

Grado alcohólico

<i>volumétrico total máximo (en % vol):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):</i>	11
<i>Acidez total mínima:</i>	
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	8,33
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

### Vino tinto

<i>Breve descripción textual</i>
Color grana para los vinos jóvenes. Color rojo tostado para vinos envejecidos.  Los vinos con envejecimiento no podrán superar una acidez volátil de 20 mEq/l

<i>Características analíticas generales</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):</i>	12
<i>Acidez total mínima:</i>	
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	11,67
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

### Vino espumoso

<i>Breve descripción textual</i>
Procedentes de vinos que han tenido una segunda fermentación

natural por el método tradicional, con una sobrepresión debida al CO2 disuelto, superior a 3,5 bars. La totalidad del proceso de elaboración del vino espumoso, desde el tiraje hasta el degüelle, debe tener una duración mínima de doce meses

<i>Características analíticas generales</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):</i>	11
<i>Acidez total mínima:</i>	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	13,33
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	185

### Vino de aguja

<i>Breve descripción textual</i>
Vinos que han tenido una segunda fermentación 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.

<i>Características analíticas generales</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):</i>	9,5
<i>Acidez total mínima:</i>	
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	
<i>Contenido máximo total</i>	

<i>de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	
--	--

**Vino de licor***Breve descripción textual*

Presentan una riqueza natural inicial mínima de 240 grs/l de azúcar y adición de alcohol rectificado de 96° o alcohol destilado de productos véricos de una graduación entre 52% vol. y 86% vol. Se caracterizan por aromas de frutas confitadas propios de la variedad.

*Características analíticas generales*

<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):</i>	
--	--

<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):</i>	15
--	----

<i>Acidez total mínima:</i>	
-----------------------------	--

<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	
---	--

<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	
---	--

**Vino dulce de uvas sobremaduras***Breve descripción textual*

Procedente de uva sobremadura, sin aumento artificial del grado alcohólico natural, con una grado alcohólico natural superior a 15% vol., y un grado volumétrico total no inferior a 16% vol.

*Características analíticas generales*

<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):</i>	
--	--

<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):</i>	12
--	----

<i>Acidez total mínima:</i>	
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

#### 4. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

##### a. Prácticas enológicas esenciales

<i>Tipo de práctica enológica:</i>	Práctica cultural
<i>Descripción de la práctica:</i>	
No aplica	

##### b. Rendimientos máximos

###### Variedades blancas

<i>Rendimiento máximo:</i>
12000 Kilogramos de uvas por hectárea

###### Variedades blancas

<i>Rendimiento máximo:</i>
79,2 Hectolitro por hectárea

###### Variedades tintas

<i>Rendimiento máximo:</i>
9000 Kilogramos de uvas por hectárea

###### Variedades tintas

<i>Rendimiento máximo:</i>
63 Hectolitro por hectárea

## 5. ZONA DELIMITADA

Determinados municipios de las comarcas de Alt Penedès, Baix Penedès, Garraf y parte de Anoia, Alt Camp y Baix Llobregat, relacionados en el pliego de condiciones.

## 6. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN

XARELLO

PARELLADA, MONTONEGA

MERLOT

MACABEO, VIURA

## 7. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VÍNCULO(S)

### Vino blanco

*label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails*

Los vinos blancos del Penedès son reconocidos por su frescor, acidez y fruta debido al tipo de suelo y al clima único. El factor humano de las personas que trabajan las viñas hace que la elaboración de vinos iguales con las mismas variedades en otras zonas no sea posible. Las variedades de uva blanca del Penedès 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

*label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails*

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.

### Vino tinto

*label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails*

Los vinos tintos del Penedès se caracterizan por su estructura y cuerpo, antocianos, taninos suaves y sobre todo aroma intenso y gusto y postgusto largo. La suma del clima y el suelo del Penedès hacen que con una buena maduración debida, también al diferencial

térmico de la noche y el día durante los meses de julio y agosto, que hace que la maduración de las uvas tintas en el Penedès proporcione uvas con muchos antocianos y taninos, y también ricas en aromas de frutas rojas.

### Vino espumoso de calidad

*label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails*

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

### Vino de aguja

*label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails*

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

### Vino de licor y vino de uva sobremadurada

*label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails*

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

## 8. OTRAS CONDICIONES ESENCIALES

<i>Marco jurídico:</i>	En la normativa nacional
<i>Tipo de condición complementaria:</i>	Envasado en la zona delimitada
<i>Descripción de la condición:</i>	
Se deberá realizar exclusivamente en la zona la zona de producción de la DOP Penedès establecida en el pliego. Ello se debe al hecho de que los vinos a granel no pueden ser transportados a largas distancias con garantía de mantenimiento de la calidad y características exclusivas de los vinos de la DOP. Una vez embotellados sí mantienen sus características y calidad, que pueden ser apreciadas	

por el consumidor, de ahí que sea necesario que el embotellado se realice en condiciones adecuadas.

