C/2025/4117

24.7.2025

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/4117)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Empordà«

PDO-ES-A1548-AM03 — 28.4.2025

1. **Produktets betegnelse**

»Empordà«

2. **Type geografisk betegnelse:**

☒ beskyttet oprindelsesbetegnelse (BOB)

☐ beskyttet geografisk betegnelse (BGB)

☐ geografisk betegnelse (GB)

3. **Sektor**

☐ landbrugsprodukter

☒ vin

☐ spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Spanien

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Dirección General de Alimentación. Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios.

6. **Klassificering som standardændring**

Dette er en standardændring, da den ikke medfører nogen af de ændringer, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser.

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

1. INDLEDNINGEN UDGÅR

Beskrivelse:

Den nuværende produktspecifikation begynder med en indledning, der er opdelt i to afsnit med overskrifterne »Genstand« og »Definitioner«, som slettes.

Ændringen består i at lade denne indledning udgå og har ingen indvirkning på enhedsdokumentet.

[1] Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27 af 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Dette er en standardændring, da den ikke medfører nogen af de ændringer, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser.

Begrundelse:

Denne indledning er ikke et af de elementer, der kræves i produktspecifikationen, og dens indhold fremgår i øvrigt allerede af reglerne.

2. BERIGTIGELSE

Beskrivelse:

Af den nuværende ordlyd i produktspecifikationen fremgår det, at den beskyttede betegnelse er »Empordà« eller »EMPORDÀ«. Udgaven med blokbogstaver udgår.

Punkt 1 i produktspecifikationen ændres i overensstemmelse hermed, men ændringerne berører ikke enhedsdokumentet.

Dette er en standardændring, da den ikke medfører nogen af de ændringer, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser.

Begrundelse:

Da der er tale om samme betegnelse, og da den retlige beskyttelse, som en BOB giver, omfatter alle typografier af den pågældende betegnelse, er det ikke nødvendigt at henvise til den på anden vis, dvs. med blokbogstaver, da dette kan føre til forvirring.

3. ÆNDRING AF BESKRIVELSEN AF DE FORSKELLIGE TYPER HVIDVIN

Beskrivelse:

1. Beskrivelsen af typen »HVIDVIN« ændres:

   — Med hensyn til farven tilføjes følgende tekst:

   »Vine fremstillet af garnacha roja og/eller andre røde druesorter kan have en mere intens gul farve med lyserøde eller grålige nuancer.

   Hvis de er fremstillet uden sulfitter (med et indhold på højst 10 mg/l SO_2 i alt), kan den gule farve være mere intens og have gyldne nuancer«.

   — Egenskaben »frugtagtig« flyttes fra afsnittet vedrørende smag til afsnittet vedrørende duft, hvor egenskaben »blomsteragtig« tilføjes.

2. Typebetegnelsen »HVIDVIN LAGRET PÅ FAD« erstattes af »HVIDVIN GÆRET OG/ELLER LAGRET HELT ELLER DELVIS PÅ TRÆFADE«, og typen »HVIDVIN GÆRET PÅ FADE OG PÅ BÆRMEN« udgår, da den allerede er medtaget i den nye betegnelse. Dens beskrivelse tilpasses som følger:

   — Følgende tekst tilføjes: »Vine, der er delvist lagret på træfade, skal lagres mindst 25 % på træfade«.

   — Med hensyn til farven udgår ordene »uden at opnå den gyldne tone«, og følgende tilføjes: »Vine fremstillet af garnacha roja og/eller andre sorte druesorter kan have en mere intens gul farve med lyserøde og/eller grålige nuancer.

   Hvis de er fremstillet uden sulfitter (med et indhold på højst 10 mg/l SO2 i alt), kan den gule farve være mere intens og have gyldne nuancer«.

   — I afsnittet vedrørende duft tilføjes adjektivet »blomsteragtig«, og udtrykket »sekundær« udgår.

   — Endelig udgår udtrykket »krydret« i beskrivelsen af smagen.

3. Det maksimale virkelige alkoholindhold udgår. Et særligt kendetegn for lagrede vine udgår.

4. Typen »BRISADO-HVIDVIN« (orangevin) er blevet tilføjet og beskrevet.

Denne ændring berører punkt 2.1 i produktspecifikationen og punkt 4 i enhedsdokumentet.

Dette er en standardændring, da den ikke medfører nogen af de ændringer, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser.

Begrundelse:

1. Den tekst, der tilføjes afsnittet vedrørende hvidvines farve, har til formål at tage hensyn til de særlige kendetegn ved hvidvine fremstillet af røde druesorter eller roja garnacha-sorter, da sidstnævnte kan give vinene mere intense noter på grund af deres øgede indhold af polyphenoler og anthocyaniner.

   På den anden side er de traditionelle vinfremstillingsprocesser, som er i overensstemmelse med de gamle metoder, dvs. inden anvendelsen af ønologiske produkter såsom svovldioxid eller tilsætning af dehydreret og udvalgt gær, ikke nye og stadig i brug i dag. Denne type traditionel vinfremstilling kan imidlertid føre til vine med en mere intens farve.

   Egenskaben »frugtagtig« fremgik af beskrivelsen af smagen. Det forekommer mere relevant at flytte den til afsnittet vedrørende duft, da den henviser til en aromatisk familie og ikke til en smagsmæssig kvalitet. Egenskaben »blomsteragtig« er blevet tilføjet, fordi der er tale om en meget almindelig aromatisk familie, som værdsættes i denne type vin.

   Kategorien »HVIDVIN GÆRET PÅ FADE OG PÅ BÆRMEN« udgår, da denne type vin indgår i den nye kategori: »HVIDVIN GÆRET OG/ELLER LAGRET HELT ELLER DELVIS PÅ TRÆFADE«.

   Beskrivelsen af denne type er blevet ændret for at forbedre definitionen med henblik på at medtage alle hvidvine, der lagres på træfade under en del af deres produktion, og ikke kun vine, der er gæret. Der bør tages hensyn til, at gæringen sjældent foregår 100 % på træfade, men kun delvist.

   Farvekravene er blevet forenklet ved at slette ordene »dog uden at opnå et gyldent skær«. Vine af denne type kan have et gyldent skær på grund af oxidativ udvikling på træfade, og dette gyldne skær, hvis det svarer til aromaens og smagens andre organoleptiske egenskaber, udgør på ingen måde en mangel.

   For så vidt angår den tilføjede tekst vedrørende farve, er den identisk med den tekst, der er indført for typen »HVIDVIN«, af de grunde, der er anført ovenfor.

   Egenskaben »blomsteragtig« tilføjes af ovennævnte årsager. Fejlen med at klassificere træaromaer som »sekundære« berigtiges ved at slette dette udtryk. Udeladelsen af udtrykket »krydret« har til formål at rette en fejl i oversættelsen fra catalansk til spansk.

2. Analyser foretaget i løbet af de seneste ti år af vores kontrolorgans tekniske afdeling viser, at sukkerindholdet er steget år for år, sandsynligvis som følge af klimaændringerne. Stigningen i temperaturer, såvel som hedebølger og vandstress, tvinger vinkældrene til at tilpasse høsten for at opnå en balance mellem phenolmodenhed og sandsynlig alkoholmodenhed, som i stigende grad falder sammen med et højere sandsynligt alkoholindhold, således at produktets kvalitet prioriteres. I lyset af denne tendens anses det for unødvendigt at fastsætte en maksimumsgrænse, da der ikke er nogen direkte sammenhæng mellem alkoholindholdet og kvaliteten.

   Det blev besluttet at afskaffe forhøjelsen af alkoholindholdet for lagrede vine (1 % vol. over minimumsgrænsen), da der ikke er nogen teknisk grund til at opretholde den.

3. Produktionen af »Brisados«-vine (orangevine) i regionen stammer fra gammel tid, men var gået af brug. Denne vinfremstillingsmetode blev genoptaget for ca. ti år siden. Der er tale om vine med en karakteristisk farve og struktur, som er meget værdsat på grund af deres gastronomiske ry. Disse vine fra bestemte dyrkningsområder udtrykker deres sortskarakter, når de fremstilles af en unik druesort.

4. ÆNDRING AF BESKRIVELSEN AF DE FORSKELLIGE TYPER ROSÉVIN

Beskrivelse:

1. Alle elementer i beskrivelsen af typen »ROSÉVIN« er blevet ændret, og for så vidt angår farven tilføjes følgende tekst: »Hvis de er fremstillet uden sulfitter (med et indhold på højst 10 mg/l SO_2 i alt), kan de have orange nuancer.«

2. Typen »ROSÉVIN GÆRET PÅ FAD« udgår, og udtrykket »ROSÉVIN LAGRET PÅ FAD« erstattes af »ROSÉVIN GÆRET OG/ELLER LAGRET HELT ELLER DELVIS PÅ TRÆFADE«. Dens beskrivelse er også tilpasset.

