C/2025/4117

24.7.2025

Veröffentlichung der Mitteilung einer genehmigten Standardänderung der Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2025/4117)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Empordà“

PDO-ES-A1548-AM03 — 28.4.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Empordà“

2. **Art der geografischen Angabe**

☒ geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

☐ geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

☐ geografische Angabe (g.A.)

3. **Sektor**

☐ landwirtschaftliche Erzeugnisse

☒ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Spanien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

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

6. **Einstufung als Standardänderung**

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

1. DIE EINLEITUNG WIRD GESTRICHEN

Beschreibung

Der derzeitige Wortlaut der Produktspezifikation (d. h. vor der Änderung) beginnt mit einer Einleitung, die in zwei Abschnitte mit den Titeln „Gegenstand“ und „Definitionen“ unterteilt ist. Diese werden gestrichen.

Diese Änderung betrifft die Einleitung, die gestrichen wird, und hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung

Die Einleitung gehört nicht zu den Elementen, die in einer Produktspezifikation erforderlich sind. Des Weiteren ist der Inhalt bereits in den Rechtsvorschriften enthalten.

2. BERICHTIGUNG

Beschreibung

Der derzeitige Wortlaut der Produktspezifikation gibt an, dass die geschützte Bezeichnung „Empordà“ und „EMPORDÀ“ lautet. Der Verweis auf die Bezeichnung in Großbuchstaben wird gestrichen.

Diese Änderung betrifft Nummer 1 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung

Da es sich um dieselbe Bezeichnung handelt und der rechtmäßig eingerichtete Schutz jeder g.U. jegliche Schreibweise der betreffenden Bezeichnung umfasst, muss diese nicht in unterschiedlicher Art und Weise dargestellt werden, d. h. sie muss nicht in Großbuchstaben aufgeführt werden, da dies irreführend sein könnte.

3. ÄNDERUNG DER BESCHREIBUNG DER UNTERSCHIEDLICHEN ARTEN VON WEISSWEINEN

Beschreibung

1. Die Beschreibung der Art „Vino blanco“ („Weißwein“) wird geändert:

   — Folgendes wird hinsichtlich des Aussehens hinzugefügt:

     „Wenn sie aus Garnacha Roja und/oder roten Rebsorten erzeugt werden, können sie eine intensivere gelbe Farbe aufweisen, mitunter mit rosaroter und/oder gräulicher Färbung.

     Wenn sie ohne Schwefeldioxid (≤ 10 mg/l Gesamt-SO_2) erzeugt werden, können sie eine intensivere gelbe Farbe aufweisen, mitunter mit goldener Färbung.“

   — der Deskriptor „fruchtig“ wird von der Beschreibung des Geschmacks in die des Geruchs verschoben, zu der ebenfalls das Attribut „blumig“ hinzugefügt wird.

2. Die Bezeichnung der Art „Vino blanco criado en barrica“ („im Barrique gereifter Weißwein“) wird geändert in „Vino blanco fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes de madera“ („gegorener und/oder gänzlich oder teilweise in Holzfässern gereifter Weißwein“) und die Art „Vino blanco fermentado en barrica sobre lías“ („im Barrique auf Gärtrub gegorener Weißwein“) wird gestrichen, da sie von der letzteren Angabe abgedeckt wird. Ihre Beschreibung wird wie folgt geändert:

   — Folgendes wird aufgenommen: „Bei teilweise in Holzfässern gereiften Weinen muss mindestens 25 % der Reifung in Holzfässern stattfinden.“

   — hinsichtlich des Aussehens wird „ohne Färbung ins Goldene“ gestrichen und das Folgende hinzugefügt: „Wenn sie aus Garnacha Roja und/oder schwarzen Rebsorten erzeugt werden, können sie eine intensivere gelbe Farbe aufweisen, mitunter mit rosenfarbener und/oder gräulicher Färbung.

   Wenn sie ohne Schwefeldioxid (≤ 10 mg/l Gesamt-SO_2) erzeugt werden, können sie eine intensivere gelbe Farbe aufweisen, mitunter mit goldener Färbung.“

   — hinsichtlich des Geruchs wird das Attribut „blumig“ hinzugefügt und das Wort „Sekundär-“ wird gestrichen.

   — hinsichtlich des Geschmacks wird das Wort „gereift“ gestrichen.

3. Der vorhandene Höchstalkoholgehalt wird gestrichen. Der spezifische Verweis auf Crianza-Weine wird gestrichen.

4. Die Art „Vino blanco brisado“ („Orange Wine“) wird hinzugefügt und beschrieben.

Diese Änderung betrifft Nummer 2.1 der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigen Dokuments.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung

1. Der in Bezug auf das Aussehen der Weißweine hinzugefügte Text dient dazu, die besonderen Merkmale der Weißweine zu berücksichtigen, die aus roten Rebsorten und Garnacha Roja erzeugt werden, da sie den Weißweinen aufgrund ihres höheren Polyphenol- und Anthocyangehalts eine höhere Farbintensität verleihen können.

   Zugleich handelt es sich bei der traditionellen Methode der Weinbereitung aus der Zeit vor der Verwendung von Produkten wie Schwefeldioxid oder ausgewählten Trockenhefen nicht um einen neuen Trend– tatsächlich ist die Methode zu keiner Zeit in Vergessenheit geraten oder aufgegeben worden. Die anhand dieser Art der traditionellen Erzeugung hergestellten Weinen können intensivere Farben aufweisen.

   Das Attribut „fruchtig“ wurde in Bezug auf den Geschmack aufgeführt; es erscheint jedoch angemessener, es in die Beschreibung des Geruchs aufzunehmen, da es kein Geschmacksmerkmal ist, sondern ein Aromenspektrum darstellt. Das Attribut „blumig“ wird hinzugefügt, da es ein sehr geläufiges und geschätztes Aromenspektrum dieser Weinart darstellt.

   Die Kategorie „Vino blanco fermentado en barrica sobre lías“ wird gestrichen, da diese Weinart von der neuen Kategorie abgedeckt wird: „Vino blanco fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes de madera“.

   Die Änderung der Beschreibung dieser Art ergibt sich aus einer verbesserten Definition, die nun alle Weißweine umfasst, die im Rahmen ihrer Erzeugung zum Teil in Holzfässern gelagert wurden, und nicht nur diejenigen, die in Holzfässern gegoren wurden. Es sollte bedacht werden, dass in vielen Fällen nicht die gesamte Gärung in Holzfässern erfolgt, sondern nur ein Teil der Gärung.

   Die Anforderungen für das Aussehen werden vereinfacht, indem „ohne Färbung ins Goldene“ gestrichen wird, da Weine dieser Art, bei der Reifung in Holzfässern einen oxidativen Charakter entwickeln, sodass sie goldene Töne aufweisen können und es sich bei diesen goldenen Tönen keineswegs um einen Fehler handelt, sofern die anderen organoleptischen Geruchs- und Geschmackseigenschaften vorhanden sind.

   Der bezüglich der Farbe hinzugefügte Text ist derselbe, der für die Art „Vino blancos“ („Weißweine“) aufgenommen wird; er wird aus den oben genannten Gründen aufgenommen.

   Das Attribut „blumig“ wird aus denselben oben genannten Gründen hinzugefügt. Der Fehler, die durch die Reifung in Holzfässern entstandenen Aromen als Sekundäraromen zu bezeichnen, wird berichtigt, indem das Wort „Sekundär-“ gestrichen wird. Mit der Streichung des Wortes „gereift“ wird ein Übersetzungsfehler aus dem Katalanischen ins Spanische berichtigt.

2. Die über die vergangenen zehn Jahre von der technischen Abteilung unserer Kontrollbehörde durchgeführten Analysen zeigen, dass die Zuckerkonzentration im Vergleich zu Vorjahren steigt, wahrscheinlich aufgrund des Klimawandels. Dafür gibt es unterschiedliche Gründe: einen Anstieg der Temperatur, mehr Tage mit hohen Temperaturen, Phasen von Wasserstress usw. Vor diesem Hintergrund setzen die Kellereien vorrangig auf Produktqualität und legen unter Wahrung eines Gleichgewichts zwischen phenolischer Reife und voraussichtlichem Alkoholgehalt den Erntezeitpunkt fest, weshalb der Alkoholgehalt zunehmend höher sein kann. Deshalb wurde entschieden, keine obere Grenze einzuführen, da kein direkter Zusammenhang zwischen dem Alkoholgehalt und der Qualität besteht.

   Der höhere Alkoholgehalt für Crianza-Weine wird gestrichen (1 % vol. über dem für die anderen Weine festgelegten Mindestalkoholgehalt), da keine technischen Gründe dafür vorliegen, eine Beibehaltung zur rechtfertigen.

3. Obgleich Orange Wine seit der Antike in der Region erzeugt wurde, wurde die Herstellung zwischenzeitlich ausgesetzt. Im vergangenen Jahrzehnt wurde sie wieder aufgenommen und liefert Weine mit charakteristischer Farbe und Struktur, die für ihren gastronomischen Wert hoch geschätzt werden. Für diese Weine ist ein Zusammenhang mit dem Gebiet vorhanden und die rebsortenreinen Weine weisen einen starken Sortencharakter auf.

4. ÄNDERUNG DER BESCHREIBUNG DER UNTERSCHIEDLICHEN ARTEN VON ROSÉWEINEN

Beschreibung

1. Die Beschreibung der Art „Roséwein“ wird bezüglich aller Aspekte geändert, mit der folgenden Aufnahme in der visuellen Phase: „Wenn sie ohne Schwefeldioxid erzeugt werden (≤ 10 mg/l Gesamt-SO_2), können sie eine intensivere orangefarbene Färbung aufweisen.“

2. Die Art „Vino rosado fermentado en barrica“ („im Barrique gegorener Roséwein“) wird gestrichen und die Bezeichnung „Vino rosado criado en barrica“ („im Barrique gereifter Roséwein“) wird geändert in „Vino rosado fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes de madera“ („gegorener und/oder gänzlich oder teilweise in Holzfässern gereifter Roséwein“) und seine Beschreibung wird angepasst.

3. Der minimale vorhandene Alkoholgehalt wird von 11,5 % auf 11 % reduziert und die Obergrenze wird gestrichen. Der spezifische Verweis auf Crianza-Weine wird gestrichen.

