C/2026/6027

16.11.2026 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2026/6027)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Penedès“

Референтен номер на ЕС: PDO-ES-A1551-AM07 — 18.8.2026 г.

1. **Наименование на продукта**

„Penedès“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

3. **Сектор**

☐ Селскостопански продукти

☑ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Испания

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Име

Министерство на земеделието, рибарството и храните — Генерална дирекция по храните, генерална поддирекция „Контрол на качеството на храните и лаборатории за селскостопански храни“

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Компетентният орган е на мнение, че всички промени, въведени в продуктовата спецификация на ЗНП Penedès, представляват стандартно изменение — то не може да се счита за изменение на равнището на ЕС, тъй като не е обхванато от нито едно от положенията, посочени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 относно географските означения, т.е. не включва промяна в наименованието или в използването на наименованието, или в категорията продукт или продукти, обозначени с географското означение, няма риск да обезсили връзката с географския район и не води до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

7. **Описание на одобреното стандартно изменение**

Заглавие

ПРОМЕНИ В ПРОИЗВОДСТВОТО НА КАЧЕСТВЕНИТЕ ПЕНЛИВИ ВИНА

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Описание

Вече разрешеният бял сорт Forcada се добавя в списъка на сортовете, които могат да се използват за производството на качествени пенливи вина.

Изменението се отнася до точка 2.1.2 от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

ДОБАВЯНЕ НА НОВИ СОРТОВЕ

Описание

Към разрешените сортове за производството на вина със ЗНП „Penedès“ се добавят белият сорт Marina Rión и червеният сорт Belat.

Изменението се отнася до точка 6 от продуктовата спецификация и до точка 8 от единния документ.

☑ Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски означения за вина

„Penedès“

Референтен номер на ЕС: PDO-ES-A1551-AM07 — 18.8.2026 г.

1. **Наименование/наименования**

„Penedès“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Испания

4. **Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143**

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

5. **Категории лозаро-винарски продукти, посочени в част II от приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013**

1. Вино

3. Ликьорно вино

5. Качествено пенливо вино

8. Искрящо вино

16. Вино от презряло грозде

6. **Описание на виното или вината**

Лозаро-винарски продукт

ВИНО — бяло вино и вино розе

Органолептични характеристики

Външен вид

БЯЛО ВИНО

Цветът е между бледожълт и тъмножълт. Евентуалното наличие на мътност трябва да бъде посочено на етикета. При виното, получено по метода *dulce de frío* (ледено вино), цветът е кехлибарен, златист или кафеникав.

ВИНО РОЗЕ

Цветът е червен — от бледорозов до черешов. Евентуалното наличие на мътност трябва да бъде посочено на етикета. Без мътност, бистро и с блясък.

Аромат

БЯЛО ВИНО

Първични аромати на бели или тропически плодове. Ако виното е престояло в бъчва, трябва да са налице аромати на зрели плодове и третични аромати.

Нотки, характерни за процеса на стареене и за престоя в бъчва. Без неприятни миризми или дефекти.

ВИНО РОЗЕ

Плодов аромат — на червени плодове. Без неприятни миризми или дефекти.

Вкус

БЯЛО ВИНО

Плодов, леко кисел, кадифен и свеж. Нотки, характерни за процеса на стареене (ако има такъв). Без дефекти.

ВИНО РОЗЕ

Плодов, леко кисел, кадифен и свеж. Без дефекти.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	9,5
Минимална обща киселинност	—
Единица за минимална обща киселинност	meq/l
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	11,67
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Действително алкохолно съдържание (% об.) на виното, получено по метода *dulce de frío* (ледено вино): > 9,5 % об.

Съдържание на летливи киселини:

Вина, подложени на стареене в продължение на повече от една година, и вина, получени чрез ферментация и/или стареене в дървени бъчви в рамките на една и съща година: < 18 meq/l.

Вина, при чието производство са използвани количества под 40 mg/l общ серен диоксид: < 18 meq/l.

Вино, получено по метода *dulce de frío* (ледено вино): < 33,33 meq/l.

☑ Аналитичните характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

ВИНО — червено вино

Органолептични характеристики

Външен вид

Цветът на младите вина е гранатовочервен. При вината, подложени на стареене, цветът е червено-кафеникав. Евентуалното наличие на мътност трябва да бъде посочено на етикета. При виното, получено по метода *dulce de frío* (ледено вино), цветът е червен.

Аромат

Аромат на червени и/или горски плодове. Без неприятни миризми или дефекти.

