Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2026/6027

2026 11 16

Geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtinto standartinio pakeitimo paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 [1] 5 straipsnio 4 dalį

(C/2026/6027)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Penedès“

ES nuorodos numeris PDO-ES-A1551-AM07 – 2026 8 18

1. **Produkto pavadinimas**

„Penedès“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☑ SKVN

☐ SGN

3. **Sektorius**

☐ Žemės ūkio produktai

☑ Vynai

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Šalis, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Ispanija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Pavadinimas

Žemės ūkio, žuvininkystės ir maisto ministerija, Maisto generalinis direktoratas, Maisto kokybės kontrolės ir žemės ūkio maisto produktų laboratorijų generalinis padirektoratis

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

Kompetentingos institucijos nuomone, visi darant šį SKVN „Penedès“ žymimo produkto specifikacijos dalinį pakeitimą įvesti koregavimai sudaro standartinį šios produkto specifikacijos pakeitimą, kuris negali būti laikomas Sąjungos lygmens pakeitimu, nes nepriskiriamas prie nė vieno iš Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnio 3 dalyje nurodytų su geografinėmis nuorodomis susijusių atvejų, t. y.: juo nekeičiamas pavadinimas, pavadinimo naudojimas arba geografine nuoroda žymimo produkto ar produktų kategorija, nekyla rizika, kad bus panaikintas ryšys su geografine vietove, arba dėl jo neatsiranda naujų prekybos tuo produktu apribojimų.

7. **Patvirtinto (-ų) standartinio (-ių) pakeitimo (-ų) aprašymas**

Pavadinimas

SU RŪŠINIŲ PUTOJANČIŲ VYNŲ GAMYBA SUSIJĘ PAKEITIMAI

[1] 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Aprašymas

Į veislių, kurių vynuogės gali būti naudojamos rūšiniams putojantiems vynams gaminti, sąrašą įtraukiama jau leidžiama naudoti baltųjų vynuogių veislė ‘Forcada’.

Keičiamas produkto specifikacijos 2.1.2 punktas, tačiau bendrasis dokumentas nekeičiamas.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

NAUJŲ VEISLIŲ ĮTRAUKIMAS

Aprašymas

Kaip veislė, iš kurios vynuogių leidžiama gaminti SKVN „Penedès“ žymimus vynus, įtraukiama baltųjų vynuogių veislė ‘Marina Rión’ ir raudonųjų vynuogių veislė ‘Belat’.

Keičiamas produkto specifikacijos 6 punktas ir bendrojo dokumento 8 punktas.

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

Vyno kilmės vietos nuorodos ir geografinės nuorodos

„Penedès“

ES nuorodos numeris PDO-ES-A1551-AM07 – 2026 8 18

1. **Pavadinimas (-ai)**

„Penedès“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☑ SKVN

☐ SGN

3. **Šalis, kuriai priklauso nustatyta geografinė vietovė**

Ispanija

4. **Žemės ūkio produkto klasifikacija remiantis Kombinuotosios nomenklatūros pozicija ir kodu, kaip nurodyta Reglamento (ES) 2024/1143 6 straipsnio 1 dalyje**

2204 – Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant pastiprintus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai

5. **Vynuogių produktų kategorijos, nustatytos Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 VII priedo II dalyje**

1. Vynas
3. Likerinis vynas
5. Rūšinis putojantis vynas
8. Pusiau putojantis vynas
16. Vynas iš pernokusių vynuogių

6. **Vyno (-ų) aprašymas**

Vynuogių produktas

VYNAS. Baltasis ir rožinis vynas

Organoleptinės savybės

Išvaizda

BALTASIS VYNAS

Šis vynas būna geltonos (nuo šviesios iki tamsios) spalvos. Jei vynas yra drumstas, ši informacija turi būti nurodoma etiketėje. Pagal metodą „dulce de frío“ („ledo vyno“ gamybos metodą) pagamintas vynas būna gintarinės, auksinės arba gelsvai rudos spalvos.

