C/2026/6027

16.11.2026.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/6027)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(Članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Penedès”

Referentni broj EU-a: PDO-ES-A1551-AM07 – 18.8.2026.

1. **Naziv proizvoda**

„Penedès”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☑ ZOI

☐ ZOZP

3. **Sektor**

☐ Poljoprivredni proizvodi

☑ Vino

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Španjolska

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Ime

Ministarstvo poljoprivrede, ribarstva i hrane. Glavna uprava za hranu. Glavna poduprava za kontrolu kvalitete hrane i poljoprivredno-prehrambene laboratorije.

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Nadležno tijelo smatra da je izmjena specifikacije proizvoda za ZOI Penedès standardna izmjena. Ne može se smatrati izmjenom na razini Unije jer ne odgovara nijednom od slučajeva iz članka 24. stavka 3. Uredbe (EU) 2024/1143 o oznakama zemljopisnog podrijetla. Konkretno, ne uključuje promjenu naziva ili upotrebe naziva ni proizvoda ili kategorije proizvoda označenih oznakom zemljopisnog podrijetla; ne postoji rizik od gubitka povezanosti sa zemljopisnim područjem; ne podrazumijeva daljnja ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

Naslov

IZMJENE PROIZVODNJE KVALITETNIH PJENUŠAVIH VINA

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

Na popis sorti koje se mogu upotrebljavati za proizvodnju kvalitetnih pjenušavih vina dodana je već odobrena bijela sorta „Forcada”.

Izmjena se odnosi na točku 2.1.2. specifikacije proizvoda, ali ne utječe na jedinstveni dokument.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

DODAVANJE NOVIH SORTI

Opis

Kao dopuštene sorte za proizvodnju vina sa ZOI-jem „Penedès” dodaju se bijela sorta „Marina Rión” i crna sorta „Belat”.

Mijenja se točka 6. specifikacije proizvoda i točka 8. jedinstvenog dokumenta.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

Oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla vina

„Penedès”

Referentni broj EU-a: PDO-ES-A1551-AM07 – 18.8.2026.

1. **Naziv(I)**

„Penedès”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☑ ZOI

☐ ZOZP

3. **Zemlja kojoj pripada razgraničeno zemljopisno područje**

Španjolska

4. **Klasifikacija poljoprivrednog proizvoda u skladu s tarifnim brojem i oznakom kombinirane nomenklature kako je navedeno u članku 6. stavku 1. Uredbe (EU) 2024/1143**

2204 – Vino od svježega grožđa, uključujući pojačano vino; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

5. **Kategorije proizvoda od vinove loze iz dijela II. Priloga VII. Uredbi (EU) br. 1308/2013**

1. Vino
3. Likersko vino
5. Kvalitetno pjenušavo vino
8. Biser vino
16. Vino od prezreloga grožđa

6. **Opis vina**

Proizvod od vinove loze

VINO – bijelo i ružičasto vino

Organoleptička svojstva

Vizualna obilježja

BIJELO VINO

Žute je boje, od svijetle do tamne. Ako je vino zamućeno, to se mora navesti na etiketi. Vina proizvedena metodom „dulce de frío” (ledeno vino): jantarne su, zlatne ili smećkastocrvene boje.

RUŽIČASTO VINO

Crvene je boje koja varira od blijedoružičaste do boje višnje. Ako je vino zamućeno, to se mora navesti na etiketi. Nema zamućenosti, bistro je i sjajno.

Aroma

BIJELO VINO

Primarne arome bijelog, tropskog voća. Vina koja su se čuvala u bačvi imat će arome zrelog voća i tercijarne arome.

Note zrelosti i dozrijevanja u bačvama. Bez neugodnih mirisa i nedostataka.

RUŽIČASTO VINO

Voćne arome crvenog voća. Bez neugodnih mirisa i nedostataka.

Okus

BIJELO VINO

Voćno. Blago kiseo, lagan i svjež. Note zrelosti, ako je primjenjivo. Bez nedostataka.

RUŽIČASTO VINO

Ima voćni, blago kiselkasti, lagani i svježi okus. Bez nedostataka.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	9,5
Najmanja ukupna kiselost:	—
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	u miliekvivalentima po litri
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	11,67
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Stvarna volumna alkoholna jakost vina proizvedenog metodom *dulce de frío* (ledeno vino): > 9,5 % vol.

Sadržaj hlapljivih kiselina:

Vina koja su odležala dulje od jedne godine i vina koja su fermentirala ili odležala u drvenim bačvama u istoj godini: < 18 meq/l

Vina s ukupnim razinama sumporova dioksida manjima od 40 mg/l: < 18 meq/l

Vina proizvedena metodom *dulce de frío* (ledeno vino): < 33,33 meq/l

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

Proizvod od vinove loze

VINO – crno vino

Organoleptička svojstva

Vizualna obilježja

Mlada su vina granatnocrvene boje. Odležana su vina smećkastocrvene boje. Ako je vino zamućeno, to se mora navesti na etiketi. Vina proizvedena metodom „dulce de frío” (ledeno vino): crvene boje.

