C/2025/4117

24.7.2025

Teate avaldamine geograafilise tähisega seotud tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 [1] artikli 5 lõikele 4

(C/2025/4117)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Empordà“

PDO-ES-A1548-AM03 – 28.4.2025

1. **Toote nimetus**

„Empordà“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☒ Kaitstud päritolunimetus (KPN)

☐ Kaitstud geograafiline tähis (KGT)

☐ Geograafiline tähis (GT)

3. **Valdkond**

☐ põllumajandustooted

☒ veinid

☐ piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Hispaania

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Põllumajandus-, kalandus- ja toiduaineteministeerium, toiduainete eest vastutav peadirektoraat, toidukvaliteedi kontrolli ja põllumajandusliku toidutööstuse laborite osakond

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Tegemist on standardmuudatusega, kuna see ei liigitu ühekski geograafilisi tähiseid käsitleva Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõikes 3 käsitletud muudatuseks.

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(t)e kirjeldus**

1. VÄLJA ON JÄETUD SISSEJUHATUS

Kirjeldus

Tootespetsifikaadi praegune sõnastus algab sissejuhatusega, mis on jagatud kaheks osaks – „Sisu“ ja „Mõisted“ –, mis on välja jäetud.

Muudatusega on välja jäetud sissejuhatus ja see ei mõjuta koonddokumenti.

[1] Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Tegemist on standardmuudatusega, kuna see ei liigitu ühekski geograafilisi tähiseid käsitleva Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõikes 3 käsitletud muudatuseks.

Põhjendus

Selline sissejuhatus ei kuulu tootespetsifikaadis nõutavate elementide hulka ja lisaks on selle sisu juba õigusaktis esitatud.

2. PARANDUS

Kirjeldus

Tootespetsifikaadi praeguses sõnastuses on märgitud, et kaitstud nimetus on „Empordà“ ja „EMPORDÀ“. Välja on jäetud suurtähtedes olev nimekuju.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 1, muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

Tegemist on standardmuudatusega, kuna see ei liigitu ühekski geograafilisi tähiseid käsitleva Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõikes 3 käsitletud muudatuseks.

Põhjendus

Kuna tegemist on sama nimetusega ja iga päritolunimetuse puhul laieneb selle seaduslik kaitse kõigile asjaomase nimetuse kirjakuju variantidele, ei ole vajalik seda eraldi – näiteks suurtähtedega kirjapildis – esile tuua, kuna see võib tekitada segadust.

3. ERI LIIKI VALGETE VEINIDE KIRJELDUSE MUUTMINE

Kirjeldus

1. Muudetud on liigi „VALGE VEIN“ kirjeldust:

   — välimuse kirjeldust täiendatakse järgmiselt:

     „Kui need on valmistatud sordist 'Garnacha roja' ja/või punastest sortidest, võib veini värvus olla kollasem, roosaka ja/või hallika varjundiga.

     Kui need on valmistatud ilma sulfititeta (kuni 10 mg/l vääveldioksiidi (SO_2) kogumahust), võib värvus olla erkkollasem ja kuldsete varjunditega.“;

   — omadust „puuviljane“ kasutatakse maitsest rääkimise asemel lõhna hindamisel. Seda täiendatakse omadusega „lillenüanssidega“.

2. Liigi „VINO BLANCO CRIADO EN BARRICA“ („VAADIS LAAGERDUNUD VALGE VEIN“) nimetus asendatakse nimetusega „VINO BLANCO FERMENTADO Y/O ENVEJECIDO, TOTAL O PARCIALMENTE EN RECIPIENTES DE MADERA“ („OSALISELT VÕI TÄIELIKULT PUITMAHUTIS KÄÄRITATUD JA/VÕI LAAGERDUNUD VALGE VEIN“) ning välja on jäetud liik „VINO BLANCO FERMENTADO EN BARRICA SOBRE LÍAS“ („VAADIS SETTEL KÄÄRITATUD VALGE VEIN“), kuna see hõlmatakse uue liigi alla ning selle kirjeldust kohandatakse järgmiselt:

   — lisatakse järgmine tekst: „Osaliselt puitmahutis laagerdunud vein peab vähemalt 25 % ulatuses olema laagerdunud puitmahutis.“;

   — välimuse kirjeldusest on välja jäetud „kuldset tooni saavutamata“ ja lisatud: „Kui need on valmistatud sordist 'Garnacha roja' ja/või tumedatest sortidest, võib veini värvus olla kollasem, roosaka ja/või hallika varjundiga.

   Kui need on valmistatud ilma sulfititeta (kuni 10 mg/l vääveldioksiidi (SO_2) kogumahust), võib värvus olla erkkollasem ja kuldsete varjunditega.“;

   — lõhna kirjeldusse on lisatud omadus „lillenüanssidega“ ja välja on jäetud „teisesed“;

   — maitse kirjeldusest on välja jäetud „vürtsitatud“.

3. Välja on jäetud maksimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides). Välja on jäetud laagerdunud veinide eripärane omadus.

4. Lisatud on liik „VINO BLANCO BRISADO“ („KESTADEL KÄÄRITATUD VALGE VEIN“).

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 2 alapunkti 1 ja muudetakse koonddokumendi punkti 4.

Tegemist on standardmuudatusega, kuna see ei liigitu ühekski geograafilisi tähiseid käsitleva Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõikes 3 käsitletud muudatuseks.

Põhjendus

1. Valgete veinide välimuse kirjeldust on täiendatud eesmärgiga võtta arvesse punastest sortidest ja sordist „Garnacha roja“ valmistatud valgete veinide eriomadusi, kuna need sordid võivad tänu suuremale polüfenoolide ja antotsüaanide sisaldusele anda veinile intensiivsemaid nüansse.

   Teisalt ei ole veinide valmistamine vanal, traditsioonilisel viisil, nagu seda tehti enne selliste önoloogiliste toodete nagu vääveldioksiidi või kuivpärmide kasutuselevõttu, mingi uus suundumus, vaid valmistusviis, mis pole kunagi kuhugi kadunud või mille kasutamisest pole loobutud; selline traditsiooniline veinivalmistusviis võib anda tulemuseks intensiivsema värvusega veinid.

   Omadust „puuviljane“ kasutati maitse hindamisel ja leitakse, et seda on sobivam kasutada lõhna kirjeldamisel, kuna tegemist on pigem lõhnanüansiga, mitte maitseomadusega. Lisatud on omadus „lillenüanssidega“, kuna tegemist on väga levinud lõhnanüansiga, mida kasutatakse seda liiki veini puhul.

   Välja on jäetud liik „VINO BLANCO FERMENTADO EN BARRICA SOBRE LÍAS“ („VAADIS SETTEL KÄÄRITATUD VALGE VEIN“), kuna leitakse, et seda liiki veinid hõlmab uus veiniliik „VINO BLANCO FERMENTADO Y/O ENVEJECIDO, TOTAL O PARCIALMENTE EN RECIPIENTES DE MADERA“ („OSALISELT VÕI TÄIELIKULT PUITMAHUTIS KÄÄRITATUD JA/VÕI LAAGERDUNUD VALGE VEIN“).

   Selle liigi kirjelduse muutmine on tingitud paremast määratlusest, mis võimaldab selle alla hõlmata kõik valged veinid, mis on osaliselt valminud puitmahutites, mitte ainult kääritatud veinid. Tuleb meeles pidada, et paljudel juhtudel ei toimu kogu käärimine puitmahutites, vaid osa sellest.

   Välimuse kirjelduse nõudeid on lihtsustatud, jättes välja „kuldset tooni saavutamata“, sest leitakse, et seda liiki veinid võivad puitmahutites oksüdatiivse iseloomu arengu tõttu omandada kuldsed toonid ning need kuldsed toonid, kui need vastavad muudele organoleptilistele lõhna- ja maitseomadustele, ei ole mingil juhul puudus.

   Värvuse kohta lisatud tekst on sama, mis lisati liigile „VALGED VEINID“, ja seda samadel juba eespool viidatud põhjustel.

   Omadus „lillenüanssidega“ on lisatud samadel eespool mainitud põhjustel. Parandatud on viga seoses puitmahutites valmimisest tulenevate aroomide nimetamisega teisesteks ja seega on välja jäetud mõiste „teisene“. Omadus „vürtsitatud“ on välja jäetud eesmärgiga parandada viga, mis tuleneb valest tõlkest katalaani keelest hispaania keelde.

2. Meie reguleeriva asutuse tehnilises osakonnas viimase kümne aasta jooksul tehtud analüüsid näitavad, et tõenäoliselt on kliimamuutuste mõjul suhkrusisaldus võrreldes varasemate aastatega liikumas tõusujoones. Põhjuseid on mitu: temperatuuri tõus, kõrge temperatuuriga päevade arvu kasv, veepuudusest tingitud stressi perioodid jne. Sellega seoses otsustavad veinitootjad, pidades esmatähtsaks toote kvaliteeti, koristada saaki siis, kui mari on saavutanud tasakaalu fenoolse küpsuse ja tõenäolise alkoholiküpsuse vahel, mis langeb üha enam kokku suurema tõenäolise alkoholisisaldusega. Seetõttu on otsustatud, et ülemmäära ei kehtestata, kuna leitakse, et alkoholisisalduse ja kvaliteedi vahel puudub otsene seos.

   Samuti on otsustatud välja jätta laagerdunud veinide alkoholisisalduse tõstmine (1 mahuprotsendi võrra võrreldes kehtestatud miinimummääraga), kuna leitakse, et puudub tehniline põhjendus selle õigustamiseks ja säilitamiseks.

3. Kestadel kääritatud valgeid veine on piirkonnas valmistatud ammustest aegadest peale, kuid vahepeal oli see soiku jäänud. Kõnealune veinivalmistusviis on viimase kümnendi jooksul taas aina enam kasutusse võetud ja selle tulemusel saadakse veinid, millel on iseloomulik värvus ja struktuur ning mida hinnatakse kõrgelt nende suure gastronoomilise väärtuse tõttu. Need veinid on seotud piirkonnaga ja sordiveinidel on sordile omane iseloom.

4. ROOSADE VEINIDE ERI LIIKIDE KIRJELDUSE MUUTMINE

Kirjeldus

1. Liigi „VINO ROSADO“ („ROOSA VEIN“) kirjelduses on muudetud kõiki hinnatavaid omadusi, välimuse kirjeldusele lisatakse järgmine lause: „Kui need on valmistatud ilma sulfititeta (kuni 10 mg/l vääveldioksiidi (SO_2) kogumahust), võib värvuses märgata oranžikaid varjundeid.

