C/2026/6027

16.11.2026

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2026/6027)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Penedès“

ELi viitenumber: PDO-ES-A1551-AM07 – 18.8.2026

1. **Toote nimetus**

„Penedès“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☑ KPN

☐ KGT

3. **Valdkond**

☐ Põllumajandustooted

☑ Veinid

☐ Piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Hispaania

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Nimi

Põllumajandus-, kalandus- ja toiduaineteministeerium, toiduainete eest vastutav peadirektoraat, toidukvaliteedi kontrolli ja põllumajandusliku toidutööstuse laborite osakond.

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Pädev asutus leiab, et kõik kaitstud päritolunimetuse (KPN) „Penedès“ tootespetsifikaadi muutmise käigus tehtud muudatused kujutavad endast tootespetsifikaadi standardmuudatusi ning neid ei saa käsitada liidu muudatustena, kuna need ei vasta ühelegi määruse (EL) 2024/1143 (geograafiliste tähiste kohta) artikli 24 lõikes 3 osutatud olukorrale, st nendega ei kaasne muudatusi nimetuses või selle kasutuses või geograafilise tähisega toote või toodete kategoorias, ohtu, et kaotatakse seos geograafilise piirkonnaga, ega lisapiirangute seadmist toote turustamisele.

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(t)e kirjeldus**

Pealkiri

KVALITEETVAHUVEINIDE VALMISTAMISEGA SEOTUD MUUDATUSED

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Kirjeldus

Nende sortide loetellu, mida võib kasutada kvaliteetvahuveinide valmistamiseks, on lisatud juba lubatud valge sort „Forcada“.

Muudetud on tootespetsifikaadi punkti 2.1.2, muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

UUTE SORTIDE LISAMINE

Kirjeldus

Kaitstud päritolunimetusega veinide „Penedès“ valmistamiseks lubatavate sortide hulka on lisatud valge sort „Marina Rión“ ja punane sort „Belat“.

Muudetud on tootespetsifikaadi punkti 6 ja muudetakse koonddokumendi punkti 8.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

Veini päritolunimetused ja kaitstud geograafilised tähised

„Penedès“

ELi viitenumber: PDO-ES-A1551-AM07 – 18.8.2026

1. **Nimetus(ed)**

„Penedès“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☑ KPN

☐ KGT

3. **Riik, kuhu määratletud geograafiline piirkond kuulub**

Hispaania

4. **Põllumajandustoote klassifikatsioon vastavalt kombineeritud nomenklatuuri rubriigile ja koodile, nagu on osutatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 6 lõikes 1**

2204 – viinamarjaveinid värsketest viinamarjadest, k.a kangendatud veinid; viinamarjavirre, v.a rubriiki 2009 kuuluv

5. **Määruse (EL) nr 1308/2013 VII lisa II osas loetletud viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

3. Likööorvein

5. Kvaliteetvahuvein

8. Poolvahuvein

16. Üleküpsenud viinamarjadest valmistatud vein

6. **Veini või veinide kirjeldus**

Viinamarjasaadus

VEIN – valge ja roosa vein

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

VALGE VEIN

Helekollane kuni tumekollane värvus. Häguse toote korral tuleb seda mainida märgistusel. Kui vein on toodetud jääveini ehk *dulce-de-frío*-meetodil, on värvus merevaigukarva, kuldne või kuldpruun.

ROOSA VEIN

Heleroosast kirsipunaseni varieeruv punane värvus. Häguse toote korral tuleb seda mainida märgistusel. Toode on hägususeta; selge ja särav.

Lõhn

VALGE VEIN

Esmased valgete troopiliste puuviljade aroomid. Kui vein on seisnud vaadis, on tunda küpsete puuviljade ja kolmanda taseme aroome.

Tunda on laagerdumisele ja vaadis seismisele omaseid noote. Puuduvad halb lõhn ja defektid.

ROOSA VEIN

Puuviljane aroom, punaste marjade nüanssidega. Puuduvad halb lõhn ja defektid.

Maitse

VALGE VEIN

Puuviljane. Kergelt happeline, siidine ja värske. Kui vein on seisnud vaadis, võib tunda laagerdumise nüansse. Defektideta.

