C/2026/6027

16.11.2026

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2026/6027)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Penedès»

Número de referencia UE: PDO-ES-A1551-AM07 — 18.8.2026

1. **Nombre del producto**

«Penedès»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Sector**

☐ Productos agrícolas

☑ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

España

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Nombre

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Dirección General de Alimentación. Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios.

6. **Calificación de modificación normal**

La autoridad competente considera que todos los cambios introducidos en esta modificación del pliego de condiciones de la DOP Penedès constituyen una modificación normal del mismo dado que no puede considerarse una modificación de la Unión pues no incurre en ninguno de los supuestos contemplados en el artículo 24.3 del Reglamento 2024/1143, de indicaciones geográficas, es decir, no suponen: un cambio en el nombre, en el uso del nombre, o en la categoría de producto o productos designados mediante la indicación geográfica; un riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica; o que implique nuevas restricciones a la comercialización del producto.

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

Título

CAMBIOS EN LA ELABORACIÓN DE LOS VINOS ESPUMOSOS DE CALIDAD.

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Descripción

En la lista de variedades que se puede utilizar para la elaboración de vinos espumosos de calidad se incorpora la variedad blanca, ya autorizada, «Forcada».

Modifica el punto 2.1.2 del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

☐ La modificación afecta al documento único

Título

INCLUSIÓN DE NUEVAS VARIEDADES.

Descripción

Se introducen como variedades autorizadas para elaborar los vinos de la DOP Penedès, la variedad blanca «Marina Rión» y la variedad tinta «Belat».

Modifica el punto 6 del pliego de condiciones y el punto 8 del documento único.

☑ La modificación afecta al documento único

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas del vino

«Penedès»

Número de referencia UE: PDO-ES-A1551-AM07 — 18.8.2026

1. **Nombre(s)**

«Penedès»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **País al que pertenece la zona geográfica delimitada**

España

4. **Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143**

2204 — Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

5. **Categorías de productos vitivinícolas enumeradas en el anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013**

1. Vino
3. Vino de licor
5. Vino espumoso de calidad
8. Vino de aguja
16. Vino de uvas sobremaduradas

6. **Descripción del vino o vinos**

Producto vitivinícola

VINO — Vino blanco y rosado

Características organolépticas

Apariencia visual

BLANCO

Color amarillo entre pálido y oscuro. En el caso de presentar turbidez, ésta circunstancia debe constar en el etiquetado. En el caso del vino elaborado con el método «dulce de frio» : color ámbar, dorado o tostado.

ROSADO

Color rojo desde el rosa pálido al cereza. En el caso de presentar turbidez, ésta circunstancia debe constar en el etiquetado. Sin presentar aspecto turbio; limpio y brillante.

Aroma

BLANCO

Aromas primarios de fruta blanca, tropical. En el caso de haber pasado por barrica, presentará aromas de frutas maduras y aromas terciarios.

Notas de envejecimiento y de paso por barrica. Sin malos olores ni defectos.

ROSADO

Aroma frutal, frutas rojas. Sin malos olores ni defectos.

Sabor

BLANCO

Afrutado. Ligeramente ácido, tacto suave y fresco. Notas de envejecimiento si procede. Sin defectos.

ROSADO

Afrutado, ligeramente ácido, tacto suave y fresco. Sin defectos.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	9,5
Acidez total mínima:	—
Unidad de acidez total mínima:	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	11,67
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

Grado alcohólico volumétrico adquirido del vino elaborado por el método «dulce de frio»: >9,5 % vol.

Acidez volátil:

Los vinos de envejecimiento superior a un año y los que hayan sido elaborados en barricas de madera dentro del mismo año, sea por fermentación y/o envejecimiento: < 18 meq/l.

Para los vinos elaborados con cantidades inferiores a 40 mg/litro totales de Anhidrído Sulfuroso: < 18 meq/l.

El vino elaborado por el método «dulce de frio»: < 33,33 meq/l.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

VINO — Vino tinto

Características organolépticas

Apariencia visual

Color granate para los vinos jóvenes. Color rojo tostado para vinos envejecidos. En el caso de presentar turbidez, ésta circunstancia debe constar en el etiquetado. En el caso del vino elaborado con el método «dulce de frio»: color rojo.

