C/2025/4117

24.7.2025

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2025/4117)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Empordà”

PDO-ES-A1548-AM03 – 28.4.2025

1. **Tuotteen nimi**

”Empordà”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☒ Suojattu alkuperänimitys (SAN)

☐ Suojattu maantieteellinen merkintä (SMM)

☐ Maantieteellinen merkintä (MM)

3. **Ala**

☐ Maataloustuotteet

☒ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Espanja

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Maatalous-, kalastus- ja elintarvikeministeriön elintarvikkeista vastaavan pääosaston elintarvikkeiden laadunvalvonnasta ja elintarvikelaboratorioista vastaava osasto.

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Kyseessä on vakiomuutos, koska siinä ei ole kyse mistään maantieteellisistä merkinnöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa tarkoitetuista muutoksista.

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

1. JOHDANTO ON POISTETTU

Kuvaus

Tuote-eritelmän nykyinen sanamuoto (eli muuttamista edeltävä sanamuoto) alkaa johdannolla, joka jakautuu kahteen kohtaan, ”Aihe” ja ”Määritelmät”. Nämä molemmat on nyt poistettu.

Muutos koskee johdantoa, joka on poistettu, eikä vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta.(EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Kyseessä on vakiomuutos, koska siinä ei ole kyse mistään maantieteellisistä merkinnöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa tarkoitetuista muutoksista.

Perustelu

Johdanto ei ole tuote-eritelmän pakollinen osa. Lisäksi sen sisältö sisältyy jo lainsäädäntöön.

2. KORJAUS

Kuvaus

Tuote-eritelmän nykyisen sanamuodon mukaan suojattu nimi on ”Empordà” ja ”EMPORDÀ”. Viittaus suuraakkosin kirjoitettuun nimeen on poistettu.

Muutos koskee tuote-eritelmän 1 kohtaa eikä vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kyseessä on vakiomuutos, koska siinä ei ole kyse mistään maantieteellisistä merkinnöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa tarkoitetuista muutoksista.

Perustelu:

Koska kyseessä on sama nimi ja minkä tahansa suojatun alkuperänimityksen oikeudellinen suoja kattaa kyseisen nimen kaikki kirjoitusmuodot, nimeä ei tarvitse esittää eri muodoissa. Toisin sanoen suuraakkosin kirjoitettua esitysmuotoa, joka saattaa olla hämmentävä, ei tarvita.

3. ERITYYPPISTEN VALKOVIINIEN VALMISTUKSEN KUVAUKSEN MUUTOS

Kuvaus

1. Tyypin ”vino blanco” (valkoviini) kuvausta on muutettu:

   — Ulkonäköä koskevaan kohtana on tehty seuraava lisäys:

     ”Jos ne on valmistettu Garnacha Roja -lajikkeesta ja/tai punaisista lajikkeista, niiden väri voi olla voimakkaamman keltainen, ja siinä voi joskus olla vaaleanpunaisia ja/tai harmahtavia sävyjä.

     Jos ne on valmistettu ilman sulfiittia (kokonaisrikkioksidipitoisuus ≤ 10 mg/l), niiden väri voi olla voimakkaamman keltainen, ja siinä voi joskus olla myös kullanvärisiä sävyjä.”

   — Kuvailutermi ”hedelmällinen” on siirretty maun kuvauksesta aromeihin, joihin on lisätty myös ominaisuus ”kukkainen”.

2. Tyypin ”vino blanco criado en barrica” (valkoviini, tynnyrissä vanhennettu) nimi on muutettu nimeksi ”vino blanco fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes de madera” (valkoviini, puuastioissa käytetty ja/tai kokonaan tai osittain vanhennettu) ja tyyppi ”vino blanco fermentado en barrica sobre lías” (valkoviini, käytetty tynnyrissä sakan päällä) on poistettu, koska viimeksi mainittu viittaus kattaa sen, ja sen kuvausta on mukautettu seuraavasti:

   — Seuraava lisäys: ”Osittain puuastioissa vanhennetuissa viineissä vähintään 25 prosenttia kypsytyksestä on tehtävä puuastioissa.”

   — Ulkonäön osalta on poistettu ilmaisu ”ilman muuttumista kullanväriseksi” ja lisätty seuraava: ”Jos ne on valmistettu Garnacha Roja -lajikkeesta ja/tai mustista lajikkeista, niiden väri voi olla voimakkaamman keltainen, ja siinä voi joskus olla ruusunpunaisia ja/tai harmahtavia sävyjä.

   Jos ne on valmistettu ilman sulfiittia (≤ 10 mg/l kokonaisrikkioksidia), niiden väri voi olla voimakkaamman keltainen, ja siinä voi joskus olla myös kullanvärisiä sävyjä.”

   — Aromien osalta on lisätty määrite ”kukkainen” ja poistettu sana ”toissijainen”.

   — Maun osalta on poistettu sana ”kypsä”.

3. Todellinen enimmäisalkoholipitoisuus on poistettu. Erityinen crianza-viinejä koskeva viittaus on poistettu.

4. Tyyppi ”vino blanco brisado” (oranssiviini) on lisätty ja kuvattu.

Muutos vaikuttaa tuote-eritelmän 2.1 kohtaan ja yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaan.

Kyseessä on vakiomuutos, koska siinä ei ole kyse mistään maantieteellisistä merkinnöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa tarkoitetuista muutoksista.

Perustelu:

1. Valkoviinien ulkonäköä koskevaan kohtaan tehdyllä lisäyksellä on tarkoitus ottaa huomioon punaisista lajikkeista ja Garnacha Roja -lajikkeesta valmistettujen valkoviinien erityispiirteet, koska näiden rypäleiden korkeamman polyfenoli- ja antosyaanipitoisuuden ansiosta niistä saatavien viinien väri voi olla voimakkaampi.

   Toisaalta viinin perinteinen valmistusmenetelmä, jota käytettiin ennen rikkidioksidin tai valikoitujen kuivattujen hiivojen kaltaisten viininvalmistustuotteiden käyttöönottoa, ei ole uusi suuntaus, vaan se ei ole koskaan kadonnut eikä sen käyttöä ole lopetettu. Tällainen perinteinen valmistus voi tuottaa voimakkaamman värisiä viinejä.

   Kuvaus ”hedelmäinen” esiintyi maun yhteydessä, mutta on tarkoituksenmukaisempaa sisällyttää se viittauksena aromeihin, koska kyseessä on aromiperhe, ei makuominaisuus. Ominaisuus ”kukkainen” on lisätty, koska se on hyvin yleinen ja arvostettu aromiperhe tämäntyyppisissä viineissä.

   Viinityyppi ”vino blanco fermentado en barrica sobre lías” on poistettu, koska tämä viinityyppi sisältyy uuteen viiniluokkaan: ”Vino blanco fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes de madera”.

   Tämän viinityypin kuvauksen muutos johtuu parannetusta määritelmästä, joka kattaa nyt kaikki valkoviinit, joita on pidetty puuastioissa osan niiden valmistusajasta, eikä ainoastaan niitä, jotka on käytetty puuastiassa. On muistettava, että monissa tapauksissa käyminen tapahtuu vain osittain puuastioissa.

   Ulkonäköä koskevia vaatimuksia on yksinkertaistettu poistamalla ilmaisu ”ilman kultaista vivahdetta”, koska tämäntyyppisiin viineihin voi kehittyä kultaisia vivahteita puuastioiden hapettavan luonteen vuoksi ja koska tällaiset kultaiset vivahteet eivät suinkaan ole laatuvirhe, kunhan viinin muut aistinvaraiset aromit ja makuominaisuudet ovat kohdallaan.

   Väriä koskevaan kohtaan tehty lisäys on sama kuin viinityyppiin ”vino blancos” (valkoviinit) lisätty teksti, ja se on lisätty edellä mainituista syistä.

   Ominaisuus ”kukkainen” on lisätty samoista syistä kuin edellä. Puuastiassa vanhennettavista viineistä peräisin olevien aromien nimeäminen virheellisesti toissijaisiksi on korjattu poistamalla sana ”toissijainen”. Sanan ”kypsytetty” poistamisella korjataan virhe, joka johtuu virheellisestä käännöksestä katalaanista espanjaksi.

2. Sääntelyneuvoston teknisen osaston viimeisten kymmenen vuoden aikana tekemät analyysit osoittavat, että sokeripitoisuus on noussut aiempiin vuosiin verrattuna, todennäköisesti ilmastonmuutoksen vuoksi. Tähän on useita syitä: lämpötilan nousu, kuumien päivien lukumäärän kasvu, vesistressijaksot jne. Viinitilat pitävät tässä suhteessa tuotteen laatua ensisijaisena ja valitsevat sadonkorjuun ajankohdan siten, että fenolikypsyys ja todennäköinen alkoholipitoisuus pysyvät tasapainossa, mikä merkitsee yhä useammin suurempaa todennäköistä alkoholipitoisuutta. Yläraja onkin päätetty jättää vahvistamatta, koska alkoholipitoisuuden ja laadun välillä ei ole suoraa yhteyttä.