3. Det minimale virkelige alkoholindhold er blevet nedsat fra 11,5 til 11 % vol., og maksimumsgrænsen udgår. En særlig karakter af lagrede vine udgår.

Denne ændring berører punkt 2.1 i produktspecifikationen og punkt 4 i enhedsdokumentet.

Dette er en standardændring, da den ikke medfører nogen af de ændringer, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser.

Begrundelse:

1. I beskrivelsen af farven bør ordet »sød« erstattes af »lys«, hvilket synes mere relevant for at betegne en farve. Desuden bør violette toner være tilladt. Mange unge rosévine udtrykker sådanne nuancer, der vidner om tidlig høst, på grund af tilstedeværelsen af anthocyaniner fra de anvendte druesorter. Tilsætning af et skær af løgskal anses også for nødvendig for ikke at udelukke rosévine fremstillet af druesorten Garnacha Roja.

   På den anden side er de traditionelle vinfremstillingsprocesser i overensstemmelse med de gamle metoder, inden ankomsten af ønologiske produkter såsom svovldioxid eller tilsætning af dehydreret og udvalgt gær, ikke nye og anvendes stadig i dag. Denne type traditionel vinfremstilling kan imidlertid føre til vine med orange nuancer.

   Med hensyn til duften bør udtrykket »primær« udgå, da det er overflødigt i lyset af de blomster- og frugtagtige familier, der allerede er specificeret i de aromatiske familier. Udtrykket »neto« (lys) erstattes af »limpio« (klar) for at rette en fejloversættelse fra catalansk til spansk.

   I afsnittet vedrørende smag udgår adjektivet »frugtagtig«, da det snarere henviser til duften, eftersom det henviser til en aromatisk familie og ikke til en smagsmæssig kvalitet.

2. Kategorien »ROSÉVIN GÆRET PÅ FAD« udgår, da denne type vin nu er medtaget i den nye ordlyd »ROSÉVIN GÆRET OG/ELLER LAGRET HELT ELLER DELVIS PÅ TRÆFADE«. Beskrivelsen af denne type er blevet ændret for at forbedre definitionen med henblik på at medtage alle rosévine, der lagres på træfade under en del af produktionen og gæringen. Der bør tages hensyn til, at gæring og/eller lagring sjældent foregår 100 % på træfade, men kun delvist. Det præciseres således: »Vine, der er delvist lagret på træfade, skal lagres mindst 25 % på træfade«.

   For så vidt angår farven erstattes »lys« af »lys kirsebærfarvet« for at rette en forkert beskrivelse: fordi farvepaletten varierer fra en lys farve (svagt lyserød) til en mere intens farve (kirsebærfarvet). Følgende tilføjes: »mere orange nuancer er også tilladt uden at miste de røde toner«. Da vine i denne kategori gæres og/eller lagres helt eller delvis på træfade, vil deres farve sandsynligvis ændre sig mere end farven på ikkelagrede vine.

   I beskrivelsen af duften er egenskaben »blomsteragtig« blevet tilføjet, fordi det er en meget almindelig aromatisk familie, der værdsættes i denne vintype. Det blev besluttet at fjerne kravet om at indeholde aromaer af bærfrugter, og at tilføje de aromaer, der er karakteristiske for trælagring, da sådanne vine skal indeholde de aromaer, der definerer dem (træaromaer), uden nødvendigvis at afgive noter af bærfrugter.

I afsnittet vedrørende smag udgår adjektivet »frugtagtig«, da det snarere henviser til aromaen, eftersom det henviser til en aromatisk familie og ikke til en smagsmæssig kvalitet. Egenskaben »frisk« udgår, da det er en særlig kvalitet for unge vine, som ikke nødvendigvis er uundværligt for rosévine gæret og/eller lagret helt eller DELVIS på træfade. Egenskaben »fyldig« bør udgå, da den er vanskelig eller endog umulig at kvantificere. Det er også hensigtsmæssigt at indføre et kriterium om vedvarende smag for denne type vin, da dette kendetegn skyldes opbevaring i træ.

3. Det blev besluttet ikke at fastsætte en maksimumsgrænse for det virkelige alkoholindhold af de grunde, der allerede er anført for hvidvine. Der er heller ingen tekniske eller kvalitative hindringer for at reducere minimumsniveauet fra 11,5 til 11 % vol.

   Det blev besluttet at afskaffe forhøjelsen af alkoholindholdet for lagrede vine (1 % vol. over minimumsgrænsen), da der ikke er nogen teknisk grund til at opretholde den.

5. ÆNDRING AF BESKRIVELSEN AF DE FORSKELLIGE TYPER RØDVIN

Beskrivelse:

1. Alle elementer i beskrivelsen af typen »RØDVIN« ændres.

2. Typen »RØDVIN GÆRET PÅ FAD« udgår, og udtrykket »RØDVIN LAGRET PÅ FAD« erstattes af »RØDVIN GÆRET OG/ELLER LAGRET HELT ELLER DELVIS PÅ TRÆFADE«. Dens beskrivelse er også tilpasset.

3. Udtrykket »rødvinene skal have et virkeligt alkoholindhold på mindst 11,5 % vol.« erstattes af »rødvinene har et virkeligt minimumsalkoholindhold på 12 % vol.«, og et særligt kendetegn for lagrede vine udgår.

Denne ændring berører punkt 2.1 i produktspecifikationen og punkt 4 i enhedsdokumentet.

Dette er en standardændring, da den ikke medfører nogen af de ændringer, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser.

Begrundelse:

1. For så vidt angår farven bør udtrykket »violetrød« erstattes af »rød og/eller violetrød«, således at begge nuancer er tilladt i flæng og i kombination. Denne formulering giver et bedre billede af de mulige nuancer, som en rødvin, der er karakteristisk for AOC'en Empordà, kan have.

   I beskrivelsen af duften bør egenskaben »behagelig« udgå, da den er vanskelig eller endog umulig at kvantificere.

   Egenskaben »frugtagtig« fremgik af beskrivelsen af smagen. Det forekommer mere relevant at flytte den til afsnittet vedrørende duft, da den henviser til en aromatisk familie og ikke til en smagsmæssig kvalitet. Adjektivet »tannisk« udgår, da denne egenskab anses for overflødig eller endog negativ for denne type vin. Udtrykket »vedvarende« udgår også med den begrundelse, at det ikke er nødvendigt.

2. Kategorien »RØDVIN GÆRET PÅ FAD« udgår, da denne type vin er medtaget i den nye ordlyd »RØDVIN GÆRET OG/ELLER LAGRET HELT ELLER DELVIS PÅ TRÆFADE«. Beskrivelsen af denne type er blevet ændret for at forbedre definitionen med henblik på at medtage alle rødvine, der lagres på træfade under en del af deres produktion, og ikke kun vine, der er gæret. Der bør tages hensyn til, at gæring og/eller lagring sjældent foregår 100 % på træfade, men kun delvist. Det præciseres således: »Vine, der er delvist lagret på træfade, skal lagres mindst 25 % på træfade«.

I beskrivelsen af den nye type anses det for hensigtsmæssigt i afsnittet om farve at erstatte udtrykket »violetrød« med »rød og/eller violetrød« af ovennævnte grunde. Der bør også tages hensyn til eventuelle teglfarvede nuancer, som tilsættes på grund af den naturlige udvikling af anthocyaniner og tanniner i denne type vin. For så vidt angår duften er teksten »balsamiske og krydrede aromaer, der egner sig til lagring« blevet erstattet af »aromaer, der er karakteristiske for trælagring«. De aromaer, som træet giver vinen, varierer alt efter trætype, tønde, tøndernes opvarmningsgrad, lagringens varighed osv. Hvad angår smagen, er udtrykket »klar« blevet slettet, da det er overflødigt, da udtrykket »ren« allerede henviser til en vin uden ændringer og mangler. Teksten »aromaer af modne frugter« udgår, fordi henvisningerne til en aromatisk familie ikke passer ind i beskrivelsen af smagen. Udtrykket »sød« udgår, da det er vanskeligt at kvantificere og irrelevant for vine gæret og/eller lagret helt eller delvis på træfade. Vinene af denne type er mere strukturerede takket være udvindingen af træets tanniner og deres endelige koncentration i tanniner og farvestoffer som følge af de mellemlange og lange udblødninger, der anvendes til at opnå afbalancerede vine efter lagringen.

Udtrykket »vedvarende« er blevet tilføjet, fordi de vine, der er omfattet af denne type, har en mere vedvarende smag end unge vine. Den vedvarende smag er resultatet af udvindingen af træets tanniner og deres endelige koncentration af tanniner og farvestoffer som følge af de mellemlange og lange udblødninger, der anvendes til at opnå afbalancerede vine efter lagringen.

3. Udtrykket »quiere« erstattes af ordet »vol.« for at rette en fejl. Der er ingen tekniske eller kvalitative hindringer for at ændre minimumskravet fra 11,5 til 12 % vol.

Det blev besluttet at afskaffe forhøjelsen af alkoholindholdet for lagrede vine (1 % vol. over minimumsgrænsen), da der ikke er nogen teknisk grund til at opretholde den.

