C/2025/4117

24.7.2025

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/4117)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(Článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Empordà“

PDO-ES-A1548-AM03 — 28.4.2025

1. **Název produktu**

„Empordà“

2. **Typ zeměpisného označení**

☒ Chráněné označení původu (CHOP)

☐ Chráněné zeměpisné označení (CHZO)

☐ Zeměpisné označení (ZO)

3. **Odvětví**

☐ Zemědělské produkty

☒ Víno

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Španělsko

5. **Orgán členského státu sdělující standardní změnu**

Ministerstvo zemědělství, rybolovu a výživy. Generální ředitelství pro potraviny. Odbor kontroly kvality potravin a zemědělsko-potravinářských laboratoří

6. **Důvod pro standardní změnu**

Jedná se o standardní změnu, protože nepředstavuje žádnou ze změn podle čl. 24 odst. 3 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních.

7. **Popis schválené standardní změny (schválených standardních změn)**

1. ÚVOD SE ZRUŠUJE

Popis

Současné znění (tj. před změnou) specifikace produktu začíná úvodem rozděleným na dvě části nazvané „Předmět“ a „Definice“, které byly zrušeny.

Tato změna se týká úvodu, který se vypouští, a nemá vliv na jednotný dokument.

[1] Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Jedná se o standardní změnu, protože nepředstavuje žádnou ze změn podle čl. 24 odst. 3 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních.

Odůvodnění:

Tento úvod není prvkem požadovaným pro specifikaci produktu. Jeho obsah je navíc již obsažen v právním předpisu.

2. OPRAVA

Popis

Současné znění specifikace produktu uvádí, že chráněným názvem je „Empordà“ a „EMPORDÀ“. Údaj o názvu psaný velkými písmeny byl vypuštěn.

Tato změna se týká bodu 1 specifikace produktu a nemá vliv na jednotný dokument.

Jedná se o standardní změnu, protože nepředstavuje žádnou ze změn podle čl. 24 odst. 3 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních.

Odůvodnění:

Vzhledem k tomu, že se jedná o stejný název a zákonem stanovená ochrana jakéhokoli CHOP se vztahuje na jakýkoli způsob zápisu daného názvu, nemusí být uváděn různými způsoby, tj. nemusí být uváděn velkými písmeny, neboť to může být matoucí.

3. ZMĚNA POPISU RŮZNÝCH DRUHŮ BÍLÝCH VÍN

Popis

1. Byl změněn popis druhu „vino blanco“ („bílé víno“):

   — byly doplněny následující informace týkající se vzhledu:

     „Pokud jsou vyrobeny z odrůdy Garnacha Roja a/nebo červených odrůd, mohou mít intenzivnější žlutou barvu, někdy s růžovými a/nebo šedavými odstíny.

     Pokud jsou vyrobeny bez siřičitanů (≤ 10 mg/l celkového SO_2), mohou mít intenzivnější žlutou barvu, někdy se zlatavým odstínem.“

   — deskriptor „ovocný“ byl přesunut z popisu chuti do vůně, ke které byl připojen přívlastek „květinový“.

2. Název druhu „vino blanco criado en barrica“ („bílé víno zrající v sudech“) byl změněn na „vino blanco fermentado y/o envejecido, total or parcialmente en recipientes de madera“ („bílé víno fermentované a/nebo zrající zcela nebo částečně v dřevěných nádobách“) a druhu „vino blanco fermentado en barrica sobre lías“ („bílé víno fermentované v sudech na kalech“) byl vypuštěn, protože je zahrnut v posledním údaji, a jeho popis byl upraven takto:

   — následující dodatek: „U vín částečně zrajících v dřevěných nádobách musí nejméně 25 % zrání probíhat v dřevěných nádobách.“

   — pokud jde o vzhled, slova „aniž by se změnila ve zlatavý odstín“ byla vypuštěna a bylo doplněno následující: „Pokud jsou vyrobena z odrůdy Garnacha Roja a/nebo modrých odrůd, mohou mít intenzivnější žlutou barvu, někdy s růžovými a/nebo šedavými odstíny.

   Pokud jsou vyrobena bez siřičitanů (≤ 10 mg/l celkového SO_2), mohou mít intenzivnější žlutou barvu, někdy se zlatavým odstínem.“

   — pokud jde o vůně, byl přidán přívlastek „květinová“ a vypuštěno slovo „sekundární“.

   — pokud jde o chuť, slovo „vyzrálá“ bylo vypuštěno.

3. Maximální skutečný obsah alkoholu byl vypuštěn. Zvláštní zmínka vína „crianza“ byla vypuštěna.

4. Byl doplněn a popsán druh „vino blanco brisado“ („oranžové víno“).

Změna se týká bodu 2.1 specifikace výrobku a bodu 4 jednotného dokumentu.

Jedná se o standardní změnu, protože nepředstavuje žádnou ze změn podle čl. 24 odst. 3 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních.

Odůvodnění:

1. Doplněný text týkající se vzhledu bílých vín má zohlednit specifické vlastnosti bílých vín vyráběných z červených odrůd a z odrůdy Garnacha Roja, protože díky vyššímu podílu polyfenolů a antokyanů mohou mít výsledná vína intenzivnější barvu.

   Na druhou stranu způsob výroby vína, který se tradičně používal v minulosti, před zavedením produktů pro vinifikaci, jako je oxid siřičitý nebo přidávání vybraných sušených kvasinek, není novým trendem, ale spíše se nikdy neztratil nebo nepřestal používat. Výsledkem tohoto typu tradiční výroby mohou být vína s intenzivnějším zabarvením.

   Popis „ovocná“ se objevil v souvislosti s údaji o chuti, ale považujeme za vhodnější zahrnout jej do údajů o vůni, protože se jedná o skupinu vůní, nikoli o chuťovou charakteristiku. Přívlastek „květinová“ byl přidán proto, že se jedná o velmi častou a ceněnou skupinu vůní u tohoto druhu vína.

   Kategorie „vino blanco fermentado en barrica sobre lías“ byla zrušena, protože tento druh vína spadá do nové kategorie: „Vino blanco fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes de madera“.

   Změna v popisu tohoto druhu je způsobena zpřesněním definice, která nyní zahrnuje všechna bílá vína, která byla po část své výroby v dřevěných nádobách, nejen ta, která ve dřevěných nádobách kvasila. Je třeba mít na paměti, že v mnoha případech neprobíhá v dřevěných nádobách celé kvašení, ale jen jeho část.

   Požadavky na vzhled byly zjednodušeny vypuštěním formulace „bez zlatavého odstínu“, protože vína tohoto druhu mohou v důsledku rozvoje oxidačního charakteru v dřevěných nádobách získat zlatavé odstíny a protože takové zlatavé odstíny nejsou v žádném případě na závadu, pokud jsou přítomny ostatní organoleptické vlastnosti vůně a chuti.

   Doplněný text o barvě je stejný jako text uvedený pod druhem „Vinos blancos“ („Bílá vína“) a byl přidán z výše uvedených důvodů.

   Přívlastek „květinová“ byl přidán ze stejných důvodů, jaké jsou uvedeny výše. Chybné označení vůně získané po zrání vína ve dřevěných nádobách jako sekundární bylo opraveno vypuštěním slova „sekundární“. Vypuštěním slova „vyzrálá“ se opravuje chyba vzniklá nesprávným překladem katalánštiny do španělštiny.

2. Analýzy provedené v posledních deseti letech technickým oddělením naší regulační rady ukazují, že koncentrace cukru se v porovnání s předchozími lety zvyšuje, pravděpodobně v důsledku změny klimatu. Důvodů je celá řada: zvýšení teploty, více dní s vysokými teplotami, období vodního stresu atd. Vinařství v tomto ohledu upřednostňují kvalitu produktu a rozhodují se pro sklizeň při zachování rovnováhy mezi fenolickou zralostí a pravděpodobným obsahem alkoholu, což stále častěji znamená vyšší pravděpodobný obsah alkoholu. Proto bylo rozhodnuto nestanovit horní hranici, protože neexistuje přímá souvislost mezi stupni obsahu alkoholu a kvalitou.

   Zvýšení obsahu alkoholu u vín „crianza“ bylo vypuštěno (o 1 % objemové více, než je minimum stanovené pro ostatní vína), protože neexistoval žádný technický důvod pro jeho zachování.

3. Oranžová vína se v regionu vyráběla již od starověku, avšak jejich výroba byla ukončena. V posledním desetiletí byla obnovena a začala se znovu nabízet vína s charakteristickou barvou a strukturou, vysoce ceněná pro svou gastronomickou hodnotu. Tato vína jsou spojena s územím a jednoodrůdová vína vyjadřují silný odrůdový charakter.

4. ZMĚNA POPISU RŮZNÝCH DRUHŮ RŮŽOVÝCH VÍN

Popis

1. Popis druhu „růžové víno“ byl změněn ve všech ohledech, přičemž v souvislosti s barvou byl doplněn následující text: „Při výrobě bez siřičitanů (≤ 10 mg/l SO_2 celkem) mohou mít intenzivnější oranžové odstíny.“

2. Druh „Vino rosado fermentado en barrica“ („Růžové víno fermentované v sudech“) byl zrušen a název „Vino rosado criado en barrica“ („Růžové víno zrající v sudech“) byl změněn na „Vino rosado fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes de madera“ (Růžové víno fermentované a/nebo zrající zcela nebo částečně v dřevěných nádobách“) a jeho popis byl upraven.