Diese Änderung betrifft Nummer 2.1 der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigen Dokuments.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung

1. In Bezug auf das Aussehen wird das Wort „geschmeidig“ durch das Wort „blass“ ersetzt, da das Letztere als Farbadjektiv besser geeignet ist. Des Weiteren sollten violette Töne zulässig sein, da viele junge Roséweine aufgrund der Anthocyane aus den verwendeten Rebsorten violette Töne aufweisen. Zudem handelt es sich bei ihnen um ein typisches Merkmal für Jungweine. Darüber hinaus wird beschlossen, dass die Farbe „zwiebelschalenfarben“ aufgenommen wird, um Roséweine, die mit Garnacha Roja erzeugt wurden, nicht auszuschließen.

   Zugleich handelt es sich bei der traditionellen Methode der Weinbereitung aus der Zeit vor der Verwendung von Produkten wie Schwefeldioxid oder ausgewählten Trockenhefen nicht um einen neuen Trend – tatsächlich ist die Methode zu keiner Zeit in Vergessenheit geraten oder aufgegeben worden. Die anhand dieser Art der traditionellen Erzeugung hergestellten Weine können eine orangene Färbung oder orangene Nuancen aufweisen.

   Bezüglich des Geruchs wird das Wort „primär“ gestrichen. Es ist überflüssig, da die „blumigen“ und „fruchtigen“ Aromenspektren spezifiziert werden. Um einen Übersetzungsfehler aus dem Katalanischen ins Spanische zu berichtigen, wird „klar“ durch „rein“ ersetzt.

   In Bezug auf den Geschmack wird das Attribut „fruchtig“ gestrichen; es eignet sich besser zur Beschreibung des Geruchs, da es kein Geschmacksmerkmal ist, sondern ein Aromenspektrum darstellt.

2. Die Kategorie „Vino rosado fermentado en barrica“ wird gestrichen, da diese Weinart von der neuen Weinart „Vino rosado fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes de madera“ abgedeckt wird. Die Änderung der Beschreibung dieser neuen Art ergibt sich aus einer verbesserten Definition, die nun alle Roséweine umfasst, die im Rahmen ihrer Erzeugung und Gärung zum Teil in Holzfässern gelagert wurden. Es sollte bedacht werden, dass in vielen Fällen nicht die gesamte Gärung in Holzfässern erfolgt, sondern nur ein Teil der Gärung oder nur die Reifung oder ein Teil der Reifung. Deshalb wird Folgendes spezifiziert: „Bei Weinen, die teilweise in Holzfässern gereift werden, müssen mindestens 25 % der Reifung in Holzfässern stattfinden.“

   Bezüglich des Aussehens wird der Begriff „blass kirschfarben“ gestrichen, da das Farbspektrum von einer blassen Farbe (blass rosarot) bis hin zu einer intensiveren Farbe (kirschrot) reicht und falsch beschrieben war. Der Wortlaut „tendiert stärker zum Orangefarbenen, ohne die roten Töne zu verlieren“ wird hinzugefügt, da die Weine in dieser Kategorie in Holzfässern gegoren und/oder gänzlich oder teilweise in Holzfässern gereift wurden und aufgrund der Reifung eine ausgeprägtere Farbe aufweisen können als Weine, die nicht gereift wurden.

   In Bezug auf den Geruch wird das Attribut „blumig“ hinzugefügt, da es ein geläufiges und geschätztes Aromenspektrum dieser Weinart darstellt. Es wird beschlossen, die Auflage zu streichen, dass Aromen vorhanden sein müssen, die an rote Früchte erinnern, und Aromen hinzuzufügen, die durch die Reifung in Holzfässern entstehen, da diese Weinart über derartige definierenden Aromen (holzige Aromen) verfügen muss und nicht immer Aromen von roten Früchten aufweist.

In Bezug auf den Geschmack wird das Attribut „fruchtig“ gestrichen, es eignet sich besser zur Beschreibung des Geruchs, da es kein Geschmacksmerkmal ist, sondern ein Aromenspektrum darstellt. Das Attribut „frisch“ wird gestrichen, da es als Qualitätsmerkmal eher für junge Weine charakteristisch ist. Es gibt keinen Grund, es als wesentliches Merkmal für gegorene und/oder gänzlich oder teilweise in Holzfässern gereifte Roséweine zu nennen. Das Attribut „fleischig“ wird gestrichen, da es schwierig bis unmöglich ist, es zu quantifizieren. Es wird ebenfalls als angemessen erachtet, bei dieser Weinart einen langen Abgang als erforderliches Merkmal festzulegen, da es sich um ein Attribut handelt, das durch den Kontakt zu Holz entsteht.

3. Eine Obergrenze für den vorhandenen Alkoholgehalt wird gestrichen, aus denselben Gründen wie denjenigen, die bereits in Bezug auf Weißweine genannt wurden. Ebenso liegen keine technischen oder qualitätsbezogenen Hinderungsgründe für eine Reduzierung des minimalen vorhandenen Alkoholgehalts von 11,5 % auf 11 % vol. vor.

   Der höhere Alkoholgehalt für Crianza-Weine wird gestrichen (1 % vol. im Vergleich zum festgelegten Mindestalkoholgehalt), da keine technischen Gründe dafür vorliegen, eine Beibehaltung zur rechtfertigen.

5. ÄNDERUNG DER BESCHREIBUNG DER UNTERSCHIEDLICHEN ARTEN VON ROTWEINEN

Beschreibung

1. Alle Aspekte der Beschreibung der Art „Rotweine“ werden geändert.

2. Die Art „Vino tinto fermentado en barrica“ („im Barrique gegorener Rotwein“) wird gestrichen, die Bezeichnung „Vino tinto criado en barrica“ („im Barrique gereifter Rotwein“) wird geändert in „Vino tinto fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes de madera“ („gegorener und/oder gänzlich oder teilweise in Holzfässern gereifter Rotwein“) und seine Beschreibung wird angepasst.

3. „Rotweine haben einen minimalen vorhandenen Alkoholgehalt von 11,5 % vol.“ wird durch „Rotweine haben einen minimalen vorhandenen Alkoholgehalt von 12 % vol.“ ersetzt. Zudem wird eine Besonderheit für Crianza-Weine gestrichen.

Diese Änderung betrifft Nummer 2.1 der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigen Dokuments.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung

1. In Bezug auf das Aussehen wird der Begriff „violettrot“ durch „rot und/oder violettrot“ ersetzt, sodass beide Farben möglich sind, sowohl einzeln als auch gemeinsam, da somit das potenzielle Farbspektrum eines für die g.U. „Empordà“ typischen Rotweins besser beschrieben wird.

   In Bezug auf den Geruch wird das Attribut „angenehm“ gestrichen, da es schwierig bis unmöglich ist, es zu quantifizieren.

   Das Attribut „fruchtig“ wurde in Bezug auf den Geschmack aufgeführt; es erscheint jedoch angemessener, es als Attribut für den Geruch aufzunehmen, da es kein Geschmacksmerkmal ist, sondern ein Aromenspektrum darstellt. Das Attribut „tanninhaltig“ wird gestrichen, da es für diese Weinart nicht als wesentlich erachtet wird. Je nach Alkoholgehalt könnte es vielmehr als Fehler eingestuft werden. Das Attribut „lang“ wird ebenfalls gestrichen, da es nicht notwendig ist.

2. Die Kategorie „Vino tinto fermentado en barrica“ („im Barrique gegorener Rotwein“) wird gestrichen, da diese Weinart von der neuen Weinart „Vino tinto fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes de madera“ („gegorener und/oder gänzlich oder teilweise in Holzfässern gereifter Rotwein“) abgedeckt wird. Die Änderung der Beschreibung der Art ergibt sich aus einer verbesserten Definition, die nun Rotweine umfasst, die im Rahmen ihrer Erzeugung zum Teil in Holzfässern gelagert wurden, und zwar nicht nur während der Gärung. Es sollte bedacht werden, dass in vielen Fällen nicht die gesamte, sondern nur ein Teil der Gärung in Holzfässern erfolgt oder nur die Reifung oder ein Teil der Reifung. Deshalb wird Folgendes spezifiziert: „Bei Weinen, die teilweise in Holzfässern gereift werden, müssen mindestens 25 % der Reifung in Holzfässern stattfinden.“

In der Beschreibung des Aussehens der neuen Weinart wird der Begriff „violettrot“ durch „rot und/oder violettrot“ aus den oben genannten Gründen ersetzt. Des Weiteren wird es als notwendig erachtet, aufgrund der natürlichen Entwicklung von Anthocyanen und Tanninen bei dieser Weinart die möglichen zusätzlichen Terrakottatöne zu berücksichtigen. In Bezug auf den Geruch wird die Formulierung „balsamische, würzige Aromen, die für die Reifung charakteristisch sind,“ zu „durch die Reifung in Holzfässern entstehende Aromen“ geändert, da die Aromen, die dadurch entstehen, dass der Wein für eine gewisse Zeit in Holzfässern gelagert wird, von der Art des Holzes, der Fassgröße, dem Toasting, der Dauer der Reifung usw. abhängig sind. In Bezug auf den Geschmack wird das Wort „rein“ gestrichen, denn versteht man unter dem spanischen Wort „franco“ („klar“), dass ein Wein rein und fehlerfrei ist, dann ist das Wort „rein“ überflüssig. Die Formulierung „Aromen, die an reife Früchte erinnern“ wird gestrichen, da es nicht korrekt ist, in Bezug auf den Geschmack auf das Aromenspektrum zu verweisen. Das Wort „geschmeidig“ wird gestrichen, da es nicht als leicht quantifizierbarer Deskriptor und im Falle von gegorenen und/oder gänzlich oder teilweise in Holzfässern gereiften Weinen nicht als angemessen erachtet wird. Die Weine dieser Weinart sind aufgrund der Extraktion von Tanninen aus dem Holz sowie aufgrund des Tanningehalts und der endgültigen Farbe der Weine, die von den mittleren bis langen Reifezeiten herrühren, die eingesetzt werden, um am Ende des Reifungsprozesses ausgewogene Weine zu erhalten, in der Tat strukturierter.

Wir haben uns dafür entschieden, die Formulierung „mit einem langen Abgang“ aufzunehmen, da die Weine dieser Art einen längeren Abgang aufweisen als junge Weine. Der lange Abgang entsteht durch die Extraktion von Tanninen aus dem Holz, den Tanningehalt und die endgültige Farbe der Weine, die von den mittleren bis langen Reifezeiten herrühren, die eingesetzt werden, um am Ende des Reifungsprozesses ausgewogene Weine zu erhalten.

