Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2026/6027

16.11.2026

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2026/6027)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

"Penedès"

EU-referentienummer: PDO-ES-A1551-AM07 — 18.8.2026

1. **Naam van het product**

"Penedès"

2. **Type geografische aanduiding**

☑ BOB

☐ BGA

3. **Sector**

☐ Landbouwproducten

☑ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Spanje

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Naam

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación [Ministerie van Landbouw, Visserij en Levensmiddelen]. Dirección General de Alimentación [Directoraat-generaal Levensmiddelen]. Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios [Subdirectoraat-generaal Controle op de kwaliteit van levensmiddelen en Agrovoedingslaboratoria].

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

De bevoegde autoriteit is van oordeel dat alle wijzigingen die in deze wijziging van het productdossier van de BOB Penedès zijn aangebracht, een standaardwijziging van het productdossier vormen. Zij kunnen namelijk niet als een wijziging op het niveau van de Unie worden beschouwd en vallen derhalve niet onder een van de situaties als bedoeld in artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 betreffende geografische aanduidingen, wat wil zeggen dat zij: geen wijziging omvatten in de naam of in het gebruik van de naam, of in de categorie van het product of de producten die met de geografische aanduiding worden aangewezen; het verband met het geografische gebied niet dreigen te verbreken; geen verdere beperkingen voor de afzet van het product meebrengen.

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

Titel

WIJZIGINGEN IN DE BEREIDING VAN MOUSSERENDE KWALITEITSWIJNEN

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Omschrijving

Het reeds toegestane witte ras “Forcada” is toegevoegd aan de lijst van rassen die mogen worden gebruikt voor de bereiding van mousserende kwaliteitswijnen.

De wijziging heeft betrekking op punt 2.1.2 van het productdossier, maar is niet van invloed op het enig document.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

TOEVOEGING VAN NIEUWE RASSEN

Omschrijving

Het witte ras “Marina Rión” en het rode ras “Belat” zijn toegevoegd als toegestane rassen voor de bereiding van wijnen met de BOB “Penedès”.

De wijziging heeft betrekking op punt 6 van het productdossier en punt 8 van het enig document.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van wijn

“Penedès”

EU-referentienummer: PDO-ES-A1551-AM07 — 18.8.2026

1. **Naam/namen**

“Penedès”

2. **Type geografische aanduiding**

☑ BOB

☐ BGA

3. **Derde land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort**

Spanje

4. **Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143**

2204 — Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan die bedoeld bij post 2009

5. **Categorieën wijnbouwproducten zoals vermeld in deel II van bijlage VII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013**

1. Wijn

3. Likeurwijn

5. Mousserende kwaliteitswijn

8. Parelwijn

16. Wijn van overrijpe druiven

6. **Beschrijving van de wijn(en)**

Wijnbouwproduct

WIJN – Witte en roséwijnen

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

WITTE WIJN

Kleurbereik van licht- tot donkergeel. In geval van troebelheid moet deze eigenschap op het etiket worden vermeld. In geval van wijnen die worden bereid volgens de “dulce de frío”-methode [ijswijn]: amber, goud of bruin van kleur.

ROSÉWIJN

Kleurbereik van lichtroze tot kersrood. In geval van troebelheid moet deze eigenschap op het etiket worden vermeld. Geen troebel voorkomen, zuiver en helder.

Aroma

WITTE WIJN

Primaire geuren van witte tropische vruchten. Bij oudering in vaten komt de geur van rijp fruit en tertiaire aroma’s vrij.

Toetsen van oudering en bewaring in vaten. Geen slechte geuren of afwijkingen.

ROSÉWIJN

Fruitige geur, van rood fruit. Geen slechte geuren of afwijkingen.

Smaak

WITTE WIJN

Fruitig, lichtzuur, zachtfrisse smaak. Toetsen van oudering, indien van toepassing. Vrij van gebreken.

ROSÉWIJN

Fruitig, lichtzuur, zachtfrisse smaak. Vrij van gebreken.

