

PLEC DE CONDICIONS DE LA DENOMINACIÓ D'ORIGEN PROTEGIDA PENEDÈS

Aquest Plec de Condicions té per objecte regular les condicions dús i compliment per part dels operadors per a la utilització de la Denominació d'Origen Protegida Penedès en la producció, elaboració, embotellat, comercialització, publicitat, i en tot allò que faci referència

1. Denominació protegida

1.1. Nom protegit

PENEDÈS

2. Descripció dels productes

2.1. Característiques fisicoquímiques dels vins

Els vins elaborats, emparats per la DOP Penedès, respondran als tipus i les graduacions alcohòliques volumètriques naturals establertes a la normativa comunitària vigent.

Els vins, els vins de licor, els vins d'agulla, el vi de raïm sobremadurat i el vi escumós de qualitat, elaborats i embotellats, emparats per la DOP Penedès, respondran als tipus i característiques fisicoquímiques següents:

2.1.1. Vi

En l'elaboració dels diferents tipus de vins protegits s'hauran d'utilitzar les varietats de Vitis vinífera relacionades a l'apartat 6 d'aquest plec de condicions.

En relació amb el grau alcohòlic volumètric per al vi blanc, rosat i negre, s'exigeix:

- Blanc: grau alcohòlic volumètric adquirit mínim 9,5% vol.,
- Rosat: grau alcohòlic volumètric adquirit mínim 9,5 % vol., i
- Negre: grau alcohòlic volumètric adquirit mínim 11,5% vol.

Pel que fa al vi elaborat pel mètode "dolç de fred" en particular, haurà d'estar elaborat amb les següents varietats de raïm: Chardonnay, Gewurtztraminer, Malvasia de Sitges, Moscatell de gra petit, Moscatell d'Alexandria, Riesling, Sauvignon Blanc, Merlot, Viognier i Xarel·lo.

Els raïms emprats han de ser raïms madurs que presentin una riquesa natural mínima de 240 gr/l de sucre, fermentació parcial del most i posterior parada de fermentació mitjançant tècniques de fred, soles i complementades per altres, sense addició, ni edulcoració. El grau alcohòlic volumètric adquirit ha de ser, com a mínim, 9,5% vol., sent el màxim 13,5% vol.

El vi finalment obtingut per aquest mètode ha de tindre un contingut en sucres reductors entre 70 gr/li 150 gr/l.

2.1.2. Vi escumós de qualitat

Vins escumosos procedents de vins qualificats o de vins aptes per a la qualificació, que han tingut una segona fermentació natural pel mètode tradicional, amb una sobrepressió deguda al CO₂ dissolt superior a 3,5 bar.

L'elaboració dels vins escumosos de qualitat emparats per la DOP Penedès es realitzarà a partir de raïms i vi procedents de l'agricultura ecològica, degudament certificats com a tals de conformitat amb la normativa aplicable a l'agricultura ecològica.

Per a l'elaboració de vins escumosos de qualitat es podran utilitzar les següents varietats de raïm: Macabeu, Xarel·lo, Parellada, Subirat Parent, Garnatxa blanca, Moscatell d'Alexandria, Moscatell de gra petit, Malvasia de Sitges, Chardonnay, Sauvignon blanc, Reisling, Gewurztraminer, Garnatxa negra, Monastrell, Sumoi negre, Merlot, Pinot noir, Syrah i Xarel·lo rosat.

La totalitat del procés d'elaboració del vi escumós des del tiratge fins al degollament es realitzarà dins de l'ampolla i als cellers inscrits. La segona fermentació no pot augmentar el grau alcohòlic del vi base en més d'1,5% vol.

Tot el procés d'elaboració des del tiratge fins al degollament ha de tenir una durada mínima de quinze mesos.

L'elaboració dels vins escumosos de qualitat també es podrà fer pel mètode Ancestral. En aquest cas, la primera fermentació s'haurà d'alentir o aturar perquè quedi suficient sucre endogen al most per a la segona fermentació a l'ampolla. En cap circumstància no es podrà afegir ni sucre ni most. Des del tiratge fins al degollament han de transcórrer un mínim de quinze mesos, de la mateixa manera que en l'elaboració pel mètode tradicional.

Als vins escumosos de la DOP Penedès de llarg envelliment, de com a mínim 4 anys des del tiratge, i que en el tiratge es faci servir tap de suro, es podran comercialitzar sense degollar, prohibint-se l'ús de coadjuvants.

Un cop fet el degollament, es podran acabar d'omplir les ampolles amb licor d'expedició. La incorporació del licor d'expedició no podrà fer augmentar el grau alcohòlic en més de 0,5% vol.

Un cop acabat tot el procés d'elaboració, es pot transvasar a ampolles més petites de 20 cl, 37,5 cl, o de capacitat igual o superior a 3 litres.

Es prohibeix la utilització de gas CO₂, així com el seu emmagatzematge als locals on s'elabori vi escumós.

El licor d'expedició per als vins escumosos de qualitat pot contenir els productes següents o barreja d'ells:

- Sacarosa
- Most
- Most parcialment fermentat
- Most concentrat
- Most concentrat rectificat

Vi Destil·lat de Vi

El vi escumós de qualitat tindrà les característiques següents:

- El grau alcohòlic volumètric adquirit: mínim 11% vol.
- Acidesa total (en àcid tartàric): mínim 5gr/l.
- Acidesa volàtil real (en àcid acètic): inferior a 0,8 gr/l.
- Anhidrid sulfurós total: inferior a 185 mg/l.
- Sobrepressió: mínima de 3,5 bars a 20°C.

Per ampolles de capacitat inferior a 250 ml, la sobrepressió serà superior a 3 bars a 20°C.

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

- Brut natural: menys de 3 gr/l i que no s'hagi afegit sucre després del degollament.
- Extra brut: entre 0 i 6 gr/l.
- Brut: menys de 15 g/l.
- Extra sec: entre 12 i 20 gr/l.
- Sec: entre 17 i 35 gr/l.
- Semisec: entre 33 i 50 gr/l.
- Dolç: més de 50 gr/l.

Els vins escumosos de qualitat emparats per la DOP Penedès s'hauran d'ajustar, en tot cas, al que determina la normativa vigent aplicable.

L'elaboració dels vins escumosos de qualitat s'ha de fer per cellers que, com a mínim, siguin titulars del 51% del total del raïm que es vinifiqui al celler.

Així mateix, han d'elaborar al celler un mínim del 51% del vi base destinat a vi escumós de qualitat.

Als efectes de donar compliment al requisit de la titularitat del 51% del raïm, totalment o parcialment, es poden fer contractes de compravenda, que s'entenen vàlidament subscrits si estableixen una vigència mínima continuada de 5 campanyes vitícoles.

Ambdós requisits seran aplicables a partir de la campanya 2019/2020.

2.1.3. Vi d'agulla

Vins procedents de vins qualificats o de vins aptes per a la qualificació, amb un grau alcohòlic volumètric adquirit mínim de 9,5% vol., o allò que disposi la normativa comunitària vigent i màxim de 12,5% vol., que han tingut una segona fermentació alcohòlica natural.

La sobrepessió deguda a l'anhidrid carbònic endogen en dissolució no ha de ser inferior a 1 bar ni superior a 2,5 bar, mesurada a 20°C.

2.1.4. Vins de licor

Vi dolç natural és el vi de licor tradicional que procedeix de raïms sobremadurats que presenten una riquesa natural inicial mínima de 240 gr/l de sucre i addició d'alcohol mitjançant alcohol rectificat de 96° o alcohol destil·lat de productes vínic d'una graduació entre 52% vol . i 86% vol.

El grau alcohòlic volumètric adquirit mínim ha de ser de 15% vol. i màxim de 22% vol.

2.1.5.Vi dolç de raïm sobremadurat

Vi que procedeix de raïm sobremadurat de les varietats que consten a l'apartat 6 d'aquest plec de condicions, 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.