Aroma

Aroma crvenog i/ili šumskog voća. Bez neugodnih mirisa i nedostataka.

Okus

Voćni, blago kiselkasti, lagani okus, s notama zrelosti ako je primjenjivo. Bez nedostataka.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	11
Najmanja ukupna kiselost:	—
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	u miliekvivalentima po litri
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	11,67
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Stvarna volumna alkoholna jakost vina proizvedenog metodom *dulce de frío* (ledeno vino): > 9,5 % vol.

Sadržaj hlapljivih kiselina:

Vina koja su odležala dulje od jedne godine i vina koja su fermentirala ili odležala u drvenim bačvama u istoj godini: < 20 meq/l

Vina s ukupnim razinama sumporova dioksida manjima od 40 mg/l: < 20 meq/l

Vina proizvedena metodom *dulce de frío* (ledeno vino): < 33,33 meq/l

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

Proizvod od vinove loze

LIKERSKO VINO

Organoleptička svojstva

Vizualna obilježja

Žute, jantarne, zlatne, crvene ili smećkastocrvene boje. Ako je vino zamućeno, to se mora navesti na etiketi.

Aroma

Arome kandiranog voća, specifične za sortu. Note zrelosti ako je vino dozrijevalo u bačvama. Bez neugodnih mirisa i nedostataka.

Okus

Voćni, blago kiselkast, topao i bogat.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	15
Najmanja ukupna kiselost:	—
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	u miliekvivalentima po litri
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	33,33
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

—

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

Proizvod od vinove loze

KVALITETNO PJENUŠAVO VINO

Organoleptička svojstva

Vizualna obilježja

Žute je do svijetlo crvene boje, ali bez primjesa jantarne boje ili boje višnje. Prisutna je trajna pjenušavost, koja nije jaka. Nema zamućenosti, bistro je i sjajno.

Aroma

Primarne arome bijelog ili tropskog voća. Bez neugodnih mirisa i nedostataka.

Okus

Voćni, blago kiselkasti, lagani okus, s notama zrelosti ako je primjenjivo. Bez nedostataka.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	11
Najmanja ukupna kiselost:	5
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	13,33
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	185

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

—

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

Proizvod od vinove loze

BISER VINO

Organoleptička svojstva

Vizualna obilježja

Svijetlo žute je ili svijetlo ružičaste boje. Prisutna je trajna pjenušavost, koja nije jaka. Nema zamućenosti, bistro je i sjajno.

Aroma

Primarne arome bijelog ili tropskog voća. Bez neugodnih mirisa i nedostataka.

Okus

Voćni, blago kiselkasti, lagani okus, s notama zrelosti ako je primjenjivo. Bez nedostataka.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	9,5
Najmanja ukupna kiselost:	—
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	u miliekvivalentima po litri
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

—

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

Proizvod od vinove loze

VINO OD PREZRELOGA GROŽĐA

Organoleptička svojstva

Vizualna obilježja

Žute, jantarne, zlatne, crvene ili smećkastocrvene boje. Nema zamućenosti, bistro je i sjajno. Ako je vino zamućeno, to se mora navesti na etiketi.

Aroma

Arome zrelog ili kandiranog voća, specifične za sortu. Bez neugodnih mirisa i nedostataka.

Okus

Voćni, blago kiselkast, topao i bogat, bez nedostataka.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	12
Najmanja ukupna kiselost:	—
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	u miliekvivalentima po litri
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	33,33
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

—

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

7. **Postupci proizvodnje vina**

7.1. *Posebni enološki postupci koji se primjenjuju pri proizvodnji vina i relevantna ograničenja pri njihovoj proizvodnji*

Postupak proizvodnje vina

—

Vrsta enološkog postupka

Relevantno ograničenje pri proizvodnji vina

Opis

Navodnjavanje se može provoditi samo radi poboljšanja kvalitete grožđa kad opskrba parcela vodom i okolišni uvjeti za uzgoj vinove loze ne omogućuju postizanje optimalne razine kvalitete, pa je potrebno osigurati da proizvodnja i dobiveni prinosi budu u skladu s odredbama specifikacije. Ako upravljačko tijelo ZOI-ja smatra da takva praksa negativno utječe na kvalitetu ili može dovesti do kršenja pravila, ono može zabraniti tu praksu na određenoj parceli. Opskrba vodom na vinogradarskim parcelama može se preraspodijeliti, u skladu sa stanjem vlažnosti tla i okolišnim uvjetima vinograda. Navodnjavanje se ni u kojem slučaju ne može odobriti nakon što grožđe počne sazrijevati.