ROŽINIS VYNAS

Šis vynas būna raudonos (nuo šviesiai rausvos iki vyšninės) spalvos. Jei vynas yra drumstas, ši informacija turi būti nurodoma etiketėje. Jis būna nedrumstas, skaidrus ir tviskus.

Aromatas

BALTASIS VYNAS

Pirminiai aromatai – baltųjų, tropinių vaisių. Statinėje laikytam vynui būdingi sunokusių vaisių ir tretiniai aromatai.

Juntami brandinimo ir laikymo statinėse metu įgyti pokvapiai. Blogų kvapų ar trūkumų nejuntama.

ROŽINIS VYNAS

Būdingas vaisinis, raudonųjų vaisių aromatas. Blogų kvapų ar trūkumų nejuntama.

Skonis

BALTASIS VYNAS

Būdingas vaisinis, rūgštokas, švelnus ir gaivus skonis. Jei taikoma, juntami brėstant įgyti poskoniai. Be trūkumų.

ROŽINIS VYNAS

Būdingas vaisinis, rūgštokas, švelnus ir gaivus skonis. Be trūkumų.

Papildoma informacija apie juslines savybes

—

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	—
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	9,5
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	—
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	miliekvivalentai litre
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	11,67
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	—

Papildoma informacija apie analitines savybes

Vyno, pagaminto pagal metodą „dulce de frio“ (ledo vyno gamybos metodą), faktinė alkoholio koncentracija tūrio procentais – > 9,5 proc. tūrio.

Lakusis rūgštingumas

Ilgiau nei vienus metus brandintų vynų ir tais pačiais metais medinėse statinėse fermentuotų ir (arba) brandintų vynų lakusis rūgštingumas – < 18 mekv/l.

Vynų, kuriuos gaminant naudotas mažesnis nei 40 mg/l bendras sieros dioksido kiekis, – < 18 mekv/l.

Vynų, pagamintų pagal metodą „dulce de frío“ (ledo vyno gamybos metodą), – < 33,33 mekv/l.

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

VYNAS. Raudonasis vynas

Organoleptinės savybės

Išvaizda

Jaunas vynas būna granato spalvos. Brandintas vynas – rusvai raudonos spalvos. Jei vynas yra drumstas, ši informacija turi būti nurodoma etiketėje. Pagal metodą „dulce de frío“ („ledo vyno“ gamybos metodą) pagamintas vynas būna raudonos spalvos.

Aromatas

Būdingas raudonųjų ir (arba) miško uogų aromatas. Blogų kvapų ar trūkumų nejuntama.

Skonis

Būdingas vaisinis, rūgštokas, švelnus skonis ir, jei taikoma, bręstant įgyti poskoniai. Be trūkumų.

Papildoma informacija apie juslines savybes

—

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	—
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	11
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	—
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	miliekvivalentai litre
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	11,67
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	—

Papildoma informacija apie analitines savybes

Vyno, pagaminto pagal metodą „dulce de frio“ (ledo vyno gamybos metodą), faktinė alkoholio koncentracija tūrio procentais – > 9,5 proc. tūrio.

Lakusis rūgštingumas

Ilgiau nei vienus metus brandintų vynų ir tais pačiais metais medinėse statinėse fermentuotų ir (arba) brandintų vynų lakusis rūgštingumas – < 20 mekv/l.

Vynų, kuriuos gaminant naudotas mažesnis nei 40 mg/l bendras sieros dioksido kiekis, – < 20 mekv/l.

Vynų, pagamintų pagal metodą „dulce de frío“ (ledo vyno gamybos metodą), – < 33,33 mekv/l.

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

LIKERINIS VYNAS

Organoleptinės savybės

Išvaizda

Šis vynas būna geltonos, gintarinės, auksinės, raudonos, gelsvai rudos spalvos. Jei vynas yra drumstas, ši informacija turi būti nurodoma etiketėje.

