

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(2022/C 199/10)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ⁽¹⁾.

POWIADOMIENIE O ZMIANIE STANDARDOWEJ W JEDNOLITYM DOKUMENCIE

„Penedès”

PDO-ES-A1551-AM05

Data przekazania informacji: 18.2.2022 r.

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Zmiany w opisie gatunkowych win musujących

OPIS:

Wprowadzono zapis, że wina musujące produkowane tradycyjną metodą i poddawane długiemu leżakowaniu przez co najmniej 4 lata od etapu *tirage*, podczas którego stosowane są korki z korka naturalnego, mogą być wprowadzane do obrotu bez przeprowadzania degorżowania, a używanie substancji pomocniczych jest zabronione. Określono również, jakie produkty mogą być wykorzystywane do produkcji *expedition liqueur* zgodnie z przepisami UE.

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

Zmianę tę uznaje się za standardową, ponieważ nie podlega żadnemu z opisanych przypadków w art. 14 ust. 1 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33.

UZASADNIENIE:

Celem jest ochrona gatunkowych win musujących, które poddawane są długiemu leżakowaniu na drożdżowym osadzie winiarskim po fermentacji w butelce i które, pod warunkiem że nie używa się substancji pomocniczych, mogą być wprowadzane do obrotu bez przeprowadzania degorżowania.

W przypadku *expedition liqueur* objęto wszystkie produkty dopuszczone przez prawodawstwo wspólnotowe.

2. Dodaje się mniejsze jednostki geograficzne

OPIS:

Uznano i wyznaczono 10 mniejszych jednostek geograficznych. Wprowadzono również zapis dotyczący tego, kiedy ich nazwa może być umieszczana na etykiecie (w szczególności, kiedy można podawać, że winnice należą do tej jednostki i że są uprawiane według ekologicznej uprawy winorośli, oraz gdzie i w jaki sposób są produkowane), a także w jaki sposób podawać te nazwy i stosowane odmiany.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Wprowadzono nowe punkty 4.2, 8.5.2 i 8.7.2 specyfikacji i zmienia pkt 6 i 9 jednolitego dokumentu.

Zmianę tę uznaje się za standardową, ponieważ nie podlega żadnemu z opisanych przypadków w art. 14 ust. 1 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33.

UZASADNIENIE:

Niniejsza zmiana specyfikacji ma na celu określenie 10 mniejszych jednostek geograficznych, na które podzielony jest obszar objęty chronioną nazwą pochodzenia Penedès. Prace nad tym zagadnieniem rozpoczęto w 2010 r. w oparciu o różnice między winami wyprodukowanymi w poszczególnych jednostkach geograficznych obszaru. W 1995 r. przeprowadzono szczegółową analizę gleby i warunków pogodowych na całym obszarze objętym ChNP „Penedès”. Prace te polegały na podziale całego obszaru na jednostki o powierzchni 5 ha oraz na wykonaniu jednej odkrywki i 12 analiz gleby dla każdej jednostki. Jednocześnie przeprowadzono badanie warunków pogodowych na obszarze objętym ChNP „Penedès”. Jednocześnie wzięto pod uwagę położenie i nachylenie winnic, a także odmiany winorośli i podkładki występujące w każdej jednostce. Na podstawie tych prac w latach 2010–2018 dokonano podziału na dziesięć mniejszych jednostek geograficznych, z uwzględnieniem wszystkich tych parametrów.

Jest to sposób na waloryzację win Penedès ChNP poprzez dostarczanie konsumentom informacji na temat wykorzystanych winogron.

3. Wprowadzono określenia „Vino de Mas” i „Gran Vino de Mas”

OPIS:

Na etykiecie wprowadzono określenia „Vino de Mas” i „Gran Vino de Mas” oraz określono warunki ich stosowania (niższa maksymalna wydajność z hektara, warunki produkcji i wymogi dotyczące etykietowania). Wykaz uznanych win będzie aktualizowany i będzie zawierał specjalne warunki weryfikacji zgodności ze specyfikacją.

Zmieniono pkt 5.1, 8.5.3, 8.7.1, 8.7.3, 8.9.3 i 9.2.2 specyfikacji oraz pkt 5.2 i 9 jednolitego dokumentu.

Zmianę tę uznaje się za standardową, ponieważ nie podlega żadnemu z opisanych przypadków w art. 14 ust. 1 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33.

