Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 ([1])

(C/2026/6027)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Penedès"

Numer referencyjny UE: PDO-ES-A1551-AM07 – 18.8.2026

1. **Nazwa produktu**

„Penedès"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

3. **Sektor**

☐ Produkty rolne

☑ Wino

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Hiszpania

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa

Ministerstwo Rolnictwa, Rybołówstwa i Żywności Dyrekcja Generalna ds. Żywności Poddyrekcja Generalna ds. Kontroli Jakości Żywności i Laboratoriów Rolno-Spożywczych

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Właściwy organ uważa, że wszystkie zmiany wprowadzone do tej zmiany w specyfikacji produktu objętego ChNP Penedès stanowią standardową zmianę w specyfikacji, ponieważ nie można ich uznać za zmianę na poziomie UE, gdyż nie wchodzą one w zakres żadnej z sytuacji, o których mowa w art. 24 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 2024/1143 dotyczącym oznaczeń geograficznych, tj.: zmiany nazwy, stosowania nazwy lub kategorii produktu lub produktów noszących odnośne oznaczenie geograficzne; zaniku związku z obszarem geograficznym; nie wiążą się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Tytuł

ZMIANY W PRODUKCJI GATUNKOWYCH WIN MUSUJĄCYCH

([1]) Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

Do wykazu odmian, które mogą być wykorzystywane do produkcji gatunkowych win musujących, dodano już zatwierdzoną odmianę białą „Forcada".

Pkt 2.1.2 specyfikacji produktu zostaje zatem zmieniony, zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

Tytuł

DODANIE NOWYCH ODMIAN

Opis

Jako odmiany dopuszczone do produkcji win objętych ChNP „Penedès" dodano odmianę białą „Marina Rión" i odmianę czerwoną „Belat".

Zmiana dotyczy pkt 6 specyfikacji produktu oraz pkt 8 jednolitego dokumentu.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne wina

„Penedès"

Numer referencyjny UE: PDO-ES-A1551-AM07 – 18.8.2026

1. **Nazwa lub nazwy**

„Penedès"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Hiszpania

4. **Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, określona w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143**

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

5. **Kategorie produktów sektora wina wymienione w części II załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013**

1. Wino

3. Wino likierowe

5. Gatunkowe wino musujące

8. Wino półmusujące

16. Wino z przejrzałych winogron

6. **Opis wina lub win**

Produkt sektora wina

WINO – wino białe i różowe

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

WINO BIAŁE

Kolor od bladożółtego do ciemnożółtego. Jeżeli występuje mętność, należy to wskazać na etykiecie. W przypadku wina produkowanego metodą „dulce de frío" (wino lodowe): barwa bursztynowa, złota lub jasnobrązowa.

WINO RÓŻOWE

Kolor czerwony od jasnoróżowego do wiśniowego. Jeżeli występuje mętność, należy to wskazać na etykiecie. Nie ma mętnego wyglądu; przejrzyste i połyskliwe.

Aromat

WINO BIAŁE

Podstawowy aromat to zapach białych owoców i owoców tropikalnych. Jeśli wino przechowywane jest w beczce, posiada aromat dojrzałych owoców i aromaty trzeciorzędne.

Zauważalne są nuty leżakowania i przechowywania w beczce. Wolne od wadliwego zapachu lub zanieczyszczeń.

WINO RÓŻOWE

Owocowy aromat czerwonych owoców. Wolne od wadliwego zapachu lub zanieczyszczeń.

Smak

WINO BIAŁE

Aromat owocowy. Lekko kwaskowaty, łagodny i świeży. W stosownych przypadkach nuty dojrzewania. Wolny od wad.

WINO RÓŻOWE

Owocowy, lekko kwaskowaty, łagodny i świeży. Wolny od wad.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

—

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	9,5
Minimalna kwasowość ogólna:	—
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	(w miliekwiwalentach na litr)
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	11,67
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Dodatkowe informacje dotyczące cech analitycznych

Rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu w przypadku wina produkowanego metodą „dulce de frío" (wino lodowe): >9,5 % vol.

