C/2026/6027

16.11.2026

Pubblikazzjoni tal-komunikazzjoni ta' emenda standard approvata ta' speċifikazzjoni tal-prodott ta' indikazzjoni ġeografika f'konformità mal-Artikolu 5(4) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 [1]

(C/2026/6027)

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

(Artikolu 24 tar-Regolament (UE) 2024/1143)

"Penedès"

Numru ta' referenza tal-UE: PDO-ES-A1551-AM07 — 18.8.2026

1. **Isem il-prodott**

Penedès

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☑ DOP

☐ IĠP

3. **Settur**

☐ Prodotti agrikoli

☑ Inbejjed

☐ Xarbiet spiritużi

4. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika**

Spanja

5. **Awtorità tal-Istat Membru li tikkomunika l-emenda standard**

Isem

Il-Ministeru għall-Agrikoltura, is-Sajd u l-Ikel. Id-Direttorat Ġenerali għall-Ikel. Is-Sottodirettorat Ġenerali għall-Kontroll tal-Kwalità tal-Ikel u l-Laboratorji Agroalimentari.

6. **Kwalifika bħala emenda standard**

L-awtorità kompetenti jidhrilha li l-bidliet kollha li saru f'din l-emenda tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott għad-DOP Penedès jikkostitwixxu emenda standard tagħha, peress li ma tistax titqies bħala emenda tal-UE billi li ma tikkorrispondi għall-ebda waħda mis-sitwazzjonijiet imsemmija fl-Artikolu 24(3) tar-Regolament 2024/1143 dwar l-indikazzjonijiet ġeografiċi. Dan ifisser li ma jimplikawx: bidla fl-isem jew fl-użu tal-isem, jew fil-kategorija ta' prodott jew prodotti dežinjati mill-indikazzjoni ġeografika; riskju li tixxejjen ir-rabta maż-żona ġeografika; jew iktar restrizzjonijiet fuq il-kummerċjalizzazzjoni tal-prodott.

7. **Deskrizzjoni tal-emenda/i standard approvata/i**

Titolu

BIDLIET FIL-PRODUZZJONI TAL-INBEJJED SPUMANTI TA' KWALITÀ.

[1] Ir-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 tat-30 ta' Ottubru 2024 li jissupplimenta r-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill b'regoli dwar ir-reġistrazzjoni u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografiċi, speċjalitajiet tradizzjonali garantiti u termini tal-kwalità mhux obbligatorji u li jħassar ir-Regolament Delegat (UE) Nru 664/2014 (ĠU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Deskrizzjoni

Il-varjetà tal-għeneb abjad, Forcada, diġà awtorizzata, żdiedet mal-lista ta' varjetajiet li jistgħu jintużaw biex jiġu prodotti l-inbejjed spumanti ta' kwalità.

Din l-emenda tikkonċerna l-punt 2.1.2 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott iżda ma taffettwax id-dokument uniku.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku

Titolu

INKLUŻJONI TA' VARJETAJIET ĠODDA.

Deskrizzjoni

Il-varjetà tal-għeneb abjad Marina Rión u l-varjetà tal-għeneb aħmar Belat żdiedu bħala varjetajiet awtorizzati għall-produzzjoni tal-inbejjed tad-DOP Penedès.

Din l-emenda tikkonċerna l-punt 6 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-punt 8 tad-dokument uniku.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku

DOKUMENT UNIKU

Denominazzjonijiet ta' oriġini u indikazzjonijiet ġeografiċi tal-inbid

"Penedès"

Numru ta' referenza tal-UE: PDO-ES-A1551-AM07 — 18.8.2026

1. **Isem/Ismijiet**

Penedès

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☑ DOP

☐ IĠP

3. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika definita**

Spanja

4. **Klassifikazzjoni tal-prodott agrikolu f'konformità mal-intestatura u l-kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda, kif imsemmi fl-Artikolu 6(1) tar-Regolament (UE) 2024/1143**

2204 – Inbid tal-għeneb frisk, inkluż l-inbejjed imqawwija; most tal-għeneb, għajr dak tal-intestatura 2009

5. **Kategoriji ta' prodotti tad-dwieli kif elenkati fil-Parti II tal-Anness VII tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013**

1. Inbid

3. Inbid likur

5. Inbid spumanti ta' kwalità

8. Inbid semifrizzanti

16. Inbid minn għeneb misjur iżżejjed

6. **Deskrizzjoni tal-inbid jew tal-inbejjed**

Prodott tad-dwieli

INBID – Inbid abjad u rożè

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

ABJAD

Lewn isfar, bejn pallidu u skur. Jekk hemm kwalunkwe turbidità, din trid tkun speċifikata fit-tikkettar. Fil-każ tal-inbid prodott bl-użu tal-metodu dulce de frío (ice wine): lewn ambra, dehbi jew aħmar fil-kannella.