3. Minimální skutečný obsah alkoholu byl snížen z 11,5 na 11 % objemových a maximální mezní hodnota byla zrušena. Zvláštní zmínka vína „crianza“ byla vypuštěna.

Změna se týká bodu 2.1 specifikace výrobku a bodu 4 jednotného dokumentu.

Jedná se o standardní změnu, protože nepředstavuje žádnou ze změn podle čl. 24 odst. 3 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních.

Odůvodnění:

1. Pokud jde o vzhled, slovo „jemný“ bylo nahrazeno slovem „světlý“, protože toto slovo je vhodnější jako přídavné jméno barvy. Rovněž se mělo za to, že fialové odstíny by měly být povoleny, protože je má mnoho mladých růžových vín díky přítomnosti antokyanů z použitých odrůd, a také proto, že jsou typické pro mladá vína. Dále bylo rozhodnuto, že by měla být zahrnuta barva „cibulově žlutá“, aby nebyla vyloučena růžová vína vyrobená z odrůdy Garnacha Roja.

   Na druhou stranu způsob výroby vína, který se tradičně používal v minulosti, před zavedením produktů pro vinifikaci, jako je oxid siřičitý nebo přidávání vybraných sušených kvasinek, není novým trendem, ale spíše se nikdy neztratil nebo nepřestal používat. Výsledkem tohoto typu tradiční výroby mohou být vína oranžové barvy nebo oranžových odstínů.

   Pokud jde o vůně, slovo „primární“ bylo vypuštěno, protože je nadbytečné, jelikož byly specifikovány skupiny vůní „květinová“ a „ovocná“. Z důvodu opravy nesprávného překladu z katalánštiny do španělštiny bylo slovo „jemná“ nahrazeno slovem „čistá“.

   Co se týče chuti, přívlastek „ovocná“ byl vypuštěn, protože je vhodnější pro popis vůně, neboť se jedná o skupinu vůní, a nikoli o chuťovou vlastnost.

2. Kategorie „Vino rosado fermentado en barrica“ byla zrušena, protože tento druh vína spadá pod novou kategorii „Vino rosado fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes de madera“. Změna v popisu tohoto nového druhu je způsobena zpřesněním definice, která nyní zahrnuje všechna růžová vína, která byla po část své výroby a kvašení v dřevěných nádobách. Je třeba mít na paměti, že v mnoha případech neprobíhá v dřevěných nádobách veškeré kvašení, ale pouze jeho část, případně pouze zrání nebo část zrání. Proto bylo stanoveno, že „u vín částečně zrajících v dřevěných nádobách, musí nejméně 25 % zrání probíhat v dřevěných nádobách“.

   Co se týče vzhledu, výraz „světle třešňová“ byl vypuštěn, protože barevná škála sahá od světlé barvy (světle růžová) po intenzivnější (třešňová) a byla nesprávně popsána. Formulace „nabývá oranžovějšího odstínu, aniž by ztratilo červené odstíny“ byla doplněna proto, že vína této kategorie byla fermentována a/nebo zrála zcela nebo částečně v dřevěných nádobách a toto zrání může dát vínům rozvinutější barvu než vínům, která nezrají.

   Pokud jde o vůni, byl přidán přívlastek „květinová“, protože se jedná o běžnou a ceněnou skupinu vůní u tohoto druhu vín. Bylo rozhodnuto o zrušení povinnosti uvádět vůni připomínající červené ovoce a doplnění vůně získané zráním ve dřevěných nádobách, protože tento druh vína musí mít takové určující vůně (dřevité vůně) a ne vždy má vůni červeného ovoce.

Co se týče chuti, přívlastek „ovocná“ byl vypuštěn, protože je vhodnější pro popis vůně, neboť se jedná o skupinu vůní, a nikoli o chuťovou vlastnost. Přívlastek „čerstvě ovocná“ byl vypuštěn, protože se jedná o vlastnost charakteristickou spíše pro mladá vína a není důvod, aby byla podstatná u růžových vín fermentovaných a/nebo zrajících zcela nebo částečně v dřevěných nádobách. Přívlastek „masité“ byl vypuštěn, protože je obtížné nebo nemožné jej kvantifikovat. Rovněž se mělo za to, že je vhodné požadovat, aby tento druh vína měl dlouhou dochuť, jelikož to je vlastnost získaná kontaktem se dřevem.

3. Maximální mezní hodnota pro skutečný obsah alkoholu byla vynechána ze stejných důvodů, které již byly uvedeny u bílých vín. Podobně neexistuje žádná technická ani kvalitativní překážka pro snížení minimálního obsahu z 11,5 % na 11 % objemových.

   Zvýšení obsahu alkoholu u vín „crianza“ bylo vypuštěno (o 1 % obj. oproti stanovenému minimu), protože neexistoval žádný technický důvod pro jeho zachování.

5. ZMĚNA POPISU RŮZNÝCH DRUHŮ ČERVENÝCH VÍN

Popis

1. Byly změněny všechny aspekty popisu druhu „červená vína“.

2. Druh „Vino tinto fermentado en barrica“ („Červené víno fermentované v sudech“) byl zrušen a název „Vino tinto criado en barrica“ („Červené víno zrající v sudech“) byl změněn na „Vino tinto fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes de madera“ („Červené víno fermentované a/nebo zrající zcela nebo částečně v dřevěných nádobách“) a jeho popis byl upraven.

3. „Minimální skutečný obsah alkoholu červených vín činí 11,5 % objemových“ se nahrazuje větou „Minimální skutečný obsah alkoholu červených vín činí 12 % objemových“. Specifičnost pro vína „crianza“ byla vypuštěna.

Změna se týká bodu 2.1 specifikace výrobku a bodu 4 jednotného dokumentu.

Jedná se o standardní změnu, protože nepředstavuje žádnou ze změn podle čl. 24 odst. 3 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních.

Odůvodnění:

1. Co se týče vzhledu, byl výraz „fialově červená“ nahrazen výrazem „červená a/nebo fialově červená“, aby byly zahrnuty obě barvy, a to jak zaměnitelně, tak společně, protože to lépe vystihuje škálu možných odstínů červeného vína charakteristického pro CHOP Empordà.

   Pokud jde o vůně, přívlastek „příjemná“ byl vypuštěn, protože je obtížné nebo nemožné jej kvantifikovat.

   Přívlastek „ovocná“ byl zaznamenán u chuti, ale považujeme za vhodnější zařadit jej k vůním, protože se jedná o skupinu vůní, nikoli o chuťovou charakteristiku. Přívlastek „třískovitá“ byl vypuštěn, protože se pro tento druh vína nepovažuje za podstatný. V závislosti na obsahu alkoholu by to skutečně mohlo být považováno za nedostatek. „Dlouhá“ byl také odstraněn, protože byl zbytečný.

2. Kategorie „Vino tinto fermentado en barrica“ („Červené víno fermentované v sudech“) byla zrušena, protože tento druh vína spadá pod novou kategorii „Vino tinto fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes de madera“ („Červené víno fermentované a/nebo zrající zcela nebo částečně v dřevěných nádobách“). Změna v popisu tohoto druhu je způsobena zpřesněním definice, která se nyní vztahuje na červená vína, která byla po část své výroby v dřevěných nádobách, a nikoli pouze během kvašení. Je třeba mít na paměti, že v mnoha případech neprobíhá v dřevěných nádobách celé kvašení, ale jen jeho část, případně jen zrání nebo část zrání. Proto bylo stanoveno, že „u vín částečně zrajících v dřevěných nádobách, musí nejméně 25 % zrání probíhat v dřevěných nádobách“.

V popisu vzhledu nového druhu byla formulace „fialově červená“ z výše uvedených důvodů nahrazena formulací „červená a/nebo fialově červená“. Kromě toho se mělo za to, že vzhledem k přirozenému vývoji antokyanů a tříslovin u tohoto druhu vína je třeba vzít v úvahu možné další terakotové odstíny. Pokud jde o aromata, „balzamiková, kořeněná aromata charakteristická pro zrání“ byla změněna na „aromata po zrání ve dřevěných nádobách“), protože aromata vzniklá zráním ve dřevěných nádobách se liší v závislosti na druhu dřeva, velikosti sudu, jeho vypálení, době zrání atd. Pokud jde o chuť, slovo „čistá“ bylo vypuštěno, protože pokud chápeme španělské slovo „franco“ („plná“) jako označení neupravovaného vína bez nedostatků, pak by slovo „čistá“ bylo nadbytečné. Formulace „vůně připomínající zralé ovoce“ byla vypuštěna, protože je nepřesné hovořit o skupině aromat pomocí údajů o chuti. Slovo „jemná“ bylo vypuštěno, protože se nepovažuje za deskriptor, který lze snadno kvantifikovat, a nepovažuje se za vhodné v případě vín, která jsou fermentována a/nebo zrají zcela nebo částečně v dřevěných nádobách. Vína tohoto druhu jsou kvůli extrakci tříslovin ze dřeva a koncentraci tříslovin a konečné barvě vín skutečně strukturovanější, což je výsledkem středně dlouhé až dlouhé doby macerace používané k dosažení vyvážených vín získaných na konci procesu zrání.

