C/2025/4117

24.7.2025

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2025/4117)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Empordà»

PDO-ES-A1548-AM03 — 28.4.2025

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Empordà»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☒ Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ)

☐ Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ)

☐ Γεωγραφική Ένδειξη (ΓΕ)

3. **Τομέας**

☐ Γεωργικά προϊόντα

☒ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ισπανία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Υπουργείο Γεωργίας, Αλιείας και Τροφίμων. Γενική Διεύθυνση Τροφίμων. Γενική Υποδιεύθυνση Ποιοτικού Ελέγχου Τροφίμων και Εργαστηρίων Αγροδιατροφικών Προϊόντων

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση, καθώς δεν συνεπάγεται καμία από τις τροποποιήσεις που προβλέπονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις.

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

1. Η ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΑΠΑΛΕΙΦΕΤΑΙ

Περιγραφή

Η τρέχουσα διατύπωση (δηλαδή πριν από την τροποποίηση) των προδιαγραφών προϊόντος αρχίζει με εισαγωγή που χωρίζεται σε δύο ενότητες με τίτλο «Αντικείμενο» και «Ορισμοί», οι οποίες απαλείφονται.

Η τροποποίηση αυτή αφορά την εισαγωγή, η οποία απαλείφεται, και δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση, καθώς δεν συνεπάγεται καμία από τις τροποποιήσεις που προβλέπονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις.

Αιτιολόγηση

Η εισαγωγή αυτή δεν αποτελεί ένα από τα στοιχεία που απαιτούνται για τις προδιαγραφές προϊόντος. Επιπλέον, το περιεχόμενό της περιλαμβάνεται ήδη στη νομοθεσία.

2. ΔΙΟΡΘΩΣΗ

Περιγραφή

Η τρέχουσα διατύπωση των προδιαγραφών προϊόντος αναφέρει ότι η προστατευόμενη ονομασία είναι «Empordà» και «EMPORDÀ». Η παραπομπή στην ονομασία με κεφαλαία γράμματα απαλείφεται.

Τροποποιείται το σημείο 1 των προδιαγραφών προϊόντος και δεν επηρεάζεται το ενιαίο έγγραφο.

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση, καθώς δεν συνεπάγεται καμία από τις τροποποιήσεις που προβλέπονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις.

Αιτιολόγηση:

Δεδομένου ότι πρόκειται για την ίδια ονομασία και η νομικά κατοχυρωμένη προστασία οποιασδήποτε ΠΟΠ καλύπτει κάθε τρόπο γραφής της εν λόγω ονομασίας, δεν χρειάζεται να παρουσιάζεται με διαφορετικούς τρόπους, δηλαδή δεν χρειάζεται να παρουσιάζεται με κεφαλαία γράμματα, κάτι που ενδέχεται να προκαλέσει σύγχυση.

3. ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗΣ ΤΩΝ ΔΙΑΦΟΡΩΝ ΤΥΠΩΝ ΛΕΥΚΩΝ ΟΙΝΩΝ

Περιγραφή

1. Η περιγραφή του τύπου «vino blanco» («λευκός οίνος») τροποποιείται:

— όσον αφορά την όψη, προστίθενται τα εξής:

«Όταν παράγονται από ποικιλίες Garnacha Roja και/ή ερυθρές ποικιλίες, μπορεί να έχουν πιο έντονο κίτρινο χρώμα, ενίοτε με ροζ και/ή γκριζωπές αποχρώσεις.

Όταν παράγονται χωρίς θειώδη άλατα (≤ 10 mg/l ολικού SO_2), μπορεί να έχουν πιο έντονο κίτρινο χρώμα, ενίοτε με χρυσοκίτρινες αποχρώσεις.»

— ο περιγραφέας «φρουτώδης» μεταφέρεται από την περιγραφή της γεύσης στα αρώματα, στα οποία προστίθεται επίσης το χαρακτηριστικό «ανθώδες».

2. Η ονομασία του τύπου «vino blanco criado en barrica» («λευκός οίνος, παλαιωμένος σε βαρέλι») τροποποιείται σε «vino blanco fermentado y/o envejecido, total ή parcialmente en recipientes de madera» («λευκός οίνος, που έχει υποστεί ζύμωση και/ή παλαίωση εξ ολοκλήρου ή εν μέρει σε ξύλινους περιέκτες») και ο τύπος «vino blanco fermentado en barrica sobre lías» («λευκός οίνος, που έχει υποστεί ζύμωση σε βαρέλι σε οινολάσπη») διαγράφεται, δεδομένου ότι καλύπτεται από την τελευταία παραπομπή και η περιγραφή του προσαρμόζεται ως εξής:

— η ακόλουθη προσθήκη: «Για τους οίνους που έχουν υποστεί μερική παλαίωση σε ξύλινους περιέκτες, τουλάχιστον το 25 % της παλαίωσης πρέπει να πραγματοποιείται σε ξύλινους περιέκτες.»

— όσον αφορά την όψη, διαγράφεται η φράση «χωρίς το χρώμα να μετατρέπεται σε χρυσό» και προστίθενται τα εξής: «Όταν παράγονται από την ποικιλία Garnacha Roja και/ή μαύρες ποικιλίες, μπορεί να έχουν πιο έντονο κίτρινο χρώμα, ενίοτε με ρόδινες και/ή γκριζωπές αποχρώσεις.

Όταν παράγονται χωρίς θειώδη άλατα (≤ 10 mg/l ολικού SO_2), μπορεί να έχουν πιο έντονο κίτρινο χρώμα, ενίοτε με χρυσοκίτρινες αποχρώσεις.»

— όσον αφορά τα αρώματα, προστίθεται το χαρακτηριστικό «ανθώδες» και διαγράφεται η λέξη «δευτερεύον».

— όσον αφορά τη γεύση, διαγράφεται η λέξη «έντονη».

3. Διαγράφεται ο μέγιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος. Διαγράφεται η ειδική αναφορά για τους οίνους «crianza».

4. Προστίθεται και περιγράφεται ο τύπος «vino blanco brisado» («πορτοκαλί οίνος»).

Η συγκεκριμένη τροποποίηση επηρεάζει το σημείο 2.1 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου.

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση, καθώς δεν συνεπάγεται καμία από τις τροποποιήσεις που προβλέπονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις.

Αιτιολόγηση:

1. Στόχος του κειμένου που προστίθεται σχετικά με την εμφάνιση των λευκών οίνων είναι να ληφθούν υπόψη τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των λευκών οίνων που παράγονται από ερυθρές ποικιλίες και από την ποικιλία Garnacha Roja, δεδομένου ότι, λόγω της υψηλότερης αναλογίας πολυφαινολών και ανθοκυανινών, οι οίνοι που προκύπτουν μπορεί να έχουν εντονότερο χρώμα.

   Από την άλλη πλευρά, η μέθοδος παραγωγής οίνων όπως εφαρμοζόταν στο παρελθόν, παραδοσιακά, πριν από την εισαγωγή αμπελοοινικών προϊόντων όπως ο θειώδης ανυδρίτης ή την προσθήκη επιλεγμένων αποξηραμένων ζυμομυκήτων, δεν αποτελεί νέα τάση αλλά, αντιθέτως, δεν εγκαταλείφθηκε ποτέ ούτε διακόπηκε. Αυτός ο τύπος παραδοσιακής παραγωγής μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα την παραγωγή οίνων με εντονότερα χρώματα.

   Η περιγραφή «φρουτώδης» αναφερόταν στη γεύση, αλλά θεωρούμε καταλληλότερο να συμπεριληφθεί στην αναφορά στα αρώματα, διότι πρόκειται για μια ομάδα αρωμάτων και όχι για χαρακτηριστικό της γεύσης. Προστίθεται το χαρακτηριστικό «ανθώδες», διότι πρόκειται για μια πολύ συνηθισμένη και περιζήτητη ομάδα αρωμάτων σε αυτόν τον τύπο οίνων.

   Η κατηγορία «vino blanco fermentado en barrica sobre lías» διαγράφεται διότι αυτός ο τύπος οίνου καλύπτεται από τη νέα κατηγορία: «Vino blanco fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes de madera».

   Η αλλαγή στην περιγραφή αυτού του τύπου οφείλεται σε έναν βελτιωμένο ορισμό, ο οποίος καλύπτει πλέον όλους τους λευκούς οίνους που έχουν τοποθετηθεί σε ξύλινους περιέκτες στο πλαίσιο της παραγωγής τους, και όχι μόνο εκείνους που έχουν υποστεί ζύμωση σε ξύλινους περιέκτες. Θα πρέπει να ληφθεί υπόψη ότι, σε πολλές περιπτώσεις, η ζύμωση δεν πραγματοποιείται εξ ολοκλήρου αλλά μόνο εν μέρει σε ξύλινους περιέκτες.

   Οι απαιτήσεις για την όψη απλουστεύονται, με την απαλοιφή της φράσης «χωρίς να εμφανίσουν χρυσές ανταύγειες», δεδομένου ότι οι οίνοι αυτού του τύπου μπορεί, λόγω της ανάπτυξης οξειδωτικού χαρακτήρα στους ξύλινους περιέκτες, να εμφανίσουν χρυσές ανταύγειες και οι εν λόγω χρυσές ανταύγειες δεν συνιστούν σε καμία περίπτωση ελάττωμα, υπό την προϋπόθεση ότι υπάρχουν άλλα οργανοληπτικά αρώματα και γευστικές ιδιότητες.

   Το κείμενο που προστίθεται σχετικά με το χρώμα είναι το ίδιο με το κείμενο που εισάγεται για τον τύπο «Vino blancos» («Λευκοί οίνοι») και προστίθεται για τους λόγους που αναφέρονται ανωτέρω.

   Προστίθεται το χαρακτηριστικό «ανθώδες» για τους ίδιους λόγους που αναφέρονται ανωτέρω. Το σφάλμα χαρακτηρισμού ως δευτερευόντων των αρωμάτων που προκύπτουν από την παλαίωση του οίνου σε ξύλο διορθώνεται με την απαλοιφή της λέξης «δευτερεύοντα». Η απαλοιφή της λέξης «έντονη» αποσκοπεί στη διόρθωση σφάλματος που οφείλεται στην εσφαλμένη μετάφραση των καταλανικών στα ισπανικά.

2. Από τις αναλύσεις που πραγματοποιήθηκαν κατά τα τελευταία 10 έτη από την Τεχνική Υπηρεσία του Ρυθμιστικού Συμβουλίου μας προκύπτει ότι η συγκέντρωση σε σάκχαρα αυξάνεται σε σύγκριση με τα προηγούμενα έτη, πιθανώς λόγω της κλιματικής αλλαγής. Η κατάσταση αυτή οφείλεται σε διάφορους λόγους: αύξηση της θερμοκρασίας, περισσότερες ημέρες με υψηλές θερμοκρασίες, περίοδοι υδατικής καταπόνησης κ.λπ. Στο πλαίσιο αυτό, τα οινοποιεία δίνουν προτεραιότητα στην ποιότητα του προϊόντος, επιλέγοντας να προβαίνουν στη συγκομιδή, διατηρώντας παράλληλα την ισορροπία μεταξύ φαινολικής ωρίμασης και πιθανού αλκοολικού τίτλου, γεγονός που σημαίνει όλο και υψηλότερους πιθανούς βαθμούς αλκοολικού τίτλου. Ως εκ τούτου, αποφασίστηκε να μην καθοριστεί ανώτατο όριο, δεδομένου ότι δεν υπάρχει άμεση σχέση μεταξύ των βαθμών αλκοολικού τίτλου και της ποιότητας.

   Η αύξηση του αλκοολικού τίτλου για τους οίνους «crianza» διαγράφεται (1 % vol. περισσότερο από το ελάχιστο όριο που έχει καθοριστεί για τους άλλους οίνους), δεδομένου ότι δεν υπάρχει κανένας τεχνικός λόγος που να δικαιολογεί τη διατήρησή του.

3. Οι πορτοκαλί οίνοι παράγονται στην περιοχή από την αρχαιότητα, αλλά η παραγωγή τους είχε διακοπεί. Ξεκίνησε εκ νέου την τελευταία δεκαετία, με αποτέλεσμα να προσφέρονται οίνοι με χαρακτηριστικό χρώμα και δομή, οι οποίοι χαίρουν ιδιαίτερης εκτίμησης για τη γαστρονομική τους αξία. Οι οίνοι αυτοί συνδέονται με την περιοχή και οι μονοποικιλιακοί οίνοι εκφράζουν ισχυρό ποικιλιακό χαρακτήρα.

4. ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗΣ ΤΩΝ ΔΙΑΦΟΡΩΝ ΤΥΠΩΝ ΕΡΥΘΡΩΠΩΝ ΟΙΝΩΝ

Περιγραφή

1. Η περιγραφή του τύπου «ερυθρωπός οίνος» τροποποιείται από κάθε άποψη, με την ακόλουθη προσθήκη στην οπτική φάση: «Όταν παράγονται χωρίς θειώδη (≤ 10 mg/l ολικού SO_2), ενδέχεται να εμφανίζουν εντονότερες πορτοκαλί αποχρώσεις.»

2. Ο τύπος «Vino rosado fermentado en barrica» («Ερυθρωπός οίνος, που έχει υποστεί ζύμωση σε βαρέλι») διαγράφεται και η ονομασία «Vino rosado criado en barrica» («ερυθρωπός οίνος, παλαιωμένος σε βαρέλι») τροποποιείται σε «Vino rosado fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes de madera» («Ερυθρωπός οίνος, που έχει υποστεί ζύμωση και/ή παλαίωση, εξ ολοκλήρου ή εν μέρει, σε ξύλινους περιέκτες») και η περιγραφή του προσαρμόζεται.

