C/2026/6027

16.11.2026

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/6027)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(Článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Penedès“

Referenční číslo EU: PDO-ES-A1551-AM07 – 18. 8. 2026

1. **Název produktu**

„Penedès“

2. **Druh zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Odvětví**

☐ Zemědělské produkty

☑ Vína

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Španělsko

5. **Orgán členského státu sdělující standardní změnu**

Název

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (Ministerstvo zemědělství, rybolovu a výživy), Dirección General de Alimentación (Generální ředitelství pro potraviny), Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios (Odbor pro kontrolu kvality potravin a zemědělsko-potravinářské laboratoře)

6. **Důvod pro standardní změnu**

Příslušný orgán se domnívá, že všechny změny provedené v této změně specifikace produktu pro CHOP „Penedès“ představují standardní změnu – nemůže se jednat o změnu na úrovni Unie, protože není dána žádná z okolností uvedených v čl. 24 odst. 3 nařízení (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních: nejde o změnu v názvu nebo v používání názvu nebo v kategorii produktu či produktů označených zeměpisným označením, neexistuje riziko, že bude narušena souvislost se zeměpisnou oblastí, ani změna nevede k dalším omezením pro uvádění produktu na trh.

7. **Popis schválené standardní změny (standardních změn)**

Název

ZMĚNY VE VÝROBĚ JAKOSTNÍCH ŠUMIVÝCH VÍN

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Popis

Na seznam odrůd, z kterých se mohou vyrábět jakostní šumivá vína, se doplňuje bílá odrůda Forcada (již povolená).

Mění se bod 2.1.2 specifikace. Jednotný dokument se nemění.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

Název

ZAŘAZENÍ NOVÝCH ODRŮD

Popis

Mezi povolené odrůdy pro výrobu vín s CHOP Penedès se doplňuje bílá odrůda Marina Rión a modrá odrůda Belat.

Mění se bod 6 specifikace a bod 8 jednotného dokumentu.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení pro víno

„Penedès“

Referenční číslo EU: PDO-ES-A1551-AM07 – 18. 8. 2026

1. **Název (názvy)**

„Penedès“

2. **Druh zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Španělsko

4. **Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143**

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

5. **Druhy výrobků z révy vinné uvedené v části II přílohy VII nařízení (EU) č. 1308/2013**

1. Víno
3. Likérové víno
5. Jakostní šumivé víno
8. Perlivé víno
16. Víno z přezrálých hroznů

6. **Popis vína (vín)**

Výrobek z révy vinné

VÍNO – Bílé a růžové víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

BÍLÉ

Žlutá barva na škále mezi světlou a tmavou. Je-li přítomen zákal, musí to být uvedeno na etiketě. U vína vyráběného metodou „dulce de frío“: jantarová, zlatá nebo pálená barva.

RŮŽOVÉ

Červená barva, od světle růžové po třešňovou. Je-li přítomen zákal, musí to být uvedeno na etiketě. Bez zákalu; čirost a jiskrnost.

Vůně

BÍLÉ

Primární aromata bílého, tropického ovoce. U vín, která prošla sudem, aromata zralého ovoce a terciární aromata.

Tóny zrání a kontaktu se sudem. Bez vad a nepříjemného zápachu.

RŮŽOVÉ

Ovocné aroma červených plodů. Bez vad a nepříjemného zápachu.

Chuť

BÍLÉ

Ovocná. mírně kyselkavá, jemná a svěží. V příslušných případech tóny zrání. Bez vad.

RŮŽOVÉ

Ovocná, mírně kyselkavá, jemná a svěží. Bez vad.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	9,5
Minimální celková kyselost:	—
Jednotka minimální celkové kyselosti:	miliekvivalent na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	11,67
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Skutečný obsah alkoholu u vína vyráběného metodou „dulce de frío“: > 9,5 % objemových.

Těkavé kyseliny:

Vína zrající déle než jeden rok a vína vyrobená v jednom a tomtéž roce za použití dřevěných sudů, kde probíhalo jejich kvašení a/nebo zrání: < 18 meq/l.

Vína s celkovým obsahem oxidu siřičitého nižším než 40 mg/l: < 18 meq/l.

Vína vyráběná metodou „dulce de frío“: < 33,33 meq/l.