Grožđe ubrano 2025. i narednih godina mora biti certificirano kao ekološko.

Postupak proizvodnje vina

—

Vrsta enološkog postupka

Poseban enološki postupak

Opis

Prinos pri ekstrakciji ne smije biti veći od 66,6 litara vina za bijele sorte i 70 litara vina za crne sorte na svakih 100 kg ubranog grožđa.

Sva vina proizvedena od grožđa ubranog 2025. i narednih godina moraju biti certificirana kao ekološka.

7.2. *Najveći prinosi*

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Bijele sorte i kvalitetno pjenušavo vino

Maksimalni prinos

Maksimalni prinos	12 000
Maksimalni prinos po jedinici:	kilogrami grožđa po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Bijele sorte i kvalitetno pjenušavo vino

Maksimalni prinos

Maksimalni prinos	79,92
Maksimalni prinos po jedinici:	hektolitri po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

„Vino de Mas” i „Gran Vino de Mas”, bijele sorte i kvalitetno pjenušavo vino

Maksimalni prinos

Maksimalni prinos	10 200
Maksimalni prinos po jedinici:	kilogrami grožđa po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

„Vino de Mas” i „Gran Vino de Mas”, bijele sorte i kvalitetno pjenušavo vino

Maksimalni prinos

Maksimalni prinos	67,93
Maksimalni prinos po jedinici:	hektolitri po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Sorte crnoga grožđa

Maksimalni prinos

Maksimalni prinos	9 000
Maksimalni prinos po jedinici:	kilogrami grožđa po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Sorte crnoga grožđa

Maksimalni prinos

Maksimalni prinos	63
Maksimalni prinos po jedinici:	hektolitri po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

„Vino de Mas” i „Gran Vino de Mas”, crne sorte

Maksimalni prinos

Maksimalni prinos	7 650
Maksimalni prinos po jedinici:	kilogrami grožđa po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

„Vino de Mas” i „Gran Vino de Mas”, crne sorte

Maksimalni prinos

Maksimalni prinos	53,55
Maksimalni prinos po jedinici:	hektolitri po hektaru

8. **Oznaka sorte ili sorti vinove loze od kojih se proizvodi vino**

— 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. **Sažeta definicija razgraničenog zemljopisnog područja**

Područje proizvodnje sastoji se od sljedećih općina u pokrajinama Barcelona i Tarragona:

– 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*) *Pokrajina Barcelona*

(*2*) *Pokrajina Tarragona*

Vinarije koje to žele mogu na etiketi dodatno navesti nazive sljedećih manjih zemljopisnih jedinica, ovisno o podrijetlu grožđa:

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

Na sljedećoj se poveznici nalazi popis parcela uključenih u navedene manje zemljopisne jedinice:

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

10. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Kategorija proizvoda od vinove loze

1. Vino

Sažetak povezanosti

Bijela vina regije Penedès poznata su po svježem, kiselkastom, voćnom okusu koji proizlazi iz vrste tla i jedinstvene klime. Vina proizvedena od istih sorti na drugim područjima ne mogu se s njima usporediti, za što je djelomično zaslužan ljudski čimbenik, tj. vinogradari. Samo u regiji Penedès bijele sorte grožđa postižu optimalno zrenje koje je potrebno za proizvodnju tih vina. To je posljedica jedinstvene kombinacije tla, klime i enoloških postupaka u toj regiji. Ružičasta vina iz regije Penedès poznata su po boji, aromi i voćnom okusu, koji su zbog tla i klime karakteristični za sorte od kojih se ta vina proizvode. Ljudi koji rade u vinogradima i vinarijama svojim radom također pridonose jedinstvenim svojstvima ružičastih vina s oznakom „Penedès". Crna vina regije Penedès odlikuju se strukturom i punoćom, antocijanima, mekim taninima te nadasve intenzivnom aromom i dugotrajnim okusom i naknadnim okusom. Međudjelovanje klime i tla u regiji Penedès omogućuje dobro zrenje. Ulogu u tome ima i razlika između dnevnih i noćnih temperatura u srpnju i kolovozu. Zbog te kombinacije čimbenika crno grožđe koje se uzgaja u regiji Penedès ima visok udio antocijana i tanina kad je zrelo te je bogato aromama crvenog voća. To znači da crna vina proizvedena u regiji Penedès nije moguće proizvesti na drugim područjima.

Kategorija proizvoda od vinove loze

5. Kvalitetno pjenušavo vino

Sažetak povezanosti

Kvalitetna pjenušava vina sa ZOI-jem Penedès jedinstvena su i znatno se razlikuju od onih koja se proizvode na drugim područjima. Ta je razlika dijelom posljedica sorti, ali prije svega klime, sunca i metoda proizvodnje koje se koriste u prvoj i drugoj fermentaciji. Ta pjenušava vina nije moguće proizvesti na drugim područjima.