3. Ο ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος μειώνεται από 11,5 σε 11 % vol. και το ανώτατο όριο απαλείφεται. Απαλείφεται η ειδική αναφορά για τους οίνους «crianza».

Η συγκεκριμένη τροποποίηση επηρεάζει το σημείο 2.1 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου.

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση, καθώς δεν συνεπάγεται καμία από τις τροποποιήσεις που προβλέπονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις.

Αιτιολόγηση:

1. Όσον αφορά την όψη, η λέξη «απαλός» αντικαθίσταται από τη λέξη «ανοιχτόχρωμος» διότι η τελευταία είναι καταλληλότερη ως χρωματικό επίθετο. Κρίθηκε επίσης σκόπιμο να επιτραπούν οι ιώδεις αποχρώσεις, διότι πολλοί νεαροί ερυθρωποί οίνοι εμφανίζουν τέτοιες αποχρώσεις λόγω της παρουσίας ανθοκυανινών από τις χρησιμοποιούμενες ποικιλίες, καθώς και διότι οι εν λόγω ανταύγειες είναι χαρακτηριστικές των νεαρών οίνων. Επιπλέον, αποφασίστηκε να συμπεριληφθεί το χρώμα της «φλούδας του κρεμμυδιού», ώστε να μην αποκλείονται οι ερυθρωποί οίνοι που παράγονται με την ποικιλία Garnacha Roja.

   Από την άλλη πλευρά, η μέθοδος παραγωγής οίνων όπως εφαρμοζόταν στο παρελθόν, παραδοσιακά, πριν από την εισαγωγή αμπελοοινικών προϊόντων όπως ο θειώδης ανυδρίτης ή την προσθήκη επιλεγμένων αποξηραμένων ζυμομυκήτων, δεν αποτελεί νέα τάση αλλά, αντιθέτως, δεν εγκαταλείφθηκε ποτέ ούτε διακόπηκε. Αυτός ο τύπος παραδοσιακής παραγωγής μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα την παραγωγή οίνων με πορτοκαλί χρώμα ή πορτοκαλί αποχρώσεις.

   Όσον αφορά τα αρώματα, διαγράφεται η λέξη «πρωτογενή» διότι είναι περιττή, δεδομένου ότι έχουν προσδιοριστεί οι οικογένειες αρωμάτων «ανθώδη» και «φρουτώδη». Για να διορθωθεί η λανθασμένη μετάφραση από τα καταλανικά στα ισπανικά, η λέξη «διαυγής» αντικαθίσταται από τον όρο «καθαρός».

   Όσον αφορά τη γεύση, το χαρακτηριστικό «φρουτώδες» διαγράφεται διότι είναι καταλληλότερο όσον αφορά τα αρώματα, δεδομένου ότι πρόκειται για μια ομάδα αρωμάτων και όχι για ένα χαρακτηριστικό της γεύσης.

2. Η κατηγορία «Vino rosado fermentado en barrica» διαγράφεται διότι αυτός ο τύπος οίνου καλύπτεται από τον νέο «Vino rosado fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes de madera». Η αλλαγή στην περιγραφή αυτού του νέου τύπου οφείλεται σε έναν βελτιωμένο ορισμό, ο οποίος καλύπτει πλέον όλους τους ερυθρωπούς οίνους που έχουν τοποθετηθεί σε ξύλινους περιέκτες για ένα μέρος της παραγωγής και της ζύμωσής τους. Θα πρέπει να ληφθεί υπόψη ότι, σε πολλές περιπτώσεις, δεν πραγματοποιείται όλη η ζύμωση σε ξύλινους περιέκτες, αλλά αντιθέτως μόνο μέρος της ζύμωσης, ή μόνο η παλαίωση ή μέρος αυτής. Προσδιορίζεται συνεπώς ότι «Για τους οίνους που έχουν υποστεί μερική παλαίωση σε ξύλινους περιέκτες, τουλάχιστον το 25 % της παλαίωσης πρέπει να πραγματοποιείται σε ξύλινους περιέκτες».

   Όσον αφορά την όψη, ο όρος «ανοιχτό κόκκινο του κερασιού» διαγράφεται διότι η χρωματική κλίμακα κυμαίνεται από ανοιχτό χρώμα (ανοιχτό ρόδινο) έως πιο έντονο (του κερασιού) και δεν περιγράφεται σωστά. Προστίθεται η φράση «εμφανίζει μια πιο πορτοκαλί απόχρωση, χωρίς να χάνονται οι κόκκινες αποχρώσεις», διότι οι οίνοι αυτής της κατηγορίας έχουν υποστεί ζύμωση και/ή παλαίωση, εξ ολοκλήρου ή εν μέρει, σε ξύλινους περιέκτες και η παλαίωση αυτή μπορεί να προσδώσει στους οίνους πιο ανεπτυγμένο χρώμα από εκείνο που προσδίδεται στους οίνους που δεν παλαιώνονται.

   Όσον αφορά τα αρώματα, προστίθεται το χαρακτηριστικό «ανθώδες», διότι πρόκειται για μια πολύ συνηθισμένη και περιζήτητη αρωματική οικογένεια σε αυτόν τον τύπο οίνων. Αποφασίστηκε να απαλειφθεί η υποχρέωση να υπάρχουν αρώματα που να θυμίζουν κόκκινα φρούτα και να προστεθούν αρώματα που προκύπτουν από την παλαίωση στο ξύλο, δεδομένου ότι αυτός ο τύπος οίνου πρέπει να έχει τέτοια χαρακτηριστικά αρώματα (ξυλώδη αρώματα) και δεν έχει πάντα αρώματα κόκκινων φρούτων.

Όσον αφορά τη γεύση, διαγράφεται το χαρακτηριστικό «φρουτώδης» διότι είναι καταλληλότερο να συμπεριληφθεί στην αναφορά στα αρώματα, δεδομένου ότι πρόκειται για μια ομάδα αρωμάτων και όχι για ένα χαρακτηριστικό της γεύσης. Το χαρακτηριστικό «δροσερός» διαγράφεται διότι αποτελεί ποιότητα που χαρακτηρίζει περισσότερο τους νεαρούς οίνους και δεν υπάρχει λόγος να είναι απαραίτητη για τους ερυθρωπούς οίνους, που έχουν υποστεί ζύμωση και/ή παλαίωση, εξ ολοκλήρου ή εν μέρει, σε ξύλινους περιέκτες. Το χαρακτηριστικό «σαρκώδης» διαγράφεται, δεδομένου ότι είναι δύσκολο ή αδύνατο να ποσοτικοποιηθεί. Κρίθηκε επίσης σκόπιμο να απαιτείται αυτός ο τύπος οίνου να έχει μακρά επίγευση, δεδομένου ότι πρόκειται για χαρακτηριστικό που αποκτάται με την επαφή με το ξύλο.

3. Παραλείπεται το ανώτατο όριο για τον αποκτημένο αλκοολικό τίτλο, για τους ίδιους λόγους με εκείνους που έχουν ήδη αναφερθεί για τους λευκούς οίνους. Ομοίως, δεν υπάρχει κανένα τεχνικό ή ποιοτικό κώλυμα για τη μείωση του ελάχιστου ορίου από 11,5 % σε 11 % vol.

   Η αύξηση του αλκοολικού τίτλου για τους οίνους crianza διαγράφεται (1 % vol. σε σύγκριση με το καθορισμένο ελάχιστο όριο), δεδομένου ότι δεν υπάρχει κανένας τεχνικός λόγος που να δικαιολογεί τη διατήρησή της.

5. ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗΣ ΤΩΝ ΔΙΑΦΟΡΩΝ ΤΥΠΩΝ ΕΡΥΘΡΩΝ ΟΙΝΩΝ

Περιγραφή

1. Τροποποιούνται όλες οι πτυχές της περιγραφής του τύπου «Ερυθροί οίνοι».

2. Ο τύπος «Vino tinto fermentado en barrica» («Ερυθρός οίνος, που έχει υποστεί ζύμωση σε βαρέλι») διαγράφεται, η ονομασία «Vino tinto criado en barrica» («Ερυθρός οίνος, που έχει υποστεί παλαίωση σε βαρέλι») τροποποιείται σε «Vino tinto fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes de madera» («Ερυθρός οίνος, που έχει υποστεί ζύμωση και/ή παλαίωση, εξ ολοκλήρου ή εν μέρει, σε ξύλινους περιέκτες») και η περιγραφή του προσαρμόζεται.

3. Η φράση «Οι ερυθροί οίνοι έχουν ελάχιστο αποκτημένο αλκοολικό τίτλο 11,5 % vol.» αντικαθίσταται από τη φράση «Οι ερυθροί οίνοι έχουν ελάχιστο αποκτημένο αλκοολικό τίτλο 12 % κατ' όγκο». Και διαγράφεται μια ιδιαιτερότητα των οίνων «crianza».

Η συγκεκριμένη τροποποίηση επηρεάζει το σημείο 2.1 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου.

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση, καθώς δεν συνεπάγεται καμία από τις τροποποιήσεις που προβλέπονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις.

Αιτιολόγηση:

1. Όσον αφορά την όψη, η ένδειξη «ιώδες κόκκινο» αντικαθίσταται από την ένδειξη «κόκκινο και/ή ιώδες κόκκινο» ώστε να επιτρέπεται να υπάρχουν και τα δύο χρώματα, τόσο εναλλάξ όσο και από κοινού, διότι η ένδειξη αυτή αντιπροσωπεύει καλύτερα το εύρος των πιθανών αποχρώσεων ενός κόκκινου οίνου που είναι χαρακτηριστικός της ΠΟΠ Empordà.

   Όσον αφορά τα αρώματα, διαγράφεται το χαρακτηριστικό «ευχάριστο», δεδομένου ότι είναι δύσκολο ή αδύνατο να ποσοτικοποιηθεί.

   Το χαρακτηριστικό «φρουτώδης» αναφερόταν στη γεύση, αλλά θεωρούμε καταλληλότερο να συμπεριληφθεί σε σχέση με το άρωμα, διότι πρόκειται για ομάδα αρωμάτων και όχι για χαρακτηριστικό της γεύσης. Το χαρακτηριστικό «τανική» διαγράφεται διότι δεν θεωρείται απαραίτητο για αυτόν τον τύπο οίνου. Πράγματι, ανάλογα με τον τίτλο, θα μπορούσε να θεωρηθεί ελάττωμα. Διαγράφεται επίσης η λέξη «μακρά» επειδή δεν είναι αναγκαία.

2. Η κατηγορία «Vino tinto fermentado en barrica» («Ερυθρός οίνος, που έχει υποστεί ζύμωση σε βαρέλι») διαγράφεται διότι αυτός ο τύπος οίνου καλύπτεται από τον νέο τύπο «Vino tinto fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes de madera» («Ερυθρός οίνος, που έχει υποστεί ζύμωση και/ή παλαίωση, εξ ολοκλήρου ή εν μέρει, σε ξύλινους περιέκτες»). Η αλλαγή στην περιγραφή του τύπου οφείλεται σε έναν βελτιωμένο ορισμό, ο οποίος καλύπτει πλέον τους ερυθρούς οίνους οι οποίοι έχουν τοποθετηθεί σε ξύλινους περιέκτες για μέρος της παραγωγής τους, και όχι μόνο κατά τη διάρκεια της ζύμωσης. Θα πρέπει να ληφθεί υπόψη ότι, σε πολλές περιπτώσεις, η ζύμωση δεν πραγματοποιείται εξ ολοκλήρου αλλά μόνο εν μέρει σε ξύλινους περιέκτες, ή αυτό συμβαίνει μόνο με την παλαίωση ή μέρος αυτής. Προσδιορίζεται συνεπώς ότι «Για τους οίνους που έχουν υποστεί μερική παλαίωση σε ξύλινους περιέκτες, τουλάχιστον το 25 % της παλαίωσης πρέπει να πραγματοποιείται σε ξύλινους περιέκτες».

Στην περιγραφή της όψης του νέου τύπου, η ένδειξη «ιώδες κόκκινο» αντικαθίσταται από την ένδειξη «κόκκινο και/ή ιώδες κόκκινο» για τους λόγους που αναφέρονται ανωτέρω. Επιπλέον, θεωρήθηκε ότι πρέπει να ληφθούν υπόψη οι πρόσθετες πιθανές κεραμιδί αποχρώσεις, δεδομένης της φυσικής ανάπτυξης ανθοκυανινών και τανινών σε αυτόν τον τύπο οίνου. Όσον αφορά τα αρώματα, τα «βαλσαμικά, πικάντικα αρώματα που είναι χαρακτηριστικά της παλαίωσης» μετατράπηκαν σε «αρώματα παλαίωσης σε ξύλο») επειδή τα αρώματα που αποκτώνται από τον χρόνο παραμονής στο ξύλο ποικίλλουν και εξαρτώνται από το ξύλο, το μέγεθος του βαρελιού, τον χρόνο παλαίωσης κ.λπ. Όσον αφορά τη γεύση, η λέξη «καθαρή» διαγράφεται διότι εάν θεωρήσουμε ότι η ισπανική λέξη «franco» («διαυγής») περιγράφει έναν μη νοθευμένο οίνο που δεν παρουσιάζει ατέλειες, τότε ο όρος «καθαρή» είναι περιττός. Η φράση «αρώματα που θυμίζουν ώριμα φρούτα» διαγράφεται διότι δεν είναι σωστό να γίνεται λόγος για μια ομάδα αρωμάτων σε σχέση με τη γεύση. Η λέξη «απαλός» διαγράφεται διότι δεν θεωρείται περιγραφέας που είναι εύκολο να ποσοτικοποιηθεί και δεν θεωρείται κατάλληλη για τους οίνους που έχουν υποστεί ζύμωση και/ή παλαίωση, εξ ολοκλήρου ή εν μέρει, σε ξύλινους περιέκτες. Πράγματι, οι οίνοι αυτού του τύπου είναι πιο δομημένοι λόγω της εκχύλισης τανινών από το ξύλο και της συγκέντρωσης τανινών και του τελικού χρώματος των οίνων, τα οποία οφείλονται στις περιόδους διαβροχής μέτριας ή μακράς διάρκειας που χρησιμοποιούνται για την επίτευξη ισορροπημένων οίνων στο τέλος της διαδικασίας παλαίωσης.

