Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2025/4117)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Empordà»

PDO-ES-A1548-AM03 — 28.4.2025

1. **Nombre del producto**

«Empordà»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☒ denominación de origen protegida (DOP)

☐ indicación geográfica protegida (IGP)

☐ indicación geográfica (IG)

3. **Sector**

☐ Productos agrícolas

☒ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

España

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

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

6. **Calificación de modificación normal**

Es una modificación normal porque no supone ninguno de los cambios contemplados en el artículo 24.3 del REGLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO relativo a las indicaciones geográficas.

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

1. SE ELIMINA LA INTRODUCCIÓN

Descripción:

La redacción actual del pliego de condiciones comienza con una introducción dividida en dos apartados denominados «Objeto» y «Definiciones», que se eliminan.

Modifica esta introducción que se elimina y no afecta al documento único.

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Es una modificación normal porque no supone ninguno de los cambios contemplados en el artículo 24.3 del REGLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO relativo a las indicaciones geográficas.

Justificación:

Esta introducción no consta entre los elementos necesarios para un pliego de condiciones y, además, su contenido ya está recogido en la normativa.

2. CORRECCIÓN

Descripción:

La redacción actual del pliego de condiciones indica que el nombre protegido es «Empordà» y «EMPORDÀ». Se elimina su referencia en mayúsculas.

Modifica el punto 1 del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

Es una modificación normal porque no supone ninguno de los cambios contemplados en el artículo 24.3 del REGLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO relativo a las indicaciones geográficas.

Justificación:

Dado que se trata del mismo nombre y que la protección legalmente establecida de cualquier DOP abarcas cualquier forma de grafía del nombre en cuestión, es innecesario indicarlo de manera diferenciada, es decir, hacer la precisión del nombre en mayúsculas y puede resultar confusa.

3. MODIFICACIÓN EN LA DESCRIPCIÓN DE LOS DISTINTOS TIPOS DE VINOS BLANCOS

Descripción:

1. Se cambia la descripción de la tipología «VINO BLANCO»:

   — en la fase visual se añade:

   «En el caso que estén elaborados con garnacha roja y/o variedades tintas podrán ser de un amarillo más intenso pudiendo tener matices rosados y/o grisáceos.

   En el caso que estén elaborados sin sulfitos (≤ 10 mg/L SO2 total) podrán ser de un amarillo más intenso, pudiendo tener matices dorados.»

   — el atributo «afrutado» se pasa de la fase gustativa a la fase olfativa. Y en ésta se añade el atributo «floral».

2. Se cambia el nombre de la tipología «VINO BLANCO CRIADO EN BARRICA» por «VINO BLANCO FERMENTADO Y/O ENVEJECIDO, TOTAL O PARCIALMENTE EN RECIPIENTES DE MADERA» y se elimina la tipología «VINO BLANCO FERMENTADO EN BARRICA SOBRE LÍAS» al incluirse en esta última, y se adapta su descripción en el siguiente sentido:

   — se añade: «Los vinos parcialmente envejecidos en recipientes de madera deben de tener, como mínimo, un 25 % de envejecimiento en recipientes de madera.»

   — en la fase visual, se elimina «sin llegar al tono dorado» y se añade: «En el caso de que estén elaborados con garnacha roja y/o variedades negras podrán ser de un amarillo más intenso, pudiendo tener matices rosados y/o grisáceos.

   En el caso que estén elaborados sin sulfitos (≤ 10 mg/L SO2 total) podrán ser de un amarillo más intenso, pudiendo tener matices dorados.»

   — en la fase olfativa se ha añadido el atributo «floral» y se elimina «secundarios».

   — en la fase gustativa se elimina «sazonado».

3. Se elimina el grado alcohólico volumétrico adquirido máximo. Y se elimina una especificidad para los vinos de crianza.

4. Se introduce y describe el tipo «VINO BLANCO BRISADO».

Modifica el punto 2.1 del pliego de condiciones y el punto 4 del documento único.

Es una modificación normal porque no supone ninguno de los cambios contemplados en el artículo 24.3 del REGLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO relativo a las indicaciones geográficas.

Justificación:

1. El texto añadido en la fase visual los vinos blancos, tiene como objetivo tener en cuenta las especificidades de los vinos blancos elaborados con variedades tintas, así como con garnacha roja, ya que estas debido a su mayor proporción de polifenoles y antocianos pueden conferir matices más intensos los vinos resultantes.

   Por otro lado la manera de elaborar vinos como se hacia antiguamente, de manera tradicional, antes de la entrada de los productos enológicos, como puede ser el sulfuroso o añadir levaduras deshidratadas y seleccionadas, no es una tendencia nueva, si no que jamás se ha perdido ni ha dejado de hacerse, este tipo de elaboración tradicional puede desembocar en vinos con coloraciones de más intensidad.

   El atributo afrutado constaba en la fase gustativa y se cree más oportuno que forme parte de la fase olfativa ya que se trata de una familia aromática y no de una calidad gustativa. Se ha añadido el atributo floral ya que es una familia aromática muy común y apreciada en esta tipología de vinos.

   Se elimina la categoría «VINO BLANCO FERMENTADO EN BARRICA SOBRE LÍAS» al considerar que esta tipología de vinos queda englobada a la nueva: «VINO BLANCO FERMENTADO Y/O ENVEJECIDO, TOTAL O PARCIALMENTE EN RECIPIENTES DE MADERA».

   El cambio en la descripción de ésta tipología se debe a una mejor definición que permita englobar todos aquellos vinos blancos que han permanecido en recipientes de madera en parte de su elaboración y no sólo aquellos que han fermentado. Hay que tener en cuenta que en muchos casos no se hace el 100 % de la fermentación en recipientes de madera si no una parte.

   Se simplifican los requerimientos de la fase visual, eliminando «sin llegar al tono dorado», debido a que se considera que los vinos de esta tipología pueden presentar, debido a la evolución de carácter oxidativo en recipientes de madera, tonos dorados y que estos tonos dorados en el caso que cumplan el resto de cualidades organolépticas de aroma y gusto no son en ningún caso un defecto/.

   En cuanto al texto añadido sobre el color, es lo mismo que se ha introducido en la tipología «VINOS BLANCOS» y se hace por los mismos motivos ya señalados.

   Se ha añadido el atributo «floral» por los mismos motivos ya señalados. Se ha subsanado el error de nombrar como secundarias los aromas provenientes de la elaboración en madera eliminando el término «secundarios». Y la eliminación de «sazonado» es para corregir una errata derivada de una traducción errónea del catalán al castellano.

2. Los análisis llevados a cabo durante los últimos 10 años por el Departamento técnico de nuestro Consejo Regulador, demuestran que, probablemente debido al cambio climático, la concentración de azúcar en relación a los años anteriores va en aumento. Los motivos son varios, aumento de temperatura, aumento de días con temperaturas altas, etapas de estrés hídrico, etc. En este sentido las bodegas, primando la calidad del producto, deciden vendimiar en equilibrio entre la madurez fenólica y la alcohólica probable la cual coincide cada vez más con grados alcohólicos probables más altos. Se considera, por ello, no establecer un límite máximo debido a que se considera que no hay una relación directa entre grado y calidad.

   Y se opta por eliminar el incremento de grado para los vinos de crianza (1 % vol. respecto al límite mínimo establecido) debido a que se considera que no hay razón técnica para justificarlo y mantenerlo.

3. Los vinos blancos brisados se elaboran en la región desde tiempos antiguos, pero había caído en desuso. La recuperación de esta manera de elaborar ha ido en aumento en la última década, siendo vinos con un característico color y estructura y muy valorados por su elevado interés gastronómico. Son vinos ligados al territorio, que expresan su carácter varietal, en el caso de los monovarietales.

4. MODIFICACIÓN EN LA DESCRIPCIÓN DE LOS DISTINTOS TIPOS DE VINOS ROSADOS

Descripción:

1. Se cambia la descripción de la tipología «VINO ROSADO» en todas las fases y, en la fase visual, se añade: «En el caso que estén elaborados sin sulfitos (≤ 10 mg/L SO2 total) podrán además tener matices anaranjados.»

2. Se elimina la tipología «VINO ROSADO FERMENTADO EN BARRICA» y se cambia el nombre de «VINO ROSADO CRIADO EN BARRICA» por «VINO ROSADO FERMENTADO Y/O ENVEJECIDO, TOTAL O PARCIALMENTE EN RECIPIENTES DE MADERA» y se adapta su descripción.

3. Se reduce el grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 11,5 a 11 %vol. y se elimina el límite máximo. Y se elimina una especificidad para los vinos de crianza.