Aromatas

Juntamas vynuogių veislei būdingas cukatų aromatas. Juntami bręstant, jei taikoma, ir statinėse įgyti pokvapiai. Blogų kvapų ar trūkumų nejuntama.

Skonis

Būdingas vaisinis, rūgštokas, sodrus ir šiltas skonis.

Papildoma informacija apie juslines savybes

—

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	—
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	15
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	—
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	miliekvivalentai litre
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	33,33
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	—

Papildoma informacija apie analitines savybes

—

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

RŪŠINIS PUTOJANTIS VYNAS

Organoleptinės savybės

Išvaizda

Šis vynas būna geltonos arba šviesiai raudonos, tačiau ne gintarinės ir ne vyšninės spalvos. Jis putoja tolygiai, tačiau nesmarkiai. Būna nedrumstas, skaidrus ir tviskus.

Aromatas

Pirminiai aromatai – baltųjų arba tropinių vaisių. Blogų kvapų ar trūkumų nejuntama.

Skonis

Būdingas vaisinis, rūgštokas, švelnus skonis ir, jei taikoma, bręstant įgyti poskoniai. Be trūkumų.

Papildoma informacija apie juslines savybes

—

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	—
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	11
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	5
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	13,33
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	185

Papildoma informacija apie analitines savybes

—

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

PUSIAU PUTOJANTIS VYNAS

Organoleptinės savybės

Išvaizda

Šis vynas būna šviesiai geltonos arba šviesiai rožinės spalvos, tolygiai ir nesmarkiai putojantis. Jis būna nedrumstas, skaidrus ir tviskus.

Aromatas

Pirminiai aromatai – baltųjų arba tropinių vaisių. Blogų kvapų ar trūkumų nejuntama.

Skonis

Būdingas vaisinis, rūgštokas, švelnus skonis ir, jei taikoma, bręstant įgyti poskoniai. Be trūkumų.

Papildoma informacija apie juslines savybes

—

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	—
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	9,5
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	—
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	miliekvivalentai litre
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	—
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	—

Papildoma informacija apie analitines savybes

—

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

VYNAS IŠ PERNOKUSIŲ VYNUOGIŲ

Organoleptinės savybės

Išvaizda

Šis vynas būna geltonos, gintarinės, auksinės, raudonos arba gelsvai rudos spalvos. Jis būna nedrumstas, skaidrus ir tviskus. Jei vynas drumstas, ši informacija turi būti nurodoma etiketėje.

Aromatas

Juntamas vynuogių veislei būdingas sunokusių vaisių arba cukatų aromatas. Blogų kvapų ar trūkumų nejuntama.

Skonis

Šio vyno skonis būna vaisinis, rūgštokas, sodrus ir šiltas, be defektų.

Papildoma informacija apie juslines savybes

—

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	—
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	12
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	—
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	miliekvivalentai litre
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	33,33
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	—

Papildoma informacija apie analitines savybes

—

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

7. **Vyno gamybos metodai**

7.1. *Konkretūs vynininkystės metodai, naudojami vynui ar vynams gaminti, atitinkami jų gamybos apribojimai*

Vyno gamybos metodas

—

Vynininkystės metodo rūšis

Vyno gamybai taikomi apribojimai

Aprašymas

Vynuogynus leidžiama drėkinti tik siekiant pagerinti vynuogių kokybę tokiomis aplinkybėmis, kai dėl naudojamų vandens tiekimo į sklypus sistemų ir ekologinių sąlygų, kuriomis auginami vynmedžiai, pasiekti aukščiausios vynuogių kokybės neįmanoma ir reikia užtikrinti, kad produkcija ir derlius atitiktų produkto specifikacijos nuostatas. Jei šios kilmės vietos nuorodos valdymo institucija mano, kad ši praktika daro neigiamą poveikį kokybei arba gali būti pažeistos taisyklės, ji šios praktikos taikymą konkrečiame sklype gali uždrausti. Vynmedžių sklypų aprūpinimo vandeniu pusiausvyra gali būti užtikrinama atsižvelgiant tiek į dirvožemio drėgmės, tiek į vynuogynų ekologines sąlygas. Drėkinti niekada neleidžiama po to, kai vynuogės pakeičia spalvą (prasideda paskutinis nokimo etapas).

