C/2026/2777

19.5.2026

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2026/2777)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Penedès»

Número de referência da UE: PDO-ES-A1551-AM06 — 20.2.2026

1. **Nome do produto**

«Penedès»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Setor**

☐ Produtos agrícolas

☑ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Espanha

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Nome

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (Ministério da Agricultura, Pesca e Alimentação), Dirección General de Alimentación (Direção-Geral da Alimentação), Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios (Subdireção-Geral do Controlo da Qualidade Alimentar e Laboratórios Agroalimentares)

6. **Qualificação como alteração normalizada**

A autoridade competente considera que todas as modificações introduzidas nesta alteração do caderno de especificações da DOP «Penedès» configuram uma «alteração normalizada» do mesmo caderno. Não podem ser consideradas alterações da UE por não se enquadrarem em nenhuma das situações referidas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento 2024/1143 no que respeita às indicações geográficas. As alterações não implicam: uma mudança no nome, ou na utilização do nome, ou da categoria de produto ou produtos designados pela indicação geográfica; um risco de anulação da relação com a área geográfica; novas restrições à comercialização do produto.

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

Título

Modificação do título alcoométrico adquirido mínimo

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Descrição

Reduz-se o título alcoométrico adquirido mínimo dos vinhos tintos de 11,5 para 11 % vol.

Modifica-se o ponto 2.1.1 do caderno de especificações e o ponto 6 do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Vinhos biológicos

Descrição

Introduz-se a obrigação de certificar como biológicos todos os vinhos das categorias 1, 3, 8 e 16 (vinho, vinho licoroso, vinho frisante e vinho de uvas sobreamadurecidas) elaborados a partir da colheita de 2025 e seguintes.

Introduz-se a obrigação de certificar as uvas das colheitas de 2025 e seguintes como biológicas.

Os vinhos espumantes de qualidade (categoria 5) já eram abrangidos por estes requisitos.

Alteram-se os pontos 2.1.1, 2.1.3, 2.1.4, 2.1.5 e 5.1 do caderno de especificações e o ponto 7.1 do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Introdução de um novo tipo de vinho licoroso

Descrição

Introduz-se um novo tipo de vinho licoroso, o vinho doce de Malvasia de Sitges.

Altera-se o ponto 2.1.4 do caderno de especificações. Esta alteração não afeta o documento único.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Modificações na acidez volátil

Descrição

No caso dos vinhos brancos e rosados elaborados em barricas de madeira num mesmo ano, por fermentação e/ou por envelhecimento, introduz-se o limite máximo de 1,08 gr/l de acidez volátil real.

Para os vinhos elaborados com quantidades totais de dióxido de enxofre inferiores a 40 mg/litro, estabelece-se o limite máximo de 1,08 gr/l de acidez volátil real para os brancos e rosados e de 1,2 gr/l de acidez volátil real para os tintos.

Altera-se o ponto 2.1.6 do caderno de especificações e o ponto 6 do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Modificações na descrição organolética

Descrição

Melhora-se a descrição organolética de vários tipos de vinho.

Altera-se o ponto 2.2 do caderno de especificações e o ponto 6 do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Supressão de determinadas exceções para as castas *forcada* e *moneu*

Descrição

Dado o seu comportamento em termos de produção nos últimos anos, as castas *forcada* e *moneu* são equiparadas às restantes castas quanto à condução da vinha, ao rendimento e ao tipo de vindima.

Elimina-se a regra segundo a qual estas castas, quando plantadas a partir de 1 de agosto de 2019, só podem ser cultivadas segundo o método tradicional em vaso ou vaso semi-conduzido. Suprime-se também a obrigação de certificação das uvas como biológicas, uma vez que, com esta alteração do caderno de especificações, este requisito se aplica a todas as castas. Neste caso, elimina-se a obrigação da vindima manual e de um rendimento por hectare inferior aos das outras castas.

Alteram-se os pontos 3.1, 3.2 e 5.1 do caderno de especificações e o ponto 7 do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Delimitação das unidades geográficas mais pequenas

Descrição

Altera-se a relação entre parcelas que compõem cada uma das anteriores unidades geográficas mais pequenas, especificando o limite entre as anteriores unidades geográficas mais pequenas de Alts d'Ancosa e Costers del Montmell e também entre as unidades geográficas mais pequenas de Marina del Garraf e Massís del Garraf, na sequência da realização de um estudo técnico.