UZASADNIENIE:

Te wprowadzone określenia stanowią czynnik wyróżniający wina objęte ChNP Penedès uprawiane w gospodarstwach powiązanych z Massos (Masía), które są typowe dla obszaru objętego ChNP Penedès. Jest to struktura składająca się z Masía (dom z magazynami rolnymi) wraz z gospodarstwem. Uznaje się ją za najbardziej ugruntowaną strukturę przed pojawieniem się filoksery winiec w Penedès.

Obecnie istnieje szereg win objętych ChNP Penedès, które pochodzą z winogron pochodzących z tych struktur rolniczych. Są to wina cieszące się prestiżem na arenie międzynarodowej i lokalnej.

Te nowe określenia mają na celu rozpoznanie tych win, pod warunkiem że możliwe jest wykazanie ich prestiżu, identyfikowalności oraz jakości.

Określenie win jako „Vino de Mas” i „Gran vino de Mas” ma na celu umożliwienie plantatorom winorośli i wytwórciom wina produkowanie win z tożsamością Mas oraz rozpoznawanie ich przez konsumentów.

4. Nowe przepisy dotyczące etykietowania

OPIS:

Wysokość umieszczenia napisu „Denominación de Origen” w porównaniu z napisem „Penedés” zostaje zmieniona z połowy wysokości na nie więcej niż 1,2 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.

Napisowi „Clàssic Penedès” musi zawsze towarzyszyć napis „Penedès. Denominación de Origen”.

Ustanowiono określenie „no degollado” (nie degorzowane) dla win musujących produkowanych metodą tradycyjną, które spełniają niepoddawania ich degorzowaniu.

W odniesieniu do win musujących określono odmiany, których nazwy mogą znajdować się odpowiednio na etykiecie głównej lub etykiecie dodatkowej.

Pkt 8.7.1 specyfikacji produktu oraz pkt 9 jednolitego dokumentu zostają zatem zmienione.

Zmianę tę uznaje się za standardową, ponieważ nie podlega żadnemu z opisanych przypadków w art. 14 ust. 1 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33.

UZASADNIENIE:

Celem tej zmiany jest polepszenie prezentacji win objętych ChNP Penedès, a tym samym ułatwienie konsumentom ich identyfikacji.

5. **Poprawa metodyki kontroli**

OPIS:

W ramach corocznej kontroli wprowadzono obowiązek weryfikacji identyfikowalności wszystkich win uznanych za „Finca Calificada” i „Gran vino de Mas” oraz co najmniej jednego wina „Vino de Mas”. Jest to wymóg dodatkowy do innych win, których weryfikacja jest obowiązkowa.

Pkt 9.2.2 specyfikacji produktu zostaje zatem zmieniony, zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

Zmianę tę uznaje się za standardową, ponieważ nie podlega żadnemu z opisanych przypadków w art. 14 ust. 1 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33.

UZASADNIENIE:

Większe rozpoznawalność win opatrzonych tymi określeniami musi iść w parze z większą kontrolą.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Penedès

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

3. Wino likierowe

5. Gatunkowe wino musujące

8. Wino półmusujące

16. Wino z przejrziałych winogron

4. Opis wina lub win

1. WINO – wino białe i różowe

KRÓTKI OPIS

Wino białe: WYGLĄD: Kolor od bladożółtego do ciemnożółtego. Brak zmętnienia, przejrzyste i połyskliwe. W przypadku wina produkowanego metodą „dulce de frío” (wino lodowe): barwa bursztynowa, złota, czerwona i brązowa. ZAPACH: Podstawowy aromat to zapach białych owoców i owoców tropikalnych. Jeśli wino przechowywane jest w beczce, posiada aromat dojrzałych owoców i aromaty trzeciorzędne. W przypadku win produkowanych metodą „dulce de frío” (wino lodowe) charakteryzują je aromaty kandyzowanych owoców, będące cechą charakterystyczną tej odmiany. Zauważalne są nuty leżakowania i przechowywania w beczce. Wolny od wadliwego zapachu lub zanieczyszczeń. SMAK: Lekko kwaśny, gładki, świeży, w stosownych przypadkach – nuty leżakowania. Wolny od wad.