Vynuogės, kurių derlius skinamas 2025 m. ir vėlesniais metais, turi būti sertifikuotos kaip ekologiškos.

Vyno gamybos metodas

—

Vynininkystės metodo rūšis

Specifinis vynininkystės metodas

Aprašymas

Iš 100 kg nuskintų baltųjų veislių vynuogių turi būti gaunama ne daugiau kaip 66,6 l vyno, o iš 100 kg raudonųjų veislių vynuogių – 70 l vyno.

Visi vynai, pagaminti iš 2025 m. ir vėlesnių metų derliaus, turi būti sertifikuoti kaip ekologiški.

7.2. *Didžiausias derlius ir išeiga*

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

Baltųjų veislių vynuogių ir rūšinis putojantis vynas

Didžiausias derlius

Didžiausias derlius	12 000
Didžiausio derliaus matavimo vienetas	kilogramai vynuogių iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

Baltųjų veislių vynuogių ir rūšinis putojantis vynas

Didžiausia išeiga

Didžiausia išeiga	79,92
Didžiausios išeigos matavimo vienetas	hektolitrai iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

Baltųjų veislių vynuogių ir rūšinis putojantis vynas, apibūdinamas terminais „Vino de Mas“ ir „Gran Vino de Mas“

Didžiausias derlius

Didžiausias derlius	10 200
Didžiausio derliaus matavimo vienetas	kilogramai vynuogių iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

Baltųjų veislių vynuogių ir rūšinis putojantis vynas, apibūdinamas terminais „Vino de Mas“ ir „Gran Vino de Mas“

Didžiausia išeiga

Didžiausia išeiga	67,93
Didžiausios išeigos matavimo vienetas	hektolitrai iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

Raudonųjų veislių vynuogės

Didžiausias derlius

Didžiausias derlius	9 000
Didžiausio derliaus matavimo vienetas	kilogramai vynuogių iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

Raudonųjų veislių vynuogės

Didžiausia išeiga

Didžiausia išeiga	63
Didžiausios išeigos matavimo vienetas	hektolitrai iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

Raudonųjų veislių vynuogių vynas, apibūdinamas terminais „Vino de Mas“ ir „Gran Vino de Mas“

Didžiausias derlius

Didžiausias derlius	7 650
Didžiausio derliaus matavimo vienetas	kilogramai vynuogių iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

Raudonųjų veislių vynuogių vynas, apibūdinamas terminais „Vino de Mas“ ir „Gran Vino de Mas“

Didžiausia išeiga

Didžiausia išeiga	53,55
Didžiausios išeigos matavimo vienetas	hektolitrai iš hektaro

8. **Nuoroda į vyninių vynuogių veislę arba veisles, iš kurios (-ių) gaminamas vynas arba vynai**

— ‘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. **Glaustas nustatytų ribų geografinės vietovės apibūdinimas**

Vyno gamybos vietovę sudaro šios Barselonos arba Taragonos provincijos savivaldybės:

– 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*) *Barselonos provincija*

(*2*) *Taragonos provincija*

Mažesnių geografinių vienetų pavadinimai, kuriuos pagal vynuogių kilmės vietą galima pasirinkti naudoti papildomai (kaip etiketėje pasirenkamai pateikiamą nuorodą):

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.