ROOSA VEIN

Kergelt happeline, siidine ja värske. Defektideta.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

—

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	9,5
Minimaalne üldhappesus	—
Minimaalse üldhappesuse ühik	milliekvivalentides liitri kohta
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	11,67
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	—

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

Tegelik alkoholisisaldus mahuprotsentides, kui vein on toodetud jääveini ehk *dulce-de-frío*-meetodil: > 9,5 mahuprotsenti.

Lenduvate hapete sisaldus:

veinid, mida on laagerdatud kauem kui üks aasta, ning veinid, mida on kääritatud või laagerdatud puidust vaatides samal aastal: < 18 milliekvivalenti liitri kohta;

veinid, mille vääveldioksiidi üldsisaldus on alla 40 mg/l: < 18 milliekvivalenti liitri kohta.

Kui vein on toodetud jääveini ehk *dulce-de-frío*-meetodil: < 33,33 milliekvivalenti liitri kohta.

☑ Käesolevas punktis loetlemata analüütilised omadused vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Viinamarjasaadus

VEIN – punane vein

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Noored veinid on granaatpunase värvusega. Laagerdunud veinidel on punakaspruun värvus. Häguse toote korral tuleb seda mainida märgistusel. Kui vein on toodetud jääveini ehk *dulce-de-frío*-meetodil: punane värvus.

Lõhn

Punaste marjade ja/või metsamarjade lõhn. Puuduvad halb lõhn ja defektid.

Maitse

Puuviljane, kergelt happeline, siidine ja värske, mõnikord võib aimata laagerdumise nüansse. Defektideta.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

—

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	11
Minimaalne üldhappesus	—
Minimaalse üldhappesuse ühik	milliekvivalentides liitri kohta
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	11,67
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	—

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

Tegelik alkoholisisaldus mahuprotsentides, kui vein on toodetud jääveini ehk *dulce-de-frío*-meetodil: > 9,5 mahuprotsenti.

Lenduvate hapete sisaldus:

veinid, mida on laagerdatud kauem kui üks aasta, ning veinid, mida on kääritatud või laagerdatud puidust vaatides samal aastal: < 20 milliekvivalenti liitri kohta;

veinid, mille vääveldioksiidi üldsisaldus on alla 40 mg/l: < 20 milliekvivalenti liitri kohta.

Kui vein on toodetud jääveini ehk *dulce-de-frío*-meetodil: < 33,33 milliekvivalenti liitri kohta.

☑ Käesolevas punktis loetlemata analüütilised omadused vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Viinamarjasaadus

LIKÖÖRVEIN

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Kollane, merevaigukarva, kuldne, punane, kuldpruun. Häguse toote korral tuleb seda mainida märgistusel.

Lõhn

Sordile omased suhkrustatud puuviljade aroomid. Tunda on laagerdumisele ja vaadis seismisele omaseid noote. Puuduvad halb lõhn ja defektid.

Maitse

Puuviljane, kergelt happeline, sametine.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

—

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	15
Minimaalne üldhappesus	—
Minimaalse üldhappesuse ühik	milliekvivalentides liitri kohta
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	33,33
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	—

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

—

☑ Käesolevas punktis loetlemata analüütilised omadused vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Viinamarjasaadus

KVALITEETVAHUVEIN

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Kollase või heleroosa värvusega, mis ei muutu merevaikkollaseks ega kirsipunaseks. Vahumullid tekivad pidevalt, mitte tormlevalt. Toode on hägususeta; selge ja särav.

Lõhn

Esmased aroomid, valged või troopilised puuviljad. Puuduvad halb lõhn ja defektid.

Maitse

Puuviljane, kergelt happeline, siidine ja värske, mõnikord võib aimata laagerdumise nüansse. Defektideta.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

—

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	11
Minimaalne üldhappesus	5
Minimaalse üldhappesuse ühik	grammides liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	13,33
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	185

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

—

☑ Käesolevas punktis loetlemata analüütilised omadused vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Viinamarjasaadus

POOLVAHUVEIN

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Helekollane või heleroosa, vahumullid tekivad pidevalt, mitte tormlevalt. Toode on hägususeta; selge ja särav.

Lõhn

Esmased aroomid, valged või troopilised puuviljad. Puuduvad halb lõhn ja defektid.