3. Das Wort „quiere“ wird durch „vol“ ersetzt, um den Rechtschreibfehler im spanischen Original zu berichtigen. Es liegen keine technischen oder qualitätsbezogenen Hinderungsgründe für eine Steigerung des minimalen vorhandenen Alkoholgehalts von 11,5 % auf 12 % vol. vor.

Der höhere Alkoholgehalt für Crianza-Weine wird gestrichen (1 % vol. über dem für die anderen Weine festgelegten Mindestalkoholgehalt), da keine technischen Gründe dafür vorliegen, eine Beibehaltung zur rechtfertigen.

6. AUFNAHME VON RANCIO-WEINEN IN KATEGORIE 1

Beschreibung

In Kategorie 1 werden Rancio-Weine aufgrund ihres Reifungsverfahrens als neue Weinart aufgenommen. Die organoleptischen Eigenschaften von Rancio-Weinen werden beschrieben und ein minimaler vorhandener Alkoholgehalt wird festgelegt.

Diese Änderung betrifft Nummer 2.1 der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigen Dokuments.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt. Es werden keine neuen Kategorien eingeführt. Stattdessen wird lediglich eine neue Art in Kategorie 1 aufgenommen, die bereits in der Produktspezifikation vorhanden ist.

Begründung

Die Aufnahme der neuen Weinart „Rancio-Wein“ wird vorgeschlagen. Der Grund dafür liegt darin, dass „Rancio“ bisher ein Begriff war, der nur für Weine und Likörweine verwendet werden konnte, die aufgrund der besonderen Bedingungen ihrer Reifung den als „Rancio“ beschriebenen Geschmack erworben hatten.

7. ÄNDERUNG DER BESCHREIBUNG DER PERLWEINE

Beschreibung

Die organoleptische Beschreibung dieser Weine wird verbessert. Die Untergrenze für den vorhandenen Alkoholgehalt wird von 9,5 % auf 10,5 % vol. angehoben. Sofern in der Produktspezifikation die Formulierung „Wein aus Rebsorten“ vorhanden ist, wird diese durch „Wein aus Traubensorten“ ersetzt.

Diese Änderung betrifft Nummer 2.2 der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigen Dokuments.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung

In Bezug auf das Aussehen wird das Attribut „hell“ gestrichen, da es für das Aussehen als nicht angemessen erachtet wird. Das Attribut „klar“ wird hinzugefügt, um Perlweine von trüben Weine abzugrenzen und „blass oder etwas intensiver rosarot“ wird durch „rosarot“ ersetzt und „violettrot“ wird durch „rot oder violettrot“ ersetzt, da Empordà-Perlweine mit diesen Farbtönen besser beschrieben werden können. Folgendes wird hinzugefügt: „Weiße Perlweine, die aus Garnacha Roja und/oder roten Rebsorten erzeugt wurden, können eine intensivere gelbe Farbe aufweisen, mitunter mit rosenfarbener und/oder gräulicher Färbung“, um den Besonderheiten der aus roten Rebsorten und aus Garnacha Roja erzeugten weißen Perlweine Rechnung zu tragen, da diese aufgrund des höheren Polyphenol- und Anthocyangehalts eine intensivere Farbe aufweisen können.

In Bezug auf den Geruch wird das Attribut „blumig“ hinzugefügt, da es ein geläufiges und geschätztes Aromenspektrum dieser Weinart darstellt. Die Attribute „klar“ und „rein“ werden hinzugefügt, da es für diese Weinart als wesentlich erachtet wird, dass die Weine fehlerfreisind. Die Formulierung „mit Aromen, die für jede zur Erzeugung dieses Weins verwendete Rebsorte spezifisch sind“ wird gestrichen, da es schwierig bis unmöglich ist, die spezifischen Aromen aller Rebsorten auf präzise Weise zuzuordnen.

Das Attribut „fruchtig“ wurde in Bezug auf den Geschmack aufgeführt; es erscheint jedoch angemessener, es als Attribut für den Geruch aufzunehmen, da es kein Geschmacksmerkmal ist, sondern ein Aromenspektrum darstellt.

Es liegen keine technischen oder qualitätsbezogenen Hinderungsgründe für eine Steigerung des minimalen vorhandenen Alkoholgehalts von 9,5 % auf 10,5 % vol. vor.

Das Wort „Reb-“ wird durch „Trauben-“ ersetzt, da diese Bezeichnung korrekt ist.

8. ÄNDERUNGEN AN DER BESCHREIBUNG DER QUALITÄTSSCHAUMWEINE

Beschreibung

Die organoleptische Beschreibung dieser Weine wird verbessert. Die Obergrenze für den vorhandenen Alkoholgehalt wird von 12,5 % auf 13,5 % vol. angehoben. Zudem wird die Formulierung hinsichtlich des Erzeugungsverfahrens verbessert.

Diese Änderung betrifft Nummer 2.3 der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigen Dokuments.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung

In Bezug auf das Aussehen wird das Attribut „klar“ hinzugefügt, um die Qualitätsschaumweine von trüben Weinen abzugrenzen. Das Farbspektrum wird um „intensiv gelben“ erweitert, um gereifte Qualitätsschaumweine abzudecken, die aufgrund ihres Alters möglicherweise die grünlichen Töne zugunsten von stärker gelblichen Tönen eingebüßt haben. Folgendes wird hinzugefügt: „Qualitätsschaumweine, die aus Garnacha Roja und/oder roten Rebsorten erzeugt wurden, können eine intensivere gelbe Farbe aufweisen, mitunter mit rosenfarbener und/oder gräulicher Färbung“, um den Besonderheiten der aus roten Rebsorten und aus Garnacha Roja erzeugten Schaumweine Rechnung zu tragen, da diese aufgrund des höheren Polyphenol- und Anthocyaningehalts eine höhere Farbintensität aufweisen können.

In Bezug auf den Geruch wird das Wort „Crianza“ durch das Wort „Envejecer“ (ein allgemeinerer Begriff für „Reifung“) ersetzt, da der Begriff „Envejecer“ die unterschiedlichen aufgeführten Weinarten besser repräsentiert und der Begriff „Crianza“ lediglich mit einigen gereiften Weinen in Verbindung gebracht wird, die in der Produktspezifikation genannt werden, und EU-Rechtsvorschriften unterliegt.

In Bezug auf den Geschmack wird der Ausdruck „ausgewogenes Zucker-Säure-Verhältnis“ durch „ausgewogen“ ersetzt, da die Ausgewogenheit von anderen Faktoren als nur vom Zucker-Säure-Verhältnis abhängen kann. Die Attribute „klar“ und „rein“ werden hinzugefügt, da es als wesentlich erachtet wird, dass diese Weine fehlerfreisind.

Die über die vergangenen zehn Jahre von der technischen Abteilung unserer Kontrollbehörde durchgeführten Analysen zeigen, dass die Zuckerkonzentration steigt, wahrscheinlich aufgrund des Klimawandels. Dafür gibt es unterschiedliche Gründe: einen Anstieg der Temperatur, mehr Tage mit hohen Temperaturen, Phasen von Wasserstress usw. Vor diesem Hintergrund setzen die Kellereien vorrangig auf Produktqualität und legen unter Wahrung eines Gleichgewichts zwischen phenolischer Reife und voraussichtlichem Alkoholgehalt den Erntezeitpunkt fest, weshalb der Alkoholgehalt zunehmend höher sein kann.

Im Rahmen der Verbesserung der Formulierung werden Informationen zum vorhandenen Alkoholgehalt, zu den Rebsorten oder dem Erzeugungsgebiet, der Abfüllung und der Reifung, der Kennzeichnung oder dem Verschluss gestrichen, da diese Informationen bereits in anderen Teilen der Produktspezifikation enthalten und hier somit überflüssig sind.

9. ÄNDERUNG DER BESCHREIBUNG DER WEISSEN MISTELA-LIKÖRWEINE MIT DER G.U. EMPORDÀ

Beschreibung

Die organoleptische Beschreibung dieser Weine wird verbessert. Zudem wird die Formulierung des Erzeugungsverfahrens verbessert.

Diese Änderung betrifft Nummer 2.4 der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigen Dokuments.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung

In Bezug auf das Aussehen wird das Attribut „klar“ hinzugefügt, um eine Abgrenzung von trüben Weinen zu ermöglichen, und „zu einem leicht goldenen Ton“ wird durch „zu bernsteinfarben“ ersetzt, um die Aufnahme von Weinen zu ermöglichen, die stärker gereift wurden und ihr hohes Maß an Qualität beibehalten haben.

In Bezug auf den Geruch wird „klar“ durch „rein“ ersetzt, um einen Übersetzungsfehler aus dem Katalanischen zu berichtigen. Um die Beschreibung zu verbessern, wird „und/oder nussige“ hinzugefügt. Es wird beschlossen, „rebsortenspezifisch“ zu streichen, da Mistela unter Verwendung unterschiedlicher zugelassener Rebsorten erzeugt werden kann und das Erzeugnis nicht als sortenrein definiert werden sollte.

Das Attribut „fruchtig“ wurde in Bezug auf den Geschmack aufgeführt; es erscheint jedoch angemessener, es als Attribut für den Geruch aufzunehmen, da es kein Geschmacksmerkmal ist, sondern ein Aromenspektrum darstellt. Es wird beschlossen, den Begriff „guter Nachgeschmack“ zu streichen, da es sich um einen übermäßig subjektiven Begriff und nicht um ein messbares und/oder quantifizierbares Attribut für das Verkostungspanel handelt. Die Begriffe „klar“ und „rein“ werden zwecks besserer Beschreibung hinzugefügt.

Die Formulierung „der Wein ist filtriert“ wird gestrichen, da die Erzeuger dieses önologische Verfahren in der Praxis nicht immer anwenden und es keine Auswirkungen auf die Qualität oder die Weinart hat. Die Formulierung „eine Woche lang täglich umrühren“ wird gestrichen, da es mittlerweile andere Homogenisierungsverfahren gibt.

10. ÄNDERUNG DER BESCHREIBUNG DER ROTEN MISTELA-LIKÖRWEINE MIT DER G.U. „EMPORDÀ“

Beschreibung

Die organoleptische Beschreibung dieser Weine wird verbessert. Zudem wird die Formulierung des Erzeugungsverfahrens verbessert.

