WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

REGISTRATION CERTIFICATE
CERTIFICAT D'ENREGISTREMENT
CERTIFICADO DE REGISTRO

Contracting Party of Origin – Partie contractante d'origine – Parte Contratante de origen
European Union
Union européenne
Unión Europea
Registration number – Numéro d'enregistrement – Número de registro
AO-1183
Name(s) – Nom(s) – Nombre(s)
Penedès

The International Bureau of the World Intellectual Property Organization (WIPO) certifies that the indications appearing on the following pages of the present certificate conform to the recording entered in the International Register of the Lisbon Agreement for the Protection of Appellations of Origin and their International Registration (Lisbon Agreement (1958), revised at Stockholm (1967), and amended in 1979, and the Geneva Act of the Lisbon Agreement on Appellations of Origin and Geographical Indications (2015)).

Le Bureau international de l'Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle (OMPI) certifie que les indications figurant sur les pages suivantes du présent certificat sont conformes aux inscriptions faites au registre international de l'Arrangement de Lisbonne concernant la protection des appellations d'origine et leur enregistrement international (Arrangement de Lisbonne (1958), révisé à Stockholm (1967), et modifié en 1979, et Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne sur les appellations d'origine et les indications géographiques (2015)).

La Oficina Internacional de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI) certifica que las indicaciones que figuran en las páginas siguientes de este certificado son conformes con las inscripciones efectuadas en el Registro Internacional del Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional (Arreglo de Lisboa (1958), revisado en Estocolmo (1967), y modificado en 1979, y el Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa relativo a las Denominaciones de Origen y las Indicaciones Geográficas (2015)).

Geneva, December 21, 2022

Alexandra Grazioli
Director, Lisbon Registry

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1183

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Penedès

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the specifications.

Address Regulatory Council of the Protected Designation of Origin Penedès
Plaça Àgora 1, 08720 Villafranca del Penedès
Barcelona

Spain

GEOGRAPHICAL AREA

The production area consists of the following municipalities in the Province of Barcelona or Tarragona, as indicated below:

Abrera (1)
Aiguamúrcia (2)
Albinyana(2)
L'Arboç(2)

Avinyonet del Penedès (1)
Banyeres del Penedès(2)
Begues (1)
Bellvei (2)
La Bisbal del Penedès(2)
Bonastre(2)
Les Cabanyes (1)
Calafell(2)
Canyelles (1)
Cabrera d'Igualada (1)
Castellet i la Gornal (1)
Castellví de la Marca (1)
Castellví de Rosanes (1)
Cervelló (1)
Corbera de Llobregat (1)
Cubelles (1)
Cunit(2)
Font-rubí (1)
Gelida (1)
La Granada (1)
Els Hostalets de Pierola (1)
La Llacuna (1)
Llorenç del Penedès(2)
Martorell (1)
Masquefa (1)
Mediona (1)
Montmell(2)
Olèrdola (1)
Olesa de Bonesvalls (1)
Olivella (1)
Pacs del Penedès (1)
Piera (1)
El Pla del Penedès (1)
Pontons (1)
Puigdàlber (1)
Sant Cugat Sesgarrigues (1)
Sant Esteve Sesrovires (1)
Sant Jaume dels Domenys(2)
Sant Llorenç d'Hortons (1)
Sant Martí Sarroca (1)
Sant Pere de Ribes (1)
Sant Pere de Riudebitlles (1)
Sant Quintí de Mediona (1)
Sant Sadurní d'Anoia (1)
Santa Fe del Penedès(1)

Santa Margarida i els Monjos (1)
Santa Maria de Miralles (1)
Santa Oliva (2)
Sitges (1)
Subirats (1)
Torrelavit (1)
Torrelles de Foix (1)
Vallirana (1)
El Vendrell (2)
Vilafranca del Penedès (1)
Vilanova i la Geltrú (1)
Vilobí del Penedès (1)

(1) Province of Barcelona
(2) Province of Tarragona

The production area is located in Spain.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Article 107 of Regulation (EU) No. 1308/2013 of the European Parliament and of the Council dated December 17, 2013 establishing the common organization for the markets of agricultural products and repealing Regulations (EEC) No. 922/72, (EEC) No. 234/79, (EC) No. 1037/2001 and (EC) No. 1234/2007.

Official Journal of the European Union L347 dated 20.12.2013.

PDO-ES-A1551

June 13, 1986

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1183

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Penedès

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges.

Adresse Conseil régulateur de l'appellation d'origine protégée Penedès
Plaça Àgora 1, 08720 Villafranca del Penedès
Barcelona

Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire de production est constituée des communes suivantes dans les provinces de Barcelone ou de Tarragone:

Abrera (1)
Aiguamúrcia (2)
Albinyana(2)
L'Arboç(2)

Avinyonet del Penedès (1)
Banyeres del Penedès(2)
Begues (1)
Bellvei (2)
La Bisbal del Penedès(2)
Bonastre(2)
Les Cabanyes (1)
Calafell(2)
Canyelles (1)
Cabrera d'Igualada (1)
Castellet i la Gornal (1)
Castellví de la Marca (1)
Castellví de Rosanes (1)
Cervelló (1)
Corbera de Llobregat (1)
Cubelles (1)
Cunit(2)
Font-rubí (1)
Gelida (1)
La Granada (1)
Els Hostalets de Pierola (1)
La Llacuna (1)
Llorenç del Penedès(2)
Martorell (1)
Masquefa (1)
Mediona (1)
Montmell(2)
Olèrdola (1)
Olesa de Bonesvalls (1)
Olivella (1)
Pacs del Penedès (1)
Piera (1)
El Pla del Penedès (1)
Pontons (1)
Puigdàlber (1)
Sant Cugat Sesgarrigues (1)
Sant Esteve Sesrovires (1)
Sant Jaume dels Domenys(2)
Sant Llorenç d'Hortons (1)
Sant Martí Sarroca (1)
Sant Pere de Ribes (1)
Sant Pere de Riudebitlles (1)
Sant Quintí de Mediona (1)
Sant Sadurní d'Anoia (1)
Santa Fe del Penedès(1)