Επιλέξαμε να ενσωματώσουμε την ένδειξη «με μακρά επίγευση», διότι οι οίνοι αυτού του τύπου έχουν πιο μακρά επίγευση από τους νεαρούς οίνους. Η μακρά επίγευση είναι το αποτέλεσμα της εκχύλισης τανινών από το ξύλο και της συγκέντρωσης τανινών και του τελικού χρώματος των οίνων, τα οποία οφείλονται στις περιόδους διαβροχής μέτριας ή μακράς διάρκειας που χρησιμοποιούνται για την επίτευξη ισορροπημένων οίνων στο τέλος της διαδικασίας παλαίωσης.

3. Η λέξη «quiere» αντικαθίσταται από τη λέξη «vol» για να διορθωθεί το τυπογραφικό σφάλμα στο πρωτότυπο ισπανικό κείμενο. Δεν υπάρχει κανένα τεχνικό ή ποιοτικό κώλυμα για την αύξηση της ελάχιστης περιεκτικότητας από 11,5 σε 12 % vol.

Η αύξηση του αλκοολικού τίτλου για τους οίνους «crianza» διαγράφεται (1 % vol. περισσότερο από το ελάχιστο όριο που έχει καθοριστεί για τους άλλους οίνους), δεδομένου ότι δεν υπάρχει κανένας τεχνικός λόγος που να δικαιολογεί τη διατήρησή του.

6. ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ RANCIO ΣΤΗΝ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ 1

Περιγραφή

Εισάγεται ένας νέος τύπος στην κατηγορία 1 για τους οίνους «rancio», δεδομένης της μεθόδου παλαίωσής του. Περιγράφονται τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του και καθορίζεται ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση επηρεάζει το σημείο 2.1 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου.

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση, καθώς δεν συνεπάγεται καμία από τις τροποποιήσεις που προβλέπονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις. Δεν εισάγονται νέες κατηγορίες, αλλά μόνο ένας νέος τύπος εντός της κατηγορίας 1, ο οποίος υπάρχει ήδη στις προδιαγραφές προϊόντος.

Αιτιολόγηση:

Προτείνεται η συμπερίληψη του νέου τύπου οίνου «rancio». Αυτό οφείλεται στο γεγονός ότι ο τύπος «rancio» αποτελούσε μέχρι σήμερα ένδειξη που μπορούσε να χρησιμοποιηθεί μόνο για τους οίνους και τους οίνους λικέρ που είχαν αποκτήσει τη γεύση που περιγράφεται ως «rancio» λόγω των ιδιαίτερων συνθηκών παλαίωσης τους.

7. ΑΛΛΑΓΕΣ ΣΤΗΝ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΩΝ ΗΜΙΑΦΡΩΔΩΝ ΟΙΝΩΝ

Περιγραφή

Βελτιώνεται η οργανοληπτική περιγραφή αυτών των οίνων. Το κατώτατο όριο για τον αποκτημένο αλκοολικό τίτλο αυξάνεται από 9,5 σε 10,5 % vol. Όπου στις προδιαγραφές αναφέρεται η φράση «οίνος που παράγεται από ποικιλίες σταφυλιών», αντικαθίσταται από τη φράση «οίνος που παράγεται από ποικιλίες αμπέλου».

Η συγκεκριμένη τροποποίηση επηρεάζει το σημείο 2.2 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου.

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση, καθώς δεν συνεπάγεται καμία από τις τροποποιήσεις που προβλέπονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις.

Αιτιολόγηση:

Όσον αφορά την όψη, το χαρακτηριστικό «ελαφρύς» διαγράφεται διότι δεν θεωρείται κατάλληλο για την όψη. Το χαρακτηριστικό «διαυγής» προστίθεται για να γίνει διαφοροποίηση των οίνων που είναι θολοί, ενώ η ένδειξη «ανοιχτό ή ελαφρώς έντονο ροζ» αντικαθίσταται από την ένδειξη «ροζ» και η ένδειξη «ιώδες κόκκινο» αντικαθίσταται από την ένδειξη «κόκκινο ή ιώδες κόκκινο», διότι πρόκειται για αποχρώσεις που περιγράφουν καλύτερα τους ημιαφρώδεις οίνους Empordà. Προστίθενται τα ακόλουθα: «Οι λευκοί ημιαφρώδεις οίνοι που παράγονται από τις ποικιλίες Garnacha Roja και/ή ερυθρές ποικιλίες μπορεί να έχουν πιο έντονο κίτρινο χρώμα, ενίοτε με ρόδινες και/ή γκριζωπές αποχρώσεις», για να ληφθούν υπόψη οι ιδιαιτερότητες των λευκών ημιαφρωδών οίνων που παράγονται από ερυθρές ποικιλίες, καθώς και από την ποικιλία Garnacha Roja, διότι ενδέχεται να έχουν εντονότερο χρώμα λόγω της υψηλότερης αναλογίας πολυφαινολών και ανθοκυανινών.

Όσον αφορά τα αρώματα, προστίθεται το χαρακτηριστικό «ανθώδες», διότι πρόκειται για μια διαδεδομένη και περιζήτητη ομάδα αρωμάτων σε αυτόν τον τύπο οίνων. Προστίθενται τα χαρακτηριστικά «διαυγής» και «καθαρός», διότι κρίθηκε απαραίτητο οι οίνοι αυτού του τύπου να μην παρουσιάζουν ελαττώματα. Διαγράφεται η φράση «με αρώματα που χαρακτηρίζουν κάθε ποικιλία που χρησιμοποιείται για την παραγωγή του εν λόγω οίνου», δεδομένου ότι είναι δύσκολο ή αδύνατο να προσδιοριστούν με ακρίβεια τα αρώματα που χαρακτηρίζουν κάθε ποικιλία.

Το χαρακτηριστικό «φρουτώδης» αναφερόταν σε σχέση με τη γεύση, αλλά θεωρούμε καταλληλότερο να συμπεριληφθεί αναφορικά με το άρωμα, διότι πρόκειται για μια ομάδα αρωμάτων και όχι για ένα χαρακτηριστικό της γεύσης.

Δεν υπάρχει κανένα τεχνικό ή ποιοτικό κώλυμα για την αύξηση της ελάχιστης περιεκτικότητας από 9,5 σε 10,5 % vol.

Η λέξη «σταφυλιών» αντικαθίσταται από τη λέξη «αμπέλου», δεδομένου ότι αυτή η λέξη είναι ορθότερη.

8. ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΤΗΣ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗΣ ΤΩΝ ΑΦΡΩΔΩΝ ΟΙΝΩΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

Περιγραφή

Βελτιώνεται η οργανοληπτική περιγραφή αυτών των οίνων Το ανώτατο όριο για τον αποκτημένο αλκοολικό τίτλο αυξάνεται από 12,5 σε 13,5 % vol., και βελτιώνεται επίσης η διατύπωση σχετικά με τη μέθοδο παραγωγής.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση επηρεάζει το σημείο 2.3 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου.

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση, καθώς δεν συνεπάγεται καμία από τις τροποποιήσεις που προβλέπονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις.

Αιτιολόγηση:

Όσον αφορά την όψη, προστίθεται το χαρακτηριστικό «διαυγής» ώστε να γίνει διαφοροποίηση από τους θολούς οίνους. Το χρωματικό εύρος διευρύνεται ώστε να περιλαμβάνει το «έντονο κίτρινο» προκειμένου να καλυφθούν οι παλαιωμένοι αφρώδεις οίνοι ποιότητας οι οποίοι, λόγω της παλαιότητάς τους, ενδέχεται να έχουν χάσει τις πρασινωπές αποχρώσεις και να έχουν αντ' αυτού πιο κίτρινες αποχρώσεις. Προστίθενται τα ακόλουθα: «Οι αφρώδεις οίνοι ποιότητας που παράγονται από τις ποικιλίες Garnacha Roja και/ή ερυθρές ποικιλίες αμπέλου μπορεί να έχουν πιο έντονο κίτρινο χρώμα, ενίοτε με ρόδινες και/ή γκριζωπές αποχρώσεις», για να ληφθούν υπόψη οι ιδιαιτερότητες των αφρωδών οίνων που παράγονται από ερυθρές ποικιλίες, καθώς και από την ποικιλία Garnacha Roja, διότι ενδέχεται να έχουν εντονότερο χρώμα λόγω της υψηλότερης αναλογίας πολυφαινολών και ανθοκυανινών.

Όσον αφορά τα αρώματα, η λέξη «crianza» αντικαθίσταται από τη λέξη «envejecer» [πιο γενική λέξη για την «παλαίωση»], διότι η ένδειξη «envejecer» είναι πιο αντιπροσωπευτική των διαφόρων τύπων οίνου στους οποίους γίνεται αναφορά και η ένδειξη «crianza» συνδέεται μόνο με ορισμένους παλαιωμένους οίνους που αναφέρονται στις ίδιες τις προδιαγραφές προϊόντος και υπόκειται στη νομοθεσία της ΕΕ.

Όσον αφορά τη γεύση, η διατύπωση «με καλή ισορροπία μεταξύ οξύτητας και σακχάρων» αντικαθίσταται από τη διατύπωση «ισορροπημένοι», διότι η ισορροπία μπορεί να εξαρτάται και από άλλους παράγοντες και όχι μόνο από τη σχέση σακχάρων/οξύτητας. Προστίθενται τα χαρακτηριστικά «διαυγής» και «καθαρός» διότι η απουσία ελαττωμάτων θεωρείται απαραίτητη.

Από τις αναλύσεις που πραγματοποιήθηκαν κατά τα τελευταία 10 έτη από την Τεχνική Υπηρεσία του Ρυθμιστικού Συμβουλίου μας προκύπτει ότι η συγκέντρωση σε σάκχαρα αυξάνεται, πιθανώς λόγω της κλιματικής αλλαγής. Αυτό οφείλεται σε πολλούς λόγους: αύξηση της θερμοκρασίας, περισσότερες ημέρες με υψηλές θερμοκρασίες, περίοδοι υδατικής καταπόνησης κ.λπ. Στο πλαίσιο αυτό, τα οινοποιεία δίνουν προτεραιότητα στην ποιότητα του προϊόντος, επιλέγοντας να προβαίνουν στη συγκομιδή, διατηρώντας παράλληλα την ισορροπία μεταξύ φαινολικής ωρίμασης και πιθανού αλκοολικού τίτλου, γεγονός που σημαίνει όλο και υψηλότερους πιθανούς βαθμούς αλκοολικού τίτλου.

Η βελτίωση της διατύπωσης περιλαμβάνει την απαλοιφή των πληροφοριών σχετικά με τον πραγματικό αλκοολικό τίτλο, τις ποικιλίες ή την περιοχή παραγωγής, την εμφιάλωση και την παλαίωση, την επισήμανση ή το κλείσιμο, διότι οι πληροφορίες αυτές περιλαμβάνονται ήδη σε άλλα μέρη των προδιαγραφών προϊόντος και, ως εκ τούτου, θα ήταν περιττές εδώ.

9. ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗΣ ΤΩΝ ΛΕΥΚΩΝ ΟΙΝΩΝ ΛΙΚΕΡ MISTELA EMPORDÀ

Περιγραφή

Βελτιώνεται η οργανοληπτική περιγραφή αυτών των οίνων Βελτιώνεται επίσης η διατύπωση για τη μέθοδο παραγωγής.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση επηρεάζει το σημείο 2.4 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου.

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση, καθώς δεν συνεπάγεται καμία από τις τροποποιήσεις που προβλέπονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις.

Αιτιολόγηση:

Όσον αφορά την όψη, προστίθεται το χαρακτηριστικό «διαυγής» ώστε να γίνει διαφοροποίηση των θολών οίνων, ενώ η φράση «έως ανοικτή χρυσοκίτρινη απόχρωση» αντικαθίσταται από τη φράση «έως κεχριμπαρένιο» ώστε να επιτραπεί η προσθήκη οίνων που έχουν υποβληθεί σε παλαίωση για μεγαλύτερο διάστημα και έχουν διατηρήσει υψηλό επίπεδο ποιότητας.

