Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2026/6027

16.11.2026

**Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής** [1]

(C/2026/6027)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

**[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]**

**«Penedès»**

**Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-ES-A1551-AM07 — 18.8.2026**

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Penedès»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

3. **Τομέας**

☐ Γεωργικά προϊόντα

☑ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ισπανία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

*Ονομασία*

Υπουργείο Γεωργίας, Αλιείας και Τροφίμων, Γενική Διεύθυνση Τροφίμων, Γενική Υποδιεύθυνση Ελέγχου Ποιότητας Τροφίμων και Εργαστηρίων Γεωργικών Τροφίμων.

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Η αρμόδια αρχή θεωρεί ότι η συγκεκριμένη τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος της ΠΟΠ «Penedès» αποτελεί συνήθη τροποποίηση· δεν μπορεί να θεωρηθεί ενωσιακή τροποποίηση, δεδομένου ότι δεν αντιστοιχεί σε καμία από τις περιπτώσεις που αναφέρονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 για τις γεωγραφικές ενδείξεις. Πιο συγκεκριμένα: δεν περιλαμβάνει αλλαγή στην ονομασία ή στη χρήση της ονομασίας ή στην κατηγορία του προϊόντος ή των προϊόντων που φέρουν τη γεωγραφική ένδειξη· δεν ενέχει κίνδυνο ακύρωσης του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή· δεν συνεπάγεται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

*Τίτλος*

ΑΛΛΑΓΕΣ ΣΤΟΝ ΤΡΟΠΟ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΤΩΝ ΑΦΡΩΔΩΝ ΟΙΝΩΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

*Περιγραφή*

Η λευκή ποικιλία «Forcada», η οποία έχει ήδη εγκριθεί, προστίθεται στον κατάλογο των ποικιλιών που μπορούν να χρησιμοποιούνται για την παραγωγή αφρωδών οίνων ποιότητας.

Η τροποποίηση αφορά το σημείο 2.1.2 των προδιαγραφών προϊόντος· δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

*Τίτλος*

ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΝΕΩΝ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ

*Περιγραφή*

Η λευκή ποικιλία «Marina Rión» και η κόκκινη ποικιλία «Belat» προστίθενται στον κατάλογο των ποικιλιών που μπορούν να χρησιμοποιούνται για την παραγωγή των οίνων ΠΟΠ Penedès.

Η τροποποίηση αφορά το σημείο 6 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 8 του ενιαίου εγγράφου.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

**Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις οίνου**

**«Penedès»**

**Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-ES-A1551-AM07 — 18.8.2026**

1. **Ονομασία/-ες**

«Penedès»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Ισπανία

4. **Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143**

2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά. Μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

5. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων όπως απαριθμούνται στο παράρτημα VII μέρος II του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013**

1. Οίνος
3. Οίνος λικέρ
5. Αφρώδης οίνος ποιότητας
8. Ημιαφρώδης οίνος
16. Οίνος από υπερώριμα σταφύλια

6. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

*Αμπελοοινικό προϊόν*

ΟΙΝΟΣ — Λευκός και ερυθρωπός οίνος

*Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά*

Όψη

ΛΕΥΚΟΣ ΟΙΝΟΣ

Χρώμα που κυμαίνεται από ανοιχτό έως βαθύ κίτρινο. Εάν υπάρχει θολότητα, αυτό πρέπει να προσδιορίζεται στην επισήμανση. Για οίνο παραγόμενο με τη μέθοδο *dulce de frío* [οίνος του πάγου]: χρώμα κεχριμπαρένιο, χρυσό ή καστανοκόκκινο.

ΕΡΥΘΡΩΠΟΣ ΟΙΝΟΣ

Κόκκινο χρώμα, το οποίο κυμαίνεται από ανοικτό ρόδινο έως κερασί. Εάν υπάρχει θολότητα, αυτό πρέπει να προσδιορίζεται στην επισήμανση. Χωρίς θολότητα· διαυγής και λαμπερός.

Άρωμα

ΛΕΥΚΟΣ ΟΙΝΟΣ

Πρωτογενή αρώματα λευκών και τροπικών φρούτων. Εάν ο οίνος έχει παραμείνει σε βαρέλι, παρουσιάζει αρώματα ώριμων φρούτων και τριτογενή αρώματα.