Su minėtus mažesnius geografinius vienetus sudarančių sklypų sąrašu galima susipažinti spustelėjus šią nuorodą:

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

10. **Ryšys su geografine vietove**

Vynuogių produkto kategorija

1. Vynas

Ryšio santrauka

Penedeso baltieji vynai yra atpažįstami dėl savo gaivaus, rūgštoko, vaisinio skonio, kurį lemia dirvožemio tipas ir unikalus klimatas. Svarbus yra ir žmogiškasis veiksnys – vynuogynuose dirbančių žmonių dėka šioje vietovėje gaminami tokie vynai, kokių pagaminti kitose vietovėse iš tų pačių veislių vynuogių neįmanoma. Baltosios Penedeso veislių vynuogės taip gerai sunokti, kad iš jų būtų galima gaminti šiuos vynus, gali tik Penedeso regione, nes jam būdingas savitas dirvožemio, klimato ir žmogaus darbo derinys. Penedeso regiono rožiniai vynai yra vertinami dėl jų spalvos, aromato ir vaisiškumo savybių, būdingų vynuogių, iš kurių jie gaminami, veislėms; šias savybes lemia dirvožemis ir klimatas. Prie Penedeso rožinių vynų savybių unikalumo savo darbu prisideda ir vynuogynuose bei vyno daryklose dirbantys žmonės. Raudonieji Penedeso regiono vynai išsiskiria savo skonio struktūra ir sodrumu, antocianinais, švelniais taninais ir ypač intensyviu aromatu ir ilgai išliekančiu skoniu bei poskoniu. Bendrai veikiamos tokių veiksnių, kaip Penedeso regiono klimato ir dirvožemio sąlygos ir liepos bei rugpjūčio mėn. smarkiai svyruojančios paros temperatūros, vynuogės gerai sunoksta. Dėl šių veiksnių visumos sunokusios raudonosios Penedeso regiono vynuogės turi daug antocianinų, taninų ir sodrų raudonųjų vaisių aromatą. Dėl to tokių raudonųjų vynų, kokie gaminami Penedeso regione, pagaminti kitose vietovėse neįmanoma.

Vynuogių produkto kategorija

5. Rūšinis putojantis vynas

Ryšio santrauka

Rūšiniai putojantys vynai su saugoma kilmės vietos nuoroda „Penedès" yra unikalūs ir labai skiriasi nuo kitose vietovėse gaminamų vynų. Jie skiriasi iš dalies dėl naudojamų vynuogių veislių, tačiau daugiausia dėl klimato, saulės poveikio ir gamybos metodų pirmosios ir antrosios fermentacijos etapuose. Tokių putojančių vynų pagaminti kitose vietovėse neįmanoma.

Vynuogių produkto kategorija

8. Pusiau putojantis vynas

Ryšio santrauka

Pusiau putojantys vynai yra tradiciniai Penedeso regiono vynai. Šiuos vynus labai tinka gaminti iš Penedeso regiono veislių vynuogių, taip pat šios vietovės klimato ir dirvožemio sąlygomis.

Vynuogių produkto kategorija

3. Likerinis vynas

Ryšio santrauka

Penedeso regiono klimatas ir kartu tokie veiksniai, kaip dirvožemio tipas ir vynuogių veislės, sudaro sąlygas likerinius vynus gaminti iš sunokusių vynuogių misos. Vyno daryklos aplinkos sąlygomis gaminant ir pagal gamybos metodą brandinant vynus pagaminami brandūs, saldūs ir švelnūs vynai, išlaikantys sunokusių vaisių skonį ir brandinimo metu įgytą būdingą aromatą.

Vynuogių produkto kategorija

16. Vynas iš pernokusių vynuogių

Ryšio santrauka

Penedeso regiono klimatas ir kartu dirvožemio tipas ir auginamų vynuogių veislės sudaro sąlygas žmonėms vynuoges nokinti tol, kol jos pernoksta, ir iš jų gaminti unikalius, išskirtinių savybių turinčius vynus.

