

Modificació del Plec de Condicions de la D.O. Penedès acordada per unanimitat del Plenari del Consell Rector de la D.O. Penedès el dia 1 de juliol de 2014.

Apartat 2.1.1.

On diu :

2.1.1.- Vi: En l'elaboració dels diferents tipus de vins protegits s'hauran de fer servir les varietats de Vitis vinífera relacionades a l'apartat 6.

Blanc.

Grau alcohòlic volumètric adquirit mínim 11% vol, màxim 15% vol.

Rosat.

Grau alcohòlic volumètric adquirit mínim 11% vol, màxim 15% vol.

Negre.

Grau alcohòlic volumètric adquirit mínim 12% vol, màxim 15% vol.

Es modifica en el següent sentit :

2.1.1.- Vi: En l'elaboració dels diferents tipus de vins protegits s'hauran de fer servir les varietats de Vitis vinífera relacionades a l'apartat 6.

Blanc.

Grau alcohòlic volumètric adquirit mínim 9.5% vol.

Rosat.

Grau alcohòlic volumètric adquirit mínim 9.5% vol.

Negre.

Grau alcohòlic volumètric adquirit mínim 11.5% vol.

Apartat 2.1.2.

On diu :

El vi escumós, sempre d'acord amb la Reglamentació Europea i la normativa sobre vins ecològics, tindrà les característiques següents,

El grau alcohòlic adquirit mínim que disposa l'article 19.1 d'aquest Reglament.

Acidesa total (en àcid tartàric) mínim 5 g/l.

Extracte sec no reductor entre un mínim de 12 g/l i un màxim de 22 g/l.

Acidesa volàtil real (en àcid acètic) inferior a 0,8 g/l.

Anhídrid sulfurós d'acord amb el Reglament (CE) 203/2012 i la normativa que hi sigui d'aplicació sobre vins escumosos ecològics.

Cendres. Mínim 0,70 g/l. Màxim 2 g/l.

pH. Mínim 2,8, màxim 3,4.

Sobrepessió mínima de 3,5 bar a 20°C.

Per a ampolles de capacitat inferior a 250 ml. la sobrepessió serà superior a 3 bar a 20°C.

Segons el contingut en sucres residuals els vins escumosos es denominaran:

Brut natural: menys de 3 g/l i que no s'hagi posat sucre després del degollament.

Extra brut: entre 0 i 6 g/l.

Brut: menys de 12 g/l.

Extra sec: entre 12 i 20 g/l.

Sec: entre 17 i 35 g/l.

Semisec: entre 33 i 50 g/l.

Dolç: més de 50 g/l.

Els vins escumosos de qualitat produïts en regió determinada Penedès s'hauran d'ajustar, en tot cas, al que determina la lletra k) de l'annex 6 del Reglament CE

Es modifica en el següent sentit :

El vi escumós de qualitat, sempre d'acord amb la Reglamentació Europea i la normativa sobre vins ecològics, tindrà les característiques següents:

El grau alcohòlic adquirit mínim serà 11 % vol.

Acidesa total (en àcid tartàric) mínim 5 g/l.

Acidesa volàtil real (en àcid acètic) inferior a 0,8 g/l.

Anhídrid sulfurós d'acord amb el Reglament (CE) 203/2012 i la normativa que hi sigui d'aplicació sobre vins escumosos ecològics.

Sobrepessió mínima de 3,5 bar a 20°C.

Per a ampolles de capacitat inferior a 250 ml. la sobrepessió serà superior a 3 bar a 20°C.

Segons el contingut en sucres residuals els vins escumosos es denominaran:

Brut natural: menys de 3 g/l i que no s'hagi posat sucre després del degollament.

Extra brut: entre 0 i 6 g/l.

Brut: menys de 12 g/l.

Extra sec: entre 12 i 20 g/l.

Sec: entre 17 i 35 g/l.

Semisec: entre 33 i 50 g/l.

Dolç: més de 50 g/l.

Els vins escumosos de qualitat produïts en la Denominació d'Origen Penedès s'hauran d'ajustar, en tot cas, al que determina la lletra k) de l'annex 6 del Reglament CE 1493/1999

En l'apartat 2.1.3

On diu:

2.1.3.- Vi d'agulla: vins procedents de vins qualificats, amb un grau alcohòlic volumètric adquirit mínim 9,5% vol, o el que disposi la normativa comunitària vigent i màxim 12,5% vol., que han tingut una segona fermentació alcohòlica natural.

La sobrepessió deguda al anhídrid carbònic endogen en dissolució no serà inferior a 1 bar ni superior a 2,5 bar, mesurada a 20°C

Es modifica en el següent sentit :

2.1.3.- Vi d'agulla: vins procedents de vins aptes D.O. Penedès, amb un grau alcohòlic volumètric adquirit mínim 9,5% vol, o el que disposi la normativa comunitària vigent i màxim 12,5% vol., que han tingut una segona fermentació alcohòlica natural.