Modifica el punto 2.1 del pliego de condiciones y el punto 4 del documento único.

Es una modificación normal porque no supone ninguno de los cambios contemplados en el artículo 24.3 del REGLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO relativo a las indicaciones geográficas.

Justificación:

1. En la fase visual se considera oportuno sustituir el término suave por pálido por considerar que es más adecuado como adjetivo de color. Asimismo, se considera que se deben permitir los tonos violáceos ya que numerosos vinos rosados jóvenes contienen estos tonos debido a la presencia de antocianos de las variedades utilizadas y que además estos denotan juventud. También se considera que se debe incluir el color piel de cebolla, para no excluir los rosados elaborados con Garnacha Roja.

   Por otro lado, la manera de elaborar vinos como se hacía antiguamente, de manera tradicional, antes de la entrada de los productos enológicos, como puede ser el sulfuroso o añadir levaduras deshidratadas y seleccionadas, no es una tendencia nueva, jamás se ha perdido ni ha dejado de hacerse, este tipo de elaboración tradicional puede desembocar en vinos con coloraciones y matices anaranjados.

   En la fase olfativa se considera oportuno eliminar el término «primarios» ya que es redundante teniendo en cuenta que ya se especifican las familias aromáticas como las florales y frutales. Se sustituye «neto» por «limpio» debido que es una traducción errónea del catalán al castellano.

   En la fase gustativa el atributo «afrutado» se elimina debido a que es más oportuno en una fase olfativa ya que se trata de una familia aromática y no de una calidad gustativa.

2. Se elimina la categoría «VINO ROSADO FERMENTADO EN BARRICA» al considerar que esta tipología de vinos queda englobada a la nueva "VINO ROSADO FERMENTADO Y / O ENVEJECIDO, TOTAL O PARCIALMENTE EN RECIPIENTES DE MADERA. El cambio en la descripción de esta nueva tipología se debe a una mejor definición que permita englobar todos aquellos vinos rosados que han permanecido en recipientes de madera en parte de su elaboración y fermentación. Hay que tener en cuenta que en muchos casos no se hace el 100 % de la fermentación en recipientes de madera si no una parte de esta o sólo el envejecimiento o parte del mismo. Por ello se especifica que «Los vinos parcialmente envejecidos en recipientes de madera deben de tener, como mínimo, un 25 % de envejecimiento en recipientes de madera».

   En la fase visual se elimina pálido de «cereza pálido» debido a que la escala de color se establece entre un color pálido (rosa pálido) hasta uno más intenso (cereza) y estaba descrito de forma incorrecta. Se incorpora «aceptando una tonalidad más anaranjada, sin perder los tonos rojos», debido a que los vinos de esta categoría son vinos fermentados y/o envejecidos, total o parcialmente en recipientes de madera y este envejecimiento puede otorgar una evolución de color superior a los vinos no envejecidos.

   En la fase olfativa se ha añadido el atributo floral ya que es una familia aromática común y apreciada en esta tipología de vinos. Se ha decidido eliminar la obligación de contener aromas que recuerdan a la fruta roja y añadir los aromas provenientes de su envejecimiento en madera debido a que los vinos de esta tipología deben contener los aromas que lo definen (los de la madera) y no siempre presentan aromas de fruta roja.

En la fase gustativa el atributo «afrutado» se elimina debido a que es más oportuno en una fase olfativa, ya que se trata de una familia aromática y no de una calidad gustativa. El atributo «fresco» se elimina ya que es una calidad más propia de vinos jóvenes y no tiene por qué ser indispensable en vinos rosados fermentados y/o envejecidos, total o parcialmente en recipientes de madera. Se considera oportuno eliminar el atributo «carnoso», debido a su dificultad o imposibilidad de cuantificación. Asimismo, se considera oportuno requerir que, esta tipología de vinos, sean persistentes en boca ya que es un atributo que adquieren durante su estancia en madera.

3. Se establece omitir un límite máximo del grado alcohólico adquirido, por los mismos motivos ya señalados para los vinos blancos. Así mismo, no se ve impedimento ni técnico ni de calidad para reducir el mínimo de 11,5 a 11 %vol.

   Y se opta por eliminar el incremento de grado para los vinos de crianza (1 % vol. respecto al límite mínimo establecido) debido a que se considera que no hay razón técnica para justificarlo y mantenerlo.

5. MODIFICACIÓN EN LA DESCRIPCIÓN DE LOS DISTINTOS TIPOS DE VINOS TINTOS

Descripción:

1. Se cambia la descripción de la tipología «VINO TINTOS» en todas las fases.

2. Se elimina la tipología «VINO TINTO FERMENTADO EN BARRICA» y se cambia el nombre de «VINO TINTO CRIADO EN BARRICA» por «VINO TINTO FERMENTADO Y/O ENVEJECIDO, TOTAL O PARCIALMENTE EN RECIPIENTES DE MADERA» y se adapta su descripción.

3. Se sustituye «Los vinos tintos tendrán un grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 11,5 % quiere» por «Los vinos tintos tendrán un grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 12 % vol.» Y se elimina una especificidad para los vinos de crianza.

Modifica el punto 2.1 del pliego de condiciones y el punto 4 del documento único.

Es una modificación normal porque no supone ninguno de los cambios contemplados en el artículo 24.3 del REGLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO relativo a las indicaciones geográficas.

Justificación:

1. En la fase visual se considera oportuno sustituir «roja violácea» por «roja y/o roja violácea» con el fin de dar la posibilidad de ambos colores, tanto indistintamente, como conjuntamente, debido a que se considera que de esta manera representa mejor el abanico de tonalidades posibles de un vino tinto característico de la DO Empordà.

   En la fase olfativa se considera oportuno eliminar el atributo «agradable», debido a su dificultad o imposibilidad de cuantificación.

   El atributo «afrutado» constaba en la fase gustativa y se cree más oportuno que forme parte de la fase olfativa ya que se trata de una familia aromática y no de una calidad gustativa. Se procede a eliminar el atributo «tánico» debido a que se considera que no es indispensable para esta tipología de vino e incluso dependiendo del grado se considera un defecto. También se elimina «persistente» por innecesario.

2. Se elimina la categoría «VINO TINTO FERMENTADO EN BARRICA» al considerar que esta tipología de vinos queda englobada a la nueva «VINO TINTO FERMENTADO Y/O ENVEJECIDO, TOTAL O PARCIALMENTE EN RECIPIENTES DE MADERA». El cambio en la descripción de la tipología se debe a una mejor definición que permita englobar todos aquellos vinos tintos que han permanecido en recipientes de madera en parte de su elaboración y no sólo aquellos que han fermentado. Hay que tener en cuenta que en muchos casos no se hace el 100 % de la fermentación en recipientes de madera si no una parte de esta o sólo el envejecimiento o parte del mismo. Por ello se especifica que «Los vinos parcialmente envejecidos en recipientes de madera deben de tener, como mínimo, un 25 % de envejecimiento en recipientes de madera».

En la descripción de la nueva tipología, en la fase visual se considera oportuno sustituir «roja violácea» por «roja y/o roja violácea» por los mismos motivos ya señalados, además, se considera que se deben tener en cuenta los posibles matices de color teja, que se añade, debido a la evolución natural de los antocianos y taninos en esta tipología de vinos. En la fase olfativa, se cambia «aromas balsámicos y especiados propios del envejecimiento» por «aromas provenientes de su envejecimiento en madera» porque se considera que los aromas que pueden aportar el paso por madera son varios y dependiendo de la madera, la tonelería, el tostado, el tiempo de envejecimiento, etc. Y, en la fase gustativa, se opta por eliminar el término «limpio» debido a que si entendemos el término franco como un vino sin alteraciones ni defectos «limpio» sería redundante. Se opta por eliminar los términos «aromas que recuerdan a la fruta madura» debido a que es incorrecto hablar de una familia aromática en una fase gustativa. Se opta por eliminar el término «suave» debido a que no se considera un descriptor fácil de cuantificar y no se considera oportuno en el caso de vinos fermentados y/o envejecidos total o parcialmente en recipientes de madera. Justamente los vinos resultantes de esta tipología son más estructurados, fruto de la extracción de taninos de la madera, así como de la concentración tánica y colorante final de los vinos, fruto de las medias y largas maceraciones que se llevan a cabo para conseguir vinos equilibrados al final del envejecimiento.