11. **Kiti taikytini reikalavimai**

Reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos pavadinimas

IŠPILSTYMAS UŽ NUSTATYTOS VIETOVĖS RIBŲ

Teisinis pagrindas

Nustatytas nacionalinės teisės aktuose

Kito reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos pavadinimas

Išpilstymas nustatytoje geografinėje vietovėje

Reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos aprašymas

Vynas turi būti išpilstomas tik SKVN „Penedès“ žymimų vynų gamybos vietovėje. Taip yra todėl, kad neišpilstyto vyno negalima gabenti tolimais atstumais ir kartu užtikrinti, kad nepakis išskirtinė vynų su šia SKVN kokybė ir savybės. Išpilstyti į butelius vynai išlaiko vartotojų vertinamas jiems būdingas savybes ir kokybę, todėl jie turi būti išpilstomi tinkamomis sąlygomis.

Reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos pavadinimas

ŽENKLINIMAS

Teisinis pagrindas

Nustatytas nacionalinės teisės aktuose

Kito reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos pavadinimas

Papildomos su ženklinimu susijusios nuostatos

Reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos aprašymas

Pavadinimas „Penedès“ turi būti užrašomas ne mažesnio kaip 3 mm ir ne didesnio kaip 7 mm aukščio raidėmis, o žodžiai „Denominación de Origen“ (kilmės vietos nuoroda) turi būti užrašomi didesnėmis kaip 1,2 mm raidėmis.

Apskritai, kai šie privalomi užrašai, įskaitant užrašą „PENEDÈS Denominación de Origen“ (kilmės vietos nuoroda „PENEDÈS“), pateikiami kitoje butelio pusėje (nugarinėje etiketėje), pagrindinėje etiketėje, kurioje yra prekių ženklas, žodis „PENEDÈS“ turi būti užrašytas 3–7 mm aukščio raidėmis.

Jei etiketėje pateikiamas 60 x 13 mm dydžio stačiakampis kontrolės ženklas su taisykles atitinkančių matmenų užrašu „Penedès Denominación de Origin“, reikalavimo pagrindinėje etiketėje nurodyti pavadinimą „Penedès“ galima netaikyti. Terminais „Vino de Mas“ ir „Gran Vino de Mas“ apibūdinami vynai žymimi skirtingais kontrolės ženklais.

Jei privalomi terminai etiketėje pateikiami kartu su prekių ženklu ir užrašu „PENEDÈS Denominación de Origen“ (kilmės vietos nuoroda „PENEDÈS“), žodžio „Penedès“ pateikti nugarinėje etiketėje nebūtina.

Laikantis tam tikrų sąlygų, etiketėse taip pat gali būti pateikiama ši informacija: veislės (pagrindinėje rūšinių putojančių vynų etiketėje gali būti nurodomos tik kai kurios veislės), derliaus metai ir terminas „Vino de Finca“ (vieno ūkio vynas).

Etiketėse turi būti nurodoma: išpilstytojo / eksportuotojo duomenys, faktinė alkoholio koncentracija, tai, ar jame yra sulfitų, išpilstytojo registracijos numeris, derliaus metai ir, jei tai rūšiniai putojantys vynai, nuosėdų nupylimo data, serijos numeris, terminas „Vino de Mas“ arba „Gran Vino de Mas“ (visada pirmame etiketės plane kartu su vynuogių derliaus metais), terminas „Classic Penedès“ (atsižvelgiant į jo naudojimo sąlygas) ir apibūdinimas „No degollado“ (su nuosėdomis) (jei tai rūšiniai putojantys vynai, pagaminti pagal senovinį metodą ir atitinkantys tam tikras sąlygas). Jei vyno, likerinio vyno ir vyno iš pernokusių vynuogių kategorijų produktai yra drumsti, ši informacija turi būti nurodoma etiketėse.

Nustatomos išsamios mažesnių geografinių vienetų pavadinimų ir terminų „Vino de Mas“ ir „Gran Vino de Mas“ naudojimo sąlygas reguliuojančios taisyklės.

Elektroninė nuoroda (URL) į paskelbtą produkto specifikaciją

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