   Crianza-viinien korotettu alkoholipitoisuus (1 tilavuusprosentti enemmän kuin muille viineille vahvistettu vähimmäispitoisuus) on poistettu, koska sen säilyttämiseen ei ollut teknisiä perusteita.

3. Oranssiviinejä on valmistettu alueella muinaisista ajoista lähtien, mutta niiden valmistus oli lopetettu. Viime vuosikymmenen aikana uudelleen käynnistetty valmistus tarjoaa viinejä, joiden väri ja rakenne ovat tunnusomaisia ja joita arvostetaan suuresti niiden gastronomisen arvon vuoksi. Näillä viineillä on yhteys alueeseen, ja yhdestä lajikkeesta valmistetuissa viineissä on vahvat lajikkeen mukaiset ominaisuudet.

4. ERITYYPPISTEN ROSEEVIINIEN VALMISTUKSEN KUVAUKSEN MUUTOS

Kuvaus

1. Roseeviinityypin kuvausta on muutettu kaikilta osin. Ulkonäön osalta on lisätty seuraavaa: ”Jos viinit on valmistettu ilman sulfiitteja (kokonaisrikkioksidipitoisuus ≤ 10 mg/l), niissä saattaa olla voimakkaampia oranssin vivahteita.”

2. Tyyppi ”vino rosado fermentado en barrica” (tynnyrissä käytetty roseeviini) on poistettu, nimi ”vino rosado criado en barrica” (tynnyrissä vanhennettu roseeviini) on muutettu muotoon ”vino rosado fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes de madera” (kokonaan tai osittain puuastioissa käytetty ja/tai vanhennettu roseeviini), ja sen kuvausta on mukautettu.

3. Todellista vähimmäisalkoholipitoisuutta on alennettu 11,5 tilavuusprosentista 11 tilavuusprosenttiin, ja enimmäispitoisuus on poistettu. Erityinen crianza-viinejä koskeva viittaus on poistettu.

Muutos vaikuttaa tuote-eritelmän 2.1 kohtaan ja yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaan.

Kyseessä on vakiomuutos, koska siinä ei ole kyse mistään maantieteellisistä merkinnöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa tarkoitetuista muutoksista.

Perustelu:

1. Ulkonäön osalta sana ”tasainen” on korvattu sanalla ”vaalea”, koska jälkimmäinen sana kuvailee väriä paremmin. Lisäksi katsottiin, että violetit vivahteet olisi sallittava, koska niitä esiintyy monissa nuorissa roseeviineissä niissä käytettyjen lajikkeiden antosyaanien vuoksi ja koska ne ovat tyypillisiä nuorille viineille. Lisäksi päätettiin, että väri ”sipulinkuori” olisi otettava mukaan, jotta Garnacha Roja -lajikkeesta valmistettuja roseeviinejä ei suljettaisi pois.

   Toisaalta viinin perinteinen valmistusmenetelmä, jota käytettiin ennen rikkidioksidin tai valikoitujen kuivattujen hiivojen kaltaisten viininvalmistustuotteiden käyttöönottoa, ei ole uusi suuntaus, vaan se ei ole koskaan kadonnut eikä sen käyttöä ole lopetettu. Tällainen perinteinen valmistus voi tuottaa oransseja tai oransseja vivahteita sisältäviä viinejä.

   Aromien osalta sana ”ensisijainen” on poistettu tarpeettomana, sillä ”kukkaiset” ja ”hedelmien” aromiperheet on määritelty. Käännöksessä katalaanista espanjaan tapahtunut virhe on korjattu korvaamalla sana ”kirkas” sanalla ”puhdas”.

   Makuun liittyvä ominaisuus ”hedelmäinen” on poistettu, koska se soveltuu paremmin aromeihin, sillä kyseessä on aromiperhe, ei makuominaisuus.

2. Luokka ”vino rosado fermentado en barrica” on poistettu, koska tämäntyyppinen viini kuuluu uuteen viiniluokkaan ”vino rosado fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes de madera”. Tämän uuden viinityypin kuvauksen muutos johtuu parannetusta määritelmästä, joka kattaa nyt kaikki roseeviinit, joita on pidetty puuastioissa osan niiden tuotanto- ja käyttämisajasta. On muistettava, että monissa tapauksissa käyminen ei tapahdu puuastioissa kokonaan, vaan puuastioissa tapahtuu vain jonkin verran käymistä tai pelkästään vanhentaminen tai osa vanhentamisesta. Siksi on täsmennetty, että ”osittain puuastioissa vanhennetuissa viineissä vähintään 25 prosenttia vanhentamisesta on tehtävä puuastioissa”.

   Ulkonäön osalta termi ”vaalea kirsikka” on poistettu, koska väriasteikko vaihtelee vaaleasta väristä (hennon vaaleanpunainen) voimakkaampaan (kirsikka) ja se oli kuvattu väärin. Teksti ”oranssimpi vivahde punaisten sävyjen katoamatta” on lisätty, koska tähän luokkaan kuuluvat viinit on käytetty ja/tai vanhennettu puuastioissa kokonaan tai osittain. Vanhentaminen saattaa antaa viineille kehittyneemmän värin kuin viineissä, joita ei ole vanhennettu.

   Aromien osalta on lisätty ominaisuus ”kukkainen”, koska se on yleinen ja arvostettu aromiperhe tämäntyyppisissä viineissä. Punaisia hedelmiä muistuttavia aromeja koskeva vaatimus päätettiin poistaa ja lisätä puuastiassa vanhentamisesta saadut aromit, koska tämäntyyppisissä viineissä on oltava tällaisia tunnusomaisia aromeja (puumaisia aromeja), eikä niissä aina ole punaisten hedelmien aromeja.

Makuun liittyvä ominaisuus ”hedelmäinen” on poistettu, koska se soveltuu paremmin aromeihin, sillä kyseessä on aromiperhe, ei makuominaisuus. Ominaisuus ”tuore” on poistettu, koska se on ominaisempi nuorille viineille, eikä ole mitään syytä edellyttää sitä roseeviineissä, jotka on käytetty ja/tai vanhennettu puuastioissa kokonaan tai osittain. Ominaisuus ”lihainen” on poistettu, koska sen määrällinen arviointi on vaikeaa tai mahdotonta. Lisäksi katsottiin aiheelliseksi vaatia tämäntyyppiseltä viiniltä pitkää jälkimakua, koska tämä ominaisuus johtuu kosketuksesta puun kanssa.

3. Todellisen alkoholipitoisuuden enimmäismäärä on jätetty pois samoista syistä kuin valkoviinien osalta. Vähimmäismäärän alentamiselle 11,5 prosentista 11 tilavuusprosenttiin ei myöskään ole teknisiä tai laadullisia esteitä.

   Crianza-viinien lisävahvuus poistettiin (1 tilavuusprosenttia enemmän kuin vahvistettu vähimmäispitoisuus), koska sen säilyttämiseen ei ollut teknisiä perusteita.

5. ERITYYPPISTEN PUNAVIINIEN VALMISTUKSEN KUVAUKSEN MUUTOS

Kuvaus

1. Punaviinien kuvauksen kaikkia näkökohtia on muutettu.

2. Tyyppi ”vino tinto fermentado en barrica” (tynnyrissä käytetty punaviini) on poistettu, nimi ”vino tinto criado en barrica” (tynnyrissä vanhennettu punaviini) on muutettu muotoon ”vino tinto fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes de madera” (kokonaan tai osittain puuastioissa käytetty ja/tai vanhennettu punaviini), ja sen kuvausta on mukautettu.

3. ”Punaviinien todellinen alkoholipitoisuus on vähintään 11,5 tilavuusprosenttia” on korvattu ilmaisulla ”Punaviinien todellinen alkoholipitoisuus on vähintään 12 tilavuusprosenttia”. Lisäksi on poistettu crianza-viinejä koskeva erityinen viittaus.

Muutos vaikuttaa tuote-eritelmän 2.1 kohtaan ja yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaan.

Kyseessä on vakiomuutos, koska siinä ei ole kyse mistään maantieteellisistä merkinnöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa tarkoitetuista muutoksista.

Perustelu:

1. Ulkonäön osalta termi ”violetinpunainen” on korvattu ilmaisulla ”punainen ja/tai violetinpunainen”, jotta molemmat värit ovat mahdollisia – sekä jompikumpi että molemmat yhdessä – koska tämä kuvailee paremmin Empordà SAN -punaviinille ominaisia mahdollisia punaisen sävyjä.

   Aromien osalta ominaisuus ”miellyttävä” on poistettu, koska sen määrällinen arviointi on vaikeaa tai mahdotonta.

