C/2025/4117

24.7.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2025/4117)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Empordà“

PDO-ES-A1548-AM03 — 28.4.2025 г.

1. **Наименование на продукта**

„Empordà“

2. **Вид на географското означение**

☒ Защитено наименование за произход (ЗНП)

☐ Защитено географско указание (ЗГУ)

☐ Географско указание (ГУ)

3. **Сектор**

☐ Селскостопански продукти

☒ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Испания

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Министерство на земеделието, рибарството и храните, Генерална дирекция по храните, Генерална поддирекция за контрол на качеството на храните и лаборатории на хранително-вкусовата промишленост.

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Изменението е стандартно, тъй като не води до никоя от промените, предвидени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета относно географските означения.

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

1. ЗАЛИЧАВАНЕ НА ВЪВЕДЕНИЕТО

Описание:

Настоящата формулировка (преди изменението) на продуктовата спецификация започва с въведение, разделено на два раздела — „Предмет“ и „Определения“, които се заличават.

Изменението засяга въведението, което се заличава, но не и единния документ.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Изменението е стандартно, тъй като не води до никоя от промените, предвидени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета относно географските означения.

Основание

Посоченото въведение не е сред задължителните елементи на продуктовата спецификация и съдържанието му вече е включено в законодателството.

2. ПОПРАВКА

Описание:

В настоящата формулировка на продуктовата спецификация се посочва, че защитеното наименование е „Empordà“ и „EMPORDÀ“. Наименованието, изписано с главни букви, се заличава.

Изменението засяга точка 1 от продуктовата спецификация, но не и единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като не води до никоя от промените, предвидени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета относно географските означения.

Основание:

Тъй като наименованието е едно и също и в обхвата на законно установената закрила на всяко ЗНП попада всеки начин на изписване на въпросното наименование, не е необходимо то да бъде представяно по различни начини — по-конкретно с главни букви, тъй като това може да породи объркване.

3. ИЗМЕНЕНИЕ В ОПИСАНИЕТО НА РАЗЛИЧНИТЕ ТИПОВЕ БЕЛИ ВИНА

Описание:

1. Променя се описанието на типа „vino blanco“ (бяло вино):

   — по отношение на външния вид се добавя следното описание:

     „Когато са произведени от Garnacha Roja и/или червени сортове, вината могат да имат по-наситен жълт цвят, понякога с розови и/или сивкави нотки.

     Когато са произведени без сулфити (≤ 10 mg/l общ SO_2), вината могат да имат по-наситен жълт цвят, понякога със златисти нотки“;

   — показателят „плодов“ се премества от описанието на вкуса в описанието на ароматите, към което се добавя и признакът „цветен“.

2. Наименованието на типа „vino blanco criado en barrica“ (бяло вино, подложено на стареене в бъчви) се променя на „vino blanco fermentado y/o envejecido, total or parcialmente en recipientes de madera“ (бяло вино, изцяло или частично ферментирало и/или подложено на стареене в дървени съдове), а типът „vino blanco fermentado en barrica sobre lías“ (бяло вино, ферментирало в бъчви с утайката) се заличава, тъй като попада в обхвата на предходния тип, като описанието му се адаптира, както следва:

   — добавя се следното: „По отношение на вината, частично подложени на стареене в дървени съдове, най-малко 25 % от процеса на стареене трябва да бъде осъществен в дървени съдове.“;

   — по отношение на външния вид се заличават думите „без да се достига златист нюанс“ и се добавя следното: „Когато са произведени от Garnacha Roja и/или черни сортове, вината могат да имат по-наситен жълт цвят, понякога с розови и/или сивкави нотки.

   Когато са произведени без сулфити (≤ 10 mg/l общ SO_2), вината могат да имат по-наситен жълт цвят, понякога със златисти нотки.“;

   — по отношение на ароматите се добавя признакът „цветен“ и се заличава думата „вторични“;

   — по отношение на вкуса се заличава думата „подправено“.

3. Заличава се минималното действително алкохолно съдържание. Заличава се конкретното посочване на вина „crianza“.

4. Добавят се типът „vino blanco brisado“ (оранжево вино) и неговото описание.

Изменението засяга точка 2.1 от продуктовата спецификация и точка 4 от единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като не води до никоя от промените, предвидени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета относно географските означения.

Основание:

1. Добавеният текст, отнасящ се до външния вид на белите вина, цели да се вземат предвид специфичните характеристики на белите вина, произведени от червени сортове и от Garnacha Roja, тъй като поради по-високия дял на полифеноли и антоцианини получените вина могат да имат по-наситен цвят.

   От друга страна, традиционният в миналото метод на производство на вината, който се е използвал преди въвеждането на продукти за винопроизводство като серен диоксид или добавянето на селектирани сухи дрожди, не представлява нова тенденция, а по-скоро метод, който никога не е изчезвал, нито е бил преустановяван. В резултат на този вид традиционно производство могат да се получат вина с по-наситени цветове.

   Описанието „плодов“ беше използвано във връзка с вкуса, но смятаме, че е по-подходящо да бъде включено в текста относно ароматите, тъй като то обозначава семейство аромати, а не характеристика на вкуса. Добавя се признакът „цветен“, тъй като той обозначава много често срещано и ценено семейство аромати при този тип вино.

   Категорията „vino blanco fermentado en barrica sobre lías“ се заличава, тъй като посоченият тип вино попада в обхвата на новата категория — „vino blanco fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes de madera“.

   Промяната в описанието на този тип е наложена от включването на по-ясно определение, в чийто обхват понастоящем попадат всички бели вина, които са били в дървени съдове през даден етап от производството си, а не само тези, които са ферментирали в такива съдове. Следва да се има предвид, че в много случаи в дървени съдове протича не цялата ферментация, а само част от нея.

   Изискванията за външния вид се опростяват, като се заличават думите „без да се достига златист нюанс“, тъй като поради развитието на окислителен характер в дървените съдове вината от този тип могат да придобият златисти нюанси, които в никакъв случай не са дефект, стига да са налице другите органолептични ароматни и вкусови качества.

   Добавеният текст относно цвета е същият като текста, въведен за типа „Vinos blancos“ (бели вина), като той се включва поради причините, посочени по-горе.

   Поради същите причини се добавя и признакът „цветен“. Грешката при определянето като вторични на ароматите, получени при стареенето на виното в дървени съдове, се коригира, като думата „вторични“ се заличава. Заличава се и думата „подправено“, за да се коригира грешка, възникнала в резултат на неправилен превод от каталонски на испански език.

2. Анализите, извършени през последните 10 години от техническия отдел на нашия регулаторен съвет, показват, че концентрацията на захар се увеличава в сравнение с предходни години — вероятно поради изменението на климата. Причините за това са няколко: повишаване на температурата, повече дни с високи температури, периоди на недостиг на вода и др. В това отношение винарските изби дават приоритет на качеството на продукта, като избират момента на гроздобера така, че да се осигури баланс между фенолната зрялост и вероятното алкохолно съдържание, в резултат на което това алкохолно съдържание все по-често е повишено. Поради това беше решено да не се установява горна пределна стойност, тъй като няма пряка връзка между алкохолното съдържание и качеството.

   Заличава се увеличението на алкохолното съдържание за винаta „crianza“ (1 % об. повече от минимално установения за останалите вина), тъй като няма техническа причина за запазването му.

3. Производството на оранжеви вина в района датира от древни времена, но в даден момент е било преустановено. През последното десетилетие то беше възобновено, като се предлагат вина с характерен цвят и структура, високо ценени заради гастрономическата им стойност. Тези вина са свързани с територията, като едносортовите вина имат силно изразен сортов характер.

4. ИЗМЕНЕНИЕ В ОПИСАНИЕТО НА РАЗЛИЧНИТЕ ТИПОВЕ ВИНА РОЗЕ

Описание:

1. Описанието на типа „вино розе“ се променя във всички аспекти, като към текста относно външния вид се добавя следното: „Когато са произведени без сулфити (≤ 10 mg/l общ SO_2), вината могат да придобият по-наситени оранжеви нотки“.

2. Типът „Vino rosado fermentado en barrica“ (вино розе, ферментирало в бъчви) се заличава, а наименованието „Vino rosado criado en barrica“ (вино розе, подложено на стареене в бъчви) се променя на „Vino rosado fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes de madera“ (вино розе, изцяло или частично ферментирало и/или подложено на стареене в дървени съдове) и неговото описание се адаптира.

3. Максималното действително алкохолно съдържание се намалява от 11,5 на 11 % об., а максималната пределна стойност се заличава. Заличава се конкретното посочване на вина „crianza“.

Изменението засяга точка 2.1 от продуктовата спецификация и точка 4 от единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като не води до никоя от промените, предвидени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета относно географските означения.