Santa Margarida i els Monjos (1)
Santa Maria de Miralles (1)
Santa Oliva (2)
Sitges (1)
Subirats (1)
Torrelavit (1)
Torrelles de Foix (1)
Vallirana (1)
El Vendrell (2)
Vilafranca del Penedès (1)
Vilanova i la Geltrú (1)
Vilobí del Penedès (1)

(1) Province de Barcelone
(2) Province de Tarragone

L'aire de production est située en Espagne.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Comission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) n° 922/72, (CEE) n° 234/79, (CE) n° 1037/2001 et (CE) n° 1234/2007.

Journal officiel de l'Union européenne L347 du 20.12.2013.

PDO-ES-A1551

13.06.1986

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1183

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Penedès

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor que respete el pliego de condiciones.

Dirección Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Penedès
Plaça Àgora 1, 08720 Villafranca del Penedès
Barcelona

España

ZONA GEOGRÁFICA

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

Abrera (1)
Aiguamúrcia (2)
Albinyana(2)

L'Arboç(2)
Avinyonet del Penedès (1)
Banyeres del Penedès(2)
Begues (1)
Bellvei (2)
La Bisbal del Penedès(2)
Bonastre(2)
Les Cabanyes (1)
Calafell(2)
Canyelles (1)
Cabrera d'Igualada (1)
Castellet i la Gornal (1)
Castellví de la Marca (1)
Castellví de Rosanes (1)
Cervelló (1)
Corbera de Llobregat (1)
Cubelles (1)
Cunit(2)
Font-rubí (1)
Gelida (1)
La Granada (1)
Els Hostalets de Pierola (1)
La Llacuna (1)
Llorenç del Penedès(2)
Martorell (1)
Masquefa (1)
Mediona (1)
Montmell(2)
Olèrdola (1)
Olesa de Bonesvalls (1)
Olivella (1)
Pacs del Penedès (1)
Piera (1)
El Pla del Penedès (1)
Pontons (1)
Puigdàlber (1)
Sant Cugat Sesgarrigues (1)
Sant Esteve Sesrovires (1)
Sant Jaume dels Domenys(2)
Sant Llorenç d'Hortons (1)
Sant Martí Sarroca (1)
Sant Pere de Ribes (1)
Sant Pere de Riudebitlles (1)
Sant Quintí de Mediona (1)
Sant Sadurní d'Anoia (1)

Santa Fe del Penedès(1)
Santa Margarida i els Monjos (1)
Santa Maria de Miralles (1)
Santa Oliva (2)
Sitges (1)
Subirats (1)
Torrelavit (1)
Torrelles de Foix (1)
Vallirana (1)
El Vendrell (2)
Vilafranca del Penedès (1)
Vilanova i la Geltrú (1)
Vilobí del Penedès (1)

(1) Provincia de Barcelona
(2) Provincia de Tarragona

La zona de producción se localiza en España.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Comisión Europea.

Artículo 107 del Reglamento (UE) No 1308/2013 del Parlamento europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013 por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) no 922/72, (CEE) no 234/79, (CE) no 1037/2001 y (CE) no 1234/2007.

Diario Oficial de la Unión Europea L347 de 20.12.2013.

PDO-ES-A1551

13.06.1986

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Español

PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S) (RULE 5(3)) [1]

DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES (RÈGLE 5.3))

DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS (REGLA 5.3))

[1] The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality, reputation or characteristics.

1. Name of product

Penedès (es)

2. Type of geographical indication

PDO — Protected Designation of Origin

3. Categories of grapevine products

1. Wine
3. Liqueur wine
5. Quality sparkling wine
8. Semi-sparkling wine
16. Wine from overripe grapes

4. Description of the wine(s)

WINE — White and rosé wine

White:

APPEARANCE

Yellow colour, between pale and dark. Without presenting a turbid appearance, clean and bright. In the case of wine produced with the ‘dulce de frío’ (ice wine) method: amber, golden, red and roasted colour.

AROMA

Primary aromas of white, tropical fruit. If it has been kept in a barrel, it will present ripe fruit and tertiary aromas.

For wines produced with the ‘dulce de frío’ (ice wine) method, aromas of candied fruits, unique to the variety. Notes of ageing and time spent in barrels. Without bad odours or defects.

FLAVOUR

Fruity. Mildly acidic; smooth, fresh feel; ageing notes, if applicable. Without defects.

Rosé:

APPEARANCE

Red colour from pale to cherry red. Without presenting a turbid appearance, clean and bright.

AROMA

Fruity aroma, of red fruits. Without bad odours or defects.

FLAVOUR

Fruity, mildly acidic, smooth and fresh feel. Without defects.

*In the case of limits that have not been specified, the legislation in force must be complied with.

*Wine made according to the 'dulce de frío' (ice wine) method will have an actual alcoholic strength of 9,5 % volume and a reducing sugar content of 70-150 g/l.

*Wines that are aged or made in a barrel cannot have a volatile acidity of over 20 mEq/l. Wines made according to the 'dulce de frío' (ice wine) method cannot exceed 33,33 mEq/l.

General analytical characteristics	
Maximum total alcoholic strength (in % volume)	
Minimum actual alcoholic strength (in % volume)	11
Minimum total acidity	in milliequivalents per litre
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre)	11,67
Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre)	

WINE — Red wine

APPEARANCE

Deep red colour for young wines. Roasted red colour for aged wines. Without presenting a turbid appearance, clean and bright.