Formulaci „s dlouhou dochutí“ jsme zvolili proto, že vína tohoto druhu mají delší dochuť než mladá vína. Dlouhá dochuť je výsledkem extrakce tříslovin ze dřeva, koncentrace tříslovin a konečné barvy vín, což je výsledkem středně dlouhé až dlouhé doby macerace používané k dosažení vyvážených vín na konci procesu zrání.

3. Slovo „quiere“ bylo nahrazeno slovem „vol“, aby se opravil překlep ve španělském originále. Neexistuje žádná technická ani kvalitativní překážka pro zvýšení minimálního obsahu z 11,5 % na 12 % objemových.

Zvýšení obsahu alkoholu u vín „crianza“ bylo vypuštěno (o 1 % objemové více, než je minimum stanovené pro ostatní vína), protože neexistoval žádný technický důvod pro jeho zachování.

6. VÍNA RANCIO BYLA ZAŘAZENA DO KATEGORIE 1

Popis

Do kategorie 1 byl začleněn nový druh pro vína „rancio“ kvůli jejich způsobu zrání. Jsou popsány jejich organoleptické vlastnosti a byl stanoven minimální skutečný obsah alkoholu.

Změna se týká bodu 2.1 specifikace výrobku a bodu 4 jednotného dokumentu.

Jedná se o standardní změnu, protože nepředstavuje žádnou ze změn podle čl. 24 odst. 3 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních. Nebyly zavedeny žádné nové kategorie, ale pouze nový druh v rámci kategorie 1, která již ve specifikaci produktu existuje.

Odůvodnění:

Bylo navrženo zařazení nového druhu vína „rancio“. Důvodem je skutečnost, že pojem „rancio“ se dosud mohl používat pouze pro vína a likérová vína, která získala chuť označovanou jako „rancio“ v důsledku zvláštních podmínek jejich zrání.

7. ZMĚNY V POPISU PERLIVÝCH VÍN

Popis

Zpřesňuje se popis organoleptických vlastností těchto vín. Spodní hranice skutečného obsahu alkoholu byla zvýšena z 9,5 na 10,5 % objemových. Tam, kde je ve specifikaci uvedeno „víno získané z odrůd druhu réva vinná“, bylo toto spojení nahrazeno slovy „víno získané z odrůd vinných hroznů“.

Změna se týká bodu 2.2 specifikace produktu a bodu 4 jednotného dokumentu.

Jedná se o standardní změnu, protože nepředstavuje žádnou ze změn podle čl. 24 odst. 3 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních.

Odůvodnění:

Pokud jde o vzhled, přívlastek „lehké“ byl vypuštěn, protože se nepovažuje za vhodný pro popis vzhledu. Byl doplněn přívlastek „čiré“, aby se odlišila vína, která jsou zakalená, a přívlastek „světle růžová nebo jemně intenzivní růžová“ byl nahrazen přívlastkem „růžová“ a přívlastek „fialově červená“ přívlastkem „červená nebo fialově červená“, protože tyto odstíny lépe vystihují perlivá vína Empordà. Do textu se doplňuje následující: „Bílá perlivá vína vyrobená z odrůdy Garnacha Roja a/nebo z červených odrůd mohou mít intenzivnější žlutou barvu, někdy s růžovými a/nebo šedavými odstíny“, aby se zohlednily zvláštnosti bílých perlivých vín vyrobených z červených odrůd a z odrůdy Garnacha Roja, protože mohou mít intenzivnější barvu kvůli vyššímu podílu polyfenolů a antokyanů.

Pokud jde o vůně, byl přidán přívlastek „květinová“, protože se jedná o běžnou a ceněnou skupinu vůní u tohoto druhu vína. Byly doplněny přívlastky „jemná“ a „čistá“, neboť se považuje za nezbytné, aby vína tohoto druhu byla bez nedostatků. Věta „s vůní specifickou pro každou odrůdu použitou k výrobě tohoto vína“ byla vypuštěna, protože je obtížné nebo nemožné přesně přiřadit vůně specifické pro všechny odrůdy.

Přívlastek „ovocná“ byl zaznamenán v údajích o chuti, ale považujeme za vhodnější uvést jej v údajích o vůni, protože se jedná o skupinu vůní, nikoli o chuťovou charakteristiku.

Neexistuje žádná technická ani kvalitativní překážka pro zvýšení minimálního obsahu z 9,5 na 10,5 % objemových.

Slovo „vinná réva“ bylo nahrazeno „vinnými hrozny“, protože je to přesnější.

8. ZMĚNY V POPISU JAKOSTNÍCH ŠUMIVÝCH VÍN

Popis

Zpřesňuje se popis organoleptických vlastností těchto vín. Maximální mezní hodnota pro skutečný obsah alkoholu byla zvýšena z 12,5 na 13,5 % objemových. Formulace způsobu výroby byla rovněž zpřesněna.

Změna se týká bodu 2.3 specifikace produktu a bodu 4 jednotného dokumentu.

Jedná se o standardní změnu, protože nepředstavuje žádnou ze změn podle čl. 24 odst. 3 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních.

Odůvodnění:

Pokud jde o vzhled, byl doplněn přívlastek „čiré“, aby se víno odlišilo od zakalených vín. Barevná škála byla rozšířena o „intenzivní žlutou“, aby zahrnovala zralá jakostní šumivá vína, která vzhledem ke svému zrání mohou ztratit zelenkavé odstíny ve prospěch žlutějších odstínů. Do textu se doplňuje následující: „Jakostní šumivá vína vyrobená z odrůdy Garnacha Roja a/nebo z červených odrůd vinných hroznů mohou mít intenzivnější žlutou barvu, někdy s růžovými a/nebo šedavými odstíny“, aby se zohlednily zvláštnosti vín vyrobených z červených odrůd a z odrůdy Garnacha Roja, protože mohou mít intenzivnější barvu kvůli vyššímu podílu polyfenolů a antokyanů.

Pokud jde o vůně, slovo „crianza“ bylo nahrazeno slovem „envejecer“ [obecnější výraz pro „zrání“], protože výraz „envejecer“ lépe vystihuje různé druhy vín, na které se tímto odkazuje, a výraz „crianza“ je spojen pouze s některými zralými víny uvedenými v samotné specifikaci produktu a podléhá právním předpisům EU.

Pokud jde o chuť, formulace „náležitá rovnováha mezi kyselostí a obsahem cukru“ byla nahrazena výrazem „vyvážená“, protože vyváženost může být podmíněna i jinými faktory než jen na poměrem cukru a kyselosti. Byly doplněny přívlastky „plná“ a „čistá“, protože za zásadní je považována absence nedostatků.

Analýzy provedené v posledních deseti letech technickým oddělením naší regulační rady ukazují, že koncentrace cukru se zvyšuje, pravděpodobně v důsledku změny klimatu. Důvodů je celá řada: zvýšení teploty, více dní s vysokými teplotami, období vodního stresu atd. Vinařství v tomto ohledu upřednostňují kvalitu produktu a rozhodují se pro sklizeň při zachování rovnováhy mezi fenolickou zralostí a pravděpodobným obsahem alkoholu, což stále častěji znamená vyšší pravděpodobný obsah alkoholu.

Přesnější znění zahrnovalo vypuštění informací o skutečném obsahu, odrůdách nebo oblasti produkce, stáčení a zrání, označování nebo uzavírání, protože tyto informace jsou již uvedeny v jiných částech specifikace produktu, takže by zde byly nadbytečné.

9. ZMĚNA POPISU LIKÉROVÝCH VÍN EMPORDÀ BÍLÁ VÍNA MISTELA

Popis

Zpřesňuje se popis organoleptických vlastností těchto vín. Formulace způsobu výroby byla rovněž zpřesněna.

Změna se týká bodu 2.4 specifikace produktu a bodu 4 jednotného dokumentu.

Jedná se o standardní změnu, protože nepředstavuje žádnou ze změn podle čl. 24 odst. 3 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních.

Odůvodnění:

Pokud jde o vzhled, byl doplněn přívlastek „čiré“, aby se víno odlišilo od zakalených vín, a přívlastek „do světle zlatavého odstínu“ byl nahrazen přívlastkem „do jantarového“, aby bylo možné zařadit vína, která prošla delším zráním a zachovala si vysokou jakost.

Pokud jde o vůně, slovo „jemná“ bylo nahrazeno slovem „čistá“, aby se opravil nesprávný překlad z katalánštiny. Pro lepší popis bylo doplněno „a/nebo ořechů“. Rozhodli jsme se vypustit slova „specifická pro odrůdu“, protože mistela může být vyráběna z různých povolených odrůd a produkt by neměl být definován jako jednoodrůdový.

Přívlastek „ovocná“ byl zaznamenán v údajích o chuti, ale považujeme za vhodnější uvést jej v údajích o vůni, protože se jedná o skupinu vůní, nikoli o chuťovou charakteristiku. Bylo rozhodnuto vypustit pojem „dobrá dochuť“, protože se jedná o příliš subjektivní pojem, který není pro degustační komisi měřitelný a/nebo kvantifikovatelný. Pro lepší popis byly doplněny údaje „plná“ a „čistá“.