Aanvullende informatie over de organoleptische kenmerken

—

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent):	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent):	9,5.
Minimale totale zuurgraad:	—
Eenheid minimale totale zuurgraad:	in milli-equivalent per liter
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter):	11,67.
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Het effectief alcoholvolumegehalte van wijnen die worden bereid volgens de “dulce de frío”-methode [ijswijn]: > 9,5 % vol.

Vluchtige zuren:

Wijnen die langer dan een jaar zijn geouderd, en wijnen die in hetzelfde jaar door gisting en/of oudering in houten vaten zijn opgevoed: < 18 milli-equivalent per liter.

Voor wijnen met een totaal zwaveldioxidegehalte van minder dan 40 mg/l: < 18 milli-equivalent per liter.

Voor wijnen die worden bereid volgens de “dulce de frío”-methode [ijswijn]: < 33,33 milli-equivalent per liter.

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

WIJN — Rode wijn

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

Dieprood van kleur voor jonge wijnen. Bruin geroosterde kleur voor gerijpte wijnen. In geval van troebelheid moet deze eigenschap op het etiket worden vermeld. In geval van wijnen die worden bereid volgens de “dulce de frío”-methode [ijswijn]: rood van kleur.

Aroma

Aroma van rode vruchten en/of bosvruchten. Geen slechte geuren of afwijkingen.

Smaak

Fruitig, lichtzuur, zachte smaak, toetsen van oudering, indien van toepassing. Vrij van gebreken.

Aanvullende informatie over de organoleptische kenmerken

—

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent):	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent):	11.
Minimale totale zuurgraad:	—
Eenheid minimale totale zuurgraad:	in milli-equivalent per liter
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter):	11,67.
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Het effectief alcoholvolumegehalte van wijnen die worden bereid volgens de “dulce de frío”-methode [ijswijn]: > 9,5 % vol.

Vluchtige zuren:

Wijnen die langer dan een jaar zijn geouderd, en wijnen die in hetzelfde jaar door gisting en/of oudering in houten vaten zijn opgevoed: < 20 milli-equivalent per liter.

Voor wijnen met een totaal zwaveldioxidegehalte van minder dan 40 mg/l: < 20 milli-equivalent per liter.

Voor wijnen die worden bereid volgens de “dulce de frío”-methode [ijswijn]: < 33,33 milli-equivalent per liter.

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

LIKEURWIJN

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

Geel, amber, goud, rood, bruin geroosterd van kleur. In geval van troebelheid moet deze eigenschap op het etiket worden vermeld.

Aroma

Geuren van gekonfijt fruit, die kenmerkend zijn voor het ras. Toetsen van oudering, indien van toepassing, en bewaring in vaten. Geen slechte geuren of afwijkingen.

Smaak

Fruitig, lichtzuur, zachte en warme smaak.

Aanvullende informatie over de organoleptische kenmerken

—

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent):	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent):	15.
Minimale totale zuurgraad:	—
Eenheid minimale totale zuurgraad:	in milli-equivalent per liter
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter):	33,33.
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

—

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

MOUSSERENDE KWALITEITSWIJN

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

Kleurbereik van geel tot lichtroze, maar zonder amber of kersrood te worden. Voortdurend bruisend, niet onstuimig. Geen troebel voorkomen, zuiver en helder.

Aroma

Primaire geuren van witte of tropische vruchten. Geen slechte geuren of afwijkingen.

Smaak

Fruitig, lichtzuur, zachte smaak, toetsen van oudering, indien van toepassing. Vrij van gebreken.

Aanvullende informatie over de organoleptische kenmerken

—

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent):	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent):	11.
Minimale totale zuurgraad:	5.
Eenheid minimale totale zuurgraad:	g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter):	13,33.
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):	185.

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

—

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

PARELWIJN

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

Lichtgeel of lichtroze, voortdurend bruisend, niet onstuimig. Geen troebel voorkomen, zuiver en helder.

Aroma

Primaire geuren van witte of tropische vruchten. Geen slechte geuren of afwijkingen.

Smaak

Fruitig, lichtzuur, zachte smaak, toetsen van oudering, indien van toepassing. Vrij van gebreken.