6. »VINOS RANCIOS« TILFØJES TIL KATEGORI 1

Beskrivelse:

En ny type vin kaldet »Rancios« er blevet tilføjet til kategori 1 på grund af dens lagringsmetode. De tilsvarende organoleptiske beskrivelser og det minimale virkelige alkoholindhold fastsættes.

Denne ændring berører punkt 2.1 i produktspecifikationen og punkt 4 i enhedsdokumentet.

Dette er en standardændring, da den ikke medfører nogen af de ændringer, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser. Der er ikke indført nogen ny kategori, idet der blot tilføjes en type i kategori 1, som allerede er medtaget i produktspecifikationen.

Begrundelse:

Målet er at medtage en ny vintype kaldet »Vino rancio«. Udtrykket »Rancio« har hidtil været en benævnelse, der er forbeholdt vine og hedvine, når de på grund af de særlige forhold, der gør sig gældende for deres lagring, har opnået en harsk smag.

7. ÆNDRING AF BESKRIVELSEN AF PERLEVINE

Beskrivelse:

Den organoleptiske beskrivelse af disse vine er blevet forbedret. Det minimale virkelige alkoholindhold hæves fra 9,5 til 10,5 % vol. Sætningen »vin fremstillet af vinstoksorter« erstattes af »vin fremstillet af druesorter«.

Denne ændring berører punkt 2.2 i produktspecifikationen og punkt 4 i enhedsdokumentet.

Dette er en standardændring, da den ikke medfører nogen af de ændringer, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser.

Begrundelse:

Med hensyn til farven udgår egenskaben »let«, da den ikke beskriver den visuelle fase. Benævnelsen »ren« er blevet tilføjet for at gøre det muligt at skelne den fra de uklare vine, udtrykket »svagt lyserød eller let intens« og »violetrød« er blevet erstattet af ordene »lyserød« og »rød eller violetrød«, idet disse toner er mere velegnede til Empordà-perlevine. Følgende tilføjes: »Farven på hvide perlevine fremstillet af garnacha roja eller andre røde druesorter kan have en mere intens gul farve og et lyserødt og/eller gråligt skær« for at tage hensyn til de særlige kendetegn ved hvide perlevine fremstillet af røde druesorter eller garnacha roja-sorter, da sidstnævnte kan give mere intense noter til vinene på grund af deres øgede indhold af polyphenoler og anthocyaniner.

I beskrivelsen af duften er egenskaben »blomsteragtig« blevet tilføjet, fordi det er en meget almindelig aromatisk familie, der værdsættes i denne vintype. Egenskaberne »ren« og »klar« er blevet tilføjet, da vine af denne type skal være fri for mangler. Ordene »med bestemte aromaer for hver sort, som vinen er fremstillet af« udgår, fordi det er vanskeligt eller endog umuligt præcist at knytte bestemte aromaer til alle sorter.

Egenskaben »frugtagtig« fremgik af beskrivelsen af smagen. Det forekommer mere relevant kun at nævne den i afsnittet vedrørende duft, da den henviser til en aromatisk familie og ikke til en smagsmæssig kvalitet.

Der er ingen tekniske eller kvalitative hindringer for at ændre minimumskravet fra 9,5 til 10,5 % vol.

Udtrykket »vinstok« erstattes af udtrykket »druer«, hvilket er mere korrekt.

8. ÆNDRING AF BESKRIVELSEN AF MOUSSERENDE KVALITETSVINE

Beskrivelse:

Den organoleptiske beskrivelse af disse vine er blevet forbedret. Den maksimale grænse for virkeligt alkoholindhold er blevet hævet fra 12,5 til 13,5 % vol. Teksten om produktionsmetoden er blevet forbedret.

Denne ændring berører punkt 2.3 i produktspecifikationen og punkt 4 i enhedsdokumentet.

Dette er en standardændring, da den ikke medfører nogen af de ændringer, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser.

Begrundelse:

Med hensyn til farven er egenskaben »ren« blevet tilføjet for at gøre det muligt at skelne den fra uklare vine. Ordene »intens gul« er også blevet tilføjet for at tage hensyn til lagrede mousserende kvalitetsvine, hvis grønlige toner på grund af deres alder kan blive gule. Følgende tilføjes: »Mousserende kvalitetsvine fremstillet af garnacha roja eller sorte druesorter kan have en mere intens gul farve med lyserøde og/eller grålige nuancer« for at tage hensyn til de særlige kendetegn ved mousserende vine fremstillet af røde sorter eller roja garnacha, da sidstnævnte kan give mere intense noter til vinene på grund af deres øgede indhold af polyphenoler og anthocyaniner.

I beskrivelsen af duften er udtrykket »crianza« blevet erstattet af udtrykket »lagring«, idet sidstnævnte er mere repræsentativ for de forskellige berørte vintyper. Udtrykket »crianza« er kun knyttet til nogle af de lagrede vine, som produktspecifikationen udtrykkeligt henviser til, og er underlagt EU-lovgivningen.

I afsnittet vedrørende smag erstattes ordene »god balance mellem syreindhold og sukker« af »afbalanceret«, fordi balancen ikke udelukkende afhænger af syre- og sukkerforholdet. Egenskaberne »ren« og »klar« er blevet tilføjet, da disse vine skal være fri for mangler.

De analyser, som vores kontrolorgans tekniske afdeling har foretaget i løbet af de seneste ti år, viser, at sukkerindholdet er stigende, sandsynligvis som følge af klimaændringerne. Stigningen i temperaturer, såvel som hedebølger og vandstress, tvinger vinkældrene til at tilpasse høsten for at opnå en balance mellem phenolmodenhed og sandsynlig alkoholmodenhed, som i stigende grad falder sammen med et højere alkoholindhold, således at produktets kvalitet prioriteres.

Den forbedrede formulering består i at fjerne oplysninger om det virkelige indhold og druesorter samt om produktionsområdet, aftapningen, lagringen, mærkningen eller tilpropningen for at undgå gentagelser (disse findes allerede i andre afsnit af produktspecifikationen).

9. ÆNDRING AF BESKRIVELSEN AF »MISTELA BLANCA DEL EMPORDÀ«-HEDVINE

Beskrivelse:

Den organoleptiske beskrivelse af disse vine er blevet forbedret. Formuleringen af produktionsmetoden er forbedret.

Denne ændring berører punkt 2.4 i produktspecifikationen og punkt 4 i enhedsdokumentet.

Dette er en standardændring, da den ikke medfører nogen af de ændringer, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser.

Begrundelse:

Med hensyn til farven er egenskaben »ren« blevet tilføjet for at gøre det muligt at skelne den fra uklare vine. Ordene »med en let gylden nuance« erstattes af »til ravgul« for at gøre det muligt at medtage ældre vine, hvis kvalitet bevares.

I beskrivelsen af duften erstattes udtrykket »lys« af »klar« for at rette en fejl i oversættelsen fra catalansk til spansk. Ordene »og/eller tørrede frugter« er blevet tilføjet for at forbedre beskrivelsen. Det er blevet besluttet at slette »sortsspecifik«. Da Mistela-likør kan fremstilles af de forskellige godkendte sorter, er det ikke hensigtsmæssigt at definere produktet som et enkeltsortsprodukt.

Egenskaben »frugtagtig« fremgik af beskrivelsen af smagen. Det forekommer mere relevant kun at nævne den i afsnittet vedrørende duft, da den henviser til en aromatisk familie og ikke til en smagsmæssig kvalitet. Udtrykket »god eftersmag« udgår, da det er for subjektivt og vanskeligt at vurdere og/eller kvantificere for et smagspanel. Ordene »ren« og »klar« tilføjes for at forbedre beskrivelsen.

Udtrykket »vinen filtreres« udgår, da producenterne ikke altid anvender denne ønologiske fremgangsmåde, som ikke påvirker produktets kvalitet eller egenskaber. Kravet om »blanding én gang dagligt i en uge« er blevet fjernet, fordi der siden da er udviklet andre homogeniseringsmetoder.

10. ÆNDRING AF BESKRIVELSEN AF »MISTELA NEGRA DEL EMPORDÀ«-HEDVINE

Beskrivelse:

Den organoleptiske beskrivelse af disse vine er blevet forbedret. Formuleringen af produktionsmetoden er forbedret.

Denne ændring berører punkt 2.4 i produktspecifikationen og punkt 4 i enhedsdokumentet.

Dette er en standardændring, da den ikke medfører nogen af de ændringer, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser.

Begrundelse:

Med hensyn til farven er egenskaben »ren« blevet tilføjet for at gøre det muligt at skelne den fra uklare vine. Udtrykkene »røde og violette toner« erstattes af »røde og/eller violette toner« for bedre at definere farven.

I beskrivelsen af duften erstattes udtrykket »lys« af ordet »klar« for at rette en fejl i oversættelsen fra catalansk til spansk, og udtrykket »af bærfrugter« erstattes af »frugtagtig«, da aromaerne i denne vinkategori ikke kun bør fokusere på bærfrugter, men på enhver form for frugt.