Maitse

Puuviljane, kergelt happeline, siidine ja värske, mõnikord võib aimata laagerdumise nüansse. Defektideta.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

—

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	9,5
Minimaalne üldhappesus	—
Minimaalse üldhappesuse ühik	milliekvivalentides liitri kohta
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	—
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	—

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

—

☑ Käesolevas punktis loetlemata analüütilised omadused vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Viinamarjasaadus

ÜLEKÜPSENUD VIINAMARJADEST VALMISTATUD VEIN

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Kollane, merevaigukarva, kuldne, punane või kuldpruun. Toode on hägususeta; selge ja särav. Häguse toote korral tuleb seda mainida märgistusel.

Lõhn

Sordile omased suhkrustatud puuviljade aroomid. Puuduvad halb lõhn ja defektid.

Maitse

Puuviljane, kergelt happeline, sametine ja defektideta.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

—

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	12
Minimaalne üldhappesus	—
Minimaalse üldhappesuse ühik	milliekvivalentides liitri kohta
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	33,33
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	—

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

—

☑ Käesolevas punktis loetlemata analüütilised omadused vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

7. **Veinivalmistustavad**

7.1. *Veini või veinide valmistamiseks kasutatavad konkreetsed veinivalmistustavad ja sellekohased vastavad piirangud*

Veinivalmistustava

—

Veinivalmistustava liik

Veinivalmistamisele kohaldatav piirang

Kirjeldus

Niisutada võib ainult viinamarjade kvaliteedi parandamise eesmärgil, kui maatükkide veevarustus ja istanduste keskkonnatingimused ei võimalda saavutada optimaalset kvaliteeditaset, ning siis on vajalik tagada, et saadud toodang ja saagikus oleksid kooskõlas tootespetsifikaadi sätetega. Kui kaitstud päritolunimetuse juhtorgan on seisukohal, et see tava avaldab kvaliteedile negatiivset mõju või võib kaasa tuua eeskirjade rikkumise, võib ta selle konkreetsel maatükil keelata. Viinamarjaistanduste veevarustuse tasakaalu on võimalik taastada kooskõlas mulla niiskustingimuste ning viinamarjaistanduse keskkonnatingimustega. Niisutamiseks ei või mingil juhul anda luba pärast viinamarjade valmimist.

Alates 2025. aasta saagikoristusest peavad kõik viinamarjad olema sertifitseeritud mahepõllumajanduslikena.

Veinivalmistustava

—

Veinivalmistustava liik

Konkreetne veinivalmistustava

Kirjeldus

Pressimise saagis ei tohi valgete sortide puhul ületada 66,6 veiniliitrit ja punaste sortide puhul 70 veiniliitrit iga koristatud 100 kg viinamarjade kohta.

Kõik 2025. aastal ja sellele järgnevatel aastatel koristatud saagist valmistatud veinid peavad olema sertifitseeritud mahepõllumajanduslikena.

7.2. *Maksimaalne saagi(ku)s*

Kõik veinid / kategooria / sort / tüüp

Valged sordid ja kvaliteetvahuvein

Maksimaalne saagikus

Maksimaalne saagikus	12 000
Maksimaalse saagikuse ühik	viinamarja kilogrammid hektari kohta

Kõik veinid / kategooria / sort / tüüp

Valged sordid ja kvaliteetvahuvein

Maksimaalne saagis

Maksimaalne saagis	79,92
Maksimaalse saagise ühik	hektoliitrid hektari kohta

Kõik veinid / kategooria / sort / tüüp

Valgetest sortidest valmistatud veinid „Vino de Mas“ ja „Gran Vino de Mas“ ning kvaliteetvahuveinid

Maksimaalne saagikus

Maksimaalne saagikus	10 200
Maksimaalse saagikuse ühik	viinamarja kilogrammid hektari kohta

Kõik veinid / kategooria / sort / tüüp

Valgetest sortidest valmistatud veinid „Vino de Mas“ ja „Gran Vino de Mas“ ning kvaliteetvahuveinid

Maksimaalne saagis

Maksimaalne saagis	67,93
Maksimaalse saagise ühik	hektoliitrid hektari kohta

Kõik veinid / kategooria / sort / tüüp

Punased viinamarjasordid

Maksimaalne saagikus

Maksimaalne saagikus	9 000
Maksimaalse saagikuse ühik	viinamarja kilogrammid hektari kohta

