C/2026/2777

19.5.2026

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/2777)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Penedès”

Referensnummer: PDO-ES-A1551-AM06 – 20.2.2026

1. **Produktens namn**

”Penedès”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

☐ GB

3. **Sektor**

☐ Jordbruksprodukter

☑ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Spanien

5. **Den myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Namn

Ministeriet för jordbruk, fiske och livsmedelsfrågor, generaldirektoratet för livsmedel, undergeneraldirektoratet för kontroll av livsmedelskvalitet och laboratorier för jordbruksbaserade livsmedel

6. **Klassificering som standardändring**

Den behöriga myndigheten anser att denna ändring av produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen Penedès är en standardändring. Den kan inte betraktas som en unionsändring eftersom den inte omfattas av någon av de situationer som anges i artikel 24.3 i förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar, eftersom den inte innefattar en ändring i namnet eller användningen av namnet eller i den produktkategori eller de produkter som omfattas av den geografiska beteckningen, riskerar att upphäva sambandet med det geografiska området, eller innebär ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

Rubrik

Ändring av gränsen för lägsta verkliga alkoholhalt

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beskrivning

Den lägsta verkliga alkoholhalten för de röda vinerna har sänkts från 11,5 till 11 volymprocent.

Punkt 2.1.1 i produktspecifikationen och punkt 6 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ekologiskt vin

Beskrivning

Ett krav har lagts till om att alla viner i kategorierna 1, 3, 8 och 16 (vin, likörvin, pärlande vin och vin av övermogna druvor) som framställs av druvor som skördas from och med året 2025 ska vara certifierade som ekologiska.

Ett krav har lagts till om att druvor som skördas från och med året 2025 ska vara certifierade som ekologiska.

Dessa krav gäller redan för mousserande kvalitetsviner (kategori 5).

Punkterna 2.1.1, 2.1.3, 2.1.4, 2.1.5 och 5.1 i produktspecifikationen och punkt 7.1 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Tillägg av en ny typ av likörvin

Beskrivning

Det söta vinet Malvasia de Sitges har lagts till som en ny typ av likörvin.

Ändringen rör punkt 2.1.4 i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av halten av flyktiga syror

Beskrivning

En övre gräns på 1,08 g/l för halten av flyktiga syror har lagts till för vita viner och roséviner som har jästs eller lagrats på ekfat under samma år.

För viner med en total svaveldioxidhalt under 40 mg/l har en övre gräns för den faktiska halten av flyktiga syror lagts till. Denna är 1,08 g/l för vita viner och roséviner och 1,2 g/l för röda viner.

Punkt 2.1.6 i produktspecifikationen och punkt 6 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändringar i den organoleptiska beskrivningen

Beskrivning

Den organoleptiska beskrivningen av flera av vintyperna har förbättrats.

Punkt 2.2 i produktspecifikationen och punkt 6 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Strykning av vissa undantag för druvsorterna forcada och moneu

Beskrivning

På senare år har druvsorterna forcada och moneu uppvisat liknande produktionsresultat som övriga druvsorter i fråga om beskärning och uppbindning, avkastning och typen av skörd.

Kravet på att endast traditionell gobeletmetod eller halvbeskärningsmetod ska användas för vinstockar av dessa druvsorter som planterats efter den 1 augusti 2019 har tagits bort. Det har också lagts till att druvor av dessa sorter ska vara certifierade som ekologiska, eftersom det krav som införs genom denna ändring av produktspecifikationen gäller för samtliga druvsorter. Kravet på att dessa druvsorter ska skördas för hand och kravet på att de ska ha en lägre avkastning per hektar jämfört med övriga druvsorter har strukits.

Punkterna 3.1, 3.2 och 5.1 i produktspecifikationen och punkt 7 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Avgränsning av mindre geografiska enheter

Beskrivning

I avsnittet om sambandet har förteckningen över de skiften som utgör de mindre geografiska enheterna ändrats. Skälet till ändringen är att gränserna mellan de mindre geografiska enheterna Alts d'Ancosa och Costers del Montmell respektive Marina del Garraf och Massís del Garraf har ändrats något till följd av en teknisk undersökning.