ROŻÈ

Lewn aħmar li jvarja minn roża pallidu għal aħmar lewn iċ-ċirasa. Jekk hemm kwalunkwe turbidità, din trid tkun speċifikata fit-tikkettar. L-ebda turbidità; ċar u jleqq.

Aroma

ABJAD

Aromi primarji ta' frott abjad tropikali. Jekk l-inbid inżamm fil-btieti, dan ikollu aromi ta' frott misjur u aromi terzjarji.

Noti ta' tqaddim u taż-żmien imqatta' fil-btieti. Mingħajr irwejjaħ ħżiena jew difetti.

ROŻÈ

Aroma ta' frott, ta' frott aħmar. Mingħajr irwejjaħ ħżiena jew difetti.

Togħma

ABJAD

Ta' frott. Sensazzjoni moderatament aċiduża, lixxa u friska fil-palat. Noti ta' tqaddim, meta jkun rilevanti. Mingħajr difetti.

ROŻÈ

Sensazzjoni ta' frott, moderatament aċiduża, lixxa u friska fil-palat. Mingħajr difetti.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	9,5
Aċidità totali minima:	—
Unità ta' aċidità totali minima:	f'milliekwivalenti għal kull litru
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	11,67
Kontenut totali massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	—

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

Il-qawwa alkoħolika effettiva skont il-volum ta' nbid prodott bl-użu tal-metodu dulce de frío (ice wine): > 9,5 % vol.

Aċidità volatili:

L-inbejjed imqaddmin għal iktar minn sena u l-inbejjed prodotti fil-btieti tal-injam fl-istess sena, għall-fermentazzjoni u/jew għat-tqaddim: < 18 meq/l.

Għall-inbejjed prodotti b'livelli totali ta' diossidu tal-kubrit taħt l-40 mg/l: < 18 meq/l.

L-inbid prodott bl-użu tal-metodu dulce de frío (ice wine): < 33,33 meq/l.

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

INBID – Inbid aħmar

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

Lewn granata għall-inbejjed mhux imqaddmin. Lewn aħmar fil-kannella għall-inbejjed imqaddmin. Jekk hemm kwalunkwe turbidità, din trid tkun speċifikata fit-tikkettar. Fil-każ tal-inbid prodott bl-użu tal-metodu dulce de frío (ice wine): lewn aħmar.

Aroma

Aroma ta' frott aħmar u/jew frott tal-bosk. Mingħajr irwejjaħ ħżiena jew difetti.

Togħma

Sensazzjoni ta' frott, moderatament aċiduża u lixxa fil-palat, u noti ta' tqaddim, jekk applikabbli. Mingħajr difetti.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	11
Aċidità totali minima:	—
Unità ta' aċidità totali minima:	f'milliekwivalenti għal kull litru
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	11,67
Kontenut totali massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	—

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

Il-qawwa alkoħolika effettiva skont il-volum ta' nbid prodott bl-użu tal-metodu dulce de frío (ice wine): > 9,5 % vol.

Aċidità volatili:

L-inbejjed imqaddmin għal iktar minn sena u l-inbejjed prodotti fil-btieti tal-injam fl-istess sena, għall-fermentazzjoni u/jew għat-tqaddim: < 20 meq/l.

Għall-inbejjed prodotti b'livelli totali ta' diossidu tal-kubrit taħt l-40 mg/l: < 20 meq/l.

L-inbid prodott bl-użu tal-metodu dulce de frío (ice wine): < 33,33 meq/l.

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

INBID LIKUR

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

Isfar, ambra, dehbi, aħmar, aħmar fil-kannella. Jekk hemm kwalunkwe turbidità, din trid tkun speċifikata fit-tikkettar.

Aroma

Aromi ta' konfettura, speċifiċi għall-varjetà. Noti ta' tqaddim, jekk l-inbid qatta' ż-żmien fil-btieti. Mingħajr irwejjaħ ħżiena jew difetti.

