C/2026/6027

16.11.2026

**Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27** ([1])

(C/2026/6027)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

**[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]**

**„Penedès“**

**Referenčné číslo EÚ: PDO-ES-A1551-AM07 – 18. 8. 2026**

1. **Názov výrobku**

„Penedès“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Odvetvie**

☐ Poľnohospodárske výrobky

☑ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, do ktorej zemepisná oblasť patrí**

Španielsko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

*Názov*

Ministerstvo poľnohospodárstva, rybárstva a potravinárstva, Generálne riaditeľstvo pre potraviny, Úsek generálneho riaditeľstva pre kontrolu kvality potravín a agropotravinárske laboratóriá.

6. **Zdôvodnenie, prečo ide o štandardnú zmenu**

Príslušný orgán považuje túto zmenu špecifikácie výrobku s CHOP „Penedès“ za štandardnú zmenu; nemožno ju považovať za zmenu na úrovni Únie, pretože nezahŕňa žiadnu zo situácií uvedených v článku 24 ods. 3 nariadenia (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach. Konkrétne: nezahŕňa zmenu názvu ani používania názvu, ani zmenu kategórie výrobku či výrobkov označených zemepisným označením, nepredstavuje riziko, že sa ňou odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou, neprináša ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

*Predmet zmeny*

ZMENA VÝROBNÝCH POSTUPOV AKOSTNÝCH ŠUMIVÝCH VÍN

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

*Opis*

Do zoznamu odrôd používaných na výrobu akostných šumivých vín sa doplnila už povolená biela muštová odroda „Forcada“.

Táto zmena sa týka bodu 2.1.2 špecifikácie výrobku; netýka sa jednotného dokumentu.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

*Predmet zmeny*

DOPLNENIE NOVÝCH ODRÔD

*Opis*

Do zoznamu odrôd používaných na výrobu akostných šumivých vín s CHOP „Penedès“ sa doplnila biela muštová odroda „Marina Rión“ a modrá muštová odroda „Belat“.

Táto zmena sa týka bodu 6 špecifikácie výrobku a bodu 8 jednotného dokumentu.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

**Označenia pôvodu a zemepisné označenia vína**

**„Penedès“**

**Referenčné číslo EÚ: PDO-ES-A1551-AM07 – 18. 8. 2026**

1. **Názov (názvy)**

„Penedès“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Krajina, v ktorej sa vymedzená zemepisná oblasť nachádza**

Španielsko

4. **Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143**

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

5. **Kategórie vinárskeho výrobku uvedené v časti II prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013**

1. Víno

3. Likérové víno

5. Akostné šumivé víno

8. Perlivé víno

16. Víno z prezretého hrozna

6. **Opis vína alebo vín**

*Vinársky výrobok*

VÍNO – biele a ružové víno

*Organoleptické vlastnosti*

Vzhľad

BIELE

Bledožltá až tmavožltá. Prípadný výskyt zákalu sa musí uviesť na etikete. V prípade vína vyrábaného metódou ľadového vína: jantárová, zlatá alebo hnedasto červená farba.

RUŽOVÉ VÍNO

Červená farba sa pohybuje od svetloružovej po čerešňovú. Prípadný výskyt zákalu sa musí uviesť na etikete. Bez zákalu: číre a žiarivé.

Aróma

BIELE

Primárne arómy bieleho, tropického ovocia. Ak bolo skladované v sude, bude vykazovať arómy dozretého ovocia a terciárne arómy.

Tóny zrenia a ležania v sudoch. Bez nepríjemných zápachov a chýb.

RUŽOVÉ VÍNO

Ovocná aróma červeného ovocia. Bez nepríjemných zápachov a chýb.

Chuť

BIELE

Ovocná. Jemne kyslá, hladká a s pocitom sviežosti. Prípadne tóny zrenia. Bez chýb.

RUŽOVÉ VÍNO

Ovocná, jemne kyslá, príjemná a s pocitom čerstvosti. Bez chýb.

*Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností*

—

*Analytické vlastnosti*

| | |
|---|---|
| Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) | — |
| Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) | 9,5 |
| Minimálna celková kyslosť | — |
| Jednotka minimálnej celkovej kyslosti | v miliekvivalentoch na liter |
| Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) | 11,67 |
| Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) | — |

*Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností*

Skutočný obsah alkoholu v prípade vína vyrábaného metódou ľadového vína: > 9,5 %.