Se opta por incorporar el término «persistente en boca» ya que los vinos que se enmarcan en esta tipología son, en relación a los vinos jóvenes, más persistentes. La persistencia es fruto de la extracción de taninos de la madera así como de la concentración tánica y colorante final de los vinos, fruto de las medias y largas maceraciones, que se llevan a cabo para conseguir vinos equilibrados al final del envejecimiento.

3. Se sustituye «quiere» por «vol», para corregir la errata. No se ve impedimento ni técnico ni de calidad para pasar del mínimo de grado adquirido de 11,5 a 12 %vol.

Y se opta por eliminar el incremento de grado para los vinos de crianza (1 % vol. respecto al límite mínimo establecido) debido a que se considera que no hay razón técnica para justificarlo y mantenerlo.

6. SE INTRODUCEN, DENTRO DE LA CATEGORÍA 1, LOS VINOS RANCIOS

Descripción:

Se introduce una nueva tipología, dentro de la categoría 1, los llamados «Rancios» debido a su modo de envejecimiento. Se describen organolépticamente y se fija su grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo.

Modifica el punto 2.1 del pliego de condiciones y el punto 4 del documento único.

Es una modificación normal porque no supone ninguno de los cambios contemplados en el artículo 24.3 del REGLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO relativo a las indicaciones geográficas. No se introducen nuevas categorías sólo una nueva tipología dentro de la categoría 1 que ya existe en el pliego de condiciones.

Justificación:

Se propone la inclusión de la nueva tipología de vino llamada «Vino rancio». Debido a que hasta ahora «Rancio» era sólo una mención que podían usar los vinos y vinos de licor cuando por las condiciones particulares de su envejecimiento hubieran adquirido el sabor a rancio.

7. MODIFICACIÓN EN LA DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS DE AGUJA

Descripción:

Se mejora la descripción organoléptica de estos vinos. Sube su limite mínimo de grado alcohólico adquirido de 9,5 a 10.5 %vol. Y donde dice «vino obtenido de las variedades de viña» se sustituye por «vino obtenido de las variedades de uva».

Modifica el punto 2.2. del pliego de condiciones y el punto 4 del documento único.

Es una modificación normal porque no supone ninguno de los cambios contemplados en el artículo 24.3 del REGLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO relativo a las indicaciones geográficas.

Justificación:

En la fase visual se elimina el atributo «ligero» ya que no se considera oportuno en una fase visual, Se añade el atributo «límpido» para poder discriminar los vinos que son turbios, y se sustituye «rosa pálido o ligeramente intenso» por «rosa» y «rojo violáceo» por «rojo o rojo-violáceo» debido a que se considera que son tonalidades que describen mejor los vinos de aguja del Empordà. Y se añade: «Los vinos de aguja blancos, elaborados con garnacha roja y/o variedades tintas, podrán ser de un amarillo más intenso, pudiendo tener matices rosados y/o grisáceos», para tener en cuenta las especificidades de los vinos de aguja blancos elaborados con variedades tintas, así como con garnacha roja, ya que éstas, debido a su mayor proporción de polifenoles y antocianos, pueden conferir matices más intensos a los vinos resultantes.

En la fase olfativa se ha añadido el atributo «floral» ya que es una familia aromática común y apreciada en esta tipología de vinos. Se añaden los atributos «franco» y «limpio», debido a que se considera imprescindible que los vinos de esta tipología estén libres de defectos. Se elimina «con aromas propios de cada variedad con la que se elabora este vino» debido a la dificultad o imposibilidad de asociar aromas propios a todas las variedades de forma precisa.

El atributo «afrutado» constaba en la fase gustativa y se cree más oportuno que forme parte únicamente de la fase olfativa ya que se trata de una familia aromática y no de una calidad gustativa.

No se ve impedimento ni técnico ni de calidad para pasar del mínimo de grado adquirido de 9,5 a 10.5 %vol.

Se sustituye «viña» por «uva» por considerarlo más correcto.

8. MODIFICACIÓN EN LA DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS ESPUMOSOS DE CALIDAD

Descripción:

Se mejora la descripción organoléptica de estos vinos. Sube su limite máximo de grado alcohólico adquirido de 12,5 a 13,5 %vol. Y se mejora la redacción sobre el método de elaboración.

Modifica el punto 2.3 del pliego de condiciones y el punto 4 del documento único.

Es una modificación normal porque no supone ninguno de los cambios contemplados en el artículo 24.3 del REGLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO relativo a las indicaciones geográficas.

Justificación:

En la fase visual se añade el atributo «límpido» para poder discriminar de los vinos turbios. Se añade hasta el «amarillo intenso» para tener en cuenta los vinos espumosos de calidad envejecidos, que debido a su edad pueden perder las tonalidades verdosas en favor de las amarillas. Y se añade: «Los vinos espumosos de calidad elaborados con garnacha roja y/o variedades negras podrán ser de un amarillo intenso, pudiendo tener matices rosados y/o grisáceos», para tener en cuenta las especificidades de los vinos espumosos elaborados con variedades tintas así como con garnacha roja, ya que estas debido a su mayor proporción de polifenoles y antocianos pueden conferir matices más intensos los vinos resultantes.

En la fase olfativa, se ha sustituido el término «crianza» por «envejecer» debido a que el término «envejecer» es más representativo de las diferentes tipologías de vino a las que hace referencia y el término crianza va asociado sólo a una parte de los vinos envejecidos, de los cuales hace mención el propio pliego de condiciones y está sujeto a normativa comunitaria.

En la fase gustativa, se sustituye la expresión «buen equilibrio entre acidez y azúcares», por «equilibrado», ya que se considera que el equilibrio puede depender de más factores que la relación ácido-azúcar. Se añaden los atributos «franco» y «limpio» debido a que se considera imprescindible la ausencia de defectos.

Los análisis llevados a cabo durante los últimos 10 años por el Departamento técnico de nuestro Consejo Regulador, demuestran que, probablemente debido al cambio climático, la concentración de azúcar va en aumento. Los motivos son varios, aumento de temperatura, aumento de días con temperaturas altas, etapas de estrés hídrico, etc. En este sentido las bodegas, primando la calidad del producto, deciden vendimiar en equilibrio entre la madurez fenólica y la alcohólica probable la cual coincide cada vez más con grados alcohólicos probables más altos.

La mejora de la redacción consiste en eliminar la información sobre el grado adquirido, variedades o zona de elaboración, embotellado y crianza, etiquetaje o tapado, ya que ya está contemplada en otras partes del pliego de condiciones, evitando así que resulte redundante.

9. MODIFICACIÓN EN LA DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS DE LICOR MISTELA BLANCA DEL EMPORDÀ

Descripción:

Se mejora la descripción organoléptica de estos vinos. Y se mejora la redacción sobre el método de elaboración.

Modifica el punto 2.4 del pliego de condiciones y el punto 4 del documento único.

Es una modificación normal porque no supone ninguno de los cambios contemplados en el artículo 24.3 del REGLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO relativo a las indicaciones geográficas.

Justificación:

En la fase visual, se añade el atributo «límpido» para poder discriminar los vinos turbios, se sustituye «hasta un ligero matiz dorado» por «hasta el ámbar» para poder incluir los vinos más añejos que mantienen una buena calidad.

En la fase olfativa, se sustituye «neto» por «limpio» debido a que se trata de un error de traducción desde el catalán. Se añade «y/o de frutos secos» para una mejor descripción. Se opta por eliminar «propia de la variedad» ya que la mistela se puede elaborar con las diferentes variedades autorizadas y no procede delimitar el producto como monovarietal.

El atributo «afrutado» constaba en la fase gustativa y se cree más oportuno que forme parte únicamente de la fase olfativa ya que se trata de una familia aromática y no de una calidad gustativa. El motivo por el que se opta eliminar el término «buen post gusto» se debe al hecho de que es un término excesivamente subjetivo y no un atributo valorable y/o cuantificable a nivel del panel de cata. Y se añade «franco» y «limpio» para una mejor descripción.

Se elimina «se filtra el vino» ya que en la práctica los elaboradores no siempre llevan a cabo esta práctica enológica, ya que no afecta a su calidad ni tipicidad. Se elimina «proceder a removerlo una vez al día durante una semana» ya que en la actualidad hay otros métodos de homogeneización.

10. MODIFICACIÓN EN LA DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS DE LICOR MISTELA NEGRA DEL EMPORDÀ

Descripción:

Se mejora la descripción organoléptica de estos vinos. Y se mejora la redacción sobre el método de elaboración.

Modifica el punto 2.4 del pliego de condiciones y el punto 4 del documento único.

Es una modificación normal porque no supone ninguno de los cambios contemplados en el artículo 24.3 del REGLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO relativo a las indicaciones geográficas.