Kõik veinid / kategooria / sort / tüüp

Punased viinamarjasordid

Maksimaalne saagis

Maksimaalne saagis	63
Maksimaalse saagise ühik	hektoliitrid hektari kohta

Kõik veinid / kategooria / sort / tüüp

Punastest sortidest valmistatud veinid „Vino de Mas“ ja „Gran Vino de Mas“

Maksimaalne saagikus

Maksimaalne saagikus	7 650
Maksimaalse saagikuse ühik	viinamarja kilogrammid hektari kohta

Kõik veinid / kategooria / sort / tüüp

Punastest sortidest valmistatud veinid „Vino de Mas“ ja „Gran Vino de Mas“

Maksimaalne saagis

Maksimaalne saagis	53,55
Maksimaalse saagise ühik	hektoliitrid hektari kohta

8. **Andmed veiniviinamarjasordi või -sortide kohta, millest vein või veinid on valmistatud**

— 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. **Määratletud geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Tootmispiirkond, mis koosneb järgnevalt loetletud Barcelona ja Tarragona provintsi omavalitsusüksustest:

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) Barcelona provints

(2) Tarragona provints

Väiksemate geograafiliste üksuste nimed, mida võib märgistusele lisada vabatahtliku märkena ning olenevalt viinamarjade päritolust, on järgmised:

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

Kõik siin nimetatud väiksemad geograafilised üksused moodustavad maatükid on loetletud järgmisel lingil:

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

10. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Viinamarjasaaduse kategooria

1. Vein

Seose kokkuvõte

Valged Penedèsi veinid on tänu mullatüübile ja ainulaadsele kliimale tuntud oma värske, happese ja puuviljase maitse poolest. Veini valmistamise seisukohast tähendab inimtegur, et teistes piirkondades ei ole võimalik samasuguseid sorte kasutades valmistada samasuguseid veine. Ainult Penedèsi piirkonnas on valgete Penedèsi viinamarjasortide puhul võimalik saavutada nende veinide tegemiseks optimaalne küpsus. Pinnase, kliima ja veinivalmistustava koostoime esineb ainult Penedèsi piirkonnas. Penedèsi piirkonna roosad veinid on tunnustust leidnud tänu nende veinide valmistamiseks kasutatavate sortide eriomasele värvusele, aroomile ja puuviljasusele, mis võivad olla tingitud pinnasest ja kliimast. Kindlasti saavutavad Penedèsi piirkonna roosad veinid need ainulaadsed omadused ka tänu viinamarjaistanduste ja veinitehaste töötajate tööle. Penedèsi piirkonna punaseid veine iseloomustab nende struktuur ja täidlus, antotsüaniidid, pehmed tanniinid ja eelkõige intensiivne aroom ning pikk maitse ja järelmaitse. Penedèsi piirkonna kliima ja pinnase koostoimes saavad marjad korralikult küpseda, seda hoolimata isegi öiste ja päevaste temperatuuride kõikumisest juuli- ja augustikuus. Tänu nende tegurite koostoimele valmivad Penedèsis rohkelt antotsüaniide ja tanniine sisaldavad ja rikkaliku punaste marjade aroomiga punased viinamarjad. See tähendab, et Penedèsi piirkonna punaseid veine ei saa teistes piirkondades järele teha.

Viinamarjasaaduse kategooria

5. Kvaliteetvahuvein

Seose kokkuvõte

Kaitstud päritolunimetusega kvaliteetvahuveinid „Penedès" on ainulaadsed ja teistes piirkondades toodetavatest väga erinevad. See erinevus on osaliselt tingitud sordist, aga eelkõige kliimast, päiksest ning esimese ja teise kääritamise ajal kasutatavatest valmistusmeetoditest. Neid vahuveine ei ole võimalik teistes piirkondades valmistada.

Viinamarjasaaduse kategooria

8. Poolvahuvein

Seose kokkuvõte

Poolvahuveinide tootmine on Penedèsi piirkonnas traditsiooniline. Need veinid on väga hästi kohandatud Penedèsi piirkonna sortide ning piirkonna kliima ja pinnasega.

Viinamarjasaaduse kategooria

3. Likööorvein

Seose kokkuvõte

Tänu Penedèsi piirkonna ilmastikule, mullatüübile ja viljeldavatele sortidele saab küpset viinamarjavirret kasutada likööorveinide valmistamiseks. Tänu kasutatavale laagerdamismeetodile ja veinikeldri kliimale on võimalik valmistada magusaid ja mahedaid laagerdunud veine, milles on säilinud küps puuviljasus ja laagerdumisele omased nüansid.

