Journal officiel
de l'Union européenne

FR
Série C

C/2026/2777

19.5.2026

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2026/2777)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Penedès»

Numéro de référence UE: PDO-ES-A1551-AM06 — 20.2.2026

1. **Dénomination du produit**

«Penedès»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☑ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie la zone géographique**

Espagne

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentacion [Ministère de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation]. Dirección General de Alimentación [Direction générale de l'alimentation]. Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios (Sous-direction générale du contrôle de la qualité alimentaire et des laboratoires agroalimentaires).

6. **Qualification en tant que modification standard**

L'autorité compétente considère que les modifications apportées au cahier des charges de l'AOP «Penedès» constituent, dans leur ensemble, une modification standard du cahier des charges dès lors qu'elles ne sauraient être considérées comme une modification à l'échelle de l'Union, étant donné qu'elles ne relèvent d'aucune des situations visées à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143 concernant les indications géographiques, c'est-à-dire qu'elles n'entraînent pas: de changement de la dénomination ou de l'utilisation de la dénomination, ou de la catégorie de produit ou produits désignés par l'indication géographique; de risque d'annihiler le lien avec la zone géographique; de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Intitulé

Modification de la limite minimale du titre alcoométrique acquis.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Description

Diminution, pour les vins rouges, du titre alcoométrique acquis minimal, qui passe de 11,5 à 11 % vol.

Le point 2.1.1 du cahier des charges et le point 6 du document unique sont modifiés en conséquence.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Vins biologiques.

Description

Introduction de l'obligation pour tous les vins des catégories 1, 3, 8 et 16 (vin, vin de liqueur, vin pétillant et vin de raisins surmûris) produits à partir du millésime 2025 et des millésimes suivants d'être certifiés biologiques.

Il est désormais obligatoire que les raisins destinés aux vendanges de 2025 et suivantes soient certifiés biologiques.

Les vins mousseux de qualité (catégorie 5) étaient déjà soumis à ces exigences.

Les points 2.1.1, 2.1.3, 2.1.4, 2.1.5 et 5.1 du cahier des charges et le point 7.1 du document unique sont modifiés en conséquence.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Introduction d'un nouveau type de vin de liqueur.

Description

Introduction du vin doux Malvasia de Sitges, qui est un nouveau type de vin de liqueur.

Le point 2.1.4 du cahier des charges est modifié en conséquence et le document unique reste inchangé.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Intitulé

Modifications de l'acidité volatile.

Description

Une limite maximale de 1,08 g/l d'acidité volatile réelle est fixée pour les vins blancs et rosés élevés en fûts de bois au cours de la même année, que ce soit par fermentation et/ou vieillissement.

Pour les vins élaborés avec une teneur totale en anhydride sulfureux inférieure à 40 mg/litre, la limite maximale est fixée à 1,08 g/l d'acidité volatile réelle pour les vins blancs et rosés et à 1,2 g/l d'acidité volatile réelle pour les vins rouges.

Le point 2.1.6 du cahier des charges et le point 6 du document unique sont modifiés en conséquence.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Changements dans la description organoleptique.

Description

Amélioration de la description organoleptique de différents types de vins.

Le point 2.2 du cahier des charges et le point 6 du document unique sont modifiés en conséquence.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Suppression de certaines exceptions pour les cépages Forcada et Moneu.

Description

Compte tenu de leurs performances de production ces dernières années, les cépages Forcada et Moneu sont désormais comparables aux autres cépages en termes de conduite de la vigne, de rendement et de type de vendanges.

L'exigence selon laquelle ces cépages, plantés à partir du 1er août 2019, ne pouvaient être cultivés que par conduite traditionnelle en gobelet ou gobelet demi-tige, est supprimée. De même, l'obligation de certification biologique des raisins issus des cépages Forcada et Moneu est supprimée, étant donné que cette exigence a été étendue à tous les cépages dans la présente modification du cahier des charges. L'obligation de récolte manuelle est également supprimée pour ces cépages. Leur rendement à l'hectare est par ailleurs inférieur à celui des autres cépages.

Les points 3.1, 3.2 et 5.1 du cahier des charges et le point 7 du document unique sont modifiés en conséquence.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Délimitation des unités géographiques plus petites.

Description

Le lien entre les parcelles qui composent chacune des anciennes unités géographiques plus petites a changé, en raison de la délimitation plus nuancée entre les unités géographiques plus petites d'Alts d'Ancosa et de Costers del Montmell, ainsi qu'entre les unités géographiques plus petites de Marina del Garraf et de Massís del Garraf, à la suite d'une étude technique.

