C/2026/2777

2026.5.19.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2026/2777)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Penedès”

EU hivatkozási szám: PDO-ES-A1551-AM06 – 2026.2.20.

1. **A termék elnevezése**

„Penedès”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

☐ FJ

3. **Ágazat**

☐ Mezőgazdasági termékek

☑ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Spanyolország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Név

Mezőgazdasági, Halászati és Élelmiszerügyi Minisztérium. Élelmiszerügyi Főigazgatóság. Élelmiszerminőség-ellenőrzéssel és agrár-élelmiszeripari laboratóriumokkal foglalkozó aligazgatóság.

6. **Standard módosításként való minősítés**

Az illetékes hatóság a „Penedès” OEM termékleírásának e módosítását standard módosításnak tekinti; nem tekinthető uniós módosításnak, mivel a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott helyzetek egyikének sem felel meg. Konkrétan, a módosítás: nem változtatja meg az elnevezést vagy az elnevezés használatát, illetve a földrajzi árujelzővel ellátott termék vagy termékek kategóriáját; nem jár a földrajzi területtel való kapcsolat érvénytelenné válásának kockázatával; nem von maga után további korlátozásokat a termék forgalmazása tekintetében.

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

Cím

A minimális tényleges alkoholtartalomra vonatkozó határérték módosítása.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Leírás

A vörösborok minimális tényleges alkoholtartalma 11,5 %-ról 11 %-ra csökkent.

Módosult a termékleírás 2.1.1. pontja és az egységes dokumentum 6. pontja.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

Ökológiai bor

Leírás

A szöveg kiegészült azzal a követelménnyel, hogy a 2025-ben és az azt követő években szüretelt szőlőből készült, 1., 3., 8. és 16. kategóriába tartozó valamennyi bort (bor, likőrbor, gyöngyözőbor és túlérett szőlőből készült bor) ökológiai tanúsítvánnyal kell ellátni.

A szöveg kiegészült azzal a követelménnyel, hogy a 2025-ben és az azt követő években szüretelt szőlőt ökológiai tanúsítvánnyal kell ellátni.

Ezek a követelmények a minőségi pezsgőkre (5. kategória) korábban is vonatkoztak.

Módosult a termékleírás 2.1.1., 2.1.3., 2.1.4., 2.1.5. és 5.1. pontja, valamint az egységes dokumentum 7.1. pontja.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

Új likőrbortípus felvétele

Leírás

Új típusú likőrborként bevezették a Malvasia de Sitges édes bort.

Ez a módosítás a termékleírás 2.1.4. pontjára vonatkozik, de nem érinti az egységes dokumentumot.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

Az illósavtartalom módosításai

Leírás

Az ugyanabban az évben fahordóban erjesztett vagy érlelt fehér- és rozéborok illósavtartalmának felső határa 1,08 g/l.

A 40 mg/l alatti összes kén-dioxid-tartalmú borok esetében felső határértéket vezettek be a tényleges illósavtartalomra, amely a fehér- és rozéborok esetében 1,08 g/l, a vörösborok esetében pedig 1,2 g/l.

Módosult a termékleírás 2.1.6. pontja és az egységes dokumentum 6. pontja.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

Az érzékszervi leírás módosításai

Leírás

Egyes bortípusok érzékszervi jellemzőinek leírását javították.

Módosult a termékleírás 2.2. pontja és az egységes dokumentum 6. pontja.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A Forcada és a Moneu fajtákra vonatkozó egyes kivételek törlése

Leírás

Az elmúlt évek termőképessége alapján a Forcada és a Moneu fajták a szőlőművelés, a hozam és a szüret típusa tekintetében hasonlóak a többi fajtához.

Törlésre került az a követelmény, amely szerint az e fajtákhoz tartozó, 2019. augusztus 1. után telepített szőlők csak a hagyományos bakművelés vagy a félbak művelés módszerével termeszthetők. A szöveg kiegészült azzal, hogy az e fajtákhoz tartozó szőlőt ökológiai tanúsítvánnyal kell ellátni, mivel a termékleírás e módosításában bevezetett követelmény valamennyi fajtára vonatkozik. Törölték azt a követelményt, amely szerint e fajták esetében a szüretelést kézzel kell végezni, csakúgy, mint a többi fajtához képest alacsonyabb hektáronkénti hozamot.

