C/2026/6027

16.11.2026

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei [1]

(C/2026/6027)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Penedès”

Numărul de referință UE: PDO-ES-A1551-AM07 – 18.8.2026

1. **Denumirea produsului**

„Penedès”

2. **Tipul indicației geografice**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Sectorul**

☐ Produse agricole

☑ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține arealul geografic**

Spania

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Nume

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Dirección General de Alimentación. Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios (Ministerul Agriculturii, Pescuitului și Alimentației. Direcția Generală pentru Alimentație. Subdirecția Generală pentru Controlul Calității și Laboratoare Agroalimentare).

6. **Calificarea drept modificare standard**

Autoritatea competentă consideră că această modificare a caietului de sarcini al DOP „Penedès” este o modificare standard; ea nu poate fi considerată o modificare la nivelul Uniunii, deoarece nu corespunde niciuneia dintre situațiile menționate la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143 privind indicațiile geografice, și anume: nu include o modificare a denumirii sau a utilizării denumirii ori a categoriei de produs sau produse desemnate prin indicația geografică; nu riscă să anuleze legătura cu arealul geografic; nu implică restricții suplimentare în legătură cu comercializarea produsului.

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

Titlu

MODIFICĂRI ALE MODULUI ÎN CARE SE PRODUC VINURILE SPUMANTE DE CALITATE

[1] Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Descriere

Soiul de struguri albi „Forcada”, deja autorizat, a fost adăugat pe lista soiurilor care pot fi utilizate pentru producerea vinurilor spumante de calitate.

Modificarea vizează punctul 2.1.2 din caietul de sarcini al produsului; ea nu vizează documentul unic.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

ADĂUGAREA DE NOI SOIURI

Descriere

Soiul de struguri albi „Marina Rión” și soiul de struguri roșii „Belat” au fost adăugate pe lista soiurilor care pot fi utilizate pentru producerea vinurilor cu DOP „Penedès”.

Modificarea vizează punctul 6 din caietul de sarcini și punctul 8 din documentul unic.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

Denumiri de origine și indicații geografice pentru vin

„Penedès”

Numărul de referință UE: PDO-ES-A1551-AM07 – 18.8.2026

1. **Denumirea (denumirile)**

„Penedès”

2. **Tipul indicației geografice**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Țara căreia îi aparține arealul geografic delimitat**

Spania

4. **Clasificarea produsului agricol prin poziția și codul din Nomenclatura combinată, în conformitate cu articolul 6 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2024/1143**

2204 – Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

5. **Categoriile de produse viticole, astfel cum sunt enumerate în partea II din anexa VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013**

1. Vin

3. Vin licoros

5. Vin spumant de calitate

8. Vin petiant

16. Vin din struguri supracopți

6. **Descrierea vinului sau a vinurilor**

Produsul viticol

VIN – Vin alb și vin roze

Caracteristici organoleptice

Aspect vizual

VINURI ALBE

Culoare galbenă, între galben deschis și galben închis. Dacă prezintă un aspect tulbure, acest lucru trebuie menționat pe etichetă. În cazul vinurilor produse prin metoda „dulce de frío” (vin de gheață): de culoare chihlimbarie, aurie sau roșu-maroniu.

VINURI ROZE

Culoare roșie, variind de la roz pal la roșu-cireașă. Dacă prezintă un aspect tulbure, acest lucru trebuie menționat pe etichetă. Fără turbiditate; limpede și strălucitor.

Aromă

VINURI ALBE

Arome principale de fructe albe, tropicale. Dacă vinul a fost păstrat într-un butoi, acesta va prezenta arome de fructe coapte și arome terțiare.

Note datorate învechirii și timpului petrecut în butoi. Fără mirosuri neplăcute sau defecte.

VINURI ROZE

Aromă fructată, de fructe roșii. Fără mirosuri neplăcute sau defecte.

Gust

VINURI ALBE

Fructat. Ușor acidulat, care oferă o senzație de finețe și prospețime. Note de învechire, după caz. Fără defecte.