Togħma

Sensazzjoni ta' frott, moderatament aċiduża, sħuna u żejtnija fil-palat.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	15
Aċidità totali minima:	—
Unità ta' aċidità totali minima:	f'milliekwivalenti għal kull litru
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	33,33
Kontenut totali massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	—

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

—

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

INBID SPUMANTI TA' KWALITÀ

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

Lewn isfar jew aħmar pallidu, mingħajr ma jkun ambra jew aħmar lewn iċ-ċirasa. Bi tfexfix kontinwu iżda mhux tumultuż. L-ebda turbidità; ċar u jleqq.

Aroma

Aromi primarji, frott abjad jew tropikali. Mingħajr irwejjaħ ħżiena jew difetti.

Togħma

Sensazzjoni ta' frott, moderatament aċiduża u lixxa fil-palat, u noti ta' tqaddim, jekk applikabbli. Mingħajr difetti.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	11
Aċidità totali minima:	5
Unità ta' aċidità totali minima:	fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	13,33
Kontenut totali massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	185

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

—

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

INBID SEMIFRIZZANTI

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

Isfar pallidu jew roża ċar, bi tfexfix kontinwu u mhux tumultuż. L-ebda turbidità; ċar u jleqq.

Aroma

Aromi primarji, frott abjad jew tropikali. Mingħajr irwejjaħ ħżiena jew difetti.

Togħma

Sensazzjoni ta' frott, moderatament aċiduża u lixxa fil-palat, u noti ta' tqaddim, jekk applikabbli. Mingħajr difetti.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	9,5
Aċidità totali minima:	—
Unità ta' aċidità totali minima:	f'milliekwivalenti għal kull litru
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	—
Kontenut totali massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	—

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

—

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

INBID MINN GĦENEB MISJUR IŻŻEJJED

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

Isfar, ambra, dehbi, aħmar, aħmar fil-kannella. L-ebda turbidità; ċar u jleqq. Jekk hemm kwalunkwe turbidità, din trid tkun speċifikata fit-tikkettar.

Aroma

Aromi ta' frott misjur jew ta' konfettura, speċifiċi għall-varjetà. Mingħajr irwejjaħ ħżiena jew difetti.

Togħma

Sensazzjoni ta' frott, moderatament aċiduża, sħuna u żejtnija fil-palat u mingħajr difetti.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	12
Aċidità totali minima:	—
Unità ta' aċidità totali minima:	f'milliekwivalenti għal kull litru
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	33,33
Kontenut totali massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	—

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

—

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

7. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

7.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi użati biex isir l-inbid jew l-inbejjed u r-restrizzjonijiet rilevanti għall-produzzjoni tagħhom*

Prattika tal-produzzjoni tal-inbid

—

Tip ta' prattika enoloġika

Restrizzjoni rilevanti għall-produzzjoni tal-inbid

Deskrizzjoni

It-tisqija tista' ssir biss bil-ħsieb li tittejjeb il-kwalità tal-għenba f'ċirkostanzi fejn il-provvista tal-ilma għall-irqajja' art u l-kundizzjonijiet ambjentali tal-vinja ma jippermettux li jinkiseb l-aqwa livell ta' kwalità, jiġifieri jkun hemm bżonn li jiġi żgurat li l-produzzjoni u r-rendimenti miksubin ikunu konformi mad-dispożizzjonijiet ta' din l-ispeċifikazzjoni. Jekk il-korp maniġerjali tad-Denominazzjoni ta' Oriġini jqis li din il-prattika tista' taffettwa l-kwalità b'mod avvers jew li din tikkostitwixxi ksur tar-regoli, dan jista' jipprojbixxi l-prattika f'roqgħa art speċifika. L-irqajja' art tad-dwieli jistgħu jiġu bbilanċjati mill-ġdid f'termini ta' provvista tal-ilma, f'konformità mal-kundizzjonijiet tat-tira tal-ħamrija kif ukoll mal-kundizzjonijiet ambjentali tal-vinja. It-tisqija fl-ebda każ ma tista' tkun awtorizzata wara li l-għeneb ikun beda jsir.

L-għeneb maħsud fl-2025 u fis-snin ta' wara jrid jiġi ċċertifikat bħala organiku.

