C/2026/2777

19.5.2026.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 ([1]) 5. panta 4. punktu

(C/2026/2777)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

“Penedès”

ES atsauces numurs: PDO-ES-A1551-AM06 – 20.2.2026.

1. **Produkta nosaukums**

“Penedès”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☑ ACVN

☐ AĢIN

☐ ĢIN

3. **Nozare**

☐ Lauksaimniecības produkti

☑ Vīns

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Spānija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Nosaukums

Lauksaimniecības, zivsaimniecības un pārtikas ministrija, Pārtikas ģenerāldirektorāts, Pārtikas kvalitātes kontroles un agropārtikas laboratoriju apakšģenerāldirektorāts

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Kompetentā iestāde šo ar ACVN “Penedès” apzīmētā produkta specifikācijas grozījumu uzskata par standarta grozījumu; to nevar uzskatīt par Savienības grozījumu, jo tas neatbilst nevienam no gadījumiem, kas minēti Regulas (ES) 2024/1143 par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm 24. panta 3. punktā. Konkrēti, tas: neietver izmaiņas nosaukumā vai nosaukuma lietojumā vai ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta(-u) produkta(-u) kategorijas izmaiņas, nerada risku, ka vairs nebūs spēkā saikne ar ģeogrāfisko apgabalu, neparedz turpmākus produkta tirdzniecības ierobežojumus.

7. **Apstiprinātā(-o) standarta grozījuma(-u) apraksts**

Temats

Izmaiņas minimālā faktiskā spirta satura robežvērtībā

([1]) Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Apraksts

Sarkanvīnu minimālais faktiskais spirta saturs no 11,5 % ir samazināts līdz 11 %.

Grozīts produkta specifikācijas 2.1.1. punkts un vienotā dokumenta 6. punkts.

☑ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Bioloģiskais vīns

Apraksts

Pievienota prasība, ka visiem 1., 3., 8. un 16. kategorijas vīniem (vīnam, desertvīnam, pusdzirkstošajam vīnam un pārgatavu vīnogu vīnam), kas gatavoti no vīnogām, kuru raža novākta 2025. gadā un turpmākajos gados, jābūt sertificētiem kā bioloģiskiem.

Pievienota prasība, ka 2025. gadā un turpmākajos gados novākto vīnogu ražai jābūt sertificētai kā bioloģiskai.

Šīs prasības jau attiecās uz kvalitatīviem dzirkstošajiem vīniem (5. kategorija).

Grozīts produkta specifikācijas 2.1.1., 2.1.3., 2.1.4., 2.1.5. un 5.1. punkts un vienotā dokumenta 7.1. punkts.

☑ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Jauna desertvīna paveida ieviešana

Apraksts

Ieviests jauns desertvīna paveids, proti, "Malvasia de Sitges" saldais vīns.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2.4.1. punktu, bet vienoto dokumentu neietekmē.

☐ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Izmaiņas attiecībā uz gaistošo skābumu

Apraksts

Ieviesta maksimālā gaistošā skābuma robežvērtība – 1,08 g/l – baltvīniem un sārtvīniem, kas tajā pašā gadā raudzēti vai izturēti koka mucās.

Attiecībā uz vīniem, kuru kopējais sēra dioksīda saturs ir mazāks par 40 mg/l, ir ieviesta maksimālā faktiskā gaistošā skābuma robežvērtība, proti, 1,08 g/l baltvīniem un sārtvīniem un 1,2 g/l sarkanvīniem.

Grozīts produkta specifikācijas 2.6.1. punkts un vienotā dokumenta 6. punkts.

☑ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Izmaiņas organoleptisko īpašību aprakstā

Apraksts

Uzlabots dažādu veidu vīna organoleptisko īpašību apraksts.

Grozīts produkta specifikācijas 2.2. punkts un vienotā dokumenta 6. punkts.

☑ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Dažu izņēmumu svītrošana attiecībā uz šķirnēm "Forcada" un "Moneu"

Apraksts

Ņemot vērā šķirņu "Forcada" un "Moneu" pēdējo gadu ražošanas rādītājus, šīs šķirnes vīnogulāju veidošanas, ražas iznākuma un ražas novākšanas veida ziņā ir līdzīgas pārējām šķirnēm.