VINURI ROZE

Gust fructat, ușor acidulat, fin și proaspăt. Fără defecte.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

—

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	9,5
Aciditatea totală minimă:	—
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în miliechivalenți per litru
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	11,67
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	—

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Tăria alcoolică dobândită în volume a vinului produs prin metoda „dulce de frío” (vin de gheață): > 9,5 %.

Aciditate volatilă:

Vinuri învechite mai mult de un an și vinuri fermentate sau învechite în butoaie de lemn în cursul aceluiași an: < 18 meq/l.

În cazul vinurilor cu niveluri totale de dioxid de sulf sub 40 mg/l: < 18 meq/l.

Vinuri produse prin metoda „dulce de frío” (vin de gheață): < 33,33 meq/l.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produsul viticol

VIN – Vin roșu

Caracteristici organoleptice

Aspect vizual

Culoarea grena pentru vinurile tinere. Roșu brun pentru vinuri învechite. Dacă prezintă un aspect tulbure, acest lucru trebuie menționat pe etichetă. În cazul vinurilor produse prin metoda „dulce de frío” (vin de gheață): culoare roșie.

Aromă

Aromă de fructe roșii și/sau de pădure. Fără mirosuri neplăcute sau defecte.

Gust

Fructat, ușor acidulat, fin, cu note datorate învechirii, dacă este cazul. Fără defecte.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

—

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	11
Aciditatea totală minimă:	—
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în miliechivalenți per litru
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	11,67
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	—

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Tăria alcoolică dobândită în volume a vinului produs prin metoda „dulce de frío” (vin de gheață): > 9,5 %.

Aciditate volatilă:

Vinuri învechite mai mult de un an și vinuri fermentate sau învechite în butoaie de lemn în cursul aceluiași an: < 20 meq/l.

În cazul vinurilor cu niveluri totale de dioxid de sulf sub 40 mg/l: < 20 meq/l.

Vinuri produse prin metoda „dulce de frío” (vin de gheață): < 33,33 meq/l.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produsul viticol

VIN LICOROS

Caracteristici organoleptice

Aspect vizual

Galben, chihlimbariu, auriu, roșu, roșu maroniu. Dacă prezintă un aspect tulbure, acest lucru trebuie menționat pe etichetă.

Aromă

Arome de fructe confiate, specifice soiului. Note datorate învechirii, dacă a petrecut timp în butoi. Fără mirosuri neplăcute sau defecte.

Gust

Fructat, ușor acidulat, cald și onctuos.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

—

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	15
Aciditatea totală minimă:	—
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în miliechivalenți per litru
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	33,33
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	—

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

—

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produsul viticol

VIN SPUMANT DE CALITATE

Caracteristici organoleptice

Aspect vizual

Culoare galben sau roșu pal, fără a fi chihlimbariu sau roșu-cireașă. Cu o efervescență permanentă, nu prea intensă. Fără turbiditate; limpede și strălucitor.

Aromă

Arome primare de fructe albe sau tropicale. Fără mirosuri neplăcute sau defecte.

Gust

Fructat, ușor acidulat, fin, cu note datorate învechirii, dacă este cazul. Fără defecte.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

-

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	11
Aciditatea totală minimă:	5
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	13,33
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	185

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

—

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produsul viticol

VIN PETIANT

Caracteristici organoleptice

Aspect vizual

Culoare galben pal sau roz pal, cu o efervescență permanentă, nu prea intensă. Fără turbiditate; limpede și strălucitor.

Aromă

Arome primare de fructe albe sau tropicale. Fără mirosuri neplăcute sau defecte.