2. Välja on jäetud liik „VINO ROSADO FERMENTADO EN BARRICA“ („VAADIS KÄÄRITATUD ROOSA VEIN“) ning liik „VINO ROSADO CRIADO EN BARRICA“ („VAADIS VALMINUD ROOSA VEIN“) asendatakse liigiga „VINO ROSADO FERMENTADO Y/O ENVEJECIDO, TOTAL O PARCIALMENTE EN RECIPIENTES DE MADERA“ („TÄIELIKULT VÕI OSALISELT PUITMAHUTIS KÄÄRITATUD JA/VÕI LAAGERDUNUD ROOSA VEIN“) ja selle kirjeldust kohandatakse.

3. Minimaalset tegelikku alkoholisisaldust on vähendatud 11,5 mahuprotsendilt 11 mahuprotsendini ja maksimaalne piirmäär on välja jäetud. Välja on jäetud laagerdunud veinide eripärane omadus.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 2 alapunkti 1 ja muudetakse koonddokumendi punkti 4.

Tegemist on standardmuudatusega, kuna see ei liigitu ühekski geograafilisi tähiseid käsitleva Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõikes 3 käsitletud muudatuseks.

Põhjendus

1. Välimuse kirjelduses peetakse asjakohaseks asendada sõna „mahe“ sõnaga „kahvatu“, kuna leitakse, et viimane on värvusest rääkides sobivam omadussõna. Samuti leitakse, et violetsed toonid peaksid olema lubatud, kuna paljudes noortes roosades veinides leidub tänu kasutatud sortides sisalduvatele antotsüaniinidele neid toone, mis pealegi on noorele veinile omased. Samuti leitakse, et lisada tuleks sibulakooreroosa värvus, et mitte välistada viinamarjasordist „Garnacha Roja“ valmistatud roosasid veine.

   Teisalt ei ole veinide valmistamine vanal, traditsioonilisel viisil, nagu seda tehti enne selliste önoloogiliste toodete nagu vääveldioksiidi või kuivpärmide kasutuselevõttu, mingi uus suundumus, vaid valmistusviis, mis pole kunagi kuhugi kadunud või mille kasutamisest pole loobutud; selline traditsiooniline veinivalmistusviis võib anda tulemuseks oranži värvuse ja varjundiga veinid.

   Lõhna kirjelduses peetakse asjakohaseks jätta välja liigsena tunduv sõna „esmased“, kuna lõhnanüansse on juba kirjeldatud kui lilleseid ja puuviljaseid. Sõna „neto“ on asendatud sõnaga „puhas“, kuna see on vale tõlge katalaani keelest hispaania keelde.

   Maitse kirjelduses on jäetud välja omadus „puuviljane“, sest see sobib paremini kirjeldama lõhna, kuna tegemist on lõhna-, mitte maitseomadusega.

2. Välja on jäetud kategooria „VINO ROSADO FERMENTADO EN BARRICA“ („VAADIS KÄÄRITATUD ROOSA VEIN“), kuna leitakse, et see liik on hõlmatud uue liigiga „VINO ROSADO FERMENTADO Y / O ENVEJECIDO, TOTAL O PARCIALMENTE EN RECIPIENTES DE MADERA“ („TÄIELIKULT JA/VÕI OSALISELT PUITMAHUTIS KÄÄRITATUD JA/VÕI LAAGERDUNUD VEIN“. Selle uue liigi kirjelduse muutmine tuleneb paremast määratlusest, mis lubab hõlmata kõik roosad veinid, mille puhul osa valmimis- ja kääritamisprotsessist on toimunud puitmahutis. Tuleb meeles pidada, et paljudel juhtudel ei toimu kääritamine täies mahus ehk 100 % puitmahutites, vaid osa sellest või ainult laagerdumine või osa sellest. Seetõttu on täpsustatud, et „Osaliselt puitmahutis laagerdunud vein peab puitmahutis olema laagerdunud vähemalt 25 % ulatuses“.

   Välimuse kirjelduses on välja jäetud „kahvatut tooni kirsipunane“, sest värviskaala ulatub kahvatust toonist (kahvaturoosast) erksama toonini (kirsipunaseni) ning seda oli kirjeldatud valesti. Lisatud on „märgata võib oranže toone ilma punaseid nüansse kaotamata“, sest sellesse kategooriasse kuuluvad veinid on täielikult või osaliselt kääritatud ja/või laagerdunud puidust mahutites ning selline laagerdumine võib kaasa tuua suurema värvimuutuse kui laagerdamata veinide puhul.

   Lõhna kirjeldusse on lisatud lõhnaomadusena „lillenüanssidega“, kuna tegemist on seda liiki veini puhul tavalise ja hinnatud lõhnanüansiga. On otsustatud kaotada nõue, et lõhnas peaks olema tunda punaseid puuvilju meenutavaid nüansse, ning lisada puitmahutis laagerdumisest tulenevad noodid, kuna sellist liiki veinidel peavad lõhnabuketis sisalduma seda iseloomustavad nüansid (puidunoodid) ning neis ei ole alati tunda punastele puuviljadele omaseid noote.

Maitse kirjeldusest on välja jäetud omadus „puuviljane“, kuna see on sobivam lõhna kirjeldamiseks, sest tegemist on lõhnanüansiga, mitte maitseomadusega. Välja on jäetud omadus „värske“, kuna see sobib pigem kirjeldama noori veine ning ei pea tingimata iseloomustama täielikult või osaliselt puitmahutis kääritatud või laagerdunud roosasid veine. Peetakse asjakohaseks jätta välja omadus „täidlane“, kuna seda on raske või isegi võimatu mõõta. Samuti peetakse asjakohaseks nõuda, et seda liiki veinil oleks püsiv järelmaitse, kuna selle omaduse omandab vein puitmahutis valmimisel.

3. On otsustatud välja jätta tegeliku alkoholisisalduse ülempiir samal põhjusel, nagu sai välja toodud valgete veinide puhul. Samuti ei nähta tehnilisi ega kvaliteediga seotud takistusi minimaalse tegeliku alkoholisisalduse vähendamiseks 11,5 mahuprotsendilt 11 mahuprotsendile.

   Samuti on otsustatud välja jätta laagerdunud veinide alkoholisisalduse tõstmine (1 mahuprotsendi võrra võrreldes kehtestatud miinimummääraga), kuna leitakse, et puudub tehniline põhjendus selle õigustamiseks ja säilitamiseks.

5. ERI LIIKI PUNASTE VEINIDE KIRJELDUSE MUUTMINE

Kirjeldus

1. Liigi „VINOS TINOS“ („PUNASED VEINID“) kirjeldust muudetakse kõigi hinnatavate omaduste puhul.

2. Välja on jäetud liik „VINO TINTO FERMENTADO EN BARRICA“ („VAADIS KÄÄRITATUD PUNANE VEIN“) ning liik „VINO TINTO CRIADO EN BARRICA“ („VAADIS VALMINUD PUNANE VEIN“) asendatakse nimetusega „VINO TINTO FERMENTADO Y/O ENVEJECIDO, TOTAL O PARCIALMENTE EN RECIPIENTES DE MADERA“ („TÄIELIKULT VÕI OSALISELT PUITMAHUTIS KÄÄRITATUD JA/VÕI LAAGERDUNUD PUNANE VEINI“) ja selle kirjeldust kohandatakse.

3. Lause „Punaste veinide minimaalne tegelik alkoholisisaldus on 11,5 mahuprotsenti“ on asendatud lausega „Punaste veinide minimaalne tegelik alkoholisisaldus on 12 mahuprotsenti“ ning välja on jäetud laagerdunud veinide eripärane omadus.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 2 alapunkti 1 ja muudetakse koonddokumendi punkti 4.

Tegemist on standardmuudatusega, kuna see ei liigitu ühekski geograafilisi tähiseid käsitleva Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõikes 3 käsitletud muudatuseks.

Põhjendus

1. Välimuse kirjelduses peetakse asjakohaseks asendada „lillakaspunane“ värvusega „punane ja/või lillakaspunane“, et oleks lubatud mõlema värvitooni esinemine kas eristamata või koos, kuna leitakse, et selliselt on päritolunimega veinile „Empordà“ omane värvivahemik paremini esitatud.

   Lõhna kirjelduses peetakse asjakohaseks jätta välja omadus „meeldiv“, kuna seda on raske või isegi võimatu mõõta.

   Omadus „puuviljane“ esines maitse kirjelduses, ent leitakse, et see sobib paremini kirjeldama lõhna, kuna tegemist on lõhnanüansiga, mitte maitseomadusega. Välja on jäetud omadus „tanniinine“, kuna seda ei peeta seda liiki veini puhul hädavajalikuks ja mingis ulatuses peetakse seda isegi puuduseks. Samuti on välja jäetud sõna „püsiv“, kuna see ei ole vajalik.

2. Välja on jäetud liik „VINO TINTO FERMENTADO EN BARRICA“ („VAADIS KÄÄRITATUD PUNANE VEIN“), kuna leitakse, et see liik on hõlmatud uue liigiga „VINO TINTO FERMENTADO Y/O ENVEJECIDO, TOTAL O PARCIALMENTE EN RECIPIENTES DE MADERA“ („TÄIELIKULT VÕI OSALISELT PUITMAHUTIS KÄÄRITATUD JA/VÕI LAAGERDUNUD PUNANE VEIN“). Liigituse kirjelduse muudatus tuleneb paremast määratlusest, mis lubab hõlmata kõik punased veinid, mille puhul on osa aega valmimisprotsessist toimunud puidust mahutis, ja mitte ainult kääritatud veinid. Tuleb meeles pidada, et paljudel juhtudel ei toimu kääritamine täies mahus ehk 100 % puitmahutites, vaid osa sellest või ainult laagerdumine või osa sellest. Seetõttu on täpsustatud, et „Osaliselt puitmahutis laagerdunud vein peab puitmahutis olema laagerdunud vähemalt 25 % ulatuses“.

