C/2026/6027

16.11.2026

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/6027)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

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

»Penedès«

EU-referencenummer: PDO-ES-A1551-AM07 — 18.8.2026

1. **Produktets betegnelse**

»Penedès«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

3. **Sektor**

☐ Landbrugsprodukter

☑ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Spanien

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Navn

Ministeriet for landbrug, fiskeri og fødevarer, generaldirektoratet for fødevarer, undergeneraldirektoratet for fødevarekvalitetskontrol og landbrugsfødevarelaboratorier.

6. **Klassificering som standardændring**

Den kompetente myndighed anser denne ændring af produktspecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Penedès« for at være en standardændring. Den kan ikke betragtes som en EU-ændring, da den ikke svarer til nogen af de situationer, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i forordning (EU) 2024/1143 om geografiske betegnelser. Nærmere betegnet indebærer den ikke en ændring af betegnelsen eller i anvendelsen af betegnelsen eller af den produktkategori eller de produktkategorier, der er omfattet af den geografiske betegnelse, en risiko for at ugyldiggøre tilknytningen til det geografiske område eller yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Betegnelse

ÆNDRINGER MED HENSYN TIL FREMSTILLINGEN AF MOUSSERENDE KVALITETSVINE

[1] Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beskrivelse

Den allerede tilladte hvide druesort »Forcada« er tilføjet til listen over sorter, der kan anvendes til fremstilling af mousserende kvalitetsvine.

Ændringen vedrører punkt 2.1.2 i produktspecifikationen, men berører ikke enhedsdokumentet.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

TILFØJELSE AF NYE SORTER

Beskrivelse

Den hvide druesort »Marina Rión« og den røde druesort »Belat« er tilføjet til listen over sorter, der kan anvendes til fremstilling af vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Penedès«.

Ændringen vedrører punkt 6 i produktspecifikationen og punkt 8 i enhedsdokumentet.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for vin

»Penedès«

EU-referencenummer: PDO-ES-A1551-AM07 — 18.8.2026

1. **Betegnelse(r)**

»Penedès«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Spanien

4. **Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143**

2204 – Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

5. **Kategorier af vinavlsprodukter som opført i del II i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013**

1. Vin
3. Hedvin
5. Mousserende kvalitetsvin
8. Perlevin
16. Vin af overmodne druer

6. **Beskrivelse af vinen(e)**

Vinavlsprodukt

VIN – hvidvin og rosévin

Organoleptiske egenskaber

Udseende

HVIDVIN

Farven varierer fra lys til dyb gul. Hvis der forekommer uklarhed, skal dette angives i mærkningen. Hvad angår vin, som er fremstillet efter metoden *dulce de frío* [isvin]: ravgul, gylden eller rødbrun farve.

ROSÉVIN

Rød farve, der varierer fra svagt lyserød til kirsebærrød. Hvis der forekommer uklarhed, skal dette angives i mærkningen. Ingen uklarhed, klar og lys.

Duft

HVIDVIN

Primære aromaer af hvid, tropisk frugt. Hvis vinen er blevet lagret på fad, har den aromaer af moden frugt og tertiære aromaer.

Lagrings- og fadnoter. Ingen ubehagelige lugte eller fejl.

ROSÉVIN

Frugtagtig aroma af røde frugter. Ingen ubehagelige lugte eller fejl.

Smag

HVIDVIN

Frugtagtig. Let syrlig, blød og frisk fornemmelse. Lagringsnoter, hvor det er relevant. Ingen fejl.

ROSÉVIN

Frugtagtig, let syrlig, blød og frisk fornemmelse. Ingen fejl.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	9,5
Minimalt totalt syreindhold:	—
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i milliækvivalenter pr. liter (meq/l)
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	11,67
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Virkeligt alkoholindhold i volumen for vin, som er fremstillet efter metoden *dulce de frío*: > 9,5 %.

Indhold af flygtige syrer:

Vine, der er lagret i over et år, og vine, der er gæret eller lagret på træfade i samme år: < 18 meq/l.

For vine med et totalt svovldioxidindhold på under 40 mg/l: < 18 meq/l.

Vin, som er fremstillet efter metoden *dulce de frío*: < 33,33 meq/l.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

VIN — rødvin

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Granatrød farve for unge vine. Rødbrun farve for lagrede vine. Hvis der forekommer uklarhed, skal dette angives i mærkningen. Hvad angår vin, som er fremstillet efter metoden *dulce de frío*: rød farve.