Kwasowość lotna:

Wina dojrzewające dłużej niż rok i wina produkowane w drewnianych beczkach w tym samym roku w drodze fermentacji lub dojrzewania: <18 meq/l.

W odniesieniu do win produkowanych z całkowitą zawartością dwutlenku siarki poniżej 40 mg/l: <18 meq/l.

W przypadku wina produkowanego metodą „dulce de frío" (wino lodowe): <33,33 meq/l.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

WINO – wino czerwone

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Kolor granatu w przypadku młodego wina. Kolor czerwony z przebłyskami brązu w przypadku win dojrzałych. Jeżeli występuje mętność, należy to wskazać na etykiecie. W przypadku wina produkowanego metodą „dulce de frío" (wino lodowe): barwa czerwona

Aromat

Aromat czerwonych owoców lub owoców leśnych. Wolne od wadliwego zapachu lub zanieczyszczeń.

Smak

Owocowy, lekko kwaśny, gładki, w stosownych przypadkach – nuty leżakowania. Wolny od wad.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

—

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	11
Minimalna kwasowość ogólna:	—
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	(w miliekwiwalentach na litr)
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	11,67
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Dodatkowe informacje dotyczące cech analitycznych

Rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu w przypadku wina produkowanego metodą „dulce de frío" (wino lodowe): >9,5 % vol.

Kwasowość lotna:

Wina dojrzewające dłużej niż rok i wina produkowane w drewnianych beczkach w tym samym roku w drodze fermentacji lub dojrzewania: <20 meq/l.

W odniesieniu do win produkowanych z całkowitą zawartością dwutlenku siarki poniżej 40 mg/l: <20 meq/l.

W przypadku wina produkowanego metodą „dulce de frío" (wino lodowe): <33,33 meq/l.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

WINO LIKIEROWE

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Żółte, bursztynowe, złote, czerwone, brązowe. Jeżeli występuje mętność, należy to wskazać na etykiecie.

Aromat

Aromaty kandyzowanych owoców, specyficzne dla odmiany. ZAPACH: Aromaty kandyzowanych owoców, będące cechą charakterystyczną tej odmiany.W stosownych przypadkach – nuty leżakowania i przechowywania w beczce. Wolne od wadliwego zapachu lub zanieczyszczeń.

Smak

Owocowy, lekko kwaśny, delikatny, ciepły.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

—

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	15
Minimalna kwasowość ogólna:	—
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	(w miliekwiwalentach na litr)
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	33,33
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Dodatkowe informacje dotyczące cech analitycznych

—

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

GATUNKOWE WINO MUSUJĄCE

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Kolor żółty lub jasnoróżowy, bez osiągnięcia koloru bursztynowego lub czereśniowego. Stale musujące i niezmącone. Nie ma mętnego wyglądu; przejrzyste i połyskliwe.

Aromat

Aromaty pierwotne, białych lub tropikalnych owoców. Wolne od wadliwego zapachu lub zanieczyszczeń.

Smak

Owocowy, lekko kwaśny, gładki, w stosownych przypadkach – nuty leżakowania. Wolny od wad.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

—

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	11
Minimalna kwasowość ogólna:	5
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	13,33
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	185

Dodatkowe informacje dotyczące cech analitycznych

—

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

WINO PÓŁMUSUJĄCE

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Kolor bladoróżowy lub jasnoróżowy. Stale musujące i niezmącone. Nie ma mętnego wyglądu; przejrzyste i połyskliwe.

Aromat

Aromaty pierwotne, białych lub tropikalnych owoców. Wolne od wadliwego zapachu lub zanieczyszczeń.