Основание:

1. По отношение на външния вид думата „мек“ се заменя с думата „блед“, която е по-подходяща като прилагателно за цвят. Също така беше преценено, че е необходимо да се разрешат виолетовите нюанси, тъй като те се наблюдават при множество млади вина розе поради наличието на антоцианини от използваните сортове, а също и защото са типични за младите вина. Освен това беше взето решение да се включи „оранжево-кафяв“ цвят, за да не се изключват вината розе, произведени с Garnacha Roja.

   От друга страна, традиционният в миналото метод на производство на вината, който се е използвал преди въвеждането на продукти за винопроизводство като серен диоксид или добавянето на селектирани сухи дрожди, не представлява нова тенденция, а по-скоро метод, който никога не е изчезвал, нито е бил преустановяван. В резултат на този вид традиционно производство могат да се получат вина с оранжев цвят или оранжеви нотки.

   По отношение на ароматите се заличава думата „първични“ — тя е излишна, тъй като конкретно се посочват ароматните семейства „цветни“ и „плодови“. За да се коригира неправилен превод от каталонски на испански език, думата „свеж“ се заменя с „чист“.

   По отношение на вкуса се заличава признакът „плодов“ — той е по-подходящ за ароматите, тъй като обозначава семейство аромати, а не характеристика на вкуса.

2. Категорията „Vino rosado fermentado en barrica“ се заличава, тъй като този тип вино попада в обхвата на новата категория „Vino rosado fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes de madera“. Промяната в описанието на този нов тип е наложена от включването на по-ясно определение, в чийто обхват понастоящем попадат всички вина розе, които са били в дървени съдове през даден етап от производството и ферментацията си. Следва да се има предвид, че в много случаи в дървени съдове протича не цялата ферментация, а само част от нея, или само стареенето или част от него. Поради това се включва следното уточнение: „По отношение на вината, частично подложени на стареене в дървени съдове, най-малко 25 % от процеса на стареене трябва да бъде осъществен в дървени съдове“.

   По отношение на външния вид се заличава описанието „бледочерешов“, тъй като цветовата скала варира от блед цвят (бледорозово) до по-наситен (черешов) и описанието е неправилно. Добавят се думите „придобиване на по-оранжев нюанс, без да се губят червените нюанси“, тъй като вината от тази категория са изцяло или частично ферментирали и/или подложени на стареене в дървени съдове и това стареене може да им придаде по-богат цвят в сравнение с вината, които не са подложени на стареене.

   По отношение на ароматите се добавя признакът „цветен“, тъй като той обозначава често срещано и ценено семейство аромати при този тип вина. Беше взето решение да се заличи задължителното наличие на аромати, напомнящи за червени плодове, и да се добавят аромати, присъщи на стареенето в дървени съдове, тъй като този тип вино трябва да има такива определящи аромати (на дървесина) и невинаги има аромати на червени плодове.

По отношение на вкуса се заличава признакът „плодов“ — той е по-подходящ за ароматите, тъй като обозначава семейство аромати, а не характеристика на вкуса. Заличава се признакът „свеж“, тъй като е качество, по-характерно за младите вина, и няма причина то да е задължително за вината розе, изцяло или частично ферментирали и/или подложени на стареене в дървени съдове. Също така се заличава признакът „месест“, тъй като неговото количествено определяне е трудно или невъзможно. Беше сметнато за уместно да се въведе изискване този тип вино да има дълготраен послевкус, тъй като този признак се придобива при контакта с дървесина.

3. Не се посочва максимална пределна стойност за действителното алкохолно съдържание поради причините, изложени по-горе за белите вина. Аналогично няма техническа или качествена пречка за намаляване на минималната гранична стойност от 11,5 % на 11 % об.

   Заличава се увеличението на алкохолното съдържание за вината „crianza“ (1 % об. в сравнение с минимално установения), тъй като нямаше техническа причина за запазването му.

5. ИЗМЕНЕНИЕ В ОПИСАНИЕТО НА РАЗЛИЧНИТЕ ТИПОВЕ ЧЕРВЕНИ ВИНА

Описание:

1. Променят се всички аспекти на описанието на типа „червени вина“.

2. Типът „Vino tinto fermentado en barrica“ (червено вино, ферментирало в бъчви) се заличава, наименованието „Vino tinto criado en barrica“ (червено вино, подложено на стареене в бъчви) се променя на „Vino tinto fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes de madera“ (червено вино, изцяло или частично ферментирало и/или подложено на стареене в дървени съдове) и неговото описание се адаптира.

3. Текстът „Червените вина имат минимално действително алкохолно съдържание от 11,5 % об.“ се заменя с „Червените вина имат минимално действително алкохолно съдържание от 12 % об.“. Заличава се и една от спецификите за вината „crianza“.

Изменението засяга точка 2.1 от продуктовата спецификация и точка 4 от единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като не води до никоя от промените, предвидени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета относно географските означения.

Основание:

1. По отношение на външния вид думата „виолетовочервен“ се заменя с думите „червен и/или виолетовочервен“ с цел да се позволи използването и на двата цвята — както взаимозаменяемо, така и заедно, тъй като по този начин се представя по-добре гамата от възможни нюанси на червеното вино, характерни за ЗНП Empordà.

   По отношение на ароматите се заличава признакът „приятен“, тъй като неговото количествено определяне е трудно или невъзможно.

   Признакът „плодов“ беше посочен по отношение на вкуса, но се счита за по-подходящо да се включи като аромат, тъй като той обозначава семейство аромати, а не характеристика на вкуса. Заличава се признакът „танинов“, тъй като не се счита за съществен за този тип вино; по-скоро — в зависимост от алкохолното съдържание — таниновият вкус може да бъде определен като дефект. Заличава се и признакът „дълготраен“, тъй като не е необходим.

2. Категорията „Vino tinto fermentado en barrica“ (червено вино, ферментирало в бъчви) се заличава, тъй като този тип вино попада в обхвата на новото „Vino tinto fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes de madera“ (червено вино, изцяло или частично ферментирало и/или подложено на стареене в дървени съдове). Промяната в описанието на този тип е наложена от включването на по-ясно определение, в чийто обхват понастоящем попадат всички червени вина, които са били в дървени съдове през даден етап от производството си, а не само по време на ферментацията. Следва да се има предвид, че в много случаи в дървени съдове протича не цялата ферментация, а само част от нея, или само стареенето или част от него. Поради това се включва следното уточнение: „По отношение на вината, частично подложени на стареене в дървени съдове, най-малко 25 % от процеса на стареене трябва да бъде осъществен в дървени съдове“.

В описанието на външния вид на новия тип вино думата „виолетовочервен“ се заменя с „червен и/или виолетовочервен“ поради причините, посочени по-горе. Същевременно беше преценено, че трябва да бъдат включени възможните допълнителни кафеникаво-червени нюанси предвид естественото развитие на антоцианини и танини в този тип вино. По отношение на ароматите думите „балсамови, пикантни аромати, присъщи на стареенето“ се заменят с „аромати, присъщи на стареенето в дървени съдове“, тъй като получените аромати в резултат на времето, прекарано в такива съдове, варират и зависят от дървесината, размера на бъчвата, изпичането, времето на стареене и др. По отношение на вкуса думата „чист“ се заличава, тъй като ако испанската дума „franco“ (отчетлив) се приема за описание на вино без примеси и без дефекти, то думата „чист“ е излишна. Изразът „аромати, напомнящи на зрели плодове“ се заличава, тъй като е неправилно да се говори за семейство аромати по отношение на вкуса. Думата „мек“ се заличава, тъй като не се счита за показател, който лесно може да бъде определен количествено, нито се счита за подходяща за вина, изцяло или частично ферментирали и/или подложени на стареене в дървени съдове. Този тип вина са по-структурирани поради извличането на танини от дървесината, както и поради концентрацията на танини и крайния цвят на вината, които са резултат от средните до дълги периоди на мацерация, използвани за получаване на балансирани вина в края на процеса на стареене.

Включването на признака „с дълготраен послевкус“ се дължи на факта, че този тип вина имат по-дълготраен послевкус от младите вина. Дълготрайният послевкус е обусловен от извличането на танини от дървесината, както и от концентрацията на танини и крайния цвят на вината, които са резултат от средните до дълги периоди на мацерация, използвани за получаване на балансирани вина в края на процеса на стареене.

3. Думата „quiere“ се заменя с „vol“ (об.), за да се коригира печатната грешка в оригинала на испански език. Няма техническа или качествена пречка за увеличаване на минималното алкохолно съдържание от 11,5 % на 12 % об.

Заличава се увеличението на алкохолното съдържание за вината „crianza“ (1 % об. повече от минимално установения за останалите вина), тъй като няма техническа причина за запазването му.

