C/2026/2777

19.5.2026

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/2777)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Penedès“

Referenčna številka EU: PDO-ES-A1551-AM06 – 20. februar 2026

1. **Ime proizvoda**

„Penedès“

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

☐ GO

3. **Sektor**

☐ kmetijski proizvodi

☑ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Španija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ime

Ministrstvo za kmetijstvo, ribištvo in prehrano, generalni direktorat za prehrano, generalni poddirektorat za nadzor kakovosti živil in agroživilske laboratorije

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Pristojni organ meni, da je ta sprememba specifikacije proizvoda z ZOP „Penedès“ standardna sprememba. Ni je mogoče šteti za spremembo na ravni Unije, saj ne ustreza nobenemu od primerov iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143 o geografskih označbah. Zlasti sprememba ne vključuje spremembe imena ali uporabe imena ali kategorije proizvoda ali proizvodov, označenih z geografsko označbo; ne more izničiti povezave z geografskim območjem iz enotnega dokumenta; ne vključuje dodatnih omejitev za trženje proizvoda.

7. **Opis odobrenih standardnih sprememb**

Naslov

Sprememba omejitve najmanjšega deleža dejanskega alkohola

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

Najmanjši delež dejanskega alkohola v rdečih vinih je bil zmanjšan z 11,5 % na 11 %.

Spremenjeni sta bili točka 2.1.1 specifikacije proizvoda in točka 6 enotnega dokumenta.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Ekološko vino

Opis

Dodana je bila zahteva, da se vsa vina iz kategorij 1, 3, 8 in 16 (vino, likersko vino, biser vino in vino iz prezrelega grozdja), ki so pridelana iz grozdja, potrganega leta 2025 in naslednja leta, certificirajo kot ekološka.

Dodana je bila zahteva, da se grozdje, potrgano leta 2025 in naslednja leta, certificira kot ekološko.

Obe zahtevi sta že veljali za kakovostno peneče vino (kategorija 5).

Spremenjene so bile točke 2.1.1, 2.1.3, 2.1.4, 2.1.5 in 5.1 specifikacije proizvoda ter točka 7.1 enotnega dokumenta.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Uvedba nove vrste likerskega vina

Opis

Kot nova vrsta likerskega vina je bilo uvedeno sladko vino iz sorte malvasia de sitges.

Ta sprememba se nanaša na točko 2.1.4 specifikacije proizvoda, vendar ne vpliva na enotni dokument.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Spremembe vsebnosti hlapnih kislin

Opis

Za bela vina in vina rosé, katerih vrenje ali staranje poteka v lesenih sodih v istem letu, je bila uvedena najvišja vsebnost hlapnih kislin 1,08 g/l.

Za vina s skupno vsebnostjo žveplovega dioksida pod 40 mg/l je bila uvedena najvišja vsebnost dejanskih hlapnih kislin, in sicer 1,08 g/l za bela vina in vina rosé ter 1,2 g/l za rdeča vina.

Spremenjeni sta bili točka 2.1.6 specifikacije proizvoda in točka 6 enotnega dokumenta.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Spremembe organoleptičnega opisa

Opis

Izboljšan je bil organoleptični opis različnih vrst vina.

Spremenjeni sta bili točka 2.2 specifikacije proizvoda in točka 6 enotnega dokumenta.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Črtanje nekaterih izjem za sorti forcada in moneu

Opis

Sorti forcada in moneu sta po njuni rodnosti v zadnjih letih z vidika gojitvenih oblik vinske trte, donosa in načina trgatve podobni drugim sortam.

Črtana je bila zahteva, po kateri se lahko ti sorti vinske trte, zasajeni po 1. avgustu 2019, gojita le v tradicionalni kotlasti ali nizki kotlasti gojitveni obliki. Dodano je bilo tudi, da mora biti grozdje teh sort certificirano kot ekološko, saj zahteva, uvedena s to spremembo specifikacije proizvoda, velja za vse sorte. Črtani sta bili zahteva, da je trgatev teh sort ročna, in določba o njunem manjšem donosu na hektar v primerjavi z drugimi sortami.

Spremenjene so bile točke 3.1, 3.2 in 5.1 specifikacije proizvoda ter točka 7 enotnega dokumenta.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Razmejitev manjših geografskih enot

Opis

Oddelek o povezavi je bil spremenjen v seznamu parcel, ki sestavljajo manjše geografske enote. Razlog za to spremembo je, da so se na podlagi tehnične študije nekoliko spremenile meje med manjšimi geografskimi enotami Alts d'Ancosa in Costers del Montmell ter Marina del Garraf in Massís del Garraf.

