C/2026/2777

19.5.2026

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2026/2777)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Penedès“

Referenčné číslo EÚ: PDO-ES-A1551-AM06 – 20. 2. 2026

1. **Názov výrobku**

„Penedès“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Odvetvie**

☐ Poľnohospodárske výrobky

☑ Víno

☐ Liehoviny

4. **Krajina, do ktorej zemepisná oblasť patrí**

Španielsko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Názov

Ministerstvo poľnohospodárstva, rybolovu a potravinárstva. Generálne riaditeľstvo pre potraviny. Odbor generálneho riaditeľstva pre kontrolu kvality potravín a agropotravinárske laboratóriá

6. **Dôvod na štandardnú zmenu**

Príslušný orgán považuje túto zmenu špecifikácie výrobku s CHOP „Penedès“ za štandardnú zmenu; nemožno ju považovať za zmenu na úrovni Únie, pretože nezodpovedá žiadnej zo situácií uvedených v článku 24 ods. 3 nariadenia (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach. Konkrétne: nezahŕňa zmenu názvu ani používania názvu, ani zmenu kategórie výrobku či výrobkov označených zemepisným označením, nepredstavuje riziko, že sa ňou odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou, neprináša ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

Predmet zmeny

Zmena minimálneho skutočného obsahu alkoholu.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

Minimálny skutočný obsah alkoholu sa pri červených vínach znížil z 11,5 obj. % na 11 obj. %.

Zmenil sa bod 2.1.1 špecifikácie výrobku a bod 6 jednotného dokumentu.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Certifikované víno z ekologickej poľnohospodárskej výroby

Opis

Doplnila sa požiadavka, podľa ktorej všetky vína v kategóriách 1, 3, 8 a 16 (víno, likérové víno, perlivé víno a víno z prezretého hrozna) vyrobené z hrozna zozbieraného v roku 2025 a v nasledujúcich rokoch musia byť certifikované ako vína z ekologickej poľnohospodárskej výroby.

Doplnila sa požiadavka, podľa ktorej musí byť hrozno zozbierané v roku 2025 a v nasledujúcich rokoch certifikované ako hrozno z ekologickej poľnohospodárskej výroby.

Tieto požiadavky sa už uplatňovali na akostné šumivé vína (kategória 5).

Zmenili sa body 2.1.1, 2.1.3, 2.1.4, 2.1.5 a 5.1 špecifikácie výrobku a bod 7.1 jednotného dokumentu.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zavedenie nového druhu likérového vína

Opis

Sladké víno Malvasia de Sitges sa zaviedlo ako nový druh likérového vína.

Táto zmena sa týka bodu 2.1.4 špecifikácie výrobku a nemá vplyv na jednotný dokument.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmeny obsahu prchavých kyselín

Opis

Zaviedol sa maximálny obsah prchavých kyselín 1,08 g/l pre biele a ružové vína, ktoré kvasia alebo zrejú v drevených sudoch v tom istom roku.

Pre vína s celkovým obsahom oxidu siričitého nižším ako 40 mg/l sa zaviedol maximálny skutočný obsah prchavých kyselín, t. j. 1,08 g/l pre biele a ružové vína a 1,2 g/l pre červené vína.

Zmenil sa bod 2.1.6 špecifikácie výrobku a bod 6 jednotného dokumentu.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmeny opisov organoleptických vlastností

Opis

Zlepšil sa organoleptický opis rôznych druhov vína.

Zmenil sa bod 2.2 špecifikácie výrobku a bod 6 jednotného dokumentu.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Vypustenie určitých výnimiek pre odrody Forcada a Moneu

Opis

Odrody Forcada a Moneu sú na základe svojej produktívnej výkonnosti v posledných rokoch podobné ostatným odrodám, pokiaľ ide o vedenie viniča, výnos a typ zberu.