Justificación:

En la fase visual, se añade el atributo «límpido» para poder discriminar los vinos turbios. Se sustituye «tonalidades rojas y violáceas» por «tonalidades rojas y/o rojas-violáceas» para clarificar más el color.

En la fase olfativa, se sustituye «neto» por «limpio» debido a un error de traducción del catalán al castellano, se sustituye «recordando a los frutos rojos» por «afrutado» debido a que se considera que los aromas de esta categoría de vinos no deben centrarse únicamente en los frutos rojos si no en cualquier tipo de fruta.

El atributo «afrutado» constaba en la fase gustativa y se cree más oportuno que forme parte únicamente de la fase olfativa ya que se trata de una familia aromática y no de una calidad gustativa. El motivo por el que se opta eliminar el término «aterciopelado» se debe al hecho de que es un término excesivamente subjetivo y no un atributo valorable y/o cuantificable a nivel del panel de cata. Se añaden los atributos «franco» y «limpio» ya que se considera imprescindible la ausencia de defectos.

Se elimina la necesidad específica de tener que estrujar la uva antes de macerar, así como de separar el raspón previamente, entendiendo que son prácticas enológicas que no son condicionantes de la tipología de vinos y que no hay que delimitar. Se elimina la necesidad de airear el mosto para eliminar las levaduras, al estar ampliamente demostrado que con la simple adición y mezcla del alcohol superior a 15 % vol es suficiente para su inactivación. Se elimina la mención al uso de la «prensa» para la separación de los sólidos, debido a que en este tipo de elaboración se hace uso de otras técnicas para tal fin, como el «sangrado», con resultados similares o incluso de mayor calidad.

11. MODIFICACIÓN EN LA DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS DE LICOR GARNACHA DEL EMPORDÀ

Descripción:

Se mejora la descripción organoléptica de estos vinos. Y se mejora la redacción sobre el método de elaboración.

Modifica el punto 2.4 del pliego de condiciones y el punto 4 del documento único.

Es una modificación normal porque no supone ninguno de los cambios contemplados en el artículo 24.3 del REGLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO relativo a las indicaciones geográficas.

Justificación:

En la fase visual se añade el atributo «límpido» para poder discriminar los vinos turbios. Se opta por eliminar los términos ámbar y rubí de la descripción visual ya que son términos regulados como menciones según la variedad utilizada y podría ser causa de errores o confusiones, por eso se prefiere describir esta tipología de vinos según el rango de tonalidades de colores que la conforman.

En la fase olfativa se añade «y/o pasificada y aromas provenientes de su envejecimiento» debido a que se considera que en esta categoría de vinos en los que la uva proviene de vendimias más tardías y el envejecimiento por método oxidativo es obligatorio, predominan estos aromas.

El atributo «con gustos a fruta madura o pasificada» constaba en la fase gustativa y se cree más oportuno que forme parte únicamente de la fase olfativa ya que se trata de una familia aromática y no de una calidad gustativa. Se añaden los atributos «franco» y «limpio» ya que se considera imprescindible la ausencia de defectos. Y «complejo» para mejorar su descripción.

Se opta por sustituir el adjetivo «sobremaduradas» por «maduras» al considerar que no es necesario que la uva llegue a la sobremaduración para obtener las características que definen este producto.

Se detalla en la descripción las variedades de garnacha (blanca, roja, negra o peluda) para clarificar que puede realizarse con cada una de ellas.

Se considera oportuno eliminar: «Después de separar la rapa y aplastados, la pasta fermenta» así como «se sangra, prensa, filtra y se encabeza» debido a que técnicamente en esta tipología de vinos, los procedimientos enológicos descritos y eliminados, se pueden realizar en momentos distintos de la elaboración con resultados óptimos.

Respecto al método para concentrar el mosto se sustituye «ebullición» por «aplicación directa de calor», por considerarse la expresión más correcta.

Se opta por eliminar la excepcionalidad de los dos años de envejecimiento o maduración, en el caso que provenga como mínimo de un 90 % de garnacha tinta o peluda, debido a que la experiencia ha constatado que dicha diferencia no tiene motivo y que para poseer las características sensoriales y típicas de esta categoría, el envejecimiento es indispensable en todas las variedades de Garnacha por igual.

12. MODIFICACIÓN EN LA DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS DE LICOR MOSCATEL DEL EMPORDÀ

Descripción:

Se mejora la descripción organoléptica de estos vinos. Y se mejora la redacción sobre el método de elaboración.

Modifica el punto 2.4 del pliego de condiciones y el punto 4 del documento único.

Es una modificación normal porque no supone ninguno de los cambios contemplados en el artículo 24.3 del REGLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO relativo a las indicaciones geográficas.

Justificación:

En la fase visual se añade el atributo «límpido» para poder discriminar los vinos turbios. Se sustituye «amarillo intenso» por «ámbar» debido a que se considera que no incluir hasta el ámbar, excluía vinos de esta categoría más añejos, pero que pueden mantener las cualidades organolépticas e incluso aportar vinos con más complejidad.

En la fase olfativa se corrige «neto» por «limpio» debido a que era un error de traducción desde el catalán, y se elimina el atributo «persistente» debido a que se considera que no es propio de la fase olfativa si no gustativa, a al cual se pasa.

En la fase gustativa se añaden los atributos «franco» y «limpio», debido a que se considera imprescindible que los vinos de esta tipología estén libres de defectos. Se elimina el término «aterciopelado» porque es un término excesivamente subjetivo y no un atributo valorable y/o cuantificable a nivel del panel de cata.

Se aclara que se pueden utilizar ambas variedades, Moscatel de Alejandría o Moscatel de grano menudo, tanto juntas como separadas, indistintamente.

13. MODIFICACIÓN EN LA DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS DE LICOR DULCE DEL EMPORDÀ

Descripción:

Se mejora la descripción organoléptica de estos vinos. Y se eleva el grado alcohólico adquirido máximo de 20 a 22 %vol.

Modifica el punto 2.4 del pliego de condiciones y el punto 4 del documento único.

Es una modificación normal porque no supone ninguno de los cambios contemplados en el artículo 24.3 del REGLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO relativo a las indicaciones geográficas.

Justificación:

En la fase visual se añade el atributo «límpido» para poder discriminar los vinos turbios.

En la fase olfativa se corrige «neto» por «limpio», debido a que era un error de traducción desde el catalán, se añade «y/o pasificada» al considerar que es una familia olfativa que se encuentra en este tipos de vino. Se elimina «cálido y suave» ya que se considera un atributo de la fase gustativa y no de la fase olfativa.

En la fase gustativa se añade el atributo «franco, limpio» y «equilibrado» debido a que se considera imprescindible que los vinos de esta tipología estén libres de defectos. Se elimina «afrutado» y «que recuerda a la fruta madura» debido a que estos atributos no son propios de una fase gustativa, son atributos aromáticos. Se elimina el atributo «carnoso» debido a su dificultad o imposibilidad de valoración o cuantificación. Se sustituye «larga intensidad gustativa» por «persistente», al considerarse un término más adecuado.

Se opta por incrementar de 20 a 22 el grado alcohólico volumétrico adquirido máximo establecido en esta categoría de vinos de licor debido a que es la categoría más genérica y no se quiere limitar tanto esta categoría en este aspecto para que sea más inclusiva.

14. SE INTRODUCEN, DENTRO DE LA CATEGORÍA 3, LOS VINOS RANCIOS DEL EMPORDÀ

Descripción:

Se introduce una nueva tipología, dentro de la categoría 3, los llamados «Rancios del Empordà» debido a su modo de envejecimiento. Se describen organolépticamente y se fija su grado alcohólico volumétrico natural mínimo.

Modifica el punto 2.4 del pliego de condiciones y el punto 4 del documento único.

Es una modificación normal porque no supone ninguno de los cambios contemplados en el artículo 24.3 del REGLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO relativo a las indicaciones geográficas. No se introducen nuevas categorías sólo una nueva tipología dentro de la categoría 1 que ya existe en el pliego de condiciones.

Justificación:

Se propone la inclusión de la nueva tipología de vino llamada «Vino rancio del Empordà». Debido a que hasta ahora «Rancio» era sólo una mención que podían usar los vinos y vinos de licor cuando por las condiciones particulares de su envejecimiento hubieran adquirido el sabor a rancio.

15. MODIFICACIÓN EN LA DESCRIPCIÓN DE LOS VINO DE UVAS SOBREMADURADAS

Descripción:

Se mejora la descripción organoléptica de estos vinos. Y se cambian los límites del grado alcohólico adquirido.