6. ВЪВЕЖДАНЕ НА ВИНА RANCIO В КАТЕГОРИЯ 1

Описание:

В категория 1 се въвежда нов тип вина — „rancio“, въз основа на съответния метод на стареене. Включва се описание на техните органолептични характеристики и се установява минималното им действително алкохолно съдържание.

Изменението засяга точка 2.1 от продуктовата спецификация и точка 4 от единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като не води до никоя от промените, предвидени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета относно географските означения. Не се въвеждат нови категории, а само нов тип в рамките на категория 1, който вече съществува в продуктовата спецификация.

Основание:

Предлага се включване на новия тип вино „rancio“. Причината за това е, че досега това наименование можеше да се използва само за вина и ликьорни вина, които са придобили вкуса, описан като „rancio“, поради специфичните условия на тяхното стареене.

7. ПРОМЕНИ В ОПИСАНИЕТО НА ИСКРЯЩИТЕ ВИНА

Описание:

Включва се по-конкретно органолептично описание на тези вина. Долната пределна стойност на действителното алкохолно съдържание се увеличава от 9,5 на 10,5 % об. Думите „вино, получено от сортове лози“ в продуктовата спецификация се заменят с „вино, получено от сортове грозде“.

Изменението засяга точка 2.2 от продуктовата спецификация и точка 4 от единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като не води до никоя от промените, предвидени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета относно географските означения.

Основание:

По отношение на външния вид признакът „лек“ се заличава, тъй като не се счита за подходящ в този контекст. Добавя се признакът „бистър“, за да се разграничават от мътните вина; „бледорозов цвят или розов цвят с лека наситеност“ се заменя с „розов“, а „виолетовочервен“ — с „червен или виолетовочервен“, тъй като тези нюанси описват по-добре искрящите вина Empordà. Добавя се текстът: „Белите искрящи вина, произведени от Garnacha Roja и/или червени сортове, могат да имат по-наситен жълт цвят, понякога с розови и/или сивкави нотки“, за да се вземат предвид особеностите на белите искрящи вина, произведени както от червени сортове, така и от Garnacha Roja, тъй като те могат да бъдат с по-наситен цвят поради по-високия дял на полифеноли и антоцианини.

По отношение на ароматите се добавя признакът „цветен“, тъй като той обозначава често срещано и ценено семейство аромати при този тип вино. Добавят се признаците „наситен“ и „чист“, тъй като липсата на дефекти при вината от този тип се счита за съществен фактор. Формулировката „с аромати, които са специфични за всеки сорт, използван за производството на това вино“ се заличава, тъй като конкретното посочване на ароматите, специфични за всички сортове, е трудно или невъзможно.

Признакът „плодов“ беше посочен по отношение на вкуса, но се счита за по-подходящо да се включи като аромат, тъй като той обозначава семейство аромати, а не характеристика на вкуса.

Няма техническа или качествена пречка за увеличаване на минималното алкохолно съдържание от 9,5 % на 10,5 % об.

Думата „лоза“ се заменя с по-правилната „грозде“.

8. ИЗМЕНЕНИЯ В ОПИСАНИЕТО НА КАЧЕСТВЕНИТЕ ПЕНЛИВИ ВИНА

Описание:

Включва се по-конкретно органолептично описание на тези вина. Максималната пределна стойност за действителното алкохолно съдържание се увеличава от 12,5 на 13,5 % об. Също така се подобрява формулировката на метода на производство.

Изменението засяга точка 2.3 от продуктовата спецификация и точка 4 от единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като не води до никоя от промените, предвидени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета относно географските означения.

Основание:

По отношение на външния вид се добавя признакът „бистър“, за да се разграничават от мътните вина. Цветовата гама се разширява до „наситено жълто“, за да обхване качествените пенливи вина, подложени на стареене, които поради своята възраст може да са загубили зеленикавите си нюанси в полза на по-жълти нюанси. Добавя се текстът: „Качествените пенливи вина, произведени от Garnacha Roja и/или червени сортове грозде, могат да имат по-наситен жълт цвят, понякога с розови и/или сивкави нотки“, за да се вземат предвид специфичните характеристики на пенливите вина, произведени от червени сортове и от Garnacha Roja, тъй като те могат да бъдат с по-наситен цвят поради по-високия дял на полифеноли и антоцианини.

По отношение на ароматите „crianza“ се заменя с понятието „envejecimiento“ [с по-общо значение на „стареене“], което е по-представително за различните типове вина, за които става дума, докато обозначението „crianza“ се свързва само с някои вина, подложени на стареене, които са посочени в самата продуктова спецификация, и е предмет на законодателството на ЕС.

Що се отнася до вкуса, думите „добре балансиран между киселинност и захари“ се заменят с думата „балансиран“, тъй като балансът може да зависи от фактори, различни от съотношението захар/киселинност. Добавят се признаците „отчетлив“ и „чист“, тъй като липсата на дефекти се счита за съществен фактор.

Анализите, извършени през последните 10 години от техническия отдел на нашия регулаторен съвет, показват, че концентрацията на захар се увеличава — вероятно поради изменението на климата. Причините за това са няколко: повишаване на температурата, повече дни с високи температури, периоди на недостиг на вода и др. В това отношение винарските изби дават приоритет на качеството на продукта, като избират момента на гроздобера така, че да се осигури баланс между фенолната зрялост и вероятното алкохолно съдържание, в резултат на което това алкохолно съдържание все по-често е повишено.

Подобрената формулировка включва заличаване на информацията за действителното алкохолно съдържание, сортовете и района на производство, бутилирането и стареенето, етикетирането и затварянето, тъй като тази информация вече е посочена в други части на продуктовата спецификация и би била излишна тук.

9. ИЗМЕНЕНИЕ В ОПИСАНИЕТО НА БЕЛИТЕ ЛИКЬОРНИ ВИНА EMPORDÀ MISTELA

Описание:

Включва се по-конкретно органолептично описание на тези вина. Също така се подобрява описанието на метода на производство.

Изменението засяга точка 2.4 от продуктовата спецификация и точка 4 от единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като не води до никоя от промените, предвидени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета относно географските означения.

Основание:

По отношение на външния вид се добавя признакът „бистър“, за да се разграничават от мътните вина, а „до светлозлатист оттенък“ се заменя с „до кехлибарен цвят“, за да се предостави възможност за включването на вина, подложени на по-дълго стареене, които са запазили високо качество.

Що се отнася до ароматите, „свеж“ се заменя с „чист“, за да се коригира неправилен превод от каталонски език. С цел представянето на по-добро описание се добавят думите „и/или на ядки“. Заличават се думите „специфично за сорта“, тъй като вината mistela могат да се произвеждат от различните разрешени сортове и продуктът не следва да се определя като едносортов.

Признакът „плодов“ беше посочен по отношение на вкуса, но се счита за по-подходящо да се включи само като аромат, тъй като той обозначава семейство аромати, а не характеристика на вкуса. Беше взето решение за заличаване на думите „добър послевкус“, тъй като това описание е прекалено субективно и неговото количествено измерване и/или определяне от страна на дегустаторите е невъзможно. Добавят се признаците „отчетлив“ и „чист“ с цел подобряване на описанието.

Заличават се думите „виното се филтрува“, тъй като производителите невинаги използват тази енологична практика, понеже тя не влияе върху качеството, нито върху типа на виното. Заличава се и изискването „да се разбърква веднъж дневно в продължение на една седмица“, тъй като вече съществуват други методи за хомогенизиране.

10. ИЗМЕНЕНИЕ В ОПИСАНИЕТО НА ЧЕРВЕНИТЕ ЛИКЬОРНИ ВИНА EMPORDÀ MISTELA

Описание:

Включва се по-конкретно органолептично описание на тези вина. Също така се подобрява описанието на метода на производство.

Изменението засяга точка 2.4 от продуктовата спецификация и точка 4 от единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като не води до никоя от промените, предвидени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета относно географските означения.

Основание:

По отношение на външния вид се добавя признакът „бистър“, за да се разграничават от мътните вина. Думите „червени и виолетови нюанси“ се заменят с „червени и/или виолетовочервени нюанси“ с цел да се поясни допълнително цветът.

По отношение на ароматите „свеж“ се заменя с „чист“ поради неправилен превод от каталонски на испански език, а „напомнящ на червени плодове“ се заменя с „плодов“, тъй като при ароматите в тази категория вина не следва да се поставя акцент единствено върху червените плодове, нито върху друг вид плодове.