Svītrota prasība, saskaņā ar kuru pie šīm šķirnēm piederošu pēc 2019. gada 1. augusta stādītu vīnogulāju audzēšanā varēja izmantot tikai tradicionālās kausa vai puskausa formas veidošanas metodes. Tāpat ir pievienots nosacījums, ka šo šķirņu vīnogām jābūt sertificētām kā bioloģiskām, jo ar šo produkta specifikācijas grozījumu ieviestā prasība attiecas uz visām šķirnēm. Svītrota prasība, ka šo šķirņu raža jānovāc ar rokām, un prasība, ka šo šķirņu ražas iznākumam no hektāra jābūt zemākam, salīdzinot ar pārējām šķirnēm.

Grozīts produkta specifikācijas 3.1., 3.2. un 5.1. punkts un vienotā dokumenta 7. punkts.

☑ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Mazāku ģeogrāfisko vienību robežu noteikšana

Apraksts

Iedaļā par saikni ir grozīts to zemesgabalu saraksts, kas veido mazākas ģeogrāfiskās vienības. Šā grozījuma iemesls ir tāds, ka pēc tehniskā pētījuma veikšanas ir nedaudz mainījušās robežas starp mazākām ģeogrāfiskajām vienībām *Alts d'Ancosa* un *Costers del Montmell* un starp *Marina del Garraf* un *Massís del Garraf*.

Grozīts specifikācijas 4.2. punkts un vienotā dokumenta 9. punkts.

☑ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Izmaiņas marķēšanas noteikumos

Apraksts

Teikums "Teksta "Denominación de Origen" [cilmes vietas nosaukums] augstumam ir jābūt mazākam par 1,2 mm" ir mainīts uz "(..) augstumam ir jābūt vismaz 1,2 mm".

Pievienots noteikums, ka tad, ja produkti ir duļķaini vai pieder pie vīna, desertvīna vai pārgatavu vīnogu vīna kategorijas, tas jānorāda marķējumā.

Kvalitatīvu dzirkstošo vīnu galvenajā etiķetē drīkst norādīt tikai šādas vīnogu šķirnes: "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" un "Xarel·lo rosado". Citu šķirņu norādīšana sertifikācijas etiķetē vairs nav atļauta.

Svītrota prasība, ka mazākas ģeogrāfiskās vienības norādei jāatrodas blakus nosaukumam "Penedès".

Tagad ir noteikta prasība kā specifiskas vai galvenās šķirnes (kuras tādējādi drīkst norādīt mazākā ģeogrāfiskā vienībā ražota vīna galvenajā etiķetē) minēt šādas: "Sumoll Blanco", "Xarel·lo Rosado", "Forcada" un "Moneu".

Pievienotas jaunas prasības apzīmējuma "Gran Vino de Mas" izmantošanai attiecībā uz atļautajām šķirnēm.

Grozīts produkta specifikācijas 8.7.1., 8.7.2. un 8.7.3. punkts un vienotā dokumenta 11. punkts.

☑ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

Vīna cilmes vietas nosaukumi un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes

“Penedès”

ES atsauces numurs: PDO-ES-A1551-AM06 – 20.2.2026.

1. **Nosaukums (nosaukumi)**

“Penedès”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☑ ACVN

☐ AĢIN

☐ ĢIN

3. **Valsts, pie kuras pieder definētais ģeogrāfiskais apgabals**

Spānija

4. **Lauksaimniecības produkta klasifikācija saskaņā ar kombinētās nomenklatūras pozīciju un kodu, minēta Regulas (ES) 2024/1143 6. panta 1. punktā**

2204 – Svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 minēto

5. **Vīnkopības produktu kategorijas, kas uzskaitītas Regulas (ES) Nr. 1308/2013 VII pielikuma II daļā**

1. Vīns
3. Desertvīns
5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns
8. Pusdzirkstošais vīns
16. Pārgatavu vīnogu vīns

6. **Vīna(-u) apraksts**

Vīnkopības produkts

VĪNS – baltvīns un sārtvīns

Organoleptiskās īpašības

Izskats

BALTVĪNS

Krāsa – no gaiši dzeltenas līdz tumši dzeltenai. Ja vīns ir duļķains, tas jānorāda marķējumā. Vīns, kas ražots ar *dulce de frío* [ledus vīnu] metodi, – dzintara, zeltainā vai brūngani sarkanā krāsā.

SĀRTVĪNS

Krāsa – no gaiši rozā līdz ķiršu sarkanai. Ja vīns ir duļķains, tas jānorāda marķējumā. Nav duļķains; dzidrs un mirdzošs.

