C/2026/6027

16.11.2026

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2026/6027)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(Asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Penedès”

EU-viitenumero: PDO-ES-A1551-AM07 – 18.8.2026

1. **Tuotteen nimi**

”Penedès”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SAN

☐ SMM

3. **Ala**

☐ Maataloustuotteet

☑ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Espanja

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Nimi

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Dirección General de Alimentación. Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios (Espanjan maatalous-, kalastus- ja elintarvikeministeriön elintarvikkeista vastaavan pääosaston elintarvikkeiden laadunvalvonnasta ja elintarvikelaboratorioista vastaava osasto).

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Toimivaltainen viranomainen katsoo, että tämä muutos suojatun alkuperänimityksen ”Penedès” tuote-eritelmään on vakiomuutos. Sitä ei voida pitää unionin muutoksena, koska se ei vastaa mitään maantieteellisistä merkinnöistä annetun asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa tarkoitetuista tilanteista eli se ei sisällä muutosta nimessä tai nimen käytössä taikka maantieteellisellä merkinnällä nimetyn tuotteen tai nimettyjen tuotteiden luokassa, se ei uhkaa poistaa yhteyttä maantieteelliseen alueeseen eikä se aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

Otsikko

LAATUKUOHUVIINIEN VALMISTUSTA KOSKEVAT MUUTOKSET

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Kuvaus

Jo ennestään sallittu valkoinen lajike Forcada lisätään niiden lajikkeiden luetteloon, joita voidaan käyttää laatukuohuviinien valmistukseen.

Muutos koskee tuote-eritelmän 2.1.2 kohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

UUSIEN LAJIKKEIDEN LISÄÄMINEN

Kuvaus

Valkoinen lajike Marina Rión ja punainen lajike Belat lisätään suojatun alkuperänimityksen ”Penedès” saaneiden viinien valmistuksessa sallittuihin lajikkeisiin.

Muutos koskee tuote-eritelmän 6 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 8 kohtaa.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Viinien alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät

”Penedès”

EU-viitenumero: PDO-ES-A1551-AM07 – 18.8.2026

1. **Nimi/nimet**

”Penedès”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SAN

☐ SMM

3. **Maa, johon rajattu maantieteellinen alue kuuluu**

Espanja

4. **Maataloustuotteen luokitus asetuksen (EU) 2024/1143 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhdistetyn nimikkeistön nimikkeen ja koodin mukaisesti**

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

5. **Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevassa II osassa vahvistetut rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

3. Väkevä viini

5. Laatukuohuviini

8. Helmeilevä viini

16. Ylikypsistä rypäleistä valmistettu viini

6. **Viinin tai viinien kuvaus**

Rypäletuote

VIINI – valkoviini ja roseeviini

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

VALKOVIINI

Keltainen väri, haalean ja tumman väliltä. Jos sameutta esiintyy, se on mainittava merkinnöissä. Dulce de frio (jääviini) -menetelmällä valmistettujen viinien osalta väri on meripihkanvärinen, kultainen tai rusehtavanpunainen.

ROSEEVIINI

Väri vaihtelee haalean vaaleanpunaisesta kirsikanpunaiseen. Jos sameutta esiintyy, se on mainittava merkinnöissä. Ei lainkaan sameutta, heleä ja kirkas.

Tuoksu

VALKOVIINI

Perusaromi valkoiset, trooppiset hedelmät. Jos viiniä on pidetty tynnyrissä, siinä on kypsän hedelmän aromeja ja toissijaisia aromeja.

Vivahteita vanhentamisesta ja tynnyrikypsytyksestä. Vailla tuoksu- ja muita vikoja.

ROSEEVIINI

Hedelmäinen, punaisten hedelmien aromi. Vailla tuoksu- ja muita vikoja.

Maku

VALKOVIINI

Hedelmäinen. Hieman happoinen, pehmeä ja raikas maku. Vivahteita mahdollisesta vanhentamisesta. Vailla vikoja.

ROSEEVIINI

Hedelmäinen, hieman happoinen, pehmeä ja raikas maku. Vailla vikoja.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	9,5
Vähimmäishappopitoisuus:	—
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	milliekvivalenttia/litra
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	11,67
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Dulce de frío (jääviini) -menetelmällä valmistettujen viinien todellinen alkoholipitoisuus: > 9,5 til-%.