Признакът „плодов“ беше посочен по отношение на вкуса, но се счита за по-подходящо да се включи като аромат, тъй като той обозначава семейство аромати, а не характеристика на вкуса. Думата „кадифен“ се заличава, тъй като е прекалено субективна и нейното количествено измерване и/или определяне от страна на дегустаторите е невъзможно. Добавят се признаците „отчетлив“ и „чист“, тъй като липсата на дефекти се счита за съществен фактор.

Заличават се изискването за смачкване на гроздето преди мацерацията и необходимостта от предварително премахване на дръжките, тъй като тези енологични практики не са определящи за типа на виното и не е необходимо да бъдат конкретно посочвани. Заличава се също необходимостта от аериране на мъста с цел отстраняване на дрождите, тъй като е широко доказано, че добавянето и смесването на алкохол над 15 % об. е достатъчно, за да ги деактивира. Заличава се текстът относно използването на преса за разделяне на твърдата от течната фаза, тъй като за тази цел в съответния вид производство се използват други техники, като например *saignée* (отцеждане) с подобни или дори по-добри качествени резултати.

11. ИЗМЕНЕНИЕ В ОПИСАНИЕТО НА ЛИКЬОРНИТЕ ВИНА EMPORDÀ GARNACHA

Описание:

Включва се по-конкретно органолептично описание на тези вина. Също така се подобрява описанието на метода на производство.

Изменението засяга точка 2.4 от продуктовата спецификация и точка 4 от единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като не води до никоя от промените, предвидени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета относно географските означения.

Основание:

По отношение на външния вид се добавя признакът „бистър“, за да се разграничават от мътните вина. Беше взето решение от описанието на външния вид да се заличат думите „кехлибар“ и „рубин“, тъй като те са уредени като признаци в зависимост от използвания сорт и биха могли да доведат до грешки или объркване. Поради това е препоръчително този тип вино да се описва в съответствие с диапазона на цветовите му нюанси.

По отношение на ароматите се добавят думите „и/или стафидирани плодове и аромати, присъщи на стареенето“, тъй като се счита, че тези аромати преобладават в съответната категория вина, при които гроздето е от много късни реколти и окислителното стареене е задължително.

Признакът „с вкус на зрели или стафидирани плодове“ беше посочен по отношение на вкуса, но се счита за по-подходящо да се включи само като аромат, тъй като той обозначава семейство аромати, а не характеристика на вкуса. Добавят се признаците „отчетлив“ и „чист“, тъй като липсата на дефекти се счита за съществен фактор. С цел да се подобри описанието се добавя думата „комплексен“.

Прилагателното „презряло“ се заменя с „узряло“, тъй като за придобиването на определящите за този продукт характеристики не е необходимо презряване на гроздето.

С описанието се включва информация относно сортовете Garnacha (Blanca, Roja, Negra или Peluda), така че да се поясни, че може да се използва всеки от тях.

Формулировките „след отделянето на дръжките и смачкването пулпата ферментира“ и „извършва се отцеждане, пресоване, филтруване и обогатяване“ се заличават, тъй като описаните и заличените за този тип вино технически енологични практики могат да се прилагат на различни етапи от производството с оптимални резултати.

По отношение на метода за концентриране на мъстта „кипене“ се заменя с по-правилната формулировка „директно прилагане на топлина“.

Премахва се изключението от изискването за две години стареене или зреене, когато поне 90 % от виното е произведено от Garnacha Tinta или Peluda, тъй като опитът показва, че няма причина за такова разграничение и че за да се получат типичните за тази категория органолептични характеристики, стареенето е еднакво важно за всички сортове Garnacha.

12. ИЗМЕНЕНИЕ В ОПИСАНИЕТО НА ЛИКЬОРНИТЕ ВИНА EMPORDÀ MOSCATEL

Описание:

Включва се по-конкретно органолептично описание на тези вина. Също така се подобрява описанието на метода на производство.

Изменението засяга точка 2.4 от продуктовата спецификация и точка 4 от единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като не води до никоя от промените, предвидени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета относно географските означения.

Основание:

По отношение на външния вид се добавя признакът „бистър“, за да се разграничават от мътните вина. Думите „наситено жълт“ се заменят с думата „кехлибарен“, тъй като беше преценено, че пропускането на толкова наситени нюанси, какъвто е кехлибареният, изключва от тази категория винata, които са подложени на по-продължително стареене, като се има предвид, че тези вина биха могли да запазят органолептичните качества и дори да предложат по-голяма комплексност.

По отношение на ароматите „свеж“ се коригира на „чист“, тъй като първата дума представлява грешен превод от каталонски, а признакът „дълготраен“ се заличава, защото не се счита за специфичен за ароматите, а по-скоро за вкуса (като е преместен в съответния раздел).

По отношение на вкуса се добавят признаците „отчетлив“ и „чист“, тъй като липсата на дефекти при вината от този тип се счита за съществен фактор. Думата „кадифен“ се заличава, тъй като е прекалено субективна и нейното количествено измерване и/или определяне от страна на дегустаторите е невъзможно.

Пояснява се, че двата сорта — Moscatel de Alejandría и Moscatel de Grano Menudo, могат да се използват заедно или поотделно, без разграничение.

13. ИЗМЕНЕНИЕ В ОПИСАНИЕТО НА СЛАДКИТЕ ЛИКЬОРНИ ВИНА EMPORDÀ

Описание:

Включва се по-конкретно органолептично описание на тези вина. Максималното действително алкохолно съдържание е повишено от 20 % на 22 % об.

Изменението засяга точка 2.4 от продуктовата спецификация и точка 4 от единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като не води до никоя от промените, предвидени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета относно географските означения.

Основание:

По отношение на външния вид се добавя признакът „бистър“, за да се разграничават от мътните вина.

По отношение на ароматите „свеж“ се коригира на „чист“, тъй като първата дума представлява грешен превод от каталонски, и се добавят думите „и/или стафидирани“, тъй като това семейство аромати се среща при съответния тип вино. Думите „топъл и мек“ се заличават, тъй като се считат за характеристики на вкуса, а не на ароматите.

По отношение на вкуса се добавят признаците „отчетлив, чист“ и „балансиран“, тъй като липсата на дефекти при вината от този тип се счита за съществен фактор. Думите „плодов“ и „напомнящ на зрели плодове“ се заличават, тъй като тези качества не са характерни за вкуса, а по-скоро за аромата. Признакът „месест“ се заличава, тъй като неговото количествено определяне или измерване е трудно или невъзможно. Думите „продължителен интензитет на вкуса“ се заменят с по-подходящата „дълготраен“.

Беше взето решение максималното действително алкохолно съдържание, установено за тази категория ликьорни вина, да се увеличи от 20 на 22, тъй като това е най-общата категория и целта е тя да не се ограничава толкова много в този аспект, за да бъде по-приобщаваща.

14. ВЪВЕЖДАНЕ НА ВИНА EMPORDÀ RANCIO В КАТЕГОРИЯ 3

Описание:

В категория 3 се въвежда нов тип вина — „Rancio del Empordà“ въз основа на съответния метод на стареене. Включва се описание на техните органолептични характеристики и се установява минималното им естествено алкохолно съдържание.

Изменението засяга точка 2.4 от продуктовата спецификация и точка 4 от единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като не води до никоя от промените, предвидени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета относно географските означения. Не се въвеждат нови категории, а само нов тип в рамките на категория 1, който вече съществува в продуктовата спецификация.

Основание:

Беше предложено въвеждането на нов тип вино — „Vino rancio del Empordà“. Досега наименованието „rancio“ можеше да се използва само за вина и ликьорни вина, които са придобили вкуса, описан като „rancio“, поради специфичните условия на тяхното стареене.

15. ИЗМЕНЕНИЕ В ОПИСАНИЕТО НА ВИНАТА ОТ ПРЕЗРЯЛО ГРОЗДЕ

Описание:

Включва се по-конкретно органолептично описание на тези вина. Пределните стойности на действителното алкохолно съдържание също са променени.

Изменението засяга точка 2.5 от продуктовата спецификация и точка 4 от единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като не води до никоя от промените, предвидени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета относно географските означения.

Основание:

По отношение на ароматите думите „зрели, сушени плодове“ се заменят със „зрели и/или дехидратирани плодове“, тъй като това прилагателно е по-подходящо за вината, които притежават само един от двата признака.

По отношение на вкуса се добавят признаците „отчетлив“ и „чист“, тъй като липсата на дефекти при вината от този тип се счита за съществен фактор. Признакът „структуриран“ се заличава, тъй като неговото количествено определяне или измерване е трудно или невъзможно, и се добавят признаците „маслен“ и „комплексен“ с цел по-добро описание. Признакът „напомнящ на гроздов сироп“ се заличава, тъй като не е специфичен за етапа на дегустация, а по-скоро за аромата.