La sobrepessió deguda al anhídrid carbònic endogen en dissolució no serà inferior a 1 bar ni superior a 2,5 bar, mesurada a 20°C

En l'Apartat 2.1.4

On diu :

Vi elaborat pel mètode “dolç de fred”. Vi elaborat amb les varietats Chardonnay, Gewurtztraminer, Malvasia de Sitges, Moscatell de gra petit, Moscatell d'Alexandria, Riesling, Sauvignon Blanc, Merlot, procedent de raïms madurs que presentin una riquesa natural mínima de 240 gr./litre de sucre, fermentació parcial del most i posterior parada de fermentació per tècniques de fred, soles i complementades per altres, sense addició ni edulcoració.

Grau alcohòlic volumètric adquirit mínim 9,5 % vol, màxim 13,5 % vol.

El vi finalment obtingut ha de tenir un contingut en sucres reductors entre 70 gr./l i 150 gr./l.

***Vi dolç de raïm sobremadurat :** vi que procedeix de raïm sobremadurat de les varietats que consten a l'apartat 4.5 d'aquest plec, sense augment artificial del grau alcohòlic natural, amb un grau alcohòlic volumètric natural superior al 15% vol, un grau alcohòlic volumètric total no inferior al 16% i un grau alcohòlic volumètric adquirit no inferior al 12% vol.*

Es modifica en el següent sentit :

***Vi elaborat pel mètode “dolç de fred”.** Vi elaborat amb les varietats Chardonnay, Gewurtztraminer, Malvasia de Sitges, Moscatell de gra petit, Moscatell d'Alexandria, Riesling, Sauvignon Blanc, Merlot i Viognier, procedent de raïms madurs que presentin una riquesa natural mínima de 240 gr./litre de sucre, fermentació parcial del most i posterior parada de fermentació per tècniques de fred, soles i complementades per altres, sense addició ni edulcoració.*

Grau alcohòlic volumètric adquirit mínim 9,5 % vol, màxim 13,5 % vol.

El vi finalment obtingut ha de tenir un contingut en sucres reductors entre 70 gr./l i 150 gr./l.

***Vi dolç de raïm sobremadurat :** vi que procedeix de raïm sobremadurat de les varietats que consten a l'apartat 4.5 d'aquest plec, sense augment artificial del grau alcohòlic natural, amb un grau alcohòlic volumètric natural superior al 15% vol, un grau alcohòlic volumètric total no inferior al 16% i un grau alcohòlic volumètric adquirit no inferior al 9,5% vol.*

En l'apartat 2.1.5.

On diu:

Les anàlisis organolèptiques i fisicoquímiques s'ajustaran al que disposa la normativa comunitària, vigent i seran obligatòries per a la qualificació dels vins. Aquestes anàlisis es realitzaran per lots homogenis abans d'embotellar.

*Els vins de la campanya tindran una **acidesa volàtil** real inferior a 0,5 g/l, expressada en àcid acètic per als vins blancs i rosats, i inferior a 0,7 g/l per als vins negres. Els vins d'envelliment superior a un any no podran sobrepassar la xifra d'1,2 g/l d'acidesa volàtil real.*

*En quan al grau alcohòlic total serà l'adquirit en el cas dels Vins Blancs, Rosats i Negres.
En el cas de vins amb sucre residual caldrà tenir en compte el sucre.
L'acidesa total i l'anhídrid sulfurós serà la establerta en la normativa europea.*

Es modifica en el següent sentit :

Les anàlisis organolèptiques i fisicoquímiques s'ajustaran al que disposa la normativa comunitària, vigent i seran obligatòries per a la qualificació dels vins. Aquestes anàlisis es realitzaran per lots homogenis abans d'embotellar.

Els vins de la campanya tindran una **acidesa volàtil** real inferior a 0,5 g/l, expressada en àcid acètic per als vins blancs i rosats, i inferior a 0,7 g/l per als vins negres. Els vins d'envelliment superior a un any i els vins que hagin estat elaborats i/o criats en botes dins del mateix any, no podran superar la xifra d'1,2 g/l d'acidesa volàtil real.

El vi dolç de fred, el vi dolç i el vi dolç de raïm sobremadurat, podran superar l'acidesa volàtil màxima, fins a 2 g/litre sempre en compliment de la normativa de la U. E. A aquest respecte.

En quan al grau alcohòlic total serà l'adquirit en el cas dels Vins Blancs, Rosats i Negres.
En el cas de vins amb sucre residual caldrà tenir en compte el sucre.
L'acidesa total i l'anhídrid sulfurós serà la establerta en la normativa europea.