Diese Änderung betrifft Nummer 2.4 der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigen Dokuments.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung

In Bezug auf das Aussehen wird das Attribut „klar“ hinzugefügt, um eine Abgrenzung von trüben Weinen zu ermöglichen. Die Formulierung „rote und violette Töne“ wird durch „rote und/oder rotviolette Töne“ ersetzt, um die Farbe näher zu beschreiben.

In Bezug auf den Geruch wird „klar“ durch „rein“ ersetzt, um einen Übersetzungsfehler aus dem Katalanischen ins Spanische zu berichtigen und „an rote Früchte erinnernd“ wird durch „fruchtig“ ersetzt, da sich die Aromen dieser Weinkategorie nicht ausschließlich auf rote Früchte oder auf eine andere bestimmte Art von Früchten konzentrieren sollten.

Das Attribut „fruchtig“ wurde in Bezug auf den Geschmack aufgeführt; es erscheint jedoch angemessener, es als Attribut für den Geruch aufzunehmen, da es kein Geschmacksmerkmal ist, sondern ein Aromenspektrum darstellt. Das Wort „samtig“ wird gestrichen, da es sich um einen übermäßig subjektiven Begriff und nicht um ein messbares und/oder quantifizierbares Attribut für das Verkostungspanel handelt. Die Attribute „klar“ und „rein“ werden hinzugefügt, da es als wesentlich erachtet wird, dass diese Weine fehlerfreisind.

Die spezifische Notwendigkeit, die Trauben vor der Mazeration einzumaischen wird ebenso wie Notwendigkeit, sie vorab abzubeeren, gestrichen, da es sich dabei um önologische Verfahren handelt, die sich nicht auf die Weinart auswirken und demnach nicht spezifiziert werden müssen. Die Notwendigkeit, den Traubenmost zu belüften, um die Hefen zu entfernen, wird gestrichen, da umfassend nachgewiesen wurde, dass sie durch das simple Hinzugeben und Vermischen mit Alkohol von über 15 % vol. deaktiviert werden. Die Angaben zur Verwendung der „Presse“ zur Abscheidung von Feststoffen wird gestrichen, da bei dieser Art von Erzeugung andere Techniken zu diesem Zweck verwendet werden, wie das Saignée-Verfahren (Ablaufen), mit ähnlichen oder sogar qualitativ besseren Ergebnissen.

11. ÄNDERUNG DER BESCHREIBUNG DER LIKÖRWEINE „EMPORDÀ“ GARNACHA

Beschreibung

Die organoleptische Beschreibung dieser Weine wird verbessert. Zudem wird die Formulierung des Erzeugungsverfahrens verbessert.

Diese Änderung betrifft Nummer 2.4 der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigen Dokuments.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung

In Bezug auf das Aussehen wird das Attribut „klar“ hinzugefügt, um eine Abgrenzung von trüben Weinen zu ermöglichen. Es wird entschieden, die Worte „bernsteinfarben“ und „rubinfarben“ aus der visuellen Beschreibung zu streichen, da sie als Begriffe in Abhängigkeit von der verwendeten Rebsorte reguliert sind und zu Fehlern oder Verwirrung führen könnten. Aus diesem Grund ist es vorzuziehen, diese Weinart entsprechend ihres Farbspektrums zu beschreiben.

In Bezug auf den Geruch wird „und/oder von eingetrockneten Trauben und Aromen, die von der Reifung herrühren“ gestrichen, da davon ausgegangen wird, dass diese Aromen bei dieser Weinkategorie vorherrschend sind, da die verwendeten Trauben sehr spät geerntet werden und die oxidative Reifung vorgeschrieben ist.

Das Attribut „mit dem Geschmack nach reifen oder eingetrockneten Früchten“ wurde in Bezug auf den Geschmack aufgeführt; es erscheint jedoch angemessener, es nur als Attribut für den Geruch aufzunehmen, da es kein Geschmacksmerkmal ist, sondern ein Aromenspektrum darstellt. Die Attribute „klar“ und „rein“ werden hinzugefügt, da es als wesentlich erachtet wird, dass diese Weine fehlerfrei sind. Zudem wird das Wort „komplex“ hinzugefügt, um die Beschreibung zu verbessern.

Das Adjektiv „überreif“ wird durch „reif“ ersetzt, da die Trauben nicht überreif sein müssen, um die das Erzeugnis bestimmenden Eigenschaften zu entwickeln.

Die Beschreibung liefert Einzelheiten zu den Garnacha-Sorten (Blanca, Roja, Negra oder Peluda), um klarzustellen, dass jede von ihnen verwendet werden kann.

Folgendes wird gestrichen: „nach dem Abbeeren und Einmaischen gärt der Tresterhut“ und „findet das Ablaufen, Pressen, Filtern und der Alkoholzusatz statt“, da die beschriebenen und für diese Weinart gestrichenen önologischen Verfahren technisch mit optimalen Ergebnissen in unterschiedlichen Stadien der Erzeugung durchgeführt werden können.

Im Hinblick auf die Methode zur Konzentration des Traubenmosts wird „kochen“ durch „direkte Anwendung von Hitze“ ersetzt, da dies der richtige Ausdruck ist.

Die Ausnahme von der Anforderung einer zweijährigen Reifungsdauer, wenn mindestens 90 % der Trauben von Garnacha Tinta oder Peluda stammen, wird gestrichen, da die Erfahrung gezeigt hat, dass diese Ausnahme ungerechtfertigt ist und die Reifung für die Entwicklung der typischen sensorischen Eigenschaften dieser Kategorie für alle Garnacha-Sorten gleichermaßen erforderlich ist.

12. ÄNDERUNG DER BESCHREIBUNG DER LIKÖRWEINE „EMPORDÀ“ MOSCATEL

Beschreibung

Die organoleptische Beschreibung dieser Weine wird verbessert. Zudem wird die Formulierung des Erzeugungsverfahrens verbessert.

Diese Änderung betrifft Nummer 2.4 der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigen Dokuments.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung

In Bezug auf das Aussehen wird das Attribut „klar“ hinzugefügt, um eine Abgrenzung von trüben Weinen zu ermöglichen. Der Begriff „intensiver gelber“ wird durch „bernsteinfarbener“ ersetzt, da angenommen wird, dass durch die Nichtaufnahme von tieferen Farbtönen wie „bernsteinfarben“ länger gereifte Weine von dieser Kategorie ausgeschlossen werden, obgleich diese Weine die organoleptischen Eigenschaften beibehalten können und sogar eine größere Komplexität bieten.

In Bezug auf den Geruch wird „klar“ durch „rein“ ersetzt, um einen vorherigen Übersetzungsfehler aus dem Katalanischen zu berichtigen. Zudem wird das Attribut „lang“ gestrichen, da es nicht für den Geruch, sondern für den Geschmack als spezifisch erachtet wird. Das Attribut wird nunmehr im Abschnitt zum Geschmack aufgeführt.

In Bezug auf den Geschmack werden die Attribute „klar“ und „rein“ hinzugefügt, da es für diese Weinart als wesentlich erachtet wird, dass die Weine fehlerfrei sind. Das Wort „samtig“ wird gestrichen, da es sich um einen übermäßig subjektiven Begriff und nicht um ein messbares und/oder quantifizierbares Attribut für das Verkostungspanel handelt.

Es wird verdeutlicht, dass beide Rebsorten Moscatel de Alejandría und Moscatel de Grano Menudo ohne Unterschied zusammen oder separat verwendet werden können.

13. ÄNDERUNG DER BESCHREIBUNG DER SÜSSEN LIKÖRWEINE „EMPORDÀ“

Beschreibung

Die organoleptische Beschreibung dieser Weine wird verbessert. Der vorhandene Höchstalkoholgehalt wird von 20 % auf 22 % vol. angehoben.

Diese Änderung betrifft Nummer 2.4 der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigen Dokuments.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung

In Bezug auf das Aussehen wird das Attribut „klar“ hinzugefügt, um eine Abgrenzung von trüben Weinen zu ermöglichen.

In Bezug auf den Geruch wird „klar“ durch „rein“ ersetzt, um einen vorherigen Übersetzungsfehler aus dem Katalanischen zu berichtigen. Zudem wird „und/oder von eingetrockneten Früchten“ hinzugefügt, da es sich um ein Aromenspektrum handelt, das bei dieser Weinart vorhanden ist. Die Formulierung „warm und geschmeidig“ wird gestrichen, da es sich dabei um ein Geschmacksattribut und nicht um ein Geruchsattribut handelt.

In Bezug auf den Geschmack werden die Attribute „klar, rein“ und „ausgewogen“ hinzugefügt, da es für diese Weinart als wesentlich erachtet wird, dass die Weine fehlerfrei sind. Das Wort „fruchtig“ und die Formulierung „an reife Früchte erinnernd“ werden gestrichen, da es sich bei diesen Attributen nicht um Geschmacksmerkmale, sondern um Geruchsattribute handelt. Das Attribut „fleischig“ wird gestrichen da es schwierig bis unmöglich ist, es zu messen oder zu quantifizieren. Der Begriff „lange Geschmacksintensität“ wird durch den Begriff „anhaltend“ ersetzt, da er passender ist.

Es wird entschieden, den für diese Likörwein-Kategorie festgelegten vorhandenen Höchstalkoholgehalt von 20 % auf 22 % zu erhöhen, da es sich um die allgemeinste Kategorie handelt und beabsichtigt wird, diese Kategorie in Bezug auf diesen Aspekt zwecks Inklusivität nicht zu stark einzugrenzen.

14. AUFNAHME VON EMPORDÀ RANCIO-WEINEN IN KATEGORIE 3

Beschreibung

Eine neue Weinart wird in Kategorie 3 aufgenommen: die Weine „Rancios del Empordà“ aufgrund ihres Reifungsverfahrens. Ihre organoleptischen Eigenschaften werden beschrieben und ihr natürlicher Mindestalkoholgehalt wird festgelegt.

Diese Änderung betrifft Nummer 2.4 der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigen Dokuments.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt. Es werden keine neuen Kategorien eingeführt. Stattdessen wird lediglich eine neue Art in Kategorie 1 aufgenommen, die bereits in der Produktspezifikation vorhanden ist.