AROMA

Aroma of red fruits. Without bad odours or defects.

FLAVOUR

Fruity, mildly acidic, smooth feel, ageing notes, if applicable. Without defects.

*In the case of limits that have not been specified, the legislation in force must be complied with.

*Wines that are aged or made in a barrel cannot have a volatile acidity of over 20 mEq/l.

General analytical characteristics	
Maximum total alcoholic strength (in % volume)	
Minimum actual alcoholic strength (in % volume)	12
Minimum total acidity	in milliequivalents per litre
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre)	11,67
Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre)	

LIQUEUR WINE

APPEARANCE

Yellow, amber, golden, red, roasted. Without presenting a turbid appearance, clean and bright.

AROMA

Aromas of candied fruit, specific to the variety. Notes of ageing, if it has spent time in barrels. Without bad odours or defects

*In the case of limits that have not been specified, the legislation in force must be complied with.

General analytical characteristics	
Maximum total alcoholic strength (in % volume)	
Minimum actual alcoholic strength (in % volume)	15
Minimum total acidity	in milliequivalents per litre
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre)	
Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre)	

QUALITY SPARKLING WINE

APPEARANCE

Yellow to pale red colour, without being amber or cherry red. With continued effervescence and not tumultuous. Without presenting a turbid appearance, clean and bright.

AROMA

Primary aromas of white, tropical fruit. Without bad odours or defects.

FLAVOUR

Fruity, mildly acidic, smooth feel, ageing notes, if applicable. Without defects.

*In the case of limits that have not been specified, the legislation in force must be complied with.

General analytical characteristics	
Maximum total alcoholic strength (in % volume)	
Minimum actual alcoholic strength (in % volume)	11
Minimum total acidity	5 grams per litre expressed as tartaric acid
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre)	13,33
Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre)	185

SEMI-SPARKLING WINE

APPEARANCE

Pale yellow or pale pink, with continued effervescence and not tumultuous. Without presenting a turbid appearance, clean and bright.

AROMA

Primary aromas of white, tropical fruit. Without bad odours or defects.

FLAVOUR

Fruity, mildly acidic, smooth feel, ageing notes, if applicable. Without defects.

*In the case of limits that have not been specified, the legislation in force must be complied with.

General analytical characteristics

Maximum total alcoholic strength (in % volume)	
Minimum actual alcoholic strength (in % volume)	9,5
Minimum total acidity	in milliequivalents per litre
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre)	
Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre)	

WINE FROM OVERRIPE GRAPES

APPEARANCE

Yellow, amber, golden, red, roasted. Without presenting a turbid appearance, clean and bright.

AROMA

Aromas of ripe and candied fruit, specific to the variety. Without bad odours or defects.

FLAVOUR

Fruity, mildly acidic, warm unctuous feel and without defects.

*In the case of limits that have not been specified, the legislation in force must be complied with.

General analytical characteristics	
Maximum total alcoholic strength (in % volume)	
Minimum actual alcoholic strength (in % volume)	12
Minimum total acidity	in milliequivalents per litre
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre)	33,33
Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre)	

5. Wine-making practices

a. *Essential oenological practices*

Cultivation practice

Irrigation may only be carried out with a view to improving the quality of the grape in circumstances where the water supply to the plots and the ecological conditions of the vine do not enable the optimum quality level to be achieved, meaning there is a need

to ensure that the production and yields obtained are in line with the provisions of this specification. If the DO's managing body considers that this practice adversely affects quality or may cause a breach of the rules, it may prohibit this practice in a specific plot.

The vine plots may be rebalanced in terms of water supply, in line with the moisture conditions of the soil as well as the environmental conditions of the vine.

Irrigation may in no event be authorised after the fruiting of the grapes.

The Forcada and Moneu varieties, in the case of vines newly planted after 1 August 2019, can only be grown using the traditional goblet training or semi-training methods. All Forcada and Moneu variety plantations must be certified by the Consell Català de la Producció Agrària Ecològica [Catalan Organic Farming Board] or another body that is duly accredited to certify organic products.

In the case of Forcada and Moneu varieties, harvesting must be carried out by hand.

Specific oenological practice

The extraction yield must not exceed 66,6 litres of wine for white varieties and 70 litres of wine for red varieties, for every 100 kg harvested.

b. *Maximum yields*

White varieties and quality sparkling wine

12 000 kilograms of grapes per hectare

White varieties and quality sparkling wine

79,92 hectolitres per hectare

Red varieties

9 000 kilograms of grapes per hectare

Red varieties

63 hectolitres per hectare

Forcada variety

8 000 kilograms of grapes per hectare

Forcada variety

53,28 hectolitres per hectare

Moneu variety

7 650 kilograms of grapes per hectare

Moneu variety

53,55 hectolitres per hectare

6. Demarcated geographical area

The production area, which is made up of the following municipalities of the Provinces of Barcelona and Tarragona as given below:

Abrera (1)
Aiguamúrcia (2)
Albinyana (2)
L'Arboç (2)
Avinyonet del Penedès (1)
Banyeres del Penedès (2)
Begues (1)
Bellvei (2)
La Bisbal del Penedès (2)
Bonastre (2)
Les Cabanyes (1)
Calafell (2)
Canyelles (1)
Cabrera d'Igualada (1)
Castellet i la Gornal (1)
Castellví de la Marca (1)
Castellví de Rosanes (1)
Cervelló (1)
Corbera de Llobregat (1)
Cubelles (1)
Cunit (2)
Font-rubí (1)
Gelida (1)
La Granada (1)