Formulace „víno je filtrováno“ byla vypuštěna, protože výrobci tento enologický postup v praxi vždy nepoužívají, neboť neovlivňuje jakost ani druh. Formulace „zamíchat jednou denně po dobu jednoho týdne“ byla vypuštěna, protože nyní existují jiné metody homogenizace.

10. ZMĚNA POPISU LIKÉROVÝCH VÍN EMPORDÀ ČERVENÁ VÍNA MISTELA

Popis

Zpřesňuje se popis organoleptických vlastností těchto vín. Formulace způsobu výroby byla rovněž zpřesněna.

Změna se týká bodu 2.4 specifikace produktu a bodu 4 jednotného dokumentu.

Jedná se o standardní změnu, protože nepředstavuje žádnou ze změn podle čl. 24 odst. 3 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních.

Odůvodnění:

Pokud jde o vzhled, byl doplněn přívlastek „čiré“, aby se víno odlišilo od zakalených vín. Výraz „červené a fialové odstíny“ byl nahrazen výrazem „červené a/nebo červenofialové odstíny“, aby se barva ještě více upřesnila.

Pokud jde o vůně, slovo „čistá“ bylo kvůli nesprávnému překladu z katalánštiny do španělštiny nahrazeno slovem „plná“ a výraz „připomínající červené ovoce“ nahrazen slovem „ovocná“, protože vůně u této kategorie vín by neměly být zaměřeny pouze na červené ovoce nebo na jiný druh ovoce.

Přívlastek „ovocná“ byl zaznamenán v údajích o chuti, ale považujeme za vhodnější uvést jej v údajích o vůni, protože se jedná o skupinu vůní, nikoli o chuťovou charakteristiku. Slovo „sametová“ bylo vypuštěno, protože se jedná o příliš subjektivní pojem, který není pro degustační komisi měřitelný a/nebo kvantifikovatelný. Byly doplněny přívlastky „plná“ a „čistá“, protože za zásadní je považována absence nedostatků.

Zvláštní požadavek na drcení vinných hroznů před macerací byl vypuštěn, stejně jako požadavek na předchozí odstopkování, protože se jedná o enologické postupy, které neurčují druh vína a které není třeba specifikovat. Potřeba provzdušňování moštu za účelem odstranění kvasinek byla vypuštěna, protože bylo všeobecně prokázáno, že k jejich inaktivaci stačí pouhé přidání a přimíchání alkoholu nad 15 % objemových. Údaj o použití „lisu“ k oddělování pevných látek byl vypuštěn, protože u tohoto typu produkce se k tomuto účelu používají jiné techniky, například metoda saignée (pouštění žilou), s podobnými nebo dokonce lepšími kvalitativními výsledky.

11. ZMĚNA POPISU LIKÉROVÝCH VÍN EMPORDÀ Z ODRŮD GARNACHA

Popis

Zpřesňuje se popis organoleptických vlastností těchto vín. Formulace způsobu výroby byla rovněž zpřesněna.

Změna se týká bodu 2.4 specifikace produktu a bodu 4 jednotného dokumentu.

Jedná se o standardní změnu, protože nepředstavuje žádnou ze změn podle čl. 24 odst. 3 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních.

Odůvodnění:

Pokud jde o vzhled, byl doplněn přívlastek „čiré“, aby se víno odlišilo od zakalených vín. Bylo rozhodnuto vypustit z popisu vzhledu slova „jantarové“ a „rubínové“, protože jsou upravena jako výrazy v závislosti na použité odrůdě a mohla by vést k chybám nebo záměně. Proto je vhodnější popisovat tento druh vína podle škály barevných odstínů.

Pokud jde o vůně, bylo doplněno „a/nebo rozinek a vůně vzniklé zráním“, protože se má za to, že tyto vůně převažují u této kategorie vín, u nichž hrozny pocházejí z velmi pozdních sběrů a u nichž je povinné oxidativní zrání.

Přívlastek „s příchutí zralých nebo zaschlých hroznů“ byl zaznamenán v údajích o chuti, ale považujeme za vhodnější uvést jej pouze v souvislosti s vůní, protože se jedná o skupinu vůní, nikoli o chuťovou charakteristiku. Byly doplněny přívlastky „plná“ a „čistá“, protože za zásadní je považována absence nedostatků. Za účelem zpřesnění popisu bylo doplněno slovo „komplexní“.

Přídavné jméno „přezrálá“ bylo nahrazeno jménem „zralá“, protože hrozny nemusí přezrát, aby získaly vlastnosti, které jsou pro tento produkt charakteristické.

V popisu jsou uvedeny podrobnosti o odrůdách Garnacha (Blanca, Roja, Negra nebo Peluda), aby se upřesnilo, že lze použít kteroukoli z nich.

Zrušuje se tato formulace: „po odstopkování a rozdrcení dužina kvasí“) a také „probíhá ‚pouštění žilou‘, lisování, filtrování a fortifikace“), protože technicky vzato lze enologické postupy popsané a vypuštěné u tohoto druhu vína provádět v různých fázích výroby s optimálním výsledkem.

Pokud jde o způsob zahušťování moštu, bylo slovo „vaření“ nahrazeno slovy „přímé působení tepla“, protože jde o přesnější výraz.

Výjimka z požadavku na dvouleté zrání nebo vyzrávání, pokud alespoň 90 % pochází z odrůdy Garnacha Tinta nebo Peluda, byla zrušena, protože zkušenosti ukázaly, že pro tento rozdíl neexistuje důvod a že pro dosažení senzorických vlastností typických pro tuto kategorii je zrání nezbytné u všech odrůd Garnacha stejně.

12. ZMĚNA POPISU LIKÉROVÝCH VÍN EMPORDÀ Z ODRŮD MOSCATEL

Popis

Zpřesňuje se popis organoleptických vlastností těchto vín. Formulace způsobu výroby byla rovněž zpřesněna.

Změna se týká bodu 2.4 specifikace produktu a bodu 4 jednotného dokumentu.

Jedná se o standardní změnu, protože nepředstavuje žádnou ze změn podle čl. 24 odst. 3 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních.

Odůvodnění:

Pokud jde o vzhled, byl doplněn přívlastek „čiré“, aby se víno odlišilo od zakalených vín. Pojem „intenzivní žlutá“ byl nahrazen slovem „jantarová“, protože se mělo za to, že nezařazení tak sytých odstínů, jako je jantarová, vylučuje z této kategorie vína, která podléhají delšímu zrání, i když si mohou zachovat organoleptické vlastnosti a dokonce nabízet větší komplexnost.

Pokud jde o vůně, slovo „čistá“ bylo opraveno na „plná“, aby se opravil nesprávný překlad z katalánštiny, a přívlastek „dlouhá“ byl vypuštěn, protože se nepovažuje za specifický pro vůně, ale spíše pro chuť, k níž byl přesunut.

Pokud jde o chuť, byly doplněny přívlastky „plná“ a „čistá“, neboť se považuje za nezbytné, aby vína tohoto druhu byla bez nedostatků. Výraz „sametová“ byl vypuštěn, protože se jedná o příliš subjektivní pojem, který není pro degustační komisi měřitelný a/nebo kvantifikovatelný.

Bylo upřesněno, že obě odrůdy, Moscatel de Alejandría a Moscatel de Grano Menudo, lze bez rozdílu používat buď společně, nebo samostatně.

13. ZMĚNA POPISU SLADKÝCH LIKÉROVÝCH VÍN EMPORDÀ

Popis

Zpřesňuje se popis organoleptických vlastností těchto vín. Maximální skutečný obsah alkoholu se zvyšuje z 20 na 22 % objemových.

Změna se týká bodu 2.4 specifikace produktu a bodu 4 jednotného dokumentu.

Jedná se o standardní změnu, protože nepředstavuje žádnou ze změn podle čl. 24 odst. 3 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních.

Odůvodnění:

Pokud jde o vzhled, byl doplněn přívlastek „čiré“, aby se víno odlišilo od zakalených vín.

Pokud jde o vůně, slovo „čistá“ bylo opraveno na „plná“, aby se opravil nesprávný překlad z katalánštiny, a bylo doplněno „a/nebo rozinek“, protože se jedná o skupinu vůní, které se vyskytují u tohoto druhu vína. Výraz „hřejivá a jemná“ byl vypuštěn, protože se má za to, že se jedná o vlastnosti chuti, nikoliv vůně.

Pokud jde o chuť, byly doplněny přívlastky „plná, čistá“ a „vyvážená“, neboť se považuje za nezbytné, aby vína tohoto druhu byla bez nedostatků. Slova „ovocná“ a „připomínající zralé ovoce“ byla vypuštěna, protože tyto přívlastky nejsou charakteristické pro chuť, ale jsou spíše pro vůni. Přívlastek „masitá“ byl vypuštěn protože je obtížné nebo nemožné jej měřit či kvantifikovat. Pojem „dlouhá intenzita chuti“ byl nahrazen slovem „přetrvávající“, které je vhodnější.

Bylo rozhodnuto o zvýšení maximálního skutečného obsahu alkoholu stanoveného v této kategorii likérových vín z 20 na 22 % objemových, protože se jedná o nejobecnější kategorii a záměrem bylo tuto kategorii v tomto ohledu tolik neomezovat a zajistit, aby byla více inkluzivní.

