C/2026/6027

16.11.2026

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2026/6027)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Penedès“

EU-Nr.: PDO-ES-A1551-AM07 — 18.8.2026

1. **Name des Erzeugnisses**

„Penedès“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

3. **Sektor**

☐ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☑ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Spanien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Dirección General de Alimentación. Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios. (Ministerium für Landwirtschaft, Fischerei und Ernährung. Generaldirektion für Ernährung. Untergeneraldirektion Lebensmittel-Qualitätskontrolle und agrolebensmitteltechnische Labore).

6. **Einstufung als Standardänderung**

Die zuständige Behörde ist der Auffassung, dass diese Änderung der Produktspezifikation der g.U. „Penedès“ eine Standardänderung darstellt, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1134 über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt und daher nicht als Unionsänderung zu betrachten ist, d. h.: sie hat keine Änderung des Namens oder der Verwendung des Namens oder der Kategorie des Erzeugnisses oder der Erzeugnisse, die mit der geografischen Angabe bezeichnet werden, zur Folge; sie birgt nicht die Gefahr, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht; sie hat keine weiteren Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge.

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Titel

ÄNDERUNGEN BEI DER ERZEUGUNG DER QUALITÄTSSCHAUMWEINE

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beschreibung

Die bereits zugelassene weiße Rebsorte „Forcada“ wird in die Liste der Rebsorten aufgenommen, die zur Erzeugung von Qualitätsschaumweinen verwendet werden dürfen.

Diese Änderung betrifft Nummer 2.1.2 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

☐ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

AUFNAHME NEUER KELTERTRAUBENSORTEN

Beschreibung

Die weiße Rebsorte „Marina Rión“ und die rote Rebsorte „Belat“ werden als zugelassene Rebsorten für die Erzeugung von Weinen mit der g.U. „Penedès“ hinzugefügt.

Diese Änderung betrifft Nummer 6 der Produktspezifikation und Punkt 8 des Einzigen Dokuments.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für Wein

„Penedès“

EU-Nr.: PDO-ES-A1551-AM07 — 18.8.2026

1. **Name(n)**

„Penedès“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Spanien

4. **Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143**

2204 – Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

5. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen gemäß Anhang VII Teil II der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013**

1. Wein
3. Likörwein
5. Qualitätsschaumwein
8. Perlwein
16. Wein aus überreifen Trauben

6. **Beschreibung des Weins/der Weine**

Weinbauerzeugnis

WEIN — Weiß- und Roséwein

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

WEIßWEIN

Blass- bis dunkelgelb. Weist er Trübungen auf, ist dies auf dem Etikett anzugeben. Beim Eiswein reicht die Farbpalette von bernsteinfarben über golden bis hin zu bräunlich.

ROSÉWEIN

Blassrosa bis kirschrot. Weist er Trübungen auf, ist dies auf dem Etikett anzugeben. Frei von Trübungen, klar und brillant.

Geruch

WEIßWEIN

Primäraromen weißer tropischer Früchte. Bei Reifung im Fass weisen die Weine Aromen reifer Früchte und Tertiäraromen auf.

Reifungs- und Barriquenoten. Frei von unangenehmen Gerüchen und Mängeln.

ROSÉWEIN

Fruchtiges Aroma, rote Früchte. Frei von unangenehmen Gerüchen und Mängeln.

Geschmack

WEIßWEIN

Fruchtig, leicht säuerlich, frisch und sanft am Gaumen. Gegebenenfalls Reifungsnoten. Frei von Mängeln.

ROSÉWEIN

Fruchtig, leicht säuerlich, sanft am Gaumen und frisch. Frei von Mängeln.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	9,5
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	in Milliäquivalent pro Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	11,67
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Minimaler vorhandener Alkoholgehalt von Eiswein: > 9,5 % vol.

Flüchtige Säure:

Weine, die länger als ein Jahr ausgebaut werden und Weine, die in der Barrique durch Gärung und/oder Reifung im selben Jahr erzeugt werden: < 18 meq/l.

Weine mit insgesamt weniger als 40 mg/l Schwefeldioxid: < 18 meq/l.

„Eisweine“: < 33,33 meq/l.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

WEIN — Rotwein

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Die Jungweine sind granatfarben. Reifere Weine hingegen weisen eine rötlich-bräunliche Färbung auf. Weist er Trübungen auf, ist dies auf dem Etikett anzugeben. Eiswein ist rot.

Geruch

Aromen von roten Früchte und/oder Waldfrüchten. Frei von unangenehmen Gerüchen und Mängeln.