Punkt 4.2 i produktspecifikationen och punkt 9 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändringar i bestämmelserna om märkning

Beskrivning

”Formuleringen 'Denominación de Origen' (ursprungsbeteckning) måste vara mindre än 1,2 mm hög” har ändrats till ”(...) måste vara minst 1,2 mm hög”.

Det har lagts till att om produkterna är grumliga eller tillhör kategorierna vin, likörvin eller vin av övermogna druvor ska detta anges i märkningen.

För mousserande kvalitetsviner gäller att endast följande druvsorter får anges på huvudetiketten: 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 och xarel·lo rosado. Det är inte längre tillåtet att ange namnet på andra druvsorter på certifieringsetiketten.

Kravet på att ange hänvisningen till den mindre geografiska enheten bredvid namnet ”Penedès” har tagits bort.

Nu krävs i stället att följande druvsorter ska anges som specifika eller huvudsakliga druvsorter (som därmed får anges på huvudetiketten för vin från en mindre geografisk enhet): sumoll blanco, xarel·lo rosado, forcada och moneu.

Det har lagts till nya krav rörande användningen av uttrycket ”Gran Vino de Mas”, närmare bestämt om vilka druvsorter som får användas i vin märkt med detta uttryck.

Punkterna 8.7.1, 8.7.2 och 8.7.3 i produktspecifikationen och punkt 11 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för vin

”Penedès”

Referensnummer: PDO-ES-A1551-AM06 – 20.2.2026

1. **Namn**

Penedès

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

☐ GB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Spanien

4. **Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143**

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

5. **Kategorier av vinprodukter som anges i del II i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013**

1. Vin
3. Likörvin
5. Mousserande kvalitetsvin
8. Pärlande vin
16. Vin av övermogna druvor

6. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

Vinprodukt

VIN – vita viner och roséviner

Organoleptiska egenskaper

Utseende

VITA VINER

Gul färg, mellan ljus och mörk. Om vinet är grumligt ska detta anges i märkningen. Vad gäller vin som framställs med metoden *dulce de frío* (isvin): orangegul, gyllene eller brunröd färg.

ROSÉVINER

Röd färg som varierar från ljust rosa till körsbärsröd. Om vinet är grumligt ska detta anges i märkningen. Ingen grumlighet, ljusa och klara.

Doft

VITA VINER

Primära aromer av vita, tropiska frukter. Om vinet har lagrats på fat kan aromer av mogen frukt och tertiära aromer förekomma.

Toner av lagring och den tid som vinet har lagrats på fat. Inga oangenäma dofter eller defekter.

ROSÉVINER

Fruktig arom av röda bär. Inga oangenäma dofter eller defekter.

Smak

VITA VINER

Fruktig, viss syra, mjuk och frisk känsla. Toner av lagring, om sådan har skett. Inga defekter.

ROSÉVINER

Fruktig, viss syra, mjuk och frisk känsla. Inga defekter.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	9,5
Lägsta totala syrahalt:	—
Enhet för lägsta totala syrahalt:	milliekvivalenter per liter
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	11,67
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Verklig alkoholhalt i volymprocent för vin som framställts enligt metoden *dulce de frío* (isvin): > 9.5 volymprocent.

Halt av flyktiga syror:

Viner som lagrats i över ett år och viner som jäses eller lagras på ekfat inom samma år: < 18 mekv/l.

För viner med en total svaveldioxidhalt under 40 mg/l: < 18 mekv/l.

Viner som framställts enligt metoden *dulce de frío* (isvin): < 33,33 mekv/l.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

VIN – röda viner

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Granatröd färg hos unga viner. Brunröd färg hos lagrade viner. Om vinet är grumligt ska detta anges i märkningen. Vad gäller vin som framställs med metoden *dulce de frío* (isvin): röd färg.

Doft

Aromer av röda bär och/eller skogsbär. Inga oangenäma dofter eller defekter.

Smak

Fruktig, viss syra, mjuk känsla, toner av lagring, om sådan har skett. Inga defekter.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	11
Lägsta totala syrahalt:	—
Enhet för lägsta totala syrahalt:	milliekvivalenter per liter
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	11,67
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Verklig alkoholhalt i volymprocent för vin som framställts enligt metoden *dulce de frío* (isvin): > 9.5 volymprocent.