Aromāts

BALTVĪNS

Balto un tropu augļu primārie aromāti. Ja vīns turēts mucā, būs jūtami nogatavojušos augļu un terciārie aromāti.

Notis, kas atspoguļo izturēšanu un laiku, cik ilgi vīns turēts mucā. Bez sliktas smaržas vai nepilnībām.

SĀRTVĪNS

Augļains sarkano augļu aromāts. Bez sliktas smaržas vai nepilnībām.

Garša

BALTVĪNS

Augļains. Skābens, viegls un svaigs. Attiecīgā gadījumā jūtamas izturēšanai raksturīgas notis. Bez nepilnībām.

SĀRTVĪNS

Augļains, skābens, viegls un svaigs. Bez nepilnībām.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	9,5
Minimālais kopējais skābums:	—
Minimālā kopējā skābuma vienība:	miliekvivalentos uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	11,67
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	—

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Ja vīna ražošanā izmantota *dulce de frío* [ledus vīnu] metode, faktiskā spirta tilpumkoncentrācija ir > 9,5 tilp. %.

Gaistošais skābums:

vīniem, kas izturēti ilgāk nekā vienu gadu, un vīniem, kuri tajā pašā gadā raudzēti vai izturēti koka mucās: < 18 mekv./l;

vīniem, kuros kopējais sēra dioksīda saturs ir mazāks nekā 40 mg/l: < 18 mekv./l;

vīniem, kuru ražošanā izmantota *dulce de frío* [ledus vīnu] metode: < 33,33 mekv./l.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

VĪNS – sarkanvīns

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Jaunvīni – granātsarkanā krāsā. Izturēti vīni – brūngani sarkanā krāsā. Ja vīns ir duļķains, tas jānorāda marķējumā. Vīns, kas ražots ar *dulce de frío* [ledus vīnu] metodi, – sarkanā krāsā.

Aromāts

Sarkano un/vai meža augļu aromāts. Bez sliktas smaržas vai nepilnībām.

Garša

Augļaina, skābena, viegla, attiecīgā gadījumā jūtamas izturēšanai raksturīgas notis. Bez nepilnībām.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	11
Minimālais kopējais skābums:	—
Minimālā kopējā skābuma vienība:	miliekvivalentos uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	11,67
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	—

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Ja vīna ražošanā izmantota *dulce de frío* [ledus vīnu] metode, faktiskā spirta tilpumkoncentrācija ir > 9,5 tilp. %.

Gaistošais skābums:

vīniem, kas izturēti ilgāk nekā vienu gadu, un vīniem, kuri tajā pašā gadā raudzēti vai izturēti koka mucās: < 20 mekv./l;

vīniem, kuros kopējais sēra dioksīda saturs ir mazāks nekā 40 mg/l: < 20 mekv./l;

vīniem, kuru ražošanā izmantota *dulce de frío* [ledus vīnu] metode: < 33,33 mekv./l.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

DESERTVĪNS

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Dzeltena, dzintara, zeltaina, sarkana, brūngani sarkana krāsa. Ja vīns ir duļķains, tas jānorāda marķējumā.

Aromāts

Cukurotu augļu aromāti, kas raksturīgi katrai šķirnei. Notis, kas atspoguļo izturēšanu, ja vīns turēts mucā. Bez sliktas smaržas vai nepilnībām.

Garša

Augļaina, skābena, silta un samtaina.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	15
Minimālais kopējais skābums:	—
Minimālā kopējā skābuma vienība:	miliekvivalentos uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	33,33
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	—

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

—

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

KVALITATĪVS DZIRKSTOŠAIS VĪNS

Organoleptiskās īpašības

Izskats

No dzeltenas līdz gaiši sarkanai krāsai, nav dzintara vai ķiršu sarkanā krāsā. Pastāvīga dzirkstīšana, nav strauja. Nav duļķains; dzidrs un mirdzošs.

Aromāts

Primārie balto vai tropu augļu aromāti. Bez sliktas smaržas vai nepilnībām.

Garša

Augļaina, skābena, viegla, attiecīgā gadījumā jūtamas izturēšanai raksturīgas notis. Bez nepilnībām.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	11
Minimālais kopējais skābums:	5
Minimālā kopējā skābuma vienība:	grami uz litru, izteikts ar vīnskābi
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	13,33
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	185

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

—

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

PUSDZIRKSTOŠAIS VĪNS

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Gaiši dzeltenā vai gaiši rozā krāsā, ar pastāvīgu dzirkstīšanu, kas nav strauja. Nav duļķains; dzidrs un mirdzošs.