14. VÍNA EMPORDÀ RANCIO BYLA ZAŘAZENA DO KATEGORIE 3

Popis

Do kategorie 3 byl začleněn nový druh: vína „Rancios del Empordà“ s ohledem na způsob jejich zrání. Byly popsány jejich organoleptické vlastnosti a stanoven jejich minimální přirozený obsah alkoholu.

Změna se týká bodu 2.4 specifikace produktu a bodu 4 jednotného dokumentu.

Jedná se o standardní změnu, protože nepředstavuje žádnou ze změn podle čl. 24 odst. 3 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních. Nebyly zavedeny žádné nové kategorie, ale pouze nový druh v rámci kategorie 1, která již ve specifikaci produktu existuje.

Odůvodnění:

Bylo navrženo zařazení nového druhu vína „Vino rancio del Empordà“ („víno rancio Empordà“). Dosud se označení „rancio“ mohlo používat pouze pro vína a likérová vína, která získala chuť „rancio“ díky zvláštním podmínkám svého zrání.

15. ZMĚNA POPISU VÍNA Z PŘEZRÁLÝCH HROZNŮ

Popis

Zpřesňuje se popis organoleptických vlastností těchto vín. Změnily se také mezní hodnoty pro skutečný obsah alkoholu.

Změna se týká bodu 2.5 specifikace produktu a bodu 4 jednotného dokumentu.

Jedná se o standardní změnu, protože nepředstavuje žádnou ze změn podle čl. 24 odst. 3 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních.

Odůvodnění:

Pokud jde o vůni, byl výraz „zralé, sušené ovoce“ nahrazen slovy „zralé a/nebo dehydratované ovoce“, protože je to vhodnější přívlastek a je třeba zohlednit vína, která mají pouze jednu z těchto dvou vlastností.

Pokud jde o chuť, byly doplněny přívlastky „plná“ a „čistá“, neboť se považuje za nezbytné, aby vína tohoto druhu byla bez nedostatků. Přívlastek „strukturovaná“ byl vypuštěn, protože je obtížné nebo nemožné jej změřit nebo kvantifikovat, a pro účely přesnějšího popisu byly doplněny přívlastky „kulatá“ a „komplexní“. Výraz „připomínající hroznový sirup“ byl vypuštěn, protože tento přívlastek není specifický pro chuť, ale je spíše pro vůni.

Minimální skutečný obsah alkoholu 15 % obj. byl změněn na 12 % obj., protože toto omezení bylo zbytečné a nezohledňovalo realitu výroby těchto produktů, neboť u většiny vyráběných vín může být kvašení ukončeno dříve v závislosti na podmínkách v daném roce. Maximální mezní hodnota byla vypuštěna, protože je zbytečná.

16. ZMĚNY MEZNÍCH HODNOT PRO OBSAH ALKOHOLU

Popis

Byly provedeny změny ve dvou tabulkách shrnujících mezní hodnoty pro skutečný a celkový obsah alkoholu různých druhů vína, včetně již zmíněných nových druhů.

Změna se týká bodů 2.6 a 2.7 specifikace produktu a bodu 4 jednotného dokumentu.

Jedná se o standardní změnu, protože nepředstavuje žádnou ze změn podle čl. 24 odst. 3 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních.

Odůvodnění:

Co se týče skutečného obsahu alkoholu, provedené změny a jejich důvody již byly uvedeny u každého druhu.

Celkový obsah alkoholu byl upraven podle nových skutečných obsahů a maximální mezní hodnota byla vypuštěna, protože je zbytečná.

17. ZMĚNY MEZNÍCH HODNOT PRO CELKOVOU KYSELOST

Popis

Pro vína kategorie 1 byla minimální mezní hodnota 4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr, snížena na 4 g/l.

Pro jakostní šumivá vína a perlivá vína byla stanovena minimální kyselost 5,0 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr.

Změna se týká bodu 2.9 specifikace produktu a bodu 4 jednotného dokumentu.

Jedná se o standardní změnu, protože nepředstavuje žádnou ze změn podle čl. 24 odst. 3 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních.

Odůvodnění:

Analýzy provedené v posledních deseti letech technickým oddělením naší regulační rady ukazují, že pravděpodobně v důsledku změny klimatu je koncentrace cukru v moštech vyšší než v předchozích letech, a to na úkor celkové kyselosti. Důvodů je celá řada: zvýšení teploty, více dní s vysokými teplotami, období vodního stresu atd. Vinařství v tomto ohledu upřednostňují kvalitu produktu a rozhodují se pro sklizeň při zachování rovnováhy mezi fenolickou zralostí a pravděpodobným obsahem alkoholu, což stále častěji znamená vyšší pravděpodobný obsah alkoholu a přísnější úrovně celkové kyselosti.

Kategorie jakostního šumivého vína a perlivého vína byly doplněny o kyselost, protože se na ně dosud nevztahovala.

18. ZMĚNY MEZNÍCH HODNOT PRO OBSAH TĚKAVÝCH KYSELIN

Popis

Maximální mezní hodnota byla zvýšena z 0,6 na 0,8 g/l vyjádřeno jako kyselina octová u vín mladších než jeden rok. U zralých červených vín je mezní hodnota 1,10 g/l, která byla snížena z předchozích 1,20 g/l. Dále byla zavedena zvláštní mezní hodnota 2,10 g/l pro likérová vína, vína z přezrálých hroznů a vína rancio.

Změna se týká bodu 2.10 specifikace produktu a bodu 4 jednotného dokumentu.

Jedná se o standardní změnu, protože nepředstavuje žádnou ze změn podle čl. 24 odst. 3 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních.

Odůvodnění:

Analýzy provedené v posledních deseti letech technickým oddělením naší regulační rady ukazují, že pravděpodobně v důsledku změny klimatu je koncentrace cukru v moštech vyšší než v předchozích letech. V důsledku toho může být vyšší i obsah těkavých kyselin. Důvodů je celá řada: zvýšení teploty, více dní s vysokými teplotami, období vodního stresu rostlin, což může následně způsobit stres kvasinek během procesu kvašení, a tím i zvýšení obsahu těkavých kyselin.

Kromě toho může začlenění vín rancio a oranžových vín do specifikace produktu vést vzhledem ke způsobu výroby ke zvýšení obsahu těkavých kyselin, aniž by se snížila jakost.

19. BYLY DOPLNĚNY MAXIMÁLNÍ MEZNÍ HODNOTY PRO CELKOVÝ OBSAH OXIDU SIŘIČITÉHO

Popis

Byla stanovena maximální mezní hodnota pro oxid siřičitý pro vína rancio kategorie 1, perlivá vína a vína z přezrálých hroznů.

Změna se týká bodu 2.11 specifikace produktu a bodu 4 jednotného dokumentu.

Jedná se o standardní změnu, protože nepředstavuje žádnou ze změn podle čl. 24 odst. 3 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních.

Odůvodnění:

stanovit tuto mezní hodnotu pro tyto druhy vín.

20. ZMĚNA UMÍSTĚNÍ ODDÍLU O ÚDAJÍCH A/NEBO OZNAČENÍCH

Popis

Oddíl „Údaje a/nebo označení“ byl přesunut z bodu 2 do bodu 8. 2. Obchodní úprava a označování výrobků.

Změna se týká bodu 2 specifikace produktu a bodu 9 jednotného dokumentu.

Jedná se o standardní změnu, protože nepředstavuje žádnou ze změn podle čl. 24 odst. 3 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních.

Odůvodnění:

Tento obsah musí být uveden v části specifikace produktu, která se týká označování.

21. ZMĚNY V PĚSTEBNÍCH POSTUPECH

Popis

Byly zrušeny mezní hodnoty pro hustotu výsadby a počet oček na hektar a byla zpřesněna formulace týkající se povolení zavlažování. Přirozený obsah alkoholu v hroznech byl změněn z rovno nebo vyšší než 10 % objemových na následující hodnoty rozlišené podle barvy: 11,5 % obj. pro hrozny určené k výrobě červeného vína, 10,5 % obj. pro hrozny určené k výrobě bílého a růžového vína a 9,5 % objemových, pokud jsou hrozny určeny k výrobě perlivých vín nebo jakostních šumivých vín.

Změna se týká bodů 3.1 a 3.2 specifikace produktu a bodu 5 jednotného dokumentu.

Jedná se o standardní změnu, protože nepředstavuje žádnou ze změn podle čl. 24 odst. 3 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních.

Odůvodnění:

Stanovení maximálního nebo minimálního počtu rostlin na hektar neodpovídá skutečnostem v regionu, kde jsou oblasti s vyšší produktivitou, mladé vinice i méně úrodné oblasti se staletými vinicemi.

Omezení počtu oček nemá smysl, protože množství oček závisí na odrůdě, která může být více či méně produktivní, na oblasti, na zamýšleném použití hroznů, na víně, které se má vyrábět, a na způsobu prořezávání.

Zavlažování není v našem regionu běžné. Odstavec byl změněn tak, aby bylo uvedeno, že za práci na vinicích je odpovědný pěstitel révy vinné a že musí splnit cíl produkce kvalitních hroznů.

Pro každou z hlavních kategorií vín jsme uvedli obsah alkoholu v % objemových, který se zvyšuje o půl stupně u bílých, růžových, perlivých a jakostních šumivých vín a o jeden stupeň u červených vín, čímž se minimální obsah alkoholu přizpůsobuje realitě produktu, jelikož v důsledku změny klimatu se hrozny nesklízejí pod touto úrovní obsahu alkoholu, aby se dosáhlo zralosti z hlediska cukrů a také fenolické zralosti.