Kategorija proizvoda od vinove loze

8. Biser vino

Sažetak povezanosti

Biser vina tradicionalna su u regiji Penedès. Ta su vina vrlo dobro prilagođena sortama regije Penedès, kao i klimi i tlu tog područja.

Kategorija proizvoda od vinove loze

3. Likersko vino

Sažetak povezanosti

Zahvaljujući klimi u regiji Penedès, kao i vrsti tla i sortama, od zrelog mošta mogu se proizvoditi likerska vina. Dozrijevanje koje je sastavni dio proizvodnje i klimatski uvjeti u vinogradu omogućuju proizvodnju slatkih, blagih, zrelih vina u kojima su sačuvani okus zrelog voća i arome tipične za proces dozrijevanja.

Kategorija proizvoda od vinove loze

16. Vino od prezreloga grožđa

Sažetak povezanosti

Klima u regiji Penedès, u kombinaciji s vrstom tla i sortama, omogućuje vinogradarima da svojim vrijednim radom uzgoje prezrelo grožđe od kojeg se proizvode jedinstvena vina s iznimnim svojstvima.

11. **Dodatni primjenjivi zahtjevi**

Naslov zahtjeva/odstupanja

PAKIRANJE IZVAN RAZGRANIČENOG PODRUČJA

Pravni okvir

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog zahtjeva/odstupanja

Pakiranje unutar razgraničenog zemljopisnog područja

Opis zahtjeva/odstupanja

Pakiranje se mora provoditi isključivo unutar područja proizvodnje za vina sa ZOI-jem „Penedès” jer se ekskluzivna kvaliteta i svojstva vina sa ZOI-jem ne mogu očuvati ako se vina prevoze na velike udaljenosti u rasutom stanju. Nakon punjenja u boce ta vina zadržavaju svoja svojstva i kvalitetu, što potrošači mogu prepoznati. Zbog toga se punjenje u boce mora provoditi u odgovarajućim uvjetima.

Naslov zahtjeva/odstupanja

OZNAČIVANJE

Pravni okvir

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog zahtjeva/odstupanja

Dodatne odredbe o označivanju

Opis zahtjeva/odstupanja

Visina slova kojima je ispisana riječ „Penedès” mora biti između 3 mm i 7 mm. Visina slova kojima je ispisan tekst „Denominación de Origen” (oznaka izvornosti) mora biti najmanje 1,2 mm.

Općenito, ako se obvezni tekst nalazi na poleđini boce (na takozvanoj certifikacijskoj etiketi), uključujući tekst „PENEDÈS Denominación de Origen” (oznaka izvornosti PENEDÈS), na glavnoj etiketi sa žigom mora se nalaziti naziv „PENEDÈS” ispisan slovima visine najmanje 3 mm i najviše 7 mm.

Ako se na etiketi nalazi pravokutna inspekcijska oznaka službenih dimenzija (60 x 13 mm) s riječima „Penedès Denominación de Origen”, zahtjev da se na glavnoj etiketi mora nalaziti naziv „Penedès” može se zanemariti. Te inspekcijske oznake drukčije su za vina s izrazom „Vino de Mas” i „Gran Vino de Mas”.

Ako se obvezni tekst nalazi na etiketi na istom mjestu kao i zaštitni znak i tekst „PENEDÈS Denominación de Origen” (oznaka izvornosti PENEDÈS), riječ „Penedès” ne mora biti navedena i na certifikacijskoj etiketi.

Na etiketama se mogu navesti i sljedeće informacije: sorte (kod kvalitetnih pjenušavih vina samo se neke sorte mogu navesti na glavnoj etiketi), godina berbe i izraz „Vino de Finca” (vino proizvedeno samo na jednom gospodarstvu), u skladu s određenim uvjetima.

Na etiketama se mora navesti sljedeće: podaci o punionici/izvozniku, stvarna alkoholna jakost, prisutnost sulfita, registracijski broj punionice, godina berbe i datum degoržiranja ako je riječ o kvalitetnim pjenušavim vinima, broj serije, „Vino de Mas” ili „Gran Vino de Mas” (uvijek na prednjoj etiketi i uz navod godine berbe), „Classic Penedès” (u skladu s uvjetima upotrebe) i riječi „No degollado” (nije degoržirano) (u slučaju kvalitetnih pjenušavih vina proizvedenih tradicionalnom metodom i u skladu s određenim uvjetima). Za proizvode koji su zamućeni ili pripadaju kategorijama vina, likerskog vina ili vina od prezrelog grožđa to se mora navesti na etiketi.

Uvjeti za navođenje manjih zemljopisnih jedinica i izraza „Vino de Mas” i „Gran Vino de Mas” regulirani su opsežnim pravilima.

Upućivanje na elektroničku objavu specifikacije proizvoda (URL)

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