Вкус

С вкус на плодове, леко кисел, кадифен; нотки, характерни за процеса на стареене (ако има такъв). Без дефекти.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	11
Минимална обща киселинност	—
Единица за минимална обща киселинност	meq/l
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	11,67
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Действително алкохолно съдържание (% об.) на виното, получено по метода *dulce de frío* (ледено вино): > 9,5 % об.

Съдържание на летливи киселини:

Вина, подложени на стареене в продължение на повече от една година, и вина, получени чрез ферментация и/или стареене в дървени бъчви в рамките на една и съща година: < 20 meq/l.

Вина, съдържащи по-малко от 40 mg/l общ серен диоксид: < 20 meq/l.

Вино, получено по метода *dulce de frío* (ледено вино): < 33,33 meq/l.

☑ Аналитичните характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

ЛИКЬОРНО ВИНО

Органолептични характеристики

Външен вид

Цветът е жълт, кехлибарен, златист, червен или кафеникав. Евентуалното наличие на мътност трябва да бъде посочено на етикета.

Аромат

Аромати на захаросани плодове, специфични за сорта. Нотки, характерни за процеса на стареене (ако има такъв) и за престоя в бъчва. Без неприятни миризми или дефекти.

Вкус

Плодов, леко кисел, маслен и топъл.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	15
Минимална обща киселинност	—
Единица за минимална обща киселинност	meq/l
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	33,33
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

—

☑ Аналитичните характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

КАЧЕСТВЕНО ПЕНЛИВО ВИНО

Органолептични характеристики

Външен вид

Жълт или бледорозов цвят, който не достига до кехлибарен или черешовочервен. С продължителна пяна, без висока пенливост. Без мътност, бистро и с блясък.

Аромат

Първични аромати на бели или тропически плодове. Без неприятни миризми или дефекти.

Вкус

С вкус на плодове, леко кисел, кадифен; нотки, характерни за процеса на стареене (ако има такъв). Без дефекти.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	11
Минимална обща киселинност	5
Единица за минимална обща киселинност	g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	13,33
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	185

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

—

☑ Аналитичните характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

ИСКРЯЩО ВИНО

Органолептични характеристики

Външен вид

Бледожълт или бледорозов цвят, с продължителна пяна, без висока пенливост. Без мътност, бистро и с блясък.

Аромат

Първични аромати на бели или тропически плодове. Без неприятни миризми или дефекти.

Вкус

С вкус на плодове, леко кисел, кадифен; нотки, характерни за процеса на стареене (ако има такъв). Без дефекти.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	9,5
Минимална обща киселинност	—
Единица за минимална обща киселинност	meq/l
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

—

☑ Аналитичните характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

ВИНО ОТ ПРЕЗРЯЛО ГРОЗДЕ

Органолептични характеристики

Външен вид

Цветът е жълт, кехлибарен, златист, червен или кафеникав. Без мътност, бистро и с блясък. Евентуалното наличие на мътност трябва да бъде посочено на етикета.

Аромат

Аромати на зрели или захаросани плодове, специфични за сорта. Без неприятни миризми или дефекти.

Вкус

Плодов, леко кисел, маслен и топъл, без дефекти.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	12
Минимална обща киселинност	—
Единица за минимална обща киселинност	meq/l
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	33,33
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

—

☑ Аналитичните характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

7. **Винопроизводствени практики**

7.1. *Специфични енологични практики, използвани за производството на виното или вината, и съответни ограничения върху производството им*

Винопроизводствена практика

—

Вид енологична практика

Приложимо ограничение при производството на вината

Описание

Напояване може да се извършва само с цел подобряване на качеството на гроздето, когато снабдяването с вода на парцелите и условията на биологично отглеждане на лозята не позволяват постигането на оптимално качество, поради което трябва да се вземат мерки продукцията и рандеманът да са в съответствие с разпоредбите на продуктовата спецификация. Ако управляващият орган на наименованието за произход прецени, че тази практика оказва неблагоприятно въздействие върху качеството или може да доведе до нарушаване на правилата, той може да забрани нейното прилагане в конкретен парцел. Възстановяването на водния баланс на лозовите парцели е разрешено само при съобразяване с условията на влажност на почвата и с изискванията за биологично отглеждане. В никакъв случай не се разрешава напояване след плододаването.

Гроздето от реколта 2025 г. и от следващите реколти трябва да бъде сертифицирано като биологично.

Винопроизводствена практика

—

Вид енологична практика

Специфична енологична практика

Описание

Рандеманът не трябва да надвишава 66,6 l вино (при белите сортове) и 70 l вино (при червените сортове) на всеки 100 kg грозде.