Haihtuvien happojen pitoisuus:

Yli vuoden ajan vanhennetut viinit ja saman vuoden aikana puutynnyreissä käyneet tai vanhennetut viinit: < 18 milliekvivalenttia/litra.

Viinit, joiden kokonaisrikkidioksidipitoisuus on alle 40 mg/litra: < 18 milliekvivalenttia/litra.

Dulce de frío (jääviini) -menetelmällä valmistetut viinit: < 33,33 milliekvivalenttia/litra.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

VIINI – punaviini

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Nuorten viinien väri on granaatinpunainen. Vanhennettujen viinien väri on rusehtavanpunainen. Jos sameutta esiintyy, se on mainittava merkinnöissä. Dulce de frio (jääviini) -menetelmällä valmistettujen viinien osalta väri on punainen.

Tuoksu

Punaisten hedelmien ja/tai metsämarjojen tuoksu. Vailla tuoksu- ja muita vikoja.

Maku

Hedelmäinen, hieman happoinen, pehmeä tuntuma ja vivahteita mahdollisesta vanhentamisesta. Vailla vikoja.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	11
Vähimmäishappopitoisuus:	—
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	milliekvivalenttia/litra
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	11,67
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Dulce de frío (jääviini) -menetelmällä valmistettujen viinien todellinen alkoholipitoisuus: > 9,5 til-%.

Haihtuvien happojen pitoisuus:

Yli vuoden ajan vanhennetut viinit ja saman vuoden aikana puutynnyreissä käyneet tai vanhennetut viinit: < 20 milliekvivalenttia/litra.

Viinit, joiden kokonaisrikkidioksidipitoisuus on alle 40 mg/litra: < 20 milliekvivalenttia/litra.

Dulce de frío (jääviini) -menetelmällä valmistetut viinit: < 33,33 milliekvivalenttia/litra.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

VÄKEVÄ VIINI

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Keltainen, meripihkanvärinen, kultainen, punainen, rusehtavanpunainen. Jos sameutta esiintyy, se on mainittava merkinnöissä.

Tuoksu

Sokeroidun hedelmän aromit, jotka ovat lajikkeelle ominaisia. Vivahteita mahdollisesta vanhentamisesta ja tynnyrikypsytyksestä. Vailla tuoksu- ja muita vikoja.

Maku

Hedelmäinen, hieman happoinen, lämpimän täyteläinen maku.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	15
Vähimmäishappopitoisuus:	—
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	milliekvivalenttia/litra
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	33,33
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

LAATUKUOHUVIINI

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Keltaisesta haalean roosaan, ilman meripihkaa tai kirsikanpunaisuutta. Tasainen poreilu, ei hallitsematonta kuohuntaa. Ei lainkaan sameutta, heleä ja kirkas.

Tuoksu

Primääriaromina ovat valkoiset tai trooppiset hedelmät. Vailla tuoksu- ja muita vikoja.

Maku

Hedelmäinen, hieman happoinen, pehmeä tuntuma ja vivahteita mahdollisesta vanhentamisesta. Vailla vikoja.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	11
Vähimmäishappopitoisuus:	5
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	13,33
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	185

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

HELMEILEVÄ VIINI

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Haalean keltaisesta haalean roosaan. Tasainen poreilu, ei hallitsematonta kuohuntaa. Ei lainkaan sameutta, heleä ja kirkas.

Tuoksu

Primääriaromina ovat valkoiset tai trooppiset hedelmät. Vailla tuoksu- ja muita vikoja.

Maku

Hedelmäinen, hieman happoinen, pehmeä tuntuma ja vivahteita mahdollisesta vanhentamisesta. Vailla vikoja.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	9,5
Vähimmäishappopitoisuus:	—
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	milliekvivalenttia/litra
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

YLIKYPSISTÄ RYPÄLEISTÄ VALMISTETTU VIINI

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Keltainen, meripihkanvärinen, kultainen, punainen tai rusehtavanpunainen. Ei lainkaan sameutta, heleä ja kirkas. Jos sameutta esiintyy, se on mainittava merkinnöissä.