Smak

Owocowy, lekko kwaśny, gładki, w stosownych przypadkach – nuty leżakowania. Wolny od wad.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

—

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	9,5
Minimalna kwasowość ogólna:	—
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	(w miliekwiwalentach na litr)
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Dodatkowe informacje dotyczące cech analitycznych

—

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

WINO Z PRZEJRZAŁYCH WINOGRON

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Żółte, bursztynowe, złote, czerwone lub jasnobrązowe. Nie ma mętnego wyglądu; przejrzyste i połyskliwe. Jeżeli występuje mętność, należy to wskazać na etykiecie.

Aromat

Aromaty dojrzałych lub kandyzowanych owoców, specyficzne dla odmiany. Wolne od wadliwego zapachu lub zanieczyszczeń.

Smak

Owocowy, lekko kwaśny, delikatny, ciepły, bez wad.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

—

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	12
Minimalna kwasowość ogólna:	—
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	(w miliekwiwalentach na litr)
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	33,33
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Dodatkowe informacje dotyczące cech analitycznych

—

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

7. **Praktyki enologiczne**

7.1. *Szczególne praktyki enologiczne stosowane przy produkcji wina lub win, stosowne ograniczenia obowiązujące w przypadku produkcji wina lub win*

Praktyki enologiczne

—

Rodzaj praktyki enologicznej

Odpowiednie ograniczenia dotyczące produkcji win

Opis

Nawadnianie można prowadzić wyłącznie w celu poprawy jakości winogron w warunkach, w których nawodnienie działek i warunki ekologiczne uprawy winorośli nie pozwalają osiągnąć optymalnego poziomu jakości, co oznacza konieczność zapewnienia zgodności produkcji i zbiorów z postanowieniami niniejszej specyfikacji. Jeśli organ zarządzający nazwą pochodzenia uzna, że praktyka ta niekorzystnie wpływa na jakość lub może spowodować naruszenie przepisów, może zakazać stosowania jej na konkretnej działce. Równowagę warunków gruntowo-wodnych na działkach, na których uprawiana jest winorośl, można przywrócić w zależności od wilgotności gleby, a także od warunków środowiskowych uprawy winorośli. Nawadnianie nie może być w żadnym wypadku dozwolone po pojawieniu się zawiązków owoców winogron.

Winogrona przeznaczone do zbiorów w 2025 r. i kolejnych zbiorów muszą być certyfikowane jako winogrona ekologiczne.

Praktyki enologiczne

—

Rodzaj praktyki enologicznej

Szczególna praktyka enologiczna

Opis

Wydajność ekstrakcji nie może przekraczać 66,6 litrów wina w przypadku odmian białych i 70 litrów wina w przypadku odmian czerwonych na każde 100 kg zebranego wina.

Wszystkie wina wyprodukowane z zbiorów w 2025 r. i w kolejnych latach muszą być certyfikowane jako ekologiczne.

7.2. *Maksymalna wydajność*

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Odmiany białe i gatunkowe wino musujące

Maksymalna wydajność

Maksymalna wydajność	12 000
Maksymalna wydajność z hektara:	kilogramy winogron z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Odmiany białe i gatunkowe wino musujące

Maksymalna wydajność

Maksymalna wydajność	79,92
Maksymalna wydajność z hektara:	hektolitry z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

„Vino de Mas" y „Gran Vino de Mas" odmian białych i gatunkowych win musujących

Maksymalna wydajność

Maksymalna wydajność	10 200
Maksymalna wydajność z hektara:	kilogramy winogron z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

„Vino de Mas" y „Gran Vino de Mas" odmian białych i gatunkowych win musujących

Maksymalna wydajność

Maksymalna wydajność	67,93
Maksymalna wydajność z hektara:	hektolitry z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Odmiany winogron czerwonych

Maksymalna wydajność

Maksymalna wydajność	9 000
Maksymalna wydajność z hektara:	kilogramy winogron z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Odmiany winogron czerwonych

Maksymalna wydajność

Maksymalna wydajność	63
Maksymalna wydajność z hektara:	hektolitry z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Wina „Vino de Mas” y „Gran Vino de Mas” odmiany czerwonej (tinta)