Uue liigituse kirjelduses peetakse välimuse puhul asjakohaseks asendada sõna „lillakaspunane“ „punase ja/või lillakaspunasega“ samadel eespool nimetatud põhjustel, pealegi leitakse, et arvesse tuleks võtta võimalikke tellisepunase varjundeid, mis on kirjeldusse lisatud antotsüaniinide ja tanniinide loomuliku arengu tõttu seda liiki veinides. Lõhna kirjelduses on „laagerdumisele iseloomulikud palsami- ja vürtsiaroomid“ muudetud „puitmahutis laagerdumisest tulenevateks aroomideks“, sest puitanumas valmimisel tekkivad lõhnanüansid võivad sõltuvalt puidu tüübist, vaadimeistrist, põletusastmest, laagerdumisajast jms olla erinevad. Maitse kirjelduses on otsustatud jätta välja sõna „puhas“, sest kui mõistame terminit „selge“ kui muutusteta veatut veini, siis on sõna „puhas“ liigne. On otsustatud välja jätta „küpseid vilju meenutavad aroomid“, kuna vale on rääkida lõhnabuketist maitse kirjelduses. Sõna „mahe“ on otsustatud välja jätta, sest seda ei peeta lihtsasti mõõdetavaks tunnuseks ega asjakohaseks veinide puhul, mis on täielikult või osaliselt kääritatud või laagerdunud puidust mahutites. Seda liiki veinid on struktuursemad, mis tuleneb puidust eralduvatest tanniinidest ning tanniinsusest ja rikkalikumast lõppvärvusest, mis kujuneb välja keskmise ja pika kestusega leotuse käigus, mille eesmärk on saavutada laagerdumise lõpus heas tasakaalus veinid.

On otsustatud lisada omadus „pika järelmaitsega“, kuna selle liigitusega hõlmatud veinid on noorte veinidega võrreldes püsivama maitsega. Maitse püsivus tuleneb puidust eralduvatest tanniinidest ning tanniinsusest ja rikkalikumast lõppvärvusest, mis kujuneb välja keskmise ja pika kestusega leotuse käigus, mille eesmärk on saavutada laagerdumise lõpus heas tasakaalus veinid.

3. On parandatud viga, asendades sõna „soovib“ sõnaga „mahuprotsent“. Samuti ei nähta tehnilisi ega kvaliteediga seotud takistusi minimaalse tegeliku alkoholisisalduse suurendamiseks 11,5 mahuprotsendilt 12 mahuprotsendile.

Ka on otsustatud välja jätta laagerdunud veinide alkoholisisalduse tõstmine (1 mahuprotsendi võrra võrreldes kehtestatud miinimummääraga), kuna leitakse, et puudub tehniline põhjendus selle õigustamiseks ja säilitamiseks.

6. KATEGOORIA 1 ALLA ON LISATUD *RANCIO*-VEINID

Kirjeldus

Kategooria 1 alla on lisatud veini laagerdumismeetodist tulenevalt uue liigina nn *rancio*-veinid. Lisatud on veini organoleptiline kirjeldus ja minimaalne tegelik alkoholisisaldus mahuprotsentides.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 2 alapunkti 1 ja muudetakse koonddokumendi punkti 4.

Tegemist on standardmuudatusega, kuna see ei liigitu ühekski geograafilisi tähiseid käsitleva Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõikes 3 käsitletud muudatuseks. Sellega ei ole lisatud uut kategooriat, vaid on lisatud uus liik tootespetsifikaadis juba olemasoleva kategooria 1 alla.

Põhjendus

On tehtud ettepanek lisada uus veiniliik nimetusega „*rancio*-vein“. Seni oli „Rancio“ nimetus, mida veinide ja likköörveinide puhul võis kasutada ainult siis, kui need on oma eriliste laagerdumistingimuste tõttu omandanud nn rääsunud ehk *rancio*-maitse.

7. POOLVAHUVEINIDE KIRJELDUSE MUUTMINE

Kirjeldus

Nende veinide organoleptilist kirjeldust on parandatud. Veinide minimaalset tegelikku alkoholisisaldust on suurendatud 9,5 mahuprotsendilt 10,5 mahuprotsendini. Sõnad „vein, mis on saadud viinapuusordist“ on asendatud sõnadega „vein, mis on saadud viinamarjasordist“.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 2 alapuntki 2 ja muudetakse koonddokumendi punkti 4.

Tegemist on standardmuudatusega, kuna see ei liigitu ühekski geograafilisi tähiseid käsitleva Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõikes 3 käsitletud muudatuseks.

Põhjendus

Välimuse kirjeldusest on välja jäetud omadus „kerge“, kuna seda ei peeta välimuse kirjeldamisel asjakohaseks, lisatud on aga omadus „kirgas“, eristamaks häguseid veine; kirjeldus „kahvaturoosa või kergelt erk roosa“ on asendatud „roosaga“ ja „lillakaspunasega“, kuna leitakse, et need toonid kirjeldavad paremini poolvahuveine päritolunimetusega „Empordà“. Lisatud on: „Sordist 'Garnacha roja' ja/või punastest sortidest valmistatud valged poolvahuveinid võivad olla erksama kollase värvusega, milles võib märgata roosakaid ja/või hallikaid varjundeid“, et võtta arvesse nii punastest sortidest kui sordist 'Garnacha roja' valmistatud valgete poolvahuveinide eripära, kuna sortidele omane suurema polüfenoolide ja antotsüaniinide sisaldus võib anda veinidele erksamad värvivarjundid.

Lõhna kirjeldusse on lisatud omadus „lillenüanssidega“, kuna tegemist on sellist liiki veinide puhul tavapärase ja hinnatud lõhnanüansiga. Lisatud on omadused „selge“ ja „puhas“, kuna peetakse oluliseks, et seda tüüpi veinid oleksid puudusteta. Välja on jäetud sõnad „igale veini valmistamisel kasutatud sordile omaste aroomidega“, kuna just kõigile sortidele omaseid aroome on keeruline või võimatu seostada.

Omadust „puuviljane“ kasutati maitse hindamisel ja leitakse, et seda on sobivam kasutada üksnes lõhna kirjeldamisel, kuna tegemist on pigem lõhnanüansiga, mitte maitseomadusega.

Minimaalse tegeliku alkoholisisalduse suurendamisele 9,5 mahuprotsendilt 10,5 mahuprotsendile ei nähta tehnilisi ega kvaliteediga seotud takistusi.

Sõna „viinapuu“ on asendatud sõnaga „viinamarjad“, kuna seda peetakse õigemaks.

8. KVALITEETVAHUVEINIDE KIRJELDUSE MUUTMINE

Kirjeldus

Nende veinide organoleptilist kirjeldust on parandatud. Veinide minimaalset tegelikku alkoholisisaldust on suurendatud 12,5 mahuprotsendilt 13,5 mahuprotsendini. Parandatud on valmistusviisi sõnastust.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 2 alapunkti 3 ja muudetakse koonddokumendi punkti 4.

Tegemist on standardmuudatusega, kuna see ei liigitu ühekski geograafilisi tähiseid käsitleva Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõikes 3 käsitletud muudatuseks.

Põhjendus

Välimuse kirjeldusse on lisatud omadus „kirgas“ võimaldamaks eristumist hägusatest veinidest. Lisatud on „erkkollane“, pidades silmas laagerdunud kvaliteetvahuveine, mis oma vanuse tõttu võivad omandada rohekate varjundite asemel pigem kollakad toonid. Lisatud on: „Sordist 'Garnacha roja' ja/või tumedatest sortidest valmistatud kvaliteetvahuveinid võivad olla erksama kollase värvusega, milles võib märgata roosakaid ja/või hallikaid varjundeid“, et võtta arvesse nii punastest sortidest kui sordist 'Garnacha roja' valmistatud vahuveinide eripära, kuna sortidele omane suurem polüfenoolide ja antotsüaniinide sisaldus võib anda veinidele erksamad värvivarjundid.

Lõhna kirjelduses on „crianza“ („laagerdamine“) asendatud terminiga „envejecer“ („laagerduma“), sest viimane esindab paremini eri asjaomaseid veiniliike, samas kui „crianza“ on seotud ainult osa laagerdunud veinidega, millele tootespetsifikaadis endas viidatakse ja mille suhtes kohaldatakse ühenduse õigusakte.

Maitse kirjelduses on asendatud väljend „hea happesuse ja suhkrute tasakaaluga“ sõnaga „heas tasakaalus“, kuna leitakse, et tasakaal võib sõltuda rohkematest teguritest kui happesuse ja suhkrute suhe. Lisatud on omadused „selge“ ja „puhas“, sest vein peab olema puudusteta.

Meie reguleeriva asutuse tehnilises osakonnas viimase kümne aasta jooksul tehtud analüüsid näitavad, et tõenäoliselt on kliimamuutuste mõjul suhkrusisaldus võrreldes varasemate aastatega liikumas tõusujoones. Põhjuseid on mitu: temperatuuri tõus, kõrge temperatuuriga päevade arvu kasv, veepuudusest tingitud stressi perioodid jne. Sellega seoses otsustavad veinitootjad, pidades esmatähtsaks toote kvaliteeti, koristada saaki siis, kui mari on saavutanud tasakaalu fenoolse küpsuse ja tõenäolise alkoholiküpsuse vahel, mis langeb üha enam kokku suurema tõenäolise alkoholisisaldusega.

Sõnastust on parandatud sellega, et välja on jäetud teave tegeliku alkoholisisalduse, viinamarjasortide või valmistuspiirkonna, villimise ja laagerdamise, märgistamise või korgistamise kohta, kuna seda on juba tootespetsifikaadi muudes osades käsitletud, vältides sedasi liiasust.

9. LIKÖÖRVEINIDE „MISTELA BLANCA DEL EMPORDÀ“ KIRJELDUSE MUUTMINE

Kirjeldus

Nende veinide organoleptilist kirjeldust on parandatud. Parandatud on valmistusviisi sõnastust.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 2 alapuntki 4 ja muudetakse koonddokumendi punkti 4.

Tegemist on standardmuudatusega, kuna see ei liigitu ühekski geograafilisi tähiseid käsitleva Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõikes 3 käsitletud muudatuseks.

Põhjendus

Välimuse kirjeldusse on lisatud omadus „kirgas“ võimaldamaks eristumist hägusatest veinidest, kirjeldus „isegi kerge kuldse varjundi“ on asendatud kirjeldusega „merevaigukarva“, et oleks võimalik hõlmata ka hea kvaliteedi säilitanud küpsemad veinid.

Lõhna kirjelduses on sõna „neto“ asendatud omadusega „puhas“, sest tegemist on tõlkeveaga katalaani keelest. Parema kirjelduse huvides on lisatud „ja/või kuivatatud puuviljade“. On otsustatud välja jätta „sordile omane“, sest mistelit on võimalik valmistada erinevatest lubatud sortidest ning ei ole asjakohane määratleda toodet sordiveinina.

Omadust „puuviljane“ kasutati maitse hindamisel ja leitakse, et seda on sobivam kasutada üksnes lõhna kirjeldamisel, kuna tegemist on pigem lõhnanüansiga, mitte maitseomadusega. Omaduse „hea järelmaitsega“ väljajätmise põhjuseks on asjaolu, et see on liiga subjektiivne mõiste, mitte omadus, mida degusteerimiskomisjoni saaks hinnata või mõõta. Parema kirjelduse huvides on lisatud omadused „selge“ ja „puhas“.