Aromāts

Primārie balto vai tropu augļu aromāti. Bez sliktas smaržas vai nepilnībām.

Garša

Augļaina, skābena, viegla, attiecīgā gadījumā jūtamas izturēšanai raksturīgas notis. Bez nepilnībām.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	9,5
Minimālais kopējais skābums:	—
Minimālā kopējā skābuma vienība:	miliekvivalentos uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	—
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	—

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

—

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

PĀRGATAVU VĪNOGU VĪNS

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Dzeltena, dzintara, zeltaina, sarkana vai brūngani sarkana krāsa. Nav duļķains; dzidrs un mirdzošs. Ja vīns ir duļķains, tas jānorāda marķējumā.

Aromāts

Nogatavojušos vai cukurotu augļu aromāti, kas raksturīgi katrai šķirnei. Bez sliktas smaržas vai nepilnībām.

Garša

Augļaina, skābena, silta, samtaina, bez nepilnībām.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	12
Minimālais kopējais skābums:	—
Minimālā kopējā skābuma vienība:	miliekvivalentos uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	33,33
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	—

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

—

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

7. **Vīndarības metodes**

7.1. *Īpašas vīndarības metodes, kas izmantotas vīna vai vīnu ražošanā, un attiecīgi ražošanas ierobežojumi*

Vīndarības metode

—

Vīndarības metodes veids

Attiecīgais ierobežojums vīndarībā

Apraksts

Apūdeņošanu drīkst veikt tikai ar mērķi uzlabot vīnogu kvalitāti apstākļos, kad zemes gabalu ūdensapgāde un vides apstākļi vīndārzā neļauj sasniegt optimālo kvalitātes līmeni, proti, tad, kad ir jānodrošina ražas apjoma un ražas iznākuma atbilstība šīs specifikācijas noteikumiem. Ja cilmes vietas nosaukuma pārvaldības struktūra uzskata, ka šī prakse negatīvi ietekmē kvalitāti vai var izraisīt noteikumu neievērošanu, tā drīkst aizliegt šo praksi konkrētā zemes gabalā. Zemes gabalos, kur audzē vīnogulājus, var līdzsvarot ūdensapgādi atbilstoši augsnes mitruma apstākļiem, kā arī vides apstākļiem vīndārzā. Apūdeņošanu nekādā gadījumā nedrīkst atļaut pēc vīnogu nogatavošanās sākuma.

Vīnogām, kas novāktas, sākot no 2025. gada, jābūt sertificētām kā bioloģiskām.

Vīndarības metode

—

Vīndarības metodes veids

Īpašā vīndarības metode

Apraksts

Ekstrakcijas iznākums nedrīkst pārsniegt 66,6 litrus vīna no katriem novāktajiem 100 kg balto vīnogu šķirņu gadījumā un 70 litrus vīna sarkano vīnogu šķirņu gadījumā.

Visiem vīniem, kas gatavoti no vīnogām, kuras novāktas, sākot no 2025. gada, jābūt sertificētiem kā bioloģiskiem.

7.2. *Maksimālais ražas iznākums*

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

Baltogu šķirnes un kvalitatīvs dzirkstošais vīns

Maksimālais ražas iznākums

Maksimālais ražas iznākums:	12 000
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	kilogrami vīnogu no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

Baltogu šķirnes un kvalitatīvs dzirkstošais vīns

Maksimālais ražas iznākums

Maksimālais ražas iznākums:	79,92
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	hektolitri no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

“Vino de Mas” un “Gran Vino de Mas”, baltogu šķirnes un kvalitatīvs dzirkstošais vīns

Maksimālais ražas iznākums

Maksimālais ražas iznākums:	10 200
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	kilogrami vīnogu no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

“Vino de Mas” un “Gran Vino de Mas”, baltogu šķirnes un kvalitatīvs dzirkstošais vīns

Maksimālais ražas iznākums

Maksimālais ražas iznākums:	67,93
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	hektolitri no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

Sarkanogu šķirnes

Maksimālais ražas iznākums

Maksimālais ražas iznākums:	9 000
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	kilogrami vīnogu no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

Sarkanogu šķirnes

Maksimālais ražas iznākums

Maksimālais ražas iznākums:	63
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	hektolitri no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