22. ZMĚNY V ENOLOGICKÝCH POSTUPECH

Popis

Vypouští se věta: „Při výrobě moštu musí být dodržovány tradiční postupy, které využívají moderní technologie zaměřené na zlepšení kvality vín.“

Výlisnost se zvýšila ze 70 na 74 litrů moštu nebo vína na 100 kg sklizených hroznů s tím, že se do ní započítávají i jejich kaly.

Změna se týká bodu 3.3 specifikace produktu a bodu 5 jednotného dokumentu.

Jedná se o standardní změnu, protože nepředstavuje žádnou ze změn podle čl. 24 odst. 3 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních.

Odůvodnění:

Vypuštěná věta je nadbytečná, protože vinařství mají dnes k dispozici vhodnou technologii pro získávání kvalitních moštů.

Extrakcí moštu se rozumí výrobní proces bílých vín, při kterém se extrakce provádí před kvašením. Hovoříme-li o extrakci vína, bere se v úvahu skutečnost, že proces extrakce probíhá až po kvašení. Vzhledem k tomu, že zařízení na výrobu jakostního vína využívají stále dokonalejší a modernější stroje, proces extrakce se zdokonalil, takže je citlivější na dobu skladovatelnosti produktu a jeho kvalitu, a to i při použití většího tlaku.

23. ZPŘESNĚNÍ ZNĚNÍ TÝKAJÍCÍHO SE VÝNOSU Z HEKTARU

Popis

U hotového vína je produkce uváděna v hl/ha. Příslušné hodnoty byly doplněny o dvě desetinná místa.

Tato změna se týká bodu 5 specifikace produktu a nemá vliv na jednotný dokument.

Jedná se o standardní změnu, protože nepředstavuje žádnou ze změn podle čl. 24 odst. 3 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních.

Odůvodnění:

Zlepšila se přesnost znění.

24. ZMĚNY V ODRŮDÁCH

Popis

V doporučených bílých odrůdách: k názvu Cariñena Blanca bylo doplněno synonymum Carignan Blanc; Lledoner Blanc, jako synonymum Garnacha Blanca, byl změněn na správný název Lladoner Blanco; Garnacha Roja byla zařazena mezi doporučené červené odrůdy.

V povolených bílých odrůdách: název „Moscatel de grano pequeño“ byl nahrazen správným názvem „Moscatel de grano menudo“.

K odrůdám Samsó nebo Cariñena bylo v rámci doporučených červených odrůd doplněno další synonymum: Mazuela; Lladoner byl doplněn jako synonymum pro Garnacha Tinta; Cariñena Gris byla doplněna jako nová odrůda.

V povolených červených odrůdách: název Tempranillo byl doplněn jako synonymum názvu Ull de Llebre a Lledoner Pelut jako synonymum názvu Garnacha Peluda.

Změna se týká bodu 6 specifikace a bodu 7 jednotného dokumentu.

Jedná se o standardní změnu, protože nepředstavuje žádnou ze změn podle čl. 24 odst. 3 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních.

Odůvodnění:

Byly zpřesněny informace k názvům odrůd.

25. PŘESNĚJŠÍ ZNĚNÍ, POKUD JDE O SOUVISLOST

Popis

Bylo zpřesněno znění, pokud jde o souvislost.

Změna se týká bodu 7 specifikace produktu a bodu 8 jednotného dokumentu.

Jedná se o standardní změnu, protože nepředstavuje žádnou ze změn podle čl. 24 odst. 3 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních. Konkrétně to neznamená žádnou změnu souvislosti, ale pouze zpřesnění jejího znění.

Odůvodnění:

Byla využita příležitost ke zpřesnění znění.

26. ÚDAJE A/NEBO OZNAČENÍ

Popis

Kromě již zmíněného přesunu tohoto oddílu o údajích a označeních z bodu 2 do bodu 8 specifikace produktu byly provedeny různé změny znění.

Změna se týká bodu 8 specifikace produktu a bodu 9 jednotného dokumentu.

Jedná se o standardní změnu, protože nepředstavuje žádnou ze změn podle čl. 24 odst. 3 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních. Konkrétně to neznamená žádnou změnu souvislosti, ale pouze zpřesnění jejího znění.

Odůvodnění:

— U vín „joven“ („mladá“) byl požadavek „musí být plněna do lahví během roku sklizně a/nebo od 20. prosince roku, ve kterém byly hrozny sklizeny, jak bylo dohodnuto“ nahrazen požadavkem „musí být plněna do lahví během roku, ve kterém byly hrozny sklizeny“, aby se předešlo nejasnostem ohledně porozumění tomu, že plnění do lahví je omezeno na období během roku sklizně, protože předchozí znění by mohlo být vykládáno tak, že je povoleno plnění do lahví od 20. prosince, aniž by byla stanovena lhůta.

— U „vino de guarda“ („víno vhodné k archivaci“) byla zavedena povinnost, aby dubové sudy měly objem nejvýše 330 litrů. Jinými slovy, byla upřesněna kapacita sudů.

— U vín „crianza“, „reserva“ a „gran reserva“ byl text upraven podle podmínek již stanovených v předpisech upravujících tyto tradiční pojmy, a to ve všech aspektech, včetně doby a kapacity sudů.

— U vín „reserva“ bylo doplněno: u jakostních šumivých vín nesmí být doba trvání procesu od tiráže do degorgáže kratší než patnáct měsíců, aby bylo možné u těchto vín používat tento výraz.

— U zrání likérového vína Garnacha de Empordà byl zrušen požadavek, aby nádoby byly vyrobeny z dubového dřeva, protože i když se tradičně používají nejčastěji, nejsou jediným typem nádob, které lze použít. Byl také zaveden požadavek, aby kapacita nádoby nepřesahovala 330 litrů.

— V případě vín rancio se v údajích o době zrání musí tato doba vypočítat jako průměr všech jejích složek.

— U pojmů „barrica“ („sud“) a „roble“ („dub“) byla v souladu s vnitrostátními právními předpisy zvýšena maximální kapacita nádoby z 330 na 600 litrů. Neexistuje žádné opodstatnění pro stanovení restriktivnějších požadavků.

— U likérových vín Garnacha de Empordà a Moscatel de Empordà se mezní hodnota pro cukr, aby bylo možné označit víno pojmem „vino dulce natural“ („přírodní sladké víno“), snížila z 270 na 252 g/l. Tato změna byla provedena s cílem přizpůsobit se tradičnějším metodám používaným v oblasti produkce.

— Věta „Vína a likérová vína se označují pojmem ‚rancio‘, pokud získala chuť ‚rancio‘ v důsledku zvláštních podmínek jejich zrání.“ byla vypuštěna, protože je zbytečná, neboť tyto druhy vín již byly dokonale popsány.

— U likérového vína Garnacha de Empordà se pojmy „ambar“ a „rubí“ staly nepovinnými, protože produkt je znám pod těmito pojmy v závislosti na odrůdách použitých k jeho výrobě.

— U vín rancio s koncentrací cukru přesahující 45 g/l byl doplněn pojem „rancio dulce“.

— U jakostních šumivých vín musí být na uzávěru uveden název CHOP. Vzhledem k tomu, že se jedná o minoritní produkt, chtějí sami výrobci šumivého vína odlišit uzávěr uvedením názvu označení původu.

— Povinné údaje byly pro větší přehlednost odděleny od nepovinných údajů.

— Zrušili jsme požadavek, aby v případě, že jsou uvedeny více než tři odrůdy, byly údaje o nich uvedeny mimo zorné pole pro povinné informace. Jde to nad rámec legislativních požadavků a není to opodstatněné.

— Pravidla pro uvádění jména pěstitele révy vinné nebo názvu vinařství byla nahrazena slovy „embotellado en la propiedad“ („lahvováno u výrobce“). Tato informace byla doplněna k rozlišení výrobců, kteří splňují požadavky.

— Bylo uvedeno doporučení používat označení Lladoner, Lladoner Blanco a Lledoner Pelut na etiketě všech vín, která tyto odrůdy obsahují, protože se jedná o místní synonyma.

— Byly doplněny tradiční pojmy „rancio“ a „vino dulce natural“. Jejich opomenutí bylo chybou, která byla tímto napravena.

27. ZMĚNY TÝKAJÍCÍ SE KONTROL

Popis

Aktualizovaly se kontaktní údaje pověřeného subjektu. Pojem „crianza“ byl pro tuto fázi výroby vína nahrazen pojmem „envejecimiento“. Přednostní určení laboratoře pro analýzu vín, kterou je Instituto Catalán de la Viña y del Vino, bylo zrušeno.

Tato změna se týká bodu 9 specifikace produktu a nemá vliv na jednotný dokument.

Jedná se o standardní změnu, protože nepředstavuje žádnou ze změn podle čl. 24 odst. 3 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních.

Odůvodnění:

Za účelem aktualizace kontaktních údajů certifikačního subjektu.

Pojem „envejecimiento“ („zrání“) je přesnější, protože pojem „crianza“ může být zaměňována s tradičním pojmem.