Νότες παλαίωσης και ωρίμασης σε βαρέλι. Χωρίς δυσάρεστες οσμές ή ελαττώματα.

ΕΡΥΘΡΩΠΟΣ ΟΙΝΟΣ

Φρουτώδες άρωμα κόκκινων φρούτων. Χωρίς δυσάρεστες οσμές ή ελαττώματα.

Γεύση

ΛΕΥΚΟΣ ΟΙΝΟΣ

Φρουτώδης. Ελαφρώς όξινη, δροσερή και λεπτή γεύση. Νότες παλαίωσης, κατά περίπτωση. Χωρίς ελαττώματα.

ΕΡΥΘΡΩΠΟΣ ΟΙΝΟΣ

Φρουτώδης, ελαφρώς όξινη, δροσερή και λεπτή γεύση. Χωρίς ελαττώματα.

*Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά*

—

*Αναλυτικά χαρακτηριστικά*

| | |
|---|---|
| Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): | — |
| Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): | 9,5 |
| Ελάχιστη ολική οξύτητα: | — |
| Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας: | σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο |
| Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): | 11,67 |
| Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): | — |

*Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά*

Αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος του οίνου που παράγεται με τη μέθοδο *dulce de frío*: > 9,5 %.

Πτητική οξύτητα:

Οίνοι παλαιωμένοι για περισσότερο από ένα έτος και οίνοι που έχουν υποστεί ζύμωση ή παλαίωση σε ξύλινα βαρέλια κατά το ίδιο έτος: < 18 meq/l.

Για τους οίνους με συνολική περιεκτικότητα σε ολικό θειώδη ανυδρίτη κάτω από 40 mg/l: < 18 meq/l.

Οίνος που παράγεται με τη μέθοδο *dulce de frío*: < 33,33 meq/l.

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στο παρόν σημείο συμμορφώνονται με τα όρια που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

*Αμπελοοινικό προϊόν*

ΟΙΝΟΣ — Ερυθρός οίνος

*Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά*

Όψη

Χρώμα κόκκινο του γρανάτη για τους νεαρούς οίνους. Καστανοκόκκινο χρώμα για τους παλαιωμένους οίνους. Εάν υπάρχει θολότητα, αυτό πρέπει να προσδιορίζεται στην επισήμανση. Για οίνο παραγόμενο με τη μέθοδο *dulce de frío*: κόκκινο χρώμα.

Άρωμα

Άρωμα κόκκινων φρούτων και/ή φρούτων του δάσους. Χωρίς δυσάρεστες οσμές ή ελαττώματα.

Γεύση

Φρουτώδης, ελαφρώς όξινη, απαλή υφή, και νότες παλαίωσης, κατά περίπτωση. Χωρίς ελαττώματα.

*Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά*

—

*Αναλυτικά χαρακτηριστικά*

| | |
|---|---|
| Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): | — |
| Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): | 11 |
| Ελάχιστη ολική οξύτητα: | — |
| Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας: | σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο |
| Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): | 11,67 |
| Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): | — |

*Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά*

Αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος του οίνου που παράγεται με τη μέθοδο *dulce de frío*: > 9,5 %.

Πτητική οξύτητα:

Οίνοι παλαιωμένοι για περισσότερο από ένα έτος και οίνοι που έχουν υποστεί ζύμωση ή παλαίωση σε ξύλινα βαρέλια κατά το ίδιο έτος: < 20 meq/l.

Για τους οίνους με συνολική περιεκτικότητα σε ολικό θειώδη ανυδρίτη κάτω από 40 mg/l: < 20 meq/l.

Οίνος που παράγεται με τη μέθοδο *dulce de frío*: < 33,33 meq/l.

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στο παρόν σημείο συμμορφώνονται με τα όρια που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

*Αμπελοοινικό προϊόν*

ΟΙΝΟΣ ΛΙΚΕΡ

*Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά*

Όψη

Κίτρινο, κεχριμπαρένιο, χρυσό, κόκκινο, καστανοκόκκινο χρώμα. Εάν υπάρχει θολότητα, αυτό πρέπει να προσδιορίζεται στην επισήμανση.