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto bodě, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

VÍNO – Červené víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Granátová barva u mladých vín. Pálená červená barva u vín, která prošla zráním. Je-li přítomen zákal, musí to být uvedeno na etiketě. U vína vyráběného metodou „dulce de frío“: červená barva.

Vůně

Vůně červeného a/nebo lesního ovoce. Bez vad a nepříjemného zápachu.

Chuť

Ovocná, mírně kyselkavá a jemná, v příslušných případech tóny zrání. Bez vad.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	11
Minimální celková kyselost:	—
Jednotka minimální celkové kyselosti:	miliekvivalent na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	11,67
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Skutečný obsah alkoholu u vína vyráběného metodou „dulce de frío“: > 9,5 % objemových.

Těkavé kyseliny:

Vína zrající déle než jeden rok a vína vyrobená v jednom a tomtéž roce za použití dřevěných sudů, kde probíhalo jejich kvašení a/nebo zrání: < 20 meq/l.

Vína s celkovým obsahem oxidu siřičitého nižším než 40 mg/l: < 20 meq/l.

Vína vyráběná metodou „dulce de frío“: < 33,33 meq/l.

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto bodě, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

LIKÉROVÉ VÍNO

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Žlutá, jantarová, zlatá, červená nebo pálená barva. Je-li přítomen zákal, musí to být uvedeno na etiketě.

Vůně

Aromata kandovaného ovoce příznačná pro danou odrůdu. V příslušných případech tóny zrání a tóny kontaktu se sudem. Bez vad a nepříjemného zápachu.

Chuť

Ovocná, mírně kyselkavá, hebká a hřejivá.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	15
Minimální celková kyselost:	—
Jednotka minimální celkové kyselosti:	miliekvivalent na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	33,33
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

—

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto bodě, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

JAKOSTNÍ ŠUMIVÉ VÍNO

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Žlutá nebo světle růžová barva, která nepřechází do jantarové nebo třešňově červené. Perlení je dlouhé a ne příliš bouřlivé. Bez zákalu; čirost a jiskrnost.

Vůně

Primární aromata bílého nebo tropického ovoce. Bez vad a nepříjemného zápachu.

Chuť

Ovocná, mírně kyselkavá a jemná, v příslušných případech tóny zrání. Bez vad.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	11
Minimální celková kyselost:	5
Jednotka minimální celkové kyselosti:	gram kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	13,33
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	185

Doplňující informace o analytických vlastnostech

—

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto bodě, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

PERLIVÉ VÍNO

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Světle žlutá nebo světle růžová barva, perlení dlouhé a ne příliš bouřlivé. Bez zákalu; čirost a jiskrnost.

Vůně

Primární aromata bílého nebo tropického ovoce. Bez vad a nepříjemného zápachu.

Chuť

Ovocná, mírně kyselkavá a jemná, v příslušných případech tóny zrání. Bez vad.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	9,5
Minimální celková kyselost:	—
Jednotka minimální celkové kyselosti:	miliekvivalent na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

—

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto bodě, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

VÍNO Z PŘEZRÁLÝCH HROZNŮ

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Žlutá, jantarová, zlatá, červená nebo pálená barva. Bez zákalu; čirost a jiskrnost. Je-li přítomen zákal, musí to být uvedeno na etiketě.

Vůně

Aromata zralého nebo kandovaného ovoce příznačná pro danou odrůdu. Bez vad a nepříjemného zápachu.

Chuť

Ovocná, mírně kyselkavá, hebká a hřejivá, bez vad.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	12
Minimální celková kyselost:	—
Jednotka minimální celkové kyselosti:	miliekvivalent na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	33,33
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

—

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto bodě, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

7. **Enologické postupy**

7.1 *Zvláštní enologické postupy používané při výrobě vína nebo vín a příslušná omezení pro jejich výrobu*

Enologický postup

—

Druh enologického postupu

Omezení, pokud jde o vinifikaci

Popis

Zavlažování lze provádět výhradně za účelem zlepšení kvality hroznů, jestliže hydrologické podmínky na pozemcích a ekologické podmínky na vinici neumožňují dosáhnout optimální kvality. Je tedy třeba dbát na to, aby produkce a výnosy odpovídaly ustanovením této specifikace. Správní orgán tohoto označení původu může tuto praxi na konkrétním pozemku zakázat, pokud se domnívá, že poškozuje kvalitu nebo může být v rozporu se zákonem. Rovnováhu vodních zdrojů na pozemcích vinice lze obnovit s ohledem na hydrologické podmínky půdy a ekologické podmínky na vinici. Zavlažování nelze v žádném případě povolit poté, co hrozny začnou zaměkat.