Obsah prchavých kyselín:

Vína, ktoré zrejú dlhšie ako jeden rok a vína, ktoré fermentujú alebo zrejú v drevených sudoch v tom istom roku: < 18 meq/l.

Pre vína s celkovým obsahom oxidu siričitého nižším ako 40 mg/l: < 18 meq/l.

Víno vyrábané metódou ľadového vína: < 33,33 meq/l.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

*Vinársky výrobok*

VÍNO – Červené víno

*Organoleptické vlastnosti*

Vzhľad

Granátová farba v prípade mladého vína. Hnedastá červená farba v prípade vyzretého vína. Prípadný výskyt zákalu sa musí uviesť na etikete. V prípade vína vyrábaného metódou ľadového vína: červená.

Aróma

Aróma červeného a/alebo lesného ovocia. Bez nepríjemných zápachov a chýb.

Chuť

Ovocná, jemne kyslá, pocit jemnosti a prípadné tóny dozrievania. Bez chýb.

*Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností*

—

*Analytické vlastnosti*

| | |
|---|---|
| Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) | — |
| Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) | 11 |
| Minimálna celková kyslosť | — |
| Jednotka minimálnej celkovej kyslosti | v miliekvivalentoch na liter |
| Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) | 11,67 |
| Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) | — |

*Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností*

Skutočný obsah alkoholu v prípade vína vyrábaného metódou ľadového vína: > 9,5 %.

Obsah prchavých kyselín:

Vína, ktoré zrejú dlhšie ako jeden rok a vína, ktoré fermentujú alebo zrejú v drevených sudoch v tom istom roku: < 20 meq/l.

Pre vína s celkovým obsahom oxidu siričitého nižším ako 40 mg/l: < 20 meq/l.

Víno vyrábané metódou ľadového vína: < 33,33 meq/l.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

*Vinársky výrobok*

LIKÉROVÉ VÍNO

*Organoleptické vlastnosti*

Vzhľad

Žlté, jantárové, zlaté, červené, hnedasto červené. Prípadný výskyt zákalu sa musí uviesť na etikete.

Aróma

Arómy kandizovaného ovocia, špecifické pre danú odrodu. Tóny zrenia a tóny príznačné pre ležanie v sudoch. Bez nepríjemných zápachov a chýb.

Chuť

Ovocné, mierne kyslé, krémové a v ústach zanecháva pocit tepla.

*Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností*

—

*Analytické vlastnosti*

| | |
|---|---|
| Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) | — |
| Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) | 15 |
| Minimálna celková kyslosť | — |
| Jednotka minimálnej celkovej kyslosti | v miliekvivalentoch na liter |
| Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) | 33,33 |
| Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) | — |

*Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností*

—

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

*Vinársky výrobok*

AKOSTNÉ ŠUMIVÉ VÍNO

*Organoleptické vlastnosti*

Vzhľad

Žltá až svetloružová farba, nie jantárová, ani čerešňová. Jemné perzistentné perlenie. Bez zákalu: číre a žiarivé.

Aróma

Primárne arómy bieleho alebo tropického ovocia. Bez nepríjemných zápachov a chýb.

Chuť

Ovocná, jemne kyslá, pocit jemnosti a prípadné tóny dozrievania. Bez chýb.

*Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností*

—

*Analytické vlastnosti*

| | |
|---|---|
| Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) | — |
| Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) | 11 |
| Minimálna celková kyslosť | 5 |
| **Jednotka minimálnej celkovej kyslosti** | v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna |
| Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) | 13,33 |
| Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) | 185 |

*Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností*

—

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

*Vinársky výrobok*

PERLIVÉ VÍNO

*Organoleptické vlastnosti*

Vzhľad

Svetložltá alebo svetloružová, s prebiehajúcim šumením, nie búrlivým. Bez zákalu: číre a žiarivé.

Aróma

Primárne arómy bieleho alebo tropického ovocia. Bez nepríjemných zápachov a chýb.

Chuť

Ovocná, jemne kyslá, pocit jemnosti a prípadné tóny dozrievania. Bez chýb.

*Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností*

—

*Analytické vlastnosti*

| | |
|---|---|
| Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) | — |
| Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) | 9,5 |
| Minimálna celková kyslosť | — |
| Jednotka minimálnej celkovej kyslosti | v miliekvivalentoch na liter |
| Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) | — |
| Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) | — |

*Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností*

—

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

*Vinársky výrobok*

VÍNO Z PREZRETÉHO HROZNA

*Organoleptické vlastnosti*

Vzhľad

žlté, jantárové, zlaté, červené alebo hnedasto červené. Bez zákalu: číre a žiarivé. Prípadný výskyt zákalu sa musí uviesť na etikete.

Aróma

Arómy zrelého alebo kandizovaného ovocia, špecifické pre danú odrodu. Bez nepríjemných zápachov a chýb.

Chuť

Ovocné, jemne kyslé, svieži lichotivý pocit a bez vád.

*Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností*

—

*Analytické vlastnosti*

| | |
|---|---|
| Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) | — |
| Minimálny skutočný obsah alkoholuJ (v obj. %) | 12 |
| Minimálna celková kyslosť | — |
| Jednotka minimálnej celkovej kyslosti | v miliekvivalentoch na liter |
| Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) | 33,33 |
| Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) | — |

*Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností*

—

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

7. **Vinárske výrobné postupy**

7.1. *Osobitné enologické postupy použité pri výrobe vína alebo vín, príslušné obmedzenia týkajúce sa výroby daného vína alebo vín*

Vinársky výrobný postup

—

Typ enologického postupu

Relevantné obmedzenie týkajúce sa výroby vín

Opis

Zavlažovanie je možné vykonávať len s cieľom zlepšiť kvalitu hrozna v prípadoch, keď zásobovanie vodou na pozemkoch a environmentálne podmienky vinohradu neumožňujú dosiahnuť optimálnu úroveň kvality. Treba teda dbať na to, aby dosiahnutá produkcia a výnosy boli v súlade s ustanoveniami tejto špecifikácie. Ak sa riadiaci orgán tohto označenia pôvodu domnieva, že tento postup nepriaznivo vplýva na kvalitu alebo môže byť v rozpore s predpismi, môže tento postup na konkrétnej parcele zakázať. Rovnováhu vodných zdrojov na vinohradníckych pozemkoch možno obnoviť s ohľadom na hydrologické podmienky pôdy a ekologické podmienky vo vinohrade. Zavlažovanie nie je možné v žiadnom prípade povoliť po tom, čo strapce začnú dozrievať.

Hrozno zozberané v roku 2025 a v nasledujúcich rokoch musí byť certifikované ako hrozno z ekologickej poľnohospodárskej výroby.

Vinársky výrobný postup

—

Typ enologického postupu

Osobitný enologický postup

Opis

Výlisnosť bielych odrôd nesmie prekročiť 66,6 litra vína a v prípade modrých odrôd 70 litrov vína na každých 100 kg zozberaného hrozna.

Všetky vína vyrobené z hrozna zozberaného v roku 2025 a v nasledujúcich rokoch musia byť certifikované ako vína z ekologickej poľnohospodárskej výroby.

7.2. *Maximálne výnosy*

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Biele odrody a akostné šumivé víno

Maximálny výnos

| | |
|---|---|
| Maximálny výnos: | 12 000 |
| Jednotka maximálneho výnosu: | kilogramy hrozna na hektár |

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Biele odrody a akostné šumivé víno

Maximálny výnos

| | |
|---|---|
| Maximálny výnos: | 79,92 |
| Jednotka maximálneho výnosu: | hektolitre na hektár |

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Biele odrody na výrobu „Vino de Mas“ a „Gran Vino de Mas“ a akostné šumivé víno

Maximálny výnos

| | |
|---|---|
| Maximálny výnos: | 10 200 |
| Jednotka maximálneho výnosu: | kilogramy hrozna na hektár |

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Biele odrody na výrobu „Vino de Mas“ a „Gran Vino de Mas“ a akostné šumivé víno

Maximálny výnos

| | |
|---|---|
| Maximálny výnos: | 67,93 |
| Jednotka maximálneho výnosu: | hektolitre na hektár |