Módosult a termékleírás 3.1., 3.2. és 5.1. pontja, valamint az egységes dokumentum 7. pontja.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

Kisebb földrajzi egységek körülhatárolása

Leírás

A kapcsolatról szóló szakasz módosult a kisebb földrajzi egységeket alkotó parcellák jegyzéke tekintetében. E módosítás oka, hogy egy szakmai tanulmány nyomán kis mértékben módosultak az Alts d'Ancosa és a Costers del Montmell, valamint a Marina del Garraf és a Massís del Garraf kisebb földrajzi egységek közötti határok.

Módosult a termékleírás 4.2. pontja és az egységes dokumentum 9. pontja.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A címkézési szabályok módosítása

Leírás

A következő mondat: „A »Denominación de Origen« [Eredetmegjelölés] kifejezés betűméretének 1,2 mm-nél kisebbnek kell lennie” helyébe a következő szöveg lép: „(…) betűméretének legalább 1,2 mm-nek kell lennie”.

A szöveg kiegészült azzal, hogy amennyiben a termékek zavarosak, vagy a bor, a likőrbor vagy a túlérett szőlőből készült bor kategóriájába tartoznak, ezt fel kell tüntetni a címkén.

Minőségi pezsgők esetében a fő címkén csak a következő szőlőfajták tüntethetők fel: 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, és Xarel·lo rosado. Más fajták feltüntetése a tanúsító címkén már nem megengedett.

Törölték azt a követelményt, amely szerint a „Penedès” elnevezés mellett fel kell tüntetni a kisebb földrajzi egységre való hivatkozást.

Mostantól a következő különleges vagy fő fajtákra kell hivatkozni (amelyek ezért feltüntethetők a kisebb földrajzi egységből származó bor fő címkéjén): Sumoll Blanco, Xarel·lo Rosado, Forcada és Moneu.

A szöveg a használható fajták tekintetében új követelményekkel egészült ki a „Gran Vino de Mas” kifejezés használatára vonatkozóan.

Módosult a termékleírás 8.7.1., 8.7.2. és 8.7.3. pontja, valamint az egységes dokumentum 11. pontja.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Borok eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Penedès”

EU hivatkozási szám: PDO-ES-A1551-AM06 – 2026.2.20.

1. **Elnevezés(ek)**

„Penedès”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

☐ FJ

3. **Az az ország, amelyhez a meghatározott földrajzi terület tartozik**

Spanyolország

4. **A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban**

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust, a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

5. **A szőlőből készült termékek 1308/2013/EU rendelet VII. mellékletének II. részében felsorolt kategóriái**

1. Bor
3. Likőrbor
5. Minőségi pezsgő
8. Gyöngyözőbor
16. Túlérett szőlőből készült bor

6. **A bor(ok) leírása**

Szőlőből készült termék

BOR – Fehér- és rozébor

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

FEHÉR

Színe a halványsárgától a sötétsárgáig terjed. Amennyiben zavarosság áll fenn, azt fel kell tüntetni a címkén. A „*dulce de frío*” [jégbor] eljárással készült borok esetében: borostyánsárga, aranysárga vagy barnásvörös színű.

ROZÉ

Színe a halványrózsaszíntől a meggypirosig terjed. Amennyiben zavarosság áll fenn, azt fel kell tüntetni a címkén. Nem zavaros; átlátszó és csillogó.

Illat

FEHÉR

Elsődleges aromák: fehér, trópusi gyümölcs. Ha a bort hordóban tartották, érett gyümölcsre emlékeztető és harmadlagos aromák.

Az érlelést és a hordóban töltött időt idéző jegyek. Nincs kellemetlen szag; hibák nélkül.

ROZÉ

Piros gyümölcsökre emlékeztető, gyümölcsös aroma. Nincs kellemetlen szag; hibák nélkül.