   Ominaisuus ”hedelmäinen” esiintyi makuna, mutta on tarkoituksenmukaisempaa sisällyttää se aromeihin, koska kyseessä on aromiperhe, ei makuominaisuus. Ominaisuus ”tanniininen” on poistettu, koska sitä ei pidetä tämäntyyppiselle viinille välttämättömänä. Viinin vahvuudesta riippuen sitä voidaan pitää jopa vikana. Myös ilmaisu ”pitkä” on poistettu tarpeettomana.

2. Luokka ”vino tinto fermentado en barrica” (tynnyrissä käytetty punaviini) on poistettu, koska tämäntyyppinen viini kuuluu uuteen viinityyppiin ”vino tinto fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes de madera” (kokonaan tai osittain puuastioissa käytetty ja/tai vanhennettu punaviini). Tämän viinityypin kuvauksen muutos johtuu parannetusta määritelmästä, joka kattaa nyt kaikki punaviinit, joita on pidetty puuastioissa osan niiden valmistusajasta, ei ainoastaan käymisen aikana. On muistettava, että monissa tapauksissa puuastioissa tapahtuu vain osa käymisestä tai pelkästään vanhentaminen tai osa siitä. Siksi on täsmennetty, että ”osittain puuastioissa vanhennetuissa viineissä vähintään 25 prosenttia vanhentamisesta on tehtävä puuastioissa”.

Uuden tyypin ulkoasun kuvauksessa termi ”violetinpunainen” on edellä mainituista syistä korvattu ilmaisulla ”punainen ja/tai violetinpunainen”. Lisäksi katsottiin, että mahdolliset ylimääräiset terrakottasävyt on otettava huomioon, kun otetaan huomioon antosyaanien ja tanniinien luonnollinen kehitys tämäntyyppisissä viineissä. Aromien osalta ”balsamimaiset, vanhentamiselle ominaiset mausteiset aromit” on muutettu muotoon ”puuastiassa vanhentamisesta johtuvat aromit”, koska puuastiassa vietetyn ajan aromit vaihtelevat ja riippuvat puulajista, tynnyrin koosta, paahtamisesta, vanhentamisajasta jne. Maun osalta sana ”puhdaspiirteinen” on poistettu, koska jos espanjankielisellä sanalla ”franco” (kirkas) tarkoitetaan sekoittamatonta, virheetöntä viiniä, sana ”puhdas” on tarpeeton. Ilmaisu ”kypsiä hedelmiä muistuttava aromi” on poistettu, koska on väärin puhua aromiperheestä maun yhteydessä. Sana ”tasainen” on poistettu, koska sitä ei pidetä helposti määrällisesti arvioitavana kuvailuterminä, eikä se ole tarkoituksenmukainen sellaisten viinien osalta, jotka on käytetty ja/tai vanhennettu puuastioissa kokonaan tai osittain. Tämäntyyppiset viinit ovat strukturoidumpia, koska puusta on irronnut tanniineja, ja viinien tanniinipitoisuus sekä lopullinen väri johtuvat tasapainoisten viinien aikaansaamiseksi vanhentamisprosessin lopussa käytetyistä kohtalaisista ja pitkistä maserointiajoista.

Ilmaisu ”jossa on pitkä jälkimaku” on päätetty ottaa käyttöön, koska tämäntyyppisissä viineissä on pidempi jälkimaku kuin nuorissa viineissä. Pitkä jälkimaku johtuu puusta irronneista tanniineista ja viinien tanniinipitoisuudesta sekä lopullisesta väristä, jotka johtuvat tasapainoisten viinien aikaansaamiseksi vanhentamisprosessin lopussa käytetyistä kohtalaisista ja pitkistä maserointiajoista.

3. Alkuperäisen espanjankielisen tekstin kirjoitusvirheen korjaamiseksi sana ”quiere” on korvattu sanalla ”vol”. Vähimmäismäärän suurentamiseen 11,5 prosentista 12 tilavuusprosenttiin ei ole teknisiä tai laadullisia esteitä.

Crianza-viinien lisävahvuus on poistettu (1 tilavuusprosenttia enemmän kuin muille viineille vahvistettu vähimmäispitoisuus), koska sen säilyttämiseen ei ollut teknisiä perusteita.

6. RANCIO-VIINIT ON LISÄTTY LUOKKAAN 1

Kuvaus

Rancio-viineille on otettu käyttöön luokkaan 1 kuuluva uusi tyyppi niiden vanhentamismenetelmän vuoksi. Niiden aistinvaraiset ominaisuudet kuvataan ja todellinen vähimmäisalkoholipitoisuus on vahvistettu.

Muutos vaikuttaa tuote-eritelmän 2.1 kohtaan ja yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaan.

Kyseessä on vakiomuutos, koska siinä ei ole kyse mistään maantieteellisistä merkinnöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa tarkoitetuista muutoksista. Uusia luokkia ei ole otettu käyttöön, vaan luokkaan 1 on vain lisätty uusi tyyppi, joka on jo olemassa tuote-eritelmässä.

Perustelu:

Uuden rancio-viinityypin sisällyttämistä on ehdotettu. Tämä johtuu siitä, että rancio-termiä on tähän saakka voitu käyttää vain sellaisista viineistä ja väkevistä viineistä, joihin on kehittynyt rancio-maku vanhentamisen erityisolosuhteiden vuoksi.

7. HELMELEVIEN VIINIEN KUVAUKSEEN TEHDYT MUUTOKSET

Kuvaus

Näiden viinien aistinvaraista kuvausta on parannettu. Todellisen alkoholipitoisuuden alarajaa on nostettu 9,5 prosentista 10,5 tilavuusprosenttiin. Eritelmän aiempi ilmaisu ”köynnöslajikkeista valmistettu viini” on korvattu ilmaisulla ”rypälelajikkeista valmistettu viini”.

Muutos koskee tuote-eritelmän 2.2 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaa.

Kyseessä on vakiomuutos, koska siinä ei ole kyse mistään maantieteellisistä merkinnöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa tarkoitetuista muutoksista.

Perustelu:

Ulkonäön osalta on poistettu ominaisuus ”kevyt”, koska sitä ei pidetä ulkonäköön soveltuvana. Näiden viinien erottamiseksi sameista viineistä on lisätty ominaisuus ”kirkas”, ilmaisu ”hieman tai lievästi vaaleanpunainen” on korvattu ilmaisulla ”vaaleanpunainen” ja ilmaisu ”violetinpunainen” ilmaisulla ”punainen tai violetinpunainen”, koska nämä sävyt kuvaavat helmeileviä Empordà-viinejä paremmin. Seuraava kohta on lisätty: ”Garnacha Roja -lajikkeesta ja/tai punaisista lajikkeista valmistetut helmeilevät valkoviinit voivat olla voimakkaamman keltaisia ja värissä voi joskus olla ruusunpunaisia ja/tai harmahtavia vivahteita”, jotta voidaan ottaa huomioon punaisista lajikkeista ja Garnacha Roja -lajikkeesta valmistettujen helmeilevien valkoviinien erityispiirteet, sillä niiden väri voi olla voimakkaampi suuremman polyfenoli- ja antosyaanipitoisuuden vuoksi.

Aromien osalta on lisätty ominaisuus ”kukkainen”, koska se on yleinen ja arvostettu aromiperhe tämäntyyppisissä viineissä. Ominaisuudet ”kirkas” ja ”puhdas” on lisätty, koska tämäntyyppisten viinien virheettömyyttä pidetään välttämättömänä. Ilmaisu ”jokaiselle viinin valmistukseen käytetylle lajikkeelle ominaiset aromit” on poistettu, koska kaikille lajikkeille ominaisia aromeja on vaikeaa tai mahdotonta määrittää täsmällisesti.

Ominaisuus ”hedelmäinen” esiintyi maun yhteydessä, mutta on tarkoituksenmukaisempaa sisällyttää se viittauksena aromeihin, koska kyseessä on aromiperhe, ei makuominaisuus.

Vähimmäismäärän suurentamiseen 9,5 prosentista 10,5 tilavuusprosenttiin ei ole teknisiä tai laadullisia esteitä.

Sana ”viiniköynnös” on korvattu sanalla ”rypäle”, koska se on täsmällisempi ilmaisu.

8. MUUTOKSET LAATUKUOHUVIINIEN KUVAUKSEEN

Kuvaus

Näiden viinien aistinvaraista kuvausta on parannettu. Todellisen alkoholipitoisuuden enimmäismäärää on nostettu 12,5 tilavuusprosentista 13,5 tilavuusprosenttiin. Myös valmistusmenetelmän sanamuotoa on parannettu.

Muutos koskee tuote-eritelmän 2.3 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaa.

Kyseessä on vakiomuutos, koska siinä ei ole kyse mistään maantieteellisistä merkinnöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa tarkoitetuista muutoksista.