Begründung

Die Aufnahme der neuen Weinart „Vino rancio del Empordà“ („Empordà Rancio-Wein“) wird vorgeschlagen. Bisher war „Rancio“ ein Begriff, der lediglich für Weine und Liköre verwendet werden konnte, die aufgrund ihrer besonderen Reifungsbedingungen den für Rancio-Weine spezifischen Geschmack entwickelt hatten.

15. ÄNDERUNG DER BESCHREIBUNG VON WEIN AUS ÜBERREIFEN TRAUBEN

Beschreibung

Die organoleptische Beschreibung dieser Weine wird verbessert. Zudem werden die Grenzwerte für den vorhandenen Alkoholgehalt geändert.

Diese Änderung betrifft Nummer 2.5 der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigen Dokuments.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung

In Bezug auf den Geruch wird die Formulierung „reife, getrocknete Früchte“ durch „reife Früchte und/oder Dörrobst“ ersetzt, da dies als Adjektiv angemessener ist und so Weine berücksichtigt werden, die lediglich eines der beiden Attribute aufweisen.

In Bezug auf den Geschmack werden die Attribute „klar“ und „rein“ hinzugefügt, da es für diese Weinart als wesentlich erachtet wird, dass die Weine fehlerfrei sind. Das Attribut „strukturiert“ wird gestrichen, da es schwierig bis unmöglich ist, es zu messen oder zu quantifizieren, und die Attribute „geschmeidig“ und „komplex“ werden zwecks besserer Beschreibung hinzugefügt. Die Formulierung „an Traubensirup erinnernd“ wird gestrichen, da dieses Attribut nicht für den Geschmack, sondern für den Geruch spezifisch ist.

Der minimale vorhandene Alkoholgehalt wird von 15 % vol. auf 12 % vol. gesenkt, da es sich hier um eine unnötige Begrenzung handelt, die nicht der Realität der Herstellung dieser Erzeugnisse entspricht. Der Grund dafür ist, dass bei einem Großteil der erzeugten Weine die Gärung entsprechend der Bedingungen des jeweiligen Jahres früher beendet werden kann. Die Obergrenze wird gestrichen, da sie nicht notwendig ist.

16. ÄNDERUNGEN DER GRENZWERTE FÜR DEN ALKOHOLGEHALT

Beschreibung

Es werden Änderungen an den beiden Tabellen vorgenommen, in denen die Grenzwerte des vorhandenen und des Gesamtalkoholgehalts der unterschiedlichen Weinarten, einschließlich der neuen bereits erwähnten Weinarten, zusammengefasst werden.

Die Nummern 2.6 und 2.7 der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigen Dokuments werden entsprechend geändert.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung

Im Hinblick auf den vorhandenen Alkoholgehalt werden die vorgenommenen Änderungen und die jeweiligen Begründungen bereits für jede Art angegeben.

Der jeweilige Gesamtalkoholgehalt wird an die neuen vorhandenen Alkoholgehalte angepasst und die Obergrenze wird gestrichen, da sie nicht notwendig ist.

17. ÄNDERUNGEN DER GRENZWERTE FÜR DEN GESAMTSÄUREGEHALT

Beschreibung

Für Weine der Kategorie 1 wird die Untergrenze von 4,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure, auf 4 g/l gesenkt.

Für Qualitätsschaumweine und Perlweine wird der Mindestsäuregehalt auf 5,0 g/l, ausgedrückt als Weinsäure, festgelegt.

Diese Änderung betrifft Nummer 2.9 der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigen Dokuments.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung

Die über die vergangenen zehn Jahre von der technischen Abteilung unserer Kontrollbehörde durchgeführten Analysen zeigen, dass die Zuckerkonzentration der Traubenmoste – wahrscheinlich aufgrund des Klimawandels – höher ist als in den Jahren zuvor, weshalb der Gesamtsäuregehalt geringer ist. Dafür gibt es unterschiedliche Gründe: einen Anstieg der Temperatur, mehr Tage mit hohen Temperaturen, Phasen von Wasserstress usw. Vor diesem Hintergrund setzen die Kellereien vorrangig auf Produktqualität und legen unter Wahrung eines Gleichgewichts zwischen phenolischer Reife und voraussichtlichem Alkoholgehalt den Erntezeitpunkt fest, weshalb der Alkoholgehalt zunehmend höher sein kann und strengere Werte für den Gesamtsäuregehalt festgelegt werden.

Der Säuregehalt wird für die Kategorien Qualitätsschaumwein und Perlwein festgelegt, da dies noch nicht erfolgt war.

18. ÄNDERUNGEN DER GRENZWERTE FÜR DIE FLÜCHTIGE SÄURE

Beschreibung

Bei Weinen, die keine zwölf Monate alt sind, wird die Obergrenze von 0,6 auf 0,8 g/l, ausgedrückt als Essigsäure, angehoben. Bei gereiften Rotweinen wird die Obergrenze von 1,20 g/l auf 1,10 g/l gesenkt. Des Weiteren wird eine spezifische Grenze für Likörweine aus überreifen Trauben und Rancio-Weine von 2,10 g/l eingeführt.

Diese Änderung betrifft Nummer 2.10 der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigen Dokuments.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung

Die über die vergangenen zehn Jahre von der technischen Abteilung unserer Kontrollbehörde durchgeführten Analysen zeigen, dass die Zuckerkonzentration der Traubenmoste – wahrscheinlich aufgrund des Klimawandels – höher ist als in den Jahren zuvor. Dementsprechend kann der Gehalt an flüchtiger Säure ebenfalls höher sein. Dafür gibt es unterschiedliche Gründe: einen Anstieg der Temperatur, mehr Tage mit hohen Temperaturen, Phasen von Wasserstress für die Pflanze, wodurch wiederum Stress für die Hefen während des Gärvorgangs entstehen kann, was zu einem höheren Gehalt an flüchtiger Säure führt.

Des Weiteren kann die Aufnahme von Rancio-Weinen und Orange Wine in die Produktspezifikation aufgrund des Erzeugungsverfahrens zu einem Anstieg der flüchtigen Säure führen, ohne dass die Qualität beeinträchtigt wird.

19. DIE OBERGRENZEN FÜR DEN GESAMTSCHWEFELDIOXIDGEHALT WERDEN ERGÄNZT

Beschreibung

Die Obergrenze für den Schwefeldioxidgehalt wird für Rancio-Weine in Kategorie 1, Perlweine und Weine aus überreifen Trauben festgelegt.

Diese Änderung betrifft Nummer 2.11 der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigen Dokuments.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung

Angabe der Obergrenze für die Weinarten.

20. ÄNDERUNG DER POSITION DES ABSCHNITTS ZU BEGRIFFEN UND/ODER ANGABEN

Beschreibung

Der Abschnitt „Begriffe und/oder Angaben“ wird von Nummer 2 zu Nummer 8 verschoben. 2. Aufmachung und Kennzeichnung der Erzeugnisse.

Diese Änderung betrifft Nummer 2 der Produktspezifikation und Punkt 9 des Einzigen Dokuments.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung

Dieser Inhalt muss in dem Teil der Produktspezifikation aufgeführt werden, der sich mit der Kennzeichnung beschäftigt.

21. ÄNDERUNGEN DER ANBAUVERFAHREN

Beschreibung

Die Grenzwerte für die Pflanzdichte und der Grenzwert für die Augen pro Hektar werden gestrichen und der Wortlaut zur Zulassung der Bewässerung wird verbessert. Des Weiteren wird der natürliche Alkoholgehalt (in % vol) der Trauben von 10 % vol oder mehr je nach Farbe angepasst, und zwar auf 11,5 % vol für Trauben, die für die Erzeugung von Rotwein bestimmt sind, 10,5 % vol für Trauben, die für die Erzeugung von Weißwein und Roséwein bestimmt sind, und 9,5 % vol für Trauben, die für die Erzeugung von Perlwein oder Qualitätsschaumwein bestimmt sind.

Die Nummern 3.1 und 3.2 der Produktspezifikation und Punkt 5 des Einzigen Dokuments werden entsprechend geändert.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung

Eine Ober- oder Untergrenze für die Anzahl der Rebstöcke pro Hektar festzulegen, ist für die realen Gegebenheiten der Region nicht angemessen, da sie über ertragreichere Gebiete, junge Rebflächen und weniger fruchtbare Gebiete mit jahrhundertealten Rebflächen verfügt.

Die Anzahl der Augen zu begrenzen macht wenig Sinn, da die Anzahl der Augen von der Rebsorte, die mehr oder weniger ergiebig sein kann, dem Gebiet, dem Verwendungszweck der Trauben, dem zu erzeugenden Wein und der Art des Schnitts abhängt.

Die Bewässerung der Rebstöcke ist in unserer Region nicht geläufig. Der Absatz wird geändert, um festzuhalten, dass die Arbeit auf den Rebflächen in der Verantwortung der Winzer liegt und diese das Ziel erfüllen müssen, hochwertige Trauben zu erzeugen.

Es wird ein Alkoholgehalt in % vol für jede der wesentlichen Weinkategorien angegeben, indem der Alkoholgehalt um 0,5 Prozentpunkte für Weißwein, Roséwein, Perlwein und Qualitätsschaumwein und um 1 Prozentpunkt für Rotweine erhöht wird, wodurch der Mindestalkoholgehalt an das reale Erzeugnis angepasst wird, da die Trauben aufgrund des Klimawandels nicht unter diesem Alkoholgehalt geerntet werden, um im Hinblick auf den Zuckergehalt und auch die phenolische Reife einen bestimmten Reifegrad zu erzielen.

22. ÄNDERUNGEN DER ÖNOLOGISCHEN VERFAHREN

Beschreibung

Der folgende Satz wird gestrichen: „Bei der Erzeugung von Traubenmost sind traditionelle Verfahren unter Nutzung von Technologien, die auf die Optimierung der Qualität der Weine ausgelegt sind, zu befolgen“.

Die Extraktionsausbeute wird von 70 auf 74 Liter Most oder Wein pro 100 kg geernteter Trauben erhöht, wobei angegeben wird, dass ihr Gärtrub darin enthalten ist.

Nummer 3.3 der Produktspezifikation und Punkt 5 des Einzigen Dokuments werden geändert.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung

Der gestrichene Satz ist überflüssig, da Kellereien mittlerweile mit der entsprechenden Technik ausgestattet sind, um hochwertige Traubenmoste zu erzeugen.