Egenskaben »frugtagtig« fremgik af beskrivelsen af smagen. Det forekommer mere relevant kun at nævne den i afsnittet vedrørende duft, da den henviser til en aromatisk familie og ikke til en smagsmæssig kvalitet. Udtrykket »fløjlsagtig« udgår, da det er for subjektivt og vanskeligt at vurdere og/eller kvantificere for et smagspanel. Egenskaberne »ren« og »klar« er blevet tilføjet, da disse vine skal være fri for mangler.

Den særlige forpligtelse til at presse druerne inden udblødningen fjernes, og det samme gælder forpligtelsen til først at fjerne stilkene, idet det forudsættes, at disse ønologiske fremgangsmåder ikke påvirker vintypen, og at der ikke er behov for at regulere dem. Kravet om, at mosten skal beluftes for at fjerne gær, udgår, da det i vid udstrækning er påvist, at den blotte tilsætning af alkohol på over 15 % vol. er tilstrækkelig til at neutralisere den. Henvisningen til anvendelsen af »presning« til adskillelse af faste stoffer udgår. Der anvendes andre teknikker til dette formål i denne type produktion, f.eks. »afblødning«, som giver lignende eller endnu bedre resultater.

11. ÆNDRING AF BESKRIVELSEN AF »GARNACHA DEL EMPORDÀ«-HEDVINE

Beskrivelse:

Den organoleptiske beskrivelse af disse vine er blevet forbedret. Formuleringen af produktionsmetoden er forbedret.

Denne ændring berører punkt 2.4 i produktspecifikationen og punkt 4 i enhedsdokumentet.

Dette er en standardændring, da den ikke medfører nogen af de ændringer, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser.

Begrundelse:

Med hensyn til farven er egenskaben »ren« blevet tilføjet for at gøre det muligt at skelne den fra uklare vine. Udtrykkene »ravgul« og »rubinfarvet« er blevet slettet i beskrivelsen af farven, da de er regulerede angivelser afhængigt af den anvendte sort, hvilket kan være vildledende eller forvirrende. Det er derfor bedst at beskrive denne type vin på grundlag af de nuancer, der kendetegner den.

I beskrivelsen af duften tilføjes ordene »og/eller let tørrede frugter og aromaer, der er karakteristiske for lagring«, da disse aromaer er fremherskende i denne kategori af vine, hvis druer høstes sent, og som er underlagt obligatorisk oxidativ lagring.

Benævnelsen »med noter af modne eller let tørrede frugter« fremgik af beskrivelsen af smagen. Det forekommer mere relevant kun at nævne den i afsnittet vedrørende duft, da den henviser til en aromatisk familie og ikke til en smagsmæssig kvalitet. Egenskaber »ren« og »klar« er blevet tilføjet, da disse vine skal være fri for mangler, samt udtrykket »kompleks« for at forbedre beskrivelsen.

Egenskaben »overmodne« er blevet erstattet af »modne«, fordi druerne ikke behøver at være overmodne for at opnå de egenskaber, der kendetegner dette produkt.

Beskrivelsen præciserer garnacha-druesorterne (hvid, rød, sort eller halvsød) for at gøre det klart, at de alle kan anvendes.

Følgende tekster udgår: »Efter adskillelse af frugtkødet og knusning, gærer massen« og »afblødt, presset, filtreret og destilleret«. For denne type vin kan disse ønologiske processer udføres på forskellige produktionsstadier med optimale resultater.

Hvad angår mostkoncentrationsmetoden, erstattes udtrykket »kogning« af »direkte anvendelse af varme«, hvilket er mere korrekt.

Det blev besluttet at slette undtagelsen vedrørende to års lagring eller modning, hvis vinen er fremstillet af mindst 90 % garnacha tinta eller peluda. Erfaringen har vist, at denne forskel ikke har nogen eksistensberettigelse, og at lagring er afgørende for alle garnacha-sorter for at besidde de sensoriske og typiske egenskaber i denne kategori.

12. ÆNDRING AF BESKRIVELSEN AF »MOSCATEL DEL EMPORDÀ«-HEDVINE

Beskrivelse:

Den organoleptiske beskrivelse af disse vine er blevet forbedret. Formuleringen af produktionsmetoden er forbedret.

Denne ændring berører punkt 2.4 i produktspecifikationen og punkt 4 i enhedsdokumentet.

Dette er en standardændring, da den ikke medfører nogen af de ændringer, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser.

Begrundelse:

Med hensyn til farven er egenskaben »ren« blevet tilføjet for at gøre det muligt at skelne den fra uklare vine. Udtrykket »intens gul« er blevet erstattet af »ravgul« for at medtage ældre vine i denne kategori, som har tilsvarende eller endnu mere komplekse organoleptiske egenskaber.

I beskrivelsen af duften erstattes udtrykket »lys« af ordet »klar« for at rette en fejl i oversættelsen fra catalansk til spansk, og egenskaben »vedvarende« flyttes til afsnittet vedrørende smag, som svarer nærmere til den.

I beskrivelsen af smagen tilføjes egenskaberne »ren« og »klar«, da vine af denne type skal være fri for mangler. Udtrykket »fløjlsagtig« udgår, da det er for subjektivt og vanskeligt at vurdere og/eller kvantificere for et smagspanel.

Det er blevet præciseret, at druesorterne Moscatel de Alexandria og Moscatel de Grano menudo ofte anvendes uden forskel, samlet eller separat.

13. ÆNDRING AF BETEGNELSEN »DULCE DEL EMPORDÀ«-HEDVINE

Beskrivelse:

Den organoleptiske beskrivelse af disse vine er blevet forbedret. Det maksimale virkelige alkoholindhold er blevet forhøjet fra 20 til 22 % vol.

Denne ændring berører punkt 2.4 i produktspecifikationen og punkt 4 i enhedsdokumentet.

Dette er en standardændring, da den ikke medfører nogen af de ændringer, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser.

Begrundelse:

Med hensyn til farven er egenskaben »ren« blevet tilføjet for at gøre det muligt at skelne den fra uklare vine.

I beskrivelsen af duften erstattes udtrykket »lys« af ordet »klar« for at rette en fejl i oversættelsen fra catalansk til spansk, og ordene »og/eller let tørrede frugter« tilføjes, fordi denne duftfamilie findes i denne type vin. Udtrykket »varm og sød« udgår, da egenskaben vedrører smagen og ikke duften.

I beskrivelsen af smagen tilføjes egenskaberne »ren, klar« og »afbalanceret«, da vine af denne type skal være fri for mangler. Udtrykkene »frugtagtig« og »af modne frugter« udgår, fordi de er aromatiske egenskaber, der ikke er karakteristiske for smagen. Egenskaben »fyldig« udgår, fordi den er vanskelig eller endog umulig at vurdere og kvantificere. Udtrykket »langtidssmagsintensitet« erstattes af ordet »vedvarende«, hvilket er mere hensigtsmæssigt.

Det maksimale virkelige alkoholindhold er blevet forhøjet fra 20 til 22 for denne kategori af hedvine med den begrundelse, at det er den mest generiske kategori, og at det ikke er ønskeligt at begrænse det i denne henseende for at gøre det mere inklusivt.

14. »VINOS RANCIOS DEL EMPORDÀ« TILFØJES TIL KATEGORI 3

Beskrivelse:

En ny vintype kaldet »Rancios del Empordà« er blevet føjet til kategori 3 på grund af dens lagringsmetode. Organoleptiske beskrivelser og et naturligt minimumsalkoholindhold fastsættes.

Denne ændring berører punkt 2.4 i produktspecifikationen og punkt 4 i enhedsdokumentet.

Dette er en standardændring, da den ikke medfører nogen af de ændringer, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser. Der er ikke indført nogen ny kategori, idet der blot tilføjes en type i kategori 1, som allerede er medtaget i produktspecifikationen.

Begrundelse:

Målet er at medtage en ny vintype kaldet »Vino rancio del Empordà«. Udtrykket »Rancio« har hidtil været en benævnelse, der er forbeholdt vine og hedvine, når de på grund af de særlige forhold, der gør sig gældende for deres lagring, har opnået en harsk smag.

15. ÆNDRINGER I BESKRIVELSEN AF VINE FREMSTILLET AF OVERMODNE DRUER

Beskrivelse:

Den organoleptiske beskrivelse af disse vine er blevet forbedret. Grænseværdierne for det virkelige alkoholindhold er blevet ændret.

Denne ændring berører punkt 2.5 i produktspecifikationen og punkt 4 i enhedsdokumentet.

Dette er en standardændring, da den ikke medfører nogen af de ændringer, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser.

Begrundelse:

I beskrivelsen af duften ændres »tørrede og modne frugter« til »modne og/eller tørrede frugter«. Disse adjektiver er mere hensigtsmæssige og gør det muligt at medtage vine med kun en af disse to egenskaber.