Välja on jäetud „vein filtritakse“, sest tegelikkuses ei kasuta tootjad alati seda veinivalmistustava, kuna see ei mõjuta veini kvaliteeti ega karakterit. Välja on jäetud „eemaldatakse üks kord ööpäevas ühe nädala jooksul“, kuna praegu on olemas muid homogeenimismeetodeid.

10. LIKÖÖRVEINI „MISTELA NEGRA DEL EMPORDÀ“ KIRJELDUSE MUUTMINE

Kirjeldus

Nende veinide organoleptilist kirjeldust on parandatud. Parandatud on valmistusviisi sõnastust.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 2 alapuntki 4 ja muudetakse koonddokumendi punkti 4.

Tegemist on standardmuudatusega, kuna see ei liigitu ühekski geograafilisi tähiseid käsitleva Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõikes 3 käsitletud muudatuseks.

Põhjendus

Välimuse kirjeldusse on lisatud omadus „kirgas“ võimaldamaks eristumist hägusatest veinidest. Värvuse täpsustamiseks on „punased ja violetsed toonid“ asendatud „punaste ja/või lillakaspunaste toonidega“.

Lõhna kirjelduses on sõna „neto“ asendatud sõnaga „puhas“, kuna tegemist oli vale tõlkega katalaani keelest hispaania keelde, ning omadus „meenutades punaseid vilju“ on asendatud omadusega „puuviljane“, kuna leitakse, et selle veinikategooria aroomide kirjeldamisel ei tohiks keskenduda üksnes punastele puuviljadele, vaid pigem mis tahes liiki puuviljadele.

Omadust „puuviljane“ kasutati maitse hindamisel ja leitakse, et seda on sobivam kasutada üksnes lõhna kirjeldamisel, kuna tegemist on pigem lõhnanüansiga, mitte maitseomadusega. Sõna „sametine“ väljajätmise põhjuseks on asjaolu, et see on liiga subjektiivne mõiste, mitte omadus, mida degusteerimiskomisjon saaks kuidagi hinnata või mõõta. Lisatud on omadused „selge“ ja „puhas“, kuna vein peab olema puudusteta.

Välja on jäetud konkreetne vajadus purustada viinamarjad enne leotamist ning samuti varre eelneva eemaldamise nõue, pidades silmas, et tegemist on veinivalmistustavadega, mis ei ole veiniliigi puhul määrava tähtsusega ega vaja seetõttu piiritlemist. Välja on jäetud vajadus virret pärmseente eemaldamiseks õhustada, kuna on laialdaselt tõendust leidnud, et pelgalt üle 15 mahuprotsendilise alkoholi lisamine ja segamine on nende inaktiveerimiseks piisav. Välja on jäetud viide pressi kasutamisele tahkete osade eraldamiseks, kuna seda liiki veinide valmistamisel kasutatakse muid meetodeid, nagu näiteks vabavoolumeetod, mille tulemused on sarnased või isegi kvaliteetsemad.

11. LIKÖÖRVEINIDE „GARNACHA DEL EMPORDÀ“ KIRJELDUSE MUUTMINE

Kirjeldus

Nende veinide organoleptilist kirjeldust on parandatud. Parandatud on valmistusviisi sõnastust.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 2 alapuntki 4 ja muudetakse koonddokumendi punkti 4.

Tegemist on standardmuudatusega, kuna see ei liigitu ühekski geograafilisi tähiseid käsitleva Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõikes 3 käsitletud muudatuseks.

Põhjendus

Välimuse kirjeldusse on lisatud omadus „kirgas“ võimaldamaks eristumist hägusatest veinidest. Välimuse kirjeldusest on otsustatud välja jätta „merevaikkollane“ ja „rubiinpunane“, kuna tegemist on reguleeritud terminitega, mis on seotud kasutatud sordiga, ja need võivad põhjustada eksitusi või segadust ning seetõttu eelistatakse seda liiki veine kirjeldada vastavalt nende värvitoonide skaalale.

Lõhna kirjeldusse on lisatud „ja/või kuivatatud ja laagerdumisest tulenevad aroomid“, kuna leitakse, et need aroomid on ülekaalus selles veinikategoorias, kus viinamarjad pärinevad hilistest saagikoristustest ja oksüdeeriv laagerdamine on kohustuslik.

Omadus „küpse või kuivatatud puuvilja nootidega“ esines maitse kirjelduses, ent seda peetakse sobivamaks üksnes lõhna kirjeldamiseks, kuna tegemist on lõhnabuketiga, mitte maitseomadusega. Lisatud on omadused „selge“ ja „puhas“, kuna vein peab olema puudusteta. Samuti „nüansirohke“, et parandada selle kirjeldust.

On otsustatud asendada omadussõna „üleküpsenud“ sõnaga „küps“, pidades silmas, et sellele tootele omase karakteri saavutamiseks ei ole marjade üleküpsemine vajalik.

Kirjelduses on loetletud sordi 'Garnacha' variandid (blanca (valge), roja (punane), negra (tume) või peluda (karvane)), et oleks selge, et neid kõiki võib selle veini valmistamisel kasutada.

Peetakse asjakohaseks jätta välja nii „Pärast rootsude eraldamist ja purustamist toimub kääritamine“ kui ka „virdel lastakse vabalt voolata, pressitakse, filtritakse ja kangendatakse“, kuna selle veiniliigi puhul on tehniliselt võimalik kirjeldatud ja väljajäetud veinivalmistusprotsesse läbi viia eri etappidel ja saavutada siiski soovitud parim tulemus.

Viinamarjavirde kontsentreerimise meetodi puhul asendatakse sõna „keetmine“ väljendiga „otsene kuumuse rakendamine“ kuna viimast väljendit peetakse õigemaks.

On otsustatud välja jätta erand kaheaastase laagerdumise või valmimise nõudest juhtudel, kui vein on vähemalt 90 % ulatuses valmistatud sordist 'Garnacha roja' või 'Garnacha peluda', kuna kogemused on näidanud, et selline vahet tegemine ei ole põhjendatud ning et selle kategooria veinidele iseloomulike organoleptiliste omaduste saavutamiseks on vajalik ühesugune laagerdumisaeg kõigi sordi „Garnacha“ erivariantide puhul.

12. LIKÖÖRVEINIDE „MOSCATEL DEL EMPORDÀ“ KIRJELDUSE MUUTMINE

Kirjeldus

Nende veinide organoleptilist kirjeldust on parandatud. Parandatud on valmistusviisi sõnastust.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 2 alapuntki 4 ja muudetakse koonddokumendi punkti 4.

Tegemist on standardmuudatusega, kuna see ei liigitu ühekski geograafilisi tähiseid käsitleva Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõikes 3 käsitletud muudatuseks.

Põhjendus

Välimuse kirjeldusse on lisatud omadus „kirgas“ võimaldamaks eristumist hägusatest veinidest. Värvus „erkkollane“ on asendatud „merevaikkollasega“, sest leitakse, et merevaigukollast varjundit hõlmamata välistati sellest kategooriast küpsemad veinid, mis võivad säilitada organoleptilised omadused ja pakkuda isegi nüansirikkamaid veine.

Lõhna kirjelduses on parandatud sõna „neto“ sõnaks „puhas“, sest tegemist oli tõlkeveaga katalaani keelest, ning välja on jäetud omadus „püsiv“, kuna seda ei peeta iseloomulikuks lõhnale, vaid maitsele, mille kirjeldusse see lisatakse.

Maitse kirjeldusse on lisatud omadused „selge“ ja „puhas“, kuna peetakse oluliseks, et seda liiki veinid oleksid puudusteta. Välja on jäetud sõna „sametine“, kuna tegemist on liiga subjektiivse mõistega, mitte omadusega, mida degusteerimiskomisjon saaks kuidagi hinnata või mõõta.

On selgitatud, et mõlemat sorti – nii sorti 'Moscatel de Alexandria' kui ka väikesemarjalist sorti 'Moscatel de grano menudo' – võib kasutada ühtemoodi nii koos kui ka eraldi.

13. MAGUSATE LIKÖÖRVEINIDE „EMPORDÀ“ KIRJELDUSE MUUTMINE

Kirjeldus

Nende veinide organoleptilist kirjeldust on parandatud. Maksimaalset tegelikku alkoholisisaldust suurendatakse 20 mahuprotsendilt 22 mahuprotsendile.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 2 alapuntki 4 ja muudetakse koonddokumendi punkti 4.

Tegemist on standardmuudatusega, kuna see ei liigitu ühekski geograafilisi tähiseid käsitleva Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõikes 3 käsitletud muudatuseks.

Põhjendus

Välimuse kirjeldusse on lisatud omadus „kirgas“ võimaldamaks eristumist hägusatest veinidest.

Lõhna kirjelduses on sõna „neto“ parandatud sõnaks „puhas“, kuna tegemist on tõlkeveaga katalaani keelest, ning lisatud on sõnad „ja/või kuivatatud“, kuna seda peetakse sellele veiniliigile omaseks lõhnanüansiks. Välja on jäetud kirjeldus „soe ja mahe“, kuna seda peetakse maitseomaduseks, mitte lõhnaomaduseks.

Maitse kirjeldusse on lisatud omadused „selge, puhas“ ja „heas tasakaalus“, kuna peetakse oluliseks, et seda liiki veinid oleksid puudusteta. Välja on jäetud „puuviljane“ ja „küpseid vilju meenutavad“, kuna need omadused ei kirjelda maitset, vaid lõhnabuketti. Välja on jäetud omadus „täidlane“, kuna seda on raske või isegi võimatu hinnata või mõõta. Omadus „pika tugeva maitsega“ on asendatud omadusega „püsiva järelmaitsega“, kuna viimast peetakse sobivamaks.

On otsustatud suurendada selles likööorveinide kategoorias ettenähtud maksimaalset tegelikku alkoholisisaldust 20 mahuprotsendilt 22 mahuprotsendile, kuna tegemist on kõige üldisema kategooriaga ja soovitakse hoiduda sellisest piirangust, et kategooria oleks hõlmavam.

14. KATEGOORIASSE 3 ON LISATUD *RANCIO*-VEINID „EMPORDÀ“

Kirjeldus

Kategooria 3 alla on asjaomasest laagerdumisviisist tingituna lisatud uus kategooria veine nimetusega „Rancios del Empordà“. Lisatud on veini organoleptiline kirjeldus ja kindlaks määratud selle minimaalne loomulik alkoholisisaldus mahuprotsentides.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 2 alapunkti 4 ja muudetakse koonddokumendi punkti 4.