Prattika tal-produzzjoni tal-inbid

—

Tip ta' prattika enoloġika

Prattika enoloġika speċifika

Deskrizzjoni

Ir-rendiment tal-estrazzjoni ma jridx jaqbeż is-66,6 litru nbid għall-varjetajiet tal-għeneb abjad u s-70 litru nbid għall-varjetajiet tal-għeneb aħmar, għal kull 100 kg maħsud.

L-inbejjed kollha prodotti minn għeneb maħsud fl-2025 u fis-snin ta' wara jrid jiġi ċċertifikat bħala organiku.

7.2. *Rendimenti massimi*

L-inbejjed/Il-kategoriji/Il-varjetajiet/It-tipi kollha

Varjetajiet tal-għeneb abjad u nbid spumanti ta' kwalità

Rendiment massimu

Rendiment massimu	12 000
Rendiment massimu għal kull unità:	kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

L-inbejjed/Il-kategoriji/Il-varjetajiet/It-tipi kollha

Varjetajiet tal-għeneb abjad u nbid spumanti ta' kwalità

Rendiment massimu

Rendiment massimu	79,92
Rendiment massimu għal kull unità:	ettolitri għal kull ettaru

L-inbejjed/Il-kategoriji/Il-varjetajiet/It-tipi kollha

Vino de Mas u Gran Vino de Mas, varjetajiet tal-għeneb abjad u nbejjed spumanti ta' kwalità

Rendiment massimu

Rendiment massimu	10 200
Rendiment massimu għal kull unità:	kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

L-inbejjed/Il-kategoriji/Il-varjetajiet/It-tipi kollha

Vino de Mas u Gran Vino de Mas, varjetajiet tal-għeneb abjad u nbejjed spumanti ta' kwalità

Rendiment massimu

Rendiment massimu	67,93
Rendiment massimu għal kull unità:	ettolitri għal kull ettaru

L-inbejjed/Il-kategoriji/Il-varjetajiet/It-tipi kollha

Varjetajiet ta' għeneb aħmar

Rendiment massimu

Rendiment massimu	9 000
Rendiment massimu għal kull unità:	kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

L-inbejjed/Il-kategoriji/Il-varjetajiet/It-tipi kollha

Varjetajiet ta' għeneb aħmar

Rendiment massimu

Rendiment massimu	63
Rendiment massimu għal kull unità:	ettolitri għal kull ettaru

L-inbejjed/Il-kategoriji/Il-varjetajiet/It-tipi kollha

Vino de Mas u Gran Vino de Mas, varjetajiet tal-għeneb aħmar

Rendiment massimu

Rendiment massimu	7 650
Rendiment massimu għal kull unità:	kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

L-inbejjed/Il-kategoriji/Il-varjetajiet/It-tipi kollha

Vino de Mas u Gran Vino de Mas, varjetajiet tal-għeneb aħmar

Rendiment massimu

Rendiment massimu	53,55
Rendiment massimu għal kull unità:	ettolitri għal kull ettaru

8. **Indikazzjoni tal-varjetà jew tal-varjetajiet ta' għeneb tal-inbid li minnhom jiġi prodott l-inbid jew jiġu prodotti l-inbejjed**

— 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. **Definizzjoni qasira taż-żona ġeografika definita**

Iż-żona tal-produzzjoni tikkostitwixxi l-muniċipalitajiet li ġejjin tal-Provinċji ta' Barċellona u Tarragona kif indikati hawn taħt:

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) Provinċja ta' Barċellona

(2) Provinċja ta' Tarragona

Skont l-oriġini tal-għeneb, il-fabbriki tal-inbid jistgħu jagħżlu li jinkludu dawn l-unitajiet ġeografiċi iżgħar addizzjonali/fakultattivi li ġejjin fit-tikkettar:

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

Ara l-link li ġejja għal-lista tal-irqajja' art inklużi fl-unitajiet ġeografiċi iżgħar imsemmija hawn fuq:

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

10. **Rabta maż-żona ġeografika**

Kategorija ta' prodotti tad-dwieli

1. Inbid

Sommarju tar-rabta

L-inbejjed bojod Penedès huma rinomati għat-togħma friska, aċiduża u ta' frott tagħhom minħabba t-tip ta' ħamrija u l-klima unika. Il-fattur uman, jiġifieri n-nies li jaħdmu l-vinji, hija raġuni waħda għalfejn ma jistgħux jitqabblu nbejjed prodotti mill-istess varjetajiet f'żoni oħra. Huwa biss fir-reġjun ta' Penedès li l-varjetajiet ta' għeneb abjad tar-reġjun ta' Penedès jistgħu jiksbu l-aqwa maturazzjoni meħtieġa sabiex jiġu prodotti dawn l-inbejjed. Dan huwa minħabba l-kombinament uniku tal-ħamrija, tal-klima u tal-prattiki tal-produzzjoni tal-inbid ta' dan ir-reġjun. L-inbejjed rożè tar-reġjun ta' Penedès huma rinomati għal-lewn, għall-aroma u għas-sensazzjoni ta' frott li jħallu, li, grazzi għall-ħamrija u għall-klima, huma karatteristiċi tal-varjetajiet li jintużaw sabiex jiġu prodotti dawn l-inbejjed. Ix-xogħol tan-nies li jieħdu ħsieb il-vinji u l-fabbriki tal-inbid jikkontribwixxi wkoll sabiex l-inbejjed rożè tar-reġjun ta' Penedès ikollhom dawn il-karatteristiċi uniċi. L-inbejjed ħomor tar-reġjun ta' Penedès huma kkaratterizzati mill-istruttura u l-korporatura tagħhom, mill-antoċjanini, mit-tannini lixxi u, fuq kollox, mill-aroma intensa u minn togħma persistenti waqt ix-xorb kif ukoll wara. L-interazzjoni bejn il-klima u l-ħamrija tar-reġjun ta' Penedès tippermetti maturazzjoni tajba. Id-differenza fit-temperatura minn billejl għal binhar f'Lulju u f'Awwissu taqdi rwol ukoll. Minħabba dawn il-fatturi kollha f'daqqa, l-għeneb aħmar imkabbar fir-reġjun ta' Penedès għandu kontenut għoli ta' antoċjanini u ta' tannini meta jkun misjur, u huwa rikk ukoll fl-aromi ta' frott aħmar. Dan ifisser li l-inbejjed ħomor prodotti fir-reġjun ta' Penedès ma jistgħux jiġu rreplikati f'żoni oħra.

Kategorija ta' prodotti tad-dwieli

5. Inbid spumanti ta' kwalità

Sommarju tar-rabta

L-inbejjed spumanti ta' kwalità tad-DOP Penedès huma uniċi u differenti ħafna minn dawk prodotti f'żoni oħra. Din id-differenza hija parzjalment dovuta għall-varjetajiet, iżda fuq kollox hija dovuta għall-klima, għax-xemx u għall-metodi ta' produzzjoni li jintużaw fl-ewwel u fit-tieni fermentazzjoni. Ma huwiex possibbli li dawn l-inbejjed spumanti jiġu prodotti f'żoni oħra.

Kategorija ta' prodotti tad-dwieli

8. Inbid semifrizzanti

Sommarju tar-rabta

L-inbejjed semifrizzanti huma tradizzjonali fir-reġjun ta' Penedès. Dawn l-inbejjed huma adattati tajjeb ħafna għall-varjetajiet tar-reġjun kif ukoll għall-klima u għall-ħamrija tiegħu.

Kategorija ta' prodotti tad-dwieli

3. Inbid likur

Sommarju tar-rabta

Il-klima tar-reġjun ta' Penedès, kif ukoll it-tip u l-varjetajiet tal-ħamrija, jippermettu l-użu ta' most misjur biex jiġu prodotti l-inbejjed likuri. It-tqaddim involut f'dan il-metodu u l-kundizzjonijiet klimatiċi fil-vinja jippermettu l-produzzjoni ta' nbejjed ħelwin, moderati u mqaddmin fejn jiġu ppreservati l-benna ta' frott misjur u l-aromi tipiċi tal-proċess tat-tqaddim.

Kategorija ta' prodotti tad-dwieli

16. Inbid minn għeneb misjur iżżejjed

Sommarju tar-rabta

Permezz tal-isforz uman, il-klima tar-reġjun ta' Penedès, flimkien mat-tip u mal-varjetajiet tal-ħamrija jippermettu li l-għeneb isir iżżejjed, u jirriżulta fi nbejjed uniċi b'karatteristiċi esklużivi.