Počínaje ročníkem 2025 musí být hrozny certifikovány jako ekologické.

Enologický postup

—

Druh enologického postupu

Zvláštní enologický postup

Popis

Výnosy nesmí překročit 66,6 l vína / 100 kg hroznů u bílých odrůd a 70 l vína / 100 kg hroznů u modrých odrůd.

Všechna vína vyrobená z hroznů ročníku 2025 a následujících musí být certifikována jako ekologická.

7.2 *Maximální výnosy*

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Bílé odrůdy a jakostní šumivé víno

Maximální výnos

Maximální výnos	12 000
Jednotka pro maximální výnos:	kilogram hroznů na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Bílé odrůdy a jakostní šumivé víno

Maximální výnos

Maximální výnos	79,92
Jednotka pro maximální výnos:	hektolitr na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

„Vino de Mas“ a „Gran Vino de Mas“ z bílých odrůd a jakostní šumivé víno

Maximální výnos

Maximální výnos	10 200
Jednotka pro maximální výnos:	kilogram hroznů na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

„Vino de Mas“ a „Gran Vino de Mas“ z bílých odrůd a jakostní šumivé víno

Maximální výnos

Maximální výnos	67,93
Jednotka pro maximální výnos:	hektolitr na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Modré odrůdy

Maximální výnos

Maximální výnos	9 000
Jednotka pro maximální výnos:	kilogram hroznů na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Modré odrůdy

Maximální výnos

Maximální výnos	63
Jednotka pro maximální výnos:	hektolitr na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

„Vino de Mas“ a „Gran Vino de Mas“ z modrých odrůd

Maximální výnos

Maximální výnos	7 650
Jednotka pro maximální výnos:	kilogram hroznů na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

„Vino de Mas“ a „Gran Vino de Mas“ z modrých odrůd

Maximální výnos

Maximální výnos	53,55
Jednotka pro maximální výnos:	hektolitr na hektar

8. **Označení moštové odrůdy nebo odrůd, ze kterých se dané víno nebo daná vína vyrábí**

— 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. **Stručná definice vymezené zeměpisné oblasti**

Oblast produkce zahrnuje níže vyjmenované obce v provinciích 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) Provincie Barcelona

(2) Provincie Tarragona

Názvy menších zeměpisných jednotek, které mohou výrobci fakultativně uvádět na etiketách jako doplňující informaci, v závislosti na původu hroznů:

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, které tvoří každou z výše uvedených menších zeměpisných jednotek, jsou uvedeny zde:

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

10. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Druh výrobku z révy vinné

1. Víno

Shrnutí souvislosti

Bílá vína Penedès jsou známa pro svou svěží, kyselkavou a ovocnou chuť, která je dána typem půdy a jedinečným podnebím. S ohledem na lidský faktor – lidi, kteří vinice obhospodařují – nelze vyrobit stejná vína z týchž odrůd někde jinde. Bílé odrůdy používané v oblasti Penedès mohou dosáhnout optimální zralosti pro výrobu těchto vín jedině zde. Pouze v Penedès lze nalézt potřebnou kombinaci půdy, podnebí a pěstebních metod. Věhlas růžových vín Penedès je založen na barvě, vůni a ovocné chuti, které jsou příznačné pro používané odrůdy a které tato vína mohou mít díky místní půdě a podnebí. Své jedinečné vlastnosti získávají tato vína i díky lidem, kteří pracují na vinicích a ve vinařstvích. Červená vína Penedès se vyznačují svou strukturou a tělem, antokyany, jemnými třísloviny a především intenzivní vůní a dlouhou chutí i dochutí. Díky kombinaci místních podnebných a půdních podmínek a také vlivem teplotních rozdílů mezi dnem a nocí během července a srpna modré hrozny dobře dozrávají a vznikají z nich vína bohatá na antokyany, třísloviny a aromata červeného ovoce. Červená vína Penedès tedy není možné vyrobit jinde.