Spremenjeni sta bili točka 4.2 specifikacije proizvoda in točka 9 enotnega dokumenta.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Spremembe pravil o označevanju

Opis

Stavek „Črke v navedbi Označba porekla morajo biti visoke manj kot 1,2 mm" je bil spremenjen v „Črke v izrazu ‚denominación de origen' (označba porekla) merijo najmanj 1,2 mm".

Dodano je bilo pravilo, da se na etiketi navede, če proizvodi iz kategorij vino, likersko vino ali vino iz prezrelega grozdja niso bistri in sijoči.

Pri kakovostnih penečih vinih se lahko na glavni etiketi navedejo le naslednje sorte vinske trte: 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 in xarel·lo rosado. Drugih sort na certifikacijski etiketi ni več dovoljeno navajati.

Črtana je bila zahteva, da se poleg imena „Penedès" navede manjša geografska enota.

Zdaj se zahteva, da se kot posebne ali glavne sorte (ki so torej lahko na glavni etiketi vina iz manjše geografske enote) navedejo naslednje sorte: sumoll blanco, xarel·lo rosado, forcada in moneu.

Dodane so bile nove zahteve za uporabo izraza „gran vino de mas" glede sort, ki se lahko uporabljajo.

Spremenjene so bile točke 8.7.1, 8.7.2 in 8.7.3 specifikacije proizvoda ter točka 11 enotnega dokumenta.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe za vino

„Penedès“

Referenčna številka EU: PDO-ES-A1551-AM06 – 20. februar 2026

1. **Ime**

„Penedès“

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

☐ GO

3. **Država, ki ji pripada razmejeno geografsko območje**

Španija

4. **Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143**

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tarifne številke 2009

5. **Kategorije proizvodov vinske trte iz dela II Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013**

1. Vino
3. Likersko vino
5. Kakovostno peneče vino
8. Biser vino
16. Vino iz prezrelega grozdja

6. **Opis vina ali vin**

Proizvod vinske trte

VINO – belo vino in vino rosé

Organoleptične lastnosti

Videz

BELO VINO

Od bledo do temno rumene barve. Če vino ni bistro in sijoče, se to navede na etiketi. Vino, proizvedeno po metodi *dulce de frío* (ledeno vino), je jantarne, zlate ali rjavkasto rdeče barve.

VINO ROSÉ

Od bledo rožnato rdeče do češnjevo rdeče barve. Če vino ni bistro in sijoče, se to navede na etiketi. Brez motnosti, bistro in sijoče.

Vonj

BELO VINO

Primarne arome belega in tropskega sadja. Če se je vino hranilo v sodu barik, ima vonj po zrelem sadju in terciarne arome.

Note po staranju in obdobju hranjenja v sodih barik. Brez neprijetnih vonjav ali napak.

VINO ROSÉ

Saden vonj po rdečem jagodičevju. Brez neprijetnih vonjav ali napak.

Okus

BELO VINO

Saden, z blagimi kislinami, gladek in svež, note po staranju, če je primerno. Brez napak.

VINO ROSÉ

Saden, z blagimi kislinami, gladek in svež. Brez napak.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	9,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin	—
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	v miliekvivalentih na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	11,67
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Volumenski delež dejanskega alkohola v vinu, proizvedenem po metodi *dulce de frío* (ledeno vino), je > 9,5 vol. %.

Vsebnost hlapnih kislin:

v vinu, ki se stara več kot eno leto, in vinu, ki isto leto vre ali se stara v lesenih sodih, je < 18 meq/l;

v vinu z vsebnostjo skupnega žveplovega dioksida pod 40 mg/l je < 18 meq/l;

v vinu, proizvedenem po metodi *dulce de frío* (ledeno vino), je < 33,33 meq/l.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

VINO – rdeče vino

Organoleptične lastnosti

Videz

Mlada vina so granatne barve, starana vina pa rjavkasto rdeče barve. Če vino ni bistro in sijoče, se to navede na etiketi. Vino, proizvedeno po metodi *dulce de frío* (ledeno vino), je rdeče.

Vonj

Vonj po rdečem jagodičevju in/ali gozdnih sadežih. Brez neprijetnih vonjav ali napak.