Altera-se o ponto 4.2 do caderno de especificações e o ponto 9 do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Modificações nas regras de rotulagem

Descrição

Altera-se a altura dos carateres da menção «Denominación de Origen» (Denominação de Origem), que passa de «uma altura máxima de 1,2 mm» para «uma altura mínima de 1,2 mm».

Para as categorias de vinho, vinho licoroso e vinho de uvas sobreamadurecidas, se os produtos apresentarem sedimentos, acrescenta-se que esta circunstância deverá constar do rótulo.

No rótulo principal dos vinhos espumantes de qualidade só poderão indicar-se as seguintes castas de uva: *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* e *xarel-lo-rosado*. Deixa de ser possível mencionar as restantes castas no contrarrótulo.

Suprime-se a obrigação de colocar a referência à unidade geográfica mais pequena junto da menção «Penedès».

As castas consideradas próprias ou principais (podendo, por conseguinte, figurar no rótulo principal do vinho proveniente de uma unidade geográfica mais pequena) são as seguintes: *sumoll-blanco, xarel-lo-rosado, forcada* e *moneu.*

No que respeita às castas que podem ser utilizadas, aditam-se novos requisitos para a utilização da menção «Gran Vino de Mas» (grande vinho de uma única exploração vítícola).

Alteram-se os pontos 8.7.1, 8.7.2 e 8.7.3 do caderno de especificações e o ponto 11 do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas dos vinhos

«Penedès»

Número de referência da UE: PDO-ES-A1551-AM06 — 20.2.2026

1. **Nome(s)**

«Penedès»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

Espanha

4. **Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143**

2204 — Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

5. **Categorias de produtos vitivinícolas enumeradas na parte II do anexo VII do Regulamento (UE) n.º 1308/2013**

1. Vinho
3. Vinho licoroso
5. Vinho espumante de qualidade
8. Vinho frisante
16. Vinho de uvas sobreamadurecidas

6. **Descrição do vinho ou dos vinhos**

Produto vitivinícola

VINHO — Vinho branco e rosado

Características organoléticas

Aspeto visual

BRANCO

Cor: entre o amarelo-claro e o amarelo-escuro. Caso os vinhos apresentem sedimentos, esta circunstância deverá constar do rótulo. Os vinhos elaborados segundo o método «dulce de frío» (vindima tardia) apresentam cor âmbar, dourada ou torrada.

ROSADO

Cor: vermelho, entre o rosa-claro e o vermelho-cereja. Caso os vinhos apresentem sedimentos, esta circunstância deverá constar do rótulo. Não apresentam aspeto turvo; são límpidos e brilhantes.

Nariz

BRANCO

Aromas primários de fruta branca, tropical. Se forem envelhecidos em barrica, os vinhos apresentarão notas de fruta madura e aromas terciários.

Notas do envelhecimento e da passagem por barrica, sem odores desagradáveis nem defeitos.

ROSADO

Aroma frutado, de frutos vermelhos, sem odores desagradáveis nem defeitos.

Boca

BRANCO

Frutado, com ligeira acidez, suave em boca e fresco, com eventuais notas de envelhecimento, sem defeitos.

ROSADO

Frutado, com ligeira acidez, suave em boca e fresco, sem defeitos.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	9,5
Acidez total mínima	—
Unidade de medida da acidez total mínima	miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	11,67
Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro)	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Título alcoométrico adquirido mínimo do vinho elaborado pelo método «dulce de frío» (vindima tardia): > 9,5 % vol.

Acidez volátil:

Vinhos com um período de envelhecimento superior a um ano e vinhos elaborados em barrica de madeira no mesmo ano, por fermentação e/ou envelhecimento: < 18 meq/l

Para os vinhos elaborados com quantidades totais de dióxido de enxofre inferiores a 40 mg/l: < 18 meq/l

Vinhos elaborados pelo método «dulce de frío» (vindima tardia): < 33,33 meq/l

☑ As características analíticas não constantes da presente secção respeitam os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

VINHO — Vinho tinto

Características organoléticas

Aspeto visual

Os vinhos jovens têm cor grená. Os vinhos envelhecidos têm cor vermelho-torrado. Caso os vinhos apresentem sedimentos, esta circunstância deverá constar do rótulo. Os vinhos elaborados segundo o método «dulce de frío» (vindima tardia) apresentam cor vermelha.

Nariz

Aromas de frutos vermelhos e/ou do bosque, sem odores desagradáveis nem defeitos.