Le point 4,2 du cahier des charges et le point 9 du document unique sont modifiés en conséquence.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modifications des règles d'étiquetage.

Description

Les caractères utilisés pour la mention «Denominación de Origen» (appellation d'origine) doivent être désormais être «d'une hauteur minimale de 1,2 mm», au lieu «d'une hauteur maximale de 1,2 mm».

Il est précisé que les produits présentant une turbidité, notamment pour les catégories de vin, de vin de liqueur et de vin de raisins surmûris, doivent mentionner cette caractéristique sur l'étiquette.

Pour les vins mousseux de qualité, seuls les cépages suivants peuvent être mentionnés sur l'étiquette principale: Macabeo, Xarel·lo, Parellada, Subirat Parent, Garnacha blanca, Moscatel de Alejandría, Moscatel de grano menudo, Malvasia de Sitges, Chardonnay, Garnacha tinta, Sumoi tinto, Cariñena, Pinot noir, et Xarel·lo rosado. Il n'est plus possible de mentionner les autres éléments sur la contre-étiquette.

L'obligation de faire référence à l'unité géographique plus petite à côté de la mention «Penedès» est supprimée.

Les cépages suivants sont désormais considérés comme cépages à part entière ou comme cépages principaux (et peuvent donc figurer sur l'étiquette principale d'un vin provenant d'une unité géographique plus petite): Sumoll Blanco, Xarel·lo Rosado, Forcada et Moneu.

De nouvelles conditions sont ajoutées pour l'utilisation de la mention «Gran Vino de Mas», en ce qui concerne les cépages qui peuvent être utilisés.

Les points 8.7.1, 8.7.2 et 8.7.3 du cahier des charges et le point 11 du document unique sont modifiés en conséquence.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour le vin

«Penedès»

Numéro de référence UE: PDO-ES-A1551-AM06 — 20.2.2026

1. **Dénomination(s)**

«Penedès»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Pays dont fait partie la zone géographique délimitée**

Espagne

4. **Classement du vin conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143**

2204 - Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisin, autres que ceux du n° 2009

5. **Catégories de produits de la vigne énoncées à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) n° 1308/2013**

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

6. **Description du ou des vins**

Produit vitivinicole

VIN: vin blanc et rosé

Caractéristiques organoleptiques

Robe

BLANC

De couleur jaune pâle à jaune foncé. En cas de turbidité, cette caractéristique doit être indiquée sur l'étiquette. Dans le cas du vin élaboré selon la méthode du «dulce de frío» (vin de glace): couleur ambre, dorée ou brune.

ROSÉ

Couleur rouge allant du rose pâle au rouge cerise. En cas de turbidité, cette caractéristique doit être mentionnée sur l'étiquette. Limpide et brillant, l'aspect n'est pas trouble.

Nez

BLANC

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

Notes de vieillissement et de passage en fût. Pas d'odeurs désagréables ni de défauts.

ROSÉ

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

Bouche

BLANC

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

ROSÉ

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

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	9,5
Acidité totale minimale	—
Unité de l'acidité totale minimale	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	11,67
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique acquis du vin élaboré selon la méthode du «dulce de frío» (vin de glace): > 9,5 % vol.

Acidité volatile:

Les vins vieillis pendant plus d'un an et les vins élevés en fûts de bois au cours de la même année, que ce soit par fermentation et/ou vieillissement: < 18 meq/l.

Pour les vins élaborés avec une teneur totale en anhydre sulfureux inférieure à 40 mg/l: < 18 meq/l.

Vin élaboré selon la méthode du «dulce de frío» (vin de glace): < 33,33 meq/l.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

VIN: vin rouge

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur grenat pour les vins jeunes. Couleur rouge brun pour les vins vieillis. En cas de turbidité, cette caractéristique doit être mentionnée sur l'étiquette. Dans le cas du vin élaboré selon la méthode du «dulce de frío» (vin de glace): couleur rouge.

Nez

Arôme de fruits rouges et/ou de fruits des bois. Pas d'odeurs désagréables ni de défauts.

Bouche

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

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11
Acidité totale minimale	—
Unité de l'acidité totale minimale	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	11,67
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique acquis du vin élaboré selon la méthode du «dulce de frío» (vin de glace): > 9,5 % vol.

Acidité volatile:

Les vins vieillis pendant plus d'un an et les vins élevés en fûts de bois au cours de la même année, que ce soit par fermentation et/ou vieillissement: < 20 meq/l.

Pour les vins élaborés avec une teneur totale en anhydre sulfureux inférieure à 40 mg/l: < 20 meq/l.