Gust

Fructat, ușor acidulat, fin, cu note datorate învechirii, dacă este cazul. Fără defecte.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

—

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	9,5
Aciditatea totală minimă:	—
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în miliechivalenți per litru
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	—
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	—

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

—

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produsul viticol

VIN DIN STRUGURI SUPRACOPȚI

Caracteristici organoleptice

Aspect vizual

Galben, chihlimbariu, auriu, roșu sau roșu maroniu. Fără turbiditate; limpede și strălucitor. Dacă prezintă un aspect tulbure, acest lucru trebuie menționat pe etichetă.

Aromă

Arome de fructe coapte sau confiate, specifice soiului. Fără mirosuri neplăcute sau defecte.

Gust

Fructat, slab acidulat, călduros, onctuos, fără defecte.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

—

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	12
Aciditatea totală minimă:	—
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în miliechivalenți per litru
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	33,33
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	—

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

—

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

7. **Practici vitivinicole**

7.1. *Practici oenologice specifice utilizate la elaborarea vinului sau a vinurilor și restricții relevante aplicabile elaborării respective*

Practică vitivinicolă

—

Tipul practicii oenologice

Restricție relevantă referitoare la elaborarea vinului

Descriere

Irigațiile se pot efectua doar pentru a îmbunătăți calitatea strugurilor atunci când alimentarea cu apă a parcelelor și condițiile de mediu ale plantației viticole nu permit atingerea nivelului optim de calitate, ceea ce înseamnă că trebuie să se garanteze că producția și productivitatea obținute sunt conforme cu dispozițiile acestui caiet de sarcini. Dacă organismul de gestionare a DO consideră că această practică afectează în mod negativ calitatea sau că ar putea conduce la nerespectarea normelor, el poate interzice această practică pe o anumită parcelă. Parcelele de viță-de-vie pot fi reechilibrate din punctul de vedere al alimentării cu apă, în funcție de condițiile de umezeală ale solului și de condițiile ecologice ale plantației viticole. Irigațiile nu pot fi autorizate în niciun caz după începerea procesului de coacere a strugurilor.

Strugurii recoltați în 2025 și în anii următori trebuie să fie certificați ca fiind ecologici.

Practică vitivinicolă

—

Tipul practicii oenologice

Practică oenologică specifică

Descriere

Randamentul de extracție nu trebuie să depășească 66,6 litri de vin pentru soiurile albe și 70 de litri de vin pentru cele roșii, la fiecare 100 kg recoltate.

Toate vinurile obținute din struguri recoltați în 2025 și în anii următori trebuie să fie certificate ca fiind ecologice.

7.2. *Randamente maxime*

Toate vinurile/categoria/soiul/tipul

Soiuri albe și vin spumant de calitate

Randamentul maxim

Randamentul maxim:	12 000
Randamentul maxim per unitate:	kilograme de struguri la hectar

Toate vinurile/categoria/soiul/tipul

Soiuri albe și vin spumant de calitate

Randamentul maxim

Randamentul maxim:	79,92
Randamentul maxim per unitate:	hectolitri la hectar

Toate vinurile/categoria/soiul/tipul

„Vino de Mas” și „Gran Vino de Mas” din soiuri albe și vin spumant de calitate

Randamentul maxim

Randamentul maxim:	10 200
Randamentul maxim per unitate:	kilograme de struguri la hectar

Toate vinurile/categoria/soiul/tipul

„Vino de Mas” și „Gran Vino de Mas” din soiuri albe și vin spumant de calitate

Randamentul maxim

Randamentul maxim:	67,93
Randamentul maxim per unitate:	hectolitri la hectar

Toate vinurile/categoria/soiul/tipul

Soiuri roșii

Randamentul maxim

Randamentul maxim:	9 000
Randamentul maxim per unitate:	kilograme de struguri la hectar

Toate vinurile/categoria/soiul/tipul

Soiuri roșii

Randamentul maxim

Randamentul maxim:	63
Randamentul maxim per unitate:	hectolitri la hectar

Toate vinurile/categoria/soiul/tipul

„Vino de Mas” și „Gran Vino de Mas” din soiuri roșii

Randamentul maxim

Randamentul maxim:	7 650
Randamentul maxim per unitate:	kilograme de struguri la hectar