En l'Apartat 2.2

Afegir el següents paràgrafs:

Per als vins escumosos amparats per la D.O. Penedès, caldrà obligatòriament posar la data de degorjat amb el format de mes i any i l'any de la collita del Raïm.

També es podrà adquirir per part d'un celler inscrit a la D.O. Penedès per a l'elaboració de vins escumosos emparats per la D.O. Penedès, un màxim d'un 25 % d'ampolles en punt o rima de la producció d'aquell celler de l'any anterior, sempre i quan aquestes ampolles ja hagin complert els 15 mesos de cria obligatòria en el celler on es va fer el tiratge.

El licor d'expedició per als vins escumosos es podrà fer en base als següents productes : sacarosa, most, most parcialment fermentat, most concentrat, most concentrat rectificat, vi base D.O. Penedès, i destil·lat de vi o una barreja d'aquests productes.

En l'apartat 2.3

On diu :

2.3. Procesos d'elaboració i/o envelliment, i les seves mencions

El temps d'envelliment es computarà a partir de l'1 d'octubre corresponent a cada verema.

La utilització en la presentació dels vins de les mencions de cria, reserva, i gran reserva, s'efectuarà d'acord amb el que preveu aquest article.

*Per poder utilitzar el terme **criança**, el procés d'envelliment serà el següent:*

Per als vins blancs caldrà una permanència mínima en envasos de fusta de roure de sis mesos, i es continuarà l'envelliment en ampolla fins a un total de divuit mesos com a mínim.

Per als vins negres caldrà una permanència mínima en envàs de fusta de roure de sis mesos i es continuarà l'envelliment en ampolla fins a un total de vint-i-quatre mesos com a mínim.

Es modifica en el següent sentit :

El temps d'envelliment es computarà a partir de l'1 d'octubre corresponent a cada verema.

La utilització en la presentació dels vins de les mencions de criaça, reserva, i gran reserva, s'efectuarà d'acord amb el que preveu aquest article.

Per poder utilitzar el terme **criança**, el procés d'envelliment serà el següent:

Per als vins blancs caldrà una permanència mínima en envasos de fusta de roure de sis mesos, i es continuarà l'envelliment fins a un total de divuit mesos com a mínim.

Per als vins negres caldrà una permanència mínima en envàs de fusta de roure de sis mesos i es continuarà l'envelliment fins a un total de vint-i-quatre mesos com a mínim.

On diu :

*Es podrà utilitzar l'expressió **bota o roure** sempre que els vins hagin estat en recipients de fusta de roure amb capacitat màxima de 600 litres. Obligatòriament aquesta menció haurà de portar afegida la informació relativa al període, en mesos o anys, en què ha estat el vi en aquests recipients.*

Es modifica en el següent sentit :

Es podrà utilitzar l'expressió **roure** sempre que els vins hagin estat en recipients de fusta de roure. Es podrà utilitzar l'expressió **bota** sempre que els vins hagin estat en recipients de qualsevol fusta. Obligatòriament aquestes mencions hauran de portar afegida la informació relativa al període, en mesos o anys, en què ha estat el vi en aquests recipients.

En l'apartat 3.1

On diu :

La pràctica de reg, que haurà de ser autoritzada prèviament, es podrà dur a terme únicament amb l'objecte de millorar la qualitat del raïm, el seu grau alcohòlic i la seva acidesa. Les parcel·les de vinya podran ser reequilibrades hídricament atenent tant les condicions hídriques del sòl com les condicions ecològiques de la vinya.

En cap cas es podrà autoritzar el reg després del verolat dels raïms.

Es modifica en el següent sentit :

La pràctica de reg es podrà dur a terme únicament a l'objecte de millorar la qualitat del raïm en les circumstàncies on el règim hídric de les parcel·les i les condicions ecològiques de la vinya no permetin assolir el nivell de qualitat òptim i s'haurà de vetllar perquè les produccions i els rendiments que s'obtinguin s'ajustin al que preveu aquest Plec de Condicions. L'òrgan de gestió de la Denominació d'Origen podrà prohibir aquesta pràctica en una parcel·la concreta si considera que això perjudica la qualitat o pot causar l'incompliment de la normativa.

En l'apartat 6.

A on diu :

6.-Varietats de vitis viníferes

L'elaboració dels vins protegits es realitzarà exclusivament amb raïms de les varietats de Vitis vinífera autoritzades i recomanades que apareixen tot seguit,

a) Varietats blanques autoritzades i recomanades: macabeu, xarel·lo, parellada, subirat parent, garnatxa blanca, moscatell d'Alexandria, moscatell de gra petit, malvasia de Sitges, chardonnay, sauvignon blanc, riesling , gewurztraminer, chenin, sumoi blanc i Viognier.

b) Varietats negres autoritzades i recomanades: ull de llebre, garnatxa negra, samsó, monastrell, sumoi negre, cabernet sauvignon, merlot, pinot noir, syrah, cabernet franc i petit verdot.