11. **Rekwiżiti oħra applikabbli**

Titolu tar-rekwiżit/tad-deroga

IMBALLAĠĠ 'IL BARRA MIŻ-ŻONA DEFINITA

Qafas legali

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit/deroga addizzjonali

Imballaġġ fiż-żona ġeografika definita

Deskrizzjoni tar-rekwiżit/tad-deroga

L-imballaġġ irid jitwettaq esklużivament fiż-żona tal-produzzjoni għall-inbejjed tad-DOP Penedès. Dan huwa dovut għall-fatt li l-inbejjed prodotti bl-ingrossa ma jistgħux jiġu ttrasportati fuq distanzi twal filwaqt li jiġi żgurat li jinżammu l-kwalità u l-karatteristiċi esklużivi tal-inbejjed tad-DOP. Ladarba jiġu bbottiljati, iżommu l-karatteristiċi u l-kwalità tagħhom, li jistgħu jiġu apprezzati mill-konsumaturi. Għalhekk, l-ibbottiljar irid isir fil-kundizzjonijiet adegwati.

Titolu tar-rekwiżit/tad-deroga

TIKKETTAR

Qafas legali

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit/deroga addizzjonali

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit/tad-deroga

Id-daqs tal-karattri li jintużaw biex jindikaw Penedès irid ikun għoli minimu ta' 3 mm u massimu ta' 7 mm, u akbar minn 1,2 mm għall-kliem "Denominación de Origen" (Denominazzjoni ta' Oriġini).

B'mod ġenerali, meta l-kliem obbligatorju jkun fuq wara tal-flixkun (fuq dik li hija magħrufa bħala t-tikketta sekondarja), inkluż il-kliem "PENEDÈS Denominación de Origen" (Denominazzjoni tal-Oriġini PENEDÈS), it-tikketta prinċipali bit-trademark għandha tinkludi l-isem Penedès b'ittri ta' tul ta' bejn 3 mm u 7 mm.

Meta tintuża l-marka ta' spezzjoni rettangolari bil-qisien uffiċjali (60 x 13 mm) li tinkludi l-kliem "Penedès Denominación de Origin", ir-rekwiżit li jiġi inkluż l-isem Penedès fuq it-tikketta prinċipali jista' jiġi rrinunzjat. Dawn il-marki ta' spezzjoni jkunu differenti għall-inbejjed li jkollhom it-termini "Vino de Mas" u "Gran Vino de Mas".

Jekk il-kliem obbligatorju jingħabar fuq it-tikketta flimkien mat-trademark u mal-kliem PENEDÈS Denominación de Origen (Denominazzjoni ta' Oriġini PENEDÈS), ma huwiex obbligatorju li l-kelma Penedès tkun inkluża wkoll fuq it-tikketta.

It-tikketti jistgħu jipprovdu wkoll informazzjoni dwar dawn li ġejjin: il-varjetajiet (uħud mill-varjetajiet biss jistgħu jiġu speċifikati fuq it-tikketta prinċipali, fil-każ ta' nbejjed spumanti ta' kwalità), il-vendemmja u t-terminu "Vino de Finca" (Inbid tal-azjenda), soġġetti għal ċerti kundizzjonijiet.

It-tikketti jridu jiddikjaraw: id-dettalji tal-bottiljatur/esportatur, il-qawwa alkoħolika effettiva, il-preżenza ta' sulfiti, in-numru tar-reġistrazzjoni tal-bottiljatur, il-vendemmja u d-data tal-isbokkament fil-każ ta' nbejjed spumanti ta' kwalità, in-numru tal-lott, "Vino de Mas" jew "Gran Vino de Mas" (dejjem fuq in-naħa ta' quddiem tat-tikketta u bid-dikjarazzjoni tal-vendemmja), "Classic Penedès" (soġġett għall-kundizzjonijiet tal-użu) u l-kliem "No degollado" (Mhux sbokkat) (fil-każ ta' nbejjed spumanti ta' kwalità prodotti skont il-metodu tradizzjonali u soġġetti għal ċerti kundizzjonijiet). Meta l-prodotti jkollhom turbidità jew ikunu jappartjenu għall-kategoriji ta' nbid, ta' nbid likur jew ta' nbid minn għeneb misjur iżżejjed, dan irid ikun speċifikat fit-tikkettar.

Hemm regoli estensivi dwar il-kundizzjonijiet għall-użu ta' unitajiet ġeografiċi iżgħar u tat-termini "Vino de Mas" u "Gran Vino de Mas".

Referenza elettronika (URL) għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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