Halt av flyktiga syror:

Viner som lagrats i över ett år och viner som jäses eller lagras på ekfat under samma år: < 20 mekv/l.

För viner med en total svaveldioxidhalt under 40 mg/l: < 20 mekv/l.

Viner som framställts enligt metoden *dulce de frío* (isvin): < 33,33 mekv/l.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

LIKÖRVIN

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Gul, orangegul, gyllene, röd, brunröd. Om vinet är grumligt ska detta anges i märkningen.

Doft

Aromer av olika kanderade frukter, som är specifika för druvsorten. Toner av lagring, om vinet har lagrats på fat. Inga oangenäma dofter eller defekter.

Smak

Fruktig, viss syra, varm och fyllig känsla.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	15
Lägsta totala syrahalt:	—
Enhet för lägsta totala syrahalt:	milliekvivalenter per liter
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	33,33
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

—

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

MOUSSERANDE KVALITETSVIN

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Gul till ljusröd färg, men inte orangegul eller körsbärsröd. Kvarvarande bubblor, ingen grumlighet, ljust och klart.

Doft

Primära aromer av vita eller tropiska frukter. Inga oangenäma dofter eller defekter.

Smak

Fruktig, viss syra, mjuk känsla, toner av lagring, om sådan har skett. Inga defekter.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	11
Lägsta totala syrahalt:	5
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	13,33
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	185

Ytterligare information om analytiska egenskaper

—

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

PÄRLANDE VIN

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Ljust gul eller ljust rosa, med kvarvarande bubblor, ingen grumlighet, ljust och klart.

Doft

Primära aromer av vita eller tropiska frukter. Inga oangenäma dofter eller defekter.

Smak

Fruktig, viss syra, mjuk känsla, toner av lagring, om sådan har skett. Inga defekter.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	9,5
Lägsta totala syrahalt:	—
Enhet för lägsta totala syrahalt:	milliekvivalenter per liter
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

—

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

VIN AV ÖVERMOGNA DRUVOR

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Gul, orangegul, gyllene, röd eller brunröd. Ingen grumlighet, ljust och klart. Om vinet är grumligt ska detta anges i märkningen.

Doft

Aromer av olika mogna och kanderade frukter, som är specifika för druvsorten. Inga oangenäma dofter eller defekter.

Smak

Fruktig, viss syra, varm fyllig känsla och utan defekter.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	12
Lägsta totala syrahalt:	—
Enhet för lägsta totala syrahalt:	milliekvivalenter per liter
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	33,33
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

—

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

7. **Vinframställningsmetoder**

7.1 *Särskilda oenologiska metoder som använts för att framställa vinet eller vinerna samt de relevanta restriktionerna för denna framställning*

Vinframställningsmetod —

—

Typ av oenologisk metod

Relevanta restriktioner för vinframställning

Beskrivning

Bevattning får endast ske för att förbättra kvaliteten på druvan när vattenförsörjningen till odlingslotterna och miljöförutsättningarna för vinodlingen inte gör det möjligt att uppnå optimal kvalitet, dvs. när det finns ett behov av att se till att produktionen och avkastningen stämmer med bestämmelserna i denna produktspecifikation. Om förvaltningsorganet för den berörda ursprungsbeteckningen bedömer att denna metod inverkar negativt på kvaliteten eller skulle kunna bryta mot reglerna har det rätt att förbjuda denna metod på en specifik odlingslott. Skiftena kan ombalanseras i fråga om vattenförsörjning, i enlighet med fuktförhållandena i marken och vinodlingens miljöförhållanden. Bevattning får under inga omständigheter godkännas efter det att druvorna har börjat mogna.

Druvor som skördas från och med året 2025 ska vara certifierade som ekologiska.

Vinframställningsmetod —

—

Typ av oenologisk metod

Särskild oenologisk metod

Beskrivning

Avkastningen vid utvinning får inte överstiga 66,6 liter vin för gröna druvsorter och 70 liter vin för blå druvsorter, för varje 100 kg som skördas.

Alla viner som framställs av druvor som skördas från och med året 2025 ska vara certifierade som ekologiska.