“Vino de Mas” un “Gran Vino de Mas”, sarkanogu šķirnes

Maksimālais ražas iznākums

Maksimālais ražas iznākums:	7 650
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	kilogrami vīnogu no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

"Vino de Mas" un "Gran Vino de Mas", sarkanogu šķirnes

Maksimālais ražas iznākums

Maksimālais ražas iznākums:	53,55
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	hektolitri no hektāra

8. **Vīna vīnogu šķirne vai šķirnes, no kā vīns vai vīni ražoti**

— "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” – “SULL DE LLEBRE”

— “VIOGNIER”

— “XARELLO”

— “XARELLO ROSADO”

9. **Noteiktā ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Ražošanas apgabalu veido tālāk norādīto pašvaldību teritorija Barselonas un Taragonas provincē.

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) *Barselonas province*

(2) *Taragonas province*

Atkarībā no vīnogu izcelsmes vīna darītavas var pēc izvēles marķējumā norādīt turpmāk minētās papildu/neobligātas mazākas ģeogrāfiskās vienības.

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

Iepriekš minētajās mazākās ģeogrāfiskajās vienībās iekļauto zemes gabalu sarakstu skatīt šajā saitē:

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

10. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Vīnkopības produkta kategorija

1. Vīns

Kopsavilkums par saikni

"Penedès" baltvīni ir slaveni ar svaigo, skābo, augļaino garšu, ko tie iegūst, pateicoties augsnes veidam un unikālajam klimatam. Cilvēkfaktors, t. i., cilvēki, kas strādā vīndārzos, ir viens no iemesliem, kāpēc vīni, kas gatavoti no tām pašām šķirnēm citos apgabalos, nav salīdzināmi ar šiem vīniem. Tikai *Penedès* reģionā balto vīnogu šķirnes var optimāli nogatavoties, lai no tām varētu gatavot "Penedès" vīnus. Tas ir saistīts ar reģiona unikālo augsnes, klimata un vīndarības metožu apvienojumu. *Penedès* reģiona sārtvīni ir slaveni ar krāsu, aromātu un augļainumu, kas, pateicoties augsnei un klimatam, ir raksturīgi šo vīnu ražošanā izmantotajām šķirnēm. Arī cilvēku ieguldītais darbs vīndārzos un vīna darītavās veicina "Penedès" sārtvīnu unikālās īpašības. *Penedès* reģiona sarkanvīnus raksturo to struktūra un bagātīgums, antocianīni, vieglie tanīni un it īpaši intensīva smarža un paliekoša garša un pēcgarša. *Penedès* reģiona klimata un augsnes mijiedarbība nodrošina labu nogatavošanos. Liela nozīme ir arī nakts un dienas temperatūras atšķirībām jūlijā un augustā. Šo apvienoto faktoru dēļ *Penedès* reģionā audzētajās sarkanajās vīnogās ir augsts antocianīnu un tanīnu saturs, kad tās nogatavojušās, un bagātīgs sarkano augļu aromāts. Tas nozīmē, ka *Penedès* reģionā ražotos sarkanvīnus citos apgabalos nevar atdarināt.

Vīnkopības produkta kategorija

5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

Kopsavilkums par saikni

Ar ACVN "Penedès" apzīmētie kvalitatīvie dzirkstošie vīni ir unikāli un ļoti atšķirīgi no tiem, kurus ražo citos apgabalos. Šo atšķirību daļēji rada šķirnes, taču galvenokārt to nodrošina klimats, saule un ražošanas metodes, kuras izmanto pirmējās un otrējās raudzēšanas procesā. Šos dzirkstošos vīnus nav iespējams izgatavot citos apgabalos.

Vīnkopības produkta kategorija

8. Pusdzirkstošais vīns

Kopsavilkums par saikni

Pusdzirkstošie vīni ir tradicionāli vīni *Penedès* reģionā. Šie vīni ir ļoti labi pielāgoti reģiona šķirnēm, kā arī tā klimatam un augsnei.

Vīnkopības produkta kategorija

3. Desertvīns

Kopsavilkums par saikni

Penedès reģiona klimats, kā arī augsnes veids un šķirnes nozīmē to, ka nogatavojušos vīnogu misu var izmantot, lai gatavotu desertvīnus. Metodē ietvertā izturēšana un klimata apstākļi vīndārzā nozīmē to, ka ir iespējams izgatavot saldus, vieglus, izturētus vīnus, saglabājot nogatavojušos augļu garšu un smaržu, kas ir tipiska izturēšanas procesam.