Die Extraktion von Most bezieht sich auf ein Erzeugungsverfahren von Weißweinen, in dessen Rahmen die Extraktion vor der Gärung stattfindet. Durch den Verweis auf die Extraktion von Wein wird die Tatsache berücksichtigt, dass das Extraktionsverfahren nach der Gärung stattfindet. Da in den Anlagen zur Herstellung von Qualitätswein immer komplexere und modernere Maschinen eingesetzt werden, konnte das Extraktionsverfahren verbessert werden, sodass die Lagerfähigkeit und die Qualität des Erzeugnisses sogar bei Anwendung von höherem Druck besser gewährleistet werden können.

23. VERBESSERUNG DER FORMULIERUNG DES TRAUBENERTRAGS PRO HEKTAR

Beschreibung

Für fertigen Wein wird die Ausbeute in hl/ha angegeben. Zu den entsprechenden Werte werden zwei Dezimalstellen hinzugefügt.

Diese Änderung betrifft Nummer 5 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung

Die Genauigkeit des Textes wird erhöht.

24. ÄNDERUNGEN BEZÜGLICH DER REBSORTEN

Beschreibung

Bei den empfohlenen weißen Rebsorten: für Cariñena Blanca wird das Synonym Carignan Blanc hinzugefügt; Lledoner Blanc, als Synonym für Garnacha Blanca, wird zu der korrekten Bezeichnung, nämlich Lladoner Blanco, geändert; Garnacha Roja wird in die empfohlenen roten Rebsorten aufgenommen.

Bei den zugelassenen weißen Rebsorten: „Moscatel de grano pequeño“ wird durch die korrekte Bezeichnung „Moscatel de grano menudo“ ersetzt;

Für Samsó oder Cariñena unter den empfohlenen roten Sorten wird ein weiteres Synonym hinzugefügt: Mazuela; Lladoner wird als Synonym für Garnacha Tinta hinzugefügt; Cariñena Gris wird als neue Rebsorte aufgenommen.

Bei den zugelassenen roten Rebsorten: Tempranillo wird als Synonym für Ull de Llebre hinzugefügt; Lledoner Pelut wird als Synonym für Garnacha Peluda hinzugefügt.

Nummer 6 der Produktspezifikation und Punkt 7 des Einzigen Dokuments werden geändert.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung

Die Angabe der Rebsortennamen wird verbessert.

25. VERBESSERTE FORMULIERUNG DES ABSCHNITTS „BESCHREIBUNG DES ZUSAMMENHANGS BZW. DER ZUSAMMENHÄNGE“

Beschreibung

Der Wortlaut des Abschnitts „Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge“ wird verbessert.

Nummer 7 der Produktspezifikation und Punkt 8 des Einzigen Dokuments werden geändert.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt. Der Inhalt des betreffenden Abschnitts bleibt ausdrücklich unberührt, geändert wird nur der Wortlaut.

Begründung

Die Gelegenheit wird genutzt, um den Text zu verbessern.

26. BEGRIFFE UND/ODER ANGABEN

Beschreibung

Neben der bereits beschriebenen Verschiebung dieses Abschnitts zu den Begriffen und Angaben von Punkt 2 nach Punkt 8 der Produktspezifikation werden zahlreiche Änderungen an der Formulierung vorgenommen.

Nummer 8 der Produktspezifikation und Punkt 9 des Einzigen Dokuments werden geändert.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt. Sie beinhaltet insbesondere keine Veränderung des Zusammenhangs, sondern lediglich eine Verbesserung des Wortlauts.

Begründung

— für „joven“ („junge“) Weine wird die Anforderung „muss im Jahr der Ernte und/oder ab dem 20. Dezember des Jahres, in dem die Trauben geerntet wurden, wie vereinbart, abgefüllt werden“ durch „muss im Jahr der Traubenernte abgefüllt werden“ ersetzt, um jegliches Missverständnis zu vermeiden, dass die Abfüllung auf einen Zeitraum während des Erntejahres beschränkt ist, da die vorherige Formulierung so verstanden werden könnte, dass die Abfüllung ab dem 20. Dezember ohne Endtermin möglich ist.

— für „Vino de guarda“ („lagerfähige Weine“) wird für Eichenfässer die Anforderung eines Fassungsvermögens von höchstens 330 Litern eingeführt. Somit wird das Fassungsvermögen der Fässer festgelegt.

— für Crianza-, Reserva- und Gran Reserva-Weine wird der Text hinsichtlich aller Aspekte, einschließlich der Zeiten und des Fassungsvermögens der Fässer, an die Bedingungen angepasst, die bereits in den Vorschriften für diese traditionellen Begriffe festgelegt sind.

— für den Begriff „Reserva“ wird Folgendes hinzugefügt: bei Qualitätsschaumweinen muss die Dauer dieses Verfahrens vom Zeitpunkt der Tirage bis zum Degorgieren mindestens 15 Monate betragen, um diesen Begriff verwenden zu können.

— für die Reifung des Likörweins Garnacha de Empordà wird die Anforderung, dass die Fässer aus Eichenholz bestehen müssen, gestrichen, da auch andere Arten von Behältnissen verwendet werden können, obgleich Eichenfässer am häufigsten verwendet werden. Des Weiteren wird die Anforderung eingeführt, dass das Fassungsvermögen des Behältnisses höchstens 330 Liter betragen darf.

— wenn im Falle von Rancio-Weinen auf die Reifungsdauer verwiesen wird, muss der Zeitraum als Mittelwert aller Zeitabschnitte berechnet werden.

— für die Begriffe „Barrica“ („Fass“) und „Roble“ („Eiche“) wird das Höchstfassungsvermögen des Behältnisses von 330 auf 600 Liter erhöht, wie durch nationale Rechtsvorschriften vorgeschrieben. Eine weitere Einschränkung ist nicht gerechtfertigt.

— für die Likörweine Garnacha de Empordà und Moscatel de Empordà wird der Grenzwert für den Zuckergehalt von 270 auf 252 g/l gesenkt, um mit dem Begriff „Vino dulce natural“ („natürlicher Süßwein“) bezeichnet zu werden. Die Änderung dient der Anpassung an die traditionelleren Verfahren, die im Erzeugungsgebiet angewendet werden.

— Die Formulierung „Weine und Likörweine werden mit dem Begriff ‚Rancio‘ bezeichnet, wenn sie aufgrund ihrer besonderen Reifungsbedingungen den für Rancio-Weine spezifischen Geschmack entwickelt haben“ wird gestrichen. Sie ist nicht notwendig, da diese Weinarten bereits umfassend beschrieben werden.

— für den Likörwein Garnacha de Empordà sind die Begriffe „ambar“ und „rubí“ optional geworden, da das Erzeugnis entsprechend der zur Erzeugung verwendeten Sorten an diesen Begriffen erkannt wird.

— der Begriff „Rancio dulce“ wird für Rancio-Weine mit einem Zuckergehalt von über 45 g/l hinzugefügt.

— bei Qualitätsschaumwein muss die Bezeichnung der g.U. auf dem Verschluss erscheinen. Da es sich um ein Nischenerzeugnis handelt, möchten die Erzeuger von Schaumwein, dass sich ihr Verschluss dadurch von anderen abhebt, dass er den Namen der Ursprungsbezeichnung trägt.

— die obligatorischen Bedingungen werden zwecks besserer Übersichtlichkeit von den optionalen Bedingungen getrennt aufgeführt.

— es wird die Anforderung gestrichen, dass bei mehr als drei enthaltenen Rebsorten ihre Angabe außerhalb des Sichtfeldes für Pflichtangaben erfolgen muss. Dies geht über die gesetzlichen Anforderungen hinaus und ist nicht gerechtfertigt.

— die Vorschriften für die Nennung des Namens des Winzers oder des Weinbaubetriebs werden durch die Angabe „embotellado en la propiedad“ („im Weinbaubetrieb abgefüllt“) ersetzt. Diese Angabe wird hinzugefügt, um diejenigen Erzeuger hervorzuheben, die die Anforderungen erfüllen.

— die Empfehlung, den Begriff Lladoner, Lladoner Blanco oder Lledoner Pelut auf dem Etikett aller Weine zu verwenden, die diese Rebsorte enthalten, wird eingeführt, da es sich um örtlich verwendete Synonyme handelt.

— die traditionellen Begriffe „Rancio“ und „Vino dulce natural“ werden hinzugefügt. Ihre Nichtberücksichtigung war ein Fehler, der nun behoben wird.

27. ÄNDERUNGEN IM HINBLICK AUF DIE KONTROLLE

Beschreibung

Die Kontaktdaten der nachgeordneten Stelle werden aktualisiert. Der Begriff „Crianza“ wird durch „Envejecimiento“ ersetzt, um auf diese Phase in der Weinerzeugung zu verweisen. Die Präferenz des „Instituto Catalán de la Viña y del Vino“ als Labor für die Analyse der Weine wird gestrichen.

Diese Änderung betrifft Nummer 9 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung

Aktualisierung der Kontaktdaten der Zertifizierungsstelle.

Der Begriff „Envejecimiento“ („Reifung“) ist passender, da „Crianza“ mit dem traditionellen Begriff verwechselt werden kann.

Es muss möglich sein, ein beliebiges Labor auf Grundlage der Qualität der Dienstleistung und der Kosten auszuwählen, sofern das Labor über die notwendige Akkreditierung verfügt.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Empordà

2. **Art der geografischen Angabe**

g.U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

3. Likörwein

5. Qualitätsschaumwein

8. Perlwein

16. Wein aus überreifen Trauben

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 22 — GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2204 — Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

4. **Beschreibung des Weines/der Weine**

1. *Weißwein, gegorener und/oder gänzlich oder teilweise in Holzfässern gereifter Weißwein und Orange Wine*

KURZBESCHREIBUNG

Weißwein:

Aussehen: klarer, hellgelber Farbton, mitunter mit grünlicher Färbung. Wenn sie aus Garnacha Roja und/oder roten Rebsorten erzeugt werden, können sie eine intensivere gelbe Farbe aufweisen, mitunter mit rosenfarbener und/oder gräulicher Färbung. Wenn sie ohne Schwefeldioxid (≤ 10 mg/l Gesamt-SO_2) erzeugt werden, können sie eine intensivere gelbe Farbe aufweisen, mitunter mit goldener Färbung. Geruch: klar, mit fruchtigen und/oder blumigen Aromen von guter Intensität. Geschmack: geradlinig, rein, frisch mit einem guten Säureverhältnis.