Минималното действително алкохолно съдържание от 15 % об. се променя на 12 % об. — това е ненужно ограничение, което не отразява реалността на производството на тези продукти, тъй като при повечето произведени вина ферментацията може да спре по-рано, в зависимост от условията през съответната година. Максималната пределна стойност се заличава, тъй като не е необходима.

16. ПРОМЕНИ В ПРЕДЕЛНИТЕ СТОЙНОСТИ НА АЛКОХОЛНОТО СЪДЪРЖАНИЕ

Описание:

Въвеждат се изменения в двете таблици, обобщаващи пределните стойности за действително и общо алкохолно съдържание на различните типове вино, включително вече посочените нови типове.

Изменението засяга съответно точки 2.6 и 2.7 от продуктовата спецификация и точка 4 от единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като не води до никоя от промените, предвидени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета относно географските означения.

Основание:

По отношение на действителното алкохолно съдържание въведените промени и причината за тях вече са посочени за всеки тип вино.

Общото алкохолно съдържание се адаптира към новото действително съдържание, а максималната пределна стойност се заличава, тъй като не е необходима.

17. ПРОМЕНИ В ПРЕДЕЛНИТЕ СТОЙНОСТИ ЗА ОБЩА КИСЕЛИННОСТ

Описание:

При вината от категория 1 минималната пределна стойност от 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина, се намалява на 4 g/l.

При качествените пенливи вина и искрящите вина минималната киселинност се определя на 5,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина.

Изменението засяга точка 2.9 от продуктовата спецификация и точка 4 от единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като не води до никоя от промените, предвидени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета относно географските означения.

Основание:

Анализите, извършени през последните 10 години от техническия отдел на нашия регулаторен съвет, показват, че — вероятно поради изменението на климата — концентрацията на захар в мъстта е по-висока, отколкото през предходните години, което е в ущърб на общата киселинност. Причините за това са няколко: повишаване на температурата, повече дни с високи температури, периоди на недостиг на вода и др. В това отношение винарските изби дават приоритет на качеството на продукта, като избират момента на гроздобера така, че да се осигури баланс между фенолната зрялост и вероятното алкохолно съдържание, в резултат на което това алкохолно съдържание все по-често е повишено, а равнища на общата киселинност са понижени.

Добавят се стойности за киселинността на категориите качествени пенливи вина и искрящи вина, тъй като те не са били обхванати.

18. ПРОМЕНИ В ПРЕДЕЛНИТЕ СТОЙНОСТИ ЗА СЪДЪРЖАНИЕ НА ЛЕТЛИВИ КИСЕЛИНИ

Описание:

При вината, отлежали по-малко от една година, максималната пределна стойност се увеличава от 0,6 на 0,8 g/l, изразена като оцетна киселина. При червените вина, подложени на стареене, пределната стойност е 1,10 g/l, т.е. налице е понижение спрямо предходната стойност от 1,20 g/l. Освен това се въвежда специфична пределна стойност от 2,10 g/l за ликьорните вина, вината от презряло грозде и вината „rancio“.

Изменението засяга точка 2.10 от продуктовата спецификация и точка 4 от единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като не води до никоя от промените, предвидени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета относно географските означения.

Основание:

Анализите, извършени през последните 10 години от техническия отдел на нашия регулаторен съвет, показват, че — вероятно поради изменението на климата — концентрацията на захар в мъстта е по-висока, отколкото през предходните години. Следователно съдържанието на летливи киселини може да бъде по-високо. Причините за това са няколко: повишаване на температурата, повече дни с високи температури, периоди на недостиг на вода в растението, което от своя страна може да причини стрес в дрождите по време на процеса на ферментация, водещ до повишено съдържание на летливи киселини.

Освен това въвеждането в продуктовата спецификация на вина „rancio“ и оранжеви вина може да доведе — поради метода на производство — до повишаване на съдържанието на летливи киселини, без да се понижава качеството.

19. ДОСТИГНАНЕ НА МАКСИМАЛНИТЕ ПРЕДЕЛНИ СТОЙНОСТИ ЗА ОБЩ СЕРЕН ДИОКСИД

Описание:

Определя се максималната пределна стойност на серен диоксид за вината „rancio“ от категория 1, искрящите вина и вината от презряло грозде.

Изменението засяга точка 2.11 от продуктовата спецификация и точка 4 от единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като не води до никоя от промените, предвидени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета относно географските означения.

Основание:

Целта е да се уточни посочената пределна стойност за съответните типове вина.

20. ПРОМЕНИ В ПОЗИЦИЯТА НА РАЗДЕЛА ОТНОСНО НАИМЕНОВАНИЯТА И/ИЛИ ОЗНАЧЕНИЯТА

Описание:

Разделът „Наименования и/или означения“ се премества от точка 2 в точка 8. 2. Представяне и етикетиране на продуктите.

Изменението засяга точка 2 от продуктовата спецификация и точка 9 от единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като не води до никоя от промените, предвидени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета относно географските означения.

Основание:

Съответният текст трябва да бъде в раздела от продуктовата спецификация, който се отнася до етикетирането.

21. ПРОМЕНИ В АГРОТЕХНИЧЕСКИТЕ ПРАКТИКИ

Описание:

Заличават се ограниченията за гъстота на засаждане и ограничението за пъпки на хектар и се включва по-ясна формулировка относно разрешението за напояване. Променя се и естественото алкохолно съдържание в обемни проценти на гроздето — от 10 % об. или повече на следните стойности с разграничение по цвят: 11,5 % об. за грозде, предназначено за производство на червено вино; 10,5 % об. за грозде, предназначено за производство на бяло вино и вино розе; и 9,5 % об., когато гроздето е предназначено за производство на искрящи вина или качествени пенливи вина.

Изменението се отнася съответно до точки 3.1 и 3.2 от продуктовата спецификация и точка 5 от единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като не води до никоя от промените, предвидени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета относно географските означения.

Основание:

Налагането на максимален или минимален брой на лозя на хектар не е съобразено с действителното положение в региона, в който има участъци с по-висока продуктивност, млади лозя и по-малко плодородни участъци с вековни лозя.

Няма основания и за ограничаването на броя на пъпките, тъй като количеството им зависи от сорта, който може да бъде повече или по-малко продуктивен, от района, предназначението на гроздето, виното, което ще се произвежда, и от вида резитба.

Практиката на напояване не е разпространена в нашия регион. В изменения параграф се посочва, че работата в лозята е отговорност на лозаря и че той трябва да изпълнява целта за производство на качествено грозде.

Посочва се алкохолно съдържание в обемни проценти за всяка от основните категории вина, като то се увеличава с половин градус за белите вина, вината розе, искрящите и качествените пенливи вина, и с един градус за червените вина, като по този начин минималното съдържание се адаптира реално към продукта, тъй като изменението на климата означава, че гроздоберът се извършва едва при достигането на това съдържание, за да се осигури зрялост по отношение на захарите и фенолна зрялост.

22. ПРОМЕНИ В ЕНОЛОГИЧНИТЕ ПРАКТИКИ

Описание:

Заличава се следното изречение: „При производството на мъст трябва да бъдат следвани традиционните практики, при които се използва технология, насочена към оптимизиране на качеството на вината“.

Рандеманът се увеличава от 70 на 74 l мъст или вино на 100 kg добито грозде, като се уточнява, че в това количество са включени утайките.

Изменението засяга точка 3.3 от продуктовата спецификация и точка 5 от единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като не води до никоя от промените, предвидени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета относно географските означения.

Основание:

Заличената формулировка е излишна, тъй като винарските изби вече са оборудвани с подходяща технология за получаване на качествена мъст.

Извличането на мъст се отнася до производствен процес за бели вина, при който извличането се извършва преди ферментацията. Когато се говори за извличане на вино, се взема предвид фактът, че този процес протича след ферментацията. Тъй като в съоръженията за производство на качествено вино се използват все по-усъвършенствани и модерни машини, процесът на извличане се е подобрил, което го прави по-чувствителен към срока на годност на продукта и към качеството му, дори при прилагане на по-голямо налягане.

23. ПОДОБРЯВАНЕ НА ФОРМУЛИРОВКАТА ОТНОСНО ДОБИВА НА ХЕКТАР

Описание:

Производството в hl/ha се посочва за готово вино. Към съответните стойности се добавят два знака след десетичната запетая.

Изменението засяга точка 5 от продуктовата спецификация, но не и единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като не води до никоя от промените, предвидени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета относно географските означения.

Основание:

Подобрява се точността на текста.

24. ПРОМЕНИ В СОРТОВЕТЕ

Описание:

При препоръчаните бели сортове: синонимът Carignan Blanc се добавя към Cariñena Blanca; Lledoner Blanc, като синоним на Garnacha Blanca, се посочва в правилната му форма — Lladoner Blanco; Garnacha Roja се включва сред препоръчаните червени сортове.