Modifica el punto 2.5 del pliego de condiciones y el punto 4 del documento único.

Es una modificación normal porque no supone ninguno de los cambios contemplados en el artículo 24.3 del REGLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO relativo a las indicaciones geográficas.

Justificación:

En la fase olfativa se sustituye «fruta madura, seca» por «fruta madura y/o deshidratada» por considerarse un adjetivo más apropiado y para tener en cuenta también los vinos que solamente poseen uno de los dos atributos.

En la fase gustativa se añaden los atributos «franco» y «limpio» debido a que se considera imprescindible que los vinos de esta tipología estén libres de defectos. Se elimina el atributo «estructurado» debido a su dificultad o imposibilidad de valoración o cuantificación y se añade los atributos «untuoso» y «complejo», para una mejor descripción. Se elimina «recordando al arrope» debido a que este atributo no es propio de una fase gustativa, es un atributo aromático.

Se opta por modificar el grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo de 15 % vol. a 12 % vol. debido a que es una limitación innecesaria y que no se ajustaba a la realidad de elaboración de estos productos ya que en la mayoría de los vinos elaborados la fermentación puede pararse antes, según las condiciones de la campaña. Y se elimina el límite máximo por innecesario.

16. CAMBIOS EN LOS LÍMITES DE GRADO ALCOHÓLICO

Descripción:

Se modifican los dos cuadros donde se resumen los límites del grado alcohólico adquirido y total de los diferentes tipos de vino, incluyendo las nuevas tipologías ya señaladas.

Modifica el punto 2.6 y 2.7 del pliego de condiciones y el punto 4 del documento único.

Es una modificación normal porque no supone ninguno de los cambios contemplados en el artículo 24.3 del REGLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO relativo a las indicaciones geográficas.

Justificación:

Respecto al grado alcohólico adquirido ya se han ido indicando, en cada tipología, los cambios producidos y su motivo.

En cuanto al grado alcohólico total se adaptan a los nuevos grados adquiridos y se elimina el límite máximo por innecesario.

17. CAMBIOS EN LOS LÍMITES DE ACIDEZ TOTAL

Descripción:

En los vinos de la categoría 1 se disminuye el límite mínimo de 4,5 g/l expresados en ácido tartárico a 4 g/l.

En los vinos espumosos de calidad y los vinos de aguja, se fija la acidez mínima en 5,0 g/l expresados en ácido tartárico.

Modifica el punto 2.9 del pliego de condiciones y el punto 4 del documento único.

Es una modificación normal porque no supone ninguno de los cambios contemplados en el artículo 24.3 del REGLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO relativo a las indicaciones geográficas.

Justificación:

Los análisis llevados a cabo durante los últimos 10 años por el Departamento técnico de nuestro Consejo Regulador, demuestran que, probablemente debido al cambio climático, la concentración de azúcar en los mostos en relación a los años anteriores va en aumento, en detrimento de la acidez total. Los motivos son varios, aumento de temperatura, aumento de días con temperaturas altas, etapas de estrés hídrico, etc. En este sentido las bodegas, primando la calidad del producto, deciden vendimiar en equilibrio entre la madurez fenólica y la alcohólica probable la cual coincide cada vez más con grados alcohólicos probables más altos y acideces totales más ajustadas.

Se añade la acidez para las categorías vino espumoso de calidad y vino de aguja ya que no estaban contempladas.

18. CAMBIOS EN LOS LÍMITES DE ACIDEZ VOLÁTIL

Descripción:

El límite máximo se eleva de 0,6 a 0,8 g/l expresados en ácido acético, en los vinos de campaña. En los tintos envejecidos se puede llegar a 1,10 g/l, siendo antes este límite de 1,20 g/l. Además, se introduce límite específico de 2,10 g/l para los vinos de licor, los vinos sobremadurados y el rancio.

Modifica el punto 2.10 del pliego de condiciones y el punto 4 del documento único.

Es una modificación normal porque no supone ninguno de los cambios contemplados en el artículo 24.3 del REGLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO relativo a las indicaciones geográficas.

Justificación:

Los análisis llevados a cabo durante los últimos 10 años por el Departamento técnico de nuestro Consejo Regulador, demuestran que, probablemente debido al cambio climático, la concentración de azúcar en los mostos en relación a los años anteriores va en aumento, en consecuencia, la acidez volátil puede acompañarle. Los motivos son varios, aumento de temperatura, aumento de días con temperaturas altas, etapas de estrés hídrico de la planta, que a su vez pueden provocar estrés de las levaduras en el proceso de fermentación, haciendo aumentar, como resultado la acidez volátil.

Por otro lado al introducir vinos rancios y vinos brisados en el pliego de condiciones puede darse, debido al método de elaboración, un aumento de las acidez volátil y no por ello disminuir su calidad.

19. SE COMPLETAN LOS LÍMITES MÁXIMOS DEL DIÓXIDO DE AZUFRE TOTAL

Descripción:

Se especifica el límite máximo de sulfuroso para los vinos rancio de la categoría 1, los de aguja y los de uva sobremadurada.

Modifica el punto 2.11 del pliego de condiciones y el punto 4 del documento único.

Es una modificación normal porque no supone ninguno de los cambios contemplados en el artículo 24.3 del REGLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO relativo a las indicaciones geográficas.

Justificación:

Se aprovecha para especificar este límite para esas tipologías de vinos.

20. CAMBIO DE UBICACIÓN DEL APARTADO MENCIONES Y/O INDICACIONES

Descripción:

Se mueve el apartado «Menciones y/o indicaciones» desde el punto 2 al punto 8. 2.Presentación y etiquetado de los productos.

Modifica el punto 2 del pliego de condiciones y el punto 9 del documento único.

Es una modificación normal porque no supone ninguno de los cambios contemplados en el artículo 24.3 del REGLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO relativo a las indicaciones geográficas.

Justificación:

Este contenido ha de estar en el lugar del pliego de condiciones donde se trata el etiquetado.

21. CAMBIOS EN LA PRÁCTICAS DE CULTIVO

Descripción:

Se eliminan los límites de densidad de plantación, el límite de yemas por hectárea y se mejora la redacción sobre la autorización del riego. Y se pasa de una graduación alcohólica volumétrica natural de la uva igual o superior al 10 %vol, a diferenciar por colores: 11,5 % vol para la uva destinada a la elaboración de vino tinto; 10,5 %vol para la uva destinada a la elaboración de vino blanco y rosado; y 9,5 % vol cuando la uva se destine a la elaboración de vinos de aguja o vinos espumosos de calidad.

Modifica el punto 3.1 y 3.2 del pliego de condiciones y el punto 5 del documento único.

Es una modificación normal porque no supone ninguno de los cambios contemplados en el artículo 24.3 del REGLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO relativo a las indicaciones geográficas.

Justificación:

Limitar en máximo o mínimo las cepas por hectárea no se adapta a la actualidad de la región, donde hay zonas más productivas y con viñedo joven y zonas poco fértiles con viñedos centenarios.

Limitar el número de yemas no tiene mucho sentido porque debe adaptarse la cantidad de yemas a la variedad, más o menos productivas, la zona, el destino que se le quiere dar a la uva, el vino que se quiere elaborar y el tipo de poda.

La práctica de riego no es común en nuestra región, se modifica el párrafo entendiendo que los trabajos en los viñedos son responsabilidad del viticultor y que debe cumplir con el objetivo de producir uva de calidad.

Se cree conveniente indicar un grado alcohólico volumétrico para cada una de las principales categorías de vino, aumentando medio grado para los blancos, rosados, de aguja y espumosos de calidad, y un grado para los tintos, y así adaptar el grado mínimo a la realidad del producto, ya que debido al cambio climático, en la zona no se vendimia por debajo de ese grado para poder obtener la madurez en azúcares, pero a la vez madurez fenólica.

22. CAMBIOS EN LAS PRÁCTICAS ENOLÓGICAS

Descripción:

Se eliminan la frase «En la producción de mosto se seguirán las prácticas tradicionales aplicadas con una tecnología moderna orientada a la mejora de la calidad de los vinos.»

El rendimiento de extracción se eleva de 70 a 74 litros de mosto o de vino por cada 100 kg de vendimia, especificándose que se incluyen sus lías.

Modifica el punto 3.3 del pliego de condiciones y al 5 del documento único.

Es una modificación normal porque no supone ninguno de los cambios contemplados en el artículo 24.3 del REGLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO relativo a las indicaciones geográficas.