Άρωμα

Αρώματα ζαχαρωμένων φρούτων, χαρακτηριστικά της ποικιλίας. Νότες παλαίωσης, εάν ο οίνος έχει παραμείνει σε βαρέλι. Χωρίς δυσάρεστες οσμές ή ελαττώματα.

Γεύση

Φρουτώδης, ελαφρώς όξινη γεύση, με θερμή και παχύρρευστη αίσθηση.

*Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά*

—

*Αναλυτικά χαρακτηριστικά*

| | |
|---|---|
| Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): | — |
| Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): | 15 |
| Ελάχιστη ολική οξύτητα: | — |
| Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας: | σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο |
| Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): | 33,33 |
| Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): | — |

*Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά*

—

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στο παρόν σημείο συμμορφώνονται με τα όρια που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

*Αμπελοοινικό προϊόν*

ΑΦΡΩΔΗΣ ΟΙΝΟΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

*Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά*

Όψη

Χρώμα κίτρινο έως ανοικτό ρόδινο, που δεν προσιδιάζει το κεχριμπαρένιο ή το κεραστί. Με διαρκή και ήπια έκλυση φυσαλίδων. Χωρίς θολότητα· διαυγής και λαμπερός.

Άρωμα

Πρωτογενή αρώματα, λευκόσαρκων ή τροπικών φρούτων. Χωρίς δυσάρεστες οσμές ή ελαττώματα.

Γεύση

Φρουτώδης, ελαφρώς όξινη, απαλή υφή, και νότες παλαίωσης, κατά περίπτωση. Χωρίς ελαττώματα.

*Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά*

—

*Αναλυτικά χαρακτηριστικά*

| | |
|---|---|
| Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): | — |
| Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): | 11 |
| Ελάχιστη ολική οξύτητα: | 5 |
| Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας: | σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ |
| Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): | 13,33 |
| Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): | 185 |

*Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά*

—

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στο παρόν σημείο συμμορφώνονται με τα όρια που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

*Αμπελοοινικό προϊόν*

ΗΜΙΑΦΡΩΔΗΣ ΟΙΝΟΣ

*Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά*

Όψη

Χρώμα ανοικτό κίτρινο ή ανοικτό ρόδινο, με διαρκή και μη θορυβώδη έκλυση φυσαλίδων. Χωρίς θολότητα· διαυγής και λαμπερός.

Άρωμα

Πρωτογενή αρώματα, λευκόσαρκων ή τροπικών φρούτων. Χωρίς δυσάρεστες οσμές ή ελαττώματα.

Γεύση

Φρουτώδης, ελαφρώς όξινη, απαλή υφή, και νότες παλαίωσης, κατά περίπτωση. Χωρίς ελαττώματα.

*Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά*

—

*Αναλυτικά χαρακτηριστικά*

| | |
|---|---|
| Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): | — |
| Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): | 9,5 |
| Ελάχιστη ολική οξύτητα: | — |
| Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας: | σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο |
| Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): | — |
| Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): | — |

*Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά*

—

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στο παρόν σημείο συμμορφώνονται με τα όρια που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

*Αμπελοοινικό προϊόν*

ΟΙΝΟΣ ΑΠΟ ΥΠΕΡΩΡΙΜΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ

*Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά*

Όψη

Κίτρινο, κεχριμπαρένιο, χρυσό, κόκκινο ή καστανοκόκκινο χρώμα. Χωρίς θολότητα· διαυγής και λαμπερός. Εάν υπάρχει θολότητα, αυτό πρέπει να προσδιορίζεται στην επισήμανση.

Άρωμα

Αρώματα ώριμων ή ζαχαρωμένων φρούτων, χαρακτηριστικά της ποικιλίας. Χωρίς δυσάρεστες οσμές ή ελαττώματα.

Γεύση

Φρουτώδης, ελαφρώς όξινη, με θερμή παχύρρευστη αίσθηση, χωρίς ελαττώματα.

*Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά*

—

*Αναλυτικά χαρακτηριστικά*

| | |
|---|---|
| Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): | — |
| Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): | 12 |
| Ελάχιστη ολική οξύτητα: | — |
| Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας: | σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο |
| Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): | 33,33 |
| Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): | — |

*Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά*

—

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στο παρόν σημείο συμμορφώνονται με τα όρια που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

7. **Οινοποιητικές πρακτικές**

7.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του οίνου ή των οίνων, καθώς και σχετικοί περιορισμοί για την παραγωγή τους*

Οινοποιητική πρακτική

—

Τύπος οινολογικής πρακτικής

Περιορισμός που ισχύει για την οινοποίηση

Περιγραφή

Η άρδευση επιτρέπεται αποκλειστικά με σκοπό τη βελτίωση της ποιότητας του σταφυλιού, σε περιπτώσεις όπου ο κύκλος ροής των υδάτων των αμπελοτεμαχίων και οι περιβαλλοντικές συνθήκες του αμπελώνα δεν καθιστούν δυνατή την επίτευξη βέλτιστου επιπέδου ποιότητας, κάτι που καθιστά απαραίτητη τη διασφάλιση ότι η παραγωγή και οι αποδόσεις συνάδουν με τις διατάξεις των παρουσών προδιαγραφών προϊόντος. Το όργανο διαχείρισης της ονομασίας προέλευσης μπορεί να απαγορεύσει την εν λόγω πρακτική σε συγκεκριμένο αμπελοτεμάχιο εάν κρίνει ότι βλάπτει την ποιότητα ή ότι μπορεί να οδηγήσει σε μη συμμόρφωση προς τη νομοθεσία. Μπορεί να απαιτηθεί υδρολογική εξισορρόπηση των αμπελοτεμαχίων, ανάλογα με τις υδρολογικές συνθήκες του εδάφους και τις περιβαλλοντικές συνθήκες του αμπελώνα. Σε καμία περίπτωση δεν μπορεί να επιτραπεί η άρδευση μετά την έναρξη της ωρίμασης των σταφυλιών.

Τα σταφύλια που συγκομίζονται το 2025 και τα επόμενα έτη πρέπει να πιστοποιούνται ως βιολογικά.

Οινοποιητική πρακτική

—

Τύπος οινολογικής πρακτικής

Ειδική οινολογική πρακτική

Περιγραφή

Η απόδοση της εκχύλισης δεν μπορεί να υπερβαίνει τα 66,6 λίτρα οίνου για τις λευκές ποικιλίες και τα 70 λίτρα οίνου για τις ερυθρές ποικιλίες ανά 100 kg συγκομισθέντος καρπού.

Όλοι οι οίνοι που παράγονται από σταφύλια που συγκομίζονται το 2025 και τα επόμενα έτη πρέπει να πιστοποιούνται ως βιολογικοί.

7.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Λευκές ποικιλίες και αφρώδης οίνος ποιότητας

Μέγιστη απόδοση

| | |
|---|---|
| Μέγιστες αποδόσεις: | 12 000 |
| Μέγιστη απόδοση ανά μονάδα: | χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο |

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Λευκές ποικιλίες και αφρώδης οίνος ποιότητας

Μέγιστη απόδοση

| | |
|---|---|
| Μέγιστες αποδόσεις: | 79,92 |
| Μέγιστη απόδοση ανά μονάδα: | εκατόλιτρα ανά εκτάριο |

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

«Vino de Mas» και «Gran Vino de Mas» από λευκές ποικιλίες και αφρώδης οίνος ποιότητας

Μέγιστες αποδόσεις

| | |
|---|---|
| Μέγιστες αποδόσεις: | 10 200 |
| Μέγιστη απόδοση ανά μονάδα: | χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο |

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

«Vino de Mas» και «Gran Vino de Mas» από λευκές ποικιλίες και αφρώδης οίνος ποιότητας

Μέγιστες αποδόσεις

| | |
|---|---|
| Μέγιστες αποδόσεις: | 67,93 |
| Μέγιστη απόδοση ανά μονάδα: | εκατόλιτρα ανά εκτάριο |

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Ερυθρές ποικιλίες

Μέγιστες αποδόσεις

| | |
|---|---|
| Μέγιστες αποδόσεις: | 9 000 |
| Μέγιστη απόδοση ανά μονάδα: | χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο |

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Ερυθρές ποικιλίες

Μέγιστες αποδόσεις

| | |
|---|---|
| Μέγιστες αποδόσεις: | 63 |
| Μέγιστη απόδοση ανά μονάδα: | εκατόλιτρα ανά εκτάριο |

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

«Vino de Mas» και «Gran Vino de Mas» από ερυθρές ποικιλίες

Μέγιστη απόδοση

| | |
|---|---|
| Μέγιστες αποδόσεις: | 7 650 |
| Μέγιστη απόδοση ανά μονάδα: | χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο |

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

«Vino de Mas» και «Gran Vino de Mas» από ερυθρές ποικιλίες

Μέγιστη απόδοση

| | |
|---|---|
| Μέγιστες αποδόσεις: | 53,55 |
| Μέγιστη απόδοση ανά μονάδα: | εκατόλιτρα ανά εκτάριο |

8. **Ένδειξη της/των οινοποιήσιμης/-ων ποικιλίας/-ών αμπέλου από την/τις οποία/-ες παράγεται/-ονται ο οίνος ή οι οίνοι**

— 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. **Συνοπτικός καθορισμός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής**

Η περιοχή παραγωγής αποτελείται από τους ακόλουθους δήμους των επαρχιών Βαρκελώνης και Ταραγόνας:

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) Επαρχία Βαρκελώνης*

*(2) Επαρχία Ταραγόνας*

Ανάλογα με την προέλευση των σταφυλιών, τα οινοποιεία μπορούν να επιλέξουν να συμπεριλάβουν στην επισήμανση τις ακόλουθες πρόσθετες/προαιρετικές μικρότερες γεωγραφικές ενότητες:

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

Στον παρακάτω σύνδεσμο παρατίθενται τα αμπελοτεμάχια που απαρτίζουν καθεμία από τις ανωτέρω μικρότερες γεωγραφικές ενότητες:

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

10. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

*Κατηγορία αμπελοοινικού προϊόντος*

1. Οίνος

*Περίληψη του δεσμού*

Οι λευκοί οίνοι της περιοχής του Penedès χαρακτηρίζονται από φρεσκάδα, οξύτητα και φρουτώδη γεύση, στοιχεία που οφείλονται στα εδαφικά χαρακτηριστικά και στο μοναδικό κλίμα της περιοχής. Ο ανθρώπινος παράγοντας, δηλαδή οι άνθρωποι που εργάζονται στους αμπελώνες, είναι ένας από τους λόγους για τους οποίους οι οίνοι που παράγονται από τις ίδιες ποικιλίες σε άλλες περιοχές δεν είναι συγκρίσιμοι. Οι λευκές ποικιλίες αμπέλου που καλλιεργούνται στην περιοχή του Penedès μπορούν να επιτύχουν το βέλτιστο σημείο ωρίμασής τους για την παραγωγή των εν λόγω οίνων αποκλειστικά στην περιοχή αυτήν. Αυτό οφείλεται στον μοναδικό συνδυασμό του εδάφους, του κλίματος και των οινοποιητικών πρακτικών της περιοχής. Οι ερυθρωποί οίνοι της περιοχής Penedès είναι φημισμένοι για το χρώμα, το άρωμα και τη φρουτώδη γεύση τους, χαρακτηριστικά τα οποία, χάρη στο έδαφος και το κλίμα, προσιδιάζουν στις ποικιλίες που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή των εν λόγω οίνων. Επιπλέον, η ανθρώπινη εργασία στον αμπελώνα και στο οινοποιείο προσδίδει στους ερυθρωπούς οίνους της περιοχής Penedès αυτά τα μοναδικά χαρακτηριστικά. Οι ερυθροί οίνοι της περιοχής Penedès χαρακτηρίζονται από τη δομή και το σώμα τους, την ύπαρξη ανθοκυανινών και μαλακών τανινών, κυρίως δε από το έντονο άρωμα, τη γεύση και τη μακρά επίγευσή τους. Η αλληλεπίδραση μεταξύ του κλίματος και του εδάφους της περιοχής Penedès καθιστά δυνατή την καλή ωρίμαση. Η διαφορά θερμοκρασίας μεταξύ νύχτας και ημέρας κατά τους μήνες Ιούλιο και Αύγουστο διαδραματίζει επίσης σημαντικό ρόλο. Χάρη στον συνδυασμό αυτών των παραγόντων, η ωρίμαση των ερυθρών σταφυλιών στην περιοχή Penedès δίνει σταφύλια πλούσια σε ανθοκυανίνες και τανίνες, καθώς και σε αρώματα κόκκινων φρούτων. Κατά συνέπεια, οι ερυθροί οίνοι της περιοχής Penedès δεν μπορούν να αναπαραχθούν σε άλλες περιοχές.