7.2 *Högsta avkastning*

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Gröna druvsorter och mousserande kvalitetsvin

Högsta avkastning:

Högsta avkastning	12 000
Högsta avkastning per enhet:	kg druvor per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Gröna druvsorter och mousserande kvalitetsvin

Högsta avkastning:

Högsta avkastning	79,92
Högsta avkastning per enhet:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

”Vino de Mas” och ”Gran Vino de Mas”, gröna druvsorter och mousserande kvalitetsvin

Högsta avkastning:

Högsta avkastning	10 200
Högsta avkastning per enhet:	kg druvor per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

”Vino de Mas” och ”Gran Vino de Mas”, gröna druvsorter och mousserande kvalitetsvin

Högsta avkastning:

Högsta avkastning	67,93
Högsta avkastning per enhet:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Blå druvsorter

Högsta avkastning:

Högsta avkastning	9 000
Högsta avkastning per enhet:	kg druvor per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Blå druvsorter

Högsta avkastning:

Högsta avkastning	63
Högsta avkastning per enhet:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

”Vino de Mas” och ”Gran Vino de Mas”, blå druvsorter

Högsta avkastning:

Högsta avkastning	7 650
Högsta avkastning per enhet:	kg druvor per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

”Vino de Mas” och ”Gran Vino de Mas”, blå druvsorter

Högsta avkastning:

Högsta avkastning	53,55
Högsta avkastning per enhet:	hektoliter per hektar

8. **Uppgifter om den eller de druvsorter som vinet eller vinerna framställs av**

— 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. **Kort beskrivning av det avgränsade geografiska området**

Produktionsområdet utgörs av följande kommuner i provinserna Barcelona och Tarragona, såsom anges nedan:

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*) *Provinsen Barcelona*

(*2*) *Provinsen Tarragona*

Beroende på druvornas ursprung kan vingårdarna välja att använda följande kompletterande/frivilliga mindre geografiska enheter i märkningen:

Alts d'Ancosa

Conca del Foix

Costers de l'Anoia

Costers de Lavernó

Costers del Montmell

Marina del Garraf

Massís del Garraf

Muntanyes d'Ordal

Turons de Vilafrana

Vall Bitlles-Anoia

Se följande länk för en förteckning över de skiften som ingår i ovannämnda mindre geografiska enheter:

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

10. **Samband med det geografiska området**

Kategori av vinprodukter

1. Vin

Sammanfattning av sambandet

Vita Penedès-viner är kända för sin friska, syrliga, fruktiga smak som beror på jordmånen och det unika klimatet. Den mänskliga faktorn, dvs. de människor som arbetar på vinodlingarna, är ett skäl till att viner som framställs av samma druvsorter i andra områden inte är jämförbara. Endast i Penedès kan gröna Penedès-druvor uppnå den optimala mognad som krävs för framställningen av dessa viner. Det beror på områdets unika kombination av jordmån, klimat och vinframställningsmetoder. Rosévinerna från Penedès-området är kända för sin färg, arom och fruktighet som, tack vare jordmånen och klimatet, är unika för de druvsorter som används vid framställningen av dessa viner. Det arbete som utförs av dem som sköter vinodlingarna och vingårdarna bidrar också till de unika egenskaperna hos rosévinerna med beteckningen "Penedès". De röda vinerna från Penedès kännetecknas av sin struktur och kropp, sina antocyaniner, mjuka tanniner och framför allt sin intensiva arom och långvariga smak och eftersmak. Samspelet mellan klimatet och jordmånen i Penedès skapar förutsättningar för god mognad. Temperaturskillnaden mellan natt och dag under juli och augusti spelar också en roll. Till följd av dessa samverkande faktorer får blå druvor som växer i Penedès höga halter av antocyaniner och tanniner när de mognar, med en tydlig arom av röda bär. Detta innebär att röda viner som framställs i Penedès inte kan efterliknas i andra områden.

Kategori av vinprodukter

5. Mousserande kvalitetsvin

Sammanfattning av sambandet

Mousserande kvalitetsviner som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen Penedès är unika och helt olika dem som framställs i andra områden. Skillnaden beror till viss del på druvsorterna, men framför allt på klimatet, solen och de framställningsmetoder som används under första och andra jäsningen. Det går inte att framställa dessa mousserande viner i andra områden.