Geschmack

Fruchtig, leicht säuerlich, sanft am Gaumen und gegebenenfalls Reifungsnoten. Frei von Mängeln.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	11
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	in Milliäquivalent pro Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	11,67
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Minimaler vorhandener Alkoholgehalt von Eiswein: > 9,5 % vol.

Flüchtige Säure:

Weine, die länger als ein Jahr ausgebaut werden und Weine, die in der Barrique durch Gärung und/oder Reifung im selben Jahr erzeugt werden: < 20 meq/l.

Weine, mit insgesamt weniger als 40 mg/l Schwefeldioxid: < 20 meq/l.

„Eisweine“: < 33,33 meq/l.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

LIKÖRWEIN

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Gelb, bernsteinfarben, golden, rot, bräunlich. Weist er Trübungen auf, ist dies auf dem Etikett anzugeben.

Geruch

Sortentypische Aromen kandierter Früchte. Gegebenenfalls Barrique- und Reifungsnoten. Frei von unangenehmen Gerüchen und Mängeln.

Geschmack

Fruchtig, leicht säuerlich, cremig warm am Gaumen.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	15
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	in Milliäquivalent pro Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	33,33
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

—

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

QUALITÄTSSCHAUMWEIN

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Gelb oder blassrosa, niemals bernsteinfarben oder kirschrot. Gleichmäßiger, glatter Schaum. Frei von Trübungen, klar und brillant.

Geruch

Primäraromen, weiße oder tropische Früchte. Frei von unangenehmen Gerüchen und Mängeln.

Geschmack

Fruchtig, leicht säuerlich, sanft am Gaumen und gegebenenfalls Reifungsnoten. Frei von Mängeln.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	11
Mindestgesamtsäure:	5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	13,33
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	185

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

—

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

PERLWEIN

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Blassgelb oder blassrosa, gleichmäßiger und glatter Schaum. Frei von Trübungen, klar und brillant.

Geruch

Primäraromen, weiße oder tropische Früchte. Frei von unangenehmen Gerüchen und Mängeln.

Geschmack

Fruchtig, leicht säuerlich, sanft am Gaumen und gegebenenfalls Reifungsnoten. Frei von Mängeln.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	9,5
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	in Milliäquivalent pro Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

—

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

WEIN AUS ÜBERREIFEN TRAUBEN

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Gelb, bernsteinfarben, golden, rot oder bräunlich. Frei von Trübungen, klar und brillant. Weist er Trübungen auf, ist dies auf dem Etikett anzugeben.

Geruch

Sortentypische Aromen reifer oder kandierter Früchte. Frei von unangenehmen Gerüchen und Mängeln.

Geschmack

Fruchtig, leicht säuerlich, cremig warm am Gaumen, frei von Mängeln.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	12
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	in Milliäquivalent pro Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	33,33
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

—

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

7. **Weinbereitungsverfahren**

7.1. *Spezifische önologische Verfahren zur Bereitung des Weins/der Weine, einschlägige Einschränkungen für die Weinbereitung*

Weinbereitungsverfahren

—

Art des önologischen Verfahrens

Einschlägige Einschränkung bei der Weinbereitung

Beschreibung

Bewässerung darf nur mit dem Ziel durchgeführt werden, die Qualität der Trauben zu verbessern, wenn aufgrund der natürlichen Bewässerung der Parzelle und der Umgebungsbedingungen keine optimale Qualität erreicht werden kann und deshalb darauf zu achten ist, dass die Produktion und die Erträge der Produktspezifikation entsprechen. Die Verwaltungsstelle dieser g.U. ist dazu ermächtigt, diese Praxis auf einer bestimmten Parzelle zu verbieten, wenn sie der Auffassung ist, dass diese die Qualität mindert oder nicht den Vorgaben entspricht. Die Wasserversorgung der Rebparzellen kann unter Beachtung der Bodendurchfeuchtung und der Umgebungsbedingungen der Rebe angepasst werden. Nach Beginn der Färbung der Trauben darf keine Bewässerung mehr durchgeführt werden.

Die Trauben der Lese 2025 und nachfolgender Lesen müssen als Trauben des ökologischen/biologischen Landbaus zertifiziert sein.

Weinbereitungsverfahren

—

Art des önologischen Verfahrens

Spezifisches önologisches Verfahren

Beschreibung

Pro 100 kg geernteter Trauben darf die Extraktionsmenge bei weißen Keltertraubensorten 66,6 l und bei roten Keltertraubensorten 70 l nicht überschreiten.

Alle Weine, die aus Trauben der Lese 2025 und nachfolgenden Lesen erzeugt werden, müssen als ökologische/biologische Weine zertifiziert sein.