2.1.6. Anàlisi fisicoquímiques i organolèptiques

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 faran per lots homogenis abans d'embotellar.

Els vins de la campanya tindran una acidesa volàtil real no superior a 0,7 gr/l, expressada en àcid acètic per als vins blancs, rosats i negres. Els vins d'envelliment superior a un any i els vins que hagin estat elaborats en bótes de fusta dins del mateix any, sigui la fermentació i/o l'envelliment, no poden sobrepassar la xifra d'1,2 gr/l d'acidesa volàtil real.

El vi dolç i el vi dolç de raïm sobremadurat podran superar l'acidesa volàtil màxima fins a 2 gr/litre.

El vi elaborat pel mètode dolç de fred podrà superar l'acidesa volàtil màxima fins a 2 gr/litre.

Quant al grau alcohòlic total, serà l'adquirit en el cas dels vins blancs, rosats i negres. En el cas de vins amb sucre residual cal tenir en compte el sucre.

L'acidesa total i l'anhidrid sulfurós seran els establerts a la normativa europea.

2.2. Característiques organolèptiques dels vins

Els vins hauran de presentar les qualitats analítiques i organolèptiques que es preveuen al quadre núm. 1 d'aquest plec de condicions, especialment en relació amb el color, l'aroma i el sabor.

Els vins emparats per la DOP Penedès han de caracteritzar-se per la seva qualitat, i, a aquest efecte, cal que els diferents comitès de tast així ho puguin valorar.

QUADRE N° 1

TIPUS	ASPECTE	AROMA	SABOR
BLANC	Color groc entre pàl·lid i fosc. Sense presentar aspecte tèrbol; net i brillant. En el cas del vi elaborat amb el mètode dolç de fred: color ambre, daurat, vermell o torrat.	Aromes primàries de fruita blanca, tropical. En cas d'haver passat per bóta, presentarà aromes de fruites madures i aromes terciàries. El vi elaborat amb el mètode dolç de fred tindrà aromes de fruites confitades pròpies de la varietat. Notes d'envelliment i de pas per bóta. Sense males olors ni defectes.	Afruitat. Lleugerament àcid, tacte suau i fresc. Notes d'envelliment si escau. Sense defectes.
ROSAT	Color vermell des del rosa pàl·lid al cirera. Sense presentar aspecte tèrbol; net i brillant.	Aroma de fruita, fruites vermelles. Sense males olors ni defectes.	Afruitat, lleugerament àcid, tacte suau i fresc. Sense defectes.
NEGRE	Color granat per als vins joves. Color vermell torrat per a vins envellits. Sense presentar aspecte tèrbol; net i brillant.	Aroma de fruites vermelles. Sense males olors ni defectes.	Afruitat, lleugerament àcid, tacte suau i notes d'envelliment, si escau. Sense defectes.
ESCUMÓS	Color groc o rosa pàl·lid, sense arribar a l'ambre o vermell cirera. Amb escuma continuada i no tumultuós. Sense presentar aspecte tèrbol; net i brillant.	Aromes primàries, fruita blanca o tropical. Sense males olors ni defectes.	Afruitat, lleugerament àcid, tacte suau i notes d'envelliment, si escau. Sense defectes.
VI D'AGULLA	Groc pàl·lid o rosa pàl·lid, amb escuma continuada i no tumultuós. Sense presentar aspecte tèrbol; net i brillant.	Aromes primàries, fruita blanca o tropical. Sense males olors ni defectes.	Afruitat, lleugerament àcid, tacte suau i notes d'envelliment, si escau. Sense defectes.
VI DE RAÏM SOBREMADURAT	Groc, ambre, daurat, vermell o torrat. Sense presentar aspecte tèrbol; net i brillant.	Aromes de fruites madures o confitades pròpies de la varietat. Sense males olors ni defectes.	Afruitat, lleugerament àcid, tacte untuós càlid i sense defectes.
VINS DE LICOR	Groc, ambre, daurat, vermell, torrat. Sense presentar aspecte tèrbol; net i brillant	Aromes de fruites confitades pròpies de la varietat. Notes d'envelliment, si escau i de bóta. Sense males olors ni defectes.	

3. Pràctiques a la producció

3.1. Pràctiques de cultiu

Les pràctiques de cultiu seran les tradicionals que tendeixen a assolir les millors qualitats. Tots els treballs culturals respectaran l'equilibri fisiològic de la planta, resultaran respectuosos amb el medi ambient i aplicaran els coneixements agronòmics que tendeixin a obtenir un raïm en condicions òptimes per a la seva vinificació.

La formació del cep i la conducció haurà de ser la que es consideri òptima per obtenir la màxima qualitat i riquesa aromàtica dels vins emparats per la Denominació d'Origen Penedès. Les varietats Forcada i Moneu, en el cas de noves plantacions a partir de l'1 d'agost de 2019, únicament es poden cultivar mitjançant conducció tradicional en vas o vas semiconduït. Totes les plantacions de les varietats Forcada i Moneu han d'estar certificades pel Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE) o qualsevol altra entitat que estigui degudament acreditada per certificar producció ecològica.

La pràctica de reg es podrà dur a terme únicament per tal 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 obtenir el nivell de qualitat òptim, per la qual cosa s'ha de vetllar perquè les produccions i els rendiments que s'obtinguin s'ajustin al que preveu el Plec de Condicions. L'òrgan de gestió d'aquest DO podrà prohibir aquesta pràctica en una parcel·la concreta si considera que això perjudica la qualitat o bé, pot causar incompliment de normativa.

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 no es podrà autoritzar el reg després del verol del raïm.

3.2. Verema

La verema es farà amb la major atenció i exclusivament es dedicarà a l'elaboració de vins protegits el raïm sa amb el grau de maduresa necessari per a l'obtenció dels vins a protegir.

Les tècniques utilitzades en la verema, el transport i la manipulació del raïm, el control de la fermentació, les pràctiques enològiques durant tot el procés de vinificació i l'envelliment del vi tendiran a obtenir productes de la màxima qualitat i tipicitat i es mantindran les característiques dels tipus de vi emparats per la DOP Penedès.

Per a les varietats Forcada i Moneu, la verema es farà de manera manual.

3.3. Mètodes d'obtenció

A la producció de most, se seguiran les pràctiques tradicionals aplicades amb una tecnologia moderna orientada a la millora de la qualitat dels vins.

Les fraccions de most obtingudes per pressions inadequades no podran ser destinades en cap cas a l'elaboració de vins protegits per la DOP Penedès.

3.4 Pràctiques enològiques

Les pràctiques enològiques admeses per als vins de la DOP Penedès seran les contingudes a la normativa que li sigui aplicable.

4. - Demarcació de la zona geogràfica

4.1.- La zona de producció es compon dels següents municipis de la Província de Barcelona o Tarragona, com s'indica a continuació:

- 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)
- Cubells (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) Província de Barcelona

(2) Província de Tarragona

4.2.- Els noms de les unitats geogràfiques menors a les que poden optar de forma addicional, com a menció facultativa en etiquetatge, i segons l'origen del raïm són els que s'indiquen a continuació:

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 Vilafranca
 Vall Bitlles-Anoia

Es relacionen les parcel·les a l'Annex 1 i els mapes a l'annex 2

5 Rendiment màxim

5.1. Pel que fa a la Producció de Raïm

- Per a les varietats blanques i vins escumosos de qualitat, la producció màxima admesa per hectàrea serà de 12.000 kg o de 79.92 hl/ha.

- Per a les varietats negres, la producció màxima admesa per hectàrea serà de 9.000 kg 63 hl/ha.

Per a la varietat Forcada, la producció màxima admesa per hectàrea serà de 8.000 kg o 53,28 hl/ha.

- Per a la varietat Moneu, la producció màxima admesa per hectàrea serà de 7.650 kg o 53,55 hl/ha.