Els Hostalets de Pierola (1)
La Llacuna (1)
Llorenç del Penedès (2)
Martorell (1)
Masquefa (1)
Mediona (1)
Montmell (2)
Olèrdola (1)
Olesa de Bonesvalls (1)
Olivella (1)
Pacs del Penedès (1)
Piera (1)
El Pla del Penedès (1)
Pontons (1)
Puigdàlber (1)
Sant Cugat Sesgarrigues (1)
Sant Esteve Sesrovires (1)
Sant Jaume dels Domenys (2)
Sant Llorenç d'Hortons (1)
Sant Martí Sarroca (1)
Sant Pere de Ribes (1)
Sant Pere de Riudebitlles (1)
Sant Quintí de Mediona (1)
Sant Sadurní d'Anoia (1)
Santa Fe del Penedès (1)
Santa Margarida i els Monjos (1)
Santa Maria de Miralles (1)
Santa Oliva (2)

Sitges (1)
Subirats (1)
Torrelavit (1)
Torrelles de Foix (1)
Vallirana (1)
El Vendrell (2)
Vilafranca del Penedès (1)
Vilanova i la Geltrú (1)
Vilobí del Penedès (1)

(1) Barcelona Province
(2) Tarragona Province

7. Main wine grapes variety(ies)

PARELLADA — MONTONEC
XARELLO — CARTOIXA
MERLOT
MACABEO — VIURA

8. Description of the link(s)

WINE

White Penedès wines are renowned for their fresh, acidic, fruity taste on account of the type of soil and the unique climate. The human factor of the people that work on the vines means that it is not possible to make the same wines using the same varieties in other areas. Only in the Penedès region can white Penedès grape varieties achieve the optimal ripening required to make these wines. The combination of soil, climate and wine-making practices only occurs in the Penedès region.

In the case of rosé wines of the Penedès region, the recognition they receive is due to the colouring, aroma and fruitiness unique to the varieties used in producing these wines thanks to the soil and climate. The rosé wines of the Penedès region develop these unique characteristics thanks to the input of workers in the vineyards and the wineries.

The red wines of the Penedès region are characterised by their structure and body, anthocyanins, smooth tannins and, above all, intense aroma and a long taste and aftertaste. The combination of the climate and soil of the Penedès region mean that good ripening, due also to the temperature difference between night and day in the months of July and August, results in ripening of red grapes in the Penedès region which have many anthocyanins and tannins and are rich in aromas of red fruits.

QUALITY SPARKLING WINE

Quality sparkling wines of the Penedès PDO are unique and very different from those that are produced in other areas. This difference is due in part to the varieties, but above all due to the climate, sun and production methods used in the first and second fermentation. It is not possible to make these sparkling wines in other areas.

SEMI-SPARKLING WINE

Semi-sparkling wines are traditional in the Penedès region. These wines are very well adapted to the varieties of the Penedès region, as well as to the area's climate and soil.

LIQUEUR WINE

The climate of the Penedès region, together with the soil type and varieties, mean that ripe must can be used to make liqueur wines and wines from overripe grapes. The ageing involved in the method and the climate conditions at the vineyard mean it is possible to achieve sweet, mild, aged wines, preserving the ripe fruit flavour and the aromas that are typical of the ageing process.

WINE FROM OVERRIPE GRAPES

The climate of the Penedès region, together with the soil type and varieties, allow, through human effort, for the grapes to be over-ripened, resulting in unique wines, with exclusive characteristics.

9. Essential further conditions (packaging, labelling, other requirements)

Legal framework:

In national legislation

Type of further condition:

Packaging in the demarcated geographical area

Description of the condition

Packaging must be carried out exclusively within the production area for Penedès PDO wines. This is due to the fact that bulk-produced wines cannot be transported over long distances while ensuring that the exclusive quality and characteristics of the wines of the PDO are maintained. Once they are bottled, they maintain their characteristics and quality, which can be appreciated by consumers. This is why bottling must be carried out in the right conditions.

Legal framework:

In national legislation

Type of further condition:

Addition provisions relating to labelling

Description of the condition

The size of the characters used to indicate ‘Penedès’ must be between 3 mm (minimum) and 7 mm (maximum). The wording ‘Denominación de Origen’ [Designation of Origin] must be half that size.

In general, when the mandatory wording is on the back of the bottle (on what is known as the secondary label), including the wording ‘PENEDÈS Denominación de Origen’ [PENEDÈS Designation of Origin], the main label with the trademark must feature the word ‘PENEDÈS’ in lettering sized between 3 mm and 7 mm.

If the mandatory wording is grouped together on the label along with the trademark and the wording ‘PENEDÈS Denominación de Origen’ [PENEDÈS Designation of Origin], it is not mandatory for the word ‘Penedès’ to also be included on the secondary label.

Labels must also feature the vintage of the grapes used to make quality sparkling wines covered by this designation of origin. They must also feature the date of disgorgement in the case of quality sparkling wines covered by this designation of origin.

Exigences supplémentaires au titre de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'acte de Genève - Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractéristiques.

1. Dénomination(s) à enregistrer

Penedès (es)

2. Type de l'indication géographique

AOP — appellation d'origine protégée

3. Catégories de produits de la vigne

1. Vin
3. Vin de liqueur
5. Vin mousseux de qualité
8. Vin pétillant
16. Vin de raisins surmûris

4. Description du ou des vins

VIN: vin blanc et rosé

Blanc:

ASPECT

De couleur jaune pâle à jaune foncé. Limpide et brillant, l'aspect n'est pas trouble. Dans le cas du vin élaboré selon la méthode du «dulce de frío» (vin de glace): couleur ambre, dorée, rouge et brune.

ARÔME

Arômes primaires de fruits blancs tropicaux. Dans le cas des vins vieillis en fût, arômes de fruits mûrs et arômes tertiaires.

Dans le cas du «dulce de frío», arômes de fruits confits typiques du cépage. Notes de vieillissement et de passage en fût. Pas d'odeurs désagréables ni de défauts.