Musí existovat možnost vybrat si jakoukoli laboratoř na základě kvality služeb a nákladů, pokud má laboratoř potřebnou akreditaci.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

Empordà

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Kategorie výrobků z révy vinné**

1. Víno
3. Likérové víno
5. Jakostní šumivé víno
8. Perlivé víno
16. Víno z přezrálých hroznů

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

— 22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

4. **Popis vína (vín)**

1. *Bílé víno, bílé víno fermentované a/nebo zrající zcela nebo částečně v dřevěných nádobách a oranžové víno.*

STRUČNÝ POPIS

Bílé víno:

Vzhled: čiré, světle žlutý odstín s možnými nazelenalými odstíny. Jsou-li vyrobena z odrůdy Garnacha Roja a/nebo červených odrůd, mohou mít intenzivnější žlutou barvu, někdy s růžovými a/nebo šedavými odstíny. Jsou-li vyrobena bez siřičitanů (≤ 10 mg/l celkového SO_2), mohou mít intenzivnější žlutou barvu, někdy se zlatavým odstínem. Vůně: čistá, s ovocnou a/nebo květinovou vůní dobré intenzity. Chuť: výrazná, plná, čerstvě ovocná s dobře vyváženou kyselinkou.

Bílé víno fermentované a/nebo zrající zcela nebo částečně v dřevěných nádobách:

Vzhled: čiré, se žlutými odstíny. Jsou-li vyrobena z odrůdy Garnacha Roja a/nebo modrých odrůd, mohou mít intenzivnější žlutou barvu, někdy s růžovými a/nebo šedavými odstíny. Jsou-li vyrobena bez siřičitanů (≤ 10 mg/l celkového SO_2), mohou mít intenzivnější žlutou barvu, někdy se zlatavým odstínem. Vůně: čistá, ovocná a/nebo květinová, s vůní po zrání ve dřevěných nádobách. Chuť: výrazná, čistá, dobře vyvážená s dlouhým závěrem.

Oranžové víno:

Vzhled: čiré, s odstíny od slámově žluté po pomerančovo-jantarovou. Vůně: čistá s ovocnou a/nebo květinovou vůní, může mít rostlinné nebo bylinné tóny. Chuť: plná, čistá, s vyváženou kyselostí, může vykazovat lehce nahořklé a/nebo tříslovité tóny.

* Maximální obsah oxidu siřičitého: 200 mg/l při obsahu cukru < 5 g/l a 250 mg/l, pokud je obsah cukru vyšší nebo roven 5 g/l

* Nejsou-li mezní hodnoty uvedeny, musí splňovat platné právní předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 11

— Minimální celková kyselost: 4 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 13,33

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

2. *Růžové víno a růžové víno fermentované a/nebo zrající zcela nebo částečně v dřevěných nádobách*

STRUČNÝ POPIS

Růžové víno:

Vzhled: čiré, s odstíny od světle růžové po třešňovou barvu. Umožňuje intenzivní fialové barvy a také cibulově žlutou. Pokud jsou vyrobeny bez siřičitanů (≤ 10 mg/l SO_2 celkem), mohou mít intenzivnější oranžové odstíny. Vůně: čistá, s přítomností květinových a/nebo ovocných vůní. Chuť: plná, čistá, čerstvě ovocná, s dobře vyváženou kyselinkou.

Růžové víno fermentované a/nebo zrající zcela nebo částečně v dřevěných nádobách:

Vzhled: čiré, s odstíny od světle růžové po třešňovou, umožňující intenzivní fialové barvy a přijímající oranžovější odstín bez ztráty červených odstínů. Vůně: čistá, ovocná a/nebo květinová, s vůní po zrání ve dřevěných nádobách. Chuť: plná, čistá, dobře vyvážená s dlouhým závěrem.

* Maximální obsah oxidu siřičitého: 200 mg/l při obsahu cukru < 5 g/l a 250 mg/l, pokud je obsah cukru vyšší nebo roven 5 g/l

* Nejsou-li mezní hodnoty uvedeny, musí splňovat platné právní předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 11

— Minimální celková kyselost: 4 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 13,33

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

3. *Červené víno a červené víno fermentované a/nebo zrající zcela nebo částečně v dřevěných nádobách*.

STRUČNÝ POPIS

Červené víno:

Vzhled: čiré, červené a/nebo fialově červené až intenzivně nachové odstíny. Vůně: čistá, ovocné a s dobrou intenzitou. Chuť: plná, čistá a vyvážená.

Červené víno fermentované a/nebo zrající zcela nebo částečně v dřevěných nádobách:

Vzhled: čiré, červený a/nebo fialově červený odstín, případně s terakotovými odstíny. Vůně: čistá, intenzivní, s ovocnými tóny a vůní po zrání ve dřevěných nádobách. Chuť: plná, čistá, s dobrou strukturou, vyvážená a s dlouhým závěrem, aromatická, třísloviná a intenzivní.

* U zralých červených vín může být tato hodnota 0,80 g/l (13,33 mEq/l) překročena o 0,06 g/l za každý stupeň nad 12 a rok zrání, maximálně však o 1,10 g/l (18,33 mEq/l).

* Maximální obsah oxidu siřičitého: 150 mg/l při obsahu cukru < 5 g/l a 200 mg/l, pokud je obsah cukru vyšší nebo roven 5 g/l

* Nejsou-li mezní hodnoty uvedeny, musí splňovat platné právní předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 12

— Minimální celková kyselost: 4 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 13,33

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

4. *Víno rancio kategorie 1*

STRUČNÝ POPIS

Vzhled: odstíny od žluté po mahagonovou různé intenzity v závislosti na stupni zrání. Vůně: oxidativní tóny a vůně medu a/nebo koření a/nebo pečeného ovoce. Chuť: silná, komplexní, více či méně sladká v závislosti na obsahu cukru.

* Maximální obsah oxidu siřičitého: 150 mg/l při obsahu cukru < 5 g/l a 200 mg/l, pokud je obsah cukru vyšší nebo roven 5 g/l

* Nejsou-li mezní hodnoty uvedeny, musí splňovat platné právní předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 12

— Minimální celková kyselost: 4 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 35

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

5. *Bílé, růžové a červené perlivé víno*

STRUČNÝ POPIS

Vzhled: čiré, s jemným uvolňováním malých bublinek, světle žluté barvy se zelenkavým nádechem u bílých vín; růžové barvy u růžových vín a červené nebo fialově červené barvy u červených vín. Bílá perlivá vína vyráběná z odrůdy Garnacha Roja a/nebo červených odrůd mohou mít intenzivnější žlutou barvu, někdy s růžovými a/nebo šedavými odstíny. Vůně: ovocná a/nebo květinová, čistá, výrazná a s dobrou intenzitou. Chuť: výrazná, plná, čerstvě ovocná, vyvážená, se stejnoměrnými bublinkami.

* Maximální obsah oxidu siřičitého: 200 mg/l u bílých a růžových vín a 150 mg/l u červených vín, pokud je obsah cukru < 5 g/l, 250 mg/l u bílých a růžových vín a 200 mg/l u červených vín, pokud je obsah cukru alespoň 5 g/l.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 10,5

— Minimální celková kyselost: 5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 13,33

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

6. *Jakostní šumivé víno*

STRUČNÝ POPIS

Vzhled: čiré, se stejnoměrným uvolňováním malých bublinek, světle žluté barvy se zelenkavými až intenzivně žlutými a růžovými odstíny u růžových šumivých vín. Jakostní šumivá vína vyrobená z odrůd Garnacha Roja a/nebo modrých odrůd mohou mít intenzivní žlutou barvu, někdy s růžovými a/nebo šedavými odstíny. Vůně: čistá, ovocná a/nebo květinová, s dobrou intenzitou a vůní po zrání v lahvích. Chuť: výrazná, plná, vyvážená, se stejnoměrnými bublinkami.

* Nejsou-li mezní hodnoty uvedeny, musí splňovat platné právní předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 10,5

— Minimální celková kyselost: 5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 13,33

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 185

7. *Likérové víno (Mistela Blanca del Empordà, Mistela Negra del Empordà, Garnacha del Empordà, Moscatel del Empordà, Vino dulce del Empordà a Vino Rancio del Empordà)*

STRUČNÝ POPIS

Vino Mistela Blanca del Empordà:

Vzhled: čiré, s odstíny od světle žluté po jantarovou. Vůně: čistá s dobrou intenzitou, květinovou a/nebo ovocnou a/nebo ořechovou vůní. Chuť: plná, čistá, sladká a vyvážená.

Vino Mistela Negra del Empordà:

Vzhled: čiré, červené a/nebo fialově červené odstíny dobré intenzity. Vůně: čistá s dobrou intenzitou a ovocná. Chuť: plná, čistá, sladká a vyvážená.

Vino Garnacha del Empordà:

Vzhled: čiré, jantarové odstíny větší či menší intenzity v závislosti na stupni zrání a na tom, zda pochází z bílých odrůd. Může mít rubínové až mahagonové odstíny nebo terakotové odstíny, pokud se vyrábí z modrých odrůd. Vůně: čistá, intenzivní, s vůní zralých nebo zaschlých hroznů a vůní po zrání. Chuť: plná, čistá, sladká, komplexní, vyvážená a přetrvávající.