Όσον αφορά τα αρώματα, η λέξη «διαυγής» αντικαθίσταται από τη λέξη «καθαρός» για να διορθωθεί μια λανθασμένη μετάφραση από τα καταλανικά. Για να παρασχεθεί καλύτερη περιγραφή, προστίθεται η φράση «και/ή καρπών». Επιλέξαμε να διαγράψουμε τη διατύπωση «χαρακτηριστικοί της ποικιλίας», διότι οι οίνοι mistela μπορούν να παράγονται με τη χρήση των διαφόρων επιτρεπόμενων ποικιλιών και το προϊόν δεν θα πρέπει να ορίζεται ως μονοποικιλιακό.

Το χαρακτηριστικό «φρουτώδης» αναφερόταν σε σχέση με τη γεύση, αλλά θεωρούμε καταλληλότερο να συμπεριληφθεί μόνο αναφορικά με τα αρώματα, διότι πρόκειται για μια ομάδα αρωμάτων και όχι για ένα χαρακτηριστικό της γεύσης. Αποφασίστηκε η διαγραφή της ένδειξης «καλή επίγευση», διότι πρόκειται για υπερβολικά υποκειμενική ένδειξη και όχι για ένα μετρήσιμο και/ή ποσοτικοποιήσιμο χαρακτηριστικό για την επιτροπή γευσιγνωσίας. Προστίθενται οι όροι «διαυγής» και «καθαρός» για καλύτερη περιγραφή.

Η φράση «ο οίνος διηθείται» διαγράφεται διότι, στην πράξη, οι παραγωγοί δεν χρησιμοποιούν πάντα αυτήν την οινολογική πρακτική, δεδομένου ότι δεν επηρεάζει την ποιότητα ή τον τύπο. Η φράση «Ανακατέψτε μία φορά την ημέρα για μία εβδομάδα» διαγράφεται επειδή υπάρχουν πλέον άλλες μέθοδοι ομοιογενοποίησης.

10. ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗΣ ΤΩΝ ΕΡΥΘΡΩΝ ΟΙΝΩΝ ΛΙΚΕΡ MISTELA EMPORDÀ

Περιγραφή

Βελτιώνεται η οργανοληπτική περιγραφή αυτών των οίνων Βελτιώνεται επίσης η διατύπωση για τη μέθοδο παραγωγής.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση επηρεάζει το σημείο 2.4 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου.

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση, καθώς δεν συνεπάγεται καμία από τις τροποποιήσεις που προβλέπονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις.

Αιτιολόγηση:

Όσον αφορά την όψη, προστίθεται το χαρακτηριστικό «διαυγής» ώστε να γίνει διαφοροποίηση των θολών οίνων. Η φράση «κόκκινες και ιώδεις αποχρώσεις» αντικαθίσταται από τη φράση «κόκκινες και/ή κόκκινες-ιώδεις αποχρώσεις» για την περαιτέρω αποσαφήνιση του χρώματος.

Όσον αφορά τα αρώματα, η λέξη «διαυγής» αντικαθίσταται από τη λέξη «καθαρός» λόγω εσφαλμένης μετάφρασης από τα καταλανικά στα ισπανικά και η φράση «που θυμίζει κόκκινα φρούτα» αντικαθίσταται από τη λέξη «φρουτώδες», διότι τα αρώματα αυτής της κατηγορίας οίνων δεν θα πρέπει να επικεντρώνονται αποκλειστικά στα κόκκινα φρούτα ή σε οποιοδήποτε άλλο είδος φρούτων.

Το χαρακτηριστικό «φρουτώδης» αναφερόταν σε σχέση με τη γεύση, αλλά θεωρούμε καταλληλότερο να συμπεριληφθεί αναφορικά με το άρωμα, διότι πρόκειται για μια ομάδα αρωμάτων και όχι για ένα χαρακτηριστικό της γεύσης. Η λέξη «βελούδινη» διαγράφεται διότι αποτελεί υπερβολικά υποκειμενική ένδειξη και όχι ένα μετρήσιμο και/ή ποσοτικοποιήσιμο χαρακτηριστικό για την επιτροπή γευσιγνωσίας. Προστίθενται τα χαρακτηριστικά «διαυγής» και «καθαρός» διότι η απουσία ελαττωμάτων θεωρείται απαραίτητη.

Διαγράφεται η ιδιαίτερη ανάγκη σύνθλιψης των σταφυλιών πριν από τη διαβροχή, όπως και η ανάγκη εκ των προτέρων αποβοστρύχωσης, δεδομένου ότι πρόκειται για οινολογικές πρακτικές που δεν καθορίζουν τον τύπο οίνου και δεν χρειάζεται να προσδιορίζονται. Διαγράφεται η ανάγκη αερισμού του γλεύκους για την αφαίρεση των ζυμομυκήτων, δεδομένου ότι έχει αποδειχθεί ευρέως ότι η απλή προσθήκη και ανάμειξη αλκοόλης άνω του 15 % vol. αρκεί για την αδρανοποίησή τους. Η αναφορά στη χρήση του «πιεστηρίου» για τον διαχωρισμό των στερεών στοιχείων διαγράφεται διότι για τον σκοπό αυτό χρησιμοποιούνται άλλες τεχνικές σε αυτόν τον τύπο παραγωγής, όπως η τεχνική «saignée» (αφαίμαξη), με παρόμοια ή ακόμη και καλύτερα ποιοτικά αποτελέσματα.

11. ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗΣ ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ ΛΙΚΕΡ EMPORDÀ GARNACHA

Περιγραφή

Βελτιώνεται η οργανοληπτική περιγραφή αυτών των οίνων Βελτιώνεται επίσης η διατύπωση για τη μέθοδο παραγωγής.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση επηρεάζει το σημείο 2.4 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου.

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση, καθώς δεν συνεπάγεται καμία από τις τροποποιήσεις που προβλέπονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις.

Αιτιολόγηση:

Όσον αφορά την όψη, προστίθεται το χαρακτηριστικό «διαυγής» ώστε να γίνει διαφοροποίηση από τους θολούς οίνους. Έγινε η επιλογή να διαγραφούν οι λέξεις «κεχριμπαρένιο» και «ρουμπινί» από την οπτική περιγραφή, διότι υπόκεινται σε ρύθμιση ως ενδείξεις ανάλογα με τη χρησιμοποιούμενη ποικιλία και ενδέχεται να οδηγήσουν σε σφάλματα ή σύγχυση. Ως εκ τούτου, είναι προτιμότερο αυτός ο τύπος οίνου να περιγράφεται ανάλογα με το εύρος των χρωματικών του αποχρώσεων.

Όσον αφορά τα αρώματα, προστίθεται η φράση «και/ή αρώματα λιαστών σταφυλιών και αρώματα παλαίωσης», διότι θεωρείται ότι τα εν λόγω αρώματα κυριαρχούν σε αυτήν την κατηγορία οίνων, στην οποία τα σταφύλια προέρχονται από πολύ όψιμες συγκομιδές και η οξειδωτική παλαίωση είναι υποχρεωτική.

Το χαρακτηριστικό «με τη γεύση ώριμων ή λιαστών φρούτων» αναφερόταν σε σχέση με τη γεύση, αλλά θεωρούμε καταλληλότερο να συμπεριληφθεί μόνο για τα αρώματα, διότι πρόκειται για μια ομάδα αρωμάτων και όχι για ένα χαρακτηριστικό γεύσης. Προστίθενται τα χαρακτηριστικά «διαυγής» και «καθαρός» διότι η απουσία ελαττωμάτων θεωρείται απαραίτητη. Προστίθεται επίσης η λέξη «σύνθετη» για να βελτιωθεί η περιγραφή του.

Το επίθετο «υπερώριμο» αντικαθίσταται από το επίθετο «ώριμο», δεδομένου ότι το σταφύλι δεν χρειάζεται να υπερωριμάσει για να αποκτήσει τα χαρακτηριστικά που προσδιορίζουν το εν λόγω προϊόν.

Η περιγραφή παρέχει λεπτομέρειες σχετικά με τις ποικιλίες Garnacha (Blanca, Roja, Negra ή Peluda) ώστε να διευκρινίζεται ότι οποιαδήποτε από αυτές μπορεί να χρησιμοποιηθεί.

Τα ακόλουθα διαγράφονται: «μετά από αποβοστρύχωση και έκθλιψη, ο πολτός ζυμώνεται» και επίσης «πραγματοποιείται αφαίμαξη, συμπίεση, διήθηση και εμπλουτισμός» διότι, από τεχνική άποψη, οι οινολογικές πρακτικές που περιγράφονται και διαγράφονται για τον συγκεκριμένο τύπο οίνου μπορούν να εκτελούνται σε διαφορετικά στάδια παραγωγής με βέλτιστα αποτελέσματα.

Όσον αφορά τη μέθοδο συμπύκνωσης του γλεύκους, η λέξη «βρασμός» αντικαθίσταται από τη λέξη «άμεση εφαρμογή θερμότητας», δεδομένου ότι αυτή είναι η ορθότερη έκφραση.

Καταργείται η εξαίρεση από την απαίτηση διετούς παλαίωσης ή ωρίμασης, όταν τουλάχιστον το 90 % προέρχεται από την ποικιλία Garnacha Tinta ή Peluda, επειδή η πείρα έχει δείξει ότι δεν υπάρχει λόγος να υπάρχει αυτή η διαφορά και ότι, για να προκύψουν τα τυπικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά αυτής της κατηγορίας, η παλαίωση είναι απαραίτητη για όλες τις ποικιλίες Garnacha εξίσου.

12. ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗΣ ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ ΛΙΚΕΡ MOSCATEL EMPORDÀ

Περιγραφή

Βελτιώνεται η οργανοληπτική περιγραφή αυτών των οίνων Βελτιώνεται επίσης η διατύπωση για τη μέθοδο παραγωγής.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση επηρεάζει το σημείο 2.4 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου.

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση, καθώς δεν συνεπάγεται καμία από τις τροποποιήσεις που προβλέπονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις.

Αιτιολόγηση:

Όσον αφορά την όψη, προστίθεται το χαρακτηριστικό «διαυγής» ώστε να γίνει διαφοροποίηση από τους θολούς οίνους. Η ένδειξη «έντονο κίτρινο» αντικαθίσταται από την ένδειξη «κεχριμπαρένιο», διότι θεωρήθηκε ότι η μη συμπερίληψη τόσο βαθέων αποχρώσεων όσο η κεχριμπαρένια απόχρωση απέκλειε από την κατηγορία αυτήν τους οίνους που υποβάλλονται σε παλαίωση για μεγαλύτερο διάστημα, ενώ οι οίνοι αυτοί θα μπορούσαν να διατηρήσουν τις οργανοληπτικές ιδιότητες και ακόμη και να προσφέρουν μεγαλύτερη πολυπλοκότητα.

Όσον αφορά τα αρώματα, η λέξη «διαυγής» διορθώνεται σε «καθαρός» διότι η πρώτη λέξη ήταν λανθασμένη μετάφραση από τα καταλανικά, και το χαρακτηριστικό «μακρά» διαγράφεται διότι δεν θεωρείται ότι αφορά ειδικά τα αρώματα αλλά κατά κύριο λόγο τη γεύση, και μετακινήθηκε στη σχετική ενότητα.

Όσον αφορά τη γεύση, προστίθενται τα χαρακτηριστικά «διακριτή» και «καθαρή», διότι κρίθηκε απαραίτητο οι οίνοι αυτού του τύπου να μην παρουσιάζουν ελαττώματα. Η ένδειξη «βελούδινη» διαγράφεται διότι αποτελεί υπερβολικά υποκειμενική ένδειξη και όχι ένα μετρήσιμο και/ή ποσοτικοποιήσιμο χαρακτηριστικό για την επιτροπή γευσιγνωσίας.

Διευκρινίζεται ότι αμφότερες οι ποικιλίες, Moscatel de Alejandría και Moscatel de Grano Menudo, μπορούν να χρησιμοποιούνται είτε μαζί είτε χωριστά, χωρίς διάκριση.

13. ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗΣ ΤΩΝ ΓΛΥΚΩΝ ΟΙΝΩΝ ΛΙΚΕΡ EMPORDÀ

Περιγραφή

Βελτιώνεται η οργανοληπτική περιγραφή αυτών των οίνων Ο μέγιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος αυξάνεται από 20 σε 22 % vol.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση επηρεάζει το σημείο 2.4 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου.

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση, καθώς δεν συνεπάγεται καμία από τις τροποποιήσεις που προβλέπονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις.

Αιτιολόγηση:

Όσον αφορά την όψη, προστίθεται το χαρακτηριστικό «διαυγής» ώστε να γίνει διαφοροποίηση από τους θολούς οίνους.

Όσον αφορά τα αρώματα, η λέξη «διαυγής» διορθώνεται σε «καθαρός», διότι η πρώτη λέξη ήταν λανθασμένη μετάφραση από τα καταλανικά, και προστίθεται η λέξη «και/ή λιαστό» διότι αποτελεί ομάδα αρωμάτων που απαντά σε αυτόν τον τύπο οίνου. Η φράση «θερμό και απαλό» διαγράφεται διότι θεωρείται χαρακτηριστικό της γεύσης και όχι των αρωμάτων.

Όσον αφορά τη γεύση, προστίθενται τα χαρακτηριστικά «διακριτή», «καθαρή» και «ισορροπημένη», διότι κρίθηκε απαραίτητο οι οίνοι αυτού του τύπου να μην παρουσιάζουν ελαττώματα. Οι λέξεις «φρουτώδης» και η φράση «θυμίζει ώριμα φρούτα» διαγράφονται διότι τα χαρακτηριστικά αυτά δεν αφορούν τη γευστική εμπειρία αλλά το άρωμα. Το χαρακτηριστικό «σαρκώδης» διαγράφεται, δεδομένου ότι είναι δύσκολο ή αδύνατο να μετρηθεί ή να ποσοτικοποιηθεί. Η ένδειξη «γευστική ένταση διαρκείας» αντικαθίσταται από την ένδειξη «έντονη» ως καταλληλότερη ένδειξη.