- En relació amb els vins amb dret a indicació en etiquetatge i presentació, Vi de Mas o Gran Vi de Mas, el rendiment màxim autoritzat de la producció de raïm serà un 15% inferior a l'autoritzat amb caràcter general per a l'obtenció de vins protegits per la DOP Penedès.

5.2. Quant a l'elaboració del vi

S'aplicaran pressions adequades per a l'extracció del most i la separació de la brisa, de manera que el seu rendiment no sigui superior a 66,6 litres de vi per a varietats blanques, i 70 litres de vi per a les varietats negres per cada 100 kg de verema.

6.-Varietats Vitis viníferes

L'elaboració dels vins protegits es realitzarà exclusivament amb raïms de les varietats de Vitis vinífera autoritzades i recomanades que es detallen a continuació:

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, Viognier, Xarel·lo Rosat i Forcada.

b) Varietats tintes autoritzades i recomanades :

Ull de Llebre, Garnatxa negra, Samsó, Monastrell, Sumoi negra, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot noir, Syrah, Cabernet Franc, Petit Verdot i Moneu.

7. Enllaç amb la regió geogràfica

La història i tradició vitivinícola, la geomorfologia i els sòls, el clima i les diferents varietats autòctones i altres millorants fan que els vins elaborats, produïts i embotellats sota la protecció de la Denominació d'Origen Penedès siguin de reconegut prestigi, i de qualitat contrastada, sent la zona del Penedès l'única zona on es poden produir.

7.1. Història i cultura

Les dues peces més importants del Museu del Vi de Vilafranca del Penedès demostren l'existència de vinya a la zona del Penedès abans del segle IV a. de C. introduïdes pels fenicis. Aquestes dues peces, de gran valor arqueològic, són dos plats de premsa descoberts en excavacions de dos poblats ibèrics diferents ubicats al Penedès.

La influència romana al Penedès va fer que es cultivessin diferents varietats negres, importades pels fenicis i els grecs de l'Orient Mitjà i Egipte.

A més de les proves documentals i el gran nombre de peces de l'època -àmfores, púniques romanes i greco-romanes-, té una transcendència especial la premsa de biga del Museu del Vi, d'un gran valor. Aquest tipus de premsa va ser inventada per Cató el Vell al segle II a. de C.

Però la veritable evolució de la vinya i l'elaboració de vi del Penedès va tenir lloc al segle VI a. de C., ja que l'eix de la cultura mediterrània del vi va tenir el Penedès com a

centre cardinal. La Via Augusta, que travessava el Penedès des del Pont del Diable fins a l'Arc de Barà, fou el nucli central de la comercialització dels vins.

La bona situació geogràfica del Penedès, va fer que aquesta zona esdevingués una gran terra de producció, augmentant el seu prestigi amb el temps tant en la producció de vins blancs com de negres. Encara que els negres eren més cotitzats que els blancs, com passava a tota la Mediterrània, diuen que els vins blancs eren la millor ofrena a Bacus.

La producció de vins de qualitat es va mantenir fins a arribar a l'Edat Mitjana, la invasió islàmica no va beneficiar el cultiu de vi a certes zones del Penedès, però el període de dominació no va ser gaire llarg i es van seguir plantant vinyes al Penedès.

7.2. Geomorfologia i sòls

La DOP Penedès és el fruit d'una llarga història geològica que s'inicia al Paleozoic i continua actualment. El relleu mostra tres unitats geològiques fisiogràfiques: el Massís del Garraf, la Depressió Prelitoral del Penedès i la Serralada Prelitoral, entre Montserrat i el Montmell.

És a les cadenes muntanyenques que envolten la depressió on es troben els terrenys més antics. La depressió del Penedès és molt recent en la història geològica de la comarca. Abans del Miocè (en el període superior del Terciari) la Serralada Litoral (el Garraf) i la Serralada Prelitoral formaven una sola unitat geològica (l'hipotètic Massís Català) que havia seguit una evolució més o menys homogènia al llarg dels temps mesozoics i paleozoics.

Després del procés d'enfonsament de l'actual Depressió, el relleu del Penedès va començar a adquirir la fesomia actual. L'erosió recent produïda per la xarxa de rius i torrents ha accentuat el relleu de les vores de la Depressió i ha originat profunds barrancs a l'extrem septentrional de la comarca.

A la zona de producció de la DOP Penedès, el mapa de sòls determina quines són les parcel·les més adequades per a cada varietat. Aquest mapa de terres i la seva interpretació vitivinícola ens permet obtenir els millors vins de les varietats de la Denominació d'Origen amb els terres del Penedès.

Pel que fa als paràmetres que determina el mapa de terres de la DOP Penedès, cal destacar el contingut de calcària activa que va entre el 5 i el 10%, la profunditat dels sòls o profunditat arrelable que va des dels 40 cm fins als 120 cm o més, situant-se la majoria entre els 80 i 120 cm.

Els terres del Penedès tenen, en general, un bon drenatge.

La seva textura és franca i franc-llimosa a la superfície i a la profunditat d'arrelament trobem entre un 1% i fins a un 5% d'elements grans.

7.3. Climatologia

La DOP Penedès és a l'àmbit del clima mediterrani, però internament cal tenir en compte aquestes dades:

Als següents quadres podem veure l'adaptació de les varietats a les diferents zones climàtiques 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

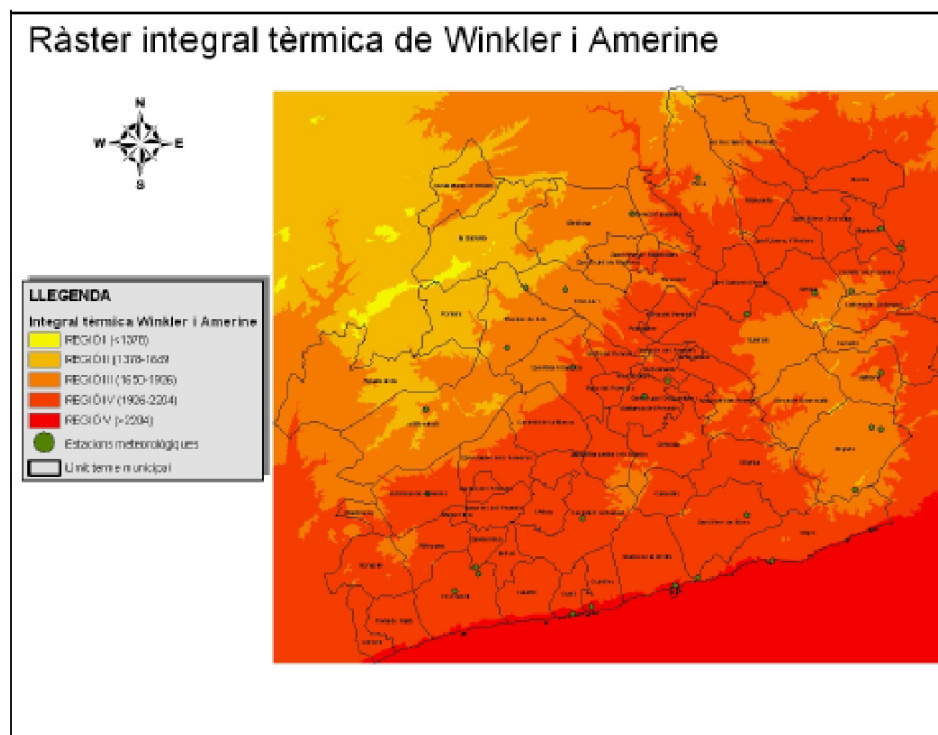


Figura 4: Ràster integral tèrmica Winkler i Amerine.

Amb el sòl, el clima i sobretot els factors humans específics del Penedès, s'elaboren els vins especificats a l'apartat 4.2 d'aquest plec de condicions. Per a cadascun d'aquests tipus de vins, l'especificitat del Penedès es descriu a continuació.