Íz

FEHÉR

Gyümölcsös íz. Enyhén savas; lágy és frissességérzetet kelt; adott esetben az érlelésre jellemző jegyekkel. Hibák nélkül.

ROZÉ

Gyümölcsös, enyhén savas; lágy és frissességérzetet kelt. Hibák nélkül.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	9,5
Minimális összes savtartalom:	—
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	milliekvivalens/liter
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	11,67
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Tényleges alkoholtartalom a „*dulce de frío*” [jégbor] eljárással készült borok esetében: legalább 9,5 térfogatszázalék.

Illósavtartalom:

Az egy évnél hosszabb érlelésű borok és az ugyanabban az évben fahordóban erjesztett vagy érlelt borok esetében: legfeljebb 18 milliekvivalens/l.

A 40 mg/l alatti összes kén-dioxid-tartalmú borok esetében: legfeljebb 18 milliekvivalens/l.

A „*dulce de frío*” [jégbor] eljárással készült borok esetében: legfeljebb 33,33 milliekvivalens/l.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

BOR — Vörösbor

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

A fiatal boroknál gránátvörös szín. Az érlelt boroknál barnásvörös szín. Amennyiben zavarosság áll fenn, azt fel kell tüntetni a címkén. A „*dulce de frío*” [jégbor] eljárással készült borok esetében: vörös szín.

Illat

Piros és/vagy erdei gyümölcsökre emlékeztető aroma. Nincs kellemetlen szag; hibák nélkül.

Íz

Gyümölcsös, enyhén savas, lágy érzet, adott esetben az érlelés jegyeivel. Hibák nélkül.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	11
Minimális összes savtartalom:	—
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	milliekvivalens/liter
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	11,67
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Tényleges alkoholtartalom a „*dulce de frío*” [jégbor] eljárással készült borok esetében: legalább 9,5 térfogatszázalék.

Illósavtartalom:

Az egy évnél hosszabb érlelésű borok és az ugyanabban az évben fahordóban erjesztett vagy érlelt borok esetében: legfeljebb 20 milliekvivalens/l.

A 40 mg/l alatti összes kén-dioxid-tartalmú borok esetében: legfeljebb 20 milliekvivalens/l.

A „*dulce de frío*” [jégbor] eljárással készült borok esetében: legfeljebb 33,33 milliekvivalens/l.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

LIKŐRBOR

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

Sárga, borostyán, arany, vörös, barnásvörös. Amennyiben zavarosság áll fenn, azt fel kell tüntetni a címkén.

Illat

A fajtára jellemző, kandírozott gyümölcsökre emlékeztető aroma. Az érlelés jegyei, ha valamennyi időt hordóban töltött. Nincs kellemetlen szag; hibák nélkül.

Íz

Gyümölcsös, enyhén savas; meleg és selymes érzet.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	15
Minimális összes savtartalom:	—
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	milliekvivalens/liter
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	33,33
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

—

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

MINŐSÉGI PEZSGŐ

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

Színe a sárgától a halványpirosig terjed, de nem borostyánsárga vagy meggypiros. Tartósan pezseg, de nem habzik túl. Nem zavaros; átlátszó és csillogó.

Illat

Elsődleges aromák: fehér vagy trópusi gyümölcs. Nincs kellemetlen szag; hibák nélkül.

Íz

Gyümölcsös, enyhén savas, lágy érzet, adott esetben az érlelés jegyeivel. Hibák nélkül.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	11
Minimális összes savtartalom:	5
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	13,33
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	185

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

—

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

GYÖNGYÖZŐBOR

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

Halványsárga vagy halványrózsaszín, tartósan pezseg, de nem habzik túl. Nem zavaros; átlátszó és csillogó.

Illat

Elsődleges aromák: fehér vagy trópusi gyümölcs. Nincs kellemetlen szag; hibák nélkül.