*Κατηγορία αμπελοοινικού προϊόντος*

5. Αφρώδης οίνος ποιότητας

*Περίληψη του δεσμού*

Οι αφρώδεις οίνοι ποιότητας ΠΟΠ Penedès είναι μοναδικοί και πολύ διαφορετικοί από εκείνους που παράγονται σε άλλες περιοχές. Η εν λόγω διαφορά οφείλεται εν μέρει στις ποικιλίες, αλλά κυρίως στο κλίμα, στον ήλιο και στη μέθοδο παραγωγής κατά την πρώτη και τη δεύτερη ζύμωση. Δεν είναι δυνατή η παραγωγή των εν λόγω αφρωδών οίνων σε άλλες περιοχές.

*Κατηγορία αμπελοοινικού προϊόντος*

8. Ημιαφρώδης οίνος

*Περίληψη του δεσμού*

Η παραγωγή ημιαφρωδών οίνων αποτελεί παράδοση στην περιοχή Penedès. Πρόκειται για οίνους που είναι ιδιαίτερα προσαρμοσμένοι στις ποικιλίες της περιοχής, καθώς και στο κλίμα και στο έδαφός της.

*Κατηγορία αμπελοοινικού προϊόντος*

3. Οίνος λικέρ

*Περίληψη του δεσμού*

Χάρη στο κλίμα της περιοχής Penedès, σε συνδυασμό με το είδος του εδάφους και τις ποικιλίες αμπέλου, μπορούν να παράγονται, από ώριμα γλεύκη, οίνοι λικέρ. Η παλαίωση που συνεπάγεται αυτή η μέθοδος και οι κλιματικές συνθήκες του οινοποιείου καθιστούν δυνατή την παραγωγή γλυκών, απαλών, παλαιωμένων οίνων που διατηρούν τη γεύση και τα αρώματα ώριμων φρούτων που αποκτώνται από τη διαδικασία παλαίωσης.

*Κατηγορία αμπελοοινικού προϊόντος*

16. Οίνος από υπερώριμα σταφύλια

*Περίληψη του δεσμού*

Το κλίμα της περιοχής Penedès, καθώς και το είδος του εδάφους και οι ποικιλίες αμπέλου, σε συνδυασμό με την ανθρώπινη εργασία, καθιστούν δυνατή την υπερωρίμαση των σταφυλιών και την παραγωγή μοναδικών οίνων με μοναδικές ιδιότητες.

11. **Περαιτέρω εφαρμοστέες απαιτήσεις**

*Τίτλος της απαίτησης/παρέκκλισης*

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΕΚΤΟΣ ΤΗΣ ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ

*Νομικό πλαίσιο*

Εθνική νομοθεσία

*Είδος της περαιτέρω απαίτησης/παρέκκλισης*

Συσκευασία εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

*Περιγραφή της απαίτησης/παρέκκλισης*

Πρέπει να πραγματοποιείται αποκλειστικά στην περιοχή παραγωγής των οίνων ΠΟΠ Penedès. Αυτό οφείλεται στο γεγονός ότι οι οίνοι δεν μπορούν να μεταφέρονται χύδην σε μεγάλες αποστάσεις κατά τρόπο που να διασφαλίζει παράλληλα τη διατήρηση της ποιότητας και των αποκλειστικών χαρακτηριστικών των οίνων ΠΟΠ. Μετά την εμφιάλωσή τους διατηρούν τα χαρακτηριστικά και την ποιότητά τους που μπορούν να αναγνωριστούν από τον καταναλωτή. Αυτός είναι ο λόγος για τον οποίο είναι απαραίτητη η εμφιάλωση υπό κατάλληλες συνθήκες.