Tegemist on standardmuudatusega, kuna see ei liigitu ühekski geograafilisi tähiseid käsitleva Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõikes 3 käsitletud muudatuseks. Sellega ei ole lisatud uut kategooriat, vaid on lisatud uus liik tootespetsifikaadis juba olemasoleva kategooria 1 alla.

Põhjendus

On tehtud ettepanek lisada uus veiniliik nimetusega „Vino rancio del Empordà“. Seni oli „Rancio“ nimetus, mida veinide ja liköörveinide puhul võis kasutada ainult siis, kui need on oma eriliste laagerdumistingimuste tõttu omandanud nn rääsunud ehk *rancio*-maitse.

15. ÜLEKÜPSENUD VIINAMARJADEST VALMISTATUD VEINI KIRJELDUSE MUUTMINE

Kirjeldus

Nende veinide organoleptilist kirjeldust on parandatud. Samuti on muudetud tegeliku alkoholisisalduse piirmäärasid.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 2 alapunkti 5 ja muudetakse koonddokumendi punkti 4.

Tegemist on standardmuudatusega, kuna see ei liigitu ühekski geograafilisi tähiseid käsitleva Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõikes 3 käsitletud muudatuseks.

Põhjendus

Lõhna kirjelduses on „küpsenud, kuivatatud puuvili“ asendatud „küpsenud ja/või kuivatatud puuviljaga“, kuna leitakse, et viimane on sobivam kirjeldus, mille puhul võetakse arvesse ka veine, millel on ainult üks kahest omadusest.

Maitse kirjeldusse on lisatud omadused „selge“ ja „puhas“, kuna peetakse oluliseks, et seda liiki veinid oleksid puudusteta. Välja on jäetud omadus „struktureeritud“, kuna seda on keeruline või võimatu hinnata või mõõta, ning parema kirjelduse huvides on lisatud omadused „täidlane“ ja „nüansirohke“. Välja on jäetud kirjeldus „viinamarja-siirupit meenutav“, kuna see omadus ei ole iseloomulik maitsele, tegemist on lõhnanüansiga.

On otsustatud muuta minimaalset tegelikku alkoholisisaldust 15 mahuprotsendilt 12 mahuprotsendile, kuna tegemist on tarbetu piiranguga, mis ei olnud kooskõlas nende toodete valmistamise tegeliku olukorraga, kuna suurema osa toodetavate veinide puhul võib käärimisprotsess sõltuvalt veiniaasta tingimustest varem katkeda. Välja on jäetud maksimaalne piirmäär, kuna seda peetakse ebavajalikuks.

16. ALKOHOLISISALDUSE PIIRNORMIDE MUUTMINE

Kirjeldus

Muudetud on kahte tabelit, milles võetakse kokku eri liiki veinide tegeliku ja üldalkoholisisalduse piirmäärad, ja tabelisse on lisatud uued eelmainitud veiniliigid.

Muudetud on tootespetsifikaadi punkti 2 alapunkte 6 ja 7 ning muudetakse koonddokumendi punkti 4.

Tegemist on standardmuudatusega, kuna see ei liigitu ühekski geograafilisi tähiseid käsitleva Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõikes 3 käsitletud muudatuseks.

Põhjendus

Tegeliku alkoholisisalduse kohta on muudatused ja põhjendus juba iga liigi puhul eraldi ära toodud.

Üldalkoholisisaldus kohandatakse vastavaks tegeliku alkoholisisalduse uuetele piirmäärdele ja maksimaalne piirmäär on välja jäetud, kuna seda ei peeta vajalikuks.

17. ÜLDHAPPESUSE PIIRNORMIDE MUUTMINE

Kirjeldus

Kategooria 1 veinide puhul on minimaalset piirnormi vähendatud 4,5 viinhappe grammilt 4 grammini liitri kohta.

Kvaliteetvahuveinide ja poolvahuveinide puhul on minimaalse happesusena kehtestatud 5,0 viinhappe grammi liitri kohta.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 2 alapunkti 9 ja muudetakse koonddokumendi punkti 4.

Tegemist on standardmuudatusega, kuna see ei liigitu ühekski geograafilisi tähiseid käsitleva Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõikes 3 käsitletud muudatuseks.

Põhjendus

Meie reguleeriva asutuse tehnilises osakonnas viimase kümne aasta jooksul tehtud analüüsid näitavad, et tõenäoliselt on kliimamuutuste mõjul suhkrusisaldus võrreldes varasemate aastatega liikumas tõusujoones, mis kahjustab üldhappesust. Põhjuseid on mitu: temperatuuri tõus, kõrge temperatuuriga päevade arvu kasv, veepuuduse perioodid jne. Sellega seoses otsustavad veinitootjad, pidades esmatähtsaks toote kvaliteeti, koristada saaki siis, kui mari on saavutanud tasakaalu fenoolse küpsuse ja tõenäolise alkoholiküpsuse vahel, mis üha enam langeb kokku suurema tõenäolise alkoholisisaldusega ja paremini tasakaalustatud üldhappesusega.

Kvaliteetvahuveini ja poolvahuveini kategooria puhul on lisatud happesus, kuna varem ei olnud seda käsitletud.

18. LENDUVATE HAPETE SISALDUSE PIIRNORMIDE MUUTMINE

Kirjeldus

Alla aasta vanuste veinide puhul tõstetakse piirnormi 0,6 äädikhappe grammilt 0,8 grammini liitri kohta. Laagerdunud punaste veinide puhul võib see näitaja olla kuni 1,10 grammi liitri kohta, varasem piirnorm oli 1,20 grammi liitri kohta. Lisaks on likköörveinide, üleküpsenud viinamarjadest valmistatud veinide ja *rancio*-veinide puhul kehtestatud konkreetne piirnorm 2,10 grammi liitri kohta.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 2 alapunkti 10 ja muudetakse koonddokumendi punkti 4.

Tegemist on standardmuudatusega, kuna see ei liigitu ühekski geograafilisi tähiseid käsitleva Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõikes 3 käsitletud muudatuseks.

Põhjendus

Meie reguleeriva asutuse tehnilises osakonnas viimase kümne aasta jooksul tehtud analüüsid näitavad, et tõenäoliselt on kliimamuutuste mõjul suhkrusisaldus võrreldes varasemate aastatega liikumas tõusujoones ja sellest tingitult teeb sama ka lenduvate hapete sisaldus. Põhjuseid on mitu: temperatuuri tõus, kõrge temperatuuriga päevade arvu kasv, taime veepuudusest tingitud stressiperiood, mis omakorda võivad põhjustada stressi ka pärmidel kääritusprotsessi ajal, mille tulemuseks on lenduvate hapete sisalduse suurenemine.

Teisalt võib *rancio*-veinide ja kestadel kääritatud veinide tootespetsifikaati lisamine tootmismeetodi tõttu suurendada lenduvate hapete sisaldust, mis samas ei kahjusta nende kvaliteeti.

19. VÄÄVELDIOKSIIDI MAKSIMAALSE ÜLDSISALDUSE PIIRNORMIDE TÄIENDAMINE

Kirjeldus

On täpsustatud kategooria 1 *rancio*-veinide, poolvahuveinide ja üleküpsenud viinamarjadest valmistatud veinide maksimaalne vääveldioksiidi sisaldus.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 2 alapunkti 11 ja muudetakse koonddokumendi punkti 4.

Tegemist on standardmuudatusega, kuna see ei liigitu ühekski geograafilisi tähiseid käsitleva Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõikes 3 käsitletud muudatuseks.

Põhjendus

On kasutatud võimalust määrata nimetatud veiniliikide puhul kindlaks kõnealune piirnorm.

20. NIMETUSTE JA/VÕI TÄHISTE JAOTISE ASUKOHA MUUTMINE

Kirjeldus

Jaotis „Nimetused ja/või tähised“ on viidud punktist 2 punkti 8. 2. Toodete esitlemine ja märgistamine.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 2 ja muudetakse koonddokumendi punkti 9.

Tegemist on standardmuudatusega, kuna see ei liigitu ühekski geograafilisi tähiseid käsitleva Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõikes 3 käsitletud muudatuseks.

Põhjendus

See sisu peab olema esitatud tootespetsifikaadi selles osas, kus käsitletakse märgistamist.

21. VILJELUSTAVADE MUUTMINE

Kirjeldus

Välja on jäetud piirangud istutustihedusele ja võrsete arvule hektari kohta ning parandatud on niisutusluba puudutavat sõnastust. Muudetud on viinamarja loomuliku alkoholisisaldust, mis on vähemalt 10 mahuprotsenti, ja seda hakatakse eristama värvuse järgi: 11,5 mahuprotsenti punase veini tootmiseks mõeldud viinamarjade puhul; 10,5 mahuprotsenti valge ja roosa veini tootmiseks mõeldud viinamarjade puhul ning 9,5 mahuprotsenti, kui viinamarjadest soovitakse valmistada poolvahuveine või kvaliteetvahuveine.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 3 alapunkte 1 ja 2 ning muudetakse koonddokumendi punkti 5.

Tegemist on standardmuudatusega, kuna see ei liigitu ühekski geograafilisi tähiseid käsitleva Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõikes 3 käsitletud muudatuseks.

Põhjendus

Viinapuude arvu kindlaksmääramine hektari kohta ei ole kooskõlas piirkonna praeguse olukorraga, kuna seal on nii viljakamaid noorte istandustega alasid kui ka väheviljakaid sajandivanuste viinapuuaegadega alasid.

Samuti ei ole eriti mõttekas võrsete arvu piiramine, kuna seda tuleb kohandada sõltuvalt viinamarjasordist (rohkem või vähem viljakas), kasvualast, viinamarjade otstarbest, valmistatavatest veinidest ja lõikamisviisist.

Niisutamine ei ole meie piirkonnas tavapärane, seega on asjaomast punkti muudetud, pidades silmas, et viinamarjaistanduses tehtavate tööde eest vastutab viinamarjakasvataja, kelle kohustus on tagada kvaliteetse viinamarja tootmine.

On peetud asjakohaseks märkida iga peamise veinikategooria alkoholisisaldus mahuprotsentides, suurendades seda poole protsendi võrra valgete, roosade, poolvahuveinide ja kvaliteetvahuveinide puhul ning ühe kraadi võrra punaste veinide puhul, ning viia seeläbi minimaalne alkoholisisaldus vastavusse tegeliku tootega, kuna kliimamuutuste tõttu ei koristata piirkonnas marju alla selle piiri, sest soovitakse koristada nii suhkrusisalduse kui fenoolsete ühendite poolest küpseid marju.