Okus

Saden, z blagimi kislinami, gladek in z notami po staranju, če je primerno. Brez napak.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	11
Najnižja vsebnost skupnih kislin	—
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	v miliekvivalentih na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	11,67
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Volumenski delež dejanskega alkohola v vinu, proizvedenem po metodi *dulce de frío* (ledeno vino), je > 9,5 vol. %.

Vsebnost hlapnih kislin:

v vinu, ki se stara več kot eno leto, in vinu, ki isto leto vre ali se stara v lesenih sodih, je < 20 meq/l;

v vinu z vsebnostjo skupnega žveplovega dioksida pod 40 mg/l je < 20 meq/l;

v vinu, proizvedenem po metodi *dulce de frío* (ledeno vino), je < 33,33 meq/l.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

LIKERSKO VINO

Organoleptične lastnosti

Videz

Rumene, jantarne, zlate, rdeče ali rjavkasto rdeče barve. Če vino ni bistro in sijoče, se to navede na etiketi.

Vonj

Vonj po kandiranem sadju, značilen za sorto. Note po staranju, če je vino zorelo v sodih barik. Brez neprijetnih vonjav ali napak.

Okus

Saden, z blagimi kislinami, topel in oljnat.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	15
Najnižja vsebnost skupnih kislin	—
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	v miliekvivalentih na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	33,33
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

—

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

KAKOVOSTNO PENEČE VINO

Organoleptične lastnosti

Videz

Od rumene do bledo rdeče barve, vendar ne jantarne ali češnjevo rdeče. Z obstojnim, vendar ne zelo živahnim iskrenjem. Brez motnosti, bistro in sijoče.

Vonj

Primarne arome belega ali tropskega sadja. Brez neprijetnih vonjav ali napak.

Okus

Saden, z blagimi kislinami, gladek in z notami po staranju, če je primerno. Brez napak.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	11
Najnižja vsebnost skupnih kislin	5
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	13,33
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	185

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

—

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

BISER VINO

Organoleptične lastnosti

Videz

Bledo rumene ali bledo rožnate barve, z obstojnim, vendar ne zelo živahnim iskrenjem. Brez motnosti, bistro in sijoče.

Vonj

Primarne arome belega ali tropskega sadja. Brez neprijetnih vonjav ali napak.

Okus

Saden, z blagimi kislinami, gladek in z notami po staranju, če je primerno. Brez napak.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	9,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin	—
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	v miliekvivalentih na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

—

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

VINO IZ PREZRELEGA GROZDJA

Organoleptične lastnosti

Videz

Rumene, jantarne, zlate, rdeče ali rjavkasto rdeče barve. Brez motnosti, bistro in sijoče. Če vino ni bistro in sijoče, se to navede na etiketi.

Vonj

Vonj po zrelem ali kandiranem sadju, značilen za sorto. Brez neprijetnih vonjav ali napak.

Okus

Saden, z blagimi kislinami, topel in oljnat v ustih ter brez napak.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	12
Najnižja vsebnost skupnih kislin	—
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	v miliekvivalentih na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	33,33
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

—

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

7. **Vinarske prakse**

7.1 *Posebni enološki postopki pridelave vin in ustrezne omejitve pri njihovi pridelavi*

Vinarska praksa

—

Vrsta enološkega postopka

Ustrezna omejitev pri vinarskih praksah

Opis

Namakanje se lahko izvaja le zaradi izboljšanja kakovosti grozdja, kadar oskrba parcel z vodo in okoljske razmere na vinorodnem območju ne omogočajo doseganja največje možne kakovosti, kar pomeni, da je treba zagotoviti skladnost pridelave in donosov z določbami te specifikacije proizvoda. Če organ upravljanja označbe porekla meni, da ta postopek negativno vpliva na kakovost ali bi lahko pomenil kršitev pravil, ga lahko na določeni parceli prepove. Vinogradniške parcele se lahko z vidika oskrbe z vodo ponovno uravnotežijo v vlažnosti tal in okoljskih razmerah na vinorodnem območju. Potem ko grozdje dozori, namakanje v nobenem primeru ni dovoljeno.

Grozdje, potrgano leta 2025 in naslednja leta, mora biti certificirano kot ekološko.

Vinarska praksa

—

Vrsta enološkega postopka

Poseben enološki postopek

Opis

Donos pri stiskanju je največ 66,6 litra vina za bele sorte in 70 litrov vina za rdeče sorte na vsakih 100 kg potrganega grozdja.