Perustelu:

Ulkonäön osalta on lisätty ominaisuus ”kirkas”, jotta nämä viinit voidaan erottaa sameista viineistä. Värivalikoimaa on laajennettu niin, että se kattaa ”voimakkaan keltaiset” vanhennetut laatukuohuviinit, joista on niiden iän vuoksi saattanut kadota vihreitä vivahteita ja niiden tilalle on voinut kehittyä keltaisempia vivahteita. Seuraava kohta on lisätty: ”Garnacha Roja -lajikkeesta ja/tai punaisista lajikkeista valmistetut laatukuohuviinit voivat olla voimakkaamman keltaisia ja värissä voi joskus olla ruusunpunaisia ja/tai harmahtavia vivahteita”, jotta voidaan ottaa huomioon punaisista lajikkeista ja Garnacha Roja -lajikkeesta valmistettujen kuohuviinien erityispiirteet, sillä niiden väri voi olla voimakkaampi suuremman polyfenoli- ja antosyaanipitoisuuden vuoksi.

Aromien osalta sana ”crianza” on korvattu sanalla ”envejecer” (vanhentamisesta yleisemmin käytetty sana), koska ilmaisu ”envejecer” soveltuu paremmin eri viinityyppejä, joihin viitataan. Merkintä ”crianza” liittyy vain joihinkin tuote-eritelmässä tarkoitettuihin vanhennettuihin viineihin, ja siihen sovelletaan EU:n lainsäädäntöä.

Maun osalta ilmaisu ”hyvä happamuuden ja sokerien tasapaino” on korvattu ilmaisulla ”tasapainoinen”, koska tasapainoon voivat vaikuttaa muutkin tekijät kuin pelkästään sokerin ja happamuuden suhde. Määritteet ”kirkas” ja ”puhdas” on lisätty, koska virheettömyyttä pidetään välttämättömänä.

Sääntelyneuvostomme teknisen osaston viimeisten kymmenen vuoden aikana tekemät analyysit osoittavat, että sokeripitoisuus on nousemassa todennäköisesti ilmastonmuutoksen vuoksi. Tähän on useita syitä: lämpötilan nousu, kuumien päivien lukumäärän kasvu, vesistressijaksot jne. Viinitilat pitävät tässä suhteessa tuotteen laatua ensisijaisena ja valitsevat sadonkorjuun ajankohdan siten, että fenolikypsyys ja todennäköinen alkoholipitoisuus pysyvät samalla tasapainossa, mikä merkitsee yhä useammin suurempaa todennäköistä alkoholipitoisuutta.

Parannetussa sanamuodossa on poistettu tiedot todellisesta voimakkuudesta, lajikkeista tai tuotantoalueesta, pullotuksesta ja vanhentamisesta, etiketeistä tai sulkemisesta, koska nämä tiedot sisältyvät jo tuote-eritelmän muihin osiin, joten ne olisivat turhia.

9. VÄKEVIEN VALKOISTEN EMPORDÀ MISTELA -VIINIEN KUVAUKSEN MUUTTAMINEN

Kuvaus

Näiden viinien aistinvaraista kuvausta on parannettu. Myös valmistusmenetelmän sanamuotoa on parannettu.

Muutos koskee tuote-eritelmän 2.4 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaa.

Kyseessä on vakiomuutos, koska siinä ei ole kyse mistään maantieteellisistä merkinnöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa tarkoitetuista muutoksista.

Perustelu:

Ulkonäön osalta on lisätty ominaisuus ”kirkas” näiden viinien erottamiseksi sameista viineistä, ja ”hieman kultaiseen vivahteeseen” on korvattu ilmaisulla ”meripihkanväriseen”, jotta vanhennettuihin viineihin voidaan sisällyttää korkean laatutason säilyttäneitä viinejä.

Aromien osalta ”kirkas” on korvattu ”puhtaalla” katalaanin virheellisen käännöksen korjaamiseksi. Kuvauksen parantamiseksi on lisätty sanat ”ja/tai pähkinöitä”. Ilmaisu ”lajikkeelle tunnusomainen” on päätetty poistaa, koska mistelaa voidaan valmistaa useista hyväksytyistä lajikkeista, eikä tuotetta pitäisi määritellä yksilajikkeiseksi.

Ominaisuus ”hedelmäinen” esiintyi maun yhteydessä, mutta on tarkoituksenmukaisempaa sisällyttää se ainoastaan aromeihin, koska kyseessä on aromiperhe, ei makuominaisuus. Päätettiin poistaa termi ”hyvä jälkimaku”, koska se on liian subjektiivinen eikä ominaisuus, jota voidaan mitata ja/tai arvioida määrällisesti makupaneelissa. Termit ”kirkas” ja ”puhdas” on lisätty kuvauksen parantamiseksi.

Ilmaisu ”viini on suodatettu” on poistettu, koska käytännössä tuottajat eivät aina käytä tätä viininvalmistusmenetelmää, sillä se ei vaikuta laatuun tai tyyppiin. Ilmaisu ”sekoitetaan kerran päivässä yhden viikon ajan” on poistettu, koska muitakin homogenointimenetelmiä on nykyään olemassa.

10. VÄKEVIEN PUNAISTEN EMPORDÀ MISTELA -VIINIEN KUVAUKSEN MUUTTAMINEN

Kuvaus

Näiden viinien aistinvaraista kuvausta on parannettu. Myös valmistusmenetelmän sanamuotoa on parannettu.

Muutos koskee tuote-eritelmän 2.4 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaa.

Kyseessä on vakiomuutos, koska siinä ei ole kyse mistään maantieteellisistä merkinnöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa tarkoitetuista muutoksista.

Perustelu:

Ulkonäön osalta on lisätty ominaisuus ”kirkas”, jotta nämä viinit voidaan erottaa sameista viineistä. Ilmaisu ”punaiset ja violetit sävyt” on korvattu ilmaisulla ”punaiset ja/tai punaviolettisävyt” värin selventämiseksi.

Aromien osalta ilmaisu ”kirkas” on korvattu ilmaisulla ”puhdas”, millä korjataan virheellinen käännös katalaanista espanjaan, ja ilmaisu ”punaisia hedelmiä muistuttava” on korvattu ilmaisulla ”hedelmäinen”, koska tämän viiniluokan aromien ei pitäisi keskittyä pelkästään punaisiin hedelmiin tai mihinkään muuhun hedelmätyyppiin.

Ominaisuus ”hedelmäinen” esiintyi maun yhteydessä, mutta on tarkoituksenmukaisempaa sisällyttää se viittauksena aromeihin, koska kyseessä on aromiperhe, ei makuominaisuus. Ilmaisu ”samettinen” on poistettu, koska se on liian subjektiivinen eikä ominaisuus, jota voidaan mitata ja/tai arvioida määrällisesti makupaneelissa. Määritteet ”kirkas” ja ”puhdas” on lisätty, koska virheettömyyttä pidetään välttämättömänä.

Erityinen vaatimus rypäleiden murskaamisesta ennen maserointia on poistettu, samoin kuin vaatimus etukäteen tehtävästä perkaamisesta, koska nämä viininvalmistuskäytännöt eivät määritä viinityyppiä eikä niitä ei tarvitse edellyttää. Vaatimus rypälemehun ilmaamisesta hiivojen poistamiseksi on poistettu, koska on laajalti osoitettu, että jo pelkkä 15 tilavuusprosentin alkoholin lisääminen ja sekoittaminen rypälemehuun riittää hiivojen inaktivoimiseen. Viittaus puristimen käyttöön kiintoaineiden erottamisessa on poistettu, koska tämäntyyppisessä valmistuksessa käytetään tähän tarkoitukseen muita tekniikoita, kuten saignée (valuttaminen), jolla saavutetaan vastaava tai jopa parempi laatu.

11. VÄKEVIEN EMPORDÀ GARNACHA -VIINIEN KUVAUKSEN MUUTTAMINEN

Kuvaus

Näiden viinien aistinvaraista kuvausta on parannettu. Myös valmistusmenetelmän sanamuotoa on parannettu.

Muutos koskee tuote-eritelmän 2.4 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaa.

Kyseessä on vakiomuutos, koska siinä ei ole kyse mistään maantieteellisistä merkinnöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa tarkoitetuista muutoksista.

Perustelu:

Ulkonäön osalta on lisätty ominaisuus ”kirkas”, jotta nämä viinit voidaan erottaa sameista viineistä. Sanat ”meripihkanvärinen” ja ”rubiininpunainen” päätettiin poistaa ulkonäön kuvauksesta, koska niitä säännellään käytettävän lajikkeen mukaan ja ne voivat johtaa virheisiin tai sekaannuksiin. Näin ollen tätä viinityyppiä on suositeltavaa kuvata sen värisävyvalikoiman mukaan.

Aromien osalta on lisätty ilmaisu ”ja/tai kuivuneet ja vanhentamisesta peräisin olevat aromit”, koska nämä aromit ovat pääasiallisia tässä viiniluokassa, jossa rypäleet ovat peräisin hyvin myöhäisestä sadosta ja jossa hapettava vanhentaminen on pakollista.