- **Vi blanc** : els vins blancs del Penedès són reconeguts per la seva frescor, acidesa i fruita degut al tipus de sòl, al clima únic i al factor humà de les persones que

treballen les vinyes que fa que l'elaboració de vins iguals amb les mateixes varietats a altres zones no sigui possible.

Les varietats de raïm blanc del Penedès només poden aconseguir el seu punt òptim de maduració per elaborar aquests vins a la zona del Penedès, la conjunció de sol, clima i treball només es donen al Penedès.

- **Vi rosat** : en el cas dels vins rosats del Penedès, el seu reconeixement és degut a la coloració, aroma i fruita pròpia de les varietats que poden tenir aquests vins degut al sol i al clima. A més, el treball humà tant a les vinyes com als cellers fa que els vins rosats del Penedès puguin tenir aquestes característiques úniques.
- **Vi negre** : els vins negres del Penedès es caracteritzen per la seva estructura i cos, i per tenir antocians, tanins suaus i, sobretot, per una aroma intensa i gust i postgust llarg.

La suma del clima i el terra del Penedès permet un bon procés de maduració, degut també al diferencial tèrmic de la nit i el dia durant els mesos de juliol i agost. Aquests factors units fan que la maduració dels raïms negres al Penedès doni raïms amb molts antocians i tanins, i també riques en aromes de fruits vermells. Això fa que els vins negres del Penedès no es puguin replicar a altres zones.

- **Vi escumós de qualitat** els vins escumosos de qualitat de la DOP Penedès, són únics i molt diferents dels que es poden produir a altres zones. Aquesta diferència ve donada per les varietats, però sobretot pel clima, sol i mètode d'elaboració a la primera i segona fermentació. No és possible produir aquests escumosos a altres zones.
- **Vi d'agulla** : els vins d'agulla són d'elaboració tradicional al Penedès. Són vins molt adaptats a les varietats del Penedès, així com al clima i al terra de la zona.
- **Vi de raïm sobremadurat**: el clima del Penedès, sumat al tipus de sol i a les varietats, permet que l'esforç humà deixi que el raïm pugui sobremadurar i donar vins únics de característiques exclusives.
- **Vi de licor**: el clima del Penedès, sumat al tipus de sol i a les varietats, permet elaborar, a partir de mosts madurs, uns vins de licor que, amb l'envelliment propi del mètode i la climatologia del celler, resulten en vins envellits, dolços i suaus, conservant la fruita madura i les aromes pròpies de l'envelliment.

8. - DISPOSICIONS APLICABLES

8.1. Àmbit de protecció de la DOP

L'empara de la DOP Penedès queda reservada als vins que compleixin els requisits i les condicions que estableix aquest Plec de Condicions i, en conseqüència, podran fer ús les persones físiques o jurídiques que ho sol·licitin i se'ls autoritzi, i compleixin amb el contingut de l'esmentat plec, amb l'excepció que se'ls imposi com a sanció la pèrdua temporal o definitiva del seu ús.

El nom de la DOP Penedès és un bé de domini públic i no pot ésser objecte d'alienació ni gravamen.

Queda prohibit l'ús en altres vins dels noms, les marques, els termes, les expressions i els signes que, per la seva similitud fonètica o gràfica amb els emparats, puguin induir a confusió amb els que són objecte d'aquest plec de condicions encara que vagin precedits dels termes "tipus", "estil", "cep", "embotellat a" amb celler a" i altres expressions anàlogues.

L'empara atorgada per la DOP Penedès s'estén a tots els noms dels municipis inclosos a la zona de producció i relacionats a l'apartat 4 d'aquest plec de condicions.

El Reglament vigent de la DOP Penedès es recull a:

- L'Ordre ARP/62/2006, de 16 de febrer, per la qual s'aprova el Reglament de la Denominació d'Origen Penedès (DOGC número 4585, de 3 de març de 2006),
- la Resolució de 8 de maig del 2009, de la Direcció General d'Indústria i Mercats Alimentaris, per la qual es publica l'Ordre ARP/62/2006, de 16 de febrer, per la qual s'aprova el Reglament de la Denominació d'Origen Penedès i l'Ordre AAR/95/2009, de 6 de març (BOE número 167, d'11 de juliol de 2009),
- la modificació efectuada per l'Ordre AAR/400/2010, de 22 de juliol, per la qual es modifica l'Ordre ARP/62/2006, de 16 de febrer, per la qual s'aprova el Reglament de la Denominació d'Origen Penedès (DOGC número 5681, de 29 de juliol de 2010), i
- la Resolució de 28 d'abril del 2011, de la Direcció General d'Indústria i Mercats Alimentaris, per la qual es publica l'Ordre AAR/400/2010, del 22 de juliol, de la Generalitat de Catalunya, per la qual es modifica l'Ordre ARP/62/2006, de 16 de febrer, per la qual s'aprova el Reglament de la Denominació d'Origen Penedès (BOE número 115, de 14 de maig de 2011).

8.2. Qualificació

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

- a) Anàlisi fisicoquímica: mitjançant butlletí emès per l'Institut Català de la Vinya i el Vi o un altre laboratori homologat.
- b) Anàlisi organolèptica: mitjançant informe emès per un Comitè de Tast.

La partida de vi que el celler sotmet a qualificació haurà de ser homogènia quant a la seva qualitat i, en especial, quant 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'envasament i/o embotellament i també es podrà realitzar, per raons d'envelliment o conservació, un cop el vi estigui envasat i, en qualsevol cas, un cop hagi finalitzat el procés d'elaboració i envelliment . Per al vi de tipus escumós, la sol·licitud de verificació de la qualificació es tramitarà de manera simultània a la comunicació del tiratge i es qualificarà un cop finalitzat el període d'envelliment.

No obstant això, i de manera posterior al control de qualificació, el celler controlarà la qualitat dels productes qualificats amb la finalitat de verificar novament la conformitat

dels mateixos. Per al vi escumós de qualitat, aquest control s'haurà de poder acreditar per a totes les partides qualificades.

8.3. Distintiu de garantia

Els envasos s'hauran d'identificar de forma individual amb el segell que estableixi la DOP Penedès i amb un número individual únic per envàs que serà assignat en funció del lot de vi que el celler vulgui envasar. Per a l'assignació de segells i/o numeracions serà preceptiu que el celler presenti la corresponent sol·licitud identificant la partida de vi i la marca comercial que s'utilitzarà i adjuntant certificació de l'anàlisi química i l'anàlisi organolèptica corresponent.

Sigui quin sigui el tipus d'envàs en què s'expedeixin els vins per al consum, aniran proveïts dels distintius de garantia.

8.4. Envasat, taponat i envelliment

L'envasament dels vins de la DOP Penedès, s'haurà de fer exclusivament a la zona de producció de la DOP Penedès, indicada a l'apartat 4 d'aquest plec de condicions. Això és degut al fet que els vins a granel no poden ser transportats llargues distàncies amb garantia de manteniment de qualitat i característiques exclusives dels vins de la DOP Penedès i així s'assegura que els vins de la DOP Penedès, un cop embotellats, preservin característiques i qualitat. Per tant, per tal de poder fer arribar les característiques dels vins de la DOP Penedès al consumidor, cal que l'embotellat i la conservació es faci en condicions adequades, i aquest fet es pot garantir a la pròpia zona de producció.

El taponat de les ampolles dels vins emparats per la DOP Penedès es durà a terme, preferentment, amb tap cilíndric de suro natural o aglomerat de suro.

La zona d'elaboració i envelliment dels vins de la DOP Penedès ha de coincidir amb els termes municipals que integren la zona de producció relacionada a l'apartat 4 d'aquest plec de condicions. Únicament es podran sotmetre a envelliment els vins de la DOP Penedès aptes per a aquesta finalitat.

