

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(2022/C 199/10)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ⁽¹⁾.

COMUNICACIÓN DE MODIFICACIÓN NORMAL QUE MODIFICA EL DOCUMENTO ÚNICO

«Penedès»

PDO-ES-A1551-AM05

Fecha de comunicación: 18.2.2022

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. Modificaciones en la descripción de los vinos espumosos de calidad

DESCRIPCIÓN:

Se introduce que en los vinos espumosos elaborados por el método ancestral y de largo envejecimiento, de cómo mínimo 4 años desde el tiraje, y que en el tiraje se use tapón de corcho, se podrán comercializar sin degollar, prohibiéndose el uso de coadyuvantes. Así mismo, se especifican qué productos se pueden utilizar para hacer el licor de expedición de acuerdo con la normativa de UE.

Modifica el punto 2.1.2 del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

Esta modificación se considera normal pues no incurre en ninguno de los supuestos que contempla el artículo 14.1 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión,

JUSTIFICACIÓN:

Se trata de proteger los vinos espumosos de calidad que tienen largo envejecimiento en sus lías después de la fermentación en botella y, con la condición de no usar coadyuvantes, pueden salir al mercado sin ser degollados.

En cuanto al licor de expedición, se contemplan todos los productos que la normativa comunitaria permite.

2. Se incorporan unidades geográficas menores

DESCRIPCIÓN:

Se reconocen y delimitan 10 unidades geográficas menores. Y se regulan cuando podrán figurar sus nombre en el etiquetado (en particular que los viñedos pertenezcan a dicha unidad y que se cultiven con viticultura ecológica, donde y como se elaboran...), y como habrán de figurar dichos nombres y las variedades utilizadas.

⁽¹⁾ DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

Crea los nuevos puntos 4.2, 8.5.2 y 8.7.2 en el pliego de condiciones y modifica los puntos 6 y 9 del documento único.

Esta modificación se considera normal pues no incurre en ninguno de los supuestos que contempla el artículo 14.1 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión,

JUSTIFICACIÓN:

En esta modificación del pliego de condiciones se quiere regular las 10 unidades geográficas menores en que se divide el territorio de la Denominación de Origen Protegida Penedès. Este trabajo se inició en 2010 en base a la diferencia que hay en los vinos elaborados en cada una de ellas. El año 1995 se realizó un estudio exhaustivo de los suelos y el clima, de toda la superficie de la D.O.P. Penedès. Este trabajo consistió en dividir toda la superficie en unidades de 5 has y realizar una calicata por cada unidad y 12 analíticas de suelo en cada unidad. A este trabajo se le unió un estudio existente del clima de la D.O.P. Penedès. Al mismo tiempo se han tenido en cuenta la orientación y la vertiente de los viñedos, así como las variedades de uva y los portainjertos que se encuentran en cada unidad. En base a este trabajo se realizó entre 2010 y 2018 una subdivisión en las diez unidades geográficas menores, teniendo en cuenta todos estos parámetros.

Esta es una forma de valorizar los vinos de la D.O.P. Penedès, dando información al consumidor sobre la uva utilizada.

3. **Se introducen las menciones «Vino de Mas» y «Gran Vino de Mas»**

DESCRIPCIÓN:

Se crean las menciones de etiquetado «Vino de Mas» y «Gran Vino de Mas» y se regulan sus condiciones de uso (menor rendimiento máximo por hectárea, condiciones de elaboración y requisitos de etiquetado), se mantendrá actualizado el listado de los reconocidos y tendrán condiciones especiales de verificación de cumplimiento del pliego de condiciones.

Modifica el punto 5.1, 8.5.3, 8.7.1. 8.7.3, 8.9.3 y 9.2.2 del pliego de condiciones y los puntos 5.2 y 9 del documento único.

Esta modificación se considera normal pues no incurre en ninguno de los supuestos que contempla el artículo 14.1 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión,

JUSTIFICACIÓN:

Este es un diferenciación de los vinos de la D.O.P. Penedès que se cultivan en explotaciones vinculadas a Massos (Masía) típica del territorio de la D.O.P. Penedès. Esta es una estructura que consta de una Masía (Casa con almacenes agrícolas), junto con la explotación agraria. Se considera que es la estructura que antes de la llegada de la filoxera estaba más asentada en el Penedès.