Tuoksu

Kypsän tai sokeroidun hedelmän aromit, jotka ovat lajikkeelle ominaisia. Vailla tuoksu- ja muita vikoja.

Maku

Hedelmäinen, hieman happoinen, lämpimän täyteläinen maku ilman vikoja.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	12
Vähimmäishappopitoisuus:	—
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	milliekvivalenttia/litra
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	33,33
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

7. **Viininvalmistusmenetelmät**

7.1 *Viinin tai viinien valmistuksessa käytettävät erityiset viininvalmistusmenetelmät ja valmistusta koskevat rajoitukset*

Viininvalmistusmenetelmä

—

Viininvalmistusmenetelmän tyyppi

Viininvalmistusmenetelmää koskeva rajoitus

Kuvaus

Keinokastelua voidaan käyttää ainoastaan rypäleiden laadun parantamiseksi siinä tapauksessa, että palstojen vedensaanti ja viinitarhan ympäristöolot eivät mahdollista optimaalisen laatutason saavuttamista, jolloin on tarpeen varmistaa, että tuotanto ja saatavat tuotokset ovat tämän eritelmän määräysten mukaisia. Jos alkuperänimityksestä vastaava hallintoelin katsoo, että tämä käytäntö vaikuttaa haitallisesti laatuun tai saattaa johtaa sääntöjen rikkomiseen, se voi kieltää kyseisen käytännön tietyllä lohkolla. Viinipalstoja voidaan tasapainottaa uudelleen vedensaannin osalta maaperän kosteusolosuhteiden mukaisesti sekä viinitarhan ympäristöolosuhteiden mukaisesti. Keinokastelua ei sallita missään tapauksessa sen jälkeen, kun rypäleiden kypsyminen on alkanut.

Vuonna 2025 ja sen jälkeen korjatut rypäleet on sertifioitava luonnonmukaisiksi.

Viininvalmistusmenetelmä

—

Viininvalmistusmenetelmän tyyppi

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Kuvaus

Uuttamisen tuotos saa olla vaaleiden lajikkeiden osalta enintään 66,6 litraa ja punaisten lajikkeiden osalta enintään 70 litraa viiniä 100:aa korjattua rypälekiloa kohden.

Kaikki vuonna 2025 ja sen jälkeen korjatuista rypäleistä valmistetut viinit on sertifioitava luonnonmukaisiksi.

7.2 *Enimmäistuotos*

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Vaaleat lajikkeet ja laatukuohuviini

Enimmäistuotos

Enimmäistuotos	12 000
Enimmäistuotos yksikköä kohden:	kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Vaaleat lajikkeet ja laatukuohuviini

Enimmäistuotos

Enimmäistuotos	79,92
Enimmäistuotos yksikköä kohden:	hehtolitraa hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Vaaleiden lajikkeiden ”Vino de Mas” ja ”Gran Vino de Mas” ja laatukuohuviini

Enimmäistuotos

Enimmäistuotos	10 200
Enimmäistuotos yksikköä kohden:	kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Vaaleiden lajikkeiden ”Vino de Mas” ja ”Gran Vino de Mas” ja laatukuohuviini

Enimmäistuotos

Enimmäistuotos	67,93
Enimmäistuotos yksikköä kohden:	hehtolitraa hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Punaiset lajikkeet

Enimmäistuotos

Enimmäistuotos	9 000
Enimmäistuotos yksikköä kohden:	kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Punaiset lajikkeet

Enimmäistuotos

Enimmäistuotos	63
Enimmäistuotos yksikköä kohden:	hehtolitraa hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Punaisten lajikkeiden "Vino de Mas" ja "Gran Vino de Mas"

Enimmäistuotos

Enimmäistuotos	7 650
Enimmäistuotos yksikköä kohden:	kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Punaisten lajikkeiden "Vino de Mas" ja "Gran Vino de Mas"

Enimmäistuotos

Enimmäistuotos	53,55
Enimmäistuotos yksikköä kohden:	hehtolitraa hehtaaria kohden

8. **Maininta rypälelajikkeesta tai -lajikkeista, jo(i)sta viini tai viinit on valmistettu**

— 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. **Rajatun maantieteellisen alueen tarkka määrittely**