8.5. Zona d'elaboració, emmagatzematge i envelliment

8.5.1 La zona on es pot realitzar l'elaboració, l'emmagatzematge i l'envelliment dels vins de la DOP Penedès coincideix amb els termes municipals o àrees geogràfiques que integren la zona de producció relacionada en aquesta disposició.

8.5.2 Pel que fa als productes amb dret a indicació a l'etiquetatge del nom d'una zona geogràfica menor, es podrà realitzar l'elaboració, l'envasament i l'envelliment a qualsevol celler inscrit al registre de cellers del Consell Regulador de la DOP Penedès, amb independència de si es troba o no a la zona concreta d'on procedeix el raïm, sempre que es dugui a terme separatament i amb els pertinents controls establerts i mantenint en tot moment la seva traçabilitat.

Amb caràcter general, als cellers inscrits al registre de cellers de l'Òrgan de Gestió de la DOP Penedès, podran coexistir els vins de la DOP Penedès amb els diferents Vins d'unitats geogràfiques menors, sempre que es faci de forma separada i es pugui comprovar-ne la traçabilitat.

8.5.3 En relació a les indicacions de Vi de Mas i Gran Vi de Mas, el vi es podrà elaborar a qualsevol celler inscrit a la DOP Penedès amb independència de si es troba o no al Mas, sempre que aquest celler i tot el procés d'elaboració (cultiu de la vinya, vinificació, elaboració, envelliment i embotellat) sigui realitzat pel titular de les parcel·les o per societats o familiars fins al segon grau vinculats a aquest (segons es defineixen aquests conceptes en aquest document). L'elaboració s'ha de dur a terme separatament i amb els controls pertinents establerts i mantenint en tot moment la seva traçabilitat.

8.6.Processos d'elaboració i/o envelliment, i les mencions

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

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

● **Criança** : per poder utilitzar el terme “criança”, el procés d'envelliment serà el següent:

- Vi blanc: cal una permanència mínima de sis mesos en envasos de fusta de roure i es continuarà l'envelliment en ampolla fins a un total de divuit mesos com a mínim.

- Vi negre: cal una permanència mínima de sis mesos en envàs de fusta de roure i es continuarà l'envelliment en ampolla fins a un total de vint-i-quatre mesos com a mínim.

● **Reserva** : per poder fer constar el terme “reserva”, el procés d'envelliment serà el següent:

- Vi blanc: la durada d'aquest procés no serà inferior als sis mesos de permanència mínima en envàs de fusta de roure i es continuarà l'envelliment en ampolla fins a un total de vint-i-quatre mesos com a mínim.

- Vi negre: la durada d'aquest procés no serà inferior a dotze mesos en envàs de fusta de roure, com a mínim i continuarà l'envelliment en ampolla fins a un total de trenta-sis mesos com a mínim.

● **Gran reserva** : per a la utilització del terme “gran reserva”, el procés d'envelliment serà el següent:

- Vi blanc: caldrà una permanència mínima en envàs de fusta de roure de sis mesos, es continuarà l'envelliment en ampolla fins a un total de quaranta-vuit mesos com a mínim.

- Vi negre: serà necessària una permanència mínima en envàs de fusta de roure de vint-i-quatre mesos i es continuarà l'envelliment en ampolla fins a un total de seixanta mesos com a mínim.

En tots els processos d'envelliment descrits als apartats anteriors els envasos de fusta de roure tindran una capacitat inferior o igual a 330 litres.

La indicació reserva pot ser utilitzada per als vins escumosos de qualitat de la Denominació d'Origen Penedès d'acord amb la definició de la normativa comunitària i

sempre que el procés d'elaboració sigui com a mínim de quinze mesos per a cadascuna de les mencions.

Es pot afegir el nombre d'anys que hagin transcorregut entre el tiratge i el degollat sempre que aquest període sigui de tres anys o superior.

Els vins designats amb la menció vi “nou” únicament es podran comercialitzar amb la indicació de l'any de la collita a l'etiqueta i s'embotellaran durant els mesos d'octubre, novembre i desembre de l'any de la verema i el gener de l'any següent.

Els vins designats amb la menció vi “jove” únicament es podran comercialitzar amb la indicació a l'etiqueta de l'any de la collita i s'embotellaran durant l'any de la campanya en què el raïm ha estat veremat.

Es podrà utilitzar l'expressió roure sempre que els vins hagin estat en recipients de fusta de roure amb capacitat màxima de 600 litres. Aquest esment s'ha de complementar obligatòriament amb la informació relativa al període, en mesos o anys, en què ha estat el vi en aquests recipients.

Es podrà utilitzar l'expressió “barrica” sempre que els vins hagin estat a recipients de fusta amb capacitat màxima de 600 litres. Aquest esment s'ha de complementar obligatòriament amb la informació relativa al període, en mesos o anys, en què ha estat en aquests recipients. Es podrà fer esment al tipus de fusta de la bóta.

Es podrà utilitzar la indicació “fermentada en bóta” sempre que el procés de fermentació hagi tingut lloc als recipients descrits al paràgraf anterior. En aquest cas, no serà obligatòria la menció de la durada del temps de permanència del vi dins de la bóta.

El que disposa aquest article ho és sens perjudici de les mencions obligatòries i les facultatives que d'acord amb la normativa vigent s'han de o es poden incloure. Les mencions aquí descrites hauran d'ajustar-se, en tot cas, a la normativa vigent i en particular a aquest Plec de Condicions.

8.7. Presentació i etiquetatge dels productes

8.7.1 Mencions obligatòries

A les etiquetes de vins embotellats figurarà obligatòriament, al mateix camp visual de les mencions obligatòries i de manera destacada, el nom de la Denominació d'Origen Penedès. La mida dels caràcters utilitzats per indicar “Penedès” serà d'una alçada mínima de 3 mm i d'un màxim de 7 mm. La menció “Denominació d'Origen” ha de ser inferior a Penedès i amb caràcters amb una alçada màxima de 1,2 mm s'expressaran d'acord amb les mesures aprovades en matèria de marca col·lectiva.

De forma general, quan les mencions obligatòries estiguin al dors de l'ampolla (el que es coneix com a contraetiqueta) inclosa la menció “PENEDÈS Denominació d'Origen”, a l'etiqueta principal on consta la marca, haurà de figurar obligatòriament la menció PENEDÈS amb caràcters d'una alçada entre 3 i 7 mm.

Quan s'utilitza a l'etiquetatge el distintiu de control rectangular de mesures 60 x 13 mm on consta la menció Penedès denominació d'origen de mesures reglamentàries, es podrà obviar l'obligació de posar l'esment Penedès a l'etiqueta principal.

Per al cas que les mencions obligatòries estiguin agrupades a l'etiqueta, juntament amb la marca i la menció "PENEDÈS Denominació d'Origen", no serà obligatori fer constar també la menció "Penedès" a la contraetiqueta.

Així mateix, a les etiquetes hi podrà constar:

- El nom d'una varietat de raïm, si el vi procedeix en un 85% o més d'aquesta varietat.

- El nom de fins a tres varietats de raïm, sempre que el vi esmentat procedeixi en la seva totalitat de les tres varietats indicades i sempre en ordre decreixent del seu percentatge en la barreja. La varietat minoritària serà present en un mínim del 5%.

Si hi ha més de tres varietats podran ser esmentades al camp visual, sempre en ordre decreixent del seu percentatge a la barreja.

- L'any de la verema, si el vi procedeix en un 85% o més del raïm agafat l'any que es preveu que consti la designació.

- Quan un operador tingui dret a la menció de vi de finca, aquesta circumstància no obstarà perquè s'hagi d'incloure obligatòriament la menció Denominació d'Origen Penedès.

Així mateix, a les etiquetes haurà de constar:

- El nom del municipi o codi postal referit a les dades relatives a l'embotellador o expedidor.

