

ORDEN

AAR/400/2010, de 22 de julio, 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 Penedès.

El artículo 7 del Decreto 474/2004, de 28 de diciembre, por el que se desarrolla la Ley 15/2002, de 27 de junio, de ordenación vitivinícola prevé las modificaciones en los reglamentos de las denominaciones de origen vitivinícolas.

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Penedès ha considerado conveniente solicitar la modificación de diferentes artículos de su Reglamento, con el fin de clarificar en algún caso la redacción de algún artículo y en otros casos de introducir en el Reglamento algunas demandas del sector relativas a variedades admitidas y a nuevos métodos de elaboración de vino. Igualmente la modificación abarca algún cambio en el sistema de determinación de las cuotas que sirven para la financiación del Consejo Regulador.

Valorada la solicitud del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Penedès y vistos los informes técnicos emitidos sobre esta modificación propuesta por el propio Consejo Regulador y el Instituto Catalán de la Viña y el Vino y habiendo seguido el procedimiento de tramitación de la modificación previsto al artículo 7 del Decreto 474/2004, de 28 de diciembre, que desarrolla la Ley 15/2002, de 27 de junio, de ordenación vitivinícola;

De acuerdo con el Dictamen de la Comisión Jurídica Asesora;

De acuerdo con la propuesta del titular del Instituto Catalán de la Viña y el Vino, y en uso de las atribuciones que me han sido conferidas,

ORDENO:

Artículo 1

Se modifica el apartado 1 del artículo 11 de la Orden ARP/62/2006, de 16 de febrero, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Penedès, el cual queda redactado de la manera siguiente:

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

”Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del vino, de manera que su rendimiento no sea superior a 66 litros de vino para variedades blancas y 70 litros de vino para variedades negras por cada 100 kg de vendimia. El Consejo Regulador podrá modificar, en más o en menos y de acuerdo con la legislación vigente, el límite de litros de mosto por cada 100 kg de vendimia con un margen máximo de 8 puntos porcentuales para los blancos y 4 puntos porcentuales para los negros, en determinadas campañas y por determinadas zonas, por propia iniciativa o a petición de los elaboradores interesados siempre y cuando se efectúe con anterioridad a la vendimia y con los asesoramientos y las comprobaciones que sean necesarios.”

Artículo 2

Se añade un apartado 4 al artículo 11 de la Orden ARP/62/2006, de 16 de febrero, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Penedès, con el siguiente redactado:

“11.4 Se pueden producir vinos de acuerdo al método de elaboración dulce de frío, con las variedades chardonnay, gewurtztraminer, malvasía de Sitges, moscatel de grano menudo, moscatel de Alejandría, riesling, sauvignon blanco y merlot, procedente de uva madura que presente una riqueza natural mínima de 240 gr/l de azúcar, fermentación parcial del mosto y posterior parada de fermentación por técnicas de frío, solas y complementadas por otros, sin adición ni edulcoración. Además tendrá que tener un contenido de azúcares reductores entre 70 y 150 gr/l.”

Artículo 3

Se añade un apartado 6 al artículo 19 de la Orden ARP/62/2006, de 16 de febrero, por el que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Penedès, con el siguiente redactado:

“19.6 Los vinos elaborados al amparo del método de elaboración dulce de frío previsto en el artículo 11.4, tienen un grado alcohólico adquirido entre 9,5 y 13,5% quiere.”

Artículo 4

Se añade un apartado 8 al artículo 32 de la Orden ARP/62/2006, de 16 de febrero, por el que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Penedès, con el siguiente redactado:

“32.8 En las etiquetas de los vinos elaborados por el método dulce de frío previsto en el artículo 11.4, se puede hacer indicación al método de elaboración como mención facultativa y con el siguiente literal: “método de elaboración dulce de frío”.”

Artículo 5

Se modifican los apartados 1 y 2 del artículo 54.1.b) de la Orden ARP/62/2006, de 16 de febrero, por el que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Penedès, los cuales quedan redactados de la manera siguiente:

“54.1.b.1): el importe de la cuota sobre las viñas inscritas se minorará con el importe de la cuota de mantenimiento de la inscripción en el Registro de viticultores o en el Registro de vinos de finca efectivamente satisfecha que prevé el apartado a2) que corresponda al año de acreditación de la cuota sobre viñas.

”54.1.b.2): el importe de la cuota por la calificación del vino se minorará con el importe de la cuota de mantenimiento de la inscripción en el Registro de bodegas de elaboración o el envejecimiento efectivamente satisfecha que prevé el apartado a2), que comprenda al año de acreditación de la cuota para la calificación del vino.”

Artículo 6

Se incluyen las variedades garnacha (variedad blanca) y sumoll (variedad negra), dentro de las variedades de uva autorizadas y recomendadas del anexo 3.

Barcelona, 22 de julio de 2010

JOAQUIM LLENA I CORTINA

Consejero de Agricultura, Alimentación y Acción Rural

(10.203.062)