22. VEINIVALMISTUSTAVADE MUUTMINE

Kirjeldus

Välja on jäetud lause „Virde tootmisel järgitakse traditsioonilisi meetodeid, mille puhul kasutatakse tänapäevast tehnoloogiat, mille eesmärk on parandada veinide kvaliteeti“.

Ekstraheerimissaagist suurendatakse 70 liitrilt 74 liitrile viinamarjavirdele või veinile 100 kilogrammi saagi kohta, täpsustades, et see hõlmab ka setet.

Muudetud on tootespetsifikaadi punkti 3 alapunkti 3 ja muudetakse koonddokumendi punkti 5.

Tegemist on standardmuudatusega, kuna see ei liigitu ühekski geograafilisi tähiseid käsitleva Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõikes 3 käsitletud muudatuseks.

Põhjendus

Väljajäetud lause on ülearune, kuna tänapäeval on veinitootjad varustatud kvaliteetse viinamarjavirde saamiseks vajaliku tehnoloogiaga.

Viinamarjavirde ekstraheerimisest räägitakse nende valgete veinide valmistamise puhul, kus ekstraheerimine toimub enne kääritamist. Veini ekstraheerimise puhul võetakse arvesse asjaolu, et ekstraheerimine toimub pärast kääritamist. Pidades silmas, et kvaliteetveini valmistamise rajatistes on kasutusel üha nutikamad ja innovaatilisemad masinad, on virde ekstraheerimise protsess muutunud tõhusamaks, olles tundlikum ja tagades toote säilimise ja kvaliteedi isegi suurema surve avaldamisel.

23. HEKTARISAAGIKUST KÄSITLEVA SÕNASTUSE PARANDAMINE

Kirjeldus

On täpsustatud, et saagikust hektari kohta (Hl/Ha) arvestatakse valmisveini järgi. Vastavatele väärtustele on lisatud kaks kohta pärast koma.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 5, muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

Tegemist on standardmuudatusega, kuna see ei liigitu ühekski geograafilisi tähiseid käsitleva Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõikes 3 käsitletud muudatuseks.

Põhjendus

Sõnastus on muudetud täpsemaks.

24. SORTE PUUDUTAVAD MUUDATUSED

Kirjeldus

Soovitatavate valgete sortide puhul on lisatud sordile 'Cariñena Blanca' sünonüümina 'Carignan blanc'; on parandatud sordi 'Lledoner blanc' nimi 'Garnacha blanca' sünonüümina – õige sordinimi on 'Lladoner Blanco'; sort 'Garnacha roja' on lisatud soovitatavate punaste sortide hulka.

Lubatud valgete sortide puhul on asendatud sordi 'Moscatel de grano pequeño' nimi õige nimega 'Moscatel de grano menudo'.

Soovitatavate punaste sortide puhul on sordile 'Samsó' või 'Cariñena' lisatud veel üks sünonüüm – 'Mazuela'; sordile „Garnacha tinta' on sünonüümina lisatud 'Lladoner'; uue sordina on lisatud 'Cariñena gris'.

Lubatud punaste sortide puhul on sordile 'Ull de llebre' lisatud sünonüüm 'Tempranillo' ja sordile 'Garnacha peluda' sünonüüm 'Lledoner pelut'.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 6 ja muudetakse koonddokumendi punkti 7.

Tegemist on standardmuudatusega, kuna see ei liigitu ühekski geograafilisi tähiseid käsitleva Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõikes 3 käsitletud muudatuseks.

Põhjendus

Sordinimesid on parandatud täpsemaks.

25. SEOSE SÕNASTUSE PARANDAMINE

Kirjeldus

Seose sõnastust on parandatud.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 7 ja muudetakse koonddokumendi punkti 8.

Tegemist on standardmuudatusega, sest sellega ei kaasne geograafilisi tähiseid käsitleva Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõikes 3 osutatud muudatusi, eelkõige ei muuda see seost, vaid üksnes parandab selle sõnastust.

Põhjendus

Seda kasutatakse teksti täiustamiseks.

26. NIMETUSED JA/VÕI MÄRKED

Kirjeldus

Lisaks juba eespool mainitud nimetuste ja märgete osa ümberpaigutamisele tootespetsifikaadi punktist 2 punkti 8 on tehtud mitmeid muudatusi ka sõnastuses.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 8 ja muudetakse koonddokumendi punkti 9.

Tegemist on standardmuudatusega, sest sellega ei kaasne geograafilisi tähiseid käsitleva Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõikes 3 osutatud muudatusi, eelkõige ei muuda see seost, vaid üksnes parandab selle sõnastust.

Põhjendus:

— nimetuse „noor“ puhul on asendatud nõue, et „need villitakse kokkuleppe kohaselt veiniaasta jooksul ja/või alates saagikoristusaasta 20. detsembrist“ nõudega „need villitakse saagikoristusaasta jooksul“, et ei tekiks segadust, et villimine piiritletakse veiniaastaga, kuna varasema sõnastuse kohaselt oli võimalik tõlgendada villimist alates 20. detsembrist ilma ülempiirita;

— märke „säilitamiseks mõeldud vein“ puhul on lisatud kohustus, et tammevaatide mahutavus peab olema kuni 330 liitrit. Teisisõnu on täpsustatud vaatide mahutavus;

— nimetuste „crianza“, „reserva“ ja „gran reserva“ puhul on tekst kohandatud vastavaks nende traditsiooniliste nimetuste juba reguleeritud tingimustele kõigis aspektides, sealhulgas seoses laagerdumisaja ja vaatide mahuga;

— nimetuse „reserva“ puhul on lisatud: kvaliteetvahuveinide puhul ei tohi ajavahemik *tirage*'i segu valmistamisest kuni ümberkorkimiseni jääda alla 15 kuu, et nende veinide puhul saaks seda nimetust kasutada;

— likköörveini „Garnacha de Empordà“ laagerdamise puhul on välja jäetud nõue, et mahutid peavad olema valmistatud tammepuidust. Seda kasutatakse traditsiooniliselt küll kõige enam, kuid see pole ainus, mida võib kasutada. Lisatud on nõue, et mahutite maht võib olla kuni 330 liitrit;

— *rancio*-veinide puhul, kui on märgitud laagerdumisaeg, võetakse arvesse selle valmistamisel kasutatud eri partiide keskmist laagerdumisaega;

— märgete „barrica“ (vaat) ja „roble“ (tamm) puhul on mahutite maksimaalset mahtu suurendatud 330 liitrilt 600 liitrile, nagu on ettenähtud siseriiklikes õigusaktides. Piiravamaks muutmine ei ole põhjendatud;

— liköörveinide „Garnacha de Empordà“ ja „Moscatel de Empordà“ puhul võib nimetust „vino dulce natural“ (naturaalne magus vein) kasutada juhul, kui suhkrusisaldus on vähenenud 270 grammilt 252 grammini liitri kohta. Sellega soovitakse kohanduda tootmispiirkonna traditsioonilisema veinivalmistusviisiga;

— välja on jäetud: „Veine ja liköörveine nimetatakse *rancio*-veinideks, kui nende eripäraste laagerdamistingimuste tõttu on nad omandanud nn rääsunud ehk *rancio*-maitse“, kuna seda ei peeta vajalikuks, sest neid veine on juba suurepäraselt kirjeldatud;

— liköörveini „Garnacha de Empordà“ puhul on märked „ámbar“ („merevaigukarva“) ja „rubí“ („rubiinpunane“) vabatahtlikud, sest neid tooteid tuntakse vastavalt tootmisel kasutatavatele sortidele;

— lisatud on nimetus „rancio dulce“ (magus *rancio*-vein) nende *rancio*-veinide puhul, mille suhkrusisaldust on üle 45 grammi liitri kohta;

— kvaliteetvahuveinide puhul peab korgile olema märgitud kaitstud päritolunimetus. Kuna tegemist on väikese tootmismahuga tootega, soovivad vahuveini tootjad eristada korki päritolunimetuse nimega;

— kohustuslikud ja vabatahtlikud märked on suurema selguse huvides eraldatud;

— välja on jäetud nõue, et kui esineb üle kolme sordi, peab nende nimetus jääma välja kohustuslike andmete väljast. See nõue ületab õigusaktidega kehtestatud nõudeid ja ei ole põhjendatud;

— viinamarjakasvataja või kinnistu nime märkimist käsitlevad eeskirjad on välja jäetud ja need on asendatud märkega „embotellado en la propiedad“ („villitud kinnistul“). See märge on lisatud, et eristada nõudeid järgivad tootjad;

— lisatud on soovitus kasutada nimetusi „Lladoner“, „Lladoner Blanco“ ja „Lledoner pelut“ kõigi nende veinide etiketil, mis on sellest sordist valmistatud, kuna tegemist on kohalike sortide sünonüümidega;

— lisatud on traditsioonilised nimetused „rancio“ ja „vino dulce natural“ („naturaalne magus vein“). Nende väljajätmine oli viga, mis praegu parandatakse.

27. KONTROLLIGA SEOTUD MUUDATUSED

Kirjeldus

Ajakohastatakse volitatud asutuse kontaktandmeid. Mõiste „crianza“ („laagerdamine“) on asendatud sõnaga „envejecimiento“ („laagerdumine“), et viidata sellele veinitootmise etapile. Välja on jäetud eelistus, et veine analüüsiv labor kuuluks Instituto Catalán de la Viña y del Vino (Kataloonia viinamarja- ja veiniinstituudi) alla.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 9, muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

Tegemist on standardmuudatusega, kuna see ei liigitu ühekski geograafilisi tähiseid käsitleva Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõikes 3 käsitletud muudatuseks.

Põhjendus

Kasutatakse võimalust ajakohastada sertifitseerija kontaktandmed.

Mõiste „envejecimiento“ („laagerdumine“) on õigem, sest nimetuse „crianza“ võib segi ajada traditsioonilise nimetusega.

Leitakse, et tootjal peab olema õigus valida mis tahes labor vastavalt teenuse kvaliteedile ja maksumusele, tingimusel et see on asjakohaselt akrediteeritud.