Actualmente hay diversos vinos de la D.O.P. Penedès que se vivifican con uvas provenientes de estas estructuras agrarias de antaño. Son vinos de prestigio a nivel internacional y local.

Estas nuevas figuras quieren reconocer estos vinos siempre que puedan demostrar su prestigio y su trazabilidad, así como la calidad del vino.

El Vino de Mas y el Gran vino de Mas, tienen como objetivo permitir a viticultores y bodegas elaborar sus vinos con una identidad del Mas y que sean vinos reconocidos por el consumidor.

4. **Nuevas normas de etiquetado**

DESCRIPCIÓN:

La altura de la mención «Denominación de Origen» respecto a «Penedés» pasa de tener que ser la mitad a tener que no sobrepasar los 1,2 mm.

Cuando se utilice en el etiquetado el distintivo de control rectangular de medidas 60 x 13 mm donde consta la mención Penedès denominación de origen de medidas reglamentarias, se podrá obviar la obligación de poner la mención Penedès en la etiqueta principal

La mención «Clàssic Penedès» debe ir siempre acompañada de «Penedès. Denominación de Origen».

Se establece la mención «no degollado» para los espumosos de método ancestral que han seguido las condiciones para no ser degollados.

En vinos espumosos se establecen las variedades que pueden ir en la etiqueta principal y cuales en al contraetiqueta.

Modifica el punto 8.7.1, del pliego de condiciones y el punto 9 del documento único.

Esta modificación se considera normal pues no incurre en ninguno de los supuestos que contempla el artículo 14.1 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión,

JUSTIFICACIÓN:

Esta modificación tiene por objetivo mejorar la presentación de los vinos con DOP Penedès, facilitando así su identificación por parte del consumidor.

5. Mejoras en la metodología de control

DESCRIPCIÓN:

En la auditoría anual se introduce la obligación de verificación de la trazabilidad de todos los vinos reconocidos como de «Finca Calificada» y «Gran vino de Mas», y, al menos uno, de «Vino de Mas». Además de los otros vinos cuya comprobación sea obligatoria.

Modifica el punto 9.2.2 del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

Esta modificación se considera normal pues no incurre en ninguno de los supuestos que contempla el artículo 14.1 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión,

JUSTIFICACIÓN:

El mayor reconocimiento de los vinos que ostenten estas menciones ha de ir unido a un mayor control.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nombre(s)

Penedès

2. Tipo de indicación geográfica

DOP - Denominación de Origen Protegida

3. Categorías de productos vitivinícolas

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)

1. VINO - *Vino blanco y rosado*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

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 bodega 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 bodega. Sin malos olores ni defectos SABOR Afruitado. 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 Afruitado, 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 frío» 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 bodega no podrán superar una acidez volátil de 20 mEq/l. Y los elaborados por el método «dulce de frío» 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)	

2. VINO - *Vino tinto*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

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 Afruitado, 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 bodega 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)	

3. VINO DE LICOR

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

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 bodega. 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)	

4. VINO ESPUMOSO DE CALIDAD

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

ASPECTO Color amarillo o rosa pálido, sin llegar al ámbar o rojo cereza. Con espuma continuada y no tumultuosa. 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 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	13,33
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	185

5. VINO DE AGUJA

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

ASPECTO Amarillo pálido o rosa pálido, con espuma continuada y no tumultuosa. 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)	

6. VINO DE UVAS SOBREMADURADAS

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

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

5.1. Prácticas enológicas específicas

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 éste pliego. El órgano de gestión de éste DO podrá prohibir ésta 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.

5.2. Rendimientos máximos

1. Variedades blancas y Vino espumoso de calidad

12 000 kilogramos de uvas por hectárea

79,92 hectolitros por hectárea

2. «Vino de Mas» y «Gran Vino de Mas» de variedades blancas y vino espumoso de calidad