Tuotantoalue muodostuu seuraavista Barcelonan ja Tarragonan maakuntien kunnista:

– 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*) *Barcelonan maakunta*

(*2*) *Tarragonan maakunta*

Pienempien maantieteellisten yksiköiden nimet, jotka voidaan mainita etiketissä vapaaehtoisesti rypäleiden alkuperästä riippuen, ovat seuraavat:

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

Luettelo edellä mainittujen pienempien maantieteellisten yksiköiden lohkoista on osoitteessa

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

10. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Rypäletuotteen luokka

1. Viini

Tiivistelmä yhteydestä

Penedès-valkoviinit ovat tunnettuja raikkaudestaan, hapokkuudestaan ja hedelmäisyydestään, jotka ovat peräisin maaperätyypistä ja ainutlaatuisesta ilmastosta. Inhimillinen tekijä eli viinitarhoilla työskentelevien panos vaikuttaa siihen, että samanlaisen viinin valmistaminen samoista lajikkeista ei ole muilla alueilla mahdollista. Vaaleat Penedès-lajikkeet voivat saavuttaa näiden viinien valmistukseen tarvittavan optimaalisen kypsyysasteen ainoastaan Penedèsin alueella. Tämä johtuu alueen ainutlaatuisesta maaperän, ilmaston ja viininvalmistuskäytäntöjen yhdistelmästä. Penedèsin alueen roseeviinit ovat tunnettuja väristään, aromeistaan ja hedelmäisyydestään, jotka ovat maaperän ja ilmaston ansiosta tyypillisiä näiden viinien valmistuksessa käytetyille lajikkeille. Lisäksi viinitarhoissa ja viininvalmistamoissa työskentelevien panos saa aikaan sen, että Penedès-roseeviineille voi kehittyä nämä ainutlaatuiset ominaisuudet. Penedès-punaviineille on luonteenomaista ryhdikkyys ja täyteläisyys. Muita ominaispiirteitä ovat antosyaanit, pehmeät tanniinit ja ennen kaikkea intensiivinen aromi sekä pitkä maku ja jälkimaku. Penedèsin alueen ilmaston ja maaperän yhdistelmä mahdollistaa hyvän kypsymisen, johon vaikuttavat myös yön ja päivän lämpötilaerot heinä- ja elokuussa. Yhdessä nämä tekijät tuottavat Penedèsin alueella kypsyviin punaisiin rypäleisiin paljon antosyaaneja ja tanniineja sekä runsaasti punaisten hedelmien aromeja. Siksi Penedès-punaviinien vertaisia viinejä ei pystytä tuottamaan muilla alueilla.

Rypäletuotteen luokka

5. Laatukuohuviini

Tiivistelmä yhteydestä

Suojatun alkuperänimityksen "Penedès" laatukuohuviinit ovat ainutlaatuisia ja eroavat selvästi muilla alueilla tuotetuista kuohuviineistä. Ero johtuu osittain lajikkeista mutta ennen kaikkea ilmastosta, auringosta ja ensimmäisen ja toisen käyttämisen valmistusmenetelmistä. Näitä kuohuviinejä ei ole mahdollista valmistaa muilla alueilla.

Rypäletuotteen luokka

8. Helmeilevä viini

Tiivistelmä yhteydestä

Helmeilevät viinit ovat Penedèsin alueella perinteisesti valmistettuja viinejä. Ne ovat sopeutuneet erittäin hyvin Penedèsin alueen lajikkeisiin sekä sen ilmastoon ja maaperään.

Rypäletuotteen luokka

3. Väkevä viini

Tiivistelmä yhteydestä

Penedèsin alueen ilmasto, maaperätyyppi ja lajikkeet mahdollistavat sen, että väkevien viinien valmistuksessa voidaan käyttää kypsää puristemehua. Menetelmään sisältyvän vanhentamisen ja viinitarhan ilmasto-olojen ansiosta voidaan saada aikaan makeita, mietoja, vanhennettuja viinejä, jotka säilyttävät vanhentamisprosessille tyypilliset kypsän hedelmän maut ja aromit.