Gegorener und/oder gänzlich oder teilweise in Holzfässern gereifter Weißwein:

Aussehen: klar mit gelben Farbtönen. Wenn sie aus Garnacha Roja und/oder schwarzen Rebsorten erzeugt werden, können sie eine intensivere gelbe Farbe aufweisen, mitunter mit rosenfarbener und/oder gräulicher Färbung. Wenn sie ohne Schwefeldioxid (≤ 10 mg/l Gesamt-SO_2) erzeugt werden, können sie eine intensivere gelbe Farbe aufweisen, mitunter mit goldener Färbung. Geruch: rein, fruchtig und/oder blumig, mit Aromen, die sich durch die Reifung in Holzfässern entfalten. Geschmack: geradlinig, rein, ausgewogen mit langem Abgang.

Orange Wine:

Aussehen: klar, mit intensiven gelben bis orange-bernsteinfarbenen Tönen. Geruch: rein mit fruchtigen und/oder blumigen Aromen, mitunter mit pflanzlichen oder krautigen Noten. Geschmack: klar, rein, gutes Säureverhältnis, mitunter mit leicht bitteren und/oder tanninhaltigen Noten.

* Höchstgehalt an Schwefeldioxid: 200 mg/l bei einem Zuckergehalt von weniger als 5 g/l und 250 mg/l bei einem Zuckergehalt von 5 g/l oder mehr.

* Nicht angegebene Höchstwerte müssen den geltenden Rechtsvorschriften der Union entsprechen.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 11

— Mindestgesamtsäure: 4 g pro Liter ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 13,33

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

2. *Roséwein und gegorener und/oder gänzlich oder teilweise in Holzfässern gereifter Roséwein*

KURZBESCHREIBUNG

Roséwein:

Aussehen: klar, mit blass rosaroten bis kirschroten Tönen. Intensive violette sowie zwiebelschalenfarbene Töne sind zulässig. Wenn sie ohne Schwefeldioxid erzeugt werden (≤ 10 mg/l Gesamt-SO_2), können sie mitunter eine intensivere orangefarbene Färbung aufweisen. Geruch: rein, mit blumigen und/oder fruchtigen Aromen. Geschmack: klar, rein, frisch, mit einem guten Säureverhältnis.

Gegorener und/oder gänzlich oder teilweise in Holzfässern gereifter Roséwein:

Aussehen: klar, von blass rosaroten bis hin zu kirschroten Tönen; intensive violette Farbtöne sind zulässig und ein eher zum Orangefarbenen tendierender Ton wird akzeptiert, sofern die roten Farbtöne nicht verloren gehen. Geruch: rein, fruchtig und/oder blumig, mit Aromen, die sich durch die Reifung in Holzfässern entfalten. Geschmack: klar, rein, ausgewogen mit langem Abgang.

* Höchstgehalt an Schwefeldioxid: 200 mg/l bei einem Zuckergehalt von weniger als 5 g/l und 250 mg/l bei einem Zuckergehalt von 5 g/l oder mehr.

* Nicht angegebene Höchstwerte müssen den geltenden Rechtsvorschriften der Union entsprechen.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 11

— Mindestgesamtsäure: 4 g pro Liter ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 13,33

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

3. *Rotwein und gegorener und/oder gänzlich oder teilweise in Holzfässern gereifter Rotwein*

KURZBESCHREIBUNG

Rotwein:

Aussehen: klar, rote und/oder violettrote bis intensive purpurne Töne. Geruch: rein, fruchtig und mit guter Intensität. Geschmack: klar, rein und ausgewogen.

Gegorener und/oder gänzlich oder teilweise in Holzfässern gereifter Rotwein:

Aussehen: klar, rote und/oder violettrote Töne, mitunter mit terrakottafarbener Färbung. Geruch: rein, intensiv, mit fruchtigen Noten und durch die Reifung in Holzfässern entstandenen Aromen. Geschmack: klar, rein, mit guter Struktur, ausgewogen und mit langem Abgang, aromatisch, taninnhaltig und intensiv.

* Bei gereiften Weinen kann der Wert 0,80 g/l (13,33 mEq/l) um 0,06 g/l für jeden Prozentpunkt über 12 und jedes Reifungsjahr überschritten werden, bis hin zu einem Höchstwert von 1,10 g/l (18,33 mEq/l).

* Höchstgehalt an Schwefeldioxid: 150 mg/l bei einem Zuckergehalt von weniger als 5 g/l und 200 mg/l bei einem Zuckergehalt von 5 g/l oder mehr.

* Nicht angegebene Höchstwerte müssen den geltenden Rechtsvorschriften der Union entsprechen.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 12

— Mindestgesamtsäure: 4 g pro Liter ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 13,33

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

4. *Kategorie 1 Rancio-Wein*

KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: Töne, die von gelb bis mahagonifarben reichen, von unterschiedlicher Intensität entsprechend dem Reifungsgrad. Geruch: oxidative Noten und Aromen von Honig und/oder Gewürzen und/oder gerösteten Früchten. Geschmack: wuchtig, komplex, mehr oder weniger süß je nach Zuckergehalt.

* Höchstgehalt an Schwefeldioxid: 150 mg/l bei einem Zuckergehalt von weniger als 5 g/l und 200 mg/l bei einem Zuckergehalt von 5 g/l oder mehr.

* Nicht angegebene Höchstwerte müssen den geltenden Rechtsvorschriften der Union entsprechen.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 12

— Mindestgesamtsäure: 4 g pro Liter ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 35

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

5. *Weißwein, Roséwein und roter Perlwein*

KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: klar, sanft freigesetzte, feine Perlage, blassgelbe Farbe mit grünlichen Tönen bei Weißweinen; Roséweine sind rosarot und Rotweine rot oder violettrot. Weiße Perlweine, die aus Garnacha Roja und/oder roten Rebsorten erzeugt werden, können eine intensivere gelbe Farbe aufweisen, mitunter mit rosenfarbener und/oder gräulicher Färbung. Geruch: fruchtig und/oder blumig, rein, geradlinig und mit guter Intensität. Geschmack: geradlinig, rein, frisch, ausgewogen, mit stetiger und gleichmäßiger Perlage.

* Höchstgehalt an Schwefeldioxid: 200 mg/l für Weiß- und Roséweine und 150 mg/l für Rotweine, bei einem Zuckergehalt von < 5 g/l, 250 mg/l für Weiß- und Roséweine und 200 mg/l für Rotweine, bei einem Zuckergehalt von mindestens 5 g/l.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 10,5

— Mindestgesamtsäure: 5 g pro Liter ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 13,33

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

6. *Qualitätsschaumwein*

KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: klar, stetig und gleichmäßig freigesetzte, feine Perlage, blassgelbe Farbe mit grünlichen bis intensiv gelben und rosaroten Tönen bei den Rosé-Schaumweinen. Qualitätsschaumweine, die aus Garnacha Roja und/oder schwarzen Rebsorten erzeugt werden, können eine intensive gelbe Farbe aufweisen, mitunter mit rosenfarbener und/oder gräulicher Färbung. Geruch: rein, fruchtig und/oder blumig, mit guter Intensität und Aromen, die sich durch die Reifung in Flaschen entfalten. Geschmack: geradlinig, rein, ausgewogen und mit stetiger und gleichmäßiger Perlage.

* Nicht angegebene Höchstwerte müssen den geltenden Rechtsvorschriften der Union entsprechen.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 10,5

— Mindestgesamtsäure: 5 g pro Liter ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 13,33

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): 185

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

KURZBESCHREIBUNG

Vino Mistela Blanca del Empordà:

Aussehen: klar, Farbtöne von hellgelb bis hin zu bernsteinfarben. Geruch: rein mit guter Intensität, blumige und/oder fruchtige und/oder nussige Aromen. Geschmack: klar, rein, süß und ausgewogen.

Vino Mistela Negra del Empordà:

Aussehen: klar, rote und/oder violettrote Töne von guter Intensität. Geruch: rein, mit guter Intensität und fruchtig. Geschmack: klar, süß und ausgewogen.

Vino Garnacha del Empordà:

Aussehen: klar, bernsteinfarbene Töne von stärkerer oder geringerer Intensität je nach Reifungsgrad und ob der Wein von weißen Rebsorten stammt. Er kann rubinrote bis mahagonifarbene Töne aufweisen oder auch Terrakottatöne, wenn er aus schwarzen Rebsorten erzeugt wird. Geruch: rein, intensiv, mit Aromen von reifen und/oder eingetrockneten Früchten und durch die Reifung entstandene Aromen. Geschmack: klar, rein, süß, komplex, ausgewogen und nachhaltig.

Vino Moscatel del Empordà:

Aussehen: klar, blassgelbe Töne, mitunter mit grünlicher bis bernsteinfarbener Färbung. Geruch: rein, äußerst intensiv, mit Aromen, die für die Rebsorte charakteristisch sind. Geschmack: klar, rein, süß, samtig, intensiver und nachhaltiger Geschmack entsprechend der Rebsorte, aus der er erzeugt wurde.

Vino Dulce del Empordà:

Aussehen: klar, Farbe entsprechend den Rebsorten, aus denen er erzeugt wurde, die von goldenem Weiß bis hin zu rötlichem Mahagoni reicht. Geruch: rein, mit Aromen von reifen und/oder eingetrockneten Früchten. Geschmack: klar, rein, süß, ausgewogen und nachhaltig.

Vino Rancio del Empordà:

Aussehen: klar, Töne von unterschiedlicher Intensität je nach Reifungsgrad, die von altgold- bis mahagonifarben reichen. Geruch: oxidative Noten und Aromen von Honig und/oder Gewürzen und/oder gerösteten Früchten. Geschmack: wuchtig, komplex, mehr oder weniger süß je nach Zuckergehalt.

* Höchstgehalt an Schwefeldioxid: 150 mg/l bei einem Zuckergehalt von weniger als 5 g/l und 200 mg/l bei einem Zuckergehalt von 5 g/l oder mehr.

* Wenn keine Grenzwerte aufgeführt sind, finden die geltenden EU-Rechtsvorschriften Anwendung.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 15

— Mindestgesamtsäure: (in Milliäquivalent pro Liter)

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 35

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

8. *Wein aus überreifen Trauben*

KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: gelbe bis hin zu bernsteinfarbene Töne. Geruch: hohe Aromaintensität, an reife Früchte und/oder Dörrobst und Nüsse erinnernd. Geschmack: klar, rein, süß, reichlich strukturiert und komplex mit langem Abgang.