Aanvullende informatie over de organoleptische kenmerken

—

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent):	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent):	9,5.
Minimale totale zuurgraad:	—
Eenheid minimale totale zuurgraad:	in milli-equivalent per liter
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter):	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

—

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

WIJN VAN OVERRIJPE DRUIVEN

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

Geel, amber, goud, rood of bruin geroosterd van kleur. Geen troebel voorkomen, zuiver en helder. In geval van troebelheid moet deze eigenschap op het etiket worden vermeld.

Aroma

Geur van rijp en gekonfijt fruit, kenmerkend voor het ras. Geen slechte geuren of afwijkingen.

Smaak

Fruitig, lichtzuur, zachte en warme smaak, zonder afwijkingen.

Aanvullende informatie over de organoleptische kenmerken

—

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent):	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent):	12.
Minimale totale zuurgraad:	—
Eenheid minimale totale zuurgraad:	in milli-equivalent per liter
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter):	33,33.
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

—

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

7. **Wijnbereidingsprocedés**

7.1. *Specifieke oenologische procedés die bij de productie van de wijn(en) worden gebruikt, en voor die productie geldende beperkingen*

Wijnbereidingsprocedé

—

Soort oenologisch procedé

Beperking met betrekking tot de wijnbereiding

Omschrijving

Irrigatie is alleen toegestaan ter verbetering van de kwaliteit van de druiven, wanneer de waterhuishouding naar de percelen en de ecologische toestand van de wijnstokken zodanig zijn dat er geen optimaal kwaliteitsniveau kan worden bereikt. Vervolgens moet erop worden toegezien dat de verkregen productie en opbrengsten in overeenstemming zijn met de bepalingen van het productdossier. Indien het beheersorgaan van de oorsprongsbenaming van oordeel is dat daardoor de kwaliteit nadelig wordt beïnvloed of regels worden overtreden, kan het irrigatie voor een bepaald perceel verbieden. Afhankelijk van de vochtigheid van de bodem en de omgevingsfactoren van de wijnstokken kan de waterhuishouding van percelen met wijnstokken worden hersteld. Irrigatie mag nooit worden toegestaan na de kleuring ("véraison") van de druiven.

De voor het jaar 2025 en de daaropvolgende jaren bestemde druiven moeten als biologisch worden gecertificeerd.

Wijnbereidingsprocedé

—

Soort oenologisch procedé

Specifiek oenologisch procedé

Omschrijving

Het extractrendement mag niet hoger zijn dan 66,6 liter wijn voor witte rassen en 70 liter wijn voor rode rassen per geoogste 100 kg.

Alle wijnen die vanaf 2025 en de daaropvolgende jaren worden geproduceerd, moeten als biologisch worden gecertificeerd.

7.2. *Maximumopbrengsten*

Alle wijnen / categorie / ras / soort

Witte rassen en mousserende kwaliteitswijn

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	12 000.
Eenheid maximumopbrengst:	kilogram druiven per hectare

Alle wijnen / categorie / ras / soort

Witte rassen en mousserende kwaliteitswijn

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	79,92.
Eenheid maximumopbrengst:	hectoliter per hectare

Alle wijnen / categorie / ras / soort

“Vino de Mas” en “Gran Vino de Mas”, witte rassen en mousserende kwaliteitswijn

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	10 200.
Eenheid maximumopbrengst:	kilogram druiven per hectare

Alle wijnen / categorie / ras / soort

“Vino de Mas” en “Gran Vino de Mas”, witte rassen en mousserende kwaliteitswijn

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	67,93.
Eenheid maximumopbrengst:	hectoliter per hectare

Alle wijnen / categorie / ras / soort

Rode rassen

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	9 000.
Eenheid maximumopbrengst:	kilogram druiven per hectare

Alle wijnen / categorie / ras / soort

Rode rassen

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	63.
Eenheid maximumopbrengst:	hectoliter per hectare

Alle wijnen / categorie / ras / soort

"Vino de Mas" en "Gran Vino de Mas", rode rassen

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	7 650.
Eenheid maximumopbrengst:	kilogram druiven per hectare