Αποφασίστηκε να αυξηθεί ο μέγιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος που καθορίζεται στην εν λόγω κατηγορία οίνων λικέρ από 20 σε 22, διότι πρόκειται για την πιο γενική κατηγορία και η πρόθεση δεν ήταν να περιοριστεί τόσο η κατηγορία αυτή όσον αφορά την εν λόγω άποψη, ώστε να είναι πιο συμπεριληπτική.

14. ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ EMPORDÀ RANCIO ΣΤΗΝ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ 3

Περιγραφή

Ένας νέος τύπος εισάγεται στην κατηγορία 3: οι οίνοι «Rancios del Empordà», λόγω της μεθόδου παλαίωσής τους. Περιγράφονται τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά τους και καθορίζεται ο ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος τους.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση επηρεάζει το σημείο 2.4 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου.

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση, καθώς δεν συνεπάγεται καμία από τις τροποποιήσεις που προβλέπονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις. Δεν εισάγονται νέες κατηγορίες, αλλά μόνο ένας νέος τύπος εντός της κατηγορίας 1, ο οποίος υπάρχει ήδη στις προδιαγραφές προϊόντος.

Αιτιολόγηση:

Προτείνεται η προσθήκη του νέου τύπου οίνου «Vino rancio del Empordà» (οίνος «Empordà rancio»). Μέχρι σήμερα, η ένδειξη «rancio» μπορούσε να χρησιμοποιηθεί μόνο για τους οίνους και τους οίνους λικέρ που είχαν αποκτήσει τη γεύση «rancio» λόγω των ιδιαίτερων συνθηκών παλαίωσής τους.

15. ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗΣ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ ΑΠΟ ΥΠΕΡΩΡΙΜΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ

Περιγραφή

Βελτιώνεται η οργανοληπτική περιγραφή αυτών των οίνων Τροποποιούνται επίσης τα όρια του αποκτημένου αλκοολικού τίτλου.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση επηρεάζει το σημείο 2.5 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου.

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση, καθώς δεν συνεπάγεται καμία από τις τροποποιήσεις που προβλέπονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις.

Αιτιολόγηση:

Όσον αφορά τα αρώματα, η φράση «ώριμων, αποξηραμένων φρούτων» αντικαθίσταται από τη φράση «ώριμων και/ή αφυδατωμένων φρούτων», δεδομένου ότι πρόκειται για καταλληλότερο επίθετο και για να ληφθούν υπόψη οι οίνοι που έχουν μόνο ένα από αυτά τα δύο χαρακτηριστικά.

Όσον αφορά τη γεύση, προστίθενται τα χαρακτηριστικά «διακριτή» και «καθαρή», διότι κρίθηκε απαραίτητο οι οίνοι αυτού του τύπου να μην παρουσιάζουν ελαττώματα. Το χαρακτηριστικό «δομημένη» διαγράφεται, δεδομένου ότι είναι δύσκολο ή αδύνατο να μετρηθεί ή να ποσοτικοποιηθεί, και τα χαρακτηριστικά «λιπαρή» και «σύνθετη» προστίθενται για καλύτερη περιγραφή. Η ένδειξη «θυμίζει σιρόπι σταφυλιών» διαγράφεται διότι το χαρακτηριστικό αυτό δεν αφορά ειδικά τη φάση γευσιγνωσίας, αλλά είναι περισσότερο αρωματικό χαρακτηριστικό.

Ο ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος 15 % vol. τροποποιείται σε 12 % vol., διότι πρόκειται για περιττό περιορισμό και δεν αντικατοπτρίζει την πραγματικότητα της παραγωγής των εν λόγω προϊόντων, δεδομένου ότι η ζύμωση μπορεί να σταματήσει νωρίτερα στην πλειονότητα των παραγόμενων οίνων, ανάλογα με τις συνθήκες του συγκεκριμένου έτους. Το ανώτατο όριο απαλείφεται διότι είναι περιττό.

16. ΑΛΛΑΓΕΣ ΣΤΑ ΟΡΙΑ ΤΟΥ ΑΛΚΟΟΛΙΚΟΥ ΤΙΤΛΟΥ

Περιγραφή

Πραγματοποιούνται τροποποιήσεις στους δύο πίνακες που συνοψίζουν τα όρια του αποκτημένου και του ολικού αλκοολικού τίτλου των διαφόρων τύπων οίνου, συμπεριλαμβανομένων των νέων τύπων που έχουν ήδη αναφερθεί.

Τροποποιούνται τα σημεία 2.6 και 2.7 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου.

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση, καθώς δεν συνεπάγεται καμία από τις τροποποιήσεις που προβλέπονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις.

Αιτιολόγηση:

Όσον αφορά τον αποκτημένο αλκοολικό τίτλο, οι αλλαγές που πραγματοποιούνται και η αιτία τους έχουν ήδη αναφερθεί για κάθε τύπο.

Ο ολικός αλκοολικός τίτλος προσαρμόζεται στους νέους αποκτημένους τίτλους και το ανώτατο όριο διαγράφεται επειδή είναι περιττό.

17. ΑΛΛΑΓΕΣ ΣΤΑ ΟΡΙΑ ΟΛΙΚΗΣ ΟΞΥΤΗΤΑΣ

Περιγραφή

Για τους οίνους της κατηγορίας 1, το ελάχιστο όριο των 4,5 g/l, εκφραζόμενο σε τρυγικό οξύ, μειώνεται σε 4 g/l.

Για τους αφρώδεις οίνους ποιότητας και τους ημιαφρώδεις οίνους, η ελάχιστη οξύτητα ορίζεται σε 5,0 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση επηρεάζει το σημείο 2.9 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου.

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση, καθώς δεν συνεπάγεται καμία από τις τροποποιήσεις που προβλέπονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις.

Αιτιολόγηση:

Από τις αναλύσεις που πραγματοποιήθηκαν κατά τα τελευταία 10 έτη από την Τεχνική Υπηρεσία του Ρυθμιστικού Συμβουλίου μας προκύπτει ότι, πιθανώς λόγω της κλιματικής αλλαγής, η συγκέντρωση σακχάρων στα γλεύκη είναι υψηλότερη απ' ό,τι τα προηγούμενα έτη, γεγονός που αποβαίνει εις βάρος της ολικής οξύτητας. Αυτό οφείλεται σε πολλούς λόγους: αύξηση της θερμοκρασίας, περισσότερες ημέρες με υψηλές θερμοκρασίες, περίοδοι υδατικής καταπόνησης κ.λπ. Στο πλαίσιο αυτό, τα οινοποιεία δίνουν προτεραιότητα στην ποιότητα του προϊόντος, επιλέγοντας να προβαίνουν στη συγκομιδή, διατηρώντας παράλληλα την ισορροπία μεταξύ φαινολικής ωρίμασης και πιθανού αλκοολικού τίτλου, γεγονός που σημαίνει όλο και υψηλότερους πιθανούς βαθμούς αλκοολικού τίτλου και αυστηρότερα επίπεδα ολικής οξύτητας.

Προστίθεται η οξύτητα για τις κατηγορίες αφρωδών οίνων ποιότητας και ημιαφρωδών οίνων, δεδομένου ότι δεν καλύπτονταν.

18. ΑΛΛΑΓΕΣ ΣΤΑ ΟΡΙΑ ΠΤΗΤΙΚΗΣ ΟΞΥΤΗΤΑΣ

Περιγραφή

Το ανώτατο όριο αυξάνεται από 0,6 σε 0,8 g/l, εκφραζόμενο σε οξικό οξύ, στους οίνους ηλικίας κάτω του ενός έτους. Στους παλαιωμένους ερυθρούς οίνους, το όριο είναι 1,10 g/l και μειώνεται σε σχέση με το προηγούμενο όριο 1,20 g/l. Επιπλέον, εισάγεται ειδικό όριο 2,10 g/l για τους οίνους λικέρ, τους οίνους από υπερώριμα σταφύλια και τον οίνο rancio.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση επηρεάζει το σημείο 2.10 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου.

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση, καθώς δεν συνεπάγεται καμία από τις τροποποιήσεις που προβλέπονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις.

Αιτιολόγηση:

Από τις αναλύσεις που πραγματοποιήθηκαν κατά τα τελευταία 10 έτη από την Τεχνική Υπηρεσία του Ρυθμιστικού Συμβουλίου μας προκύπτει ότι, πιθανώς λόγω της κλιματικής αλλαγής, η συγκέντρωση σακχάρων στα γλεύκη είναι υψηλότερη απ' ό,τι τα προηγούμενα έτη. Κατά συνέπεια, η πτητική οξύτητα μπορεί επίσης να είναι υψηλότερη. Αυτό οφείλεται σε πολλούς λόγους: αύξηση της θερμοκρασίας, περισσότερες ημέρες με υψηλές θερμοκρασίες, περίοδοι υδατικής καταπόνησης στο φυτό, οι οποίες με τη σειρά τους μπορούν να προκαλέσουν καταπόνηση στους ζυμομύκητες κατά τη διαδικασία της ζύμωσης, με αποτέλεσμα την αύξηση της πτητικής οξύτητας.

Επιπλέον, η εισαγωγή των οίνων rancio και των πορτοκαλί οίνων στις προδιαγραφές προϊόντος μπορεί, λόγω της μεθόδου παραγωγής, να οδηγήσει σε αύξηση της πτητικής οξύτητας χωρίς μείωση της ποιότητας.

19. ΟΛΟΚΛΗΡΩΣΗ ΤΩΝ ΑΝΩΤΑΤΩΝ ΟΡΙΩΝ ΓΙΑ ΤΟΝ ΟΛΙΚΟ ΘΕΙΩΔΗ ΑΝΥΔΡΙΤΗ

Περιγραφή

Το ανώτατο όριο για τον θειώδη ανυδρίτη καθορίζεται για τους οίνους rancio της κατηγορίας 1, τους ημιαφρώδεις οίνους και τους οίνους από υπερώριμα σταφύλια.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση επηρεάζει το σημείο 2.11 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου.

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση, καθώς δεν συνεπάγεται καμία από τις τροποποιήσεις που προβλέπονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις.

Αιτιολόγηση:

για να προσδιοριστεί το όριο αυτό για τους εν λόγω τύπους οίνων.

20. ΑΛΛΑΓΗ ΤΗΣ ΘΕΣΗΣ ΤΗΣ ΕΝΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΟΡΟΥΣ ΚΑΙ/Ή ΤΙΣ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ

Περιγραφή

Η ενότητα «Όροι και/ή ενδείξεις» μεταφέρεται από το σημείο 2 στο σημείο 8. 2. Παρουσίαση και επισήμανση των προϊόντων.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση επηρεάζει το σημείο 2 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 9 του ενιαίου εγγράφου.

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση, καθώς δεν συνεπάγεται καμία από τις τροποποιήσεις που προβλέπονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις.

Αιτιολόγηση:

Το περιεχόμενο αυτό πρέπει να περιλαμβάνεται στο τμήμα των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά την επισήμανση.

21. ΜΕΤΑΒΟΛΕΣ ΤΩΝ ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΙΚΩΝ ΠΡΑΚΤΙΚΩΝ

Περιγραφή

Διαγράφονται τα όρια πυκνότητας φύτευσης και το όριο για τους οφθαλμούς ανά εκτάριο και βελτιώνεται η διατύπωση σχετικά με την αδειοδότηση της άρδευσης. Και ο φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος των σταφυλιών αλλάζει από ίσος ή μεγαλύτερος από 10 % vol. ως εξής, διαφοροποιημένος ανάλογα με το χρώμα: 11,5 % vol. για σταφύλια που προορίζονται για την παραγωγή ερυθρού οίνου· 10,5 % vol. για σταφύλια που προορίζονται για την παραγωγή λευκών και ερυθρωπών οίνων· και 9,5 % vol. όταν τα σταφύλια προορίζονται για την παραγωγή ημιαφρωδών οίνων ή αφρωδών οίνων ποιότητας.

Τροποποιούνται τα σημεία 3.1 και 3.2 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 5 του ενιαίου εγγράφου.

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση, καθώς δεν συνεπάγεται καμία από τις τροποποιήσεις που προβλέπονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις.

Αιτιολόγηση:

Η επιβολή μέγιστου ή ελάχιστου ορίου πρέμνων ανά εκτάριο δεν είναι κατάλληλη για την πραγματικότητα της περιοχής, η οποία διαθέτει πιο παραγωγικές εκτάσεις, νεαρούς αμπελώνες και λιγότερο γόνιμες εκτάσεις με αμπελώνες αιώνων.

Ο περιορισμός του αριθμού των οφθαλμών δεν έχει νόημα, διότι η ποσότητα των οφθαλμών εξαρτάται από την ποικιλία, η οποία μπορεί να είναι περισσότερο ή λιγότερο παραγωγική, την περιοχή, την προβλεπόμενη χρήση των σταφυλιών, τον οίνο που πρόκειται να παραχθεί και τον τύπο κλαδέματος.