Vypustila sa požiadavka, aby sa pri pestovaní viniča týchto odrôd vysadených po 1. auguste 2019 mohlo používať len tradičné vedenie Gobelet alebo vedenie Gobelet s oporou. Takisto sa doplnilo, že hrozno týchto odrôd musí byť certifikované ako hrozno z ekologickej poľnohospodárskej výroby, keďže požiadavka zavedená touto zmenou špecifikácie výrobku sa vzťahuje na všetky odrody. Vypustila sa požiadavka, podľa ktorej sa tieto odrody museli zbierať ručne, ako aj ich nižší hektárový výnos v porovnaní s ostatnými odrodami.

Zmenili sa body 3.1, 3.2 a 5.1 špecifikácie výrobku a bod 7 jednotného dokumentu.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Vymedzenie menších zemepisných jednotiek

Opis

Mení sa oddiel týkajúci sa súvislosti, pokiaľ ide o zoznam pozemkov, ktoré tvoria menšie zemepisné jednotky. Dôvodom tejto zmeny je, že po technickej štúdii došlo k miernym zmenám hraníc medzi menšími zemepisnými jednotkami Alts d'Ancosa a Costers del Montmell a Marina del Garraf a Massís del Garraf.

Zmenil sa bod 4.2 špecifikácie výrobku a bod 9 jednotného dokumentu.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmeny pravidiel označovania

Opis

Veta „Veľkosť písma označenia ‚Denominación de Origen' [Označenie pôvodu] musí byť menšia než 1,2 mm." sa mení na „(...) musí byť aspoň 1,2 mm".

Doplnilo sa, že ak majú výrobky zákal alebo patria do kategórií vína, likérového vína alebo vína z prezretého hrozna, musí sa to uviesť na etikete.

Pre akostné šumivé vína je na hlavnej etikete možné uviesť iba tieto muštové odrody: 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 a Xarel·lo rosado. Uvádzanie iných odrôd na certifikačnej etikete už nie je povolené.

Vypustila sa požiadavka, aby sa odkaz na menšiu zemepisnú jednotku umiestnil vedľa názvu „Penedès".

Teraz je potrebné uvádzať ďalej uvedené odrody ako špecifické alebo hlavné odrody (ktoré sa teraz môžu uvádzať na hlavnej etikete vína z menšej zemepisnej jednotky): Sumoll Blanco, Xarel·lo Rosado, Forcada a Moneu.

Doplnili sa nové požiadavky na používanie označenia „Gran Vino de Mas", pokiaľ ide o odrody, ktoré sa môžu používať.

Zmenili sa body 8.7.1, 8.7.2 a 8.7.3 špecifikácie výrobku a bod 11 jednotného dokumentu.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia poľnohospodárskych výrobkov

„Penedès“

Referenčné číslo EÚ: PDO-ES-A1551-AM06 – 20. 2. 2026

1. **Názov (názvy)**

„Penedès“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

ŠPANIELSKO

4. **Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143**

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

5. **Kategórie vinárskeho výrobku uvedené v časti II prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013**

1. Víno
3. Likérové víno
5. Akostné šumivé víno
8. Perlivé víno
16. Víno z prezretého hrozna

6. **Opis vína alebo vín**

Vinársky výrobok

VÍNO – biele a ružové víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

BIELE

Žltá farba, medzi svetlou a tmavou. Ak sa vyskytuje nejaký zákal, musí sa to uviesť na označení. V prípade vína vyrábaného metódou ľadového vína: jantárová, zlatá alebo hnedasto červená farba.

RUŽOVÉ VÍNO

Červená farba sa pohybuje od svetloružovej po čerešňovú červenú. Ak sa vyskytuje nejaký zákal, musí sa to uviesť na označení. Bez zákalu; číre a brilantné.

Aróma

BIELE

Primárne arómy bieleho, tropického ovocia. Ak bolo skladované v sude, bude vykazovať arómy dozretého ovocia a terciárne arómy.

Tóny zrenia a ležania v sudoch. Bez nepríjemných zápachov a chýb.