- El grau alcohòlic volumètric adquirit expressat en unitat o mitges unitats del seu percentatge en volum, seguit de l'abreviatura % vol.

- Indicació, si escau, de l'existència de sulfits al producte embotellat.

- El número d'inscripció del Registre d'embotelladors i envasadors del Departament en matèria d'agricultura,

- L'anyada de la verema del raïm que s'utilitzi per elaborar els vins escumosos de qualitat emparats per aquesta denominació d'origen.

- La data de degollament als vins escumós de qualitat emparats per aquesta Denominació d'Origen.

- El número de lot es pot situar fora del camp visual on figurin les mencions obligatòries.

- Les expressions "Vi de Mas" i "Gran Vi de Mas" hauran de constar a la part frontal de l'etiquetatge. També serà obligatori que a l'etiqueta hi consti l'any de la collita.

- Als vins escumosos de qualitat de la DO Penedès amb dret a ús de la referència "Clàssic Penedès" aquesta haurà d'anar sempre acompanyada de la menció "Penedès, Denominació d'Origen" amb les mesures reglamentàries.

- Als vins escumosos de qualitat de la DO Penedès, que en el seu procés d'elaboració no es procedeixi al degollat amb les condicions establertes al punt 2.1.2 la menció "No degollat".

En els vins escumosos de qualitat es podran esmentar a l'etiquetatge principal les següents varietats de raïm: Macabeu, Xarel·lo, Parellada, Subirat Parent, Garnatxa blanca, Moscatell d'Alexandria, Moscatell de gra petit, Malvasia de Sitges, Chardonnay, Garnatxa negra, Sumoi negre, Carinyena, Pinot noir, i Xarel·lo rosat. La resta de varietats es podran esmentar a la contraetiqueta. En qualsevol cas, les varietats han d'anar sempre al mateix camp visual, en ordre descendent i amb els caràcters de la mateixa mida.

En qualsevol cas, abans de posar en circulació les etiquetes i les contraetiquetes, hauran de ser autoritzades per la DOP Penedès, d'acord amb aquest apartat i la normativa vigent sobre etiquetatge.

Qualsevol que sigui el tipus d'envàs en què s'expedeixin els vins per al consum, aniran proveïts de precintes de garantia, etiquetes o contraetiquetes numerades o distintius de control expedits per la DOP Penedès o de qualsevol altre sistema de control que s'estableixi, així com del número de lot corresponent, que hauran de ser col·locades quan es procedeixi a etiquetar els vins emparats per la DOP Penedès al mateix celler. Aquests senyaladors numerats no es poden utilitzar una segona vegada.

Als precintes de garantia, etiquetes o contraetiquetes numerades o distintius de control numerats, la DOP Penedès pot fer constar l'any i la qualitat del producte d'acord amb les mencions establertes en aquest plec de condicions.

8.7.2 Productes amb dret a menció a l'etiquetatge de zona geogràfica menor

Per poder fer ús de la indicació en etiquetatge de la unitat geogràfica menor es requereix:

- que les vinyes siguin de cultiu ecològic certificat pel Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE).
- que el 100% del raïm provingui de vinyes inscrites al registre de viticultors de l'òrgan de gestió de la DOP Penedès i que es trobin dins de la zona la unitat geogràfica menor de la qual es pretén utilitzar,
- que el vi sigui emparat com a vi de la zona geogràfica menor que correspongui, prèvia sol·licitud per part de l'interessat,
- certificat emès pel Consorci d'Inspecció i Control o per una altra entitat acreditada,

La menció a la unitat geogràfica menor s'ha de situar a l'etiqueta al costat de la menció Penedès, amb caràcters d'una alçada entre 3 i 7 mm, però sempre amb caràcters més petits que la menció denominació Penedès. Les varietats pròpies del raïm utilitzades en la producció del vi procedent d'una unitat geogràfica menor podran aparèixer a l'etiquetatge principal, tal com preveu la normativa europea, estatal i catalana. La resta de varietats considerades com a no pròpies només podran ser esmentades a la contraetiqueta, a l'apartat de la descripció sobre el tipus de vi, no essent això una menció de caràcter obligatori. La mida de les lletres per esmentar les varietats no pròpies no podrà ser més gran ni més destacada que les lletres del text on s'esmenten.

Les varietats pròpies o principals són les següents : Macabeu, Xarel·lo, Parellada, Malvasia de Sitges, Moscatell de gra petit, Subirat Parent, Garnatxa Blanca i ull de llebre, Garnatxa negra, Samsó o Carinyena, Monastrell, Sumoi Negre.

8.7.3 Productes amb dret a menció a l'etiquetatge de Vi de Mas i Gran Vi de Mas

Els vins de la DOP Penedès poden, si així ho sol·liciten i se'ls autoritza, fer ús en la presentació del producte i etiquetatge, d'una denominació concreta que es correspongui amb el nom d'una masia (d'ara endavant, Mas) ubicada a la zona d'elaboració de la DOP Penedès i que el seu producte compleixi unes condicions concretes que es detallen al llarg d'aquest plec. En cap cas no es podrà utilitzar per al mateix vi la denominació Vi de Mas i Gran Vi de Mas, que seran incompatibles entre si.

Perquè una finca sigui reconeguda com a Mas, i els seus productes autoritzats per fer ús de la menció "Vi de Mas" i/o "Gran Vi de Mas" (d'ara endavant, "el Mas"), i per a l'autorització del nom que es donarà al vi, s'han de complir els següents requisits de fons i de procediment:

1. El reconeixement del Mas com a autoritzat per a l'ús de la indicació de "Vi de Mas" o "Gran Vi de Mas" serà sol·licitat per l'interessat, davant de l'òrgan de gestió de la denominació d'origen protegida Penedès. Així mateix, l'interessat haurà de sol·licitar l'autorització del nom que es pretengui per identificar-lo com a "Vi de Mas" o "Gran Vi de Mas". Aquest nom haurà de ser el nom real pel qual es coneix el Mas o Masia del que es tracta, sempre que no coincideixi amb algun nom comercial registrat o tingui un sentit pejoratiu. L'ús del nom sol·licitat ha de coincidir amb aquell nom que el Mas o la Masia hagi estat conegut al llarg de la seva història o que hagi servit per identificar-lo en algun moment i la utilització del qual sigui possible i no generi confusió. El sol·licitant ha d'acreditar el compliment dels requisits al·legats.
2. El Mas i la Masia han d'estar situades en algun dels municipis inclosos a l'àmbit territorial de la zona de producció de la DOP Penedès.
3. L'existència de la Masia ha d'estar documentada abans de l'any 1900 (masies centenàries, anteriors a la irrupció de la fil·loxera al Penedès).
4. El mas ha d'existir i trobar-se en bon estat de conservació. Es requerirà un informe tècnic emès per un arquitecte, que informará sobre la deguda conservació de l'edifici, i en concret en relació amb els tancaments i sostres, així com, sobre el correcte estat i funcionament de l'edificació.
5. El Mas ha de tenir un valor paisatgístic declarat. En aquest sentit, cal que l'entorn immediat estigui lliure de polígons o instal·lacions industrials, grans infraestructures viàries, abocadors, grans pedreres, etc. Per poder acreditar aquest valor paisatgístic, es requerirà un informe de tècnics paisatgístics acreditats.
6. No cal que el Mas constitueixi una sola unitat registral o cadastral. Pot ser una unitat territorial més petita o més gran que les unitats registrals o cadastrals.
7. El Mas ha de comptar amb parcel·les de vinyes aptes per produir Vi de Mas i/o Gran Vi de Mas.

8. La distància màxima de les vinyes situades a les parcel·les respecte de la Masia serà de 2 km. lineals, traçant una circumferència que tingui com a centre la Masia.

9. El titular de les parcel·les de vinyes que sol·liciti el reconeixement de "Mas" i l'autorització per fer ús de les indicacions de "Vi de Mas" i "Gran Vi de Mas" ha d'explotar i gestionar-les bé en propietat, o bé mitjançant qualsevol tipus de contracte vigent que asseguri la gestió i explotació durant almenys set anys.