Ominaisuus ”kypsien tai kuivuneiden hedelmien maku” esiintyi maun yhteydessä, mutta on tarkoituksenmukaisempaa sisällyttää se ainoastaan aromeihin, koska kyseessä on aromiperhe, ei makuominaisuus. Määritteet ”kirkas” ja ”puhdas” on lisätty, koska virheettömyyttä pidetään välttämättömänä. Sana ”monivivahteinen” on lisätty kuvauksen parantamiseksi.

Adjektiivi ”ylikypsä” on korvattu ”kypsällä”, koska tämän tuotteen tunnusomaisten ominaisuuksien saavuttaminen ei edellytä rypäleiden ylikypsymistä.

Kuvauksessa annetaan yksityiskohtaiset tiedot Garnacha-lajikkeista (Blanca, Roja, Negra tai Peluda) sen selventämiseksi, että mitä tahansa lajiketta voidaan käyttää.

Seuraava kohta on poistettu: ”perkaamisen ja murskaamisen jälkeen puristusjäämä käy”) ja ”tehdään valuttaminen, puristaminen, suodattaminen ja väkevöiminen”), koska teknisesti ottaen tämäntyyppisen viinin osalta kuvatut ja poistetut viininvalmistusmenetelmät voidaan toteuttaa ihanteellisin tuloksin eri valmistusvaiheissa.

Rypälemehun väkevöintimenetelmässä ”keittäminen” on korvattu ”suoralla lämmittämisellä”, koska se on täsmällisempi ilmaisu.

Poikkeus kahden vuoden vanhentamis- tai kypsytysvaatimuksesta, jos vähintään 90 prosenttia on peräisin Garnacha Tinta- tai Peluda-lajikkeesta, on poistettu, koska kokemus on osoittanut, että tähän eroon ei ole syytä ja että vanhentaminen on välttämätöntä kaikille Garnacha-lajikkeille, jotta tälle luokalle tyypilliset aistinvaraiset ominaisuudet kehittyisivät niihin.

12. VÄKEVIEN EMPORDÀ MOSCATEL -VIINIEN KUVAUKSEN MUUTTAMINEN

Kuvaus

Näiden viinien aistinvaraista kuvausta on parannettu. Myös valmistusmenetelmän sanamuotoa on parannettu.

Muutos koskee tuote-eritelmän 2.4 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaa.

Kyseessä on vakiomuutos, koska siinä ei ole kyse mistään maantieteellisistä merkinnöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa tarkoitetuista muutoksista.

Perustelu:

Ulkonäön osalta on lisätty ominaisuus ”kirkas”, jotta nämä viinit voidaan erottaa sameista viineistä. Ilmaisu ”voimakkaan keltainen” on korvattu sanalla ”meripihkanvärinen”, koska katsottiin, että jos tähän luokkaan ei sisällytetä sävyjä, jotka ovat yhtä syviä kuin meripihkan väri, kuvaus ei kattaisi pidempään vanhennettavia viinejä, vaikka tällaiset viinit voisivat säilyttää aistinvaraiset ominaisuudet ja olla jopa monivivahteisempia.

Aromien osalta ”kirkas” on korjattu ”puhtaaksi”, koska ensin mainittu oli virheellinen käännös katalaanista, ja määrite ”pitkä” on poistettu, koska sitä ei pidetä ominaisena aromeille vaan pikemminkin makuna, joten se on siirretty makua koskevaan osaan.

Maun osalta on lisätty ominaisuudet ”kirkas” ja ”puhdas”, koska tämäntyyppisten viinien virheettömyyttä pidetään välttämättömänä. Termi ”samettinen” on poistettu, koska se on liian subjektiivinen eikä ominaisuus, jota voidaan mitata ja/tai arvioida määrällisesti makupaneelissa.

On selvennetty, että molempia lajikkeita – Moscatel de Alejandría ja Moscatel de Grano Menudo – voidaan käyttää joko yhdessä tai erikseen sitä erittelemättä.

13. VÄKEVIEN, MAKEIDEN EMPORDÀ-VIINIEN KUVAUKSEN MUUTTAMINEN

Kuvaus

Näiden viinien aistinvaraista kuvausta on parannettu. Todellinen enimmäisalkoholipitoisuus on nostettu 20 tilavuusprosentista 22 tilavuusprosenttiin.

Muutos koskee tuote-eritelmän 2.4 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaa.

Kyseessä on vakiomuutos, koska siinä ei ole kyse mistään maantieteellisistä merkinnöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa tarkoitetuista muutoksista.

Perustelu:

Ulkonäön osalta on lisätty ominaisuus ”kirkas”, jotta nämä viinit voidaan erottaa sameista viineistä.

Aromien osalta ”selkeä” on korjattu ”puhtaaksi” katalaanista tehdyn virheellisen käännöksen korjaamiseksi, ja siihen on lisätty ”ja/tai rusinainen”, koska se on tämäntyyppisessä viinissä esiintyvä aromiperhe. Ilmaisu ”lämmin ja tasainen” on poistettu, koska sitä pidetään aromien sijaan maun ominaisuutena.

Maun osalta on lisätty ominaisuudet ”kirkas, puhdas” ja ”tasapainoinen”, koska tämäntyyppisten viinien virheettömyyttä pidetään välttämättömänä. Ilmaisut ”hedelmäinen” ja ”kypsiä hedelmiä muistuttava” on poistettu, koska nämä ominaisuudet eivät ole tyypillisiä maulle vaan pikemminkin aromeihin liittyviä ominaisuuksia. Ominaisuus ”lihainen” on poistettu, koska sen määrällinen mittaaminen tai arviointi on vaikeaa tai mahdotonta. Ilmaisu ”pitkään voimakkaana säilyvä maku” on korvattu sopivammalla termillä ”pysyvä”.

Tässä väkevien viinien luokassa vahvistettua tosiasiallista enimmäisalkoholipitoisuutta päätettiin korottaa 20:stä 22:een, koska se on yleisin luokka, ja tarkoituksena oli tehdä tästä luokasta kattavampi, ei rajoittaa sitä kovin paljon.

14. EMPORDÀ RANCIO -VIINIT ON LISÄTTY LUOKKAAN 3

Kuvaus

Luokassa 3 on otettu käyttöön uusi tyyppi: Rancios del Empordà -viinit niiden vanhentamismenetelmän vuoksi. Niiden aistinvaraiset ominaisuudet on kuvattu ja luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus on vahvistettu.

Muutos koskee tuote-eritelmän 2.4 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaa.

Kyseessä on vakiomuutos, koska siinä ei ole kyse mistään maantieteellisistä merkinnöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa tarkoitetuista muutoksista. Uusia luokkia ei ole otettu käyttöön, vaan luokkaan 1 on vain lisätty uusi tyyppi, joka on jo olemassa tuote-eritelmässä.

Perustelu:

Uuden viinityypin, ”vino rancio del Empordà” (Empordà rancio -viini), lisäämistä ehdotettiin. Rancio-määrettä voitiin aiemmin käyttää vain viineissä ja väkevissä viineissä, joihin oli kehittynyt rancio-maku vanhentamisen erityisolosuhteiden vuoksi.

15. YLIKYPSISTÄ RYPÄLEISTÄ VALMISTETUN VIININ KUVAUKSEN MUUTTAMINEN

Kuvaus

Näiden viinien aistinvaraista kuvausta on parannettu. Myös todellisen alkoholipitoisuuden raja-arvoja on muutettu.

Muutos koskee tuote-eritelmän 2.5 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaa.

Kyseessä on vakiomuutos, koska siinä ei ole kyse mistään maantieteellisistä merkinnöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa tarkoitetuista muutoksista.

Perustelu:

Aromien osalta ilmaisu ”kypsät, kuivatut hedelmät” on korvattu ilmaisulla ”kypsät ja/tai dehydratoidut hedelmät”, koska tämä on sopivampi adjektiivi ja jotta voidaan ottaa huomioon viinit, joilla on vain toinen näistä kahdesta ominaisuudesta.

Maun osalta on lisätty ominaisuudet ”kirkas” ja ”puhdas”, koska tämäntyyppisten viinien virheettömyyttä pidetään välttämättömänä. Ominaisuus ”rakenteinen” on poistettu, koska sen mittaaminen tai määrällinen arviointi on vaikeaa tai mahdotonta, ja ominaisuudet ”täyteläinen” ja ”monivivahteinen” on lisätty kuvauksen parantamiseksi. Ilmaisu ”rypälesiirappia muistuttava” on poistettu, koska tämä ominaisuus ei liity erityisesti makuun, vaan pikemminkin aromiin.

Todellinen 15 tilavuusprosentin vähimmäisalkoholipitoisuus on muutettu 12 tilavuusprosentiksi, koska rajoitus oli tarpeeton eikä heijastanut näiden tuotteiden valmistuksen todellisuutta, sillä käyminen saattaa kyseisen vuoden olosuhteiden mukaan päättyä aikaisemmin valtaosassa valmistetuista viineistä. Enimmäisraja on poistettu tarpeettomana.