Rypäletuotteen luokka

16. Ylikypsistä rypäleistä valmistettu viini

Tiivistelmä yhteydestä

Penedèsin alueen ilmasto yhdessä maaperätyypin ja lajikkeiden kanssa mahdollistaa sen, että rypäleet voivat ihmisen toiminnan avulla kypsyä ylikypsiksi. Näin saadaan ainutlaatuisia ja ominaisuuksiltaan erinomaisia viinejä.

11. **Muut sovellettavat vaatimukset**

Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko

PAKKAAMINEN RAJATUN MAANTIETEELLISEN ALUEEN ULKOPUOLELLA

Oikeudellinen kehys

Kansallinen lainsäädäntö

Lisävaatimuksen/poikkeuksen tyyppi

Pakkaaminen rajatulla maantieteellisellä alueella

Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus

Pakkaaminen on suoritettava yksinomaan SAN-nimityksen ”Penedès” viinien tuotantoalueella. Tämä johtuu siitä, että pullottamattomia viinejä ei voida kuljettaa pitkiä välimatkoja niin, että varmistetaan SAN-viinien laadun ja ainutlaatuisten ominaisuuksien säilyminen. Pullotettuina ne säilyttävät ominaisuutensa ja laatunsa, joista kuluttajat voivat nauttia. Tämän vuoksi pullotus on suoritettava asianmukaisissa olosuhteissa.

Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko

MERKINNÄT

Oikeudellinen kehys

Kansallinen lainsäädäntö

Lisävaatimuksen/poikkeuksen tyyppi

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus

Penedès-nimen merkinnässä käytettävien merkkien korkeuden on oltava 3–7 mm. ”Denominación de Origen” (alkuperänimitys) -merkinnän korkeuden on oltava vähintään 1,2 mm.

Yleensä kun pakolliset tiedot on merkitty pullon taakse, niin kutsuttuun sertifiointietikettiin, mukaan lukien merkintä ”PENEDÈS Denominación de Origen” (alkuperänimitys PENEDÈS), tuotemerkin sisältävässä pääetiketissä on oltava merkintä ”PENEDÈS” 3–7 mm:n suuruisin kirjaimin.

Kun merkinnässä käytetään 60 x 13 mm:n kokoista suorakulmaista tarkastusmerkintää, jossa on mitoiltaan sääntöjen mukainen merkintä ”Suojattu alkuperänimitys Penedès”, voidaan luopua velvoitteesta sisällyttää pääetikettiin merkintä ”Penedès”. ”Vino de Mas”- ja ”Gran Vino de Mas” -viinien osalta nämä tarkastusmerkinnät ovat erilaisia.

Jos pakollinen merkintä esiintyy samassa etiketissä tuotemerkin ja merkinnän ”PENEDÈS Denominación de Origen” (alkuperänimitys PENEDÈS) kanssa, sanan ”Penedès” ei tarvitse esiintyä sertifiointietiketissä.

Etiketteihin voidaan merkitä myös lajikkeet (laatukohuviinien lajikkeista vain joitakin voidaan merkitä pääetikettiin), vuosikerta ja merkintä ”Vino de Finca” (yhden tilan viini), tietyin edellytyksin.

Ja niihin on merkittävä tiedot pullottajasta/viejästä, todellinen alkoholipitoisuus, sulfiitit, pullottajan rekisterinumero, laatukuohuviinien osalta vuosikerta ja sakanpoiston päivämäärä, eränumero, ”Vino de Mas” tai ”Gran Vino de Mas” (aina pullon etupuolen etikettiin yhdessä vuosikerran kanssa), ”Classic Penedés” (sen käyttöedellytysten mukaisesti), merkintä ”No degollado” (ei sakanpoistoa) (perinteisellä menetelmällä valmistettujen, tietyt edellytykset täyttävien laatukuohuviinien osalta). Jos tuotteet ovat sameita tai kuuluvat viinin, väkevän viinin tai ylikypsistä rypäleistä valmistetun viinin luokkiin, tämä on ilmoitettava merkinnöissä.

Pienempien maantieteellisten yksiköiden sekä ”Vino de Mas”- ja ”Gran Vino de Mas” -merkintöjen käyttöedellytyksiä säännellään laajasti.

Tuote-eritelmän sähköinen julkaisuviite (URL)

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