I beskrivelsen af smagen tilføjes egenskaberne »ren« og »klar«, da vine af denne type skal være fri for mangler. Egenskaben »struktureret« udgår, da den er vanskelig eller endog umulig at vurdere eller kvantificere, og egenskaberne »saftig« og »kompleks« tilføjes for at forbedre beskrivelsen. Ordene »af arrope« udgår, da denne aromatiske egenskab ikke henviser til smagen.

Valget er at forhøje det minimale virkelige alkoholindhold fra 15 % til 12 % vol., da denne begrænsning er unødvendig og ikke svarer til den faktiske produktion af disse produkter. For de fleste af de producerede vine kan gæringen stoppe tidligere, afhængigt af sæsonforholdene. Maksimumsgrænsen udgår, da den er unødvendig.

16. ÆNDRINGER AF GRÆNSERNE FOR ALKOHOLINDHOLDET

Beskrivelse:

De to tabeller, der opsummerer grænserne for det virkelige og totale alkoholindhold i de forskellige vintyper, ændres, så de også omfatter de nye typer, der er nævnt ovenfor.

Punkt 2.6 og 2.7 i produktspecifikationen og punkt 4 i enhedsdokumentet er derfor blevet ændret.

Dette er en standardændring, da den ikke medfører nogen af de ændringer, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser.

Begrundelse:

Ændringerne vedrørende det virkelige alkoholindhold er allerede angivet og dokumenteret i afsnittene vedrørende de tilsvarende typer.

Det totale alkoholindhold tilpasses det nye virkelige alkoholindhold, og maksimalgrænseværdien udgår, da det er unødvendigt.

17. ÆNDRINGER AF GRÆNSERNE FOR DET TOTALE SYREINDHOLD

Beskrivelse:

For vine i kategori 1 er minimumsgrænsen på 4,5 g/l udtrykt i vinsyre blevet sænket til 4 g/l.

For mousserende kvalitetsvine og perlevine fastsættes minimumssyreindholdet til 5,0 g/l udtrykt i vinsyre.

Denne ændring berører punkt 2.9 i produktspecifikationen og punkt 4 i enhedsdokumentet.

Dette er en standardændring, da den ikke medfører nogen af de ændringer, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser.

Begrundelse:

Analyser foretaget i løbet af de seneste ti år af vores kontrolorgans tekniske afdeling viser, at sukkerindholdet i mosten er stigende år for år, sandsynligvis som følge af klimaændringerne, på bekostning af det totale syreindhold. Stigningen i temperaturer, såvel som hedebølger og vandstress, tvinger vinkældrene til at tilpasse høsten for at opnå en balance mellem phenolmodenhed og sandsynlig alkoholmodenhed, som i stigende grad falder sammen med et højere alkoholindhold og mere justerede syreniveauer, således at produktets kvalitet prioriteres.

Syreindholdet er blevet tilføjet for kategorierne af mousserende kvalitetsvine og perlevine, da det ikke var medtaget i den tidligere produktspecifikation.

18. ÆNDRINGER AF GRÆNSERNE FOR INDHOLDET AF FLYGTIG SYRE

Beskrivelse:

Maksimumsgrænsen er blevet hævet fra 0,6 til 0,8 g/l udtrykt i eddikesyre for sæsonvine. Den kan være helt op på 1,10 g/l for lagrede vine i stedet for 1,20 g/l tidligere. Desuden er der indført en specifik grænse på 2,10 g/l for hedvine, overmodne vine og rancio.

Denne ændring berører punkt 2.10 i produktspecifikationen og punkt 4 i enhedsdokumentet.

Dette er en standardændring, da den ikke medfører nogen af de ændringer, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser.

Begrundelse:

De analyser, som vores kontrolorgans tekniske afdeling har foretaget i løbet af de seneste ti år, viser, at sukkerindholdet i most stiger år for år, sandsynligvis som følge af klimaændringerne, hvilket kan føre til en stigning i indholdet af flygtig syre. Stigningen i temperaturer, såvel som hedebølger og vandstress for planter, kan også føre til gærstress i gæringsprocessen, hvilket resulterer i et øget indhold af flygtig syre.

Indførelsen af rancio-vine og »Brisados«-vine (orangevine) i produktspecifikationen kan også føre til en stigning i indholdet af flygtige syrer som følge af deres produktionsmetoder, uden at produktets kvalitet forringes.

19. GRÆNSEVÆRDIERNE FOR TOTALT SVOVLDIOXID SUPPLERES

Beskrivelse:

Det maksimale svovlindhold for rancio-vine i kategori 1, perlevine og overmodne druer er blevet fastsat.

Denne ændring berører punkt 2.11 i produktspecifikationen og punkt 4 i enhedsdokumentet.

Dette er en standardændring, da den ikke medfører nogen af de ændringer, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser.

Begrundelse:

Ændringen bruges til at anvende denne grænse på disse vintyper.

20. ÆNDRING AF PLACERINGEN AF AFSNITTET VEDRØRENDE BENÆVNELSER OG BETEGNELSER

Beskrivelse:

Overskriften »Benævnelser og/eller betegnelser« flyttes fra punkt 2 til punkt 8. 2. Præsentation og mærkning af produkter.

Denne ændring berører punkt 2 i produktspecifikationen og punkt 9 i enhedsdokumentet.

Dette er en standardændring, da den ikke medfører nogen af de ændringer, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser.

Begrundelse:

Dette vedrører afsnittet om mærkning i produktspecifikationen.

21. ÆNDRINGER I DYRKNINGSPRAKSIS

Beskrivelse:

Grænserne for beplantningstætheden og antallet af knopper pr. hektar er blevet fjernet, og formuleringen af tilladelsen til kunstvanding er blevet forbedret. Der indføres en opdeling efter farve i stedet for den generiske tærskel for naturligt alkoholindhold i druer på mindst 10 % vol. Denne grænse hæves til 11,5 % vol. for druer bestemt til fremstilling af rødvin, 10,5 % vol. for druer bestemt til fremstilling af hvidvine og rosévine og 9,5 % vol. for druer bestemt til fremstilling af perlevine eller mousserende kvalitetsvine.

Punkt 3.1 og 3.2 i produktspecifikationen og punkt 5 i enhedsdokumentet er derfor blevet ændret.

Dette er en standardændring, da den ikke medfører nogen af de ændringer, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser.

Begrundelse:

Indførelsen af en minimums- eller maksimumstærskel for vinstokke pr. hektar er ikke tilpasset den nuværende situation i regionen, som har mere produktive arealer med nye vinstokke og mindre frugtbare arealer med århundredgamle vindyrkningsarealer.

Det er ikke hensigtsmæssigt at begrænse antallet af knopper, da det skal tilpasses efter sorten, hvis produktivitetsgrad varierer, området, den påtænkte anvendelse af druerne, den vin, der skal produceres, og beskæringsformen.

Da kunstvanding ikke er almindelig i vores region, er stykket blevet ændret, idet arbejdet på vindyrkningsarealerne er vinavlerens ansvar og skal være i overensstemmelse med målet om at producere druer af høj kvalitet.

Der bør angives et alkoholindhold for hver af de vigtigste vinkategorier, idet det forhøjes med en halv grad for hvidvine, rosévine, mousserende vine og mousserende kvalitetsvine og med en grad for rødvine for at tilpasse minimumsindholdet til produktets virkelighed. På grund af klimaændringerne høstes druerne ikke under disse tærskler i regionen for at opnå ikke blot sukkermodenhed, men også phenolmodenhed.

22. ÆNDRINGER I ØNOLOGISKE FREMGANGSMÅDER

Beskrivelse:

Sætningen »De traditionelle metoder, der anvender moderne teknologi til at forbedre vinenes kvalitet, skal anvendes til fremstilling af most« udgår.

Udvindingsudbyttet forhøjes fra 70 til 74 liter most eller vin pr. 100 kg høst, idet det præciseres, at bærmen medregnes.

Denne ændring berører punkt 3.3 i produktspecifikationen og punkt 5 i enhedsdokumentet.

Dette er en standardændring, da den ikke medfører nogen af de ændringer, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser.

Begrundelse:

Den udgåede sætning er overflødig, da vinkældrene nu er udstyret med de teknologier, der er egnede til at opnå most af høj kvalitet.

Mostudvindingen finder anvendelse på fremstillingsprocesser for hvidvin, hvor udvindingen finder sted inden gæringen. Vinudvindingen finder anvendelse, når udvindingsprocessen finder sted efter gæringen. Da vinfremstillingsanlæg af høj kvalitet i stigende grad udstyres med avancerede maskiner, er udvindingsprocessen blevet forbedret: Den fokuserer i højere grad på produktets holdbarhed og kvalitet, herunder ved at lægge et højere tryk.

23. FORBEDRET FORMULERING OM HEKTARUDBYTTE

Beskrivelse:

Det er blevet præciseret, at produktionen i Hl/ha er bestemt til færdig vin. Der tilføjes to decimaler til de tilsvarende værdier.