Aroma

Aroma a frutas rojas y/o del bosque. Sin malos olores ni defectos.

Sabor

Afrutado, ligeramente ácido, tacto suave y notas de envejecimiento, si procede. Sin defectos.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11
Acidez total mínima:	—
Unidad de acidez total mínima:	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	11,67
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

Grado alcohólico volumétrico adquirido del vino elaborado por el método «dulce de frio»: >9,5 % vol.

Acidez volátil:

Los vinos de envejecimiento superior a un año y los que hayan sido elaborados en barricas de madera dentro del mismo año, sea por fermentación y/o envejecimiento: < 20 meq/l.

Para los vinos elaborados con cantidades inferiores a 40 mg/litro totales de Anhídrido Sulfuroso: < 20 meq/l.

El vino elaborado por el método «dulce de frio»: < 33,33 meq/l.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

VINO DE LICOR

Características organolépticas

Apariencia visual

Amarillo, ámbar, dorado, rojo, tostado. En el caso de presentar turbidez, ésta circunstancia debe constar en el etiquetado.

Aroma

Aromas de frutas confitadas propios de la variedad. Notas de envejecimiento, si procede y de barrica. Sin malos olores ni defectos.

Sabor

Afrutado, ligeramente ácido, tacto untuoso cálido.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	15
Acidez total mínima:	—
Unidad de acidez total mínima:	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	33,33
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

—

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

VINO ESPUMOSO DE CALIDAD

Características organolépticas

Apariencia visual

Color amarillo o rosa pálido, sin llegar al ámbar o rojo cereza. Con espuma continuada y no tumultuoso. Sin presentar aspecto turbio; limpio y brillante.

Aroma

Aromas primarios, fruta blanca o tropical. Sin malos olores ni defectos.

Sabor

Afrutado, ligeramente ácido, tacto suave y notas de envejecimiento, si procede. Sin defectos.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11
Acidez total mínima:	5
Unidad de acidez total mínima:	en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	13,33
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	185

Información adicional relativa a las características analíticas

—

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

VINO DE AGUJA

Características organolépticas

Apariencia visual

Amarillo pálido o rosa pálido, con espuma continuada y no tumultuoso. Sin presentar aspecto turbio; limpio y brillante.

Aroma

Aromas primarios, fruta blanca o tropical. Sin malos olores ni defectos.

Sabor

Afrutado, ligeramente ácido, tacto suave y notas de envejecimiento, si procede. Sin defectos.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	9,5
Acidez total mínima:	—
Unidad de acidez total mínima:	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

—

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

VINO DE UVAS SOBREMADURADAS

Características organolépticas

Apariencia visual

Amarillo, ámbar, dorado, rojo o tostado. Sin presentar aspecto turbio; limpio y brillante. En el caso de presentar turbidez, ésta circunstancia debe constar en el etiquetado.

Aroma

Aromas de frutas maduras o confitadas propias de la variedad. Sin malos olores ni defectos.

Sabor

Afrutado, ligeramente ácido, tacto untuoso cálido y sin defectos.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	12
Acidez total mínima:	—
Unidad de acidez total mínima:	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	33,33
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

—

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

7. **Prácticas vitivinícolas**

7.1. *Prácticas enológicas específicas utilizadas para elaborar el vino o vinos y restricciones pertinentes impuestas a su elaboración*

Práctica vitivinícola

—

Tipo de práctica enológica

Restricción pertinente en la vinificación

Descripción

La práctica de riego se podrá llevar a cabo únicamente con el objeto de mejorar la calidad de la uva en las circunstancias donde el régimen hídrico de las parcelas y las condiciones ecológicas de la viña no permitan obtener el nivel de calidad óptimo, por lo que se deberá velar para que las producciones y los rendimientos que se obtengan se ajusten a lo que se prevé en el pliego. El órgano de gestión de éste DO podrá prohibir ésta práctica en una parcela concreta si considera que ello perjudica a la calidad o bien, puede causar incumplimiento de normativa. Las parcelas de viña podrán ser reequilibradas hídricamente atendiendo tanto las condiciones hídricas del suelo como las condiciones ecológicas de la viña. En ningún caso se podrá autorizar el riego después del envero de las uvas.