Druh výrobku z révy vinné

5. Jakostní šumivé víno

Shrnutí souvislosti

Jakostní šumivá vína s CHOP Penedès jsou jedinečná a velmi odlišná od vín, která lze vyrobit v jiných oblastech. Za touto rozdílností stojí nejen používané odrůdy, ale především podnebí, slunce a výrobní postup uplatňovaný během primárního a sekundárního kvašení. Tato šumivá vína není možné vyrobit někde jinde.

Druh výrobku z révy vinné

8. Perlivé víno

Shrnutí souvislosti

Perlivá vína jsou tradičním produktem oblasti Penedès. Jedná se o vína silně adaptovaná na místní odrůdy, podnebí a půdu.

Druh výrobku z révy vinné

3. Likérové víno

Shrnutí souvislosti

Díky podnebí oblasti Penedès, místnímu typu půdy a odrůdám lze ze zralých moštů vyrábět likérová vína. Typická metoda zrání a klima ve sklepích dávají vzniknout zralým, sladkým a jemným vínům, jež si uchovávají chuť zralého ovoce a příznačná aromata zrání.

Druh výrobku z révy vinné

16. Víno z přezrálých hroznů

Shrnutí souvislosti

Díky podnebí oblasti Penedès, místnímu typu půdy, odrůdám a práci zdejších vinohradníků lze nechávat hrozny přezrát a vyrábět z nich výjimečná vína jedinečných vlastností.

11. **Další použitelné požadavky**

Název požadavku nebo výjimky

BALENÍ MIMO VYMEZENOU OBLAST

Právní rámec

Vnitrostátní právní předpisy

Druh dalšího požadavku nebo výjimky

Balení ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis požadavku nebo výjimky

Balení musí probíhat výlučně v oblasti produkce CHOP Penedès. Důvodem je to, že nebalená vína nelze převážet na dlouhé vzdálenosti a zaručit přitom zachování kvality a výjimečných vlastností vín s tímto CHOP. Jakmile je víno stočeno do lahví, svou kvalitu a vlastnosti si udrží, a spotřebitel si je může vychutnat. Proto je důležité, aby se stáčení provádělo v odpovídajících podmínkách.

Název požadavku nebo výjimky

OZNAČOVÁNÍ

Právní rámec

Vnitrostátní právní předpisy

Druh dalšího požadavku nebo výjimky

Další ustanovení týkající se označování

Popis požadavku nebo výjimky

Nápis Penedès musí být proveden písmem o velikosti nejméně 3 mm a nejvýše 7 mm. Pro nápis „Denominación de Origen“ (Označení původu) se použije písmo větší než 1,2 mm.

Obecně platí, že pokud jsou povinná označení včetně „PENEDÈS Denominación de Origen“ uvedena na zadní straně lahve (tj. na zadní etiketě), musí být na přední etiketě, kde je ochranná známka, uveden nápis PENEDÈS písmem o velikosti 3 až 7 mm.

Je-li při označování použit obdélníkový kontrolní štítek o rozměrech 60 × 13 mm, na kterém je uvedeno Penedès denominación de origen o předepsaných rozměrech, pak není uvedení názvu Penedès na hlavní etiketě nutností. U vín „Vino de Mas“ a „Gran Vino de Mas“ jsou tyto kontrolní štítky odlišné.

Jestliže jsou povinná označení uvedena na etiketě hromadně spolu s ochrannou známkou a nápisem „PENEDÈS Denominación de Origen“, není nutné uvádět nápis „Penedès“ ještě na zadní etiketě.

Na etiketách mohou být rovněž uvedeny: odrůdy (na hlavní etiketě mohou být jen některé, v případě jakostních šumivých vín), ročník a za určitých podmínek výraz „Vino de Finca“.

Povinnými prvky jsou: údaje o stáčírně/vývozci, skutečný obsah alkoholu, přítomnost siřičitanů, registrační číslo stáčírny, ročník a datum degoržáže u jakostních šumivých vín, číslo šarže, „Vino de Mas“ nebo „Gran Vino de Mas“ (vždy na přední straně a s uvedením ročníku), „Classic Penedés“ (podle podmínek použití) a výraz „No degollado“ (v případě jakostních šumivých vín, která byla vyrobena starou metodou a která splňují určité podmínky). U kategorií „víno“, „likérové víno“ a „víno z přezrálých hroznů“ se na etiketách uvádí informace o případném zákalu.

Široce jsou regulovány podmínky pro používání menších zeměpisných jednotek a výrazů „Vino de Mas“ a „Gran Vino de Mas“.

Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace

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