RUŽOVÉ VÍNO

Ovocná aróma červeného ovocia. Bez nepríjemných zápachov a chýb.

Chuť

BIELE

Ovocná. Jemne kyslá, hladká a s pocitom sviežosti. Prípadne tóny zrenia. Bez chýb.

RUŽOVÉ VÍNO

Ovocná, jemne kyslá, príjemná a s pocitom čerstvosti. Bez chýb.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	9,5
Minimálna celková kyslosť:	—
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v miliekvivalentoch na liter
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	11,67
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Skutočný obsah alkoholu v objemových percentách v prípade vína vyrábaného metódou ľadového vína: > 9,5 obj. %

Obsah prchavých kyselín:

Vína, ktoré zrejú dlhšie ako jeden rok a vína, ktoré fermentujú alebo zrejú v drevených sudoch v tom istom roku: < 18 meq/l.

Pre vína s celkovým obsahom oxidu siričitého nižším ako 40 mg/l: < 18 meq/l.

Víno vyrábané metódou ľadového vína: < 33,33 meq/l.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

VÍNO – Červené víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Granátová farba v prípade mladého vína. Hnedastá červená farba v prípade vyzretého vína. Ak sa vyskytuje nejaký zákal, musí sa to uviesť na označení. V prípade vína vyrábaného metódou ľadového vína: červená.

Aróma

Aróma červeného a/alebo lesného ovocia. Bez nepríjemných zápachov a chýb.

Chuť

Ovocná, jemne kyslá, pocit jemnosti a prípadné tóny dozrievania. Bez chýb.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	11
Minimálna celková kyslosť:	—
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v miliekvivalentoch na liter
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	11,67
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Skutočný obsah alkoholu v objemových percentách v prípade vína vyrábaného metódou ľadového vína: > 9,5 obj. %

Obsah prchavých kyselín:

Vína, ktoré zrejú dlhšie ako jeden rok a vína, ktoré fermentujú alebo zrejú v drevených sudoch v tom istom roku: < 20 meq/l.

Pre vína s celkovým obsahom oxidu siričitého nižším ako 40 mg/l: < 20 meq/l.

Víno vyrábané metódou ľadového vína: < 33,33 meq/l.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

LIKÉROVÉ VÍNO

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Žlté, jantárové, zlaté, červené, hnedasto červené. Ak sa vyskytuje nejaký zákal, musí sa to uviesť na označení.

Aróma

Arómy kandizovaného ovocia, špecifické pre danú odrodu. Tóny zrenia a tóny príznačné pre ležanie v sudoch. Bez nepríjemných zápachov a chýb.

Chuť

Ovocné, mierne kyslé, krémové a v ústach zanecháva pocit tepla.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	15
Minimálna celková kyslosť:	—
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v miliekvivalentoch na liter
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	33,33
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

—

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

AKOSTNÉ ŠUMIVÉ VÍNO

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Žltá až svetločervená farba, nie jantárová, ani čerešňová červená. S pretrvávajúcim šumením, nie však búrlivým. Bez zákalu; Číre a brilantné.

Aróma

Primárne arómy bieleho alebo tropického ovocia. Bez nepríjemných zápachov a chýb.

Chuť

Ovocná, jemne kyslá, pocit jemnosti a prípadné tóny dozrievania. Bez chýb.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	11
Minimálna celková kyslosť:	5
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	13,33
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	185

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

—

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

PERLIVÉ VÍNO

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Svetložltá alebo svetloružová, s prebiehajúcim šumením, nie búrlivým. Bez zákalu; číre a brilantné.

Aróma

Primárne arómy bieleho alebo tropického ovocia. Bez nepríjemných zápachov a chýb.

Chuť

Ovocná, jemne kyslá, pocit jemnosti a prípadné tóny dozrievania. Bez chýb.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	9,5
Minimálna celková kyslosť:	—
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v miliekvivalentoch na liter
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

—

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

VÍNO Z PREZRETÉHO HROZNA

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

žlté, jantárové, zlaté, červené alebo hnedasto červené. Bez zákalu; Číre a brilantné. Ak sa vyskytuje nejaký zákal, musí sa to uviesť na označení.