7.2. *Höchsterträge*

Alle Weine / Kategorie / Sorte / Art

Weiße Keltertraubensorten und Qualitätsschaumwein

Höchstertrag

Höchstertrag	12 000
Einheit des Höchstertrags:	Kilogramm Trauben pro Hektar

Alle Weine / Kategorie / Sorte / Art

Weiße Keltertraubensorten und Qualitätsschaumwein

Höchstertrag

Höchstertrag	79,92
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter pro Hektar

Alle Weine / Kategorie / Sorte / Art

„Vino de Mas“ und „Gran Vino de Mas“ – weiße Keltertraubensorten und Qualitätsschaumwein

Höchstertrag

Höchstertrag	10 200
Einheit des Höchstertrags:	Kilogramm Trauben pro Hektar

Alle Weine / Kategorie / Sorte / Art

„Vino de Mas“ und „Gran Vino de Mas“ – weiße Keltertraubensorten und Qualitätsschaumwein

Höchstertrag

Höchstertrag	67,93
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter pro Hektar

Alle Weine / Kategorie / Sorte / Art

Rote Keltertraubensorten

Höchstertrag

Höchstertrag	9 000
Einheit des Höchstertrags:	Kilogramm Trauben pro Hektar

Alle Weine / Kategorie / Sorte / Art

Rote Keltertraubensorten

Höchstertrag

Höchstertrag	63
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter pro Hektar

Alle Weine / Kategorie / Sorte / Art

„Vino de Mas“ und „Gran Vino de Mas“ – rote Keltertraubensorten

Höchstertrag

Höchstertrag	7 650
Einheit des Höchstertrags:	Kilogramm Trauben pro Hektar

Alle Weine / Kategorie / Sorte / Art

„Vino de Mas“ und „Gran Vino de Mas“ – rote Keltertraubensorten

Höchstertrag

Höchstertrag	53,55
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter pro Hektar

8. **Angabe der Keltertraubensorte oder -sorten, aus der bzw. denen der Wein/die Weine gewonnen wird bzw. werden**

— 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. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das Weinanbaugebiet setzt sich aus den folgenden Gemeinden der Provinzen Barcelona und Tarragona zusammen:

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) Provinz Barcelona

(2) Provinz Tarragona

Im Folgenden sind die Namen der kleineren geografischen Einheiten aufgeführt, die zusätzlich je nach Herkunft der Trauben als fakultative Angabe auf dem Etikett genannt werden können:

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

Welche Parzellen zu welcher der genannten kleineren geografischen Einheiten gehören, ist unter dem folgenden Link aufgeführt:

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

10. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Kategorie des Weinbauerzeugnisses

1. Wein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Die Weißweine der Region Penedès sind für ihre Frische, Säure und Fruchtigkeit bekannt, die sie dank der Bodenbeschaffenheit und des einzigartigen Klimas der Region erhalten. Der menschliche Faktor, der in den Weinbau mit einfließt, macht die Erzeugung gleicher Weine mit denselben Keltertraubensorten in anderen Regionen unmöglich. Die weißen Keltertraubensorten der Region Penedès erreichen ihren optimalen Reifegrad für die Erzeugung dieser Weine ausschließlich hier im Penedès. Diese Kombination aus Boden- und Klimaverhältnissen und Weinbaupraktiken gibt es nur in dieser Region. Die Roséweine der Region Penedès verdanken ihr hohes Ansehen der Färbung, dem Aroma und der für diese Keltertraubensorten typischen Fruchtigkeit, die auf die Boden- und Klimaverhältnisse zurückzuführen sind. Darüber hinaus verleiht die menschliche Arbeit sowohl in den Weinbergen als auch in den Kellereien den Roséweinen der Region Penedès ihren einzigartigen Charakter. Die Rotweine der Region Penedès zeichnen sich durch ihre Struktur und ihren Körper, durch Anthocyane, sanfte Tannine und vor allem durch ihr intensives Aroma, ihren Geschmack und ihren langen Abgang aus. Das Klima und der Boden in der Region Penedès sorgen aufgrund der Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht in den Monaten Juli und August für einen guten Reifungsprozess. Zusammen bewirken diese Faktoren, dass bei der Reifung der roten Trauben in der Region Penedès Trauben mit vielen Anthocyanen und Tanninen erzeugt werden, die intensiv nach roten Früchten schmecken. Die Rotweine der Region Penedès können daher nicht in anderen Regionen erzeugt werden.

Kategorie des Weinbauerzeugnisses

5. Qualitätsschaumwein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Die Qualitätsschaumweine der g.U. Penedès sind einzigartig und unterscheiden sich deutlich von Qualitätsschaumweinen, die in anderen Regionen erzeugt werden. Für diesen Unterschied sorgen die Keltertraubensorten, aber vor allem das Klima, die Sonne und das Erzeugungsverfahren während der ersten und zweiten Gärung. Diese Weine können in anderen Regionen nicht erzeugt werden.