Всички вина, произведени през 2025 г. и следващите реколти, трябва да бъдат сертифицирани като биологични.

7.2. *Максимални добиви*

Всички вина/категория/сорт/тип

Бели сортове и качествено пенливо вино

Максимален добив

Максимален добив	12 000
Единица за максимален добив	килограми грозде от хектар

Всички вина/категория/сорт/тип

Бели сортове и качествено пенливо вино

Максимален добив

Максимален добив	79,92
Единица за максимален добив	хектолитри от хектар

Всички вина/категория/сорт/тип

„Vino de Mas“ и „Gran Vino de Mas“ от бели сортове и качествено пенливо вино

Максимален добив

Максимален добив	10 200
Единица за максимален добив	килограми грозде от хектар

Всички вина/категория/сорт/тип

„Vino de Mas“ и „Gran Vino de Mas“ от бели сортове и качествено пенливо вино

Максимален добив

Максимален добив	67,93
Единица за максимален добив	хектолитри от хектар

Всички вина/категория/сорт/тип

Червени сортове

Максимален добив

Максимален добив	9 000
Единица за максимален добив	килограми грозде от хектар

Всички вина/категория/сорт/тип

Червени сортове

Максимален добив

Максимален добив	63
Единица за максимален добив	хектолитри от хектар

Всички вина/категория/сорт/тип

„Vino de Mas“ и „Gran Vino de Mas“ от червени сортове

Максимален добив

Максимален добив	7 650
Единица за максимален добив	килограми грозде от хектар

Всички вина/категория/сорт/тип

„Vino de Mas“ и „Gran Vino de Mas“ от червени сортове

Максимален добив

Максимален добив	53,55
Единица за максимален добив	хектолитри от хектар

8. **Посочване на винения сорт (сортове) грозде, от който е получено виното (вината)**

— AGUDELO - CHENIN BLANC

— ALARIJE - SUBIRANT PARENT

— BELAT

— CABERNET FRANC

— CABERNET SAUVIGNON

— CHARDONNAY

— FORCADA

— GARNACHA BLANCA

— GARNACHA TINTA

— GEWÜRZTRAMINER

— MACABEO - VIURA

— MALVASIA AROMÁTICA - MALVASÍA SITGES

— MARINA RIÓN

— 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. **Кратко определение на определения географски район**

Районът на производство се състои от следните общини в провинциите Барселона и Тарагона съгласно указаното по-долу:

— 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) Провинция Барселона

(2) Провинция Тарагона

Имената на по-малките географски единици, които могат по желание да се добавят като незадължително обозначение върху етикета в зависимост от произхода на гроздето, са следните:

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

Парцелите, които образуват всяка от тези по-малки географски единици, са посочени на следния електронен адрес:

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

10. **Връзка с географския район**

Категория на лозаро-винарския продукт

1. Вино

Обобщено описание на връзката

Белите вина от Penedès са известни със своя свеж, киселинен и плодов вкус, дължащ се на типа почва и спецификите на климата. Благодарение на човешкия фактор, т.е. на хората, които обработват лозята, производството на същите вина от същите сортове, но в други райони, е невъзможно. Сортовете бяло грозде, отглеждани в Penedès, могат да достигнат оптималното зреене, необходимо за производството на тези вина, само в района на Penedès, където е налице единствено по рода си съчетание от почва, климат и винопроизводствени практики. Репутацията конкретно на вината розе от Penedès се дължи на техния цвят, аромат и плодов вкус, които са характерни за използваните сортове и са обусловени от почвата и климата. Друг фактор, който придава неповторимите характеристики на този тип вина, е човешката дейност — както в лозята, така и във винарските изби. Червените вина от Penedès се характеризират със своята структура и консистенция, както и със съдържанието на антоцианини, меки танини и най-вече с интензивен аромат и дълготраен вкус и послевкус. Съчетанието от климат и почва в района на Penedès създава условия за добро зреене, за което способстват и денонощните температурни амплитуди през юли и август. Благодарение на всички тези фактори, при зреенето на червеното грозде в Penedès се образува голямо количество антоцианини и танини и се обособяват изразени аромати на червени плодове. Поради тези особености червените вина от Penedès не могат да бъдат възпроизведени в други райони.

Категория на лозаро-винарския продукт

5. Качествено пенливо вино

Обобщено описание на връзката

Качествените пенливи вина със ЗНП Penedès са единствени по рода си и много различни от вината, произвеждани в други райони. Това различие е обусловено от използваните сортове, но най-вече от климата, слънчевото греене и производствените методи, използвани при първичната и вторичната ферментация. Производството на тези пенливи вина в други райони е невъзможно.