Es considerarà que les parcel·les es tenen en propietat pel titular en qualsevol dels casos següents:

- si figuren registrades a nom del titular;
- si figuren registrades a nom d'una o diverses societats vinculades, entenent-se com a tal societats la majoria de les quals de capital i drets de vot es trobin en mans del titular, o bé en mans d'una altra societat o societats en què el titular detingui aquesta majoria de capital i drets de vot;
- si figuren registrades a nom d'un o més familiars vinculats al titular (si és el cas conjuntament amb el titular) fins a un parentiu de segon grau
- si figuren a nom d'una societat o societats en què els familiars indicats al punt anterior (si és el cas conjuntament amb el titular o amb societats vinculades al titular) detenen la majoria de capital i drets de vot.

Perquè un vi sigui reconegut com a Vi de Mas i/o Gran Vi de Mas s'han de complir els següents requisits de fons i de procediment:

1. Cada persona que sol·liciti el reconeixement de Mas podrà tenir reconegut un únic producte amb dret a la indicació "Gran Vi de Mas" Respecte dels "Vins de Mas", el màxim nombre de vins que es poden produir amb aquesta categoria particular és cinc.

2. El producte produït amb el dret a la indicació Gran Vi de Mas i Vi de Mas, s'ha d'elaborar amb raïm procedent de parcel·les ubicades dins del mas. Cada Gran Vi de Mas i Vi de Mas que es produeixi en un mateix Mas, s'haurà d'elaborar amb raïms procedents de parcel·les diferents, prèviament identificades.

3. El Vi de Mas i el Gran Vi de Mas s'han d'elaborar de forma separada de qualsevol altre vi, encara que poden coexistir amb la resta de vins que s'elaborin al celler, sempre que es faci de forma separada i complint totes les exigències de la traçabilitat. Els cellers per a l'elaboració de Vi de Mas i Gran Vi de Mas es podran trobar a qualsevol lloc de la zona de producció de la DOP Penedès.

4. Al Registre Vitivinícola de Catalunya, cada pesada dels raïms procedents d'aquestes vinyes, i que es volen elaborar com a Vi de Mas o Gran Vi de Mas, s'hauran de registrar amb indicació de la parcel·la de la qual prové,

5. A més, les parcel·les que estiguin destinades a la producció de Vi de Mas o Gran Vi de Mas només poden destinar els seus raïms a aquest fi i en cap cas se'n podrà destinar una part a vins que no siguin Vins de Mas o Gran Vi de Mas. Això serà així excepte en aquells anys en què es consideri que el raïm no té aptitud per convertir-se en Vi de Mas o Gran Vi de Mas, cas en què es podrà destinar la totalitat del raïm de cadascuna de les parcel·les per separat a vins de la DOP Penedès.

6. Per obtenir el reconeixement de Vi de Mas o Gran Vi de Mas, i poder fer ús d'aquesta indicació en l'etiquetatge i presentació del producte, aquest ha de ser

autoritzat com a tal per l'òrgan de gestió de la DOP Penedès prèvia sol·licitud per l'interessat . La sol·licitud haurà d'incloure la documentació següent:

- a) Els plànols d'ubicació de la finca i la masia.
- b) Un estudi dels sòls de la finca, amb la tipologia d'acord amb el mapa de sòls de la DOP Penedès.
- c) Un informe d'arquitecte i arqueòleg sobre la història de la finca i l'estat de conservació del mas.
- d) Un informe paisatgístic de la finca i del seu entorn.
- e) Un informe favorable de la comissió tècnica i màrqueting de la DO Penedès.
- f) Una proposta de Vi de Mas i/o Gran Vi de Mas, esmentant el nom/noms que se sol·licita/n per a aquests productes
- g) Una proposta d'etiquetatge.
- h) Documentació que acrediti prestigi obtingut en publicacions nacionals i/o internacionals per al Vi de Mas i per al Gran Vi de Mas.

7. L'autorització de l'ús de la menció Gran Vi de Mas requereix a més demostrar el prestigi creat amb publicacions nacionals i/o internacionals, durant els darrers deu anys com a mínim. Per la seva banda, per rebre la denominació de Vi de Mas, cal demostrar l'obtenció de puntuacions altes i el prestigi creat amb publicacions nacionals i/o internacionals durant els darrers cinc anys com a mínim. En tots dos casos, la comissió de màrqueting de la DOP Penedès haurà d'emetre un informe respecte a aquest punt i la seva deguda acreditació.

8. Es crearà un comitè d'experts per valorar el prestigi dels vins que estiguin autoritzats a fer servir la indicació Vi de Mas i Gran Vi de Mas.

El Vi de Mas o el Gran Vi de Mas pot ser alhora Vi de Finca Qualificada, si aquest se'l reconeix com a tal mitjançant resolució del Conseller/a competent en matèria de vitivinicultura, de conformitat a la regulació continguda a la llei de la vitivinicultura catalana. La menció Vi de Finca Qualificada, per una banda, i Vi de Mas o Gran Vi de Mas per altra banda, seran compatibles i podran utilitzar-se alhora, sempre que ho permeti la reglamentació aplicable als Vins de Finca Qualificada.

Per poder fer ús de la menció Vi de Mas i Gran Vi de Mas en etiquetatge, cal:

- que el raïm procedeixi en la seva totalitat de parcel·les situades en una finca amb reconeixement de Vi de Mas o Gran Vi de Mas,
- que les vinyes siguin de cultiu ecològic certificat pel Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE).
- Pel Vi de Mas: l'edat mínima de la vinya ha de ser de deu anys i

- Per al Gran Vi de Mas: l'edat mínima de la vinya ha de ser vint-i-cinc anys, sens perjudici de les reposicions i replantacions de vinyes amb menys de 25 anys en un 25% com a màxim de la superfície de la vinya a cada moment.

Els Vins de Mas i Gran Vi de Mas no podran sortir al mercat abans de vuit mesos si es tracta de vi blanc i de vint mesos si es tracta de vi negre, sempre comptats a partir de l'1 d'octubre de l'any de la verema

La Comissió Rectora de la DOP Penedès, encarregada de l'aprovació de les etiquetes, haurà de vetllar perquè l'etiquetatge del Vi de Mas i el Gran Vi de Mas no indueixi a confusió al consumidor.

Els distintius de Control per als Vins de Mas o Gran Vi de Mas seran rectangulars i amb un disseny propi diferent de la resta de distintius de Control. A més, pel que fa a la tipologia d'ampolla definida, cal que sigui, a partir de l'any 2030, de tipus "borgonya".

8.8. Termes tradicionals a la DOP Penedès

D'acord amb la normativa europea, el terme tradicional és aquella expressió utilitzada tradicionalment pels Estats membres per indicar que un producte està acollit a una denominació d'origen protegida o indicació geogràfica protegida.

A més, es fa servir per fer referència al mètode d'elaboració o d'envelliment o a la qualitat, el color, l'entorn geogràfic o un esdeveniment específic vinculat a la història d'un producte emparat per una denominació d'origen protegida o indicació geogràfica protegida.

Qui té la funció de reconèixer, definir i protegir els termes tradicionals és la Comissió Europea.

El marc normatiu europeu obliga que, en la presentació i l'etiquetatge de les diferents categories de productes vitícoles amb denominació d'origen protegida o indicació geogràfica protegida, aparegui l'expressió "denominació d'origen protegida" o "indicació geogràfica protegida" i el nom d'aquesta . Així mateix, s'estableix la possibilitat de substituir a l'etiqueta "denominació d'origen protegida" o "indicació geogràfica protegida", pel terme tradicional a què es tingui dret.