Duft

Aroma af røde frugter og/eller skovfrugter. Ingen ubehagelige lugte eller fejl.

Smag

Frugtagtig, let syrlig, blød fornemmelse og med lagringsnoter, hvor det er relevant. Ingen fejl.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	11
Minimalt totalt syreindhold:	—
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i milliækvivalenter pr. liter (meq/l)
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	11,67
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Virkeligt alkoholindhold i volumen for vin, som er fremstillet efter metoden *dulce de frío*: > 9,5 %.

Indhold af flygtige syrer:

Vine, der er lagret i over et år, og vine, der er gæret eller lagret på træfade i samme år: < 20 meq/l.

For vine med et totalt svovldioxidindhold på under 40 mg/l: < 20 meq/l.

Vin, som er fremstillet efter metoden *dulce de frío*: < 33,33 meq/l.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

HEDVIN

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Gul, ravgul, gylden, rød eller rødbrun. Hvis der forekommer uklarhed, skal dette angives i mærkningen.

Duft

Aromaer af kandiseret frugt, som er specifikke for sorten. Lagringsnoter, hvis vinen har været lagret på fad. Ingen ubehagelige lugte eller fejl.

Smag

Frugtagtig, let syrlig, varm og fløjlsagtig fornemmelse.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	15
Minimalt totalt syreindhold:	—
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i milliækvivalenter pr. liter (meq/l)
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	33,33
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

—

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

MOUSSERENDE KVALITETSVIN

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Gul til lys rosa farve uden at være ravgul eller kirsebærrød. Med vedvarende brus og ikke boblende. Ingen uklarhed, klar og lys.

Duft

Primære aromaer af hvid eller tropisk frugt. Ingen ubehagelige lugte eller fejl.

Smag

Frugtagtig, let syrlig, blød fornemmelse og med lagringsnoter, hvor det er relevant. Ingen fejl.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	11
Minimalt totalt syreindhold:	5
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	13,33
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	185

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

—

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

PERLEVIN

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Lys gul eller lyserød, med vedvarende brus og ikke boblende. Ingen uklarhed, klar og lys.

Duft

Primære aromaer af hvid eller tropisk frugt. Ingen ubehagelige lugte eller fejl.

Smag

Frugtagtig, let syrlig, blød fornemmelse og med lagringsnoter, hvor det er relevant. Ingen fejl.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	9,5
Minimalt totalt syreindhold:	—
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i milliækvivalenter pr. liter (meq/l)
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

—

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

VIN AF OVERMODNE DRUER

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Gul, ravgul, gylden, rød eller rødbrun. Ingen uklarhed, klar og lys. Hvis der forekommer uklarhed, skal dette angives i mærkningen.

Duft

Aromaer af moden eller kandiseret frugt, som er specifikke for sorten. Ingen ubehagelige lugte eller fejl.

Smag

Frugtagtig, let syrlig, varm fløjlsagtig fornemmelse og uden fejl.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	12
Minimalt totalt syreindhold:	—
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i milliækvivalenter pr. liter (meq/l)
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	33,33
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

—

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

7. **Vinfremstillingsmetoder**

7.1. *Særlige ønologiske fremgangsmåder, der anvendes til fremstilling af vinen/vinene, samt de relevante restriktioner for fremstillingen heraf*

Vinfremstillingsmetode

—

Type ønologisk fremgangsmåde

Relevant restriktion for vinfremstillingen

Beskrivelse

Kunstvanding må kun foretages med henblik på at forbedre druernes kvalitet, når vandforsyningen til parcellerne og vinmarkens miljøforhold ikke gør det muligt at opnå det optimale kvalitetsniveau, og det derfor er nødvendigt at sikre, at produktionen og det opnåede udbytte er i overensstemmelse med bestemmelserne i denne produktspecifikation. Hvis oprindelsesbetegnelsens forvaltningsorgan finder, at denne praksis påvirker kvaliteten negativt eller kan medføre en overtrædelse af reglerne, kan det forbyde denne praksis på en bestemt parcel. Vindyrkningsparcellernes balance med hensyn til vandforsyning kan justeres i overensstemmelse med jordens fugtighedsforhold og vinmarkens miljøforhold. Kunstvanding må under ingen omstændigheder tillades, efter at druernes modning er begyndt.

Druer høstet i 2025 og de efterfølgende år skal være certificeret som økologiske.