16. ALKOHOLIPITOISUUDEN RAJA-ARVOJEN MUUTOKSET

Kuvaus

Muutoksia on tehty kahteen taulukkoon, joissa esitetään yhteenveto eri viinityyppien, myös jo mainittujen uusien viinityyppien, todellisen alkoholipitoisuuden ja kokonaisalkoholipitoisuuden raja-arvoista.

Muutos koskee tuote-eritelmän 2.6 ja 2.7 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaa.

Kyseessä on vakiomuutos, koska siinä ei ole kyse mistään maantieteellisistä merkinnöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa tarkoitetuista muutoksista.

Perustelu:

Todellisen alkoholipitoisuuden osalta tehdyt muutokset ja niiden syy on jo ilmoitettu kullekin tyypille.

Kokonaisalkoholipitoisuutta on mukautettu vastaamaan uusia todellisia alkoholipitoisuuksia ja enimmäispitoisuus on poistettu tarpeettomana.

17. KOKONAISHAPPOPITOISUUDEN VÄHIMMÄISRAJOJEN MUUTOKSET

Kuvaus

Luokan 1 viinien viinihappona ilmaistu 4,5 g/l:n vähimmäisraja on alennettu 4 g/l:aan.

Laatukuohuviinien ja helmeilevien viinien vähimmäishappopitoisuudeksi vahvistettiin 5,0 g/l viinihappona ilmaistuna.

Muutos koskee tuote-eritelmän 2.9 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaa.

Kyseessä on vakiomuutos, koska siinä ei ole kyse mistään maantieteellisistä merkinnöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa tarkoitetuista muutoksista.

Perustelu:

Sääntelyneuvostomme teknisen osaston viimeisten kymmenen vuoden aikana tekemät analyysit osoittavat, että rypälemehun sokeripitoisuus on ilmastonmuutoksen vuoksi todennäköisesti suurempi kuin aiempina vuosina ja kokonaishappopitoisuus pienempi. Tähän on useita syitä: lämpötilan nousu, kuumien päivien lukumäärän kasvu, vesistressijaksot jne. Viinitilat pitävät tässä suhteessa tuotteen laatua ensisijaisena ja valitsevat sadonkorjuun ajankohdan siten, että fenolikypsyys ja todennäköinen alkoholipitoisuus pysyvät samalla tasapainossa, mikä merkitsee yhä useammin suurempaa todennäköistä alkoholipitoisuutta ja suppeampia kokonaishappopitoisuustasoja.

Happamuus on lisätty laatukuohuviinien ja helmeilevien viinien luokkiin, joille sitä ei ollut aiemmin määritetty.

18. HAIHTUVIEN HAPPOJEN PITOISUUKSIEN MUUTOKSET

Kuvaus

Enimmäispitoisuuden raja-arvo, joka on ollut 0,6 g/l, nostetaan arvoon 0,8 g/l etikkahappona ilmaistuna alle vuoden ikäisissä viineissä. Vanhennetuissa punaviineissä pitoisuuden raja-arvo on 1,10 g/l, kun se aiemmin oli 1,20 g/l. Lisäksi väkeville viineille, ylikypsistä rypäleistä valmistetuille viineille ja rancio-viineille on otettu käyttöön erityinen raja-arvo, 2,10 g/l.

Muutos koskee tuote-eritelmän 2.10 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaa.

Kyseessä on vakiomuutos, koska siinä ei ole kyse mistään maantieteellisistä merkinnöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa tarkoitetuista muutoksista.

Perustelu:

Sääntelyneuvostomme teknisen osaston viimeisten kymmenen vuoden aikana tekemät analyysit osoittavat, että rypälemehun sokeripitoisuus on ilmastonmuutoksen vuoksi todennäköisesti suurempi kuin aiempina vuosina. Näin ollen myös haihtuvien happojen pitoisuus voi olla suurempi. Tähän on useita syitä: lämpötilan nousu, kuumien päivien lukumäärän kasvu, kasviin kohdistuvat vesistressijaksot, jotka puolestaan voivat aiheuttaa hiivoihin rasitusta käymisprosessin aikana, mikä nostaa haihtuvien happojen pitoisuutta.

Lisäksi rancio-viinien ja oranssiviinien sisällyttäminen tuote-eritelmään voi valmistusmenetelmän vuoksi johtaa haihtuvien happojen pitoisuuden nousuun ilman laadun heikkenemistä.

19. KOKONAISRIKKIDIOKSIDIPITOISUUDEN ENIMMÄISRAJOJEN TÄYDENTÄMINEN

Kuvaus

Luokkaan 1 kuuluvien rancio-viinien, helmeilevien viinien ja ylikypsistä rypäleistä valmistettujen viinien rikkidioksidipitoisuudelle on vahvistettu enimmäisraja.

Muutos koskee tuote-eritelmän 2.11 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaa.

Kyseessä on vakiomuutos, koska siinä ei ole kyse mistään maantieteellisistä merkinnöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa tarkoitetuista muutoksista.

Perustelu:

tämän rajan määrittäminen tämäntyyppisille viineille.

20. TERMEJÄ JA/TAI MERKINTÖJÄ KOSKEVAN OSAN SIJAINNIN MUUTTAMINEN

Kuvaus

Kohta ”Termit ja/tai merkinnät” on siirretty kohdasta 2 kohtaan 8. 2. Tuotteiden esittely ja merkinnät.

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 9 kohtaa.

Kyseessä on vakiomuutos, koska siinä ei ole kyse mistään maantieteellisistä merkinnöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa tarkoitetuista muutoksista.

Perustelu:

Tämä sisältö on esitettävä merkintöjä koskevassa tuote-eritelmän osassa.

21. VILJELYKÄYTÄNTÖJEN MUUTOKSET

Kuvaus

Istutustiheyttä koskevat raja-arvot ja köynnösten silmujen määrän hehtaarikohtainen raja-arvo on poistettu ja kastelulupaa koskevaa sanamuotoa on parannettu. Tilavuusprosentteina ilmaistu rypäleiden luonnollinen alkoholipitoisuus, joka aiemmin oli vähintään 10 tilavuusprosenttia, on muutettu seuraavasti (värin mukaan eriteltynä): 11,5 tilavuusprosenttia punaviinin valmistukseen tarkoitettujen rypäleiden osalta; 10,5 tilavuusprosenttia valko- ja roseeviinin valmistukseen tarkoitettujen rypäleiden osalta ja 9,5 tilavuusprosenttia, kun rypäleet on tarkoitettu helmeilevien viinien tai laatukuohuviinien valmistukseen.

Muutos koskee tuote-eritelmän 3.1 ja 3.2 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 5 kohtaa.

Kyseessä on vakiomuutos, koska siinä ei ole kyse mistään maantieteellisistä merkinnöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa tarkoitetuista muutoksista.

Perustelu:

Viiniköynnösten hehtaarikohtaisen enimmäis- tai vähimmäismäärän määrääminen ei sovellu alueen todelliseen tilanteeseen. Alueella on tuottavampia alueita, nuoria viinitarhoja ja vähemmän hedelmällisiä alueita, joilla on vuosisatoja vanhoja viinitarhoja.

Köynnösten silmujen määrän rajoittaminen ei ole kovinkaan järkevää, koska silmujen määrä riippuu lajikkeesta (joka voi olla enemmän tai vähemmän tuottava), pinta-alasta, rypäleiden käyttötarkoituksesta, valmistettavasta viinistä ja leikkaustavasta.

Kastelu ei ole alueellamme yleinen käytäntö. Kohtaa on muutettu siten, että siinä todetaan, että viininviljelijä vastaa viinitarhoilla tehtävistä töistä ja että viljelijöiden on täytettävä laaturypäleiden tuotantoa koskeva tavoite.

Alkoholipitoisuus tilavuusprosentteina on määritetty viinien kullekin pääluokalle ja sitä on nostettu puolella prosenttiyksiköllä valko- ja roseeviinien, helmeilevien viinien ja laatukuohuviinien osalta sekä yhdellä prosenttiyksiköllä punaviinien osalta. Vähimmäisalkoholipitoisuus on näin mukautettu vastaamaan tuotteen todellisuutta, koska ilmastonmuutoksen vuoksi rypäleitä ei korjata kyseistä pienemmillä pitoisuustasoilla, jotta myös sokeri ja fenolit ehtivät kypsyä.

22. VIININVALMISTUSMENETELMIEN MUUTOKSET

Kuvaus

Seuraava virke on poistettu: ”Rypäleen puristemehun tuotannossa on noudatettava perinteisiä käytäntöjä ja teknologioita viinien laadun optimoimiseksi”.

Uutosmäärää on lisätty 70 litrasta 74 litraan rypälemehua tai viiniä 100:aa kilogrammaa korjattuja rypäleitä kohden ja määritetty, että sakka sisältyy tähän.

Tuote-eritelmän 3.3 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 5 kohtaa on muutettu.

Kyseessä on vakiomuutos, koska siinä ei ole kyse mistään maantieteellisistä merkinnöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa tarkoitetuista muutoksista.