Viinamarjasaaduse kategooria

16. Üleküpsenud viinamarjadest valmistatud vein

Seose kokkuvõte

Penedèsi piirkonna ilmastik, mullatüüp ja viljeldavad sordid võimaldavad inimeste jõupingutuste abil lasta marjadel üle küpseda, tänu millele saadakse ainulaadsete omadustega erakordseid veine.

11. **Kohaldatavad lisanõuded**

Nõude/erandi pealkiri

PAKENDAMINE VÄLJASPOOL MÄÄRATLETUD PIIRKONDA

Õigusraamistik

Siseriiklikud õigusaktid

Täiendava nõude / erandi liik

Pakendamine määratletud geograafilises piirkonnas

Nõude/erandi kirjeldus

Pakendamine peab toimuma eranditult kaitstud päritolunimetusega veinide „Penedès“ tootmise piirkonnas. Selle põhjus on asjaolu, et pakendamata veine ei ole võimalik vedada kauge maa taha, tagades samal ajal kaitstud päritolunimetusega veinide erandliku kvaliteedi ja omaduste säilimise. Kui vein on villitud, säilitab ta oma omadused ja kvaliteedi, mida tarbijad oskavad hinnata. Seetõttu peab villimine toimuma õigetes tingimustes.

Nõude/erandi pealkiri

MÄRGISTAMINE

Õigusraamistik

Siseriiklikud õigusaktid

Täiendava nõude / erandi liik

Täiendavad märgistusnõuded

Nõude/erandi kirjeldus

Nimetuse „Penedès“ esitamiseks kasutatavate tähtede kõrgus peab jääma vahemikku 3–7 mm ja märke „Denominación de Origen“ (päritolunimetus) tähtede kõrgus peab olema vähemalt 1,2 mm.

Kui kohustuslikud märked on pudeli tagaküljel (tuntud lisaetiketina) ja sisaldavad nimetust „PENEDÈS Denominación de Origen“ (päritolunimetus „PENEDÈS“), siis üldjuhul peab kaubamärgiga põhietiketil olema sõna „PENEDÈS“ esitatud 3–7 mm kõrguste tähtedega.

Kui märgistusel kasutatakse ristkülikukujulist kontrollmärgist mõõtudega 60 × 13 mm ja sellel on nimetus „Penedès denominación de origen“ (päritolunimetus „Penedès“) esitatud ettenähtud mõõdus, võib loobuda kohustusest lisada põhietiketile nimetus „Penedès“. Kontrollmärgised on nimetuste „Vinos de Mas“ ja „Gran Vino de Mas“ puhul erinevad.

Kui kohustuslikud märked on etiketil koos kaubamärgi ja nimetusega „PENEDÈS Denominación de Origen“ (päritolunimetus „PENEDÈS“), ei ole nimetuse „Penedès“ esitamine lisaetiketil kohustuslik.

Etiketile võib märkida ka: viinamarjasordid (kvaliteetvahuveinide puhul võib põhietiketil olla ainult mõni sort), aastakäigu ja teatavatel tingimustel ka märke „Vino de Finca“.

Etiketile peavad olema märgitud: villija/eksportija andmed, tegelik alkoholisisaldus, sulfitite olemasolu, villija registreerimisnumber, kvaliteetvahuveinide puhul aastakäik ja ümberkorkimise kuupäev, partii number, nimetused „Vino de Mas“ või „Gran Vino de Mas“ (alati esiküljel ja koos aastakäiguga), „Classic Penedès“ (vastavalt selle kasutustingimustele) ja märge „No degollado [sete eemaldamata] (teatavatele tingimustele vastavate põlisel meetodil valmistatud kvaliteetvahuveinide puhul). Kui tooted on hägused ja kuuluvad veini, likköörveini või üleküpsetest viinamarjadest valmistatud veini kategooriasse, tuleb see teave esitada märgistusel.

Väiksemate geograafiliste üksuste ning nimetuste „Vino de Mas“ ja „Gran Vino de Mas“ kasutamise tingimused on põhjalikult reguleeritud.

Elektrooniline viide (URL) tootespetsifikaadi avaldamisele

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