Vsa vina, pridelana iz grozdja, potrganega leta 2025 in naslednja leta, morajo biti certificirana kot ekološka.

7.2 *Največji donosi*

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Bele sorte vinske trte in kakovostno peneče vino

Največji donos

Največji donos	12 000
Enota pri največjem donosu	kilogrami grozdja na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Bele sorte vinske trte in kakovostno peneče vino

Največji donos

Največji donos	79,92
Enota pri največjem donosu	hektolitri na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

„Vino de mas“ in „gran vino de mas“, bele sorte vinske trte in kakovostno peneče vino

Največji donos

Največji donos	10 200
Enota pri največjem donosu	kilogrami grozdja na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

„Vino de mas“ in „gran vino de mas“, bele sorte vinske trte in kakovostno peneče vino

Največji donos

Največji donos	67,93
Enota pri največjem donosu	hektolitri na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Rdeče sorte vinske trte

Največji donos

Največji donos	9 000
Enota pri največjem donosu	kilogrami grozdja na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Rdeče sorte vinske trte

Največji donos

Največji donos	63
Enota pri največjem donosu	hektolitri na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

„Vino de mas“ in „gran vino de mas“, rdeče sorte vinske trte

Največji donos

Največji donos	7 650
Enota pri največjem donosu	kilogrami grozdja na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

„Vino de mas“ in „gran vino de mas“, rdeče sorte vinske trte

Največji donos

Največji donos	53,55
Enota pri največjem donosu	hektolitri na hektar

8. **Sorta ali sorte vinske trte, iz katerih se pridobi vino oziroma vina**

— 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. **Jedrnata opredelitev razmejenega geografskega območja**

Območje proizvodnje sestavljajo naslednje občine pokrajin Barcelona in Tarragona, kot je navedeno spodaj:

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) pokrajina Barcelona

(2) pokrajina Tarragona

Glede na poreklo grozdja lahko vinske kleti na etiketi navedejo naslednje dodatne/neobvezne manjše geografske enote:

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

Seznam parcel, vključenih v te manjše geografske enote, je dostopen na naslednji povezavi:

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

10. **Povezava z geografskim območjem**

Kategorija proizvoda vinske trte

1. Vino

Povzetek povezave

Bela vina „Penedès" so znana po svežem in sadnem okusu z blagimi kislinami, ki je posledica vrste tal in edinstvenega podnebja. Človeški dejavnik, tj. ljudje, ki obdelujejo vinograde, je eden od razlogov, da vina iz istih sort z drugih območij niso primerljiva. Bele sorte vinske trte za vino „Penedès" lahko le v regiji Penedès dosežejo optimalno zorenje, potrebno za proizvodnjo teh vin. To je posledica edinstvenega prepleta talnih in podnebnih razmer ter vinarskih praks v tej regiji. Vina rosé iz regije Penedès so priznana zaradi barve, vonja in sadnosti, ki so zaradi talnih in podnebnih razmer značilni za sorte, iz katerih se pridelujejo ta vina. K tem edinstvenim lastnostim vin rosé „Penedès" prispeva tudi delo ljudi, ki obdelujejo vinograde in skrbijo za vinske kleti. Rdeča vina iz regije Penedès imajo značilno strukturo in polno telo, antocianine, blage tanine in zlasti močno aromo ter obstojna okus in pookus. Medsebojno delovanje podnebnih in talnih razmer v regiji Penedès omogoča dobro zorenje. Pomembna je tudi temperaturna razlika med nočjo in dnevom v juliju in avgustu. Zaradi prepleta teh dejavnikov ima zrelo rdeče grozdje, ki se goji v regiji Penedès, visoko vsebnost antocianinov in taninov ter bogato aromo rdečega jagodičevja. To pomeni, da točno takih rdečih vin, kot so pridelana v regiji Penedès, ni mogoče pridelati na drugih območjih.

Kategorija proizvoda vinske trte

5. Kakovostno peneče vino

Povzetek povezave

Kakovostna peneča vina z ZOP „Penedès" so edinstvena in se zelo razlikujejo od kakovostnih penečih vin, pridelanih na drugih območjih. Razlika delno izhaja iz sort, predvsem pa iz podnebja, sonca in načinov pridelave, uporabljenih pri prvem in drugem vrenju. Teh penečih vin ni mogoče proizvajati na drugih območjih.