KOONDDOKUMENT

1. **Nimetus(ed)**

Empordà

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

3. Likköörvein

5. Kvaliteetvahuvein

8. Poolvahuvein

16. Üleküpsenud viinamarjadest valmistatud vein

3.1. *CN-kood*

— 22 – JOOGID, ALKOHOL JA ÄÄDIKAS

2204 – viinamarjaveinid värsketest viinamarjadest, k.a kangendatud veinid; viinamarjavirre, v.a rubriiki 2009 kuuluv

4. **Veini(de) kirjeldus**

1. *Valge vein, täielikult ja/või osaliselt puitmahutites kääritatud ja/või laagerdunud valge vein, kestadel kääritatud valge vein.*

LÜHIKIRJELDUS

Valge vein

Välimus: kirgas, kahvatukollase värvusega, võimalike rohekate varjunditega. Kui vein on valmistatud sordist „Garnacha roja“ ja/või punastest sortidest, võib selle värvus olla kollasem, võimalike roosakate ja/või hallikate varjunditega. Kui vein on valmistatud ilma sulfititeta (kuni 10 mg/l vääveldioksiidi (SO_2) kogumahust), võib värvus olla erkkollasem ja kuldsete varjunditega. Lõhn: puhas, puuvilja- ja/või lillenüanssidega ja tugev. Maitse: selge, puhas, värske, hea happesuse tasakaaluga.

Täielikult või osaliselt puitmahutites kääritatud ja/või laagerdunud valge vein

Välimus: kirgas, kollaste varjunditega. Kui vein on valmistatud sordist „Garnacha roja“ ja/või tumedatest sortidest, võib selle värvus olla erksam kollane, võimalike roosakate ja/või hallikate varjunditega. Kui vein on valmistatud ilma sulfititeta (kuni 10 mg/l vääveldioksiidi (SO_2) kogumahust), võib värvus olla erkkollasem ja kuldsete varjunditega. Lõhn: puhas, puuvilja- ja/või lillenüanssidega, aimata võib laagerdumisele omaseid puidunoote. Maitse: selge, puhas, heas tasakaalus ja püsiva järelmaitsega.

Kestadel kääritatud valge vein

Välimus: kirgas, erkkollasest oranžika ja merevaigukollaseni varieeruva tooniga. Lõhn: puhas, puuvilja- ja/või lillenüanssidega, tunda võib taimseid ja/või rohu noote. Maitse: selge, puhas, hea happesuse tasakaaluga ning kergelt mõrkja ja/või tanniinise nüansiga.

* Maksimaalne vääveldioksiidi sisaldus: 200 mg/l, kui suhkrusisaldus liitri kohta jääb alla 5 grammi, ja 250 mg/l, kui suhkrusisaldus on vähemalt 5 grammi.

* Piirnormid, mida tootespetsifikaadis ei ole täpsustatud, peavad vastama kehtivatele liidu õigusaktidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 11

— Minimaalne üldhappesus: 4 viinhappe grammi liitri kohta

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 13,33

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

2. *Roosa vein ning täielikult ja/või osaliselt puitmahutites kääritatud ja/või laagerdunud roosa vein*

LÜHIKIRJELDUS

Roosa vein

Välimus: kirka, kahvaturoosast kuni kirsipunaseni varieeruva värvusega. Märgata võib erksaid violetseid ja sibulakooleroosasid toone. Kui vein on valmistatud ilma sulfititeta (kuni 10 mg/l vääveldioksiidi (SO_2) kogumahust), võib värvuses märgata ka oranžikaid varjundeid. Lõhn: puhas, aimata võib lille- ja/või puuviljanüansse. Maitse: selge, puhas, värske, hea happesuse tasakaaluga.

Täielikult ja/või osaliselt puitmahutites kääritatud ja/või laagerdunud roosa vein

Välimus: kirka, kahvaturoosast kirsipunaseni varieeruva värvusega, märgata võib erksamaid lillakaid varjundeid ja oranžikamat tooni, sealjuures ei ole kadunud ka punased toonid. Lõhn: puhas, puuvilja- ja/või lillenüanssidega, aimata võib laagerdumisele omaseid puidunoote. Maitse: selge, puhas, heas tasakaalus ja püsiva järelmaitsega.

* Maksimaalne vääveldioksiidi sisaldus: 200 mg/l, kui suhkrusisaldus liitri kohta jääb alla 5 grammi, ja 250 mg/l, kui suhkrusisaldus on vähemalt 5 grammi.

* Piirnormid, mida tootespetsifikaadis ei ole täpsustatud, peavad vastama kehtivatele liidu õigusaktidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 11

— Minimaalne üldhappesus: 4 viinhappe grammi liitri kohta

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 13,33

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

3. *Punane vein ning täielikult ja/või osaliselt puitmahutites kääritatud ja/või laagerdunud punane vein*

LÜHIKIRJELDUS

Punane vein

Välimus: punasest ja/või lillakaspunasest tumelillani varieeruva kirka värvusega. Lõhn: puhas, puuviljane ja väga intensiivne. Maitse: selge, puhas ja heas tasakaalus.

Täielikult või osaliselt puitmahutis kääritatud või laagerdunud punane vein

Välimus: kirka punase ja/või lillakaspunase värvusega, milles võib märgata tellisekarva varjundeid. Lõhn: puhas, intensiivne, puuviljaste ja laagerdumisele omaste puidunüanssidega. Maitse: selge, puhas, hästi struktureeritud, heas tasakaalus ja püsiva järelmaitsega, maitsev ja intensiivne.

* Laagerdunud punaste veinide puhul võib see väärtus ületada 0,80 grammi liitri kohta (13,33 mEq/l), suurenedes liitris 0,06 grammi võrra iga alkoholiühiku kohta, mis ületab 12 mahuprotsenti, ja iga laagerdumisaasta kohta kuni 1,10 grammini liitri kohta (18,33 mEq/l).

* Maksimaalne vääveldioksiidi sisaldus: 150 mg/l, kui suhkrusisaldus liitri kohta jääb alla 5 grammi, ja 200 mg/l, kui suhkrusisaldus on vähemalt 5 g/l.

* Piirnormid, mida tootespetsifikaadis ei ole täpsustatud, peavad vastama kehtivatele liidu õigusaktidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 12

— Minimaalne üldhappesus: 4 viinhappe grammi liitri kohta

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 13,33

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

4. *Kategooria 1 rancio-vein*

LÜHIKIRJELDUS

Välimus: kollasest punakaspruunini varieeruva värvusega, sealjuures oleneb värvuse intensiivsus laagerdumisajast. Lõhn: tunda on oksüdatiivseid noote ning mee ja/või vürtside ja/või röstitud viljade nüansse. Maitse: võimas, nüansirohke, enam-vähem magus olenevalt suhkrusisaldusest.

* Maksimaalne vääveldioksiidi sisaldus: 150 mg/l, kui suhkrusisaldus liitri kohta jääb alla 5 grammi, ja 200 mg/l, kui suhkrusisaldus on vähemalt 5 g/l.

* Piirnormid, mida tootespetsifikaadis ei ole täpsustatud, peavad vastama kehtivatele liidu õigusaktidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 12

— Minimaalne üldhappesus: 4 viinhappe grammi liitri kohta

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 35

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

5. *Valge, roosa ja punane poolvahuvein*

LÜHIKIRJELDUS

Välimus: kirgas, väikeste mullide eraldumisega vein, valged veinid kahvatukollase rohekalt helkleva värvusega, roosad veinid roosa värvusega ja punased veinid lillakaspunase värvusega. Valged poolvahuveinid, mis on valmistatud sordist „Garnacha roja“ ja/või punastest sortidest, võivad olla kollasema värvusega, võimalike roosakate ja/või hallikate varjunditega. Lõhn: puuvilja- või lillenüanssidega, puhas, selge ja hea intensiivsusega. Maitse: selge, puhas, värske, heas tasakaalus ja meeldivalt tuntava süsihappegaasiga.

* Maksimaalne vääveldioksiidi sisaldus: 200 mg/l valgete ja roosade veinide puhul ning 150 mg/l punaste veinide puhul, kui suhkrusisaldus jääb alla 5 grammi liitri kohta, 250 mg/l valgete ja roosade veinide puhul ning 200 mg/l punaste veinide puhul, kui suhkrusisaldus on vähemalt 5 grammi liitri kohta.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 10,5

— Minimaalne üldhappesus: 5 viinhappe grammi liitri kohta

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 13,33

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

6. *Kvaliteetvahuvein*

LÜHIKIRJELDUS

Välimus: pidevate ja püsivate väikeste mullidega rohekate varjunditega kahvatukollasest erkkollaseni varieeruva kirka värvusega, ja roosade vahuveinide puhul roosa värvusega. Vahuveinid, mis on valmistatud sordist „Garnacha roja“ ja/või tumedatest sortidest, võivad olla kollasema värvusega, võimalike roosakate ja/või hallikate varjunditega. Lõhn: puhas, puuvilja- ja/või lillenüanssidega, meeldivalt tugev ja pudelis laagerdumisest tulenevate nootidega. Maitse: selge, puhas, heas tasakaalus ja meeldivalt tuntava süsihappegaasiga.

* Piirnormid, mida tootespetsifikaadis ei ole täpsustatud, peavad vastama kehtivatele liidu õigusaktidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 10,5

— Minimaalne üldhappesus: 5 viinhappe grammi liitri kohta

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 13,33

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 185

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

LÜHIKIRJELDUS

VALGE MISTEL „MISTELA BLANCA DEL EMPORDÀ“

Välimus: kahvatukollasest merevaigukollaseni varieeruva kirka värvusega. Lõhn: puhas, meeldivalt tugev, lille- ja/või puuvilja- ja/või kuivatatud viljadele omaste nootidega. Maitse: selge, puhas, magus ja heas tasakaalus.

TUME MISTEL „MISTELA NEGRA DEL EMPORDÀ“

Välimus: kirka meeldivalt erksa punase ja/või lillakaspunase värvusega. Lõhn: puhas, meeldivalt tugev ja puuviljane. Maitse: selge, puhas, magus ja heas tasakaalus.

VEIN „GARNACHA DEL EMPORDÀ“

Välimus: valgetest sortidest valmistatud veinil selge, merevaigukollase värvusega, mis sõltub laagerdumisajast. Kui vein on valmistatud punastest sortidest, võib märgata rubiinpunasest kuni punakaspruunini või tellisepunaseni varieeruvaid toone. Lõhn: puhas, tugev, küpsete ja/või kuivatatud puuviljadele omaste nootide ja laagerdumisest tulenevate aroomidega. Maitse: selge, puhas, magus, nüansirohke, heas tasakaalus ja püsiv.

VEIN „MOSCATEL DEL EMPORDÀ“

Välimus: võimalike rohekate varjunditega kahvatukollasest merevaikkollaseni varieeruva kirka värvusega. Lõhn: puhas, tugeva intensiivsusega ja sordile omase lõhnabuketiga. Maitse: selge, puhas, magus, sametine, tugeva ja püsiv maitsega, mis vastab asjaomasele viinamarjasordile.