Punkt 5 i produktspecifikationen ændres i overensstemmelse hermed, men ændringerne berører ikke enhedsdokumentet.

Dette er en standardændring, da den ikke medfører nogen af de ændringer, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser.

Begrundelse:

Tekstens nøjagtighed forbedres.

24. ÆNDRINGER AF DRUESORTERNE

Beskrivelse:

Blandt de anbefalede hvidvine: Synonymet Carignan blanc tilføjes til druesorten Cariñena Blanca. Lledoner blanc, der er synonym med Garnacha blanca, erstattes af det virkelige navn, Lladoner Blanco. Garnacha roja flyttes til de anbefalede røde druesorter.

Blandt de godkendte hvidvine: Moscatel de grano pequeño erstattes af sit rigtige navn, Moscatel de grano menudo.

Druesorterne Samsó og Cariñena tilføjes til de anbefalede røde druesorter samt et andet synonym: Mazuela. Druesorten Lladoner tilføjes i synonymerne for Garnacha tinta. Cariñena gris tilføjes som en ny druesort.

Bland de tilladte rødvine: Tempranillo tilføjes som synonym for Ull de llebre og druesorten Lledoner pelut tilføjes til synonymerne for Garnacha peluda.

Denne ændring berører punkt 6 i produktspecifikationen og punkt 7 i enhedsdokumentet.

Dette er en standardændring, da den ikke medfører nogen af de ændringer, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser.

Begrundelse:

Betegnelserne for druesorterne er blevet præciseret yderligere.

25. FORBEDRET ORDLYD I AFSNITTET OM TILKNYTNINGEN

Beskrivelse:

Formuleringen vedrørende tilknytningen er blevet forbedret.

Denne ændring berører punkt 7 i produktspecifikationen og punkt 8 i enhedsdokumentet.

Dette er en standardændring, da den ikke medfører nogen af de ændringer, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i EUROPA-PARLAMENTETS OG RÅDETS FORORDNING (EU) 2024/1143 om geografiske betegnelser. Den ændrer navnlig ikke tilknytningen, men forbedrer blot dens formulering.

Begrundelse:

Ændringen anvendes til at forbedre formuleringen.

26. BENÆVNELSER OG/ELLER BETEGNELSER

Beskrivelse:

Ud over dette afsnit om benævnelserne og betegnelserne i punkt 2-8 i produktspecifikationen, der allerede er nævnt ovenfor, er der foretaget en række redaktionelle ændringer.

Denne ændring berører punkt 8 i produktspecifikationen og punkt 9 i enhedsdokumentet.

Dette er en standardændring, da den ikke medfører nogen af de ændringer, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i EUROPA-PARLAMENTETS OG RÅDETS FORORDNING (EU) 2024/1143 om geografiske betegnelser. Den ændrer navnlig ikke tilknytningen, men forbedrer blot dens formulering.

Begrundelse:

— For unge vine (»joven«) erstattes betingelsen »de aftappes i løbet af sæsonen og/eller fra den 20. december i det år, hvor druerne er høstet, alt efter hvad der besluttes« af »de aftappes i det år, hvor druerne er høstet«, for at fjerne enhver tvetydighed med hensyn til, at aftapningen ikke kan finde sted efter en bestemt frist. Den tidligere formulering kunne faktisk antyde, at aftapningen kunne finde sted fra den 20. december uden nogen maksimumsgrænse.

— Der tilføjes en forpligtelse til at fremstille »vino de guarda«-vine på egetræsfade med et rumindhold på højst 330 liter. Fadenes tilladelige kapacitet er således specificeret.

— For »crianza«-, »reserva«- og »gran reserva«-vine tilpasses teksten til de lovgivningsmæssige betingelser, der gælder for disse traditionelle betegnelser, i alle henseender, navnlig med hensyn til fadenes længde og kapacitet.

— For »reserva«-vine tilføjes følgende forpligtelse: For mousserende kvalitetsvine skal processen mellem aftapning og degorgering vare mindst 15 måneder. Dette er en forudsætning for at anvende denne benævnelse.

— Forpligtelsen til at anvende egetræsfade til lagring af Garnacha de Empordà-hedvin er blevet fjernet. Selv om sidstnævnte traditionelt er den mest udbredte, er andre typer træ tilladt. Der er tilføjet en forpligtelse til at anvende fade med en kapacitet på højst 330 liter.

— For rancios-vine, hvor lagringstiden er angivet, tages der hensyn til gennemsnittet af de fraktioner, de består af.

— For »barrica«-vine (fremstillet på fade) og »roble«-vine (eg) øges beholderens maksimale rumindhold fra 330 liter til 600 liter i overensstemmelse med de nationale regler. Det er ikke berettiget at indføre en mere restriktiv grænse.

— For hedvinene Garnacha de l'Empordà og Moscatel de l'Empordà øges sukkerindholdet for benævnelsen »vino dulce natural« (naturlig sød vin) fra 270 g/l til 252 g/l. Denne ændring afspejler et ønske om at tilpasse sig den mere traditionelle produktionsmetode i produktionsområdet. Denne ændring er et resultat af et ønske om at tilpasse sig den mere traditionelle fremstillingsmetode i produktionsområdet.

— Ordene »Vine og hedvine, der har opnået en harsk smag som følge af de særlige lagringsbetingelser betegnes »rancio«« udgår, da disse vintyper allerede er beskrevet i detaljer.

— For Garnacha de Empordà-hedvin bliver angivelserne »ámbar« (ravgul) og »Rubí« (rubinfarvet) valgfrie, da disse udtryk allerede henviser til dette produkt alt efter de sorter, der anvendes til fremstillingen heraf.

— Benævnelsen »rancio dulce« (harsk-sød) er blevet tilføjet for rancio-vine med et sukkerindhold på over 45 g/l.

— Forpligtelsen til at angive navnet på BOB'en på proppen er blevet tilføjet for mousserende kvalitetsvine. Når der er tale om et mindre produkt, udtrykte producenterne af mousserende vine ønske om at adskille proppen ved at anbringe navnet på oprindelsesbetegnelsen.

— De obligatoriske og fakultative angivelser er af klarhedshensyn adskilt.

— Hvis vinen er fremstillet af mere end tre druesorter, er forpligtelsen til at angive de obligatoriske oplysninger uden for synsfeltet blevet fjernet. Dette krav går videre end kravene i lovgivningen og er ikke berettiget.

— Reglen om angivelse af navnet på vinavleren eller ejendommen er blevet slettet og erstattet af angivelsen »embotellado en la propiedad« (aftappet på ejendommen). Denne angivelse tilføjes for at skelne mellem producenter, der opfylder kravene.

— Anbefalingen om at anvende benævnelserne »Lladoner«, »Lladoner Blanco« og »Lledoner pelut« på mærkningen af alle vine, der indeholder dem, er blevet indført, da der er tale om regionale synonymer.

— De traditionelle benævnelser »rancio« (harsk) og »vino dulce natural« (naturlig sød vin) er blevet tilføjet. Formålet er at rette op på deres udeladelse, som var en fejl.

27. ÆNDRINGER VEDRØRENDE KONTROL

Beskrivelse:

Den delegerede myndigheds kontaktoplysninger ajourføres. Udtrykket »crianza« er blevet erstattet af udtrykket »lagring« for at betegne dette trin i vinproduktionen. Den fortrinsret, som var tildelt laboratoriet ved Instituto Catalán de la Viña y del Vino (det catalanske vininstitut) til analyse af vin, er afskaffet.

Punkt 9 i produktspecifikationen ændres i overensstemmelse hermed, men ændringerne berører ikke enhedsdokumentet.

Dette er en standardændring, da den ikke medfører nogen af de ændringer, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser.

Begrundelse:

Ændringen anvendes til at ajourføre oplysningerne om certificeringsmyndigheden.

Ordet »lagring« er mere korrekt, da udtrykket »crianza« kan forveksles med den traditionelle benævnelse.

Det skal være muligt at vælge laboratoriet på grundlag af kvaliteten af dets ydelser og dets omkostninger, forudsat at det har de nødvendige godkendelser.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Produktets betegnelse**

Empordà

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB – Beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

3. Hedvin

5. Mousserende kvalitetsvin

8. Perlevin

16. Vin af overmodne druer

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

— 22 — DRIKKEVARER, ETHANOL (ETHYLALKOHOL) OG EDDIKE

2204 — Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

4. **Beskrivelse af vinen(e)**

1. *Hvidvin, hvidvin gæret og/eller lagret helt eller delvis på træfade og »Brisado«-hvidvin (orangevin).*

KORT BESKRIVELSE

Hvidvin

Farve: ren med lysegule toner og mulige grønlige nuancer. Vine fremstillet af garnacha roja og/eller andre røde druesorter kan have en mere intens gul farve med lyserøde eller grålige nuancer. Hvis de fremstilles uden sulfitter (med et indhold på højst 10 mg/l SO_2 i alt), kan den gule farve være mere intens og have gyldne nuancer. Duft: klar, med frugtagtige og/eller blomsteragtige og intense aromaer. Smag: ren, klar, frisk, med et afbalanceret syreindhold.