Aróma

Arómy zrelého alebo kandizovaného ovocia, špecifické pre danú odrodu. Bez nepríjemných zápachov a chýb.

Chuť

Ovocné, jemne kyslé, svieži lichotivý pocit a bez vád.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	12
Minimálna celková kyslosť:	—
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v miliekvivalentoch na liter
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	33,33
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

—

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

7. **Vinárske výrobné postupy**

7.1. *Osobitné enologické postupy použité pri výrobe vína alebo vín, príslušné obmedzenia týkajúce sa výroby daného vína alebo vín*

Vinársky výrobný postup

—

Typ enologického postupu

Relevantné obmedzenie týkajúce sa výroby vín

Opis

Zavlažovanie je možné vykonávať len s cieľom zlepšiť kvalitu hrozna v prípadoch, keď zásobovanie vodou na pozemkoch a environmentálne podmienky vinohradu neumožňujú dosiahnuť optimálnu úroveň kvality. Treba teda dbať na to, aby dosiahnutá produkcia a výnosy boli v súlade s ustanoveniami tejto špecifikácie. Ak sa riadiaci orgán tohto označenia pôvodu domnieva, že tento postup nepriaznivo vplýva na kvalitu alebo môže byť v rozpore s predpismi, môže tento postup na konkrétnej parcele zakázať. Rovnováhu vodných zdrojov na vinohradníckych pozemkoch možno obnoviť s ohľadom na hydrologické podmienky pôdy a ekologické podmienky vo vinohrade. Zavlažovanie nie je možné v žiadnom prípade povoliť po tom, čo strapce začnú dozrievať.

Hrozno zozbierané v roku 2025 a v nasledujúcich rokoch musí byť certifikované ako hrozno z ekologickej poľnohospodárskej výroby.

Vinársky výrobný postup

—

Typ enologického postupu

Osobitný enologický postup

Opis

Výlisnosť bielych odrôd nesmie prekročiť 66,6 litra vína a v prípade modrých odrôd 70 litrov vína na každých 100 kg zozbieraného hrozna.

Všetky vína vyrobené z hrozna zozbieraného v roku 2025 a v nasledujúcich rokoch musia byť certifikované ako vína z ekologickej poľnohospodárskej výroby.

7.2. *Maximálne výnosy*

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Biele odrody a akostné šumivé víno

Maximálny výnos:

Maximálny výnos	12 000
Jednotka maximálneho výnosu:	kilogramy hrozna na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Biele odrody a akostné šumivé víno

Maximálny výnos:

Maximálny výnos	79,92
Jednotka maximálneho výnosu:	hektolitre na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Biele odrody na výrobu „Vino de Mas“ “ a „Gran Vino de Mas“ a akostné šumivé víno

Maximálny výnos:

Maximálny výnos	10 200
Jednotka maximálneho výnosu:	kilogramy hrozna na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Biele odrody na výrobu „Vino de Mas“ “ a „Gran Vino de Mas“ a akostné šumivé víno

Maximálny výnos:

Maximálny výnos	67,93
Jednotka maximálneho výnosu:	hektolitre na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Modré muštové odrody

Maximálny výnos:

Maximálny výnos	9 000
Jednotka maximálneho výnosu:	kilogramy hrozna na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Modré muštové odrody

Maximálny výnos:

Maximálny výnos	63
Jednotka maximálneho výnosu:	hektolitre na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Modré odrody na výrobu „Vino de Mas“ a „Gran Vino de Mas“

Maximálny výnos:

Maximálny výnos	7 650
Jednotka maximálneho výnosu:	kilogramy hrozna na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Modré odrody na výrobu „Vino de Mas“ a „Gran Vino de Mas“

Maximálny výnos:

Maximálny výnos	53,55
Jednotka maximálneho výnosu:	hektolitre na hektár

8. **Uvedenie muštovej odrody alebo muštových odrôd, z ktorých sa víno alebo vína vyrábajú**

— AGUDELO – CHENIN BLANC

— ALARIJE – SUBIRANT PARENT

— CABERNET FRANC

— CABERNET SAUVIGNON

— CHARDONNAY

— FORCADA

— GARNACHA BLANCA

— GARNACHA TINTA

— GEWÜRZTRAMINER

— MACABEO – VIURA

— MALVASIA AROMATICA – MALVÁSIA DE 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. **Stručná definícia vymedzenej zemepisnej oblasti**

Produkčnú oblasť tvoria tieto obce v provinciách Barcelona a 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) Provincia Barcelona

(2) Provincia Tarragona

V závislosti od pôvodu hrozna sa vinárske podniky môžu rozhodnúť, že na etikete uvedú tieto dodatočné/nepovinné menšie zemepisné jednotky:

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

Pozemky, ktoré tvoria každú z vyššie uvedených menších zemepisných jednotiek, sú dostupné na tomto odkaze:

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

10. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Kategória vinárskych výrobkov

1. Víno

Zhrnutie súvislosti

Biele vína z oblasti Penedès sú preslávené svojou čerstvou, kyslou a ovocnou chuťou vďaka typu pôdy a unikátnej klíme. Ľudský faktor, t. j. ľudia, ktorí pracujú vo vinohradoch, je jedným z dôvodov, prečo vína vyrobené z rovnakých odrôd v iných oblastiach nie sú porovnateľné. Iba v regióne Penedès dokážu biele odrody hrozna Penedès dosiahnuť optimálnu zrelosť potrebnú na výrobu týchto vín. Dôvodom je jedinečná kombinácia pôdy, podnebia a enologických postupov v regióne. Ružové vína z regiónu Penedès sú známe svojou farbou, arómou a ovocnosťou, ktoré sú vďaka pôde a podnebiu charakteristické pre odrody používané na výrobu týchto vín. Okrem toho ružové vína regiónu Penedès získavajú tieto jedinečné vlastnosti aj vďaka práci pracovníkov vo vinohradoch a vo vinárskych podnikoch. Červené vína regiónu Penedès sú charakteristické štruktúrou a telom, antokyanínmi, jemnými trieslovinami a predovšetkým intenzívnou arómou, chuťou a dlhou dochuťou. Súhra medzi podnebím a pôdou regiónu Penedès umožňuje dobré dozrievanie. Svoju úlohu zohráva aj teplotný rozdiel medzi nocou a dňom v mesiacoch júl a august. Všetky tieto faktory vedú k tomu, že modré hrozno, ktoré dozrieva v regióne Penedès, má vysoký obsah antokyanínov a trieslovín a je tiež bohaté na arómy červeného ovocia. To znamená, že červené vína regiónu Penedès sa nedajú replikovať v iných oblastiach.

Kategória vinárskych výrobkov

5. Akostné šumivé víno

Zhrnutie súvislosti

Akostné šumivé vína s CHOP Penedès sú unikátne a veľmi odlišné od tých, ktoré sa vyrábajú v iných oblastiach. Tento rozdiel spôsobujú odrody, ale predovšetkým klíma, slnko a metódy výroby používané pri prvej a druhej fermentácii. Tieto šumivé vína nie je možné vyrobiť v iných oblastiach.

Kategória vinárskych výrobkov

8. Perlivé víno

Zhrnutie súvislosti

Perlivé vína sú v regióne Penedès tradičné. Tieto vína sú veľmi dobre prispôsobené odrodám regiónu, ako aj jeho klíme a pôde.

Kategória vinárskych výrobkov

3. Likérové víno

Zhrnutie súvislosti

Klíme regiónu Penedès, typu pôdy a odrodám vďačíme za to, že zrelé mušty sa môžu použiť na vytvorenie likérových vín. Vyzrievanie v rámci tejto metódy a klimatické podmienky vo vinohrade umožňujú výrobu sladkých, jemných, vyzretých vín, pri ktorých sa zachováva chuť zrelého ovocia a arómy typické pre proces vyzrievania.