Íz

Gyümölcsös, enyhén savas, lágy érzet, adott esetben az érlelés jegyeivel. Hibák nélkül.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	9,5
Minimális összes savtartalom:	—
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	milliekvivalens/liter
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	—
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

—

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

TÚLÉRETT SZŐLŐBŐL KÉSZÜLT BOR

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

Sárga, borostyán, arany, vörös vagy barnásvörös. Nem zavaros; átlátszó és csillogó. Amennyiben zavarosság áll fenn, azt fel kell tüntetni a címkén.

Illat

A fajtára jellemző, érett és kandírozott gyümölcsökre emlékeztető aromák. Nincs kellemetlen szag; hibák nélkül.

Íz

Gyümölcsös, enyhén savas, meleg, selymes érzet, hibák nélkül.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	12
Minimális összes savtartalom:	—
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	milliekvivalens/liter
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	33,33
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

—

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

7. **Borászati eljárások**

7.1. *A bor(ok) előállítására alkalmazott konkrét borászati eljárások, valamint a borkészítésre vonatkozó korlátozások*

Borkészítési eljárás

—

A borászati eljárás típusa

A borkészítésre vonatkozó releváns korlátozások

Leírás

Öntözésre csak a szőlő minőségének javítása céljából kerülhet sor, olyan körülmények között, amikor az ültetvény vízellátása és a szőlőültetvény környezeti adottságai nem teszik lehetővé az optimális minőségi szint elérését, azaz biztosítani kell, hogy a termelés és az elért hozam összhangban álljon e termékleírás rendelkezéseivel. Ha az eredetmegjelölés irányító testülete úgy ítéli meg, hogy ez a gyakorlat árt a minőségnek, vagy a szabályok megsértését eredményezheti, adott területen be is tilthatja ezt a gyakorlatot. A talaj nedvességtartalmával, valamint a szőlőültetvény környezeti adottságaival összhangban a szőlőültetvények vízellátásának egyensúlya helyreállítható. Az öntözés a szőlő érésének kezdete után semmilyen körülmények között nem engedélyezhető.

A 2025-ben és az azt követő években szüretelt szőlőt ökológiai tanúsítvánnyal kell ellátni.

Borkészítési eljárás

—

A borászati eljárás típusa

Különleges borászati eljárás

Leírás

Az extrakciós hozam 100 kg leszüretelt szőlőre számítva a fehérszőlő-fajták esetében nem haladhatja meg a 66,6 liter bort, kékszőlő-fajták esetében pedig a 70 liter bort.

A 2025-ben és az azt követő években szüretelt szőlőből készített borokat ökológiai tanúsítvánnyal kell ellátni.

7.2. *Maximális hozamok*

Minden bor/kategória/fajta/típus

Fehér fajták és minőségi pezsgő

Maximális hozam:

Maximális hozam	12 000
Maximális hozam mértékegysége:	kilogramm szőlő hektáronként

Minden bor/kategória/fajta/típus

Fehér fajták és minőségi pezsgő

Maximális hozam:

Maximális hozam	79,92
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter hektáronként

Minden bor/kategória/fajta/típus

„Vino de Mas” és „Gran Vino de Mas”, fehér fajták és minőségi pezsgő

Maximális hozam:

Maximális hozam	10 200
Maximális hozam mértékegysége:	kilogramm szőlő hektáronként

Minden bor/kategória/fajta/típus

„Vino de Mas” és „Gran Vino de Mas”, fehér fajták és minőségi pezsgő

Maximális hozam:

Maximális hozam	67,93
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter hektáronként

Minden bor/kategória/fajta/típus

Kékszőlő-fajták

Maximális hozam:

Maximális hozam	9 000
Maximális hozam mértékegysége:	kilogramm szőlő hektáronként

Minden bor/kategória/fajta/típus

Kékszőlő-fajták

Maximális hozam:

Maximális hozam	63
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter hektáronként

Minden bor/kategória/fajta/típus

„Vino de Mas” és „Gran Vino de Mas”, kékszőlő-fajták

Maximális hozam:

Maximális hozam	7 650
Maximális hozam mértékegysége:	kilogramm szőlő hektáronként

Minden bor/kategória/fajta/típus

„Vino de Mas” és „Gran Vino de Mas”, kékszőlő-fajták

Maximális hozam:

Maximális hozam	53,55
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter hektáronként

8. **Azon borszőlőfajta vagy -fajták megjelölése, amely(ek)ből a bor(ok) készül(nek)**

— 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. **A körülhatárolt földrajzi terület tömör meghatározása**

A termőterületet Barcelona és Tarragona tartomány alábbi települései alkotják:

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 tartomány*

(*2*) *Tarragona tartomány*

A borászatok dönthetnek úgy, hogy a szőlő származási helyétől függően feltüntetik a címkén a következő kiegészítő/opcionális kisebb földrajzi egységeket:

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 fent említett kisebb földrajzi egységekhez tartozó parcellák listáját lásd az alábbi linken:

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

10. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A szőlőből készült termékek kategóriája

1. Bor

A kapcsolat összefoglalása

A penedès-i fehérborok friss, savas, gyümölcsös ízükről ismertek, amely a talajtípusnak és az egyedülálló éghajlatnak köszönhető. Az emberi tényező – azaz a szőlőültetvényeken dolgozó emberek – az egyik oka annak, hogy más területeken ugyanezen fajták felhasználásával nem lehet ugyanilyen borokat előállítani. A penedès-i fehérszőlő-fajták csak a Penedès régióban tudják elérni az említett borok készítéséhez optimális érést. Ez annak tudható be, hogy a régióban a talaj, az éghajlat és a borkészítési gyakorlatok egyedülálló kombinációja érvényesül. A Penedès régióból származó rozéborok színükről, aromájukról és gyümölcsösségükről híresek, amely tulajdonságok a talajnak és az éghajlatnak köszönhetően jellemzik az e borok előállítására felhasznált fajtákat. A szőlőültetvényeken és a borászatokban dolgozó emberek munkája szintén hozzájárul a „Penedès" rozék egyedi sajátosságainak kialakulásához. A Penedès régió vörösborait szerkezetük és testességük, az antocianinok, a sima tanninok és mindenekelőtt az intenzív aroma, valamint a hosszan tartó íz és utóíz jellemzik. A Penedès régió éghajlata és talaja közötti kölcsönhatás lehetővé teszi a jó érést. A júliusi és augusztusi nappalok és éjszakák közötti hőmérséklet-különbség szintén szerepet játszik ebben. E tényezők kombinációjának köszönhetően a Penedès régióban termesztett vörösborszőlők antocianin- és tannintartalma magas, és piros gyümölcsös aromákban gazdagok. Ez azt jelenti, hogy a Penedès régióban készített vörösborok más területeken nem állíthatók elő.

A szőlőből készült termékek kategóriája

5. Minőségi pezsgő

A kapcsolat összefoglalása

A „Penedès" OEM minőségi pezsgői egyediek, és nagyon különböznek a más területeken előállított pezsgőktől. Ez a különbség részben a fajtáknak, de mindenekelőtt az éghajlatnak, napsütésnek, valamint az első és a második erjesztés során alkalmazott előállítási eljárásoknak köszönhető. E pezsgők előállítása más területeken nem lehetséges.

A szőlőből készült termékek kategóriája

8. Gyöngyözőbor

A kapcsolat összefoglalása

A Penedès régióban a gyöngyözőbor hagyományos terméknek számít. Ezek a borok nagyon jól alkalmazkodnak a régió fajtáihoz, valamint a terület éghajlatához és talajához.

A szőlőből készült termékek kategóriája

3. Likőrbor

A kapcsolat összefoglalása

A Penedès régió éghajlata, valamint a talajtípus és a fajták együttesen azt eredményezik, hogy az érett mustot fel lehet használni likőrborok előállításához. A módszer során zajló érlelés és a szőlőültetvényre jellemző éghajlati viszonyok azt jelentik, hogy lehetséges olyan édes, enyhe érlelt borokat készíteni, amelyek megőrzik az érett gyümölcs ízét és az érlelési folyamatra jellemző aromákat.