При разрешените бели сортове: „Moscatel de grano pequeño“ се заменя с правилното му наименование „Moscatel de grano menudo“.

Към препоръчаните червени сортове се добавя още един синоним на Samsó или Cariñena — Mazuela; Lladoner се добавя като синоним на Garnacha Tinta, а Cariñena Gris — като нов сорт.

При разрешените червени сортове: Tempranillo се добавя като синоним на Ull de Llebre, а Lledoner Pelut — като синоним на Garnacha Peluda.

Изменението засяга точка 6 от продуктовата спецификация и точка 7 от единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като не води до никоя от промените, предвидени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета относно географските означения.

Основание:

Включва се по-точна информация относно наименованията на сортовете.

25. ПОДОБРЯВАНЕ НА РАЗДЕЛА ОТНОСНО ВРЪЗКАТА

Описание:

Подобрява се текстът на раздела относно връзката.

Изменението засяга точка 7 от продуктовата спецификация и точка 8 от единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като не води до никоя от промените, предвидени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета относно географските означения. По-конкретно то не води до промяна на връзката, а само до подобряване на текста на съответния раздел.

Основание:

Изменението е използвано като възможност за подобряване на текста.

26. НАИМЕНОВАНИЯ И/ИЛИ ОЗНАЧЕНИЯ

Описание:

В допълнение към преместването на раздела с наименования и означения от точка 2 в точка 8 от продуктовата спецификация, както вече беше посочено, се въвеждат различни промени във формулировката.

Изменението засяга точка 8 от продуктовата спецификация и точка 9 от единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като не води до никоя от промените, предвидени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета относно географските означения. По-конкретно то не води до промяна на връзката, а само до подобряване на текста на съответния раздел.

Основание:

— по отношение на младите вина („joven“) изискването „трябва да бъде бутилирано през годината на реколтата и/или от 20 декември на годината на гроздобера — съгласно договореното“ се заменя с „трябва да бъде бутилирано през годината, в която е извършен гроздоберът“ с цел да се избегне обърквание, произтичащо от разбирането, че бутилирането е ограничено до даден период през годината на реколтата, тъй като предишната формулировка може да се тълкува като позволяваща бутилиране от 20 декември нататък, без да се определя краен срок;

— по отношение на виното с добри качества за съхранение („vino de guarda“) се въвежда задължението дъбовите бъчви да са с вместимост до 330 l, т.е. се посочва конкретната им вместимост;

— по отношение на вината „crianza“, „reserva“ и „gran reserva“ текстът се адаптира към вече установените условия в регламентите, с които се уреждат тези традиционни наименования, във всички аспекти, включително сроковете и вместимостта на бъчвите;

— по отношение на вината „reserva“ се добавя следното изискване: при качествените пенливи вина продължителността на този процес от добавянето на тиражен ликьор до отцеждането не трябва да бъде по-малка от 15 месеца, за да се позволи използването на посоченото обозначение за съответните вина;

— по отношение на стареенето на ликьорното вино Garnacha de Empordà се заличава изискването съдовете да бъдат изработени от дъб, тъй като — макар по традиция да се използват най-често — те не са единственият вид съдове, който може да се използва. Въвежда се и изискването вместимостта на съда да не надхвърля 330 l;

— по отношение на вината „rancio“, когато се посочва периодът на стареене, времето трябва да се изчисли като средна стойност на всички негови компоненти;

— по отношение на обозначенията „barrica“ (бъчва) и „roble“ (дъб) максималната вместимост на съда се увеличава от 330 l на 600 l съгласно изискванията в националното законодателство. Няма основание за по-строго ограничение;

— по отношение на ликьорните вина Garnacha de Empordà и Moscatel de Empordà ограничението на съдържанието на захар за вината, които могат да бъдат обозначени като „vino dulce natural“ (естествено сладко вино), се увеличава от 270 g/l на 252 g/l. Това изменение е с цел адаптиране към по-традиционните методи, използвани в района на производство;

— думите „вината и ликьорните вина трябва да бъдат обозначавани като „rancio“, когато са придобили вкус, описан като „rancio“, поради специфичните условия на тяхното стареене“ се заличават — те са ненужни, тъй като вече е включено точно описание на тези типове вина;

— по отношение на ликьорното вино Garnacha de Empordà думите „кехлибарен“ и „рубинен“ стават незадължителни, тъй като те са част от описанието на продукта в зависимост от сортовете, използвани за производството му;

— обозначението „rancio dulce“ се добавя за вината „rancio“ с концентрация на захар над 45 g/l;

— по отношение на качествените пенливи вина наименованието на ЗНП трябва да е посочено върху запушалката на бутилката. Тъй като производството на този продукт е ограничено, самите производители на пенливи вина желаят запушалката на бутилката да се отличава, като посочат името на наименованието за произход;

— за по-голяма яснота задължителните обозначения се отделят от незадължителните;

— премахва се изискването, според което ако са използвани повече от три сорта, те следва да бъдат посочени извън зрителното поле за задължителната информация, тъй като то надхвърля законовите изисквания и не е основателно;

— правилата относно посочването на името на лозаря или на лозаро-винарския комплекс се заменят с „embotellado en la propiedad“ (бутилирано в лозаро-винарския комплекс). Това обозначение се добавя, за да се разграничат производителите, които отговарят на изискванията;

— въвежда се препоръката относно използването на наименованията Lladoner, Lladoner Blanco и Lledoner Pelut върху етикета на всички вина, които съдържат този сорт, тъй като посочените наименования са синоними, използвани в района;

— добавят се традиционните наименования „rancio“ и „vino dulce natural“. Те бяха пропуснати поради грешка, която вече е поправена.

27. ПРОМЕНИ, СВЪРЗАНИ С ИНСПЕКЦИИТЕ

Описание:

Актуализират се данните за връзка на делегирания орган. Понятието „crianza“ (отлежаване) се заменя с „envejecimiento“ (стареене), за да се обозначи този етап от производството на виното. Заличава се предпочитанието лабораторията, която извършва анализите на вината, да бъде тази на Instituto Catalán de la Viña y del Vino.

Изменението засяга точка 9 от продуктовата спецификация, но не и единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като не води до никоя от промените, предвидени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета относно географските означения.

Основание:

да се актуализират данните за връзка със сертифициращия орган.

Понятието „envejecimiento“ (стареене) е по-точно, тъй като „crianza“ може да препрати неправилно към традиционното наименование.

Трябва да е възможно да се избере всяка лаборатория въз основа на качеството на услугата и разходите, стига съответната лаборатория да притежава необходимата акредитация.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

Empordà

2. **Вид на географското означение:**

ЗНП — защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

3. Ликьорни вина

5. Качествени пенливи вина

8. Искрящо вино

16. Вино от презряло грозде

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

— 22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

4. **Описание на виното или вината**

1. *Бяло вино, бяло вино, изцяло или частично ферментирало и/или подложено на стареене в дървени съдове, и оранжево вино*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Бяло вино:

Външен вид: бистър, с бледожълт нюанс и възможни зеленикави нотки. Когато са произведени от Garnacha Roja и/или червени сортове, вината могат да имат по-наситен жълт цвят, понякога с розови и/или сивкави нотки. Когато са произведени без сулфити (≤ 10 mg/l общ SO_2), вината могат да имат по-наситен жълт цвят, понякога със златисти нотки. Аромат: чист, с плодови и/или цветни аромати с добър интензитет. Вкус: ясно изразен, чист, свеж, с добър баланс на киселинността.

Бяло вино, изцяло или частично ферментирало и/или подложено на стареене в дървени съдове:

Външен вид: бистър, с жълти нюанси. Ако са произведени от Garnacha Roja и/или черни сортове, вината могат да имат по-наситен жълт цвят, понякога с розови и/или сивкави нотки. Когато са произведени без сулфити (≤ 10 mg/l общ SO_2), вината могат да имат по-наситен жълт цвят, понякога със златисти нотки. Аромат: чист, плодов и/или цветен, с аромати, присъщи на стареенето в дървени съдове. Вкус: ясно изразен, чист, добре балансиран, с дълготраен послевкус.

Оранжево вино:

Външен вид: бистър, с нюанси, вариращи от наситено жълто до оранжево-кехлибарено. Аромат: чист, с плодови и/или цветни аромати, като е възможно наличието на растителни или тревни нотки. Вкус: отчетлив, чист, с добър баланс на киселинността, като е възможно наличието на леко горчиви и/или танинови нотки.

* Максимално съдържание на серен диоксид: 200 mg/l, когато съдържанието на захар е по-малко от 5 g/l, и 250 mg/l, когато съдържанието на захар е 5 g/l или повече.