Las uvas para la vendimia 2025 y posteriores deberán estar certificadas como uvas ecológicas

Práctica vitivinícola

—

Tipo de práctica enológica

Práctica enológica específica

Descripción

El rendimiento de extracción no sea superior a 66,6 litros de vino para variedades blancas y 70 litros de vino para las variedades tintas, por cada 100 Kg. de vendimia.

Todos los vinos elaborados de la vendimia 2025 y posteriores deberán estar certificados como ecológicos.

7.2. *Rendimientos máximos*

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Variedades blancas y Vino espumoso de calidad

Rendimiento máximo

Rendimiento máximo	12 000
Rendimiento máximo por unidad:	kilogramos de uvas por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Variedades blancas y Vino espumoso de calidad

Rendimiento máximo

Rendimiento máximo	79,92
Rendimiento máximo por unidad:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

«Vino de Mas» y «Gran Vino de Mas» de variedades blancas y vino espumoso de calidad

Rendimiento máximo

Rendimiento máximo	10 200
Rendimiento máximo por unidad:	kilogramos de uvas por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

«Vino de Mas» y «Gran Vino de Mas» de variedades blancas y vino espumoso de calidad

Rendimiento máximo

Rendimiento máximo	67,93
Rendimiento máximo por unidad:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Variedades tintas

Rendimiento máximo

Rendimiento máximo	9 000
Rendimiento máximo por unidad:	kilogramos de uvas por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Variedades tintas

Rendimiento máximo

Rendimiento máximo	63
Rendimiento máximo por unidad:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

«Vino de Mas» y «Gran Vino de Mas» de variedades tintas

Rendimiento máximo

Rendimiento máximo	7 650
Rendimiento máximo por unidad:	kilogramos de uvas por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

«Vino de Mas» y «Gran Vino de Mas» de variedades tintas

Rendimiento máximo

Rendimiento máximo	53,55
Rendimiento máximo por unidad:	hectolitros por hectárea

8. **Indicación de la variedad o variedades de uva de las que se han obtenido el vino o vinos**

— 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. **Definición breve de la zona geográfica delimitada**

La zona de producción que se compone de los siguientes municipios de la Provincia de Barcelona o Tarragona, como se indica a continuación:

-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) Provincia de Barcelona

(2) Provincia de Tarragona

Los nombres de las unidades geográficas menores a las que pueden optar de forma adicional, como mención facultativa en etiquetado, y según el origen de la uva son las que se indican a continuación:

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

Se relacionan las parcelas que forman cada una de las anteriores unidades geográficas menores, en el siguiente enlace:

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

10. **Vínculo con la zona geográfica**

Categoría de producto vitivinícola

1. Vino

Resumen del vínculo

Los vinos blancos del Penedès son reconocidos por su frescor, acidez y fruta debido al tipo de suelo y al clima único. El factor humano de las personas que trabajan las viñas hace que la elaboración de vinos iguales con las mismas variedades en otras zonas no sea posible. Las variedades de uva blanca del Penedès sólo pueden conseguir su punto óptimo de maduración para la elaboración de estos vinos en la zona del Penedès. La conjunción de suelo, clima y trabajo sólo se dan en el Penedès. En el caso de los vinos rosados del Penedès, su reconocimiento es debido a la coloración, aroma y fruta propia de las variedades que pueden tener estos vinos debido al suelo y al clima. Además, el trabajo humano tanto en las viñas como en las bodegas hace que los vinos rosados del Penedès puedan tener estas características únicas. Los vinos tintos del Penedès se caracterizan por su estructura y cuerpo, y por tener antocianos, taninos suaves y, sobre todo, por un aroma intenso y gusto y postgusto largo. La suma del clima y el suelo del Penedès permite un buen proceso de maduración, debido también al diferencial térmico de la noche y el día durante los meses de julio y agosto. Estos factores unidos hacen que la maduración de las uvas tintas en el Penedès dé uvas con muchos antocianos y taninos, y también ricas en aromas de frutos rojos. Esto hace que los vinos tintos del Penedès no se puedan replicar en otras zonas.