Es modifica en el següent sentit :

6.-Varietats de vitis viníferes.

L'elaboració dels vins protegits es realitzarà exclusivament amb raïms de les varietats de Vitis vinífera autoritzades i recomanades que apareixen tot seguit,

a) Varietats blanques autoritzades i recomanades: macabeu, xarel·lo, parellada o montonega, subirat parent, garnatxa blanca, moscatell d'Alexandria, moscatell de gra petit, malvasia de Sitges, chardonnay, sauvignon blanc, riesling , gewurztraminer ,chenin, sumoi blanc, Viognier i Xarel·lo Vermell.

b) Varietats negres autoritzades i recomanades: ull de llebre o tempranillo, garnatxa negra, samsó, monastrell, sumoi negre, cabernet sauvignon, merlot, pinot noir, syrah, cabernet franc i petit verdot.

En els vins escumosos emparats per la D.O. Penedès hi podran constar en l'etiquetat principal, es a dir en l'etiquetat frontal al costat de la marca de l'empresa i de la menció PENEDES les següents varietats Blanques : Macabeu, Xarel·lo, Parellada, Subirat Parent, Malvasia de Sitges, Chardonnay, Muscat d'Alexandria i les varietats negres següents: Garnatxa negra, Samsó, Sumoi negre i Pinot noir.

La resta de varietats podran constar en l'apartat de la contraetiqueta on s'explica el vi i en la mateixa mida de lletres que la resta del text.

En l'apartat 8.2

A on diu :

8.2. Qualificació

El celler, mitjançant el control de qualificació, hauran de poder acreditar documentalment per cada partida de producte protegit el compliment de les característiques que per cada producte protegit es detallen en aquest plec mitjançant i segons correspongui:

*Anàlisi fisicoquímic, mitjançant butlletí emès per l'Institut Català de la Vinya i el Vi
Anàlisi organolèptic, mitjançant informe emès per un Comitè de Tast.*

La partida de vi que el celler sotmet a qualificació haurà de ser homogènia en quan a la seva qualitat, i en especial en quan a: categoria i tipus de producte, designació de collita, designació de la/les varietat/s i menció o indicació relatives a l'elaboració i/o envelliment.

El control de qualificació es realitzarà de manera prèvia a l'envasat i/o embotellat, i en qualsevol cas un cop hagi finalitzat el procés d'elaboració i envelliment del vi a doll. En el cas del tipus vi escumós la sol·licitud de qualificació es tramitarà de manera prèvia al tiratge.

Tanmateix, i de manera posterior al control de qualificació, el celler controlarà la qualitat de productes qualificats amb la finalitat de verificar de nou la conformitat dels mateixos. En el cas de vi escumós de qualitat, aquest control s'haurà de poder acreditar per totes les partides qualificades i es portarà a terme per cadascun dels lots que s'obtinguin de manera posterior al degorjat i expedició.

Es modifica en el següent sentit :

8.2. Qualificació

El celler, mitjançant el control de qualificació, hauran de poder acreditar documentalment per cada partida de producte protegit el compliment de les característiques que per cada producte protegit es detallen en aquest plec mitjançant i segons correspongui:

Anàlisi fisicoquímic, mitjançant butlletí emès per l'Institut Català de la Vinya i el Vi o d'altres laboratoris homologats.

Anàlisi organolèptic, mitjançant informe emès per un Comitè de Tast.

La partida de vi que el celler sotmet a qualificació haurà de ser homogènia en quan a la seva qualitat, i en especial en quan a: categoria i tipus de producte, designació de collita, designació de la/les varietat/s i menció o indicació relatives a l'elaboració i/o envelliment.

El control de qualificació es realitzarà de manera prèvia a l'etiquetat, i en qualsevol cas un cop hagi finalitzat el procés d'elaboració i envelliment del vi. .

Tanmateix, i de manera posterior al control de qualificació, el celler controlarà la qualitat de productes qualificats amb la finalitat de verificar de nou la conformitat dels mateixos. En el cas de vi escumós de qualitat, aquest control s'haurà de poder acreditar per totes les partides qualificades i es portarà a terme per cadascun dels lots que s'obtinguin de manera posterior al degorjat i expedició.

En l'apartat 8.4



A on diu :

El taponat de les ampolles dels vins emparats per la D.O. P Penedès es durà a terme amb tap cilíndric de suro natural o aglomerat de suro.

Es modifica en el següent sentit :

El taponat de les ampolles dels vins emparats per la D.O. P Penedès es podrà fer amb tap cilíndric de suro natural o aglomerat de suro o amb tap de rosca alimentari.o amb tap de vidre.d'us alimentari o amb tap de silicona.