Kategorija proizvoda vinske trte

8. Biser vino

Povzetek povezave

Proizvodnja biser vin je v regiji Penedès tradicionalna. Ta vina so zelo dobro prilagojena sortam ter podnebnim in talnim razmeram te regije.

Kategorija proizvoda vinske trte

3. Likersko vino

Povzetek povezave

Zaradi podnebja v regiji Penedès ter vrste tal in sort se lahko mošt iz zrelega grozdja uporabi za proizvodnjo likerskih vin. Zaradi staranja, značilnega za način proizvodnje, in podnebnih razmer na vinorodnem območju se lahko pridelajo sladka, blaga in starana vina, ki ohranijo okus po zrelem sadju in arome, ki nastanejo pri staranju.

Kategorija proizvoda vinske trte

16. Vino iz prezrelega grozdja

Povzetek povezave

Podnebje v regiji Penedès ter vrsta tal in sorte v povezavi s človeškim trudom omogočajo pridelavo prezrelega grozdja, iz katerega se proizvedejo edinstvena vina z izjemnimi lastnostmi.

11. **Dodatne veljavne zahteve**

Naslov zahteve/odstopanja

POLNJENJE ZUNAJ RAZMEJENEGA OBMOČJA

Pravni okvir

Nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatne zahteve/odstopanja

Polnjenje na razmejenem geografskem območju

Opis zahteve/odstopanja

Vina z ZOP „Penedès“ se polnijo izključno na območju proizvodnje. Neustekleničenih vin namreč ni mogoče prevažati na dolge razdalje in hkrati zagotoviti, da vina z ZOP ohranijo izjemno kakovost in lastnosti. Vina po stekleničenju ohranijo lastnosti in kakovost, ki jih potrošniki lahko cenijo. Zato se stekleničenje izvaja v ustreznih pogojih.

Naslov zahteve/odstopanja

OZNAČEVANJE

Pravni okvir

Nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatne zahteve/odstopanja

Dodatne določbe o označevanju

Opis zahteve/odstopanja

Črke v imenu „Penedès“ merijo od (najmanj) 3 mm do (največ) 7 mm. Črke v izrazu „denominación de origen“ (označba porekla) merijo najmanj 1,2 mm.

Na splošno velja, da kadar so obvezne navedbe na zadnji strani steklenice (na t. i. certifikacijski etiketi), vključno z navedbo „PENEDÈS denominación de origen“ (označba porekla „PENEDÈS“), se na glavni etiketi z blagovno znamko navede ime „PENEDÈS“ s črkami velikosti od 3 mm do 7 mm.

Kadar se uporabi pravokotna kontrolna oznaka z uradnimi merami (60 mm x 13 mm) in navedbo „Penedès denominación de origen“ (označba porekla „Penedès“), se lahko opusti zahteva po navedbi imena „Penedès“ na glavni etiketi. Te kontrolne oznake se razlikujejo za vina z izrazoma „vino de mas“ in „gran vino de mas“.

Če se obvezna navedba na etiketi navede skupaj z blagovno znamko in navedbo „PENEDÈS denominación de origen“ (označba porekla „PENEDÈS“), imena „Penedès“ ni treba vključiti tudi na certifikacijsko etiketo.

Na etiketah so lahko navedene tudi naslednje informacije: sorte (pri kakovostnih penečih vinih se lahko na glavni etiketi navedejo le nekatere sorte), letnik in izraz „vino de finca“ (vino iz enega vinograda), če so izpolnjeni nekateri pogoji.

Na etiketah se navedejo: podatki o polnilnici/izvozniku, delež dejanskega alkohola, prisotnost sulfitov, registrska številka polnilnice, letnik in datum degoržiranja za kakovostna peneča vina, serijska številka, izraz „vino de mas“ ali „gran vino de mas“ (vedno na sprednji strani etikete in z navedbo letnika), izraz „classic Penedès“ (pod pogoji uporabe) in navedba „no degollado“ (nedegožirano – pri kakovostnih penečih vinih, proizvedenih po tradicionalni metodi in pod nekaterimi pogoji). Če proizvodi iz kategorij vino, likersko vino ali vino iz prezrelega grozdja niso bistri in sijoči, se to navede na etiketi.

Določena so podrobna pravila o pogojih za uporabo manjših geografskih enot ter izrazov „vino de mas“ in „gran vino de mas“.

Elektronski sklic (URL) na objavo specifikacije proizvoda

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