Categoría de producto vitivinícola

5. Vino espumoso de calidad

Resumen del vínculo

Los vinos espumosos de calidad de la DOP Penedès, son únicos y muy diferentes de los que se pueden producir en otras zonas. Esta diferencia viene dada por las variedades, pero sobre todo por el clima, sol y método de elaboración en la primera y segunda fermentación. No es posible hacer éstos espumosos en otras zonas.

Categoría de producto vitivinícola

8. Vino de aguja

Resumen del vínculo

Los vinos de aguja son de elaboración tradicional en el Penedès. Son vinos muy adaptados a las variedades del Penedès, así como al clima y al suelo de la zona.

Categoría de producto vitivinícola

3. Vino de licor

Resumen del vínculo

El clima del Penedès, sumado al tipo de suelo y a las variedades, permite elaborar, a partir de los mostos maduros, vinos de licor. El envejecimiento propio del método y la climatología de la bodega, permiten obtener unos vinos envejecidos, dulces y suaves, conservando la fruta madura y los aromas propios del envejecimiento.

Categoría de producto vitivinícola

16. Vino de uvas sobremaduradas

Resumen del vínculo

El clima del Penedès, sumado al tipo de suelo y a las variedades, permite que el esfuerzo humano deje que las uvas puedan sobremadurar y dar vinos únicos, de características exclusivas.

11. **Otros requisitos aplicables**

Título del requisito o la excepción

ENVASADO FUERA DE LA ZONA DELIMITADA

Marco jurídico

En la legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción del requisito o la excepción

Se deberá realizar exclusivamente en la zona la zona de producción de la DOP Penedés. Ello se debe al hecho de que los vinos a granel no pueden ser transportados a largas distancias con garantía de mantenimiento de la calidad y características exclusivas de los vinos de la DOP. Una vez embotellados sí mantienen sus características y calidad, que pueden ser apreciadas por el consumidor, de ahí que sea necesario que el embotellado se realice en condiciones adecuadas.

Título del requisito o la excepción

ETIQUETADO

Marco jurídico

En la legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción del requisito o la excepción

La medida de los caracteres utilizados para indicar Penedès será de una altura mínima de 3 mm. y de una máxima de 7 mm., y mayor de 1,2 mm para la mención «Denominación de Origen».

De forma general, cuando las menciones obligatorias estén en el dorso de la botella, lo que se conoce como contra etiqueta, incluida la mención «PENEDÈS Denominación de Origen», en la etiqueta principal donde consta la Marca, deberá figurar obligatoriamente la mención PENEDÉS con una altura de entre 3 y 7 mm.

Cuando se utilice en el etiquetado el distintivo de control rectangular de medidas 60 x 13 mm donde consta la mención Penedès denominación de origen de medidas reglamentarias, se podrá obviar la obligación de poner la mención Penedès en la etiqueta principal. Estos distintivos de control serán diferentes para los «Vinos de Mas» y «Gran Vino de Mas».

En el caso en que las menciones obligatorias estén agrupadas en la etiqueta, junto con la marca y la mención «PENEDÈS Denominación de Origen», no será obligatorio hacer constar también la mención «Penedès» en la contra etiqueta.

Asimismo, en las etiquetas podrá constar: variedades (sólo algunas pueden ir en la etiqueta principal, en el caso de los espumosos de calidad), añada y la mención «Vino de Finca», bajo ciertas condiciones.

Y deberán constar: datos del embotellador/exportador, grado alcohólico adquirido, presencia de sulfitos, número de registro del embotellador, la añada y fecha de degüelle en los espumosos de calidad, número de lote, «Vino de Mas» o «Gran Vino de Mas» (siempre en la parte frontal del etiquetado e indicando añada), «Classic Penedés» (según sus condiciones de uso), y la mención «No degollado» (en el caso de los espumosos de calidad del método ancestral que cumplan ciertas condiciones). En los productos que presenten turbidez y para las categorías de vino, vino de licor y vino de uva sobremadurada, se deberá hacer constar esta circunstancia en el etiquetado.

Se regulan ampliamente las condiciones de uso de las unidades geográficas menores y de las menciones «Vino de Mas» y «Gran Vino de Mas».

Referencia electrónica (URL) a la publicación del pliego de condiciones

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