Justificación:

La frase que se elimina es redundante porqué a día de hoy las bodegas están equipadas con la tecnología adecuada para la obtención de mostos de calidad.

Se habla de extracción de mosto cuando nos referimos a un proceso de elaboración tipo vino blanco dónde se hace la extracción antes de la fermentación. En el caso de la extracción de vino se tienen en cuenta que el proceso de extracción se hace después de la fermentación. Teniendo en cuenta que las instalaciones para elaborar vino de calidad cada vez se provienen de maquinaria más sofisticada y vanguardista, el proceso de extracción ha mejorado siendo más sensible con la vida útil del producto y calidad aun aplicando más presión.

23. MEJORA EN LA REDACCIÓN SOBRE EL RENDIMIENTO POR HECTÁREA

Descripción:

Se especifica que la producción en Hl/Ha es para vino terminado. Y se añaden dos decimales a los valores correspondientes.

Modifica el punto 5 del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

Es una modificación normal porque no supone ninguno de los cambios contemplados en el artículo 24.3 del REGLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO relativo a las indicaciones geográficas.

Justificación:

Se mejora la precisión del texto.

24. CAMBIOS EN LAS VARIEDADES

Descripción:

Dentro de las blancas recomendadas: se añade a la Cariñena Blanca, el sinónimo Carignan blanc; se corrige la Lledoner blanc, como sinónimo de Garnacha blanca por su nombre correcto que es la Lladoner Blanco; la Garnacha roja pasa a las tintas recomendadas.

Dentro de las blancas autorizadas: se sustituye Moscatel de grano pequeño, por su nombre correcto Moscatel de grano menudo;

Dentro de las tintas recomendadas se añade a la Samsó o Cariñena, otro sinónimo: Mazuela; se añade como sinónimo de Garnacha tinta, la Lladoner; y se incorpora como nueva variedad la Cariñena gris.

Dentro de las tintas autorizadas: se incorpora como sinónimo de Ull de llebre, la Tempranillo; y como sinónimo de Garnacha peluda, la Lledoner pelut.

Modifica el punto 6 del pliego de condiciones y el 7 del documento único.

Es una modificación normal porque no supone ninguno de los cambios contemplados en el artículo 24.3 del REGLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO relativo a las indicaciones geográficas.

Justificación:

Se mejora la precisión en la denominación de las variedades.

25. MEJORA EN LA REDACCIÓN DEL VÍNCULO

Descripción:

Se mejora la redacción del vínculo.

Modifica el punto 7 del pliego de condiciones y el 8 del documento único.

Es una modificación normal porque no supone ninguno de los cambios contemplados en el artículo 24.3 del REGLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO relativo a las indicaciones geográficas, en particular no supone una alteración del vinculo sino solamente una mejora de su redacción.

Justificación:

Se aprovecha para hacer esta mejora del texto.

26. MENCIONES Y/O INDICACIONES

Descripción:

Además de la reubicación de este apartado de menciones e indicaciones desde el punto 2 al 8 del pliego de condiciones, ya comentado, se hacen varios cambios de redacción.

Modifica el punto 8 del pliego de condiciones y el 9 del documento único.

Es una modificación normal porque no supone ninguno de los cambios contemplados en el artículo 24.3 del REGLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO relativo a las indicaciones geográficas, en particular no supone una alteración del vinculo sino solamente una mejora de su redacción.

Justificación:

— para «joven» se sustituye el requisito de que «se embotellarán durante el año de la campaña y/o a partir del 20 de diciembre del año en que la uva ha sido vendimiada, según se acuerde» por «se embotellarán durante el año en que la uva ha sido vendimiada», de manera que no pueda haber confusión entendiendo que el embotellado se limita a un periodo limitado a la campaña, ya que según el redactado anterior se podía interpretar poder embotellar a partir del 20 de diciembre sin límite máximo.

— para «vino de guarda» se introduce la obligación de que las barricas de madera de roble tendrán una capacidad inferior o igual a 330 litros. Es decir, se especifica la capacidad de las barricas.

— para «crianza», «reserva» y «gran reserva» se adapta el texto a las condiciones ya reguladas de estos términos tradicionales, en todos los aspectos, incluidos tiempos y capacidad de las barricas.

— para «reserva» se añade: en vinos espumosos de calidad, la duración de este proceso, desde el momento del tiraje hasta el degüelle, no será inferior a 15 meses. Para permitir a estos vinos dicha mención.

— para el envejecimiento del vino de licor Garnacha de Empordà, se elimina la obligación de que los envases sean de madera de roble, pues tradicionalmente es el más usado pero no el único que se puede usar. Y se introduce la obligación de que sean de de una capacidad inferior o igual a 330 litros.

— para los rancios, cuando se mencione el tiempo de envejecimiento, se considerará el tiempo, la media de las fracciones que lo compongan.

— para las menciones «barrica» y «roble» la capacidad máxima el envase pasa de 330 a 600 litros, como obliga la reglamentación nacional. No hay justificación para ser más restrictivos.

— para los vinos de licor Garnacha de Empordà y Moscatel de Empordà, el límite de azúcar para poder designarse con la mención «vino dulce natural» pasa de 270 a 252 g/l. El cambio tiene la voluntad de adaptarse a la manera de elaborar más tradicional de la zona de producción.

— se elimina «Los vinos y vinos de licor se designarán con la mención rancio cuando por las condiciones particulares de su envejecimiento hayan adquirido el sabor a rancio», por ser innecesario pues estos tipos de vino ya han sido perfectamente descritos.

— para el vino de licor Garnacha de Empordà, las menciones «ambar» y «rubí» pasan a ser facultativas, debido a que el producto se conoce con estas menciones según las variedades empleadas en su elaboración.

— se introduce la mención rancio dulce para el rancio que supere una concentración de 45 g/l de azúcares.

— para vinos espumosos de calidad será obligatorio que en el tapón figure el nombre de la DOP. Siendo un producto minoritario, los mismos elaboradores de espumosos quieren distinguir el tapón con el nombre de la denominación de origen.

— se separan las menciones obligatorias de las facultativas, para mayor claridad.

— se elimina la obligación de que si figuran más de tres variedades, su mención salga del campo visual de las menciones obligatorias. Excede las exigencias de la normativa y no está jusltificado.

— se elimina la regulación de la mención sobre el nombre del viticultor o de la propiedad, por la correspondiente a «embotellado en la propiedad». Se añade esta mención para dar distinción a aquellos elaboradores que cumplan los requisitos.

— se introduce la recomendación del uso del término Lladoner, Lladoner Blanco y Lledoner pelut en el etiquetaje de todos aquellos vinos que lo contengan, por ser las sinonimias autóctonas.

— se añaden los términos tradicionales «rancio» y «vino dulce natural». Su omisión era una errata que ahora se corrige.

27. CAMBIOS EN RELACIÓN AL CONTROL

Descripción:

Se actualizan los datos de contacto del organismo delegado. Se sustituye el término «crianza» por «envejecimiento» para hacer referencia a esa fase de producción del vino. Y se elimina la preferencia de que el laboratorio que analice los vinos sea el del Instituto Catalán de la Viña y del Vino.

Modifica el punto 9 del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

Es una modificación normal porque no supone ninguno de los cambios contemplados en el artículo 24.3 del REGLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO relativo a las indicaciones geográficas.

Justificación:

Se aprovecha para actualizar los datos de contacto de la certificadora.

Es más correcto el término «envejecimiento» puesto que «crianza» puede confundirse con el término tradicional.

Se considera que se debe poder escoger cualquier laboratorio en función de la calidad de servicio y costes del mismo, siempre y cuando cumpla con las acreditaciones necesarias.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Empordà

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP — Denominación de Origen Protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino
3. Vino de licor
5. Vino espumoso de calidad
8. Vino de aguja
16. Vino de uvas sobremaduradas

3.1. *Código de nomenclatura combinada*

— 22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE

2204 — Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

4. **Descripción del (de los) vino(s)**

1. *Vino blanco, vino blanco fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes de madera y vino blanco brisado.*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Vino blanco:

Fase visual: límpido, tonalidad amarillo pálido con posibles matices verdosos. En el caso que estén elaborados con garnacha roja y/o variedades tintas podrán ser de un amarillo más intenso pudiendo tener matices rosados y/o grisáceos. En el caso que estén elaborados sin sulfitos (≤ 10 mg/L SO_2 total) podrán ser de un amarillo más intenso, pudiendo tener matices dorados. Fase olfativa: limpio, con aromas afrutados y/o florales y de buena intensidad. Fase gustativa: franco, limpio, fresco, con un buen equilibrio de acidez.