Alle wijnen / categorie / ras / soort

"Vino de Mas" en "Gran Vino de Mas", rode rassen

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	53,55.
Eenheid maximumopbrengst:	hectoliter per hectare

8. **Het wijndruivenras of de wijndruivenrassen waarvan de wijn of wijnen is of zijn verkregen**

— 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. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het productiegebied omvat de hierna vermelde gemeenten van de provincies Barcelona en 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*) *Provincie Barcelona*

(*2*) *Provincie Tarragona*

Wijnmakerijen mogen, afhankelijk van de oorsprong van de druiven, bij wijze van aanvulling de volgende namen van kleinere geografische eenheden gebruiken (die in dat geval op het etiket moeten worden vermeld):

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

Zie de onderstaande link voor een lijst met de percelen die onder de bovengenoemde kleinere geografische eenheden vallen:

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

10. **Verband met het geografische gebied**

Categorie wijnbouwproduct

1. Wijn

Samenvatting van het verband

Witte Penedès-wijnen staan bekend om hun frisse, zurige, fruitige smaak, die te danken is aan de bodemsoort en het unieke klimaat. Door de inbreng van de mensen die in de wijngaarden werken, kunnen deze wijnen met dezelfde rassen niet in andere gebieden worden gemaakt. Alleen in de regio Penedès kunnen witte druivenrassen de optimale rijping verkrijgen die nodig is voor de bereiding van deze wijnen. Deze combinatie van bodem, klimaat en wijnbouwpraktijken komt alleen in de regio Penedès voor. De erkenning die roséwijnen uit de regio Penedès genieten, hangt samen met de kleur, de geur en de fruitigheid die typisch zijn voor de bij de productie van de wijnen gebruikte rassen en die te danken zijn aan de bodem en het klimaat. De "Penedès"-roséwijnen ontlenen hun unieke kenmerken tevens aan het werk van de mensen die de wijngaarden en wijnmakerijen onder hun hoede hebben. De rode wijnen uit de regio Penedès worden gekenmerkt door hun structuur en body, anthocyanen, fijne tanninen en bovenal hun intense geur en langdurige smaak en afdronk. De wisselwerking tussen klimaat en bodem in de regio Penedès zorgt voor een goede rijping, waarbij ook het temperatuurverschil tussen dag en nacht in de maanden juli en augustus een rol speelt. Dankzij deze combinatie van factoren bevatten de rode druiven die in de regio Penedès worden geteeld in rijpe toestand veel anthocyanen en tanninen en zijn zij rijk aan smaken van rood fruit. Dit betekent dat de rode wijnen die worden geproduceerd in de regio Penedès, niet in andere gebieden mogen worden gemaakt.

Categorie wijnbouwproduct

5. Mousserende kwaliteitswijn

Samenvatting van het verband

Mousserende kwaliteitswijnen die onder de oorsprongsbenaming Penedès vallen, zijn uniek en heel anders dan wijnen uit andere gebieden. Dit verschil kan ten dele worden verklaard uit de rassen, maar is bovenal te danken aan het klimaat, de zon en de bereidingswijze die wordt gekenmerkt door een eerste en een tweede gisting. Het is niet mogelijk deze mousserende wijnen in andere gebieden te produceren.

Categorie wijnbouwproduct

8. Parelwijn

Samenvatting van het verband

Parelwijnen zijn traditioneel afkomstig uit de regio Penedès. Deze wijnen sluiten heel goed aan bij de rassen van de regio Penedès en ook bij het klimaat en de bodem van deze regio.

Categorie wijnbouwproduct

3. Likeurwijn

Samenvatting van het verband

Door de combinatie van klimaat, bodemsoort en rassen in de regio Penedès kan rijpe most worden gebruikt om likeurwijnen te produceren. Door de oudering die eigen is aan de bereidingswijze, en de klimaatgesteldheid van de wijngaard kunnen zoete, zachte, geouderde wijnen worden verkregen, waarin de geur van rijp fruit en de smaken die typisch zijn voor het rijpingsproces, behouden blijven.