GOÛT

Fruité, légèrement acide, doux et frais au palais. Notes de vieillissement, le cas échéant. Sans défauts.

Rosé:

ASPECT

Couleur rouge allant du rose pâle au rouge cerise. Limpide et brillant, l'aspect n'est pas trouble.

ARÔME

Arôme fruité, fruits rouges. Pas d'odeurs désagréables ni de défauts.

GOÛT

Fruité, légèrement acide, doux et frais au palais. Sans défauts.

*Pour ce qui est des valeurs limites non indiquées, la législation en vigueur devra être respectée.

*Le vin élaboré selon la méthode du «dulce de frio» présente un titre alcoométrique acquis minimal de 9,5 % vol. et une teneur en sucres réducteurs comprise entre 70 et 150 g/l.

*L'acidité volatile des vins vieillis ou élaborés en fûts ne doit pas dépasser 20 mEq/l. Celle des vins élaborés selon la méthode du «dulce de frio» ne doit pas dépasser 33,33 mEq/l.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11
Acidité totale minimale	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	11,67
Teneur maximale totale en dioxyde de soufre (en milligrammes par litre)	

VIN: vin rouge

ASPECT

Couleur grenat pour les vins jeunes. Couleur rouge brun pour les vins vieillis. Limpide et brillant, l'aspect n'est pas trouble.

ARÔME

Arôme de fruits rouges. Pas d'odeurs désagréables ni de défauts.

GOÛT

Fruité, légèrement acide, doux au palais. Notes de vieillissement, le cas échéant. Sans défauts.

*Pour ce qui est des valeurs limites non indiquées, la législation en vigueur devra être respectée.

*L'acidité volatile des vins vieillis ou élaborés en fûts ne doit pas dépasser 20 mEq/l.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	12
Acidité totale minimale	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	11,67
Teneur maximale totale en dioxyde de soufre (en milligrammes par litre)	

VIN DE LIQUEUR

ASPECT

Couleur jaune, ambre, dorée, rouge et brune. Limpide et brillant, l'aspect n'est pas trouble.

ARÔME

Arômes de fruits confits propres à la variété. Notes de vieillissement, le cas échéant, et de passage en fût. Pas d'odeurs désagréables ni de défauts.

*Pour ce qui est des valeurs limites non indiquées, la législation en vigueur devra être respectée.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	15
Acidité totale minimale	en milliéquivalents par litre

Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en dioxyde de soufre (en milligrammes par litre)	

VIN MOUSSEUX DE QUALITÉ

ASPECT

Couleur jaune ou rose pâle, mais sans tirer sur l'ambre ou le rouge cerise. Effervescence régulière, pas d'agitation. Limpide et brillant, l'aspect n'est pas trouble.

ARÔME

Arômes primaires de fruits blancs tropicaux. Pas d'odeurs désagréables ni de défauts.

GOÛT

Fruité, légèrement acide, doux au palais. Notes de vieillissement, le cas échéant. Sans défauts.

*Pour ce qui est des valeurs limites non indiquées, la législation en vigueur devra être respectée.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11
Acidité totale minimale	5 grammes par litre exprimés en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	13,33
Teneur maximale totale en dioxyde de soufre (en milligrammes par litre)	185

VIN PÉTILLANT

ASPECT

Jaune pâle ou rose pâle, effervescence régulière, pas d'agitation. Limpide et brillant, l'aspect n'est pas trouble.

ARÔME

Arômes primaires de fruits blancs tropicaux. Pas d'odeurs désagréables ni de défauts.

GOÛT

Fruité, légèrement acide, doux au palais. Notes de vieillissement, le cas échéant. Sans défauts.

*Pour ce qui est des valeurs limites non indiquées, la législation en vigueur devra être respectée.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	9,5
Acidité totale minimale	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en dioxyde de soufre (en milligrammes par litre)	

VIN DE RAISINS SURMÛRIS

ASPECT

Couleur jaune, ambre, dorée, rouge et brune. Limpide et brillant, l'aspect n'est pas trouble.

ARÔME

Arômes de fruits mûrs et confits propres à la variété. Pas d'odeurs désagréables ni de défauts.

GOÛT

Fruite, légèrement acide, onctueux et chaud au palais, sans défauts.

*Pour ce qui est des valeurs limites non indiquées, la législation en vigueur devra être respectée.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	12
Acidité totale minimale	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	33,33

Teneur maximale totale en dioxyde de soufre (en milligrammes par litre)	

5. Pratiques vitivinicoles

a. *Pratiques œnologiques essentielles*

Pratique culturale

L'irrigation ne peut être effectuée que dans le but d'améliorer la qualité du raisin lorsque le régime hydrique des parcelles et les conditions écologiques de la vigne ne permettent pas d'obtenir le niveau de qualité optimal. Il faudra alors veiller à ce que la production et les rendements obtenus soient conformes aux dispositions du présent cahier des charges. L'organe de gestion de l'appellation d'origine peut interdire cette pratique sur une parcelle donnée s'il estime qu'elle nuit à la qualité ou qu'elle peut enfreindre la réglementation.

Les parcelles peuvent être rééquilibrées en eau, compte tenu à la fois des conditions hydriques du sol et des conditions écologiques de la vigne.

L'irrigation ne peut en aucun cas être autorisée après la maturation des raisins.

Les variétés Forcada et Moneu, dans le cas des nouvelles plantations à compter du 1er août 2019, ne pourront être cultivées que par conduite traditionnelle en gobelet ou gobelet demi-tige. Toutes les plantations des variétés Forcada et Moneu doivent être certifiées par le Consell Català de la Producció Agrària Ecològica ou tout autre organisme dûment agréé pour certifier la production biologique.