Per al cas de la present DOP, aquesta té dret a l'ús i la indicació dels termes tradicionals següents:

- Denominació d'origen
- Criança
- Reserva
- Gran reserva
- Vi dolç natural

8.9. Registres

La DOP Penedès tindrà els registres següents:

1. Registre de viticultors: en aquest registre s'inscriuran tots els titulars de les parcel·les de vinya situades a la zona de producció descrites a l'apartat 4 d'aquest plec de condicions.
2. Registre de cellers: aquest registre comptarà amb les seccions següents:

- Cellers d'elaboració: s'han d'inscriure els cellers situats a la zona de producció on s'hagi decidit vinificar únicament raïm o most procedent de les vinyes inscrites, els vins produïts dels quals puguin optar a la DOP i compleixin els requisits recollits en aquesta norma.
 - Cellers d'emmagatzematge: cal inscriure els cellers situats a la zona de producció que no disposin de planta pròpia d'elaboració i es dediquin a l'emmagatzematge de vins emparats per la DOP.
 - Cellers d'envelliment: cal inscriure els cellers que, situats a la zona de producció, es dediquin a l'envelliment de vins de la DOP. Els locals i cellers inscrits destinats a l'envelliment hauran d'estar exempts de vibracions, amb temperatura constant i fresca durant tot l'any i amb estat higromètric i ventilació adequada, a més d'altres requisits determinats per la normativa vigent.
 - Cellers d'embotelladors i envasadors: s'hauran d'inscriure tots els cellers que estiguin situats a la zona de producció i, que amb número d'embotellador de la seva propietat, es dediquin a l'activitat d'embotellat o envasat i comercialitzin vins degudament etiquetats i protegits per la DOP .
3. L'òrgan de gestió mantindrà actualitzada la relació de "Vi de Mas" i de "Gran Vi de Mas" reconegut.

9 Controls

9.1. Autoritat de certificació

L'autoritat de control competent, l'Institut Català de la Vinya i el Vi amb domicili a la Plaça Àgora, 2-3 de Vilafranca del Penedès (08720 Barcelona) amb telèfon (34) 938 900 211 i correu electrònic incavi.daam@gencat.cat, encarrega la verificació del compliment dels paràmetres establerts al present Plec de Condicions de la Denominació d'Origen Protegida Penedès a:

Consorci d'Inspecció i Control
 Plaça Àgora núm. 2-3, Polígon Domenys II
 08720 Vilafranca del Penedès (Barcelona, Espanya)
 Telèfon: (34) 93 890 62 12
 Fax: (34) 93 890 03 54
 Correu electrònic: gerencia@consorciinspecciocontrol.cat
 Pàgina web: www.consorciinspecciocontrol.cat

9.2. Tasques relatives a la comprovació

9.2.1. Abast de les comprovacions

Amb la finalitat de verificar el compliment de cadascuna de les condicions descrites en aquest Plec de Condicions, les comprovacions es realitzaran a les instal·lacions de l'operador, sobre elles i sobre els productes emparats per la DOP Penedès, incloent-hi totes les fases del procés, iniciant-se a la vinya, elaboració, emmagatzematge i criança, envasat i finalitzant amb l'etiquetatge.

L'operador haurà de poder acreditar documentalment el compliment de les característiques detallades i exigides en aquest plec de condicions.

9.2.2. Metodologia

Les comprovacions es duran a terme segons el procediment de certificació de productes emparats per la Denominació d'Origen Protegida Penedès, el qual estarà a la disposició dels operadors. Aquest procediment de certificació comprèn les fases següents:

1. Planificació de l'auditoria: aquesta fase comença a instàncies de l'operador i implica l'avaluació per part de l'entitat de certificació.
2. Realització de l'auditoria: en aquesta fase l'equip auditor verificarà el compliment del plec de condicions, efectuarà la presa de mostres de producte i valorarà el compliment de cada requisit. Finalment, l'entitat de certificació emetrà un informe d'auditoria, que inclourà, si escau, les desviacions detectades durant el procés de certificació. En cas que aquest fet es produeixi, s'emetrà un informe de no-conformitat per cadascuna i s'informarà a l'operador del termini del que disposa per comunicar les accions correctores de cadascuna de les no-conformitats detectades.

Respecte dels vins que obtinguin el reconeixement de Vi de Finca Qualificada o Gran Vi de Mas, aquests hauran de superar un procés de verificació de traçabilitat en el marc de la corresponent auditoria anual de certificació, a més dels altres vins la comprovació dels quals sigui obligatòria.

Respecte del Vi de Mas, almenys un dels vins de Mas de cada celler, haurà de superar un procés de verificació de traçabilitat en el marc de la corresponent auditoria anual de certificació, a més dels altres vins la comprovació dels quals sigui obligatòria.

3. Concessió del certificat: una vegada revisat l'informe d'auditoria, i si escau, les accions correctores proposades per a cadascuna de les no-conformitats, l'entitat de certificació procedirà a la concessió i/o manteniment de la certificació, a la suspensió temporal de la certificació o a la suspensió definitiva de la certificació, d'acord amb el document de tractament de les desviacions detectades durant el procés de certificació.

Seguint el procediment de certificació, es duran a terme les comprovacions següents:

- Informació general de l'operador: raó social, persona de contacte i instal·lacions. De manera sistemàtica:
 - Certificat de la inscripció de l'operador i les instal·lacions als registres de la DOP
 - Certificat de la inscripció de l'operador i les instal·lacions als registres d'indústries agràries i, si escau, al registre d'envasadors i al CAE.
- Productes abast de la certificació. De manera sistemàtica:
 - o Relació de productes on es detalli: la denominació comercial i/o marca registrada, la DOP, la categoria del producte, els termes relatius a l'elaboració i/o envelliments que han estat utilitzats en la realització del producte, la designació de la/les varietat/s i el volum de producció anual.
- Productes qualificats. De manera sistemàtica:
 - Relació de partides de productes que han estat sotmeses al control de qualificació.

- Parcel·les vitícoles. Per mostreig:
 - Relació de titulars i de parcel·les de vinya dels quals procedeix la producció de raïm.

Instal·lacions de l'operador.

Comprovació sistemàtica del compliment dels requisits previstos al Plec de Condicions respecte a les instal·lacions d'elaboració, emmagatzematge, criança i/o envasat.

- Control dels productes, amb la comprovació de registres i documents que donin evidències sobre el compliment d'aquest Plec de Condicions. Per mostreig:

- Relació de pesades de raïm.
- Documents d'acompanyament acreditatius dels moviments de productes.
- Compliment de regulacions específiques de campanya determinades per l'autoritat competent de control.
- Separació de processos i coexistència de productes.
- Rendiments de transformació.
- Qualificació de partides, incloent:
 - Butlletí emès per un laboratori oficial, preferentment el de l'Institut Català de la Vinya i el Vi acreditat per la Norma EN 17025, que reculli els paràmetres analítics descrits a l'apartat 2 d'aquest plec de condicions.
 - Informe organolèptic emès pel Comitè de Tast de la Denominació d'Origen Protegida Penedèsque englobi l'aspecte visual, l'aroma i el gust del producte.
- Retolació i designació de productes al celler.
- Mètodes d'elaboració i de pràctiques enològiques.
- Termes relatius a l'elaboració i envelliment.
- Aforament.
- Extracció de mostres de productes envasats i etiquetats.
- Presentació i etiquetatge dels productes.

De manera sistemàtica:

- Autorització de les etiquetes per part de l'autoritat competent de control.
- Comprovació del compliment de la normativa d'etiquetatge que sigui aplicable als productes vitivinícoles.

Per mostreig:

- Elements d'envasament.

- Ús del distintiu de garantia numerat en envasos i correspondència amb la partida i/o lot qualificat.

Aquesta comprovació periòdica, per a la concessió i/o el manteniment de la vigència de la certificació, s'haurà de realitzar de forma sistemàtica a tots els operadors i es durà a terme, almenys, una vegada a l'any.