Boca

Frutados, com ligeira acidez, suaves em boca, com eventuais notas de envelhecimento, sem defeitos.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	11
Acidez total mínima	—
Unidade de medida da acidez total mínima	miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	11,67
Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro)	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Título alcoométrico adquirido mínimo do vinho elaborado pelo método «dulce de frío» (vindima tardia): > 9,5 % vol.

Acidez volátil:

Vinhos com um período de envelhecimento superior a um ano e vinhos elaborados em barrica de madeira no mesmo ano, por fermentação e/ou envelhecimento: < 20 meq/l

Para os vinhos elaborados com quantidades totais de dióxido de enxofre inferiores a 40 mg/l: < 20 meq/l

Vinhos elaborados pelo método «dulce de frío» (vindima tardia): < 33,33 meq/l

☑ As características analíticas não constantes da presente secção respeitam os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

VINHO LICOROSO

Características organoléticas

Aspeto visual

Cor: amarelo, âmbar, dourado, vermelho, torrado. Caso os vinhos apresentem sedimentos, esta circunstância deverá constar do rótulo.

Nariz

Aromas de fruta cristalizada próprios da casta, eventualmente com notas de envelhecimento e de barrica, sem odores desagradáveis nem defeitos.

Boca

Frutados, com ligeira acidez, untuosos em boca e cálidos.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	15
Acidez total mínima	—
Unidade de medida da acidez total mínima	miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	33,33
Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro)	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

—

☑ As características analíticas não constantes da presente secção respeitam os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

VINHO ESPUMANTE DE QUALIDADE

Características organoléticas

Aspeto visual

Cor: amarelo ou cor-de-rosa claro, sem chegar ao âmbar ou ao vermelho-cereja. Vinhos com espuma contínua, não tumultuosos. Não apresentam aspeto turvo; são límpidos e brilhantes.

Nariz

Aromas primários, fruta branca ou tropical, sem odores desagradáveis nem defeitos.

Boca

Frutados, com ligeira acidez, suaves em boca, com eventuais notas de envelhecimento, sem defeitos.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	11
Acidez total mínima	5
Unidade de medida da acidez total mínima	gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	13,33
Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro)	185

Informações adicionais relativas às características analíticas

—

☑ As características analíticas não constantes da presente secção respeitam os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

VINHO FRISANTE

Características organoléticas

Aspeto visual

Cor: amarelo claro ou cor-de-rosa claro. São vinhos com espuma contínua, não tumultuosos. Não apresentam aspeto turvo; são límpidos e brilhantes.

Nariz

Aromas primários, fruta branca ou tropical, sem odores desagradáveis nem defeitos.

Boca

Frutados, com ligeira acidez, suaves em boca, com eventuais notas de envelhecimento, sem defeitos.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	9,5
Acidez total mínima	—
Unidade de medida da acidez total mínima	miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro)	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

—

☑ As características analíticas não constantes da presente secção respeitam os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

VINHO DE UVAS SOBREAMADURECIDAS

Características organoléticas

Aspeto visual

Cor: amarelo, âmbar, dourado, vermelho ou torrado. Os vinhos não apresentam aspeto turvo; são límpidos e brilhantes. Caso os vinhos apresentem sedimentos, esta circunstância deverá constar do rótulo.

Nariz

Aromas de fruta madura ou cristalizada, próprios da casta, sem odores desagradáveis nem defeitos.

Boca

Vinhos frutados, com ligeira acidez, untuosos em boca e sem defeitos.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	12
Acidez total mínima	—
Unidade de medida da acidez total mínima	miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	33,33
Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro)	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

—

☑ As características analíticas não constantes da presente secção respeitam os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

7. **Práticas vitivinícolas**

7.1. *Práticas enológicas específicas utilizadas na vinificação e restrições aplicáveis*

Prática de vinificação

—

Tipo de prática enológica

Restrição relativa à vinificação

Descrição

Só é autorizada a rega para melhorar a qualidade das uvas, quando o regime hídrico das parcelas e as condições mesológicas do vinhedo não permitem obter o nível de qualidade ideal, devendo, no que respeita à produção e aos rendimentos registados, velar-se pelo cumprimento do disposto no caderno de especificações. O órgão de gestão da DO pode proibir esta prática numa parcela determinada. se considerar que prejudica a qualidade ou infringe a regulamentação. As parcelas de vinha podem ser reequilibradas em termos hídricos, atendendo às condições de humidade do solo, bem como às condições mesológicas do vinhedo. Não pode, em caso algum, autorizar-se a rega depois da fase do pintor.