Kategorie des Weinbauerzeugnisses

8. Perlwein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Perlweine werden traditionell in der Region Penedès erzeugt. Es handelt sich hierbei um Weine, die besonders für die Keltertraubensorten, das Klima und die Böden der Region geeignet sind.

Kategorie des Weinbauerzeugnisses

3. Likörwein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Das Klima der Region Penedès, zusammen mit der Art des Bodens und den Keltertraubensorten, schafft ideale Bedingungen, um aus reifen Traubenmosten Likörweine zu erzeugen. Dank der Reifungsmethode und der Umgebungsbedingungen in der Weinkellerei können gereifte, süße und sanfte Weine erzeugt werden, die den Geschmack reifer Früchte und reifungstypische Aromen aufweisen.

Kategorie des Weinbauerzeugnisses

16. Wein aus überreifen Trauben

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Dank des Klimas der Region Penedès zusammen mit der Art des Bodens und den Keltertraubensorten sowie dem menschlichen Einsatz können die Trauben überreif werden, was zu einzigartigen Weinen mit besonderen Eigenschaften führt.

11. **Weitere geltende Anforderungen**

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

ABFÜLLUNG AUßERHALB DES ABGEGRENZTEN GEBIETS

Rechtsrahmen

Einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Abfüllung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Die Abfüllung darf nur im Weinerzeugungsgebiet der g.U. Penedès stattfinden. Dies ist bedingt durch die Tatsache, dass nicht abgefüllter Wein nicht über lange Strecken transportiert werden kann, ohne an Qualität oder einen Teil der einzigartigen Merkmale von Weinen der g.U. Penedès zu verlieren. Geschieht die Abfüllung unter geeigneten Bedingungen, behalten die Weine ihre Eigenschaften und Qualität bei, die der Verbraucher dann in vollem Umfang genießen kann.

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

KENNZEICHNUNG

Rechtsrahmen

Einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Die Druckgröße der Angabe „Penedès“ muss in der Höhe mindestens 3 mm und maximal 7 mm betragen. Die Angabe „Denominación de Origen“ [Ursprungsbezeichnung] muss größer als 1,2 mm sein.

Wenn sich die obligatorischen Angaben, einschließlich der Angabe „PENEDÈS Denominación de Origen“ auf dem Rückenetikett der Flasche befinden, gilt generell, dass das Hauptetikett mit dem Markennamen zwingend die Angabe „PENEDÈS“ in einer Größe zwischen 3 mm und 7 mm enthalten muss.

Wird bei der Kennzeichnung die rechteckige Kontrollmarke mit den Maßen 60 x 13 mm verwendet, auf der die Angabe „Penedès Denominación de Origen“ enthalten ist, muss der Name Penedès auf dem Hauptetikett nicht erscheinen. Für „Vinos de Mas“ und „Gran Vino de Mas“ gibt es abweichende Kontrollmarken.

Befinden sich die obligatorischen Angaben zusammen mit dem Markennamen und der Angabe „PENEDÈS Denominación de Origen“ gemeinsam auf dem Etikett, ist es nicht erforderlich, „Penedès“ auf dem Rückenetikett anzugeben.

Die Etiketten können außerdem folgende Angaben enthalten: Keltertraubensorten (nur ausgewählte Sorten dürfen bei Qualitätsschaumweinen auf dem Hauptetikett genannt werden), Jahrgang und unter bestimmten Bedingungen die Angabe „Vino de Finca“.

Die Etiketten müssen folgende Angaben enthalten: Angaben zum Abfüllbetrieb/Ausführer, vorhandener Alkoholgehalt, Vorhandensein von Sulfiten, Registrierungsnummer des Abfüllbetriebs, Jahrgang und Datum der Degorgierung der Qualitätsschaumweine, Chargennummer, „Vino de Mas“ oder „Gran Vino de Mas“ (immer auf dem Hauptetikett mit Angabe des Jahrgangs), „Clàssic Penedès“ (gemäß den Verwendungsbestimmungen) und Angabe „No degollado“ (bei Qualitätsschaumweinen, die nach der traditionellen Methode erzeugt wurden und bestimmte Kriterien erfüllen). Bei Erzeugnissen, die Trübungen aufweisen und bei Erzeugnissen der Kategorien Wein, Likörwein und Wein aus überreifen Trauben, ist dies auf dem Etikett anzugeben.

Die Bedingungen für die Angabe kleinerer geografischer Einheiten sowie für die Angaben „Vino de Mas“ und „Gran Vino de Mas“ sind ausführlich geregelt.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

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