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Modré odrody

Maximálny výnos

| | |
|---|---|
| Maximálny výnos: | 9 000 |
| Jednotka maximálneho výnosu: | kilogramy hrozna na hektár |

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Modré odrody

Maximálny výnos

| | |
|---|---|
| Maximálny výnos: | 63 |
| Jednotka maximálneho výnosu: | hektolitre na hektár |

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Modré odrody na výrobu „Vino de Mas“ a „Gran Vino de Mas“

Maximálny výnos

| | |
|---|---|
| Maximálny výnos: | 7 650 |
| Jednotka maximálneho výnosu: | kilogramy hrozna na hektár |

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Modré odrody na výrobu „Vino de Mas“ a „Gran Vino de Mas“

Maximálny výnos

| | |
|---|---|
| Maximálny výnos: | 53,55 |
| Jednotka maximálneho výnosu: | hektolitre na hektár |

8. **Uvedenie muštovej odrody alebo muštových odrôd, z ktorých sa víno alebo vína vyrábajú**

— 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. **Stručná definícia vymedzenej zemepisnej oblasti**

Produkčnú oblasť tvoria tieto obce v provinciách Barcelona a 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) Provincia Barcelona*

*(2) Provincia Tarragona*

V závislosti od pôvodu hrozna sa vinárske podniky môžu rozhodnúť, že na etikete uvedú tieto dodatočné/nepovinné menšie zemepisné jednotky:

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

Pozemky, ktoré tvoria každú z vyššie uvedených menších zemepisných jednotiek, sú dostupné na tomto odkaze:

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

10. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

*Kategória vinárskeho výrobku*

1. Víno

*Zhrnutie súvislosti*

Biele vína z oblasti Penedès sú preslávené svojou čerstvou, kyslou a ovocnou chuťou vďaka typu pôdy a unikátnej klíme. Ľudský faktor, t. j. ľudia, ktorí pracujú vo vinohradoch, je jedným z dôvodov, prečo vína vyrobené z rovnakých odrôd v iných oblastiach nie sú porovnateľné. Iba v regióne Penedès dokážu biele odrody hrozna Penedès dosiahnuť optimálnu zrelosť potrebnú na výrobu týchto vín. Dôvodom je jedinečná kombinácia pôdy, podnebia a enologických postupov v regióne. Ružové vína z regiónu Penedès sú známe svojou farbou, arómou a ovocnosťou, ktoré sú vďaka pôde a podnebiu charakteristické pre odrody používané na výrobu týchto vín. Okrem toho ružové vína regiónu Penedès získavajú tieto jedinečné vlastnosti aj vďaka práci vinohradníkov a vinárov. Červené vína regiónu Penedès sú charakteristické štruktúrou a telom, antokyanínmi, jemnými trieslovinami a predovšetkým intenzívnou arómou, chuťou a dlhou dochuťou. Súhra medzi podnebím a pôdou regiónu Penedès umožňuje dobré dozrievanie. Svoju úlohu zohráva aj teplotný rozdiel medzi nocou a dňom v mesiacoch júl a august. Všetky tieto faktory vedú k tomu, že modré hrozno, ktoré dozrieva v regióne Penedès, má vysoký obsah antokyanínov a trieslovín a je tiež bohaté na arómy červeného ovocia. To znamená, že červené vína regiónu Penedès sa nedajú replikovať v iných oblastiach.

*Kategória vinárskeho výrobku*

5. Akostné šumivé víno

*Zhrnutie súvislosti*

Akostné šumivé vína s CHOP Penedès sú unikátne a veľmi odlišné od tých, ktoré sa vyrábajú v iných oblastiach. Tento rozdiel spôsobujú odrody, ale predovšetkým klíma, slnko a metódy výroby používané pri prvej a druhej fermentácii. Tieto šumivé vína nie je možné vyrobiť v iných oblastiach.

*Kategória vinárskeho výrobku*

8. Perlivé víno

*Zhrnutie súvislosti*

Perlivé vína sú v regióne Penedès tradičné. Tieto vína sú veľmi dobre prispôsobené odrodám regiónu, ako aj jeho klíme a pôde.