A szőlőből készült termékek kategóriája

16. Túlérett szőlőből készült bor

A kapcsolat összefoglalása

A Penedès régió éghajlata, valamint a talajtípus, a fajták, valamint az emberi erőfeszítés együttesen teszik lehetővé azt, hogy a szőlő túlérjen, ami rendkívüli jellemzőkkel bíró, exkluzív borokat eredményez.

11. **További alkalmazandó követelmények**

A követelmény/eltérés címe

CSOMAGOLÁS A KÖRÜLHATÁROLT TERÜLETEN KÍVÜL

Jogi keret

Nemzeti jogszabályok

A további követelmény/eltérés típusa

Csomagolás a körülhatárolt földrajzi területen belül

A követelmény/eltérés leírása

A csomagolás kizárólag a „Penedès” OEM borok termőterületén belül végezhető. Ennek oka, hogy a palackozatlan borok nem szállíthatók nagy távolságra úgy, hogy közben az is biztosítva legyen, hogy az OEM boraira jellemző exkluzív minőség és jellemzők ne sérüljenek. A palackozást követően ezek a borok megőrzik jellemzőiket és minőségüket, amelyet a fogyasztók is kedvezően fogadnak. Ezért fontos, hogy a palackozás a megfelelő körülmények között történjen.

A követelmény/eltérés címe

CÍMKÉZÉS

Jogi keret

Nemzeti jogszabályok

A további követelmény/eltérés típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A követelmény/eltérés leírása

A „Penedès” megnevezés betűméretének 3 mm (minimum) és 7 mm (maximum) között kell lennie. A „Denominación de Origen” [Eredetmegjelölés] kifejezés betűméretének legalább 1,2 mm-nek kell lennie.

Általánosságban elmondható, hogy ha a kötelező megnevezés a palack hátulján (az úgynevezett tanúsító címkén) található, a „PENEDÈS Denominación de Origen” [PENEDÈS eredetmegjelölés] megnevezést is beleértve, a védjegyet tartalmazó főcímkének tartalmaznia kell a „PENEDÈS” elnevezést, 3 mm és 7 mm közötti betűméretben.

A „Penedès Denominación de Origin” feliratot tartalmazó, téglalap alakú, hivatalos méretű (60 x 13 mm) ellenőrzési jel használata esetén el lehet tekinteni attól a követelménytől, hogy a fő címkén fel kell tüntetni a „Penedès” elnevezést. A „Vino de Mas” és a „Gran Vino de Mas” kifejezéssel ellátott borok esetében ezek az ellenőrzési jelek különbözőek.

Ha a kötelező megnevezés a címkén a védjeggyel és a „PENEDÈS Denominación de Origen” [PENEDÈS eredetmegjelölés] szöveggel együtt szerepel, a „Penedès” szónak a tanúsító címkén nem kötelező szerepelnie.

A címkék a következőkre vonatkozó információkat is tartalmazhatnak: a fajták (a minőségi pezsgők esetében csak néhány fajtát lehet feltüntetni a főcímkén), az évjárat és a „Vino de Finca” [birtokbor] kifejezés, bizonyos feltételek mellett.

A címkéken fel kell tüntetni a következőket: a palackozó/exportőr adatai, a tényleges alkoholtartalom, a szulfitok jelenléte, a palackozó nyilvántartási száma, a minőségi pezsgők esetében az évjárat és a degorzsálás dátuma, a tételszám, a „Vino de Mas” vagy „Gran Vino de Mas” kifejezés (mindig a címke elején, az évjárat feltüntetésével), a „Classic Penedès” (a felhasználás feltételei szerint) és a „No degollado” [nem degorzsált] felirat (a hagyományos módszer szerint és bizonyos feltételek mellett készült minőségi pezsgők esetében). Amennyiben a termékek zavarosak, vagy a bor, a likőrbor vagy a túlérett szőlőből készült bor kategóriájába tartoznak, ezt fel kell tüntetni a címkén.

Kiterjedt szabályozás vonatkozik a kisebb földrajzi egységek használatának feltételeire, valamint a „Vino de Mas” és a „Gran Vino de Mas” kifejezésekre.

Elektronikus (URL-) hivatkozás a termékleírás közzétételére

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