Категория на лозаро-винарския продукт

8. Искрящо вино

Обобщено описание на връзката

Искрящите вина са традиционни за района на Penedès. Те възпроизвеждат по оптимален начин както характеристиките на отглежданите в Penedès сортове грозде, така и особеностите на климата и почвата в района.

Категория на лозаро-винарския продукт

3. Ликьорно вино

Обобщено описание на връзката

Климатът в Penedès, заедно с типа почва и използваните сортове грозде, позволява получаването на ликьорни вина от зряла мъст. Благодарение на характерното за метода стареене и на климатичните условия в избата вината, подложени на стареене, са сладки и кадифени, като в тях се запазват вкусът на зрели плодове и ароматите, характерни за процеса на стареене.

Категория на лозаро-винарския продукт

16. Вино от презряло грозде

Обобщено описание на връзката

Благодарение на климата в Penedès, заедно с типа почва и използваните сортове грозде, и вследствие на усилията на стопаните се получава презряло грозде, от което се произвеждат единствени по рода си вина с изключителни характеристики.

11. **Други приложими изисквания**

Заглавие на изискването/дерогацията

ОПАКОВАНЕ ИЗВЪН ОПРЕДЕЛЕНИЯ РАЙОН

Правна уредба

В националното законодателство

Вид на допълнителното изискване/дерогация

Опаковане в определения географски район

Описание на изискването/дерогацията

Опаковането на вината със ЗНП Penedès трябва да се извършва единствено в района на производство, тъй като при транспортирането им на дълги разстояния в небутилирано състояние не може да се гарантира запазването на тяхното качество и изключителни характеристики. Бутилирането позволява вината да запазят своите характеристики и качество, така че те да бъдат оценени от потребителите, поради което то трябва да се извършва при подходящи условия.

Заглавие на изискването/дерогацията

ЕТИКЕТИРАНЕ

Правна уредба

В националното законодателство

Вид на допълнителното изискване/дерогация

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на изискването/дерогацията

Размерът на буквите на наименованието Penedès трябва да е с минимална височина 3 mm и с максимална височина 7 mm; размерът на буквите на обозначението „Denominación de Origen“ [наименование за произход] трябва да е над 1,2 mm.

Общото правило е, че когато задължителните обозначения — включително обозначението „PENEDÈS Denominación de Origen“ [наименование за произход PENEDÈS] — са поставени върху задната страна на бутилката (върху контраетикета), основният етикет с търговската марка трябва да съдържа наименованието PENEDÈS, чиито букви са с височина между 3 mm и 7 mm.

Когато се използва правоъгълен контролен етикет с размер 60 x 13 mm, върху който фигурира обозначението „Penedès Denominación de origen“ с регламентирани размери, задължението за поставяне на наименованието „Penedès“ върху основния етикет може да бъде пренебрегнато. Този контролен етикет трябва да е различен за продуктите „Vino de Mas“ и „Gran Vino de Mas“.

Ако задължителните обозначения са групирани върху етикета заедно с търговската марка и обозначението „PENEDÈS Denominación de Origen“, не е задължително наименованието „Penedès“ да бъде посочено и върху контраетикета.

Наред с това върху етикетите могат да се посочат използваните сортове грозде (при качествените пенливи вина само някои от тях могат да фигурират върху основния етикет); при определени условия могат да се укажат годината на реколтата и обозначението „Vino de Finca“.

Етикетите трябва да съдържат следната информация: данни за бутилиращото предприятие/износителя, действително алкохолно съдържание, съдържание на сулфити, регистрационен номер на бутилиращото предприятие, реколта и дата на дегоржаж за качествените пенливи вина, партиден номер, обозначението „Vino de Mas“ или „Gran Vino de Mas“ (винаги върху челната страна на етикета и с посочване на реколтата), „Classic Penedès“ (съгласно условията за използване на това обозначение); при качествените пенливи вина, произведени по традиционен метод и отговарящи на определени условия, се поставя обозначението „No degollado“ [без дегоржаж]. На етикета трябва да бъде посочено и евентуалното наличие на мътност при продукти, спадащи към категориите „вино“, „ликьорно вино“ и „вино от презряло грозде“.

Уреждат се най-общо условията за използването на наименованията на по-малките географски единици и на обозначенията „Vino de Mas“ и „Gran Vino de Mas“.

Електронна препратка (URL) към публикуваната продуктова спецификация

https://gencat.cat/agricultura/incavi/plecs/penedes/plec-condicions-penedes.pdf