Kategori av vinprodukter

8. Pärlande vin

Sammanfattning av sambandet

Pärlande viner är traditionella i Penedèsregionen. Dessa viner har anpassats mycket väl till de druvsorter som finns i området och även till dess klimat och jordmån.

Kategori av vinprodukter

3. Likörvin

Sammanfattning av sambandet

Klimatet i Penedès, tillsammans med jordmånen och druvsorterna, innebär att mogen must kan användas för att framställa likörviner. Den lagring som omfattas av metoden och klimatförhållandena vid vingården innebär att det är möjligt att framställa söta, milda, lagrade viner och samtidigt bevara smaken av mogen frukt och de aromer som är typiska för lagringsprocessen.

Kategori av vinprodukter

16. Vin av övermogna druvor

Sammanfattning av sambandet

Klimatet i Penedès, tillsammans med jordmånen och druvsorterna, gör det möjligt för druvorna att bli övermogna tack vare odlarnas arbete, vilket ger unika viner med en egen karaktär.

11. **Ytterligare tillämpliga krav**

Rubrik för kravet/undantaget

FÖRPACKNING UTANFÖR DET AVGRÄNSADE OMRÅDET

Rättslig ram

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Förpackning i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av kravet/undantaget

Förpackning får endast ske inom produktionsområdet för de viner som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Penedès”. Detta beror på att bulkproducerade viner inte kan transporteras långa sträckor om den exklusiva kvaliteten och karaktären hos vinerna från den skyddade ursprungsbeteckningen ska kunna bibehållas. När vinerna väl har tappats på flaska behåller de sin karaktär och kvalitet, vilket konsumenten sedan kan njuta av. Därför måste tappningen på flaska ske under rätt förutsättningar.

Rubrik för kravet/undantaget

MÄRKNING

Rättslig ram

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av kravet/undantaget

De tecken som används för att ange ”Penedès” måste vara mellan (minst) 3 mm och (högst) 7 mm höga. Formuleringen ”Denominación de Origen” (ursprungsbeteckning) måste vara minst 1,2 mm hög.

När den obligatoriska formuleringen finns på flaskans baksida (på en s.k. certifieringsetikett), inklusive formuleringen ”PENEDÈS Denominación de Origen”, måste huvudetiketten med varumärket innehålla namnet ”PENEDÈS” med bokstäver som är 3–7 mm höga.

När det rektangulära kontrollmärket med de officiella måtten (60 x 13 mm) och orden ”Penedès Denominación de Origen” används, kan undantag göras från kravet på att inkludera namnet ”Penedès” på huvudetiketten. Dessa kontrollmärken kommer att skilja sig åt för viner med uttrycken ”Vino de Mas” och ”Gran Vino de Mas”.

Om den obligatoriska formuleringen står tillsammans på etiketten med varumärket och ”PENEDÈS Denominación de Origen” krävs det inte att ordet ”Penedès” också ska stå med på certifieringsetiketten.

Etiketterna får också innehålla information om druvsorterna (bara vissa druvsorter får anges på huvudetiketten, om det rör sig om mousserande kvalitetsviner), årgången och uttrycket ”Vino de Finca” (gårdsvin), med förbehåll för vissa villkor.

Etiketterna måste innehålla uppgifter om tapparen/exportören, verklig alkoholhalt, förekomst av svavel, tapparens registreringsnummer, årgång och datum för degorgering (för mousserande kvalitetsviner), partinummer, ”Vino de Mas” eller ”Gran Vino de Mas” (alltid på huvudetiketten och med angivande av årgången), ”Classic Penedès” (med förbehåll för användningsvillkor) och orden ”No degollado” (inte degorgerat) (för mousserande kvalitetsviner som framställs enligt den traditionella metoden och med förbehåll för vissa villkor). Om produkterna är grumliga eller tillhör kategorierna vin, likörvin eller vin av övermogna druvor ska detta anges i märkningen.

Det finns utförliga bestämmelser om villkoren för att få använda mindre geografiska enheter och uttrycken ”Vino de Mas” och ”Gran Vino de Mas”.

Länk till offentliggörandet av produktspecifikationen

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