Perustelu:

Poistettu lause on tarpeeton, koska viininvalmistamoissa on nyt laadukkaiden rypälemehujen valmistamiseen tarvittava teknologia.

Rypälemehun uuttamisella tarkoitetaan valkoviinien tuotantoprosessia, jossa uuttaminen tapahtuu ennen käymistä. Viittaamalla viinin uuttamiseen otetaan huomioon se, että uuttaminen tapahtuu käymisen jälkeen. Kun otetaan huomioon, että laatuviinin valmistuslaitoksissa käytetään yhä kehittyneempiä ja uusimpia koneita, uuttoprosessi on parantunut siten, että tuotteen säilyvyys ja laatu ovat parantuneet suurempien paineiden käytöstä huolimatta.

23. HEHTAARIKOHTAISTA SATOA KOSKEVAN SANAMUODON PARANTAMINEN

Kuvaus

Valmiille viinille määritettyä tuotantoa hehtolitroina hehtaaria kohti on täsmennetty. Näihin arvoihin on lisätty kaksi desimaalia.

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohtaa eikä vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kyseessä on vakiomuutos, koska siinä ei ole kyse mistään maantieteellisistä merkinnöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa tarkoitetuista muutoksista.

Perustelu:

Tekstin täsmällisyyttä on parannettu.

24. LAJIKKEITA KOSKEVAT MUUTOKSET

Kuvaus

Suositeltavat valkoiset lajikkeet: Cariñena Blanc -lajikkeelle on lisätty synonyymi Carignan Blanc; Lledoner Blanc -lajike Garnacha Blanc -lajikkeen synonyymina on muutettu oikeaan muotoon, Lladoner Blanco; Garnacha Roja on lisätty suositeltaviin punaisiin lajikkeisiin.

Sallitut valkoiset lajikkeet: ”Moscatel de grano pequeño” on korvattu sen oikealla nimellä ”Moscatel de grano menudo”.

Samsó- tai Cariñena-lajikkeelle on lisätty toinen synonyymi suositeltaviin punaisiin lajikkeisiin, Mazuela; Lladoner on lisätty synonyymiksi Garnacha Tinta -lajikkeelle; Cariñena Gris on lisätty uudeksi lajikkeeksi.

Sallitut punaiset lajikkeet: Tempranillo on lisätty Ull de Llebre -lajikkeen synonyymiksi ja Lledoner Pelut Garnacha Peluda -lajikkeen synonyymiksi.

Tuote-eritelmän 6 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 7 kohtaa on muutettu.

Kyseessä on vakiomuutos, koska siinä ei ole kyse mistään maantieteellisistä merkinnöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa tarkoitetuista muutoksista.

Perustelu:

Lajikenimien tarkkuutta on parannettu.

25. YHTEYTTÄ KOSKEVA PAREMPI SANAMUOTO

Kuvaus

Yhteyden sanamuotoa on parannettu.

Tuote-eritelmän 7 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 8 kohtaa on muutettu.

Kyseessä on vakiomuutos, koska siinä ei ole kyse mistään maantieteellisistä merkinnöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa tarkoitetuista muutoksista. Sillä ei muuteta yhteyttä, vaan ainoastaan parannetaan sen sanamuotoa.

Perustelu:

Tekstiä on parannettu, koska siihen on ollut mahdollisuus.

26. TERMIT JA/TAI MERKINNÄT

Kuvaus

Sen lisäksi, että tämä termejä ja merkintöjä koskeva osa on siirretty edellä mainitulla tavalla tuote-eritelmän 2 kohdasta 8 kohtaan, sen sanamuotoon on tehty useita muutoksia.

Tuote-eritelmän 8 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 9 kohtaa on muutettu.

Kyseessä on vakiomuutos, koska siinä ei ole kyse mistään maantieteellisistä merkinnöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa tarkoitetuista muutoksista. Sillä ei muuteta yhteyttä, vaan ainoastaan parannetaan sen sanamuotoa.

Perustelu:

— Joven-viinien (nuorten viinien) osalta vaatimus ”on pullotettava sadonkorjuuvuoden aikana ja/tai sovitusti rypäleiden korjuuvuoden 20. joulukuuta alkaen”, on korvattu vaatimuksella ”on pullotettava sadonkorjuuvuoden aikana”, jotta vältetään epäselvyys pullotuksen rajoittumisesta sadonkorjuuvuoden tiettyyn ajanjaksoon, koska aiemman sanamuodon voidaan tulkita sallivan pullotuksen 20. joulukuuta alkaen ilman määräaikaa.

— Vino de guarda -viinille (”viini, jolla on säilyvyyttä”) on otettu käyttöön tammitynnyreitä koskeva velvoite, jonka mukaan tynnyreiden tilavuus saa olla enintään 330 litraa. Tynnyrien tilavuus on siis määritelty.

— Crianza-, reserva- ja gran reserva -viinien osalta tekstiä on muutettu niiden edellytysten mukaiseksi, jotka on jo vahvistettu näitä perinteisiä merkintöjä koskevissa asetuksissa, myös tynnyröinnin keston ja tynnyrien tilavuuden osalta.

— Reserva-viinin osalta on lisätty seuraava: Jotta laatukuohuviineissä voidaan käyttää merkintää ”Reserva”, lajittelun ja sakanpoiston välillä on kuluttava vähintään 15 kuukautta.

— Väkevän Garnacha de Empordà -viinin vanhentamista tammisäiliöissä koskeva vaatimus on poistettu, koska vaikka tällaisia säiliöitä on perinteisesti käytetty eniten, ne eivät ole ainoa sallittu säiliötyyppi. Lisäksi on otettu käyttöön vaatimus, jonka mukaan säiliön tilavuus saa olla enintään 330 litraa.

— Rancio-viinien osalta vanhentamisaika on laskettava viinin kaikkien ainesosien keskiarvona.

— Merkintöjen ”barrica” (tynnyri) ja ”roble” (tammi) osalta säilön enimmäistilavuus on kansallisen lainsäädännön vaatimuksen mukaisesti suurennettu 330 litrasta 600 litraan. Tiukemmalle rajoitukselle ei ole perusteita.

— Väkevien Garnacha de Empordà- ja Moscatel de Empordà -viinien osalta merkinnällä ”vino dulce natural” (luonnollinen makea viini) varustettujen viinien sokerirajaa on nostettu 270 grammasta/litra 252 grammaan/litra. Muutoksen tarkoituksena on mukautuminen valmistusalueen perinteisiin menetelmiin.

— Ilmaisu ”viineissä ja väkevissä viineissä käytetään merkintää ”rancio”, kun niihin on vanhentamisen erityisolosuhteiden vuoksi kehittynyt rancio-maku” on poistettu tarpeettomana, koska nämä viinityypit on jo kuvattu täydellisesti.

— Väkevän Garnacha de Empordà -viinin osalta ilmaisut ”ambar” ja ”rubí” ovat vapaaehtoisia, koska tuote tunnetaan sen valmistukseen käytettyjen lajikkeiden mukaan näillä merkinnöillä.

— Merkintä ”rancio dulce” on lisätty rancio-viineille, joiden sokeripitoisuus on yli 45 g/l.

— Laatukuohuviinien sulkimessa on oltava SAN-nimi. Koska kyseessä on määrältään vähäinen tuote, kuohuviinin tuottajat haluavat itse käyttää erilaista suljinta, jossa alkuperänimitys ilmoitetaan.

— Pakolliset merkinnät on erotettu valinnaisista selkeyden parantamiseksi.

— Vaatimuksen, jonka mukaan lajikkeisiin on viitattava pakollisten tietojen visuaalisen kentän ulkopuolella, jos lajikkeita on enemmän kuin kolme, on poistettu. Tämä ylittää lainsäädännön vaatimukset, eikä se ole perusteltua.

— Viininviljelijän tai tilan nimen mainitsemista koskevat säännöt on korvattu merkinnällä ”embotellado en la propiedad” (pullotettu tilalla). Tämä viittaus on lisätty vaatimukset täyttävien tuottajien erottamiseksi toisistaan.

— Suositus merkinnän Lladoner, Lladoner Blanco ja Lledoner Pelut käytöstä kaikkien näitä sisältävien viinien etiketissä, koska ne ovat paikallisia synonyymejä.

— Perinteiset merkinnät ”rancio” ja ”vino dulce natural” on lisätty. Niiden poisjääntä oli virhe, joka on nyt korjattu.

27. TARKASTUSTA KOSKEVAT MUUTOKSET

Kuvaus

Valtuutetun elimen yhteystiedot on päivitetty. Merkintä ”crianza” on korvattu merkinnällä ”envejecimiento” viittauksena viininvalmistuksen kyseiseen vaiheeseen. Suositus Instituto Catalán de la Viña y del Vinon käytöstä analysointilaboratorio on poistettu.

Muutos koskee tuote-eritelmän 9 kohtaa eikä vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kyseessä on vakiomuutos, koska siinä ei ole kyse mistään maantieteellisistä merkinnöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa tarkoitetuista muutoksista.