**II. OTROS DATOS:****1. INFORMACIÓN GENERAL**

<i>Término(s) equivalentes):</i>	
<i>Denominación tradicionalmente utilizada:</i>	No
<i>Lengua de la solicitud:</i>	español
<i>Base jurídica para la transmisión:</i>	Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009)
<i>El presente expediente técnico incluye modificaciones adoptadas de acuerdo con:</i>	
<i>Tipo de modificación:</i>	Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009)

**Reasons for amendment**

<i>Título:</i>	
<i>Reasons</i>	Adaptar el Documento Único a su nuevo formato simplificado

**2. DATOS DE CONTACTO****a. Datos del solicitante**

<i>Nombre y cargo administrativo del solicitante:</i>	Consejo Regulador de la Denominación de Origen Penedès
<i>Estatuto jurídico, tamaño y composición (en el caso de las personas jurídicas):</i>	Corporación de derecho público
<i>Nacionalidad:</i>	España
<i>Dirección</i>	1 Plaza Àgora 08720 Vilafranca del Penedès (Barceloona) España
<i>Teléfono.:</i>	+34 93 890 48 11
<i>Fax:</i>	+34 93 874 80 94
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	dopenedes@dopenedes.cat

**b. Datos del intermediario**

<i>Nombre del intermediario:</i>	Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. Dirección General de la Industria Alimentaria Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica
<i>Dirección</i>	1 Paseo Infanta Isabel 28071 Madrid España
<i>Teléfono.:</i>	+34 91 347 5397
<i>Fax:</i>	+34 91 347 5410
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	sgcdae@magrama.es

**c. Datos de las partes interesadas**

--

**d. Datos de las autoridades de control competentes**

<i>Nombre de la autoridad de control competente</i>	Consejo Regulador de la Denominación de Origen Penedès
<i>Dirección</i>	1 Plaza Àgora 08720 Vilafranca del Penedès (Barcelona) España
<i>Teléfono.:</i>	+34 93 890 48 11
<i>Fax:</i>	+34 93 874 80 94
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	dopenedes@dopenedes.cat

**e. Datos de los organismos de control**

<i>Nombre del organismo de control</i>	CONSORCIO DE INSPECCIÓN Y CONTROL – CIC - (Consorti inspecció i control)
<i>Dirección</i>	2-3 Plaça Àgora 08720 Vilafranca del Penedès (Barcelona) España
<i>Teléfono.:</i>	+34 93 890 02 11
<i>Fax:</i>	+34 93 890 03 54
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	gerencia@consorciinspecciocontrol.cat

**3. TÉRMINOS TRADICIONALES****a. Letra a)**

Vino dulce natural
Denominación de origen (DO)

**b. Letra b)**

Reserva
Gran reserva
Crianza

**4. Zona NUTS**

ES514	Tarragona
ES511	Barcelona
ES51	Cataluña
ES5	ESTE
ES	ESPAÑA

**5. UVAS DE VINIFICACIÓN SECUNDARIAS**

ALARIJE, SUBIRAT PARENT, MALVASIA RIOJANA
CABERNET FRANC
CABERNET SAUVIGNON
CHARDONNAY
CHENINI BLANC
GARNACHA BLANCA
GARNACHA TINTA
GEWURZTRAMINER
MALVASIA AROMATICA, MALVASIA DE SITGES
MAZUELA, CARIÑENA
MONASTRELL
MOSCATEL DE ALEJANDRIA
MOSCATEL GRANO MENUDO
PINOT NOIR
RIESLING

SAUVIGNON BLANCO
SUMOLL TINTO
SYRAH
TEMPRANILLO, CENCIBEL, TINTO DE TORO

## 6. MATERIAL COMPLEMENTARIO

### a. Pliego de condiciones

<i>Situación:</i>	Adjunto
<i>Nombre del expediente</i>	DOP PENEDÉS. Pliego de condiciones.doc

### b. Decisión nacional de aprobación:

<i>Nombre del expediente</i>	A. DOP Penedès. Aprobación Reglamento..pdf
<i>Referencia jurídica:</i>	A. Resolución de 8 de mayo de 2009, de la DGIMA del MARM, por la que se publica la Orden ARP/62/2006, de la Generalidad de Cataluña, que aprueba el Reglamento de la DO "Penedés" y la Orden AAR/95/2009, de 6 de marzo.
<i>Nombre del expediente</i>	B. DOP Penedès. Modificación Reglamento..pdf
<i>Referencia jurídica:</i>	B. Resolución de 28 de abril de 2011, de la DGIMA, por la que se publica la Orden AAR/400/2010, de la Generalidad de Cataluña, que modifica el Reglamento de la DO "Penedés"

### c. Otro(s) documento(s):

<i>Nombre del expediente</i>	Copia Solicitud modificación Reglamento. 2007.pdf
<i>Descripción:</i>	Solicitud del Consejo Regulador de la DO Penedés de modificación del Reglamento.

### d. Mapas de la zona delimitada

--

**e. Nota para la Comisión Europea**

--

**7. ENLACE AL PLIEGO DE CONDICIONES**

<i>Enlace:</i>	<a href="http://www20.gencat.cat/docs/DAR/OR_Organismes/OR01_INCAVI/OR01_02_Denominacions_origen/Documents/Fitxers_estatics/DOP_Penedes_PliegoCondiciones_Texto_consolidado.pdf">http://www20.gencat.cat/docs/DAR/Organismes/OR01_INCAVI/OR01_02_Denominacions_origen/Documents/Fitxers_estatics/DOP_Penedes_PliegoCondiciones_Texto_consolidado.pdf</a>
----------------	--