Vīnkopības produkta kategorija

16. Pārgatavu vīnogu vīns

Kopsavilkums par saikni

Penedès reģiona klimats, kā arī augsnes veids un šķirnes ļauj ar cilvēku darba palīdzību pārgatavināt vīnogas, tādējādi iegūstot unikālus vīnus ar izmeklētām īpašībām.

11. **Citas piemērojamās prasības**

Prasības/atkāpes temats

IEPAKOŠANA ĀRPUS NOTEIKTĀ APGABALA

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību akti

Citas prasības/atkāpes veids

Iepakošana noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Prasības/atkāpes apraksts

Iepakošana jāveic tikai ar ACVN "Penedès" apzīmēto vīnu ražošanas apgabalā. Tas saistīts ar to, ka neiepakotus vīnus nevar transportēt lielus attālumus, nodrošinot ar ACVN apzīmēto vīnu izmeklētās kvalitātes un īpašību saglabāšanu. Tiklīdz vīni ir iepildīti pudelēs, saglabājas to īpašības un kvalitāte, ko var atzinīgi novērtēt patērētāji. Tādēļ pildīšana pudelēs ir jāveic pareizajos apstākļos.

Prasības/atkāpes temats

MARĶĒJUMS

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību akti

Citas prasības/atkāpes veids

Papildu noteikumi attiecībā uz marķēšanu

Prasības/atkāpes apraksts

Nosaukumam "Penedès" izmantoto rakstzīmju augstumam ir jābūt no 3 mm (minimāli) līdz 7 mm (maksimāli). Teksta "Denominación de Origen" [cilmes vietas nosaukums] augstumam ir jābūt vismaz 1,2 mm.

Kopumā, ja obligātais teksts, ietverot tekstu “PENEDÈS Denominación de Origen” [cilmes vietas nosaukums “PENEDÈS”], ir izvietots pudeles aizmugurē (tā dēvētajā sertifikācijas etiķetē), galvenajā etiķetē ar preču zīmi jānorāda nosaukums “PENEDÈS”, kura rakstzīmju augstums ir no 3 līdz 7 mm.

Izmantojot taisnstūrveida pārbaudes marķējumu, kuram ir oficiāls izmērs (60 x 13 mm) un kurā ietverti vārdi “Penedès Denominación de Origin”, prasību galvenajā etiķetē iekļaut nosaukumu “Penedès” var nepildīt. Šīs pārbaudes zīmes būs atšķirīgas vīniem ar apzīmējumiem “Vino de Mas” un “Gran Vino de Mas”.

Ja obligātais teksts etiķetē izvietots kopā ar preču zīmi un tekstu “PENEDÈS Denominación de Origen” [cilmes vietas nosaukums “PENEDÈS”], vārds “PENEDÈS” nav obligāti jāiekļauj arī sertifikācijas etiķetē.

Etiķetēs var norādīt arī šādu informāciju: šķirnes (kvalitatīvu dzirkstošo vīnu gadījumā galvenajā etiķetē var norādīt tikai dažas šķirnes), vīnogu novākšanas datums un apzīmējums “Vino de Finca” [īpašuma vīns], ievērojot konkrētus nosacījumus.

Etiķetēs jānorāda šāda informācija: informācija par pudeļu pildītāju / eksportētāju, faktiskais spirta saturs, sulfītu klātbūtne, pudeļu pildītāja reģistrācijas numurs, ražas novākšanas datums un nogulšņu izsviešanas datums kvalitatīviem dzirkstošajiem vīniem, partijas numurs, apzīmējums “Vino de Mas” vai “Gran Vino de Mas” (vienmēr etiķetes priekšpusē un norādot vīnogu ražas novākšanas datumu), “Classic Penedès” (ievērojot izmantošanas nosacījumus) un vārdi “No degollado” [nav izsviestas nogulsnes] (kvalitatīviem dzirkstošajiem vīniem, kas gatavoti saskaņā ar tradicionālo metodi un ievērojot konkrētus nosacījumus). Ja produkti ir duļķaini vai pieder pie vīna, desertvīna vai pārgatavu vīnogu vīna kategorijas, tas jānorāda marķējumā.

Pastāv plaši noteikumi par mazāku ģeogrāfisko vienību un apzīmējumu “Vino de Mas” un “Gran Vino de Mas” izmantošanas nosacījumiem.

Elektroniska atsauce (URL) uz produkta specifikācijas publikāciju

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