* В случаите, когато пределните стойности не са посочени, се прилага действащото законодателство на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 11

— Минимална обща киселинност: 4 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 13,33

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

2. *Вино розе и вино розе, изцяло или частично ферментирало и/или подложено на стареене в дървени съдове*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Вино розе:

Външен вид: бистър, с нюанси, вариращи от бледорозов до черешов цвят. Възможни са наситени виолетови нюанси, както и оранжево-кафяв цвят. Когато са произведени без сулфити (≤ 10 mg/l общ SO_2), вината могат да придобият по-наситени оранжеви нотки. Аромат: чист, с наличието на цветни и/или плодови аромати. Вкус: отчетлив, чист, свеж, с добър баланс на киселинността.

Вино розе, изцяло или частично ферментирало и/или подложено на стареене в дървени съдове:

Външен вид: бистър, с нюанси, вариращи от бледорозов до черешов цвят с възможно наличие на наситени виолетови нотки и придобиване на по-оранжев нюанс, без да се губят червените нюанси. Аромат: чист, плодов и/или цветен, с аромати, присъщи на стареенето в дървени съдове. Вкус: отчетлив, чист, добре балансиран и с дълготраен послевкус.

* Максимално съдържание на серен диоксид: 200 mg/l, когато съдържанието на захар е по-малко от 5 g/l, и 250 mg/l, когато съдържанието на захар е 5 g/l или повече.

* В случаите, когато пределните стойности не са посочени, се прилага действащото законодателство на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 11

— Минимална обща киселинност: 4 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 13,33

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

3. *Червено вино и червено вино, изцяло или частично ферментирало и/или подложено на стареене в дървени съдове*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Червено вино

Външен вид: бистър, с червен и/или виолетовочервен цвят до наситени пурпурни нюанси. Аромат: чист, плодов и с добър интензитет. Вкус: отчетлив, чист и балансиран.

Червено вино, изцяло или частично ферментирало и/или подложено на стареене в дървени съдове:

Външен вид: бистър, с червени и/или виолетовочервени нюанси или възможно наличие на кафеникаво-червени нотки. Аромат: чист, интензивен, с плодови нотки и аромати, присъщи на стареенето в дървени съдове. Вкус: отчетлив, чист, с добра структура, балансиран и с дълготраен послевкус, добре изразен, танинов и интензивен.

* За червени вина, подложени на стареене, посочената стойност от 0,80 g/l (13,33 mEq/l) може да бъде превишена с 0,06 g/l за всеки градус над 12 години стареене, до максимален размер от 1,10 g/l (18,33 mEq/l).

* Максимално съдържание на серен диоксид: 150 mg/l, когато съдържанието на захар е по-малко от 5 g/l, и 200 mg/l, когато съдържанието на захар е 5 g/l или повече.

* В случаите, когато пределните стойности не са посочени, се прилага действащото законодателство на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 12

— Минимална обща киселинност: 4 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 13,33

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

4. *Вино rancio от категория 1*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Външен вид: нюанси, вариращи от жълт до махагонов цвят, с различна наситеност в зависимост от степента на стареене. Аромат: окислителни нотки и аромати на мед и/или подправки и/или печени плодове. Вкус: силен, комплексен, с различна степен на сладост в зависимост от съдържанието на захар.

* Максимално съдържание на серен диоксид: 150 mg/l, когато съдържанието на захар е по-малко от 5 g/l, и 200 mg/l, когато съдържанието на захар е 5 g/l или повече.

* В случаите, когато пределните стойности не са посочени, се прилага действащото законодателство на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 12

— Минимална обща киселинност: 4 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 35

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

5. *Искрящо вино — бяло, розе и червено*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Външен вид: бистър, с плавно освобождаване на мехурчета, бледожълти със зеленикави оттенъци при бели вина, розови при вината розе и червени или виолетовочервени при червените вина. Белите искрящи вина, произведени от Garnacha Roja и/или червени сортове, могат да имат по-наситен жълт цвят, понякога с розови и/или сивкави нотки. Аромат: плодов и/или цветен, чист, ясно изразен и с добър интензитет. Вкус: ясно изразен, чист, свеж, балансиран, с постоянно образуващи се мехурчета.

* Максимално съдържание на серен диоксид: 200 mg/l за бели вина и вина розе и 150 mg/l за червени вина, когато съдържанието на захар е < 5 g/l; 250 mg/l за бели вина и вина розе и 200 mg/l за червени вина, когато съдържанието на захар е 5 g/l или повече.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 10,5

— Минимална обща киселинност: 5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 13,33

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

6. *Качествени пенливи вина*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Външен вид: бистър, с равномерно и постоянно освобождаване на мехурчета, бледожълти със зеленикави до наситено жълти и розови нюанси при пенливите вина розе. Качествените пенливи вина, произведени от Garnacha Roja и/или черни сортове, могат да имат по-наситен жълт цвят, понякога с розови и/или сивкави нотки. Аромат: чист, плодов и/или цветен, с добър интензитет и аромати от стареене в бутилки. Вкус: ясно изразен, чист, балансиран и с постоянно образуващи се мехурчета.

* В случаите, когато пределните стойности не са посочени, се прилага действащото законодателство на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 10,5

— Минимална обща киселинност: 5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 13,33

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 185

7. *Ликьорни вина (Mistela Blanca del Empordà, Mistela Negra del Empordà, Garnacha del Empordà, Moscatel del Empordà, Vino dulce del Empordà u Vino Rancio del Empordà)*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Mistela Blanca del Empordà:

Външен вид: бистър, с нюанси, вариращи от бледожълт до кехлибарен цвят. Аромат: чист, с добър интензитет, цветни и/или плодови аромати и/или на ядки. Вкус: отчетлив, чист, сладък и балансиран.

Mistela Negra del Empordà:

Външен вид: бистър, с червени и/или виолетовочервени нюанси с добра наситеност. Аромат: чист, с добър интензитет и плодов. Вкус: отчетлив, чист, сладък и балансиран.

Garnacha del Empordà:

Външен вид: бистър, с кехлибарени нюанси с променлива наситеност в зависимост от степента на стареене и от това дали виното е произведено от бели сортове. Възможно е наличието на рубинени до махагонови нюанси, а вината от черни сортове могат да имат кафеникаво-червени нюанси. Аромат: чист, интензивен, със зрели и/или стафидирани плодове и аромати, присъщи на стареенето. Вкус: отчетлив, чист, сладък, комплексен, балансиран и дълготраен.

Moscatel del Empordà:

Външен вид: бистър, с нюанси, вариращи от бледожълт цвят с възможни зеленикави оттенъци до кехлибарени нотки. Аромат: чист, с висок интензитет и специфични за сорта аромати. Вкус: отчетлив, чист, сладък, кадифен, интензивен и дълготраен, съответстващ на сорта, от който е произведено виното.

Vino Dulce del Empordà:

Външен вид: бистър, с цвят, който съответства на сортовете грозде, използвани за производството на виното, и който варира от златистобял до червеникавомахагонов. Аромат: чист, с аромати на зрели и/или стафидирани плодове. Вкус: отчетлив, чист, сладък, балансиран и дълготраен.

Vino Rancio del Empordà:

Външен вид: бистър, с нюанси, вариращи от старо злато до махагон, и с различен интензитет в зависимост от степента на стареене. Аромат: окислителни нотки и аромати на мед и/или подправки и/или печени плодове. Вкус: силен, комплексен, с различна степен на сладост в зависимост от съдържанието на захар.

* Максимално съдържание на серен диоксид: 150 mg/l, когато съдържанието на захар е по-малко от 5 g/l, и 200 mg/l, когато съдържанието на захар е 5 g/l или повече.

* В случаите, когато пределните стойности не са посочени, се прилага действащото законодателство на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 15

— Минимална обща киселинност: meq/l

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 35

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

8. *Вино от презряло грозде*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Външен вид: нюанси, вариращи от жълт до кехлибарен цвят. Аромат: висока ароматна интензивност, напомняща за зрели и/или дехидратирани плодове и ядки. Вкус: отчетлив, чист, сладък, с богата консистенция и комплексен, с дълготраен послевкус.

* Максимално съдържание на серен диоксид: 150 mg/l, когато съдържанието на захар е по-малко от 5 g/l, и 200 mg/l, когато съдържанието на захар е 5 g/l или повече.

* В случаите, когато пределните стойности не са посочени, се прилага действащото законодателство на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 12

— Минимална обща киселинност: g/l, изразена като съдържание на винена киселина.