Vino blanco fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes de madera:

Fase visual: límpido, con tonalidades amarillas. En el caso de que estén elaborados con garnacha roja y/o variedades negras podrán ser de un amarillo más intenso, pudiendo tener matices rosados y/o grisáceos. En el caso que estén elaborados sin sulfitos (≤ 10 mg/L SO_2 total) podrán ser de un amarillo más intenso, pudiendo tener matices dorados. Fase olfativa: limpio, afrutado y/o floral, con presencia de aromas provenientes de su envejecimiento en madera. Fase gustativa: franco, limpio, con un buen equilibrio y persistente en boca.

Vino blanco brisado:

Fase visual: límpido, con tonalidades que pueden ir del amarillo intenso al anaranjado-ambarino. Fase olfativa: limpio, con aromas afrutados y/o florales, pudiendo tener notas vegetales y/o herbáceas. Fase gustativa: franco, limpio, con buen equilibrio de acidez y con posibilidades de tener notas ligeramente amargas y/o tánicas.

* Anhídrido sulfuroso máximo: 200 mg/l si el contenido en azúcares es < 5 g/l y 250 mg/l si es mayor o igual a 5 g/l.

* Los límites no señalados cumplirán la normativa comunitaria vigente.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 11

— Acidez total mínima: 4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 13,33

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

2. *Vino rosado y vino rosado fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes de madera*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Vino rosado:

Fase visual: límpido, con tonalidades que van del rosa pálido hasta el color cereza,. Permitiendo los colores violáceos intensos, así como el de piel de cebolla. En el caso que estén elaborados sin sulfitos (≤ 10 mg/L SO2 total) podrán además tener matices anaranjados. Fase olfativa: limpio, con presencia de aromas florales y/o afrutados. Fase gustativa: franco, limpio, fresco, con un buen equilibrio de acidez.

Vino rosado fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes de madera:

Fase visual: límpido, tonalidades que van del rosa pálido hasta el color cereza, permitiendo los colores violáceos intensos y aceptando una tonalidad más anaranjada, sin perder los tonos rojos. Fase olfativa: limpio, afrutado y/o floral, con presencia de aromas provenientes de su envejecimiento en madera. Fase gustativa: franco, limpio, con buen equilibro y persistente en boca.

* Anhídrido sulfuroso máximo: 200 mg/l si el contenido en azúcares es < 5 g/l y 250 mg/l si es mayor o igual a 5 g/l.

* Los límites no señalados cumplirán la normativa comunitaria vigente.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 11

— Acidez total mínima: 4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 13,33

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

3. *Vino tinto y vino tinto fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes de madera.*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Vino tinto:

Fase visual: límpido, de tonalidad roja y/o roja violácea a morado intenso. Fase olfativa: limpio, afrutado y con buena intensidad. Fase gustativa: franco, limpio y equilibrado.

Vino tinto fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes de madera:

Fase visual: límpido, de tonalidad roja y/o roja violácea o con posibilidad de matices color teja. Fase olfativa: limpio, intenso, con notas afrutadas y aromas provenientes de su envejecimiento en madera. Fase gustativa: franco, limpio, con buena estructura, equilibrado y persistente en boca, sabroso tánico e intenso.

* Para vinos tintos envejecidos se podrá superar este valor 0,80 g/l (13,33 mEq/l), en 0,06 g/l por cada grado que exceda de 12 y año de envejecimiento, hasta un máximo de 1,10 g/l (18,33 mEq/l).

* Anhídrido sulfuroso máximo: 150 mg/l si el contenido en azúcares es < 5 g/l y 200 mg/l si es mayor o igual a 5 g/l.

* Los límites no señalados cumplirán la normativa comunitaria vigente.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 12

— Acidez total mínima: 4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 13,33

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

4. *Vino Rancio de la categoría 1*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Fase visual: tonalidades que van del amarillo hasta el caoba, de más o menos intensidad según el grado de envejecimiento. Fase olfativa: notas oxidativas y aromas de miel y/o especies y/o frutos tostados. Fase gustativa: potente, complejo, más o menos dulce según el contenido en azúcares.

* Anhídrido sulfuroso máximo: 150 mg/l si el contenido en azúcares es < 5 g/l y 200 mg/l si es mayor o igual a 5 g/l.

* Los límites no señalados cumplirán la normativa comunitaria vigente.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 12

— Acidez total mínima: 4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 35

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

5. *Vino blanco, rosado y tinto de aguja*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Fase visual: límpido, ligero desprendimiento de burbuja pequeña, color amarillo pálido con matices verdosos para los vinos blancos; rosado para los rosados, y rojo o rojo-violáceo para los tintos. Los vinos de ajuga blancos, elaborados con garnacha roja y/o variedades tintas, podrán ser de un amarillo más intenso, pudiendo tener matices rosados y/o grisáceos. Fase olfativa: afrutado y/o floral, limpio, franco y de buena intensidad. Fase gustativa: franco, limpio, fresco, equilibrado y con buena integración del carbónico.

* Anhídrido sulfuroso máximo: 200 mg/l para blancos y rosados y 150 mg/l para tintos si el contenido en azúcares es < 5 g/l, y 250 mg/l para blancos y rosados y 200 mg/l para tintos si es mayor o igual a 5 g/l.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 10,5

— Acidez total mínima: 5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 13,33

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

6. *Vino espumoso de calidad*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Fase visual: límpido, desprendimiento continuo y persistente de burbujas pequeñas, color amarillo pálido con tonalidades verdosas hasta el amarillo intenso y rosadas para los espumosos rosados. Los vinos espumosos de calidad elaborados con Garnacha roja y/o variedades negras podrán ser de un amarillo intenso, pudiendo tener matices rosados y/o grisáceos. Fase olfativa: limpio, afrutado y/o floral, con buena intensidad y con aromas provenientes de su envejecimiento en botella. Fase gustativa: franco, limpio, equilibrado y con una buena integración del carbónico.

* Los límites no señalados cumplirán la normativa comunitaria vigente.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 10,5

— Acidez total mínima: 5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 13,33

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 185

7. *Vino de licor (Mistela Blanca del Empordà, Mistela Negra del Empordà, Garnacha del Empordà, Moscatel del Empordà, Vino dulce del Empordà y Vino Rancio del Empordà)*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

VINO MISTELA BLANCA DEL EMPORDÀ:

Fase visual: límpido, tonalidades que van desde el amarillo pálido hasta el ámbar. Fase olfativa: limpio, con buena intensidad, con aromas florales y/o afrutados y/o de frutos secos. Fase gustativa: franco, limpio dulce y, equilibrado.

VINO MISTELA NEGRA DEL EMPORDÀ:

Fase visual: límpido, tonalidades rojas y/o rojas-violáceas de buena intensidad. Fase olfativa: limpio, con buena intensidad y afrutado. Fase gustativa: franco, limpio, dulce, y equilibrado.

VINO GARNACHA DEL EMPORDÀ:

Fase visual: límpido, tonalidades de color ámbar de mas o menos intensidad según su grado de envejecimiento si procede de variedades blancas. Podrá tener tonalidades des de color rubí hasta el caoba o teja si procede de variedades negras. Fase olfativa: limpio, intenso, con fruta madura y/o pasificada y aromas provenientes de su envejecimiento. Fase gustativa: franco, limpio, dulce, complejo, equilibrado y persistente.

VINO MOSCATEL DEL EMPORDÀ:

Fase visual: límpido, tonalidades que van desde el amarillo pálido con posibles matices verdosos al ámbar. Fase olfativa: limpio, de intensidad alta y aromas propios de la variedad. Fase gustativa: franco, limpio, dulce, aterciopelado, gusto intenso y persistente, correspondiente a la variedad de la cual procede.

VINO DULCE DEL EMPORDÀ:

Fase visual: límpido, color coincidente con las variedades de uva de las cuales procede, que van desde el blanco dorado al caoba rojizo. Fase olfativa: limpio, con aromas de fruta madura y/o pasificada. Fase gustativa: franco, limpio, dulce, equilibrado y persistente.

VINO RANCIO DEL EMPORDÁ:

Fase visual: límpido, tonalidades que van del amarillo oro viejo hasta el caoba, de más o menos intensidad según el grado de envejecimiento. Fase olfativa: notas oxidativas y aromas de miel y/o especies y/o frutos tostados. Fase gustativa: potente, complejo, más o menos dulce según el contenido en azúcares.

* Anhídrido sulfuroso máximo: 150 mg/l si el contenido en azúcares es < 5 g/l y 200 mg/l si es mayor o igual a 5 g/l.