Maksymalna wydajność

Maksymalna wydajność	7 650
Maksymalna wydajność z hektara:	kilogramy winogron z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Wina „Vino de Mas” y „Gran Vino de Mas” odmiany czerwonej (tinta)

Maksymalna wydajność

Maksymalna wydajność	53,55
Maksymalna wydajność z hektara:	hektolitry z hektara

8. **Wskazanie odmiany lub odmian winorośli, z których otrzymywane jest wino lub wina**

— 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. **Zwięzła definicja wyznaczonego obszaru geograficznego**

Obszar produkcji obejmuje następujące gminy w prowincji Barcelona lub 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) Prowincja Barcelona

(2) Prowincja Tarragona

Nazwy mniejszych jednostek geograficznych, które mogą zostać dodatkowo wybrane, jako opcjonalne oznaczenie na etykiecie i w zależności od pochodzenia winogron, są następujące:

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

Działki tworzące każdą z poprzednich mniejszych jednostek geograficznych są wymienione pod następującym adresem:

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

10. **Związek z obszarem geograficznym**

Kategoria produktów sektora wina

1. Wino

Streszczenie związku

Wina białe Penedès słyną ze swojego świeżego, kwaskowatego, owocowego smaku, który jest efektem rodzaju gleby i wyjątkowego klimatu. Czynnik ludzki, czyli osoby, które pracują przy winoroślach, oznacza, że wyprodukowanie takich samych win przy użyciu tych samych odmian na innych obszarach jest niemożliwe. Białe odmiany winorośli Penedès osiągają optymalny stopień dojrzałości wymagany do produkcji tych win tylko w regionie Penedès. Takie połączenie gleby, klimatu i praktyk winiarskich występuje tylko w regionie Penedès. W przypadku win różowych „Penedès" ich rozpoznawalność wynika z koloru, aromatu i owoców charakterystycznych dla odmian, które wina te mogą posiadać ze względu na glebę i klimat. Ponadto praca człowieka zarówno w winnicach, jak i w wytwórniach wina sprawia, że wina różowe z regionu Penedès mogą wyróżniać się tymi wyjątkowymi cechami. Wina czerwone z regionu Penedès charakteryzują się strukturą i bukietem, antocyjanami, łagodnymi taninami, a przede wszystkim intensywnym aromatem, długim smakiem i posmakiem. Połączenie cech klimatu i gleby w regionie Penedès umożliwia dobry proces dojrzewania, również ze względu na różnicę temperatur między nocą a dniem w lipcu i sierpniu. Czynniki te łącznie oznaczają, że dojrzewanie czerwonych winogron w Penedès prowadzi do produkcji winogron z wieloma antocyjanami i taninami, a także bogatych w aromaty czerwonych owoców. Oznacza to, że wina czerwone z regionu Penedès nie mogą być powielane na innych obszarach.

Kategoria produktów sektora wina

5. Gatunkowe wino musujące

Streszczenie związku

Gatunkowe wina musujące objęte ChNP Penedès są jedyne w swoim rodzaju i bardzo różnią się od takich win produkowanych na innych obszarach. Różnica ta wynika częściowo z odmian, ale przede wszystkim z klimatu, nasłonecznienia i metod produkcji stosowanych w pierwszej i drugiej fermentacji. Produkcja tych win musujących na innych obszarach jest niemożliwa.

Kategoria produktów sektora wina

8. Wino półmusujące

Streszczenie związku

Wina półmusujące są tradycyjne dla regionu Penedès. Wina te są ściśle powiązane z odmianami z regionu Penedès, a także warunkami klimatycznymi i glebowymi regionu.

Kategoria produktów sektora wina

3. Wino likierowe

Streszczenie związku

Warunki klimatyczne w regionie Penedès w połączeniu z warunkami glebowymi i uprawianymi odmianami umożliwiają produkcję win likierowych z moszczu dojrzałych winogron. Metoda dojrzewania i warunki klimatyczne winnic oznaczają umożliwiają wytwarzanie słodkich, łagodnych, dojrzałych win zachowujących smak dojrzałych owoców i aromaty typowe dla procesu leżakowania.