Kategória vinárskych výrobkov

16. Víno z prezretého hrozna

Zhrnutie súvislosti

Klíma regiónu Penedès, spolu s typom pôdy a odrodami, umožňujú, vďaka ľudskej snahe, nechať hrozná prezrieť a vyrábať z nich unikátne vína s exkluzívnymi vlastnosťami.

11. **Ďalšie uplatniteľné požiadavky**

Predmet požiadavky/výnimky

BALENIE MIMO VYMEDZENEJ OBLASTI

Právny rámec

vnútroštátne právne predpisy

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

Balenie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis požiadavky/výnimky

Balenie musí prebiehať výhradne v oblasti výroby vína s CHOP „Penedès“. Dôvodom je to, že nebalené vína nie je možné prepravovať na dlhé vzdialenosti a zároveň zachovať kvalitu a exkluzívne vlastnosti vín s týmto CHOP. Po plnení do fliaš si zachovávajú vlastnosti a kvalitu, ktoré spotrebitelia dokážu oceniť. Preto sa plnenie do fliaš musí vykonávať v správnych podmienkach.

Predmet požiadavky/výnimky

OZNAČOVANIE

Právny rámec

vnútroštátne právne predpisy

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis požiadavky/výnimky

Veľkosť písmen použitých na označenie „Penedès“ musí byť 3 mm (minimum) až 7 mm (maximum). Veľkosť písma označenia „Denominación de Origen“ (Označenie pôvodu) musí byť aspoň 1,2 mm.

Vo všeobecnosti, keď je povinný text na zadnej strane fľaše (na tom, čo je známe ako certifikačná etiketa), vrátane slov „PENEDÈS Denominación de Origen“ (Označenie pôvodu PENEDÈS), hlavná etiketa s ochrannou známkou musí obsahovať slovo „PENEDÈS“ napísané písmenami s veľkosťou 3 mm až 7 mm.

Ak sa na označení používa obdĺžniková kontrolná značka s rozmermi 60 x 13 mm s nápisom „Penedèsdenominación de origen“ predpísaných rozmerov, môže sa upustiť od povinnosti uvádzať na hlavnej etikete slovo „Penedès“. Tieto kontrolné značky budú odlišné pre vína „Vinos de Mas“ a „Gran Vino de Mas“.

Ak je povinný text zoskupený na etikete spolu s ochrannou známkou a slovami „PENEDÈS Denominación de Origen“ (Označenie pôvodu PENEDÈS), nie je povinné, aby slovo „Penedès“ bolo uvedené aj na druhotnej etikete.

Na etiketách sa môžu uvádzať aj: odrody (iba niektoré sa môžu špecifikovať na hlavnej etikete v prípade akostných šumivých vín), ročník a za určitých podmienok označenie „Vino de Finca“.

Na etiketách sa musia uviesť: údaje o fľašovateľovi/vývozcovi, skutočný obsah alkoholu, prítomnosť sulfitov, registračné číslo fľašovateľa, ročník a dátum degoržovania v prípade akostných šumivých vín, číslo šarže, označenia „Vino de Mas“ alebo „Gran Vino de Mas“ (vždy na prednej strane etikety s uvedením ročníka), „Classic Penedés“ (podľa podmienok jeho používania) a slová „No degollado“ (bez degoržáže) (v prípade akostných šumivých vín vyrobených starodávnou metódou spĺňajúcich určité podmienky). Ak majú výrobky zákal alebo patria do kategórií vína, likérového vína alebo vína z prezretého hrozna, musí sa to uviesť na etikete.

Podrobne sa stanovujú podmienky používania menších zemepisných jednotiek a označení „Vino de Mas“ a „Gran Vino de Mas“.

Elektronický odkaz (url) na uverejnenie špecifikácie výrobku

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