A uvas das vindimas de 2025 e seguintes devem ser certificadas como biológicas.

Prática de vinificação

—

Tipo de prática enológica

Prática enológica específica

Descrição

O rendimento de extração não deverá ser superior a 66,6 litros de vinho para as castas brancas, e a 70 litros de vinho para as castas tintas, por cada 100 kg de vindima.

Todos os vinhos elaborados com as vindimas de 2025 e seguintes deverão estar certificados como biológicos.

7.2. *Rendimentos máximos*

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Castas brancas e vinho espumante de qualidade

Rendimento máximo

Rendimento máximo	12 000
Unidade de medida do rendimento máximo	quilogramas de uvas por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Castas brancas e vinho espumante de qualidade

Rendimento máximo

Rendimento máximo	79,92
Unidade de medida do rendimento máximo	hectolitros por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

«Vino de Mas» e «Gran Vino de Mas» de castas brancas e vinho espumante de qualidade

Rendimento máximo

Rendimento máximo	10 200
Unidade de medida do rendimento máximo	quilogramas de uvas por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

«Vino de Mas» e «Gran Vino de Mas» de castas brancas e vinho espumante de qualidade

Rendimento máximo

Rendimento máximo	67,93
Unidade de medida do rendimento máximo	hectolitros por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Castas tintas

Rendimento máximo

Rendimento máximo	9 000
Unidade de medida do rendimento máximo	quilogramas de uvas por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Castas tintas

Rendimento máximo

Rendimento máximo	63
Unidade de medida do rendimento máximo	hectolitros por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

«Vino de Mas» e «Gran Vino de Mas» de castas tintas

Rendimento máximo

Rendimento máximo	7 650
Unidade de medida do rendimento máximo	quilogramas de uvas por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

«Vino de Mas» e «Gran Vino de Mas» de castas tintas

Rendimento máximo

Rendimento máximo	53,55
Unidade de medida do rendimento máximo	hectolitros por hectare

8. **Indicação da casta ou castas de uva de vinho a partir das quais o vinho ou vinhos são obtidos**

— *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. **Definição sucinta da área geográfica delimitada**

A área de produção é constituída pelos seguintes municípios das províncias de Barcelona ou Tarragona:

— 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*) *Província de Barcelona*

(*2*) *Província de Tarragona*

O rótulo pode incluir, de forma adicional e como menção facultativa, segundo a origem das uvas, as seguintes unidades geográficas mais pequenas:

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

A informação das parcelas que constituem cada uma das anteriores unidades geográficas mais pequenas pode ser consultada no seguinte endereço:

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

10. **Relação com a área geográfica**

Categoria de produtos vitivinícolas

1. Vinho

Resumo da relação

Os vinhos brancos da região de Penedès são reconhecidos pela sua frescura, acidez e frutado, que se devem ao tipo de solo e ao clima específicos. As práticas de cultivo da vinha adotadas nesta região impedem a elaboração de vinhos iguais com as mesmas castas noutras zonas. Só nesta zona as castas de uva branca de Penedès atingem o grau de maturação ideal para a elaboração destes vinhos. Nesta região, conjugam-se, de forma inigualável, solo, clima e práticas de cultivo. Os vinhos rosados da região de Penedès distinguem-se pela sua coloração, aroma e frutado próprios das castas, características que se devem ao solo e clima específicos. Além disso, as práticas adotadas, tanto nas vinhas como nas adegas, contribuem para conferir aos vinhos rosados da região de Penedès as suas características únicas. Os vinhos tintos da região de Penedès caracterizam-se pela sua estrutura e corpo, pelas antocianinas e taninos suaves e, sobretudo, pelo aroma intenso e pela boca e final longo. O clima e o solo da região de Penedès, bem como as amplitudes térmicas entre o dia e a noite nos meses de julho e agosto, permitem a boa maturação das uvas. Todos estes fatores se conjugam para produzir uvas maduras com elevado teor de antocianinas e taninos, ricas em aromas de frutos vermelhos. Os vinhos tintos desta região não podem ser reproduzidos noutras áreas.