Hvidvin gæret og/eller lagret helt eller delvis på træfade

Farve: ren med gule nuancer. Vine fremstillet af garnacha roja og/eller andre sorte druesorter kan have en mere intens gul farve med lyserøde og/eller grålige nuancer. Hvis de fremstilles uden sulfitter (med et indhold på højst 10 mg/l SO_2 i alt), kan den gule farve være mere intens og have gyldne nuancer. Duft: klar, frugtagtig og/eller blomsteragtig med aromaer, der er karakteristiske for trælagring. Smag: ren, klar, velafbalanceret og vedvarende.

»Brisado«-hvidvin

Farve: ren med toner, der spænder fra intens gul til ravgul-orange. Duft: klar med frugtagtige og/eller blomsteragtige aromaer, som kan have vegetabilske og/eller urteagtige noter. Smag: ren, klar med et afbalanceret syreindhold og let bitre og/eller tanniske noter.

* Maksimalt svovldioxidindhold: 200 mg/l, hvis sukkerindholdet er højst 5 g/l, og 250 mg/l, hvis det er mindst 5 g/l.

* De grænseværdier, der ikke angives, skal være i overensstemmelse med EU-lovgivningen.

Generelle analytiske karakteristika

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 11

— Minimalt totalt syreindhold: 4 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i mEq/l): 13,33

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

2. *Rosévin og rosévin gæret og/eller lagret helt eller delvis på træfade*

KORT BESKRIVELSE

Rosévin

Farve: ren med toner, der spænder fra lyserød til kirsebærfarvet, intense violette og løgskalsfarvede toner er ligeledes tilladt. Hvis de fremstilles uden sulfitter (med et indhold på højst 10 mg/l SO_2 i alt), kan de have orange nuancer. Duft: klar med blomsteragtige og/eller frugtagtige aromaer. Smag: ren, klar, frisk, med et afbalanceret syreindhold.

Rosévin gæret og/eller lagret helt eller delvis på træfade

Farve: ren med toner, der spænder fra lyserød til kirsebærfarvet, intense violette noter og mere orange nuancer er også tilladt uden at miste de røde toner. Duft: klar, frugtagtig og/eller blomsteragtig med aromaer, der er karakteristiske for trælagring. Smag: ren, klar, velafbalanceret og vedvarende.

* Maksimalt svovldioxidindhold: 200 mg/l, hvis sukkerindholdet er højst 5 g/l, og 250 mg/l, hvis det er mindst 5 g/l.

* De grænseværdier, der ikke angives, skal være i overensstemmelse med EU-lovgivningen.

Generelle analytiske karakteristika

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 11

— Minimalt totalt syreindhold: 4 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i mEq/l): 13,33

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

3. *Rødvin og rødvin gæret og/eller lagret helt eller delvis på træfade*

KORT BESKRIVELSE

Rødvin

Farve: ren, med røde og/eller rødviolette til intense violette toner. Duft: klar, frugtagtig og intens. Smag: ren, klar og afbalanceret.

Rødvin gæret og/eller lagret helt eller delvis på træfade

Farve: ren med røde og/eller rødviolette toner, som kan have teglfarvede nuancer. Duft: klar, intens med frugtagtige noter og aromaer, der er karakteristiske for trælagring. Smag: ren, klar, struktureret, afbalanceret og vedvarende, velsmagende, tannisk og intens.

* For lagrede rødvine kan denne værdi overstige 0,80 g/l (13,33 mEq/l) ved et niveau på 0,06 g/l pr. grad, der overstiger 12 års lagring, dog højst 1,10 g/l (18,33 mEq/l).

* Maksimalt svovldioxidindhold: 150 mg/l, hvis sukkerindholdet er højst 5 g/l, og 200 mg/l, hvis det er mindst 5 g/l.

* De grænseværdier, der ikke angives, skal være i overensstemmelse med EU-lovgivningen.

Generelle analytiske karakteristika

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 12

— Minimalt totalt syreindhold: 4 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i mEq/l): 13,33

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

4. *Rancio-vin i kategori 1*

KORT BESKRIVELSE

Farve: toner, der spænder fra gul til mahognifarvet, af varierende intensitet afhængigt af lagringsgraden. Duft: oxidative noter og aromaer af honning og/eller krydderier og/eller ristede frugter. Smag: kraftig, kompleks og med varierende grader af sødme afhængigt af sukkerindholdet.

* Maksimalt svovldioxidindhold: 150 mg/l, hvis sukkerindholdet er højst 5 g/l, og 200 mg/l, hvis det er mindst 5 g/l.

* De grænseværdier, der ikke angives, skal være i overensstemmelse med EU-lovgivningen.

Generelle analytiske karakteristika

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 12

— Minimalt totalt syreindhold: 4 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i mEq/l): 35

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

5. *Hvid, rosé og rød perlevin*

KORT BESKRIVELSE

Farve: ren med en let emission af fine bobler, lysegul med grønlige nuancer for hvidvine, lyserød for rosévine og rød eller violetrød for rødvine. Hvide perlevine fremstillet af garnacha roja og/eller andre røde druesorter kan have en mere intens gul farve med lyserøde og/eller grålige nuancer. Duft: frugtagtig og/eller blomsteragtig, klar, ren og intens. Smag: ren, klar, frisk, afbalanceret med god integration af kuldioxid.

* Maksimalt svovldioxidindhold: 200 mg/l for hvidvine og rosévine og 150 mg/l for rødvine, hvis sukkerindholdet er under 5 g/l og 250 mg/l for hvidvine og rosévine, og 200 mg/l for rødvine, hvis det er mindst 5 g/l.

Generelle analytiske karakteristika

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 10,5

— Minimalt totalt syreindhold: 5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i mEq/l): 13,33

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

6. *Mousserende kvalitetsvin*

KORT BESKRIVELSE

Farve: ren med en kontinuerlig og vedvarende emission af fine bobler, lysegul farve med grønlige til mørkegule og lyserøde toner for mousserende rosévine. Mousserende kvalitetsvine fremstillet af garnacha roja og/eller sorte druesorter kan have en mere intens gul farve med lyserøde og/eller grålige nuancer. Duft: klar, frugtagtig og/eller blomsteragtig, intens med aromaer, der er karakteristiske for lagring på flaske. Smag: ren, klar og afbalanceret med en god integration af kuldioxid.

* De grænseværdier, der ikke angives, skal være i overensstemmelse med EU-lovgivningen.

Generelle analytiske karakteristika

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 10,5

— Minimalt totalt syreindhold: 5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i mEq/l): 13,33

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): 185

7. *Hedvin (Mistela Blanca del Empordà, Mistela Negra del Empordà, Garnacha del Empordà, Moscatel del Empordà, Vino dulce del Empordà og Vino Rancio del Empordà)*

KORT BESKRIVELSE

MISTELA BLANCA DEL EMPORDÀ

Farve: ren med toner, der spænder fra lysegul til ravgul. Duft: klar, intens med blomsteragtige og/eller frugtagtige aromaer og/eller tørrede frugter. Smag: ren, klar, sød og afbalanceret.

MISTELA NEGRA DEL EMPORDÀ

Farve: ren med intense røde og/eller rødviolette toner. Duft: klar, intens og frugtagtig. Smag: ren, klar, sød og afbalanceret.

GARNACHA DEL EMPORDÀ

Farve: ren med ravgule nuancer af varierende intensitet afhængigt af lagringsgraden, hvis den kommer fra hvide druesorter. Den kan have nuancer, der spænder fra rubinfarvet til mahognifarvet eller teglfarvet, hvis den er fremstillet af sorte druesorter. Duft: klar, intens med noter af modne og/eller let tørrede frugter og aromaer, der er karakteristiske for lagring. Smag: ren, klar, sød, kompleks, afbalanceret og vedvarende.

MOSCATEL DEL EMPORDÀ

Farve: ren med toner, der spænder fra lysegul til ravgul og mulige grønlige nuancer. Duft: klar, meget intens med aromaer, der er karakteristiske for druesorten. Smag: ren, klar, sød, fløjlsagtig, med en intens og vedvarende smag, der svarer til den druesort, den er fremstillet af.

VINO DULCE DEL EMPORDÀ

Farve: ren med en farve, der svarer til de druesorter, som den er fremstillet af, der spænder fra gylden hvid til rødlig mahognifarvet. Duft: klar med noter af modne og/eller let tørrede frugter. Smag: ren, klar, sød, afbalanceret og vedvarende.

VINO RANCIO DEL EMPORDÁ

Farve: ren, med toner, der spænder fra gammel guldgul til mahognifarvet, af varierende intensitet afhængigt af lagringsgraden. Duft: oxidative noter og aromaer af honning og/eller krydderier og/eller ristede frugter. Smag: kraftig, kompleks og med varierende grader af sødme afhængigt af sukkerindholdet.