Vino Moscatel del Empordà:

Vzhled: čiré, odstíny od světle žluté s možnými zelenkavými až jantarovými odstíny. Vůně: čistá, s vysokou intenzitou a s vůní specifickou pro danou odrůdu. Chuť: plná, čistá, sladká, sametová, intenzivní a přetrvávající, odpovídající odrůdě, ze které bylo vyrobeno.

Vino Dulce del Empordà:

Vzhled: čiré, barva odpovídá odrůdám hroznů, z nichž bylo vyrobeno, a to od zlatavě bílé až po červenavě mahagonovou. Vůně: čistá, s vůní zralých nebo zaschlých hroznů. Chuť: plná, čistá, sladká, vyvážená a přetrvávající.

Vino Rancio del Empordà:

Vzhled: čiré, odstíny připomínající staré zlato až po mahagonovou různé intenzity v závislosti na stupni zrání. Vůně: oxidativní tóny a vůně medu a/nebo koření a/nebo pečeného ovoce. Chuť: silná, komplexní, více či méně sladká v závislosti na obsahu cukru.

* Maximální obsah oxidu siřičitého: 150 mg/l při obsahu cukru < 5 g/l a 200 mg/l, pokud je obsah cukru vyšší nebo roven 5 g/l

* Nejsou-li mezní hodnoty uvedeny, použijí se platné právní předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 15

— Minimální celková kyselost: v miliekvivalentech na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 35

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

8. *Víno z přezrálých hroznů*

STRUČNÝ POPIS

Vzhled: odstíny od žluté po jantarovou barvu. Vůně: vysoká intenzita vůně, připomínající zralé a/nebo dehydratované ovoce a ořechy. Chuť: plná, čistá, sladká, s bohatou texturou a komplexní s dlouhým závěrem.

* Maximální obsah oxidu siřičitého: 150 mg/l při obsahu cukru < 5 g/l a 200 mg/l, pokud je obsah cukru vyšší nebo roven 5 g/l

* Nejsou-li mezní hodnoty uvedeny, použijí se platné právní předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 12

— Minimální celková kyselost: vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 35

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

5. **Enologické postupy**

5.1 *Zvláštní enologické postupy*

Zvláštní enologický postup

Zdravé hrozny se stupněm zralosti potřebným k získání vína s přirozeným obsahem alkoholu nejméně 11,5 % objemových se použijí pro hrozny určené k výrobě červeného vína, 10,5 % objemových pro hrozny určené k výrobě bílého a růžového vína a 9,5 % objemových, pokud jsou hrozny určeny k výrobě perlivého nebo jakostního šumivého vína.

Při extrakci moštu nebo vína nebo při jeho oddělování od matolin se uplatňuje přiměřený tlak, aby konečná výlisnost nebyla vyšší než 74 litrů moštu nebo vína i s kaly na 100 kg hroznů.

5.2 *Maximální výnosy*

1. Bílé odrůdy

12 000 kg hroznů na hektar

88,8 hektolitru na hektar

2. Červené odrůdy

10 000 kilogramů hroznů na hektar

74 hektolitru na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

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. **Moštová odrůda (moštové odrůdy)**

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

Gewurztraminer

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. **Popis souvislostí**

8.1 *Víno*

Na těchto rovinách se produkují tichá vína, která jsou základními víny pro výrobu jakostních šumivých nebo perlivých vín, jež jsou lehčí. Vyrábí se zde vynikající bílá, růžová a mladá červená vína s dobrou kyselostí a vyvážeností. Jsou ovocná a svěží. Výrobci v této oblasti, kteří jsou odborníky na vlastnosti jednotlivých typů půdy, se naučili kombinovat vína vyráběná z hroznů vypěstovaných na pozemcích na různých typech půdy. Tato vína obohatila gastronomii v oblasti, jelikož se skvěle hodí ke středomořské kuchyni.

8.2 *Likérová vína a vína z přezrálých hroznů*

Likérová vína se vyznačují svou širokou škálou. Vína Garnacha a Moscatel del Empordà byla od nepaměti uznávána na celém území. Vyrábějí se z místních odrůd, které se dokonale přizpůsobily půdě a podnebí. Vína Garnacha de Empordà jsou nejreprezentativnějšími víny, protože se o nich zmiňují dokumenty pocházející již ze středověku. Vyrábějí se z hroznů ze starých keřů s nízkým výnosem, které se na keřích ponechávají až do přezrání. Víno obvykle zraje podle systému *solera*.

8.3 *Jakostní šumivá vína*

Většina keřů roste na chudé, lehké půdě, která nabízí dobré odvodnění a je kyselé nebo neutrální povahy. Půda pochází z hrubých sedimentárních hornin, konglomerátů a pískovců. Půda pochází z hornin z konce třetihor (neogénu), ale v tomto případě je tvořena materiálem s velkou zrnitostí: konglomeráty a pískovci s jemnými vrstvami mezi nimi.

Pocházejí ze středu oblasti Empordà s mírným terénem a místy různého stupně přeměny. Na těchto rovinách se produkují tichá vína, která jsou základními víny pro výrobu jakostních šumivých nebo perlivých vín, jež jsou lehčí.

8.4 *Perlivé víno*

Půda pochází z hrubozrnných sedimentárních hornin, konglomerátů a pískovců. Výrobci v této oblasti, kteří jsou odborníky na vlastnosti jednotlivých typů půdy, se naučili kombinovat vína vyráběná z hroznů vypěstovaných na pozemcích na různých typech půdy. Tato vína obohatila gastronomii v oblasti, jelikož se skvěle hodí ke středomořské kuchyni. Pokud se vrátíme do sedmdesátých let minulého století, byla perlivá vína vyráběná v této oblasti vždy vysoce ceněna turisty, kteří navštěvovali naše země.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Právní rámec:

vnitrostátní právní předpisy

Druh dalších podmínek:

další ustanovení týkající se označování

Popis podmínky:

— Vína označená jako „vino nuevo“ („nové víno“) mohou být uváděna na trh pouze s uvedením roku sklizně na etiketě a musí být lahvována do 31. ledna roku, v němž byly hrozny sklizeny. Mohou být odesílány od dohodnutého data v listopadu.

— Vína označená jako „vino joven“ („mladé víno“) mohou být uváděna na trh pouze s uvedením roku sklizně na etiketě. Musí být lahvována v roce, v němž byly hrozny sklizeny.

— Pojem „vino de guarda“ lze použít pro vína, která zrají v dubových sudech minimálně dvanáct měsíců. Kapacita dubových sudů nesmí přesahovat 330 litrů.

— Pro označení šumivých vín pojmem „reserva“ musí doba od tiráže do degorgáže činit nejméně patnáct měsíců.

— Zrání likérového vína Garnacha de Empordà musí probíhat v oxidačním prostředí, v nádobách různých kapacit a v závislosti na jeho délce se mohou používat následující pojmy:

  — Pojem „crianza“ označuje tříleté zrání, přičemž minimálně jeden rok v nádobách z dubového dřeva s kapacitou maximálně 330 litrů.

  — Pojem „reserva“ označuje pětileté zrání, přičemž minimálně čtyři roky v nádobách z dubového dřeva s kapacitou maximálně 330 litrů.

  — Pro použití pojmu „gran reserva“ je stanovena osmiletá doba zrání, s minimální šestiletou dobou v nádobách z dubového dřeva s kapacitou maximálně 330 litrů.

  — Aby bylo možné použít pojem „vieja reserva“, musí doba zrání přesahovat deset let v nádobách z dubového dřeva s kapacitou maximálně 330 litrů.

— V případě vín rancio se v údajích o době zrání tato doba vypočítá jako průměr všech jejích složek.

— Výraz „fermentované v sudech“ lze použít za předpokladu, že víno bylo fermentováno v dřevěných nádobách s kapacitou maximálně 600 litrů.

— Označení „sud“ lze použít, pokud informace o daném víně obsahují údaj o době, po kterou bylo víno skladováno v dřevěných nádobách s kapacitou maximálně 600 litrů, uvedené v měsících a/nebo letech.

— Označení „dubový“ lze použít, pokud informace o daném víně obsahují údaj o době, po kterou bylo víno skladováno v nádobách z dubového dřeva s kapacitou maximálně 600 litrů, uvedené v měsících nebo letech.

— Likérová vína Garnacha de Empordà a Moscatel de Empordà lze označit za přírodní sladká vína, pokud pocházejí z moštů s vysokým obsahem cukru přesahujícím 252 g/l.

— Likérové víno Garnacha de Empordà lze označit pojmem „ámbar“, pokud bylo vyrobeno z odrůdy Garnacha Blanca a/nebo Garnacha Roja, a pojmem „rubí“, pokud bylo vyrobeno z odrůdy Garnacha Tinta.

— Pojem „rancio dulce“ lze použít, pokud koncentrace cukru vína rancio přesahuje 45 g/l.

— Maximální výška znaků použitých pro označení „Empordà“ činí 4 mm. U označení „Denominación de Origen“ je to polovina.

Právní rámec:

vnitrostátní právní předpisy

Druh dalších podmínek:

balení ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínky:

Vína musí být balena nebo lahvována ve vymezené zeměpisné oblasti, v zařízeních zapsaných v registru stáčíren a balíren pro chráněné označení původu, aby se zamezilo zbytečné přepravě, a tak byla zajištěna kontrola sledovatelnosti a zachování kvality.

Odkaz na specifikaci produktu

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