Pour les variétés Forcada et Moneu, la récolte se fera à la main.

Pratique œnologique spécifique

Le rendement d'extraction ne dépasse pas 66,6 litres de vin pour les cépages blancs et 70 litres de vin pour les cépages rouges, par 100 kg de raisins vendangés.

b. *Rendements maximaux*

Cépages blancs et vins mousseux de qualité

12 000 kilogrammes de raisins par hectare

Cépages blancs et vins mousseux de qualité

79,92 hectolitres par hectare

Cépages rouges

9 000 kilogrammes de raisins par hectare

Cépages rouges

63 hectolitres par hectare

Variété Forcada

8 000 kilogrammes de raisins par hectare

Variété Forcada

53,28 hectolitres par hectare

Variété Moneu

7 650 kilogrammes de raisins par hectare

Variété Moneu

53,55 hectolitres par hectare

6. Zone délimitée

Zone de production, constituée des communes suivantes de la province de Barcelone ou de Tarragone, selon le cas:

Abrera (1)

Aiguamúrcia (2)

Albinyana (2)

L'Arboç (2)

Avinyonet del Penedès (1)

Banyeres del Penedès (2)

Begues (1)

Bellvei (2)

La Bisbal del Penedès (2)

Bonastre (2)

Les Cabanyes (1)

Calafell (2)

Canyelles (1)

Cabrera d'Igualada (1)

Castellet i la Gornal (1)

Castellví de la Marca (1)

Castellví de Rosanes (1)
Cervelló (1)
Corbera de Llobregat (1)
Cubelles (1)
Cunit (2)
Font-rubí (1)
Gelida (1)
La Granada (1)
Els Hostalets de Pierola (1)
La Llacuna (1)
Llorenç del Penedès (2)
Martorell (1)
Masquefa (1)
Mediona (1)
Montmell (2)
Olèrdola (1)
Olesa de Bonesvalls (1)
Olivella (1)
Pacs del Penedès (1)
Piera (1)
El Pla del Penedès (1)
Pontons (1)
Puigdàlber (1)
Sant Cugat Sesgarrigues (1)
Sant Esteve Sesrovires (1)
Sant Jaume dels Domenys (2)
Sant Llorenç d'Hortons (1)
Sant Martí Sarroca (1)

Sant Pere de Ribes (1)
Sant Pere de Riudebitlles (1)
Sant Quintí de Mediona (1)
Sant Sadurní d'Anoia (1)
Santa Fe del Penedès (1)
Santa Margarida i els Monjos (1)
Santa Maria de Miralles (1)
Santa Oliva (2)
Sitges (1)
Subirats (1)
Torrelavit (1)
Torrelles de Foix (1)
Vallirana (1)
El Vendrell (2)
Vilafranca del Penedès (1)
Vilanova i la Geltrú (1)
Vilobí del Penedès (1)

(1) Province de Barcelone
(2) Province de Tarragone

7. Cépages principaux

PARELLADA - MONTONEC
XARELLO - CARTOIXA
MERLOT
MACABEO — VIURA

8. Description du ou des liens

VIN

Les vins blancs du Penedès sont réputés pour leur fraîcheur, leur acidité et leur saveur fruitée en raison du type de sol et du climat unique. Le facteur humain lié aux

personnes qui travaillent dans les vignobles fait qu'il est impossible de produire des vins équivalents avec les mêmes cépages dans d'autres régions. Il n'y a que dans la région du Penedès que les variétés de raisins blancs du Penedès peuvent atteindre leur maturité optimale pour élaborer ces vins. La combinaison du sol, du climat et du travail ne se trouve que dans le Penedès.

Les vins rosés du Penedès sont quant à eux reconnus pour leur couleur, leur arôme et leurs fruits spécifiques des cépages qui peuvent donner ces vins grâce au sol et au climat. Le travail humain, tant dans les vignes que dans les caves, permet de conférer aux vins rosés du Penedès ces caractéristiques uniques.

Les vins rouges du Penedès se caractérisent par leur structure et leur corps, leurs anthocyanes, leurs tanins doux et surtout leur arôme intense et leur longueur en bouche. La combinaison du climat et du sol dans le Penedès permet, avec une bonne maturation, due aussi au différentiel thermique de nuit et de jour pendant les mois de juillet et août, d'obtenir des raisins rouges riches en anthocyanines et en tanins, ainsi qu'en arômes de fruits rouges.

VIN MOUSSEUX DE QUALITÉ

Les vins mousseux de qualité de l'A.O.P. Penedès sont uniques et très différents de ceux qui peuvent être produits dans d'autres régions. Cette différence s'explique par les cépages, mais surtout par le climat, l'ensoleillement et la méthode d'élaboration caractérisée par une première et une seconde fermentation. Il n'est pas possible de produire ces vins mousseux dans d'autres régions.

VIN PÉTILLANT

Les vins pétillants sont traditionnellement produits dans la région du Penedès. Ce sont des vins parfaitement adaptés aux cépages du Penedès, ainsi qu'au climat et au sol de la région.

VIN DE LIQUEUR

Le climat du Penedès, combiné au type de sol et aux cépages, permet de produire, à partir de moûts mûrs, des vins de liqueur et des vins issus de raisins surmûris. Le vieillissement propre à la méthode et le climat permettent d'obtenir des vins vieillis, doux et moelleux, qui conservent une note de fruit mûr et les arômes typiques du vieillissement.

VIN DE RAISINS SURMÛRIS

Le climat du Penedès, combiné au type de sol et aux cépages, ainsi qu'au travail de l'homme, permet aux raisins de surmûrir et de donner des vins uniques aux caractéristiques exclusives.

9. Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)

Cadre juridique:

dans la législation nationale

Type de condition supplémentaire:

conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Le conditionnement devra être réalisé exclusivement dans la zone de production de l'A.O.P. Penedès. Cette condition s'explique par le fait que les vins en vrac ne peuvent pas être transportés sur de longues distances avec la garantie de maintien de la qualité et des caractéristiques exclusives des vins d'A.O.P. Une fois embouteillés, ils conservent leurs caractéristiques et leur qualité, qui peuvent être appréciées par le consommateur, d'où la nécessité d'effectuer l'embouteillage dans des conditions appropriées.

Cadre juridique:

dans la législation nationale

Type de condition supplémentaire:

dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

La taille des caractères utilisés pour indiquer «Penedès» doit être comprise entre 3 mm et 7 mm, et cette taille est réduite à la moitié pour la mention «Denominación de Origen» (Appellation d'origine).

En général, lorsque les mentions obligatoires figurent au dos de la bouteille, ce que l'on appelle la contre-étiquette, y compris la mention «PENEDÈS Denominación de Origen», la mention «PENEDÉS» devra figurer sur l'étiquette principale portant la marque, en caractères mesurant entre 3 mm et 7 mm.

Lorsque les mentions obligatoires sont regroupées sur l'étiquette avec la marque et la mention «PENEDÈS Denominación de Origen», la mention «Penedès» n'est pas obligatoire sur la contre-étiquette.

Les étiquettes doivent également indiquer l'année de récolte des raisins utilisés pour l'élaboration des vins mousseux de qualité protégés par cette appellation d'origine, ainsi que la date de dégorgement de ces vins.

Requisitos adicionales en virtud de la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles relativos a la calidad, reputación o características.

1. Denominación del producto

Penedès (es).

2. Tipo de indicación geográfica

DOP-Denominación de Origen Protegida.

3. Categorías de productos vitícolas

1. Vino
3. Vino de licor
5. Vino espumoso de calidad
8. Vino de aguja
16. Vino de uvas sobremaduradas

4. Descripción del (de los) vino(s)

VINO-Vino blanco y rosado

Blanco:

ASPECTO

Color amarillo entre pálido y oscuro. Sin presentar aspecto turbio, limpio y brillante. En el caso del vino elaborado con el método dulce de frío: color ámbar, dorado, rojo y tostado.

AROMA

Aromas primarios de fruta blanca, tropical. En el caso de haber pasado por barrica presentará aromas de frutas maduras y aromas terciarios.

El vino elaborado con el método dulce de frío, aromas de frutas confitadas propias de la variedad. Notas de envejecimiento y de paso por barrica. Sin malos olores ni defectos

SABOR

Afrutado. Ligeramente ácido, tacto suave y fresco. notas de envejecimiento si procede. Sin defectos.

Rosado:

ASPECTO

Color rojo desde el rosa pálido a cereza. Sin presentar aspecto turbio, limpio y brillante

AROMA

Aroma frutal, frutas rojas. Sin malos olores ni defectos

SABOR

Afrutado, ligeramente ácido, tacto suave y fresco. Sin defectos

* En los límites no señalados se cumplirá la legislación vigente.

*El vino elaborado por el método «dulce de frio» tendrá un grado alcohólico adquirido mínimo de 9,5 % vol y un contenido en azúcares reductores 70-150 g/l

*Los vinos con envejecimiento o elaborados en barrica no podrán superar una acidez volátil de 20 mEq/l. Y los elaborados por el método «dulce de frio» no podrán superar los 33,33 meq/l.

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

VINO-Vino tinto

ASPECTO

Color grana para los vinos jóvenes. Color rojo tostado para vinos envejecidos. Sin presentar aspecto turbio, limpio y brillante

AROMA

Aroma a frutas rojas. Sin malos olores ni defectos

SABOR

Afrutado, ligeramente ácido, tacto suave, notas de envejecimiento, si procede. Sin defectos

* En los límites no señalados se cumplirá la legislación vigente.

*Los vinos con envejecimiento o elaborados en barrica no podrán superar una acidez volátil de 20 mEq/l.

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

VINO DE LICOR

ASPECTO

Amarillo, ámbar, dorado, rojo, tostado. Sin presentar aspecto turbio, limpio y brillante

AROMA

Aromas de frutas confitadas propios de la variedad. Notas de envejecimiento, si procede y de barrica. Sin malos olores ni defectos

* En los límites no señalados se cumplirá la legislación vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)	15
Acidez total mínima	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

VINO ESPUMOSO DE CALIDAD

ASPECTO

Color amarillo o rosa pálido, sin llegar al ámbar o rojo cereza. Con espuma continuada y no tumultuoso. Sin presentar aspecto turbio, limpio y brillante

AROMA

Aromas primarios, fruta blanca, tropical. Sin malos olores ni defectos

SABOR

Afrutado, ligeramente ácido, tacto suave, notas de envejecimiento, si procede. Sin defectos

* En los límites no señalados se cumplirá la legislación vigente.

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

VINO DE AGUJA

ASPECTO

Amarillo pálido o rosa pálido, con espuma continuada y no tumultuoso. Sin presentar aspecto turbio, limpio y brillante

AROMA

Aromas primarios, fruta blanca, tropical. Sin malos olores ni defectos

SABOR

Afrutado, ligeramente ácido, tacto suave, notas de envejecimiento, si procede. Sin defectos

* En los límites no señalados se cumplirá la legislación vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)	9,5
Acidez total mínima	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

VINO DE UVAS SOBREMADURADAS

ASPECTO

Amarillo, ámbar, dorado, rojo, tostado. Sin presentar aspecto turbio, limpio y brillante

AROMA

Aromas de frutas maduras, confitadas propias de la variedad. Sin malos olores ni defectos

SABOR

Afrutado, ligeramente ácido, tacto untuoso cálido y sin defectos

* En los límites no señalados se cumplirá la legislación vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)	12
Acidez total mínima	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	33,33
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

5. Prácticas vitivinícolas

a. ***Prácticas enológicas esenciales***

Práctica de cultivo

La práctica de riego se podrá llevar a cabo únicamente con el objeto de mejorar la calidad de la uva en las circunstancias donde el régimen hídrico de las parcelas y las condiciones ecológicas de la viña no permitan obtener el nivel de calidad óptimo, por lo que se deberá velar para que las producciones y los rendimientos que se obtengan se ajusten a lo que se prevé en este pliego. El órgano de gestión de esta DO podrá prohibir esta práctica en una parcela concreta si considera que ello perjudica a la calidad o bien, puede causar incumplimiento de normativa.