* Höchstgehalt an Schwefeldioxid: 150 mg/l bei einem Zuckergehalt von weniger als 5 g/l und 200 mg/l bei einem Zuckergehalt von 5 g/l oder mehr.

* Wenn keine Grenzwerte aufgeführt sind, finden die geltenden EU-Rechtsvorschriften Anwendung.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 12

— Mindestgesamtsäure: in Gramm pro Liter ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 35

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

Spezifisches önologisches Verfahren

Gesunde Trauben mit einem erforderlichen Reifegrad zur Erzeugung von Weinen mit einem natürlichen Alkoholgehalt (in % vol) von mindestens 11,5 % vol werden für die Erzeugung von Rotwein verwendet, ebensolche Trauben mit einem erforderlichen Reifegrad zur Erzeugung von Weinen mit einem natürlichen Alkoholgehalt (in % vol) von mindestens 10,5 % vol werden für die Erzeugung von Weiß- und Roséwein verwendet und ebensolche Trauben mit einem erforderlichen Reifegrad zur Erzeugung von Weinen mit einem natürlichen Alkoholgehalt (in % vol) von mindestens 9,5 % vol werden für die Erzeugung von Perlweinen oder Qualitätsschaumweinen verwendet.

Es wird ein angemessener Druck angewendet, um den Traubenmost oder Wein zu extrahieren und ihn von den Traubenschalen zu trennen, um sicherzustellen, dass höchstens 74 Liter Traubenmost oder Wein mit Weintrub pro 100 kg geernteten Trauben gewonnen werden.

5.2. *Höchsterträge*

1. Weiße Rebsorten

12 000 kg Trauben pro Hektar

88,8 Hektoliter pro Hektar

2. Rote Rebsorten

10 000 kg Trauben pro Hektar

74 Hektoliter pro Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

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. **Keltertraubensorte(n)**

Cabernet Franc

Cabernet Sauvignon

Cariñena Blanca – Carignan Blanc

Cariñena Gris

Chardonnay

Garnacha Blanca – Lladoner Blanco

Garnacha Peluda – Lledoner Pelut

Garnacha Roja – Garnacha Gris

Garnacha Tinta – Lladoner

Gewürztraminer

Macebo – Viura

Malvasia Aromática – Malvasía Sitges

Mazuela – Cariñena

Mazuela – Samsó

Merlot

Monastrell

Moscatel de Alejandría

Mocastel de Grano Menudo

Picapoll Blanco

Sauvignon Blanc

Syrah

Tempranillo – Ull de Llebre

Xarello

8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

8.1. *Wein*

Auf diesem Flachland werden stille Weine erzeugt, die als Grundweine für Qualitätsschaumweine oder leichtere Perlweine dienen. Zudem werden hier exzellente Weiß-, Rosé- und junge Rotweine mit guter Säure und Ausgewogenheit erzeugt. Sie sind fruchtig und frisch. Die Erzeuger in dem Gebiet, die sich mit den Eigenschaften der einzelnen Bodenarten sehr gut auskennen, haben Erfahrung darin, Weine aus Trauben, die auf unterschiedlichen Parzellen von unterschiedlicher Bodenbeschaffenheit angebaut wurden, miteinander zu kombinieren. Diese Weine stellen eine Bereicherung für die Gastronomie in dem Gebiet dar, da sie perfekt für die mediterrane Küche geeignet sind.

8.2. *Likörweine und Wein aus überreifen Trauben*

Die Likörweine zeichnen sich durch ihr Sortiment aus. Seit jeher werden die Weine Garnacha und Moscatel del Empordà im gesamten Gebiet geschätzt. Sie werden aus lokalen Rebsorten erzeugt, die perfekt an den Boden und an das Klima angepasst sind. Die Weine Garnacha de Empordà sind am repräsentativsten, da sie bereits in Dokumenten aus dem Mittelalter erwähnt werden. Sie werden aus Trauben von alten Reben mit geringem Ertrag erzeugt und am Rebstock belassen, bis sie überreif sind. Die Weine werden in der Regel anhand des Solera-Systems gereift.

8.3. *Qualitätsschaumweine*

Die meisten Rebstöcke wachsen auf kargem, leichtem Boden, der eine gute Drainage bietet und sauer oder neutral ist. Der Boden besteht aus grobkörnigem Sedimentgestein, Konglomeraten und Sandstein. Die Böden sind aus Gestein entstanden, das aus dem späten Tertiär (Neogen) stammt, in diesem Fall jedoch aus grobkörnigem Material besteht: Konglomerate und Sandstein, durchsetzt mit feinkörnigen Ebenen.

Sie stammen aus dem Zentrum des Empordà-Beckens mit sanftem Relief und mehr oder weniger stark ausgeprägten Unterschieden an einige Orten. Auf diesem Flachland werden stille Weine erzeugt, die als Grundweine für Qualitätsschaumweine oder leichtere Perlweine dienen.

8.4. *Perlwein*

Der Boden besteht aus grobkörnigem Sedimentgestein, Konglomeraten und Sandstein. Die Erzeuger in dem Gebiet, die sich mit den Eigenschaften der einzelnen Bodenarten sehr gut auskennen, sind darin geübt, Weine aus Trauben, die auf unterschiedlichen Parzellen von unterschiedlicher Bodenbeschaffenheit angebaut wurden, miteinander zu verschneiden. Diese Weine stellen eine Bereicherung für die Gastronomie in dem Gebiet dar, da sie perfekt zur mediterranen Küche passen. Schon seit den 1970er-Jahren werden die in diesem Gebiet erzeugten Perlweine von Touristen sehr geschätzt.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

— Das Inverkehrbringen von Weinen mit der Bezeichnung „Vino nuevo“ („Jungwein“) ist nur unter Angabe des Erntejahres auf dem Etikett zulässig und sofern der Wein vor dem 31. Januar des Weinwirtschaftsjahres, in dem die Trauben geerntet wurden, abgefüllt wurde. Sie können ab dem vereinbarten Datum im November versandt werden.

— Das Inverkehrbringen von Weinen mit der Bezeichnung „Vino joven“ ist nur unter Angabe des Erntejahres auf dem Etikett zulässig. Sie müssen in dem Jahr abgefüllt werden, in dem die Trauben geerntet werden.

— Die Verwendung des Begriffs „Vino de guarda“ ist bei Weinen zulässig, die über eine Mindestreifungsdauer von 12 Monaten in Eichenfässern gereift wurden. Die Eichenfässer müssen ein Höchstfassungsvermögen von 330 Litern aufweisen.

— Die Verwendung des Begriffs „Reserva“ ist bei Schaumwein zulässig, wenn der Zeitraum zwischen der Tirage und dem Degorgieren mindestens 15 Monate beträgt.

— Die Reifung des Likörweins Garnacha de Empordà muss in einer oxidierenden Umgebung stattfinden, in Behältnissen mit unterschiedlichen Fassungsvermögen. Entsprechend der Reifungsdauer können die folgenden Begriffe verwendet werden:

  — Für die Verwendung des Begriffs „Crianza“ muss die Reifungsdauer 3 Jahre betragen, mit einer Mindestreifungsdauer von 1 Jahr in Eichenfässern mit einem Höchstfassungsvermögen von 330 Litern.

  — Für die Verwendung des Begriffs „Reserva“ muss die Reifungsdauer 5 Jahre betragen, mit einer Mindestreifungsdauer von 4 Jahren in Eichenfässern mit einem Höchstfassungsvermögen von 330 Litern.

  — Für die Verwendung des Begriffs „Gran reserva“ muss die Reifungsdauer 8 Jahre betragen, mit einer Mindestreifungsdauer von 6 Jahren in Eichenfässern mit einem Höchstfassungsvermögen von 330 Litern.

  — Für die Verwendung des Begriffs „Vieja reserva“ muss die Reifungsdauer in Eichenfässern mit einem Höchstfassungsvermögen von 330 Litern über 10 Jahren liegen.

— Wenn im Falle von Rancio-Weinen auf die Reifungsdauer verwiesen wird, muss der Zeitraum als Mittelwert aller Zeitabschnitte berechnet werden.

— Die Verwendung der Formulierung „im Barrique gegoren“ ist zulässig, sofern der Wein in Holzfässern mit einem Höchstfassungsvermögen von 600 Litern gegoren wurde.

— Die Angabe „Fass“ kann verwendet werden, wenn die Angaben zu dem betreffenden Wein einen Verweis auf den Zeitraum in Monaten und/oder Jahren beinhalten, in dem der Wein in Holzfässern mit einem Höchstfassungsvermögen von 600 Litern gelagert wurde.

— Die Angabe „Eiche“ kann verwendet werden, wenn die Angaben zu dem betreffenden Wein einen Verweis auf den Zeitraum in Monaten oder Jahren beinhalten, in dem der Wein in Eichenholzfässern mit einem Höchstfassungsvermögen von 600 Litern gelagert wurde.

— Die Likörweine Garnacha de Empordà und Moscatel de Empordà können als natürliche Süßweine beschrieben werden, wenn sie aus Traubenmost mit einem hohen Zuckergehalt von über 252 g/l erzeugt wurden.

— Der Likörwein Garnacha de Empordà kann unter Verwendung des Begriffs „ámbar“ beschrieben werden, wenn er aus der Rebsorte Garnacha Blanca und/oder Garnacha Roja erzeugt wurde. Des Weiteren kann er als „rubí“ beschrieben werden, wenn er aus der Rebsorte Garnacha Tinta erzeugt wurde.

— Die Verwendung des Begriffs „Rancio dulce“ ist zulässig, wenn der Rancio-Wein einen Zuckergehalt von über 45 g/l aufweist.

— Die Größe der Schriftzeichen, mit denen die g.U. „Empordà“ angegeben wird, darf 4 mm nicht überschreiten und die Größe der Schriftzeichen, mit denen „Denominación de Origen“ angegeben wird, darf 2 mm nicht überschreiten.

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Bedingung:

Abfüllung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Die Weine müssen innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets verpackt oder abgefüllt werden. Die Anlagen müssen in das Register der Abfüller und Verpackungsbetriebe der geschützten Ursprungsbezeichnung eingetragen sein, um die Rückverfolgbarkeit und den Erhalt der Qualität durch Vermeidung unnötigen Transports sicherzustellen.

Link zur Produktspezifikation

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