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 35

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

5. **Винопроизводствени практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

Специфична енологична практика

За производството на червено вино трябва да се използва грозде в добро състояние и с подходяща степен на зрялост за получаване на вина с естествено алкохолно съдържание в обемни проценти, както следва: не по-малко от 11,5 % об. за гроздето, използвано за червено вино; 10,5 % об. за гроздето, използвано за бяло вино и вино розе; 9,5 % об. за гроздето, използвано за искрящи или качествени пенливи вина.

За извличане на мъстта или виното и за отделянето им от ципите се прилага подходящ натиск, който гарантира, че рандеманът не надвишава 74 l мъст или вино с утайка от 100 kg набрано грозде.

5.2. *Максимални добиви*

1. Бели сортове
12 000 kg грозде/ha
88,8 hl/ha

2. Сортове червено грозде
10 000 kg грозде/ha
74 hl/ha

6. **Определен географски район**

Alt Empordà:

Agullana, Avinyonet del Puigventós, Biure, Boadella and the Escaules, Cabanes, Cadaqués, Cantallops, Capmany, Cistella, Colera, Darnius, Espolla, Figueres, Garriguella, La Jonquera, Llançà, Llers, Masarac, Mollet de Peralada, Palau-saverdera, Pau, Pedret i Marzà, Peralada, Pont de Molins, Portbou, Port de la Selva, Rabós, Roses, Sant Climent Sescebes, Selva de Mar, Terrades, Vilafant, Vilajuïga, Vilamaniscle, Vilanant.

Baix Empordà:

Begur, Bellcaire d'Empordà, Calonge, Castell-Platja d'Aro, Corçà, Cruïlles, Monells and Sant, Sadurní de l'Heura, Forallac, La Bisbal d'Empordà, Mont-ras, Palafrugell, Palamós, Palau-sator, Pals, Regencós, Sant Feliu de Guíxols, Santa Cristina d'Aro, Torrent, Torroella de Montgrí, Ullà, Vall-llobrega.

7. **Винен сорт (винени сортове) грозде**

Cabernet Franc

Cabernet Sauvignon

Cariñena Blanca — Carignan Blanc

Cariñena Gris

Chardonnay

Garnacha Blanca — Lladoner Blanco

Garnacha Peluda — Lledoner Pelut

Garnacha Roja — Garnacha Gris

Garnacha Tinta — Lladoner

Gewürztraminer

Macebo – Viura

Malvasia Aromática — Malvasía Sitges

Mazuela — Cariñena

Mazuela — Samsó

Merlot

Monastrell

Moscatel de Alejandría

Mocastel de Grano Menudo

Picapoll Blanco

Sauvignon Blanc

Syrah

Tempranillo — Ull de Llebre

Xarello

8. **Описание на връзката или връзките**

8.1. *Вино*

В тези равнини се произвеждат тихи вина — базовите вина за качествени пенливи или искрящи вина, които са по-леки. Произвеждат се отлични бели вина, вина розе и млади червени вина с добра киселинност и баланс. Те са плодови и свежи. Производителите в района, които са експерти по характеристиките на всеки вид земя, са се научили да допълват вината, произведени от грозде, отглеждано на разположени върху различни видове почва парцели. Тези вина са обогатили гастрономията на района, тъй като се съчетават отлично със средиземноморската кухня.

8.2. *Ликьорни вина и вино от презряло грозде*

Ликьорните вина се характеризират със своето разнообразие. Вината Garnacha и Moscatel del Empordà са признати на цялата територия от незапомнени времена. Те се произвеждат от местни сортове, които са отлично адаптирани към земята и климата. Най-представителни са вината Garnacha de Empordà, тъй като се споменават в документи, датиращи от Средновековието. Те се произвеждат от грозде от стари лозя с нисък добив, което се събира едва след презряването. Обикновено стареенето на вината се извършва по системата *solera*.

8.3. *Качествени пенливи вина*

Повечето лози се отглеждат върху бедна и лека почва, която позволява добър дренаж и е с киселинен или неутрален характер. Почвата е от едри седиментни скали, конгломерати и пясъчник. Тя произхожда от скали, датиращи от края на периода Терциер (Неоген), като в този случай е съставена от едрозърнест материал — конгломерати и пясъчник, преплетени с фини пластове.

Материалът произхожда от центъра на басейна на Empordà, който се характеризира с мекота и на места се променя в различна степен. В тези равнини се произвеждат тихи вина — базовите вина за качествени пенливи или искрящи вина, които са по-леки.

8.4. *Искрящо вино*

Почви от едрозърнести седиментни скали, конгломерати и пясъчник. Производителите в района, които са експерти по характеристиките на всеки вид земя, са се научили да съчетават вината, произведени от грозде, отглеждано на разположени върху различни видове почва парцели. Тези вина са обогатили гастрономията на района, тъй като се съчетават отлично със средиземноморската кухня. Още през 70-те години на XX век произвежданите в района искрящи вина са били високо ценени от туристите.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Правна уредба:

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

— Вината, обозначени като „vino nuevo“ (ново вино), могат да се предлагат на пазара само с указание върху етикета относно годината на реколтата и трябва да бъдат бутилирани преди 31 януари през годината, в която е извършен гроздоберът. Те могат да бъдат изпращани от договорената дата през ноември.

— Вината, обозначени като „vino joven“, могат да се предлагат на пазара само с указание върху етикета относно годината на реколтата. Те трябва да бъдат бутилирани през годината, в която е извършен гроздоберът.

— Обозначението „vino de guarda“ може да се използва за вина, които са подложени на стареене в дъбови бъчви за период от най-малко 12 месеца. Дъбовите бъчви трябва да са с вместимост, не по-голяма от 330 l.

— Обозначението „reserva“ може да се използва за пенливи вина, при които периодът от момента на добавянето на тиражен ликьор до отцеждането е не по-малък от 15 месеца.

— Стареенето на ликьорното вино Garnacha de Empordà трябва да се извършва в окислителна среда и в съдове с различна вместимост, като в зависимост от продължителността му могат да се използват следните обозначения:

  — за да бъдат обозначени като „crianza“, винata се подлагат на стареене за период от 3 години с едногодишен минимален период на стареене в съдове от дъбова дървесина, чиято вместимост е не по-голяма от 330 l;

  — за да бъдат обозначени като „reserva“, винata се подлагат на стареене за период от 5 години с четиригодишен минимален период на стареене в съдове от дъбова дървесина, чиято вместимост е не по-голяма от 330 l;

  — за да бъдат обозначени като „gran reserva“, винata се подлагат на стареене за период от 8 години с шестгодишен минимален период на стареене в съдове от дъбова дървесина, чиято вместимост е не по-голяма от 330 l;

  — за да бъдат обозначени като „vieja reserva“, винata се подлагат на стареене за период над 10 години в съдове от дъбова дървесина, чиято вместимост е не по-голяма от 330 l.

— По отношение на винata „rancio“, когато се посочва периодът на стареене, времето се изчислява като средна стойност на всички негови компоненти.

— Обозначението „fermentado en barrica“ (ферментирало в бъчви) може да се използва, при условие че виното е ферментирало в дървени съдове с максимална вместимост 600 l.

— Обозначението „barrica“ (бъчва) може да се използва, когато информацията за въпросното вино указва периода от време в месеци и/или години, през който то е било съхранявано в дървени съдове, чиято вместимост е не по-голяма от 600 l.

— Обозначението „roble“ (дъб) може да се използва, когато информацията за въпросното вино указва периода от време в месеци или години, през който то е било съхранявано в дървени съдове, чиято вместимост е не по-голяма от 600 l.

— Ликьорните вина Garnacha de Empordà и Moscatel de Empordà могат да бъдат описани като естествени сладки вина, ако са произведени от мъст с високо съдържание на захар — над 252 g/l.

— Ликьорното вино Garnacha de Empordà може да бъде описано с думата „ámbar“ (кехлибар), когато е произведено от сорта Garnacha Blanca и/или Garnacha Roja, и с думата „rubí“ (рубин), когато е произведено от сорта Garnacha Tinta.

— Обозначението „rancio dulce“ може да се използва, когато виното „rancio“ е с концентрация на захар 45 g/l или повече.

— Размерът на шрифта, използван за изписване на наименованието „Empordà“, не трябва да надвишава 4 mm, а шрифтът за „Denominación de Origen“ не трябва да надвишава 2 mm.

Правна уредба:

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

Опаковане в определения географски район

Описание на условието:

Винata трябва да се опаковат или бутилират в определения географски район, в съоръжения, вписани в регистъра на бутилиращите и опаковъчните предприятия за защитеното наименование за произход, като целта е да се осигури контрол на проследимостта и запазване на качеството чрез избягване на ненужно транспортиране.

Връзка към продуктовата спецификация

https://incavi.gencat.cat/.content/005-normativa/plecs-condicions-do-catalanes/Arxius-plecs/DOP_Emporda_Pliego_Condiciones_2022.pdf