*Kategória vinárskeho výrobku*

3. Likérové víno

*Zhrnutie súvislosti*

Klíme regiónu Penedès, typu pôdy a odrodám vďačíme za to, že zrelé mušty sa môžu použiť na vytvorenie likérových vín. Metóda vyzrievanie a klimatické podmienky vo vinohrade umožňujú výrobu sladkých, jemných a lahodných vín, ktoré si zachovávajú chuť zrelého ovocia a typické arómy zrenia.

*Kategória vinárskeho výrobku*

16. Víno z prezretého hrozna

*Zhrnutie súvislosti*

Klíma regiónu Penedès, spolu s typom pôdy a odrodami, umožňujú, vďaka ľudskej snahe, nechať hrozná prezrieť a vyrábať z nich unikátne vína s exkluzívnymi vlastnosťami.

11. **Ďalšie uplatniteľné požiadavky**

*Predmet požiadavky/výnimky*

BALENIE MIMO VYMEDZENEJ OBLASTI

*Právny rámec*

vnútroštátne právne predpisy

*Typ ďalšej požiadavky/výnimky*

Balenie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

*Opis požiadavky/výnimky*

Balenie musí prebiehať výhradne v oblasti výroby vína s CHOP „Penedès“. Dôvodom je to, že nebalené vína nie je možné prepravovať na dlhé vzdialenosti a zároveň zachovať kvalitu a exkluzívne vlastnosti vín s týmto CHOP. Po plnení do fliaš si zachovávajú vlastnosti a kvalitu, ktoré spotrebitelia dokážu oceniť. Preto sa plnenie do fliaš musí vykonávať v správnych podmienkach.

*Predmet požiadavky/výnimky*

OZNAČOVANIE

*Právny rámec*

vnútroštátne právne predpisy

*Typ ďalšej požiadavky/výnimky*

dodatočné ustanovenia o označovaní

*Opis požiadavky/výnimky*

Veľkosť písmen použitých na označenie „Penedès“ musí byť 3 mm (minimum) až 7 mm (maximum). Veľkosť písma označenia „Denominación de Origen“ (Označenie pôvodu) musí byť aspoň 1,2 mm.

Vo všeobecnosti platí, že keď sú povinné označenia vrátane „PENEDÈS Denominación de Origen“ (Označenie pôvodu PENEDÈS) uvedené na zadnej strane fľaše (t. j. na zadnej etikete), nemusí byť na prednej etikete, na ktorej je uvedená ochranná známka, uvedený názov „PENEDÈS“ písmenami s veľkosťou 3 mm až 7 mm.

Ak sa pri označovaní používa obdĺžniková kontrolná značka s rozmermi 60 x 13 mm, na ktorej je uvedený nápis „Penedès Denominación de Origen“, nie je nutné uvádzať na prednej etikete názov „Penedès“. Tieto kontrolné značky budú odlišné pre vína „Vinos de Mas“ a „Gran Vino de Mas“.

Ak je povinný text zoskupený na etikete spolu s ochrannou známkou a slovami „PENEDÈS Denominación de Origen“ (Označenie pôvodu PENEDÈS), nie je povinné, aby slovo „Penedès“ bolo uvedené aj na druhotnej etikete.

Na etiketách sa môžu uvádzať aj: odrody (iba niektoré sa môžu špecifikovať na hlavnej etikete v prípade akostných šumivých vín), ročník a za určitých podmienok označenie „Vino de Finca“.

Na etiketách sa musia uviesť: údaje o fľašovateľovi/vývozcovi, skutočný obsah alkoholu, prítomnosť sulfitov, registračné číslo fľašovateľa, ročník a dátum degoržovania v prípade akostných šumivých vín, číslo šarže, označenia „Vino de Mas“ alebo „Gran Vino de Mas“ (vždy na prednej strane etikety s uvedením ročníka), „Classic Penedés“ (podľa podmienok jeho používania) a slová „No degollado“ (bez degoržáže) (v prípade akostných šumivých vín vyrobených tradičnou metódou a spĺňajúcich určité podmienky). Ak majú výrobky zákal alebo patria do kategórií vína, likérového vína alebo vína z prezretého hrozna, musí sa to uviesť na etikete.

Podrobne sa stanovujú podmienky používania menších zemepisných jednotiek a označení „Vino de Mas“ a „Gran Vino de Mas“.

**Elektronický odkaz (url) na uverejnenie špecifikácie výrobku**

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