* Maksimalt svovldioxidindhold: 150 mg/l, hvis sukkerindholdet er højst 5 g/l, og 200 mg/l, hvis det er mindst 5 g/l.

* De grænseværdier, der ikke angives, skal være i overensstemmelse med EU-lovgivningen.

Generelle analytiske karakteristika

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 15

— Minimalt totalt syreindhold (i mEq/l):

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i mEq/l): 35

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

8. *Vin af overmodne druer*

KORT BESKRIVELSE

Farve: toner, der spænder fra gul til ravgul. Duft: høj aromatisk intensitet af modne og/eller tørrede frugter og tørrede frugter. Smag: ren, klar, sød, cremet og kompleks, med en lang eftersmag.

* Maksimalt svovldioxidindhold: 150 mg/l, hvis sukkerindholdet er højst 5 g/l, og 200 mg/l, hvis det er mindst 5 g/l.

* De grænseværdier, der ikke angives, skal være i overensstemmelse med EU-lovgivningen.

Generelle analytiske karakteristika

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 12

— Minimalt totalt syreindhold: gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i mEq/l): 35

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

Væsentlig ønologisk fremgangsmåde

Der bør anvendes sunde druer, hvis modningsgrad gør det muligt at fremstille vine med et naturligt alkoholindhold på mindst 11,5 % vol. til fremstilling af rødvin, 10,5 % vol. til fremstilling af hvidvine og rosévine og 9,5 % vol. til fremstilling af perlevine eller mousserende kvalitetsvine.

Der påføres et passende tryk for at udvinde mosten eller vinen og adskille den fra drueskindet, hvilket sikrer, at der højst fremstilles 74 liter most eller vin, med bærmen, for hver 100 kg høstede druer.

5.2. *Maksimale udbytter*

1. Hvide druesorter

12 000 kg druer pr. hektar.

88,8 hektoliter pr. hektar

2. Røde druesorter

10 000 kg druer pr. hektar.

74 hektoliter pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Alt Empordà:

Agullana, Avinyonet del Puigventós, Biure, Boadella y las 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 og Vilanant.

Baix Empordà:

Begur, Bellcaire d'Empordà, Calonge, Castell-Platja d'Aro, Corçà, Cruïlles, Monells y 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 og Vall-llobrega.

7. **Primære druesorter**

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

MACABEO – VIURA

MALVASIA AROMÁTICA – MALVASÍA SITGES

MAZUELA – CARIÑENA

MAZUELA – SAMSÓ

MERLOT

MONASTRELL

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

PICAPOLL BLANCO

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO – ULL DE LLEBRE

XARELLO

8. **Beskrivelse af tilknytning/tilknytningerne**

8.1. *Vin*

De stille vine, der fremstilles på lavbundsjord, og som danner grundlag for fremstillingen af mousserende kvalitetsvine eller perlevine, er særligt lette. De unge hvidvine, rosévine og rødvine, der fremstilles, er fremragende, meget afbalancerede og har et godt syreforhold. De er frugtagtige og friske. Producenterne i regionen har udviklet en ekspertise inden for de enkelte jordbundstyper, som gør det muligt for dem at supplere deres vine med druer fra parceller på forskellige jordbunde. Disse vine, som passer perfekt sammen med middelhavskøkkenet, bidrager til regionens rige gastronomi.

8.2. *Hedvine og vine af overmodne druer*

Sortimentet af hedvine har et fremragende omdømme. Garnachas og Moscatels de l'Empordà har været anerkendt i hele landet siden tidernes morgen. De fremstilles af lokale sorter, der er perfekt tilpasset jorden og klimaet. Garnachas d'Empordà, hvoraf et skriftligt spor kan findes i dokumenter, der går tilbage til middelalderen, er et symbol for regionen. De fremstilles af druer fra gamle vinstokke med lavt udbytte, der modnes, indtil de er overmodne. Vinen fremstilles normalt ved hjælp af solera-systemet (vedvarende reserver).

8.3. *Mousserende kvalitetsvine*

De fleste vindyrkningsarealer er beliggende på næringsfattig og let jordbund, som stammer fra grovkornede sedimentære klipper, konglomerater og sandsten, som giver mulighed for god dræning og er sure eller neutrale. De kommer fra klipper, der opstod i slutningen af tertiærtiden (Neogen), og er fremstillet af grovkornede materialer, konglomerater og sandsten med tyndere interkalationer.

De svarer til den sedimentære fyldning af Empordà-grøften med svagt hældende og undertiden ændret terræn. De stille vine, der fremstilles på lavbundsjord, og som danner grundlag for fremstillingen af mousserende kvalitetsvine eller perlevine, er særligt lette.

8.4. *Perlevine*

Jorden kommer fra store, grovkornede sedimentære klipper, konglomerater og sandsten. Producenterne i regionen har udviklet en ekspertise inden for de enkelte jordbundstyper, som gør det muligt for dem at supplere deres vine med druer fra parceller på forskellige jordbundstyper. Disse vine, som passer perfekt sammen med middelhavs-køkkenet, bidrager til regionens rige gastronomi. De perlevine, der produceres i dette område, er meget populære blandt turister, der besøger regionen, især siden 1970'erne.

9. **Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning, supplerende krav)**

Retsgrundlag:

den nationale lovgivning

Type supplerende betingelse:

supplerende bestemmelser om mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

— Vine med benævnelsen »vino nuevo« (ny vin) skal markedsføres med angivelse af årgangen på mærket og aftappes inden den 31. januar i druehøståret. De kan afsendes fra november på den dato, der er aftalt på forhånd.

— Vine med benævnelsen »vino joven« (ung vin) skal markedsføres med angivelse af årgangen på mærket. De aftappes i løbet af høståret.

— Benævnelsen »vino de guarda« (lagringsvin) finder kun anvendelse på vine, der er lagret i mindst tolv måneder på egetræsfade med et rumindhold på højst 330 liter.

— Benævnelsen »reserva« finder kun anvendelse på mousserende vine, for hvilke varigheden af processen mellem aftapning og degorgering er 15 måneder eller derover.

— Garnacha de Empordà-hedvin lagres i oxiderende miljø på fade med forskellige kapaciteter, og følgende benævnelser kan anvendes afhængigt af dens varighed:

  — Benævnelsen »matanza« finder anvendelse for en lagringsperiode på 3 år, herunder mindst et år på egetræsfade med et rumindhold på 330 liter eller derunder.

  — Benævnelsen »reserva« finder anvendelse for en lagringsperiode på 5 år, herunder mindst 4 år på egetræsfade med et rumindhold på 330 liter eller derunder.

  — Benævnelsen »gran reserva« finder anvendelse for en lagringsperiode på 8 år, herunder mindst 6 år på egetræsfade med et rumindhold på 330 liter eller derunder.

  — Benævnelsen »vieja reserva« finder anvendelse for en lagringsperiode på over 10 år på egetræsfade med et rumindhold på 330 liter eller derunder.

— For rancios-vine, hvor lagringstiden er angivet, tages der hensyn til gennemsnittet af de fraktioner, de består af.

— Udtrykket »fermentado en barrica« (gæret på fade) finder anvendelse på vine gæret på træfade med et rumindhold på højst 600 liter.

— Benævnelsen »barrica« (fad) kan anvendes, hvis oplysningerne om den pågældende vin angiver, i måneder og/eller år, den periode, hvor den har været opbevaret på træfade med et rumindhold på højst 600 liter.

— Benævnelsen »roble« (eg) kan anvendes, hvis oplysningerne om den pågældende vin angiver, i måneder eller år, den periode, hvor den har været opbevaret på egetræsfade med et rumindhold på højst 600 liter.

— Hedvinene Garnacha de Empordà og Moscatel de Empordà kan klassificeres som »vino dulce natural« (naturlig sød vin), hvis de stammer fra most med et sukkerindhold på over 252 g/l.

— Garnacha de Empordà-hedvin kan klassificeres som »ámbar« (ravgul), hvis den er fremstillet af druesorten garnacha blanca og/eller garnacha roja, og »Rubí« (rubinfarvet), hvis den udelukkende er fremstillet af druer af sorten garnacha roja.

— Ved benævnelsen »rancio dulce« (harsk-sød) forstås en rancio-vin med et sukkerindhold på over 45 g/l.

— Tegnene i benævnelsen »Empordà« må højst være 4 mm høje, og tegnene i benævnelsen »Denominación de Origen« må højst være det halve.

Retsgrundlag:

den nationale lovgivning

Type supplerende betingelse:

emballering i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Vinene skal emballeres eller aftappes i det afgrænsede geografiske område i anlæg, der er opført i Registro de Embotelladores y Envasadores de la Denominación de Origen Protegida (registret over aftapningsvirksomheder og emballeringsvirksomheder med den beskyttede oprindelsesbetegnelse), for at sikre produktets sporbarhed og kvalitet ved at undgå unødvendig transport.

Link til produktspecifikationen

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