Η πρακτική της άρδευσης δεν είναι συνήθης στην περιοχή μας. Η παράγραφος τροποποιείται ώστε να αναφέρεται ότι οι εργασίες στους αμπελώνες αποτελούν ευθύνη του αμπελοκαλλιεργητή και ότι πρέπει να ανταποκρίνονται στον στόχο της παραγωγής σταφυλιών ποιότητας.

Αναφέρουμε έναν κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο για καθεμία από τις κύριες κατηγορίες οίνου, ο οποίος αυξάνεται κατά μισό βαθμό για τους λευκούς, τους ερυθρωπούς, τους ημιαφρώδεις οίνους και τους αφρώδεις οίνους ποιότητας, καθώς και κατά έναν βαθμό για τους ερυθρούς οίνους, προσαρμόζοντας έτσι τον ελάχιστο αλκοολικό τίτλο στην πραγματικότητα του προϊόντος, δεδομένου ότι η κλιματική αλλαγή συνεπάγεται ότι τα σταφύλια δεν συγκομίζονται κάτω από τον εν λόγω βαθμό, προκειμένου να επιτευχθεί ωρίμαση όσον αφορά τα σάκχαρα, καθώς και φαινολική ωρίμαση.

22. ΑΛΛΑΓΕΣ ΣΤΙΣ ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

Περιγραφή

Η ακόλουθη φράση διαγράφεται: «Κατά την παραγωγή του γλεύκους πρέπει να ακολουθούνται παραδοσιακές πρακτικές, με τη χρήση τεχνολογίας που αποσκοπεί στη βελτιστοποίηση της ποιότητας των οίνων».

Η απόδοση εκχύλισης αυξάνεται από 70 σε 74 λίτρα γλεύκους ή οίνου ανά 100 kg σταφυλιών που συγκομίζονται, με τη διευκρίνιση ότι περιλαμβάνεται η οινολάσπη τους.

Τροποποιούνται το σημείο 3.3 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 5 του ενιαίου εγγράφου.

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση, καθώς δεν συνεπάγεται καμία από τις τροποποιήσεις που προβλέπονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις.

Αιτιολόγηση:

Η φράση που διαγράφεται είναι περιττή διότι τα οινοποιεία είναι πλέον εξοπλισμένα με την κατάλληλη τεχνολογία ώστε να λαμβάνουν ποιοτικά γλεύκη.

Η εκχύλιση του γλεύκους αναφέρεται σε μια διαδικασία παραγωγής λευκών οίνων κατά την οποία η εκχύλιση πραγματοποιείται πριν από τη ζύμωση. Όσον αφορά την εκχύλιση του οίνου, λαμβάνεται υπόψη το γεγονός ότι η διαδικασία εκχύλισης πραγματοποιείται μετά τη ζύμωση. Λαμβάνοντας υπόψη ότι οι εγκαταστάσεις παραγωγής οίνου ποιότητας χρησιμοποιούν όλο και πιο εξελιγμένα και προηγμένα μηχανήματα, η διαδικασία εκχύλισης έχει βελτιωθεί, γεγονός που την καθιστά πιο ευαίσθητη στη διάρκεια ζωής του προϊόντος και στην ποιότητα του προϊόντος, ακόμη και με την άσκηση μεγαλύτερης πίεσης.

23. ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΤΗΣ ΔΙΑΤΥΠΩΣΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΔΟΣΗ ΑΝΑ ΕΚΤΑΡΙΟ

Περιγραφή

Η παραγωγή σε hl/ha προσδιορίζεται για τον τελικό οίνο. Στις αντίστοιχες τιμές προστίθενται δύο δεκαδικά ψηφία.

Τροποποιείται το σημείο 5 των προδιαγραφών προϊόντος και δεν επηρεάζεται το ενιαίο έγγραφο.

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση, καθώς δεν συνεπάγεται καμία από τις τροποποιήσεις που προβλέπονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις.

Αιτιολόγηση:

Βελτιώνεται επίσης η ακρίβεια της διατύπωσης.

24. ΑΛΛΑΓΕΣ ΣΤΙΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

Περιγραφή

Στις συνιστώμενες λευκές ποικιλίες: η ποικιλία Carignan Blanc προστίθεται στην ποικιλία Cariñena Blanca ως συνώνυμη· η ποικιλία Lledoner Blanc, ως συνώνυμη της ποικιλίας Garnacha Blanca, τροποποιείται στην ορθή μορφή της, δηλαδή Lladoner Blanco· η ποικιλία Garnacha Roja περιλαμβάνεται στις συνιστώμενες ερυθρές ποικιλίες.

Στις επιτρεπόμενες λευκές ποικιλίες: η ποικιλία «Moscatel de grano pequeño» αντικαθίσταται από την ορθή ονομασία της, «Moscatel de grano menudo».

Μια άλλη συνώνυμη ποικιλία προστίθεται στις συνιστώμενες ερυθρές ποικιλίες Samsó ή Cariñena: Mazuela· η ποικιλία Lladoner προστίθεται ως συνώνυμη της Garnacha Tinta· προστίθεται η ποικιλία Cariñena Gris ως νέα ποικιλία.

Στις επιτρεπόμενες ερυθρές ποικιλίες: η ποικιλία Tempranillo προστίθεται ως συνώνυμη της ποικιλίας Ull de Llebre· και η ποικιλία Lledoner Pelut ως συνώνυμη της Garnacha Peluda.

Τροποποιούνται το σημείο 6 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 7 του ενιαίου εγγράφου.

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση, καθώς δεν συνεπάγεται καμία από τις τροποποιήσεις που προβλέπονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις.

Αιτιολόγηση:

Βελτιώνεται η λεπτομερής περιγραφή των ονομασιών των ποικιλιών.

25. ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΤΗΣ ΔΙΑΤΥΠΩΣΗΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΔΕΣΜΟ

Περιγραφή

Η διατύπωση για τον δεσμό βελτιώνεται.

Τροποποιούνται το σημείο 7 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 8 του ενιαίου εγγράφου.

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση, καθώς δεν συνεπάγεται καμία από τις τροποποιήσεις που προβλέπονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις. Ειδικότερα, δεν συνεπάγεται μεταβολή του δεσμού, αλλά μόνο βελτίωση της σχετικής διατύπωσης.

Αιτιολόγηση:

Η ευκαιρία αυτή αξιοποιείται για να βελτιωθεί το κείμενο.

26. ΟΡΟΙ ΚΑΙ/Ή ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ

Περιγραφή

Εκτός από τη μεταφορά της εν λόγω ενότητας των όρων και ενδείξεων από το σημείο 2 στο σημείο 8 των προδιαγραφών προϊόντος, όπως έχει ήδη αναφερθεί, πραγματοποιούνται διάφορες αλλαγές στη διατύπωση.

Τροποποιούνται το σημείο 8 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 9 του ενιαίου εγγράφου.

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση, καθώς δεν συνεπάγεται καμία από τις τροποποιήσεις που προβλέπονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις. Ειδικότερα, δεν συνεπάγεται μεταβολή του δεσμού, αλλά μόνο βελτίωση της σχετικής διατύπωσης.

Αιτιολόγηση:

— Για τους οίνους «joven» (νεαροί), η απαίτηση σύμφωνα με την οποία «πρέπει να εμφιαλώνονται κατά τη διάρκεια του έτους της περιόδου συγκομιδής και/ή από την 20ή Δεκεμβρίου του έτους συγκομιδής των σταφυλιών, όπως συμφωνήθηκε» αντικαθίσταται από την απαίτηση σύμφωνα με την οποία «πρέπει να εμφιαλώνονται κατά τη διάρκεια του έτους συγκομιδής», ώστε να αποφεύγεται οποιαδήποτε σύγχυση όσον αφορά την παραδοχή ότι η εμφιάλωση περιορίζεται σε μια περίοδο κατά τη διάρκεια του έτους συγκομιδής, δεδομένου ότι η προηγούμενη διατύπωση θα μπορούσε να ερμηνευθεί υπό την έννοια ότι επιτρέπει την εμφιάλωση από την 20ή Δεκεμβρίου, χωρίς προθεσμία.

— Για τον «vino de guarda» («οίνος μακράς ζωής»), εισάγεται η υποχρέωση τα δρύινα βαρέλια να έχουν μέγιστη χωρητικότητα 330 λίτρων. Με άλλα λόγια, καθορίζεται η χωρητικότητα των βαρελιών.

— Για τους οίνους «crianza», «reserva» και «gran reserva», το κείμενο προσαρμόζεται στους όρους που ήδη προβλέπονται στους κανονισμούς που διέπουν αυτές τις παραδοσιακές ενδείξεις, από κάθε άποψη, συμπεριλαμβανομένων των χρόνων και της χωρητικότητας των βαρελιών.

— Για τους οίνους «reserva», προστίθενται τα ακόλουθα: στους αφρώδεις οίνους ποιότητας, η διάρκεια αυτής της διαδικασίας από τον χρόνο της προσθήκης σακχάρων και ζυμομυκήτων («tirage») έως την εκπωμάτιση δεν πρέπει να είναι μικρότερη από 15 μήνες ώστε να είναι δυνατή η χρήση της εν λόγω ένδειξης για τους εν λόγω οίνους.

— Για την παλαίωση του οίνου λικέρ Garnacha de Empordà, διαγράφεται η απαίτηση οι περιέκτες να είναι δρύινοι, διότι, παρότι είναι οι πιο συχνά χρησιμοποιούμενοι παραδοσιακά, δεν αποτελούν τον μοναδικό τύπο περιέκτη που μπορεί να χρησιμοποιηθεί. Εισάγεται επίσης η απαίτηση η χωρητικότητα των δοχείων να μην υπερβαίνει τα 330 λίτρα.

— Στην περίπτωση των οίνων rancio, όταν γίνεται αναφορά στην περίοδο παλαίωσης, ο χρόνος πρέπει να υπολογίζεται ως ο μέσος όρος όλων των συνιστωσών του.

— Όσον αφορά τις ενδείξεις «barrica» (βαρέλι) και «roble» («δρύινο»), η μέγιστη χωρητικότητα του περιέκτη αυξάνεται από 330 σε 600 λίτρα, όπως απαιτείται από την εθνική νομοθεσία. Δεν δικαιολογείται η επιβολή πιο περιοριστικού ορίου.

— Για τους οίνους λικέρ Garnacha de Empordà και Moscatel de Empordà, το όριο των σακχάρων για έναν οίνο που φέρει την ένδειξη «vino dulce natural» («φυσικός γλυκός οίνος») αυξάνεται από 270 σε 252 g/l. Στόχος της τροποποίησης είναι η προσαρμογή στις πιο παραδοσιακές μεθόδους που χρησιμοποιούνται στην περιοχή παραγωγής.

— Η φράση «οι οίνοι και οι οίνοι λικέρ θα χαρακτηρίζονται με την ένδειξη “rancio” όταν έχουν αποκτήσει τη γεύση “rancio” λόγω των ιδιαίτερων συνθηκών παλαίωσής τους» διαγράφεται διότι είναι περιττή, δεδομένου ότι οι εν λόγω τύποι οίνων περιγράφονται ήδη πλήρως.

— Για τον οίνο λικέρ Garnacha de Empordà, οι ενδείξεις «ambar» και «rubí» καθίστανται προαιρετικές, διότι το προϊόν είναι γνωστό με τις ενδείξεις αυτές ανάλογα με τις ποικιλίες που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του.

— Προστίθεται η ένδειξη «rancio dulce» για τους οίνους rancio με περιεκτικότητα σε σάκχαρα μεγαλύτερη από 45 g/l.

— για τους αφρώδεις οίνους ποιότητας, η ονομασία της ΠΟΠ πρέπει να αναγράφεται στο πώμα. Δεδομένου ότι πρόκειται για προϊόν μειοψηφίας, οι ίδιοι οι παραγωγοί αφρώδους οίνου επιθυμούν να διαφοροποιήσουν το πώμα αναφέροντας την ονομασία προέλευσης.

— Οι υποχρεωτικές ενδείξεις διαχωρίζονται από τις προαιρετικές ενδείξεις για μεγαλύτερη σαφήνεια.

— Καταργούμε την απαίτηση σύμφωνα με την οποία, εάν περιλαμβάνονται περισσότερες από τρεις ποικιλίες, η αναφορά σε αυτές θα πρέπει να βρίσκεται εκτός του οπτικού πεδίου για τις υποχρεωτικές πληροφορίες. Η απαίτηση αυτή υπερβαίνει τις νομοθετικές απαιτήσεις και δεν δικαιολογείται.

— Οι κανόνες σχετικά με την αναγραφή της ονομασίας του αμπελοκαλλιεργητή ή του κτήματος αντικαθίστανται από τη φράση «embotellado en la propiedad» («εμφιαλωμένος στο κτήμα»). Η αναφορά αυτή προστίθεται για να γίνει διάκριση των παραγωγών που πληρούν τις απαιτήσεις.

— Εισάγεται η σύσταση σχετικά με τη χρήση της ένδειξης Lladoner, Lladoner Blanco και Lledoner pelut στην ετικέτα όλων των οίνων που την περιέχουν, δεδομένου ότι πρόκειται για τοπικά συνώνυμα.

— Προστίθενται οι παραδοσιακές ενδείξεις «rancio» και «vino dulce natural». Η παράλειψή τους ήταν έναν λάθος που έχει πλέον διορθωθεί.

27. ΑΛΛΑΓΕΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΟΝ ΕΛΕΓΧΟ

Περιγραφή

Επικαιροποιούνται τα στοιχεία επικοινωνίας του εξουσιοδοτημένου οργανισμού. Η ένδειξη «crianza» αντικαθίσταται από την ένδειξη «envejecimiento» για την αναφορά σε αυτό το στάδιο της οινοπαραγωγής. Διαγράφεται η προτίμηση το εργαστήριο ανάλυσης των οίνων να είναι το Instituto Catalán de la Viña y del Vino.

Τροποποιείται το σημείο 9 των προδιαγραφών προϊόντος και δεν επηρεάζεται το ενιαίο έγγραφο.

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση, καθώς δεν συνεπάγεται καμία από τις τροποποιήσεις που προβλέπονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις.

Αιτιολόγηση:

για να επικαιροποιηθούν τα στοιχεία επικοινωνίας του φορέα πιστοποίησης.

Η ένδειξη «envejecimiento» («παλαίωση») είναι ορθότερη, διότι η ένδειξη «crianza» μπορεί να συγχέεται με την παραδοσιακή ένδειξη.

Πρέπει να είναι δυνατή η επιλογή οποιουδήποτε εργαστηρίου με βάση την ποιότητα των υπηρεσιών και το κόστος, υπό την προϋπόθεση ότι το εργαστήριο διαθέτει την απαιτούμενη διαπίστευση.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

Empordà

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης:**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

1. Οίνος
3. Οίνος λικέρ
5. Αφρώδης οίνος ποιότητας
8. Ημιαφρώδης οίνος
16. Οίνος από υπερώριμα σταφύλια

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

— 22 — ΠΟΤΑ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΞΙΔΙ

2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά. Μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

1. *Λευκός οίνος, λευκός οίνος που έχει υποστεί ζύμωση και/ή παλαίωση, εξ ολοκλήρου ή εν μέρει, σε ξύλινους περιέκτες και πορτοκαλί οίνος.*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Λευκοί οίνοι:

Όψη: διαυγής, ανοικτό κίτρινο χρώμα με πιθανές πρασινωπές αποχρώσεις. Όταν παράγονται από την ποικιλία Garnacha Roja και/ή ερυθρές ποικιλίες, μπορεί να έχουν πιο έντονο κίτρινο χρώμα, ενίοτε με ρόδινες και/ή γκριζωπές αποχρώσεις. Όταν παράγονται χωρίς θειώδη άλατα (≤ 10 mg/l ολικού SO_2), μπορεί να έχουν πιο έντονο κίτρινο χρώμα, ενίοτε με χρυσοκίτρινες αποχρώσεις. Άρωμα: διαυγές, με φρουτώδη και/ή ανθώδη αρώματα καλής έντασης. Γεύση: Έντονη, καθαρή, δροσερή με καλή ισορροπία οξύτητας.

Λευκοί οίνοι που έχουν υποστεί ζύμωση και/ή παλαίωση, εξ ολοκλήρου ή εν μέρει, σε ξύλινους περιέκτες:

Όψη: διαυγής, με κίτρινες αποχρώσεις. Εάν έχουν παραχθεί από την ποικιλία Garnacha Roja και/ή μαύρες ποικιλίες, μπορεί να έχουν πιο έντονο κίτρινο χρώμα, ενίοτε με ρόδινες και/ή γκριζωπές αποχρώσεις. Όταν παράγονται χωρίς θειώδη άλατα (≤ 10 mg/l ολικού SO_2), μπορεί να έχουν πιο έντονο κίτρινο χρώμα, ενίοτε με χρυσοκίτρινες αποχρώσεις. Άρωμα: καθαρό, φρουτώδες και/ή ανθώδες, με αρώματα παλαίωσης σε ξύλο. Γεύση: έντονη, καθαρή, ισορροπημένη με μακρά επίγευση.

Πορτοκαλί οίνος:

Όψη: διαυγής, με τόνους που ποικίλλουν από έντονο κίτρινο έως πορτοκαλί-κεχριμπαρένιο. Άρωμα: καθαρό, με φρουτώδη και/ή ανθώδη αρώματα, μπορεί να έχουν νότες λαχανικών ή χλοώδεις νότες. Γεύση: διακριτή, καθαρή, με ισορροπημένη οξύτητα και ενίοτε με ελαφρώς πικρές ή τανικές νότες.

* Μέγιστη περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη: 200 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο, εάν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι μικρότερη από 5 γραμμάρια ανά λίτρο, και 250 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο όταν είναι 5 γραμμάρια ανά λίτρο ή μεγαλύτερη.

* Όταν δεν έχουν προσδιοριστεί όρια, πρέπει να τηρείται η ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 11

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 13,33

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

2. *Ερυθρωπός οίνος και ερυθρωπός οίνος που έχει υποστεί ζύμωση και/ή παλαίωση, εξ ολοκλήρου ή εν μέρει, σε ξύλινους περιέκτες*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Ερυθρωπός οίνος:

Όψη: διαυγής, με τόνους που ποικίλλουν από ανοιχτό ρόδινο έως κόκκινο του κερασιού, που επιτρέπουν έντονα ιώδη χρώματα, καθώς και το χρώμα του δέρματος του κρεμμυδιού. Όταν παράγονται χωρίς θειώδη άλατα (≤ 10 mg/l ολικού SO_2), μπορεί να εμφανίζουν εντονότερες πορτοκαλί αποχρώσεις. Άρωμα: καθαρό, με την παρουσία ανθώδους και/ή φρουτώδους αρώματος. Γεύση: διακριτή, καθαρή, δροσερή, με καλή ισορροπία οξύτητας.

Ερυθρωπός οίνος, που έχει υποστεί ζύμωση και/ή παλαίωση, εξ ολοκλήρου ή εν μέρει, σε ξύλινους περιέκτες:

Όψη: διαυγής, τόνοι που ποικίλλουν από ανοιχτό ρόδινο έως κόκκινο του κερασιού, που επιτρέπουν έντονα ιώδη χρώματα και δέχονται μια πιο πορτοκαλί απόχρωση χωρίς να χάνουν τους κόκκινους τόνους. Άρωμα: καθαρό, φρουτώδες και/ή ανθώδες, με αρώματα παλαίωσης σε ξύλο. Γεύση: διακριτή, καθαρή, ισορροπημένη με μακρά επίγευση.

* Μέγιστη περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη: 200 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο, εάν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι μικρότερη από 5 γραμμάρια ανά λίτρο, και 250 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι 5 γραμμάρια ανά λίτρο ή μεγαλύτερη.

* Όταν δεν έχουν προσδιοριστεί όρια, πρέπει να τηρείται η ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 11

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 13,33

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

3. *Ερυθρός οίνος και ερυθρός οίνος που έχει υποστεί ζύμωση και/ή παλαίωση, εξ ολοκλήρου ή εν μέρει, σε ξύλινους περιέκτες.*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Ερυθρός:

Όψη: διαυγής, κόκκινοι και/ή ερυθροί ιώδεις έως έντονοι ιώδεις τόνοι. Άρωμα: καθαρό, φρουτώδες και με καλή ένταση. Γεύση: διακριτή, καθαρή και ισορροπημένη.

Ερυθρός οίνος που έχει υποστεί ζύμωση και/ή παλαίωση, εξ ολοκλήρου ή εν μέρει, σε ξύλινους περιέκτες:

Όψη: διαυγής, κόκκινο και/ή ερυθρό ιώδες χρώμα ή ενδεχομένως με κεραμιδί αποχρώσεις. Άρωμα: καθαρό, έντονο, με φρουτώδεις νότες και αρώματα από την παλαίωση του ξύλου. Γεύση: σαφής, καθαρή, με καλή δομή, ισορροπημένη και με μακρά επίγευση, γεμάτη, τανική και έντονη.

* Για τους παλαιωμένους ερυθρούς οίνους, μπορεί να γίνεται υπέρβαση της τιμής των 0,80 g/l (13,33 mEq/l) κατά 0,06 g/l για κάθε βαθμό παλαίωσης άνω του 12 και έτος παλαίωσης, με ανώτατο όριο τα 1,10 g/l (18,33 mEq/l).

* Μέγιστη περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη: 150 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο, εάν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι μικρότερη από 5 γραμμάρια ανά λίτρο, και 200 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι 5 γραμμάρια ανά λίτρο ή μεγαλύτερη.

* Όταν δεν έχουν προσδιοριστεί όρια, πρέπει να τηρείται η ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 12

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 13,33

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

4. *Οίνος rancio κατηγορίας 1*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Όψη: τόνοι που ποικίλλουν από κίτρινο έως μαόνι, ποικίλης έντασης ανάλογα με τον βαθμό παλαίωσης. Άρωμα: οξειδωτικές νότες και αρώματα μελιού και/ή μπαχαρικών και/ή καβουρδισμένων φρούτων. Γεύση: δυνατή, σύνθετη, περισσότερο ή λιγότερο γλυκιά ανάλογα με την περιεκτικότητα σε σάκχαρα.

* Μέγιστη περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη: 150 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο, εάν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι μικρότερη από 5 γραμμάρια ανά λίτρο, και 200 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι 5 γραμμάρια ανά λίτρο ή μεγαλύτερη.

* Όταν δεν έχουν προσδιοριστεί όρια, πρέπει να τηρείται η ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 12

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 35

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

5. *Λευκός, ερυθρωπός και ημιαφρώδης ερυθρός οίνος*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Όψη: διαυγής, ήπια έκλυση μικρών φυσαλίδων, απαλό κίτρινο χρώμα με πρασινωπές νότες για τους λευκούς οίνους· ρόδινο για τους ερυθρωπούς, και κόκκινο ή ιώδες κόκκινο για τους ερυθρούς οίνους. Οι λευκοί ημιαφρώδεις οίνοι, οι οποίοι παράγονται από την ποικιλία Garnacha Roja και/ή ερυθρές ποικιλίες, μπορεί να έχουν πιο έντονο κίτρινο χρώμα, ενίοτε με ρόδινες και/ή γκριζωπές αποχρώσεις. Άρωμα: φρουτώδες και/ή ανθώδες, καθαρό, έντονο και με καλή ένταση. Γεύση: έντονη, καθαρή, δροσερή, ισορροπημένη, με συνεχείς και σταθερές φυσαλίδες.

* Μέγιστη περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη: 200 mg/l για τους λευκούς και ερυθρωπούς οίνους και 150 mg/l για τους ερυθρούς οίνους εάν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι 5 g/l, 250 mg/l για τους λευκούς και ερυθρωπούς οίνους και 200 mg/l για τους ερυθρούς οίνους στους οποίους είναι τουλάχιστον 5 g/l.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 10,5

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 13,33

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

6. *Αφρώδης οίνος ποιότητας*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Όψη: διαυγής, συνεχής και επίμονη έκλυση μικρών φυσαλίδων, απαλό κίτρινο χρώμα με πρασινωπούς έως έντονους κίτρινους και ροζ τόνους για τους ερυθρωπούς αφρώδεις οίνους. Οι αφρώδεις οίνοι ποιότητας που παράγονται με τη χρήση της ποικιλίας Garnacha Roja και/ή μαύρων ποικιλιών μπορεί να έχουν έντονο κίτρινο χρώμα, ενίοτε με ρόδινες και/ή γκριζωπές αποχρώσεις. Άρωμα: καθαρό, φρουτώδες και/ή ανθώδες, με καλή ένταση και αρώματα παλαίωσης σε φιάλες. Γεύση: έντονη, καθαρή, ισορροπημένη και με συνεχείς και σταθερές φυσαλίδες.

* Όταν δεν έχουν προσδιοριστεί όρια, πρέπει να τηρείται η ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 10,5

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 13,33

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 185

7. *Οίνος λικέρ (Mistela Blanca del Empordà, Mistela Negra del Empordà, Garnacha del Empordà, Moscatel del Empordà, Vino dulce del Empordà και Rancio del Empordà)*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Vino Mistela Blanca del Empordà:

Όψη: διαυγής, με τόνους που ποικίλλουν από απαλό κίτρινο έως κεχριμπαρένιο. Άρωμα: καθαρό με καλή ένταση, ανθώδη και/ή φρουτώδη αρώματα και/ή αρώματα καρπών. Γεύση: διακριτή, καθαρή, γλυκιά και ισορροπημένη.

Vino Mistela Negra del Empordà:

Όψη: διαυγής, κόκκινοι και/ή ερυθροί ιώδεις τόνοι καλής έντασης. Άρωμα: καθαρό, με καλή ένταση και φρουτώδες. Γεύση: διακριτή, καθαρή, γλυκιά και ισορροπημένη.

Vino Garnacha del Empordà:

Όψη: διαυγής, κεχριμπαρένιοι τόνοι μεγαλύτερης ή μικρότερης έντασης ανάλογα με τον βαθμό παλαίωσης και ανάλογα με το αν προέρχεται από λευκές ποικιλίες. Μπορεί να έχει τόνους από ρουμπινί έως μαόνι ή κεραμιδί τόνους εάν έχει παραχθεί από μαύρες ποικιλίες. Άρωμα: καθαρό, έντονο, ώριμων και/ή λιαστών φρούτων και αρώματα παλαίωσης. Γεύση: διακριτή, καθαρή, γλυκιά, σύνθετη, ισορροπημένη και έντονη.