Toate vinurile/categoria/soiul/tipul

„Vino de Mas” și „Gran Vino de Mas” din soiuri roșii

Randamentul maxim

Randamentul maxim:	53,55
Randamentul maxim per unitate:	hectolitri la hectar

8. **Indicarea soiului sau a soiurilor de struguri de vin din care este produs vinul sau din care sunt produse vinurile**

— 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. **Descrierea concisă a arealului geografic delimitat**

Arealul de producție este format din următoarele municipalități din provinciile Barcelona și Tarragona, conform prezentării de mai jos:

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) Provincia Barcelona

(2) Provincia Tarragona

În funcție de originea strugurilor, unitățile de vinificație pot alege să includă pe etichetă următoarele unități geografice suplimentare/opționale mai mici:

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 Vilafranca

Vall Bitlles-Anoia

Lista parcelelor incluse în unitățile geografice mai mici menționate mai sus este disponibilă la adresa:

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

10. **Legătura cu arealul geografic**

Categoria de produs viticol

1. Vin

Rezumatul legăturii

Vinurile albe de Penedès sunt recunoscute pentru gustul lor proaspăt, acid, fructat, datorat tipului de sol și climei unice. Factorul uman, și anume persoanele care lucrează pe plantațiile viticole, este unul dintre motivele pentru care vinurile produse din aceleași soiuri în alte zone nu sunt comparabile. Soiurile de struguri albi din Penedès pot ajunge la coacerea optimă necesară pentru a fabrica aceste vinuri doar în regiunea Penedès. Acest lucru se datorează combinației unice dintre sol, climă și practicile oenologice din regiune. Vinurile roze din regiunea Penedès sunt renumite pentru culoarea, aroma și gustul lor fructat, care, datorită solului și climei, sunt caracteristice soiurilor utilizate pentru producerea acestor vinuri. De asemenea, vinurile roze din regiunea Penedès își dezvoltă aceste caracteristici unice grație aportului lucrătorilor din plantațiile viticole și din unitățile de vinificație. Vinurile roșii din regiunea Penedès se caracterizează prin structură și corp, antocianine, taninuri fine și, mai ales, printr-o aromă intensă și un gust și un post-gust lung. Combinația dintre clima și solul regiunii Penedès permite coacerea adecvată a strugurilor. Diferența de temperatură dintre noapte și zi în lunile iulie și august joacă, de asemenea, un rol important. Datorită acestor factori combinați, strugurii roșii din regiunea Penedès, odată ajunși la maturitate, au un nivel ridicat de antocieni și taninuri, precum și arome intense de fructe roșii. Aceasta înseamnă că vinurile roșii produse în regiunea Penedès nu pot fi obținute în alte zone.

Categoria de produs viticol

5. Vin spumant de calitate

Rezumatul legăturii

Vinurile spumante de calitate cu DOP Penedès sunt unice și foarte diferite față de cele produse în alte zone. Această diferență se datorează parțial soiurilor, dar, mai ales, climei, soarelui și metodelor de producție folosite la prima și la a doua fermentație. Aceste vinuri spumante nu pot fi produse în alte zone.

Categoria de produs viticol

8. Vin petiant

Rezumatul legăturii

Vinurile petiante sunt tradiționale pentru regiunea Penedès. Aceste vinuri sunt foarte bine adaptate la soiurile regiunii, precum și la clima și solul acesteia.

Categoria de produs viticol

3. Vin licoros

Rezumatul legăturii

Clima din regiunea Penedès, împreună cu tipul de sol și cu soiurile, permit fabricarea de vinuri licoroase utilizând must matur. Procesul de învechire implicat de această metodă și condițiile climatice din plantația viticolă permit producerea unor vinuri dulci, blânde, învechite, în care se păstrează gustul de fructe coapte și aromele tipice procesului de învechire.