Categorie wijnbouwproduct

16. Wijn van overrijpe druiven

Samenvatting van het verband

Het klimaat, de bodemsoort en de rassen van de regio Penedès creëren samen met de menselijke inspanningen de omstandigheden voor overrijpe druiven, waarmee unieke wijnen met exclusieve kenmerken kunnen worden geproduceerd.

11. **Verdere toepasselijke vereisten**

Titel van de vereiste / afwijking

VERPAKKING BUITEN HET AFGEBAKENDE GEBIED

Rechtskader

nationale wetgeving

Type verdere vereiste / afwijking

Verpakking in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de vereiste / afwijking

De wijnen mogen uitsluitend verpakt worden binnen het productiegebied van wijnen met de BOB “Penedès”. De reden hiervoor is dat het niet mogelijk is in grote hoeveelheden geproduceerde wijn over lange afstanden te vervoeren en tegelijkertijd de exclusieve kwaliteit en kenmerken van de wijnen met de BOB te behouden. Zodra de wijnen zijn gebotteld, behouden deze wel hun kenmerken en kwaliteit die door de consument worden gewaardeerd. Het bottelen moet daarom onder de juiste omstandigheden plaatsvinden.

Titel van de vereiste / afwijking

ETIKETTERING

Rechtskader

nationale wetgeving

Type verdere vereiste / afwijking

Aanvullende bepalingen betreffende etikettering

Beschrijving van de vereiste / afwijking

De hoogte van de letters van de aanduiding “Penedès” bedraagt minimaal 3 en maximaal 7 mm, en die van de woorden “Denominación de Origen” bedraagt meer dan 1,2 mm.

In het algemeen geldt dat wanneer de verplichte bewoordingen op de achterzijde van de fles staan (op het zogenaamde contra-etiket), inclusief de woorden “PENEDÈS Denominación de Origen” (PENEDÈS oorsprongsbenaming), het hoofdetiket met het handelsmerk de naam “PENEDÈS” moet bevatten in een letterhoogte van 3 tot 7 mm.

Bij gebruik van het rechthoekige controlemerk met de officiële afmetingen (60 x 13 mm) en daarop de woorden “Penedès Denominación de Origin”, hoeft de naam “Penedès” niet op het hoofdetiket te worden vermeld. Wijnen met de aanduidingen “Vino de Mas” en “Gran Vino de Mas” hebben andere controlemerken.

Als de verplichte bewoordingen en de woorden “PENEDÈS Denominación de Origen” [PENEDÈS oorsprongsbenaming] op het etiket zijn samengevoegd, is het niet verplicht het woord “Penedès” op het contra-etiket te plaatsen.

De etiketten mogen ook het volgende bevatten: de rassen (bij mousserende kwaliteitswijnen mogen op het hoofdetiket slechts enkele rassen worden vermeld), het oogstjaar en, onder bepaalde voorwaarden, de woorden “Vino de Finca” [landgoedwijn].

Op het etiket moet het volgende worden vermeld: gegevens van de bottelaar/exporteur, het effectief alcoholgehalte, de aanwezigheid van sulfieten, het registratienummer van de bottelaar, bij mousserende kwaliteitswijnen het oogstjaar en de datum van degorgering, het partijnummer, “Vino de Mas” of “Gran Vino de Mas” (altijd vooraan op het etiket en met vermelding van het oogstjaar), “Classic Penedès” (afhankelijk van voorwaarden voor het gebruik daarvan) en de woorden “No degollado” [niet gedegorgeerd] (bij mousserende kwaliteitswijnen die worden bereid volgens de traditionele methode en onder bepaalde voorwaarden). Voor de producten met troebelheid, met name voor de categorieën wijn, likeurwijn en wijn van overrijpe druiven, moet dit kenmerk op het etiket worden vermeld.

Er bestaan uitgebreide voorschriften met de voorwaarden waaronder kleinere geografische eenheden en de aanduidingen “Vino de Mas” en “Gran Vino de Mas” mogen worden gebruikt.

Elektronische verwijzing (URL) naar de bekendmaking van het productdossier

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