Vino Moscatel del Empordà:

Όψη: διαυγής, με τόνους που ποικίλλουν από ανοιχτό κίτρινο με πιθανές πρασινωπές έως κεχριμπαρένιες αποχρώσεις. Άρωμα: καθαρό, υψηλής έντασης και αρώματα χαρακτηριστικά της ποικιλίας. Γεύση: διακριτή, καθαρή, γλυκιά, βελούδινη, έντονη και επίμονη γεύση που αντιστοιχεί στην ποικιλία από την οποία παράχθηκε.

Vino Dulce del Empordà:

Όψη: διαυγής, που συνάδει με τις ποικιλίες αμπέλου από τις οποίες παράχθηκε, οι οποίες ποικίλλουν από χρυσοκίτρινο έως κοκκινωπό μαόνι. Άρωμα: καθαρό, με αρώματα ώριμων και/ή λιαστών φρούτων. Γεύση: διακριτή, καθαρή, γλυκιά, ισορροπημένη και έντονη.

Vino Rancio del Empordà:

Όψη: διαυγής, τόνοι που ποικίλλουν από βαθύ χρυσαφί έως μαόνι, ποικίλης έντασης ανάλογα με τον βαθμό παλαίωσης. Άρωμα: οξειδωτικές νότες και αρώματα μελιού και/ή μπαχαρικών και/ή καβουρδισμένων φρούτων. Γεύση: δυνατή, σύνθετη, περισσότερο ή λιγότερο γλυκιά ανάλογα με την περιεκτικότητα σε σάκχαρα.

* Μέγιστη περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη: 150 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο, εάν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι μικρότερη από 5 γραμμάρια ανά λίτρο, και 200 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο όταν είναι 5 γραμμάρια ανά λίτρο ή μεγαλύτερη.

* Όταν δεν έχουν προσδιοριστεί όρια, τηρείται η ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 15

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 35

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

8. *Οίνος από υπερώριμα σταφύλια*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Όψη: τόνοι που ποικίλλουν από κίτρινο έως κεχριμπαρένιο. Άρωμα: υψηλή αρωματική ένταση, που θυμίζει ώριμα και/ή αφυδατωμένα φρούτα και καρπούς. Γεύση: διακριτή, καθαρή, γλυκιά, με γεμάτο σώμα και σύνθετη με μακρά επίγευση.

* Μέγιστη περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη: 150 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο, εάν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι μικρότερη από 5 γραμμάρια ανά λίτρο, και 200 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι 5 γραμμάρια ανά λίτρο ή μεγαλύτερη.

* Όταν δεν έχουν προσδιοριστεί όρια, τηρείται η ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 12

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 35

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

Ειδική οινολογική πρακτική

Υγιή σταφύλια με τον βαθμό ωρίμασης που απαιτείται για την παραγωγή οίνων με φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 11,5 % vol. θα χρησιμοποιούνται για σταφύλια που προορίζονται για την παραγωγή ερυθρού οίνου, 10,5 % vol. για σταφύλια που προορίζονται για την παραγωγή λευκού και ερυθρωπού οίνου και 9,5 % vol. όταν τα σταφύλια προορίζονται για την παραγωγή ημιαφρωδών οίνων ή αφρωδών οίνων ποιότητας.

Ασκείται η κατάλληλη πίεση για την εξαγωγή του γλεύκους ή του οίνου και για τον διαχωρισμό του από τα στέμφυλα, έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι παράγονται το πολύ 74 λίτρα γλεύκους ή οίνου με οινολάσπη ανά 100 kg συγκομισθέντων σταφυλιών.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

1. Λευκές ποικιλίες αμπέλου

12 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

88,8 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

2. Ερυθρές ποικιλίες αμπέλου

10 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

74 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Alt Empordà:

Agullana, Avinyonet del Puigventós, Biure, Boadella i les 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 και 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. **Οινοποιήσιμη/-ες ποικιλία/-ες αμπέλου**

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. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ών**

8.1. *Οίνος*

Οι εν λόγω πεδιάδες παράγουν μη αφρώδεις οίνους, τους οίνους βάσης για αφρώδεις ή ημιαφρώδεις οίνους ποιότητας, οι οποίοι είναι πιο ελαφροί. Παράγονται εξαιρετικοί λευκοί, ερυθρωποί και νεαροί ερυθροί οίνοι με καλή οξύτητα και ισορροπία. Είναι φρουτώδεις και δροσεροί. Οι παραγωγοί της περιοχής, οι οποίοι είναι ειδικοί στα χαρακτηριστικά κάθε τύπου γης, έμαθαν να συμπληρώνουν τους οίνους που παράγονται από σταφύλια που προέρχονται από αγροτεμάχια με διαφορετικούς τύπους εδάφους. Οι οίνοι αυτοί έχουν εμπλουτίσει τη γαστρονομία της περιοχής, διότι ταιριάζουν άψογα με τη μεσογειακή κουζίνα.

8.2. *Οίνοι λικέρ και οίνοι από υπερώριμα σταφύλια*

Οι οίνοι λικέρ χαρακτηρίζονται από το εύρος τους. Από αμνημονεύτων χρόνων, οι οίνοι Garnacha και Moscatel del Empordà αναγνωρίζονται σε ολόκληρη την περιοχή. Παράγονται από τοπικές ποικιλίες, οι οποίες είναι απολύτως προσαρμοσμένες στη γη και το κλίμα. Οι οίνοι Garnacha de Empordà είναι οι πλέον αντιπροσωπευτικοί, καθώς έγγραφα που χρονολογούνται από την μεσαιωνική εποχή περιέχουν αναφορές στους εν λόγω οίνους. Παρασκευάζονται από σταφύλια παλαιών αμπελώνων χαμηλής απόδοσης, τα οποία παραμένουν στο πρέμνο μέχρι να υπερωριμάσουν. Ο οίνος ωριμάζει συνήθως με τη χρήση του συστήματος solera.

8.3. *Αφρώδεις οίνοι ποιότητας*

Τα περισσότερα αμπέλια βρίσκονται σε φτωχό, ελαφρύ έδαφος, το οποίο καθιστά δυνατή την καλή αποστράγγιση και είναι όξινο ή ουδέτερο. Η σύνθεση του εδάφους είναι αδρομερείς ιζηματογενείς πέτρες, κροκαλοπαγή και ψαμμίτες. Το έδαφος προέρχεται από πετρώματα που χρονολογούνται από το τέλος της Τριτογενούς περιόδου (νεογενής), αλλά στην περίπτωση αυτή αποτελούνται από υλικό μεγάλων κόκκων: κροκαλοπαγή και ψαμμίτες, τα οποία διαχωρίζονται με λεπτά επίπεδα.

Προέρχονται από το κέντρο της λεκάνης Empordà, με ήπιο ανάγλυφο και επίπεδα αλλοίωσης κατά τόπους. Οι εν λόγω πεδιάδες παράγουν μη αφρώδεις οίνους, τους οίνους βάσης για αφρώδεις ή ημιαφρώδεις οίνους ποιότητας, οι οποίοι είναι πιο ελαφροί.

8.4. *Ημιαφρώδης οίνος*

Εδάφη από ιζηματογενή πετρώματα μεγάλων κόκκων, κροκαλοπαγή και ψαμμίτες. Οι παραγωγοί της περιοχής, ειδικοί στα χαρακτηριστικά κάθε τύπου γης, έμαθαν να συνδυάζουν τους οίνους που παράγονται από σταφύλια που καλλιεργούνται σε αγροτεμάχια που βρίσκονται σε διαφορετικούς τύπους εδάφους. Οι οίνοι αυτοί έχουν εμπλουτίσει τη γαστρονομία της περιοχής, διότι ταιριάζουν άψογα με τη μεσογειακή κουζίνα. Εάν κάνουμε μια αναδρομή στη δεκαετία του 1970, θα διαπιστώσουμε ότι οι ημιαφρώδεις οίνοι που παράγονταν στην περιοχή αυτήν ανέκαθεν έχαιραν της ιδιαίτερης εκτίμησης των τουριστών που επισκέπτονται τα μέρη μας.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, λοιπές απαιτήσεις)**

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

— Οι οίνοι που φέρουν την ένδειξη «vino nuevo» («νέος οίνος») μπορούν να διατίθενται στην αγορά μόνο με την ένδειξη του έτους συγκομιδής στην ετικέτα και πρέπει να εμφιαλώνονται πριν από τις 31 Ιανουαρίου του έτους κατά το οποίο συγκομίστηκαν τα σταφύλια. Μπορούν να αποστέλλονται από τη συμφωνηθείσα ημερομηνία του Νοεμβρίου.

— Οι οίνοι που φέρουν την ένδειξη «vino joven» μπορούν να διατίθενται στην αγορά μόνο με την ένδειξη του έτους συγκομιδής στην ετικέτα. Πρέπει να εμφιαλώνονται κατά τη διάρκεια του έτους συγκομιδής των σταφυλιών.

— Η ένδειξη «vino de guarda» μπορεί να χρησιμοποιείται για οίνους των οποίων η παλαίωση διαρκεί τουλάχιστον 12 μήνες σε δρύινα βαρέλια. Η χωρητικότητα των δρύινων βαρελιών δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 330 λίτρα.

— Για να αναγράφεται η ένδειξη «reserva» για τους αφρώδεις οίνους, το χρονικό διάστημα από τον χρόνο της προσθήκης σακχάρων και ζυμομυκήτων («tirage») έως την εκπωμάτιση δεν πρέπει να είναι μικρότερο από 15 μήνες.

— Η παλαίωση του οίνου λικέρ Garnacha de Empordà πρέπει να πραγματοποιείται σε οξειδωτικό περιβάλλον, σε περιέκτες διαφόρων χωρητικοτήτων, και μπορούν να χρησιμοποιούνται οι ακόλουθες ενδείξεις ανάλογα με τη διάρκειά της:

  — Για τη χρήση της ένδειξης «crianza», προβλέπεται περίοδος παλαίωσης 3 ετών, με ελάχιστη περίοδο 1 έτους σε δρύινους περιέκτες μέγιστης χωρητικότητας 330 λίτρων.

  — Για τη χρήση της ένδειξης «reserva», προβλέπεται περίοδος παλαίωσης 5 ετών, με ελάχιστη περίοδο 4 ετών σε δρύινους περιέκτες μέγιστης χωρητικότητας 330 λίτρων.

  — Για τη χρήση της ένδειξης «gran reserva», προβλέπεται περίοδος παλαίωσης 8 ετών, με ελάχιστη περίοδο 6 ετών σε δρύινους περιέκτες μέγιστης χωρητικότητας 330 λίτρων.

  — Για χρήση της ένδειξης «vieja reserva», η περίοδος παλαίωσης πρέπει να υπερβαίνει τα 10 έτη σε δρύινους περιέκτες μέγιστης χωρητικότητας 330 λίτρων.

— Στην περίπτωση των οίνων rancio, όταν γίνεται αναφορά στην περίοδο παλαίωσης, ο χρόνος υπολογίζεται ως ο μέσος όρος όλων των συνιστωσών του.

— Η έκφραση «έχει υποστεί ζύμωση σε βαρέλια» μπορεί να χρησιμοποιείται υπό την προϋπόθεση ότι ο οίνος έχει υποστεί ζύμωση σε ξύλινους περιέκτες μέγιστης χωρητικότητας 600 λίτρων.

— Η ένδειξη «βαρέλι» μπορεί να χρησιμοποιείται όταν οι πληροφορίες σχετικά με τον εν λόγω οίνο περιλαμβάνουν αναφορά στο χρονικό διάστημα σε μήνες και/ή έτη κατά τη διάρκεια του οποίου διατηρήθηκε σε ξύλινους περιέκτες, μέγιστης χωρητικότητας 600 λίτρων.

— Η ένδειξη «δρύινα» μπορεί να χρησιμοποιείται όταν οι πληροφορίες σχετικά με τον εν λόγω οίνο περιλαμβάνουν αναφορά στο χρονικό διάστημα σε μήνες ή έτη κατά τη διάρκεια του οποίου διατηρήθηκε σε δρύινους περιέκτες, μέγιστης χωρητικότητας 600 λίτρων.

— Οι οίνοι λικέρ Garnacha de Empordà και Moscatel de Empordà μπορούν να περιγράφονται ως φυσικοί γλυκοί οίνοι, εάν προέρχονται από γλεύκη με υψηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα που υπερβαίνει τα 252 g/l.

— Ο οίνος λικέρ Garnacha de Empordà μπορεί να περιγράφεται με την ένδειξη «ámbar» όταν παράγεται από την ποικιλία αμπέλου Garnacha Blanca και/ή Garnacha Roja και μπορεί να χαρακτηρίζεται ως «Rubí» όταν παράγεται από την ποικιλία Garnacha Tinta.

— Η ένδειξη «rancio dulce» μπορεί να χρησιμοποιείται όταν ο οίνος rancio έχει περιεκτικότητα σε σάκχαρα μεγαλύτερη από 45 g/l.

— Το ύψος των χαρακτήρων που χρησιμοποιούνται για την ένδειξη «Empordà» δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 4 mm, ενώ για την ένδειξη «Denominación de Origen» πρέπει να είναι το μισό αυτού.

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συσκευασία στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Οι οίνοι πρέπει να συσκευάζονται ή να εμφιαλώνονται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής, σε εγκαταστάσεις που είναι εγγεγραμμένες στο μητρώο εμφιαλωτών και συσκευαστών της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης, ώστε να διασφαλίζεται ο έλεγχος της ιχνηλασιμότητας και η διατήρηση της ποιότητας με την αποφυγή περιττών μεταφορών.

Συνδεσμος προς τις προδιαγραφες προϊοντος

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