Categoria de produs viticol

16. Vin din struguri supracopți

Rezumatul legăturii

Clima din regiunea Penedès, împreună cu tipul de sol și cu soiurile, permit, grație eforturilor umane, ca strugurii să devină supracopți, astfel încât se obțin vinuri unice, cu caracteristici exclusive.

11. **Alte cerințe aplicabile**

Titlul cerinței/derogării

AMBALAREA ÎN AFARA AREALULUI DELIMITAT

Cadrul juridic

Legislația națională

Tipul cerinței suplimentare/derogării

Ambalarea în arealul geografic delimitat

Descrierea cerinței/derogării

Ambalarea trebuie să se efectueze exclusiv în zona de producție a vinurilor cu DOP Penedès. Acest lucru se datorează faptului că vinurile produse în vrac nu pot fi transportate pe distanțe mari cu garanția menținerii calității și a caracteristicilor exclusive ale vinurilor cu DOP. Odată îmbuteliate, acestea își păstrează caracteristicile și calitatea, care pot fi apreciate de consumatori. Din acest motiv, îmbutelierea trebuie să se efectueze în condiții adecvate.

Titlul cerinței/derogării

ETICHETARE

Cadrul juridic

Legislația națională

Tipul cerinței suplimentare/derogării

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea cerinței/derogării

Înălțimea caracterelor folosite pentru denumirea „Penedès” trebuie să fie între 3 mm (minimum) și 7 mm (maximum). Dimensiunea caracterelor folosite pentru mențiunea „Denominación de Origen” (denumire de origine) trebuie să fie de cel puțin de 1,2 mm.

În general, atunci când mențiunile obligatorii se află pe spatele sticlei (pe așa-numita contraetichetă), inclusiv mențiunea „PENEDÈS Denominación de Origen” (denumirea de origine PENEDÈS), eticheta principală cu marca trebuie să conțină denumirea „PENEDÈS” scrisă cu caractere având o înălțime cuprinsă între 3 mm și 7 mm.

În cazul în care se utilizează marca de control dreptunghiulară cu dimensiunile oficiale (60 mm x 13 mm) și cu mențiunea „Penedès Denominación de Origen”, se poate renunța la cerința de a include denumirea „Penedès” pe eticheta principală. Aceste mărci de control vor fi diferite pentru vinurile cu mențiunea „Vino de Mas” și „Gran Vino de Mas”.

Dacă, pe etichetă, mențiunea obligatorie este grupată cu marca și cu mențiunea „PENEDÈS Denominación de Origen” (denumirea de origine PENEDÈS), nu este obligatoriu ca mențiunea „Penedès” să fie inclusă și pe contraetichetă.

Etichetele pot furniza, de asemenea, informații cu privire la următoarele elemente: soiurile (numai anumite soiuri pot fi indicate pe eticheta principală, în cazul vinurilor spumante de calitate), anul recoltei și mențiunea „Vino de Finca”, în anumite condiții.

Etichetele trebuie să menționeze: detalii privind îmbuteliatorul/exportatorul, tăria alcoolică dobândită, prezența sulfiților, numărul de înregistrare al îmbuteliatorului, anul recoltei și data degorjării în cazul vinurilor spumante de calitate, numărul lotului, „Vino de Mas” sau „Gran Vino de Mas” (întotdeauna pe partea din față a etichetei și cu indicarea anului recoltei), „Classic Penedès” (sub rezerva condițiilor de utilizare) și mențiunea „No degollado” (nedegorjat) (în cazul vinurilor spumante de calitate produse conform metodei tradiționale și în anumite condiții). În cazul în care produsele au un aspect tulbure sau aparțin categoriilor vin, vin licoros sau vin din struguri supracopți, acest lucru trebuie specificat pe etichetă.

Există norme detaliate privind condițiile de utilizare a unităților geografice mai mici și a mențiunilor „Vino de Mas” și „Gran Vino de Mas”.

Trimitere electronică (URL) la publicarea caietului de sarcini

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