* Los límites no señalados cumplirán la normativa comunitaria vigente.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 15

— Acidez total mínima: en miliequivalentes por litro

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 35

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

8. *Vino de uvas sobremaduradas*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Fase visual: tonalidades que van del amarillo al ámbar. Fase olfativa: intensidad aromática alta, recordando a la fruta madura, y/o deshidratada y a los frutos secos. Fase gustativa: franco, limpio, dulce, untuoso, complejo y de final largo.

* Anhídrido sulfuroso máximo: 150 mg/l si el contenido en azúcares es < 5 g/l y 200 mg/l si es mayor o igual a 5 g/l.

* Los límites no señalados cumplirán la normativa comunitaria vigente.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 12

— Acidez total mínima: en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 35

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

Práctica enológica específica

Se usará uva sana con el grado de madurez necesario para la obtención de vinos con una graduación alcohólica volumétrica natural igual o superior al 11,5 % vol para la uva destinada a la elaboración de vino tinto y 10,5 %vol para la uva destinada a la elaboración de vino blanco y rosado, y 9,5 % vol cuando la uva se destine a la elaboración de vinos de aguja o vinos espumosos de calidad.

Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto o del vino y su separación de la brisa, de manera que su rendimiento no sea superior a 74 litros de mosto o de vino con sus lías por cada 100 kg de vendimia.

5.2. *Rendimientos máximos*

1. Variedades blancas

12 000 kilogramos de uvas por hectárea

88,8 hectolitros por hectárea

2. Variedades tintas

10 000 kilogramos de uvas por hectárea

74 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

Alt Empordà:

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

Baix Empordà:

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

7. **Variedad(es) de uva de vinificación**

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

CARIÑENA BLANCA — CARIGNAN BLANC

CARIÑENA GRIS

CHARDONNAY

GARNACHA BLANCA — LLADONER BLANCO

GARNACHA PELUDA — LLEDONER PELUT

GARNACHA ROJA — GARNACHA GRIS

GARNACHA TINTA — LLADONER

GEWÜRZTRAMINER

MACABEO — VIURA

MALVASIA AROMÁTICA — MALVASÍA SITGES

MAZUELA — CARIÑENA

MAZUELA — SAMSÓ

MERLOT

MONASTRELL

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

PICAPOLL BLANCO

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO — ULL DE LLEBRE

XARELLO

8. **Descripción del (de los) vínculo(s)**

8.1. *Vino*

Los vinos tranquilos, los vinos base para hacer espumosos de calidad o los vinos de aguja, elaborados en estos terrenos de la plana, resultan más ligeros. Se elaboran excelentes blancos, rosados y tintos jóvenes, con una buena relación acidez y equilibrio. Son afrutados y frescos. Los productores de la zona, conocedores de las características de cada tipo de terreno, han aprendido a complementar sus vinos procedentes de uva de parcelas situadas en los diferentes tipos de suelos. Estos vinos han hecho enriquecer la gastronomía de la zona, ya que casan perfectamente con la cocina mediterránea.

8.2. *Vinos de licor y vino de uvas sobremaduradas*

Se caracteriza por su gama de vinos licor. Desde tiempos inmemoriales las Garnachas y los Moscateles del Empordà son reconocidos por todo el territorio. Se elaboran con las variedades autóctonas, que están adaptadas perfectamente a los terrenos y al clima. El caso de las Garnachas de Empordà es el producto más representativo,ya que existen escritos que lo nombran que se remontan a la época medieval. Se elaboran con uva de viñas viejas, que producen poco rendimiento, dejando madurar la uva en la cepa hasta su sobremaduración. El vino se suele criar por el sistema de soleras.

8.3. *Vinos espumosos de calidad*

La mayor parte de viña se encuentra sobre suelos pobres y ligeros, los cuales permiten un buen drenaje, y son de naturaleza ácida o neutra.Son suelos provenientes de rocas sedimentarias de grano grande, conglomerados y areniscas. Provienen de rocas originadas a finales del terciario (Neogeno), pero en este caso constituidas por materiales de grano grande: conglomerados y areniscas, con intercalaciones de niveles finos.

Corresponden al relleno de la fosa del Empordà, con relieves suaves y localmente niveles de alteración.Los vinos tranquilos, los vinos base para hacer espumosos de calidad o los vinos de aguja,elaborados en estos terrenos de la plana, resultan más ligeros.

8.4. *Vino de aguja*

Suelos provenientes de rocas sedimentarias de grano grande, conglomerados y areniscas.Los productores de la zona, conocedores de las características de cada tipo de terreno, han aprendido a complementar sus vinos procedentes de uva de parcelas situadas en los diferentes tipos de suelos. Estos vinos han hecho enriquecer la gastronomía de la zona, ya que casan perfectamente con la cocina mediterránea.Si nos remontamos a los años 70, los vinos de aguja que en esta zona se elaboran han sido siempre muy apreciados por el turismo que visita nuestras comarcas.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

— Los vinos designados con la mención vino nuevo únicamente se podrán comercializar con la indicación del año de la cosecha en la etiqueta, y se embotellarán antes del 31 de enero de la campaña que la uva haya sido vendimiada y podrán expedirse a partir de la fecha del mes de noviembre que se acuerde.

— Los vinos designados con la mención vino joven únicamente podrán comercializarse con la indicación en la etiqueta del año de la cosecha. Se embotellarán durante la del año en que la uva ha sido vendimiada.

— Podrán utilizar el término vino de guarda los vinos cuyo envejecimiento se realice durante un periodo mínimo de doce meses en barricas de madera de roble. Las barricas de madera de roble tendrán una capacidad inferior o igual a 330 litros.

— Para poder hacer constar el término reserva, para los vinos espumosos, el tiempo desde el momento del tiraje hasta el degüelle, no será inferior a 15 meses.

— El envejecimiento del vino de licor Garnacha de Empordà se realizará en medio oxidativo, en envases de diferentes capacidades, y se podrán utilizar los términos siguientes en función de su duración:

  — Para utilizar el término crianza, la duración del envejecimiento será de 3 años, con una permanencia mínima de 1 año en envase de madera de roble de una capacidad inferior o igual a 330 litros.

  — Para utilizar el término reserva, la duración del envejecimiento será de 5 años, con una permanencia mínima de 4 años en el envase de madera de roblede una capacidad inferior o igual a 330 litros.

  — Para utilizar el término gran reserva, la duración del envejecimiento será de 8 años, con una permanencia mínima de 6 años en el envase de madera de roble de una capacidad inferior o igual a 330 litros.

  — Para utilizar el término vieja reserva, la duración del envejecimiento será superior a 10 años en envase de madera de roble de una capacidad inferior o igual a 330 litros.

— En el caso de los rancios, cuando se mencione el tiempo de envejecimiento, se considerará el tiempo, la media de las fracciones que lo compongan.

— Se podrá utilizar la expresión fermentado en barrica siempre que la fermentación del vino haya sido realizada en recipientes de madera con capacidad máxima de 600 litros.

— Se podrá utilizar la indicación barrica siempre que se indique en las informaciones relativas al vino en cuestión, el periodo de tiempo en meses y/o años,, en el que ha permanecido en recipientes de madera, donde la capacidad máxima deberá ser de 600 litros.

— Se podrá utilizar la indicación roble siempre que se indique en las informaciones relativas al vino en cuestión, el periodo de tiempo en meses o años, que ha permanecido en recipientes de madera de roble, donde la capacidad máxima deberá ser de 600 litros.

— Los vinos de licor Garnacha de Empordà y Moscatel de Empordà se podrán designar con la mención de vino dulce natural cuando procedan de mostos de elevada riqueza en azúcar, superior a 252 g/L.

— El vino de licor Garnacha de Empordà se podrá designar con la mención ámbar cuando se haya elaborado a partir de la variedad de uva garnacha blanca y/o garnacha roja, y se podrá designar rubí cuando proceda de uva de la variedad garnacha tinta.

— Se podrá nombrar rancio dulce, el rancio que supere una concentración de 45 g/L de azucares.

— La altura máxima de los caracteres utilizados para indicar Empordà será de 4 mm. y la mitad para Denominación de Origen.

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

El envasado o embotellado de los vinos se realizará dentro de la zona geográfica delimitada, en instalaciones inscritas en el Registro de Embotelladores y Envasadores de la Denominación de Origen Protegida, a efectos de poder garantizar el control de la trazabilidad y la preservación de la calidad evitando transportes innecesarios..

Enlace al pliego de condiciones

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