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

En ningún caso se podrá autorizar el riego después del envero de las uvas.

Las variedades Forcada y Moneu, en el caso de nuevas plantaciones a partir del 1 de agosto de 2019, únicamente pueden cultivarse mediante conducción tradicional en vaso o vaso semiconducido. Todas las plantaciones de las variedades Forcada y Moneu deben estar certificadas por el Consell Català de la Producció Agrària Ecològica o cualquier otra entidad que esté debidamente acreditada para certificar producción ecológica.

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

Práctica enológica específica

El rendimiento de extracción no sea superior a 66,6 litros de vino para variedades blancas y 70 litros de vino para las variedades tintas, por cada 100 kg de vendimia.

b. ***Rendimientos máximos***

Variedades blancas y Vino espumoso de calidad

12 000 kg de uvas por hectárea

Variedades blancas y Vino espumoso de calidad

79,92 hectolitros por hectárea

Variedades tintas

9 000 kg de uvas por hectárea

Variedades tintas

63 hectolitros por hectárea

Variedad Forcada

8 000 kg de uvas por hectárea

Variedad Forcada

53,28 hectolitros por hectárea

Variedad Moneu

7 650 kg de uvas por hectárea

Variedad Moneu

53,55 hectolitros por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

Zona de producción, que se compone de los siguientes municipios de la provincia de Barcelona o Tarragona tal y como se indica:

Abrera (1)

Aiguamúrcia (2)

Albinyana (2)

L'Arboç (2)

Avinyonet del Penedès (1)

Banyeres del Penedès (2)

Begues (1)

Bellvei (2)

La Bisbal del Penedès (2)

Bonastre (2)

Les Cabanyes (1)

Calafell (2)

Canyelles (1)

Cabrera d'Igualada (1)

Castellet i la Gornal (1)

Castellví de la Marca (1)

Castellví de Rosanes (1)

Cervelló (1)

Corbera de Llobregat (1)

Cubelles (1)
Cunit (2)
Font-rubí (1)
Gelida (1)
La Granada (1)
Els Hostalets de Pierola (1)
La Llacuna (1)
Llorenç del Penedès (2)
Martorell (1)
Masquefa (1)
Mediona (1)
Montmell (2)
Olèrdola (1)
Olesa de Bonesvalls (1)
Olivella (1)
Pacs del Penedès (1)
Piera (1)
El Pla del Penedès (1)
Pontons (1)
Puigdàlber (1)
Sant Cugat Sesgarrigues (1)
Sant Esteve Sesrovires (1)
Sant Jaume dels Domenys (2)
Sant Llorenç d'Hortons (1)
Sant Martí Sarroca (1)
Sant Pere de Ribes (1)
Sant Pere de Riudebitlles (1)
Sant Quintí de Mediona (1)

Sant Sadurní d'Anoia (1)
Santa Fe del Penedès (1)
Santa Margarida i els Monjos (1)
Santa Maria de Miralles (1)
Santa Oliva (2)
Sitges (1)
Subirats (1)
Torrelavit (1)
Torrelles de Foix (1)
Vallirana (1)
El Vendrell (2)
Vilafranca del Penedès (1)
Vilanova i la Geltrú (1)
Vilobí del Penedès (1)

(1) Provincia de Barcelona
(2) Provincia de Tarragona

7. Principales variedades de uva de vinificación

PARELLADA-MONTONEC
XARELLO-CARTOIXA
MERLOT
MACABEO-VIURA

8. Descripción del (de los) vínculo(s)

VINO

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 solo 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 solo se dan en el Penedès.

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.

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

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 estos espumosos en otras zonas.

VINO DE AGUJA

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

VINO DE LICOR

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.

VINO DE UVA SOBREMADURADA

El clima del Penedès, sumado al tipo de suelo y a las variedades, permite que el esfuerzo humano deje que las uvas puedan sobremadurar y dar vinos únicos, de características exclusivas.

9. Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

Se deberá realizar exclusivamente en la zona la zona de producción de la DOP Penedés. 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.

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

La medida de los caracteres utilizados para indicar Penedès será de un mínimo de 3 mm y de un máximo de 7 mm, y la mitad para la mención Denominación de Origen.

De forma general, cuando las menciones obligatorias estén en el dorso de la botella, lo que se conoce como contra etiqueta, incluida la mención «PENEDÈS Denominación de Origen», en la etiqueta principal donde consta la Marca, deberá figurar obligatoriamente la mención PENEDÉS con una medida entre 3 y 7 mm.

En el caso en que las menciones obligatorias estén agrupadas en la etiqueta, junto con la marca y la mención «PENEDÈS Denominación de Origen», no será obligatorio hacer constar también la mención «Penedès» en la contra etiqueta.

Asimismo, en las etiquetas deberá constar la añada de la vendimia de la uva que se utilice para la elaboración de los vinos espumosos de calidad amparados por esta denominación de origen. Y la fecha de degüelle en los vinos espumoso de calidad amparados per esta denominación de Origen.