Categoria de produtos vitivinícolas

5. Vinho espumante de qualidade

Resumo da relação

Os vinhos espumantes de qualidade da DOP «Penedès» são únicos e muito diferentes dos produzidos noutras regiões. Esta diferença deve-se às castas, mas, sobretudo, ao clima, ao sol e ao método de elaboração na primeira e segunda fermentação. Não é possível produzir estes vinhos espumantes noutras regiões.

Categoria de produtos vitivinícolas

8. Vinho frisante

Resumo da relação

Na região de Penedès elaboram-se tradicionalmente vinhos frisantes. São vinhos adaptados às castas de Penedès, assim como ao clima e ao solo da região.

Categoria de produtos vitivinícolas

3. Vinho licoroso

Resumo da relação

O clima da região de Penedès, combinado com o tipo de solo e as castas utilizadas, permite elaborar vinhos licorosos a partir de mostos maduros. O envelhecimento próprio do método e as condições climáticas da adega permitem produzir vinhos envelhecidos, doces e macios, que conservam as notas de fruta madura e os aromas típicos do envelhecimento.

Categoria de produtos vitivinícolas

16. Vinho de uvas sobreamadurecidas

Resumo da relação

O clima da região de Penedès, combinado com o tipo de solo, as castas utilizadas e o trabalho dos viticultores, permite a sobrematuração das uvas e a elaboração de vinhos únicos, com características exclusivas.

11. **Outros requisitos aplicáveis**

Título do requisito/derrogação

ENVASILHAMENTO FORA DA ÁREA DELIMITADA

Quadro jurídico

Legislação nacional

Tipo de requisito/derrogação suplementar

Envasilhamento na área geográfica delimitada

Descrição do requisito/derrogação

O envasilhamento deverá realizar-se exclusivamente na área de produção da DOP «Penedès». Tal deve-se ao facto de, para garantir a qualidade e as características exclusivas dos vinhos DOP, os vinhos a granel não poderem ser transportados por longas distâncias. Uma vez em garrafa, os vinhos mantêm as suas características e qualidade, que podem ser apreciadas pelo consumidor, motivo pelo qual devem ser engarrafados em condições adequadas.

Título do requisito/derrogação

ROTULAGEM

Quadro jurídico

Legislação nacional

Tipo de requisito/derrogação suplementar

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição do requisito/derrogação

Os carateres utilizados para a menção «Penedès» terão uma altura mínima de 3 mm e máxima de 7 mm. Os carateres da menção «Denominación de Origen» serão de dimensão superior a 1,2 mm.

Em geral, caso as menções obrigatórias constem das costas da garrafa, ou seja, do contrarrótulo, incluindo a menção «Penedès Denominación de Origen», o rótulo principal, de que consta a marca, deverá obrigatoriamente conter a menção «Penedés», em carateres com uma altura de 3 a 7 mm.

A utilização, na rotulagem, do selo de controlo retangular (60 × 13 mm) com a menção «Penedès Denominación de origen» de medidas regulamentares dispensa a obrigação de aposição da menção «Penedès» no rótulo principal. Estes selos de controlo serão diferentes para os «Vinos de Mas» e o «Gran Vino de Mas».

Se as menções obrigatórias forem agrupadas no rótulo, juntamente com a marca e a menção «Penedès Denominación de Origen», não é obrigatório apor também a menção «Penedès» no contrarrótulo.

Os rótulos podem também ostentar as castas (no caso dos vinhos espumantes de qualidade, só algumas podem figurar no rótulo principal), o ano de colheita e a menção «Vino de Finca» (vinho de uma única exploração), sob determinadas condições.

Os rótulos deverão incluir os dados do engarrafador/exportador, o título alcoométrico adquirido, a eventual presença de sulfitos, o número de registo do engarrafador, o ano de colheita e a data de degola nos vinhos espumantes de qualidade, o número do lote, as menções «Vino de Mas» ou «Gran Vino de Mas» (sempre na parte frontal do rótulo, incluindo o ano de colheita), a menção «Classic Penedés» (de acordo com as suas condições de utilização) e a menção «No degollado» (sem degola) (no caso dos vinhos espumantes de qualidade produzidos segundo o método ancestral que satisfazem determinadas condições). Para as categorias vinho, vinho licoroso e vinho de uvas sobreamadurecidas, se o produto apresentar sedimentos, esta circunstância deverá constar do rótulo.

As condições de utilização das unidades geográficas mais pequenas e das menções «Vino de Mas» e «Gran Vino de Mas» são amplamente definidas na regulamentação.

Referência eletrónica (URL) à publicação do caderno de especificações

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