10 200 kilogramos de uvas por hectárea

67,93 hectolitros por hectárea

3. Variedades tintas

9 000 kilogramos de uvas por hectárea

63 hectolitros por hectárea

4. «Vino de Mas» y «Gran Vino de Mas» de variedades tintas

7 650 kilogramos de uvas por hectárea

53,55 hectolitros por hectárea

5. Variedad Forcada

8 000 kilogramos de uvas por hectárea

53,28 hectolitros por hectárea

6. «Vino de Mas» y «Gran Vino de Mas» de variedad Forcada

6 800 kilogramos de uvas por hectárea

45,29 hectolitros por hectárea

7. Variedad Moneu

7 650 kilogramos de uvas por hectárea

53,55 hectolitros por hectárea

8. «Vino de Mas» y «Gran Vino de Mas» de variedad Moneu

6 503 kilogramos de uvas por hectárea

45,52 hectolitros por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

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

Los nombres de las unidades geográficas menores a las que pueden optar de forma adicional, como mención facultativa en etiquetado, y según el origen de la uva son las que se indican a continuación:

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

Se relacionan las parcelas que forman cada una de las anteriores unidades geográficas menores, en el siguiente enlace:

<https://eur03.safelinks.protection.outlook.com/?url=http%3A%2F%2Fincavi.gencat.cat%2F.content%2F005-normativa%2Fplecs-condicions-do-catalanes%2FArxius-plecs%2FUnitats-Geografiques-Menors-DOP-Penedes.xls&data=04%7C01%7Cristina.aguilar%40gencat.cat%7Cece5eb52d2674b51591008d9efc0405a%7C3b9427dcd30e43bc8c06ff7253676fec%7C1%7C0%7C637804431255942038%7CUnknown%7CTWFpbGZsb3d8eyJWlloiMC4wLjAwMDAiLCJQIjoiV2luMzliLCJBTiI6IklhaWwiLCJXVCi6Mn0%3D%7C3000&data=w3r%2B0CrU5SoJ%2B8p7fukBEvO3MWDfG9LgQAWu1lMsabo%3D&reserved=0>

7. Variedad(es) de uva de vinificación

MACABEO - VIURA

MERLOT

PARELLADA

XARELLO

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

8.1. 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 sólo 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 sólo 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 tener estos vinos debido al suelo y al clima. Además, el trabajo humano tanto en las viñas como en las bodegas hace que los vinos rosados del Penedès puedan tener estas características únicas.

Los vinos tintos del Penedès se caracterizan por su estructura y cuerpo, y por tener antocianos, taninos suaves y, sobre todo, por un aroma intenso y gusto y postgusto largo.

La suma del clima y el suelo del Penedès permite un buen proceso de maduración, debido también al diferencial térmico de la noche y el día durante los meses de julio y agosto. Estos factores unidos hacen que la maduración de las uvas tintas en el Penedès dé uvas con muchos antocianos y taninos, y también ricas en aromas de frutos rojos. Esto hace que los vinos tintos del Penedès no se puedan replicar en otras zonas.

8.2. *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 éstos espumosos en otras zonas.

8.3. *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.

8.4. *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.

8.5. *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 una altura mínima de 3 mm. y de una máxima de 7 mm., y menor de 1,2 mm 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 altura de entre 3 y 7 mm.

Cuando se utilice en el etiquetado el distintivo de control rectangular de medidas 60 x 13 mm donde consta la mención Penedès denominación de origen de medidas reglamentarias, se podrá obviar la obligación de poner la mención Penedès en la etiqueta principal. Estos distintivos de control serán diferentes para los «Vinos de Mas» y «Gran Vino de Mas».

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 podrá constar: variedades (sólo algunas pueden ir en la etiqueta principal, en el caso de los espumosos de calidad), añada y la mención «Vino de Finca», bajo ciertas condiciones. Y deberán constar: datos del embotellador/exportador, grado alcohólico adquirido, presencia de sulfitos, número de registro del embotellador, la añada y fecha de degüelle en los espumosos de calidad, número de lote, «Vino de Mas» o «Gran Vino de Mas» (siempre en la parte frontal del etiquetado e indicando añada), «Classic Penedès» (según sus condiciones de uso), y la mención «No degollado» (en el caso de los espumosos de calidad del método ancestral que cumplan ciertas condiciones).

Se regulan ampliamente las condiciones de uso de las unidades geográficas menores y de las menciones «Vino de Mas» y «Gran Vino de Mas».

Enlace al pliego de condiciones

<http://incavi.gencat.cat/web/.content/03-denominacions-origen/documents/plecs/penedes/fitxers-binari/plec-dop-penedes-mod-04.pdf>