Kategoria produktów sektora wina

16. Wino z przejrzałych winogron

Streszczenie związku

Warunki klimatyczne w regionie Penedès w połączeniu z warunkami glebowymi i uprawianymi odmianami umożliwiają, dzięki staraniom ludzi, pozostawianie winogron na krzaku aż staną się przejrzałe, co pozwala uzyskać jedyne w swoim rodzaju wina o wyjątkowych cechach.

11. **Inne obowiązujące wymogi**

Tytuł wymogu/odstępstwa

PAKOWANIE POZA WYZNACZONYM OBSZAREM

Podstawa prawna

Przepisy krajowe

Rodzaj dalszego wymogu/odstępstwa

Pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu/odstępstwa

Pakowanie musi odbywać się wyłącznie na obszarze produkcji win objętych ChNP Penedès. Wynika to z faktu, że win produkowanych masowo nie można przewozić na duże odległości, zapewniając jednocześnie zachowanie doskonałej jakości i cech win objętych ChNP. Po butelkowaniu zachowują one swoje cechy i jakość, które mogą być doceniane przez konsumentów, dlatego butelkowanie musi odbywać się w odpowiednich warunkach.

Tytuł wymogu/odstępstwa

ETYKIETOWANIE

Podstawa prawna

Przepisy krajowe

Rodzaj dalszego wymogu/odstępstwa

Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu/odstępstwa

Znaki użyte do oznaczenia Penedès muszą mieć minimalną wysokość 3 mm i maksymalnie 7 mm i powyżej 1,2 mm w przypadku napisu „Denominación de Origen".

Ogólnie rzecz biorąc, jeżeli obowiązkowe dane szczegółowe znajdują się na odwrocie butelki, znanej jako etykieta dodatkowa, w tym napis „PENEDÈS Denominación de Origen", główna etykieta zawierająca znak towarowy musi być opatrzona napisem PENEDÉS o wysokości od 3 do 7 mm.

Jeżeli na etykiecie użyto prostokątnego znaku kontrolnego o wymiarach 60 x 13 mm, zawierającego napis „Penedès. Denominación de Origen" o określonych wymiarach, można odstąpić od obowiązku umieszczenia na etykiecie głównej słów Penedès. Te znaki kontrolne będą różne dla „Vinos de Mas" i „Gran Vino de Mas".

Jeśli obowiązkowe sformułowanie umieszczone jest na etykiecie wraz ze znakiem towarowym i określeniem „PENEDÈS Denominación de Origen", umieszczenie słowa „Penedès" również na etykiecie dodatkowej nie jest obowiązkowe.

Etykiety mogą również zawierać następujące informacje dotyczące odmian (tylko niektóre mogą pojawić się na etykiecie głównej w przypadku gatunkowych win musujących) i rocznika, a także napis „Vino de Finca".

Muszą one zawierać: szczegółowe informacje dotyczące podmiotu dokonującego butelkowania/eksportera, rzeczywistej zawartości alkoholu, obecności siarczynów, numeru rejestracyjnego butelkującego, rocznika i daty usunięcia osadu w gatunkowych winach musujących, numeru partii, napis „Vino de Mas" lub „Gran Vino de Mas" (zawsze na przedniej stronie etykiety, podając rocznik i z dodatkiem), „Classic Penedés" (zgodnie z warunkami stosowania) oraz słów „no degollado" (nie degorżowane) (w przypadku gatunkowych win musujących produkowanych metodą tradycyjną spełniających określone warunki). W przypadku mętności oraz w przypadku kategorii: wina, wina likierowego i wina z przejrzałych winogron, należy to wskazać na etykiecie.

Warunki stosowania nazw mniejszych jednostek geograficznych oraz określenia „Vino de Mas" i „Gran Vino de Mas" zostały szczegółowo określone.

Elektroniczne odesłanie (url) do publikacji specyfikacji produktu

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