Vinfremstillingsmetode

—

Type ønologisk fremgangsmåde

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Beskrivelse

Udvindingsudbyttet må ikke overstige 66,6 liter vin for hvide sorter og 70 liter vin for røde sorter pr. 100 kg høstede druer.

Alle vine fremstillet af druer høstet i 2025 og de efterfølgende år skal være certificeret som økologiske.

7.2. *Maksimale udbytter*

Alle vine/kategori/sort/type

Hvide druesorter og mousserende kvalitetsvin

Maksimalt udbytte

Maksimalt udbytte:	12 000
Enhed for maksimalt udbytte:	kg druer pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Hvide druesorter og mousserende kvalitetsvin

Maksimalt udbytte

Maksimalt udbytte:	79,92
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

»Vino de Mas« og »Gran Vino de Mas«, hvide druesorter og mousserende kvalitetsvin

Maksimalt udbytte

Maksimalt udbytte:	10 200
Enhed for maksimalt udbytte:	kg druer pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

»Vino de Mas« og »Gran Vino de Mas«, hvide druesorter og mousserende kvalitetsvin

Maksimalt udbytte

Maksimalt udbytte:	67,93
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Røde druesorter

Maksimalt udbytte

Maksimalt udbytte:	9 000
Enhed for maksimalt udbytte:	kg druer pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Røde druesorter

Maksimalt udbytte

Maksimalt udbytte:	63
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

»Vino de Mas« og »Gran Vino de Mas«, røde druesorter

Maksimalt udbytte

Maksimalt udbytte:	7 650
Enhed for maksimalt udbytte:	kg druer pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

»Vino de Mas« og »Gran Vino de Mas«, røde druesorter

Maksimalt udbytte

Maksimalt udbytte:	53,55
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter pr. hektar

8. **Angivelse af den eller de druesorter, som vinen eller vinene fremstilles af**

— 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. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Produktionsområdet består af følgende kommuner i provinserne Barcelona og Tarragona som angivet nedenfor:

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*

Afhængigt af druernes oprindelse kan vinproducenterne vælge at angive følgende yderligere/fakultative mindre geografiske enheder i mærkningen:

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 Vilafranca

Vall Bitlles-Anoia

Se følgende link for en liste over de parceller, der indgår i ovennævnte mindre geografiske enheder:

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

10. **Tilknytning til det geografiske område**

Kategori af vinavlsprodukter

1. Vin

Sammenfatning af tilknytningen

Hvidvinene fra Penedès er kendt for deres friske, syrlige og frugtagtige smag, som skyldes jordbundstypen og det unikke klima. Den menneskelige faktor, dvs. de personer, der arbejder i vinmarkerne, er en af grundene til, at vine fremstillet af de samme sorter i andre områder ikke er sammenlignelige. Kun i Penedès-regionen kan de hvide Penedès-druesorter opnå den optimale modning, der kræves for at fremstille disse vine. Dette skyldes regionens unikke kombination af jordbunds- og klimaforhold samt vinfremstillingsmetoder. Rosévine fra Penedès-regionen er kendt for deres farve, aroma og frugtagtige karakter, som takket være jordbunden og klimaet er karakteristisk for de sorter, der anvendes til at fremstille disse vine. Det arbejde, som udføres af de personer, der arbejder i vinmarkerne og hos vinproducenterne, er også med til at give rosévine med betegnelsen »Penedès« disse unikke egenskaber. Rødvinene fra Penedès-regionen er kendetegnet ved deres struktur og fylde, anthocyaniner, bløde tanniner og frem for alt intens aroma samt lang smag og eftersmag. Samspillet mellem klimaet og jordbunden i Penedès-regionen muliggør en god modning. Temperaturforskellen mellem nat og dag i juli og august spiller også en rolle. Som følge af kombinationen af disse faktorer har de røde druer, der dyrkes i Penedès-regionen, et højt indhold af anthocyaniner og tanniner, når de er modne, ligesom de har en rig aroma af røde frugter. Det betyder, at de rødvine, der produceres i Penedès-regionen, ikke kan genskabes i andre områder.

Kategori af vinavlsprodukter

5. Mousserende kvalitetsvin

Sammenfatning af tilknytningen

Mousserende kvalitetsvine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Penedès« er unikke og adskiller sig markant fra dem, der produceres i andre områder. Denne forskel skyldes dels sorterne, men frem for alt klimaet, solen og de produktionsmetoder, der anvendes ved første og anden gæring. Det er ikke muligt at fremstille disse mousserende vine i andre områder.