Vin élaboré selon la méthode du «dulce de frío» (vin de glace): < 33,33 meq/l.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

VIN DE LIQUEUR

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Robe jaune, ambre, dorée, rouge et brune. En cas de turbidité, cette caractéristique doit être mentionnée sur l'étiquette.

Nez

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.

Bouche

Fruité, légèrement acide, onctueux et chaud au palais.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	15
Acidité totale minimale	—
Unité de l'acidité totale minimale	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	33,33
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

—

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

VIN MOUSSEUX DE QUALITÉ

Caractéristiques organoleptiques

Robe

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.

Nez

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

Bouche

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

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11
Acidité totale minimale	5
Unité de l'acidité totale minimale	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	13,33
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	185

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

—

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

VIN PÉTILLANT

Caractéristiques organoleptiques

Robe

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

Nez

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

Bouche

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

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	9,5
Acidité totale minimale	—
Unité de l'acidité totale minimale	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

—

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

VIN DE RAISINS SURMÛRIS

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Robe jaune, ambre, dorée, rouge ou brune. Limpide et brillant, l'aspect n'est pas trouble. En cas de turbidité, cette caractéristique doit être mentionnée sur l'étiquette.

Nez

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

Bouche

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

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	12
Acidité totale minimale	—
Unité de l'acidité totale minimale	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	33,33
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

—

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

7. **Pratiques vitivinicoles**

7.1. *Pratiques œnologiques spécifiques employées pour élaborer le ou les vins concernés, ainsi que les restrictions applicables à cette élaboration*

Pratique vitivinicole

—

Type de pratique œnologique

Restrictions applicables à la vinification

Description

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 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 raisins destinés au millésime 2025 et aux millésimes suivants doivent être certifiés biologiques.

Pratique vitivinicole

—

Type de pratique œnologique

Pratique œnologique essentielle

Description

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.

Tous les vins produits à partir du millésime 2025 et des millésimes suivants doivent être certifiés biologiques.

7.2. *Rendements maximaux*

Tous les vins / catégorie / cépage / type

Cépages blancs et vins mousseux de qualité

Rendement maximal:

Rendement maximal	12 000
Rendement maximal à l'unité	kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins / catégorie / cépage / type

Cépages blancs et vins mousseux de qualité

Rendement maximal:

Rendement maximal	79,92
Rendement maximal à l'unité	hectolitres par hectare

Tous les vins / catégorie / cépage / type

«Vino de Mas» et «Gran Vino de Mas» de cépages blancs et vin mousseux de qualité

Rendement maximal:

Rendement maximal	10 200
Rendement maximal à l'unité	kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins / catégorie / cépage / type

«Vino de Mas» et «Gran Vino de Mas» de cépages blancs et vin mousseux de qualité

Rendement maximal:

Rendement maximal	67,93
Rendement maximal à l'unité	hectolitres par hectare

Tous les vins / catégorie / cépage / type

Cépages rouges

Rendement maximal:

Rendement maximal	9 000
Rendement maximal à l'unité	kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins / catégorie / cépage / type

Cépages rouges

Rendement maximal:

Rendement maximal	63
Rendement maximal à l'unité	hectolitres par hectare

Tous les vins / catégorie / cépage / type

«Vino de Mas» et «Gran Vino de Mas» de cépages rouges

Rendement maximal:

Rendement maximal	7 650
Rendement maximal à l'unité	kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins / catégorie / cépage / type

«Vino de Mas» et «Gran Vino de Mas» de cépages rouges

Rendement maximal:

Rendement maximal	53,55
Rendement maximal à l'unité	hectolitres par hectare

8. **Indication de la ou des variétés de raisin à partir de laquelle/desquelles le ou les vins sont obtenus**

— AGUDELO - CHENIN BLANC

— ALARIJE - SUBIRANT PARENT

— CABERNET FRANC

— CABERNET SAUVIGNON

— CHARDONNAY

— FORCADA

— GARNACHA BLANCA

— GARNACHA TINTA

— GEWÜRZTRAMINER

— MACABEO - VIURA

— MALVASIA AROMÁTICA - MALVASÍA SITGES

— MAZUELA - SAMSÓ

— MERLOT

— MERSEGUERA - SUMOLL BLANCO

— MONASTRELL

— MONEU

— MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

— MOSCATEL DE GRANO MENUDO

— PARELLADA

— PETIT VERDOT

— PINOT NOIR

— RIESLING

— SAUVIGNON BLANC

— SUMOLL TINTO

— SYRAH

— TEMPRANILLO - ULL DE LLEBRE

— VIOGNIER

— XARELLO

— XARELLO ROSADO

9. **Description succincte de la délimitation de la zone géographique**

La zone de production est constituée des communes suivantes de la province de Barcelone ou de Tarragone, comme indiqué ci-après:

-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

Les noms des unités géographiques plus petites pouvant figurer à titre complémentaire et facultatif sur l'étiquetage, selon l'origine du raisin, sont indiqués ci-après:

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 Vilafrana

Vall Bitlles-Anoia

La liste des parcelles qui composent chacune des unités géographiques plus petites mentionnées précédemment est disponible à l'adresse suivante:

https://incavi.gencat.cat/ca/normativa/plecs-condicions-do-catalanes/do-penedes/

10. **Lien avec l'aire géographique**

Catégorie de produit de la vigne

1. Vin

Résumé du lien

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 leur saveur fruitée typiques des cépages dont ils sont issus, des qualités liées au sol et au climat. En outre, le travail humain, tant dans les vignes que dans les établissements vinicoles, permet de conférer aux vins rosés du Penedès ces caractéristiques uniques. Les vins rouges du Penedès se caractérisent par leur structure et leur corps, par la présence d'anthocyanes, par leurs tanins doux et surtout par un arôme intense et leur longueur en bouche. La combinaison du climat et du sol dans le Penedès permet un bon processus de maturation, favorisé également par les variations thermiques entre la nuit et le jour pendant les mois de juillet et août. Tous ces facteurs font qu'à l'issue de la maturation des raisins rouges de la région du Penedès, ces derniers sont riches en anthocyanes et en tanins, ainsi qu'en arômes de fruits rouges. Pour cette raison, les vins rouges de l'AOP «Penedès» ne peuvent être reproduits ailleurs.

Catégorie de produit de la vigne

5. Vin mousseux de qualité

Résumé du lien

Les vins mousseux de qualité de l'AOP «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.

Catégorie de produit de la vigne

8. Vin pétillant

Résumé du lien

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.

Catégorie de produit de la vigne

3. Vin de liqueur

Résumé du lien

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

Catégorie de produit de la vigne

16. Vin de raisins surmûris

Résumé du lien

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.

11. **Exigences applicables supplémentaires**

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

CONDITIONNEMENT EN DEHORS DE LA ZONE DÉLIMITÉE

Cadre juridique

Législation nationale

Type d'exigence ou de dérogation supplémentaire

Conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de l'exigence/de la dérogation

Le conditionnement devra être réalisé exclusivement dans la zone de production de l'AOP «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 de l'AOP. 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.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

ÉTIQUETAGE

Cadre juridique

Législation nationale

Type d'exigence ou de dérogation supplémentaire

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

La hauteur des caractères utilisés pour indiquer «Penedès» doit être comprise entre 3 et 7 mm. Elle doit être supérieure à 1,2 mm 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 «PENEDÈS» doit figurer sur l'étiquette principale portant la marque, en caractères d'une hauteur comprise entre 3 mm et 7 mm.

En cas d'utilisation de l'étiquette de contrôle rectangulaire, de dimension 60 x 13 mm et sur laquelle figure la mention «Penedès denominación de origen» aux mesures réglementaires, il est possible de déroger à l'obligation d'apposer la mention «Penedès» sur l'étiquette principale. Ces étiquettes de contrôle sont différentes pour les mentions «Vino de Mas» et «Gran Vino de Mas».

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.

De même, les étiquettes peuvent mentionner: les cépages (seuls certains peuvent figurer sur l'étiquette principale, dans le cas des mousseux de qualité), le millésime et la mention «Vino de Finca», sous certaines conditions.

Elles doivent comporter: les renseignements relatifs à l'embouteilleur/exportateur, le titre alcoométrique acquis, la présence de sulfites, le numéro d'enregistrement de l'embouteilleur, le millésime et la date de dégorgement pour les vins mousseux de qualité, le numéro de lot, «Vino de Mas» ou «Gran Vino de Mas» (toujours sur l'avant de l'étiquette et en indiquant le millésime), «Classic Penedés» (selon les conditions d'utilisation correspondantes) et la mention «No degollado» (non dégorgé, lorsque les vins mousseux de qualité ont été élaborés selon la méthode ancestrale, dans le respect de certaines conditions). Les produits présentant une turbidité, notamment pour les catégories de vin, de vin de liqueur et de vin de raisins surmûris, doivent mentionner cette caractéristique sur l'étiquette.

Les conditions d'utilisation des unités géographiques plus petites et des mentions «Vino de Mas» et «Gran Vino de Mas» sont largement définies.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

https://incavi.gencat.cat/.content/005-normativa/plecs-condicions-do-catalanes/Arxius-plecs/01.-Plec-de-condicions-ctrol-canvis_penedes.pdf