*Τίτλος της απαίτησης/παρέκκλισης*

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

*Νομικό πλαίσιο*

Εθνική νομοθεσία

*Είδος της περαιτέρω απαίτησης/παρέκκλισης*

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

*Περιγραφή της απαίτησης/παρέκκλισης*

Το ύψος της γραμματοσειράς που χρησιμοποιείται για την ένδειξη «Penedès» πρέπει να είναι μεταξύ 3 mm (ελάχιστο) και 7 mm (μέγιστο). Η διατύπωση «Denominación de Origen» (Ονομασία Προέλευσης) αναγράφεται με γραμματοσειρά ύψους τουλάχιστον 1,2 mm.

Γενικά, όταν οι υποχρεωτικές ενδείξεις, συμπεριλαμβανομένης της ένδειξης «PENEDÈS Denominación de Origen» [Ονομασία Προέλευσης PENEDÈS], αναγράφονται στην οπίσθια όψη της φιάλης στην επονομαζόμενη ετικέτα πιστοποίησης, στην κύρια ετικέτα, όπου αναγράφεται η εμπορική ονομασία, πρέπει να αναγράφεται υποχρεωτικά η ένδειξη «PENEDÈS» με γραμματοσειρά ύψους μεταξύ 3 και 7 mm.

Όταν στην επισήμανση χρησιμοποιείται ορθογώνιο σήμα ελέγχου διαστάσεων 60 mm x 13 mm με την ένδειξη «Penedès Denominación de Origen», αίρεται η υποχρέωση αναγραφής της ένδειξης Penedès στην κύρια ετικέτα. Θα χρησιμοποιούνται διαφορετικά σήματα ελέγχου για τους οίνους «Vino de Mas» και «Gran Vino de Mas».

Εάν οι υποχρεωτικές ενδείξεις αναγράφονται στην ετικέτα μαζί με την εμπορική ονομασία και την ένδειξη «PENEDÈS Denominación de Origen» [Ονομασία Προέλευσης PENEDÈS], δεν είναι υποχρεωτική η αναγραφή της ένδειξης «Penedès» στην ετικέτα πιστοποίησης.

Στις ετικέτες μπορούν επίσης να αναγράφονται: οι ποικιλίες (μόνο ορισμένες απ' αυτές μπορούν να αναγράφονται στην κύρια ετικέτα, στην περίπτωση των αφρωδών οίνων ποιότητας), το έτος εσοδείας και η ένδειξη «Vino de Finca» [οίνος κτήματος], υπό ορισμένες προϋποθέσεις.

Στις ετικέτες πρέπει να αναγράφονται: τα στοιχεία του εμφιαλωτή/εξαγωγέα, ο αποκτημένος αλκοολικός τίτλος, η παρουσία θειωδών, ο αριθμός μητρώου του εμφιαλωτή, το έτος εσοδείας και η ημερομηνία αποπωματισμού των αφρωδών οίνων ποιότητας, ο αριθμός παρτίδας, «Vino de Mas» ή «Gran Vino de Mas» (πάντα στην εμπρόσθια όψη της επισήμανσης και με αναγραφή του έτους εσοδείας), «Classic Penedés» (σύμφωνα με τους όρους χρήσης) και η ένδειξη «No degollado» (για αφρώδεις οίνους ποιότητας που παράγονται με την παραδοσιακή μέθοδο και πληρούν συγκεκριμένες προϋποθέσεις). Όταν τα προϊόντα είναι θολά ή ανήκουν στις κατηγορίες του οίνου, του οίνου λικέρ ή του οίνου από υπερώριμα σταφύλια, αυτό πρέπει να διευκρινίζεται στην επισήμανση.

Οι όροι χρήσης των μικρότερων γεωγραφικών ενοτήτων και των ενδείξεων «Vino de Mas» και «Gran Vino de Mas» ρυθμίζονται λεπτομερώς.

**Ηλεκτρονικά στοιχεία αναφοράς (URL) της δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος**

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