Kategori af vinavlsprodukter

8. Perlevin

Sammenfatning af tilknytningen

Perlevine er traditionelle i Penedès-regionen. Disse vine er tilpasset godt til sorterne i regionen samt til regionens klima og jordbund.

Kategori af vinavlsprodukter

3. Hedvin

Sammenfatning af tilknytningen

Klimaet i Penedès-regionen gør det sammen med jordbundstypen og sorterne muligt at anvende moden druesaft til at fremstille hedvine. Den lagring, som denne metode indebærer, og klimaforholdene på vingården gør det muligt at fremstille søde, milde og lagrede vine, hvor den modne frugts smag og de aromaer, der er typiske for lagringen, bevares.

Kategori af vinavlsprodukter

16. Vin af overmodne druer

Sammenfatning af tilknytningen

Klimaet i Penedès-regionen gør det sammen med jordbundstypen og sorterne muligt ved hjælp af en menneskelig indsats at lade druerne blive overmodne, hvilket resulterer i unikke vine med særlige egenskaber.

11. **Yderligere gældende krav**

Kravets/undtagelsens betegnelse

EMBALLERING UDEN FOR DET AFGRÆNSEDE OMRÅDE

Retsgrundlag

National lovgivning

Type yderligere krav/undtagelse

Emballering i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

Emballering må kun udføres inden for produktionsområdet for vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Penedès«. Dette skyldes, at uaftappede vine ikke kan transporteres over lange afstande, samtidig med at det sikres, at den eksklusive kvalitet og de særlige kendetegn ved vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse bevares. Når vinene er aftappet, bevarer de deres egenskaber og kvalitet, hvilket værdsættes af forbrugerne. Det er derfor nødvendigt, at aftapningen sker under de rette forhold.

Kravets/undtagelsens betegnelse

MÆRKNING

Retsgrundlag

National lovgivning

Type yderligere krav/undtagelse

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

De skrifttegn, der anvendes til at angive »Penedès«, skal være mellem 3 mm (minimum) og 7 mm (maksimum) høje. Ordlyden »Denominación de Origen« [oprindelsesbetegnelse] skal være mindst 1,2 mm høj.

Generelt gælder, at når den obligatoriske ordlyd, herunder ordlyden »PENEDÈS Denominación de Origen« [oprindelsesbetegnelsen PENEDÈS], er anført på flaskens bagside på den såkaldte certificeringsetiket, skal den primære etiket med varemærket indeholde betegnelsen »PENEDÈS« med bogstaver, der er mellem 3 mm og 7 mm høje.

Når det rektangulære kontrolmærke med de officielle dimensioner (60 mm x 13 mm) og med ordene »Penedès Denominación de Origen« anvendes, kan kravet om at anføre betegnelsen »Penedès« på den primære etiket fraviges. Disse kontrolmærker er forskellige for vine med benævnelserne »Vino de Mas« og »Gran Vino de Mas«.

Hvis den obligatoriske ordlyd er sammensat på etiketten sammen med varemærket og ordlyden »PENEDÈS Denominación de Origen« [oprindelsesbetegnelsen PENEDÈS], er det ikke obligatorisk for ordet »Penedès« også at fremgå på certificeringsetiketten.

Etiketterne kan også indeholde oplysninger om følgende: sorterne (for mousserende kvalitetsvine må kun visse sorter angives på den primære etiket), årgangen og benævnelsen »Vino de Finca« [vin fra vingård] på visse betingelser.

Etiketterne skal indeholde følgende oplysninger: oplysninger om aftapningsvirksomheden/eksportøren, det virkelige alkoholindhold, forekomst af sulfitter, aftapningsvirksomhedens registreringsnummer, årgang og degorgeringsdato for mousserende kvalitetsvine, batchnummer, »Vino de Mas« eller »Gran Vino de Mas« (altid på etikettens forside og med angivelse af årgangen), »Classic Penedès« (på visse anvendelsesbetingelser) og ordene »No degollado« [ikke degorgeret] (for mousserende kvalitetsvine, som er fremstillet efter den traditionelle metode, og på visse betingelser). Hvis der forekommer uklarhed i produkterne, eller de tilhører kategorierne vin, hedvin eller vin af overmodne druer, skal dette angives i mærkningen.

Der gælder omfattende regler for betingelserne for anvendelse af mindre geografiske enheder og benævnelserne »Vino de Mas« og »Gran Vino de Mas«.

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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