Wino różowe: WYGLĄD: Kolor czerwony od jasnorożowego do wiśniowego. Brak zmętnienia, przejrzyste i połyskliwe. ZAPACH: Zapach owocowy i czerwonych owoców. Wolny od wadliwego zapachu lub zanieczyszczeń. SMAK: Smak owocowy, lekko kwaśny, gładki, świeży. Wolny od wad.

* Jeżeli nie wskazano limitów, należy przestrzegać obowiązujących przepisów.

* Wino produkowane metodą „dulce de frío” ma minimalną rzeczywistą zawartość alkoholu 9,5 % obj. i zawartość cukru redukującego 70–150 g/l.

* Wina dojrzewające lub produkowane w beczkach nie mogą przekraczać kwasowości lotnej 20 meq/l. Wino produkowane metodą „dulce de frío” nie może przekraczać kwasowości lotnej 33,33 meq/l.

Ogólne cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna kwasowość ogólna	w miliekwiwalentach na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	11,67
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

2. WINO – wino czerwone

KRÓTKI OPIS

WYGLĄD: Głęboki czerwony kolor w przypadku młodego wina. Kolor czerwony z przeblaskami brązu w przypadku win dojrzałych. Brak zmętnienia, przejrzyste i połyskliwe. ZAPACH: Zapach czerwonych owoców. Wolny od wadliwego zapachu lub zanieczyszczeń. SMAK: Smak owocowy, lekko kwaśny, gładki, świeży, nuty leżakowania. Wolny od wad.

* Jeżeli nie wskazano limitów, należy przestrzegać obowiązujących przepisów.

* Wina dojrzewające lub produkowane w beczkach nie mogą przekraczać kwasowości lotnej 20 meq/l.

Ogólne cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12
Minimalna kwasowość ogólna	w miliekwiwalentach na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	11,67
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

3. WINO LIKIEROWE

KRÓTKI OPIS

WYGLĄD: Kolor żółty, bursztynowy, złoty, czerwony, brązowy. Brak zmętnienia, przejrzyste i połyskliwe. ZAPACH: Aromaty kandyzowanych owoców, będące cechą charakterystyczną tej odmiany. W stosownych przypadkach – nuty leżakowania i przechowywania w beczce. Wolny od wadliwego zapachu lub zanieczyszczeń.

* Jeżeli nie wskazano limitów, należy przestrzegać obowiązujących przepisów.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	15
Minimalna kwasowość ogólna	w miliekwiwentach na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

4. GATUNKOWE WINO MUSUJĄCE

KRÓTKI OPIS

WYGLĄD: Kolor żółty lub jasnorożowy, bez osiągnięcia koloru bursztynowego lub czereśniowego. Stale musujące i niezmaczone. Brak zmętnienia, przejrzyste i połyskliwe. ZAPACH: Zapachy podstawowe, białych owoców i owoców tropikalnych. Wolny od wadliwego zapachu lub zanieczyszczeń. SMAK: Smak owocowy, lekko kwaśny, gładki. W stosownych przypadkach – nuty leżakowania. Wolny od wad.

* Jeżeli nie wskazano limitów, należy przestrzegać obowiązujących przepisów.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna kwasowość ogólna	5 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)	13,33
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	185

5. WINA PÓŁMUSUJĄCE

KRÓTKI OPIS

WYGLĄD: Kolor bladorożowy lub jasnorożowy. Stale musujące i niezmaczone. Brak zmętnienia, przejrzyste i połyskliwe. ZAPACH: Aromaty podstawowe, zapach białych owoców i owoców tropikalnych. Wolny od wadliwego zapachu lub zanieczyszczeń. SMAK: Smak owocowy, lekko kwaśny, gładki, świeży, w stosownych przypadkach – nuty leżakowania. Wolny od wad.

* Jeżeli nie wskazano limitów, należy przestrzegać obowiązujących przepisów.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9,5
Minimalna kwasowość ogólna	w miliekwiwalentach na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

6. WINO Z PRZEJRZAŁYCH WINOGRON

KRÓTKI OPIS

WYGLĄD: Kolor żółty, bursztynowy, złoty, czerwony, brązowy. Brak zmętnienia, przejrzyste i połyskliwe. ZAPACH: Aromaty kandyzowanych owoców, będące cechą charakterystyczną tej odmiany. Wolny od wadliwego zapachu lub zanieczyszczeń. SMAK: Smak owocowy, lekko kwaśny, gładki, delikatny i świeży, wolny od wad.