MAGUS VEIN „VINO DULCE DEL EMPORDÀ“

Välimus: kirka värvusega, mis vastab viinamarjasortidele, millest see on valmistatud, ulatudes kuldsest valgest toonist punakaspruunini. Lõhn: puhas, küpsete ja/või kuivatatud puuviljadele omaste nüanssidega. Maitse: selge, puhas, magus, heas tasakaalus ja püsiv.

RANCIO-VEIN „VINO RANCIO DEL EMPORDÁ“

Välimus: tuhmist kuldkollasest kuni punakaspruunini varieeruva kirka värvusega, mille erksus sõltub laagerdumisajast. Lõhn: tunda on oksüdatiivseid noote ning mee ja/või vürtside ja/või röstitud viljade nüansse. Maitse: võimas, nüansirohke, enam-vähem magus olenevalt suhkrusisaldusest.

* Maksimaalne vääveldioksiidi sisaldus: 150 mg/l, kui suhkrusisaldus liitri kohta jääb alla 5 grammi, ja 200 mg/l, kui suhkrusisaldus on vähemalt 5 g/l.

* Piirnormid, mida tootespetsifikaadis ei ole täpsustatud, peavad vastama kehtivatele liidu õigusaktidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 15

— Minimaalne üldhappesus: milliekvivalentides liitri kohta

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 35

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

8. *Üleküpsenud viinamarjadest valmistatud vein*

LÜHIKIRJELDUS

Välimus: kollasest merevaigukollaseni varieeruva värvusega. Lõhn: tugeva intensiivsusega, mis meenutab küpseid ja/või kuivatatud puuvilju ja pähkleid. Maitse: selge, puhas, magus, täidlane, nüansirohke ja pika järelmaitsega.

* Maksimaalne vääveldioksiidi sisaldus: 150 mg/l, kui suhkrusisaldus liitri kohta jääb alla 5 grammi, ja 200 mg/l, kui suhkrusisaldus on vähemalt 5 g/l.

* Piirnormid, mida tootespetsifikaadis ei ole täpsustatud, peavad vastama kehtivatele liidu õigusaktidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 12

— Minimaalne üldhappesus: viinhappe grammi liitri kohta

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 35

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

5. **Veinivalmistustavad**

5.1. *Veinivalmistuse eritavad*

Veinivalmistuse eritava

Kasutatakse terveid viinamarju, mille küpsusaste on piisav, et saada veine, mille loomulik alkoholisisaldus on punase veini puhul vähemalt 11,5 mahuprotsenti ning valge ja roosa veini puhul 10,5 mahuprotsenti ning poolvahuveinide või kvaliteetvahuveinide puhul 9,5 mahuprotsenti.

Virde või veini ekstraheerimiseks ja marjakestadest eraldamiseks rakendatakse asjakohast rõhku, nii et saagikus oleks kuni 74 liitrit virret või veini koos settega 100 kilogrammi viinamarjade kohta.

5.2. *Maksimaalne saagikus*

1. Valged sordid

12 000 kg viinamarju hektari kohta

88,8 hektoliitrit hektari kohta

2. Punased sordid

10 000 kg viinamarju hektari kohta

74 hektoliitrit hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Alt Empordà:

Agullana, Avinyonet del Puigventós, Biure, Boadella ja 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. **Veiniviinamarjasordid**

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

CARIÑENA BLANC – 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. **Seos(t)e kirjeldus**

8.1. *Vein*

Rahulikud veinid, kvaliteetvahuveinide või poolvahuveinide baasveinid, mis on valmistatud neil tasandikualadel, on kergemad. Piirkonnas valmistatakse suurepäraseid valgeid, roosasid ja noori punaseid veine, mis on hea happesuse tasakaaluga. Need on puuviljased ja värsked. Piirkonna veinivalmistajad, kes tunnevad hästi iga pinnasetüübi omadusi, on õppinud oma eri liiki pinnasega maatükkidelt pärit viinamarjadest saadud veine täiendama. Need veinid on rikastanud kohalikku gastronoomiat, kuna sobivad suurepäraselt kokku Vahemere köögiga.

8.2. *Likköörveinid ja üleküpsenud viinamarjadest valmistatud vein*

Piirkonda iseloomustab likköörveinide valik. Sordi „Garnacha“ variante ja veine „Moscateles del Empordà“ on kogu piirkonnas tunnustatud ammustest aegadest saadik. Veine valmistatakse kohalikest sortidest, mis on maastiku ja kliimaga täielikult kohanenud. „Garnachas de Empordà“ on kõige esinduslikum toode, kuna selle kohta on kirjalikke mainimisi juba keskajast peale. See on valmistatud vanade viinapuude viinamarjadest, mille saagikus on väike, mistõttu viinamarjad küpsevad viinapuul kuni üleküpsemiseni. Veini valmistatakse *soleras*-meetodil.

8.3. *Kvaliteetvahuvein*

Enamik viinapuid kasvab väheviljakal ja kergel mullal, mis võimaldab head drenaaži, ning on oma olemuselt happelised või neutraalsed. Need mullad on tekkinud jämedateralistest settekivimitest, konglomeraatidest ja liivakivist. Need on tekkinud tertsiaari lõpust (neogeenist) pärit kivimitest, kuid koosnevad praegusel juhul jämedateralistest materjalidest: konglomeraadid ja liivakivi vaheldumisi peenemate kihtidega.

Need kuuluvad Empordà madaliku täitekihtide hulka, mille reljeef on pehme ja kohati esineb murenemiskihte. Need rahulikud veinid, kvaliteetvahuveinide või poolvahuveinide baasveinid, mis on valmistatud neil tasandikualadel, on kergemad.

8.4. *Poolvahuvein*

Need mullad on tekkinud jämedateralistest settekivimitest, konglomeraatidest ja liivakivist. Piirkonna veinivalmistajad, kes tunnevad hästi iga pinnasetüübi omadusi, on õppinud oma eri liiki pinnasega maatükkidelt pärit viinamarjadest saadud veine täiendama. Need veinid on rikastanud kohalikku gastronoomiat, kuna sobivad suurepäraselt kokku Vahemere köögiga. Alates eelmise sajandi 70ndatest on piirkonnas toodetud poolvahuveinid olnud meie piirkonda külastanud turistide seas alati kõrgelt hinnatud.

9. **Muud olulised tingimused (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)**

Õigusraamistik:

riigisisesed õigusaktid

Lisatingimuse liik:

täiendavad märgistusnõuded

Tingimuse kirjeldus:

— Nimetusega „uus vein“ tähistatud veine võib turustada üksnes saagiaasta märkega etiketil ning need tuleb villida enne selle veiniaasta 31. jaanuari, mil viinamarjad korjati, ja need võib turule lasta kokkulepitud novembrikuu kuupäevast alatest.

— Nimetusega „noor vein“ tähistatud veine võib turustada üksnes saagiaasta märkega etiketil. Need villitakse aasta jooksul, mil viinamarjad korjati.

— Veinide puhul, mis on vähemalt 12 kuud laagerdunud tammevaatides, võib kasutada nimetust „säilitamiseks mõeldud veinid“. Tammevaatide maht peab olema kuni 330 liitrit.

— Vahuveinide puhul nimetuse „Reserva“ märkimiseks ei tohi ajavahemik *tirage*'i segu valmistamisest kuni ümberkorkimiseni jääda alla 15 kuu.

— Likööorveini „Garnacha de Empordà“ laagerdatakse eri mahuga anumates oksüdatiivses keskkonnas ning olenevalt selle kestusest võib kasutada järgmisi nimetusi:

  — nimetuse „Crianza“ kasutamiseks peab laagerdumisaeg olema kolm aastat ja vähemalt üks aasta sellest kuni 330-liitrise mahuga tammevaadis;

  — nimetuse „Reserva“ kasutamiseks peab laagerdumisaeg olema viis aastat ja vähemalt neli aastat sellest kuni 330-liitrise mahuga tammevaadis;

  — nimetuse „Gran Reserva“ kasutamiseks peab laagerdumisaeg olema kaheksa aastat ja vähemalt kuus aastat sellest kuni 330-liitrise mahuga tammevaadis;

  — nimetuse „Vieja Reserva“ kasutamiseks peab vein olema laagerdunud kuni 330-liitrise mahuga tammevaadis üle kümne aasta.

— *Rancio*-veinide puhul, kui on märgitud laagerdumisaeg, võetakse arvesse selle valmistamisel kasutatud eri partiide keskmist laagerdumisaega.

— Märget „fermentado en barrica“ (vaadis kääritatud) võib kasutada juhul, kui veini on kääritatud kuni 600-liitristes puitmahutites.

— Märget „barrica“ (vaat) võib kasutada juhul, kui asjaomase veiniga seotud teabes on märgitud kuudes ja/või aastates ajavahemik, mil vein on valminud kuni 600-liitristes puidust mahutites.

— Märget „roble“ (tamm) võib kasutada juhul, kui asjaomase veiniga seotud teabes on märgitud kuudes või aastates ajavahemik, mil vein on valminud kuni 600-liitristes tammevaatides.

— Likööorveinid „Garnacha de Empordà“ ja „Moscatel de Empordà“ võib tähistada nimetusega „vino dulce natural“ (naturaalne magus vein) juhul, kui need on valmistatud suure suhkrusisaldusega – üle 252 grammi liitri kohta – viinamarjavirdest.

— Likööorveini „Garnacha de Empordà“ võib tähistada nimetusega „ámbar“ (merevaigukarva), kui see on valmistatud viinamarjasortidest „Garnacha blanca“ või „Garnacha roja“, ning nimetusega „rubí“ (rubiinpunane), kui vein on valmistatud sordist „Garnacha tinta“.

— Nimetuse „rancio dulce“ (magus *rancio*-vein) võib anda *rancio*-veinile, mille suhkrusisaldus on üle 45 grammi liitri kohta.

— Kaitstud päritolunimetuse „Empordà“ märkimiseks kasutatavate tähtede maksimaalne kõrgus on 4 mm ja „Denominación de Origen“ märgitakse poole väiksemas kirjas.

Õigusraamistik:

riigisisesed õigusaktid

Lisatingimuse liik:

pakendamine määratletud geograafilises piirkonnas

Tingimuse kirjeldus

Veinid tuleb pakendada või villida määratletud geograafilises piirkonnas päritolunimetusega kaitstud pakendajate ja villijate registrisse kantud rajatistes, et tagada jälgitavus ja kvaliteedi säilimine ning vältida tarbetut transportimist.

Link tootespetsifikaadile

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