* Jeżeli nie wskazano limitów, należy przestrzegać obowiązujących przepisów.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12
Minimalna kwasowość ogólna	w miliekwiwalentach na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	33,33
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. Praktyki winiarskie

5.1. Szczególne praktyki enologiczne

Praktyka uprawy

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.

Odmiany Forcada i Moneu, w przypadku winorośli nowo posadzonych po dniu 1 sierpnia 2019 r., można uprawiać wyłącznie w formie krzewów z koroną swobodną lub częściowo swobodną. Wszystkie plantacje odmian Forcada i Moneu muszą być certyfikowane przez Consell Català de la Producció Agrària Ecològica lub jakiegokolwiek inny organ posiadający odpowiednie uprawnienia do certyfikacji produkcji ekologicznej.

W przypadku odmian Forcada i Moneu zbiory należy przeprowadzać ręcznie.

Szczególne praktyki enologiczne

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.

5.2. Maksymalna wydajność

1. Odmiany białe i gatunkowe wino musujące

12 000 kilogramów winogron z hektara

79,92 hektolitra z hektara

2. „Vino de Mas” y „Gran Vino de Mas” odmian białych i gatunkowych win musujących

10 200 kilogramów winogron z hektara

67,93 hektolitra z hektara

3. Odmiany czerwone

9 000 kilogramów winogron z hektara

63 hektolitra z hektara

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

7 650 kilogramów winogron z hektara

53,55 hektolitra z hektara

5. Odmiana Forcada

8 000 kilogramów winogron z hektara

53,28 hektolitra z hektara

6. Wina „Vino de Mas” y „Gran Vino de Mas” odmiany Forcada

6 800 kilogramów winogron z hektara

45,29 hektolitra z hektara

7. Odmiana Moneu

7 650 kilogramów winogron z hektara

53,55 hektolitra z hektara

8. Wina „Vino de Mas” y „Gran Vino de Mas” odmiany Moneu

6 503 kilogramów winogron z hektara

45,52 hektolitra z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

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 etykietach 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://eur03.safelinks.protection.outlook.com/?url=http%3A%2F%2Fincavi.gencat.cat%2F.content%2F005-normativa%2Fplecs-condicions-do-catalanes%2FArxius-plecs%2FUnitats-Geografiques-Menors-DOP-Penedes.xls&data=04%7C01%7Ccrystina.aguilar%40gencat.cat%7Cece5eb52d2674b51591008d9efc0405a%7C3b9427dcd30e43bc8c06ff7253676fec%7C1%7C0%7C637804431255942038%7CUnknown%7CTWFpbGZsb3d8eyJWIjoiMC4wLjAwMDAiLCJQIjoiV2luMzIiLCJBTiI6IjEhaWwiLCJXVCi6Mn0%3D%7C3000&data=w3r%2B0CrU5Soj%2B8p7fukBEvO3MWDfG9LgQAWu1lMsabo%3D&reserved=0>

7. **Odmiany winorośli**

MACABEO - VIURA

MERLOT

PARELLADA

XARELLO

8. **Opis związku lub związków**

8.1. *Wino*

Wina białe Penedès słyną ze swojego świeżego, kwaskowatego, owocowego smaku, który jest efektem rodzaju gleby i wyjątkowego klimatu. Czynniki ludzkie, czyli osoby, które pracują przy winoroślach, oznaczają, 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.

8.2. *Gatunkowe wino musujące*

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.

8.3. *Wina półmusujące*

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

8.4. *Wino likierowe*

Warunki klimatyczne w regionie Penedès w połączeniu z warunkami glebowymi i uprawianymi odmianami umożliwiają produkcję win likierowych i win z przejrzałych winogron 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.

8.5. *Wino z przejrzałych winogron*

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.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

Ramy prawne:

Określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

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.

Ramy prawne:

Określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Znaki użyte do oznaczenia Penedès muszą mieć minimalną wysokość 3 mm i maksymalnie 7 mm i mniej niż 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 degorzowane) (w przypadku gatunkowych win musujących produkowanych metodą tradycyjną spełniających określone warunki).

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

Link do specyfikacji produktu

<http://incavi.gencat.cat/web/.content/03-denominacions-origen/documents/plecs/penedes/fitxers-binaris/plec-dop-penedes-mod-04.pdf>