Perustelu:

sertifioijan yhteystietojen päivittäminen.

Merkintä ”envejecimiento” (vanhentaminen) on oikeampi, koska ”crianza” voidaan sekoittaa perinteiseen merkintään.

Laboratorio on voitava valita palvelun laadun ja kustannusten perusteella edellyttäen, että laboratoriolla on tarvittava akkreditointi.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

Empordà

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi:**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

3. Väkevä viini

5. Laatukuohuviini

8. Helmeilevä viini

16. Ylikypsistä rypäleistä valmistettu viini

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 22 – JUOMAT, ETYYLIALKOHOLI (ETANOLI) JA ETIKKA

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

4. **Viinin/viinien kuvaus**

1. *Valkoviini, kokonaan tai osittain puuastioissa käytetty ja/tai vanhennettu valkoviini, ja oranssiviini.*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Valkoviinit:

Ulkonäkö: kirkas, vaaleankeltainen sävy, jossa voi olla vihertäviä vivahteita. Jos ne on valmistettu Garnacha Roja -lajikkeesta ja/tai punaisista lajikkeista, niiden väri voi olla voimakkaamman keltainen, ja siinä voi joskus olla ruusunpunaisia ja/tai harmahtavia sävyjä. Jos ne on valmistettu ilman sulfiittia (≤ 10 mg/l kokonaisrikkioksidia), niiden väri voi olla voimakkaamman keltainen, ja siinä voi joskus olla myös kullanvärisiä sävyjä. Tuoksu: selkeä, hedelmäinen ja/tai hyvin voimakas kukkainen tuoksu. Maku: voimakas, puhdas, raikas, hyvä happotasapaino.

Kokonaan tai osittain puuastioissa käytetty ja/tai vanhennettu valkoviini:

Ulkonäkö: kirkas, keltaisia sävyjä. Jos ne on valmistettu Garnacha Roja -lajikkeesta ja/tai mustista lajikkeista, niiden väri voi olla voimakkaamman keltainen, ja siinä voi joskus olla ruusunpunaisia ja/tai harmaita sävyjä. Jos ne on valmistettu ilman sulfiittia (≤ 10 mg/l kokonaisrikkioksidia), niiden väri voi olla voimakkaamman keltainen, ja siinä voi joskus olla myös kullanvärisiä sävyjä. Tuoksu: puhdas, hedelmäinen ja/tai kukkainen, jossa on puuastiassa vanhentamisesta peräisin olevia aromeja. Maku: rohkea, puhdas, tasapainoinen, pitkä jälkimaku.

Oranssiviini:

Ulkonäkö: kirkas, värisävyt vaihtelevat voimakkaan keltaisesta oranssiin ja meripihkankeltaiseen. Tuoksu: puhdas. Tuoksussa on havaittavissa hedelmäisiä ja/tai kukkamaisia aromeja, ja siinä voi olla kasvimaisia ja/tai ruohomaisia vivahteita. Maku: kirkas, puhdas ja tasapainoisen hapokas. Maussa voi olla kevyen karvaita ja/tai tanniinisia vivahteita.

* Rikkidioksidipitoisuus enintään: 200 mg/l, jos sokeripitoisuus on alle 5 g/l, ja 250 mg/l, jos sokeripitoisuus on vähintään 5 g/l.

* Niiden raja-arvojen, joita ei ole täsmennetty, on oltava voimassa olevan EU:n lainsäädännön mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 11

— Vähimmäishappopitoisuus: 4 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 13,33

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

2. *Roseeviini ja kokonaan tai osittain puuastioissa käytetty ja/tai vanhennettu roseeviini*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Roseeviini:

Ulkonäkö: kirkas, värisävyt vaaleanpunaisesta kirsikanväriseen. Voimakkaat violetit värit ja myös sipulikuoren väri ovat sallittuja. Jos viinit on valmistettu ilman sulfiitteja (≤ 10 mg/l kokonaisrikkioksidia), niissä saattaa olla voimakkaampia oranssin vivahteita. Tuoksu: puhdas; kukkaisia ja/tai hedelmäisiä aromeja. Maku: kirkas, puhdas, raikas, hyvä happotasapaino.

Kokonaan tai osittain puuastioissa käytetty ja/tai vanhennettu roseeviini:

Ulkonäkö: kirkkaat, vaaleanpunaiset ja kirsikkaiset sävyt; voimakkaat violetit värit ovat mahdollisia, oranssimpi sävy sallittu, jos punaisen sävyjä ei menetetä. Tuoksu: puhdas, hedelmäinen ja/tai kukkainen, jossa on puuastiassa vanhentamisesta peräisin olevia aromeja. Maku: kirkas, rohkea, puhdas, tasapainoinen; pitkä jälkimaku.

* Rikkidioksidipitoisuus enintään: 200 mg/l, jos sokeripitoisuus on alle 5 g/l, ja 250 mg/l, jos sokeripitoisuus on vähintään 5 g/l

* Niiden raja-arvojen, joita ei ole täsmennetty, on oltava voimassa olevan EU:n lainsäädännön mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 11

— Vähimmäishappopitoisuus: 4 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 13,33

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

3. *Punaviini ja kokonaan tai osittain puuastioissa käytetty ja/tai vanhennettu punaviini.*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Punainen:

Ulkonäkö: kirkas, punaisia ja/tai punavioletteja tai voimakkaan purppuranpunaisia sävyjä. Tuoksu: puhdas ja hedelmäinen, hyvä voimakkuus. Maku: kirkas, puhdas ja tasapainoinen.

Kokonaan tai osittain puuastioissa käytetty ja/tai vanhennettu punaviini:

Ulkonäkö: kirkas, punaiset ja/tai violetinpunaiset sävyt tai mahdollisesti terrakotan sävyt. Tuoksu: puhdas, voimakas, hedelmäisiä vivahteita ja puuastiassa vanhentamisesta peräisin olevia aromeja. Maku: kirkas, puhdas, hyvärakenteinen, tasapainoinen, pitkä jälkimaku, maukas, tanniininen ja voimakas.

* Vanhennettujen punaviinien osalta tämä arvo voi ylittää arvon 0,80 g/l (13,33 mEq/l) 0,06 grammalla/litra kutakin 12:n ylittävää pitoisuusarvoa ja vanhentamisvuotta kohden siten, että se on enintään 1,10 g/l (18,33 mEq/l).

* Rikkidioksidipitoisuus enintään: 150 mg/l, jos sokeripitoisuus on alle 5 g/l, ja 200 mg/l, jos sokeripitoisuus on vähintään 5 g/l.

* Niiden raja-arvojen, joita ei ole täsmennetty, on oltava voimassa olevan EU:n lainsäädännön mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 12

— Vähimmäishappopitoisuus: 4 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 13,33

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

4. *Luokan 1 rancio-viini*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ulkonäkö: sävyt vaihtelevat keltaisesta mahonkiin ja voimakkuus vaihtelee vanhentamisasteen mukaan. Tuoksu: hapettuneet vivahteet ja hunajan ja/tai mausteiden ja/tai paahdettujen hedelmien aromit. Maku: voimakas, monivivahteinen, enemmän tai vähemmän makea sokeripitoisuudesta riippuen.

* Rikkidioksidipitoisuus enintään: 150 mg/l, jos sokeripitoisuus on alle 5 g/l, ja 200 mg/l, jos sokeripitoisuus on vähintään 5 g/l.

* Niiden raja-arvojen, joita ei ole täsmennetty, on oltava voimassa olevan EU:n lainsäädännön mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 12

— Vähimmäishappopitoisuus: 4 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 35

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

5. *Helmeilevä valko-, rosee- ja punaviini*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ulkonäkö: valkoviineissä kirkas, hienovaraisesti vapautuvia pieniä kuplia, vaaleankeltainen, jossa vihertäviä sävyjä; roseeviineissä vaaleanpunainen ja punaviineissä punainen tai punavioletti. Garnacha Roja -lajikkeesta ja/tai punaisista lajikkeista valmistettujen helmeilevien valkoviinien väri voi olla voimakkaamman keltainen, ja siinä voi joskus olla ruusunpunaisia ja/tai harmahtavia sävyjä. Tuoksu: hedelmäinen ja/tai kukkainen, puhdas, rohkea ja voimakas. Maku: rohkea, puhdas, raikas, tasapainoinen, tasaiset kuplat.

* Rikkidioksidipitoisuus enintään: valko- ja roseeviinien osalta 200 mg/l ja punaviinien osalta 150 mg/l, jos sokeripitoisuus on < 5 g/l, valko- ja roseeviinien osalta 250 mg/l ja punaviinien osalta 200 mg/l, jos se on vähintään 5 g/l.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 10,5

— Vähimmäishappopitoisuus: 5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 13,33

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

6. *Laatukuohuviini*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ulkonäkö: kirkas; tasaisesti ja jatkuvasti vapautuvia pieniä kuplia, väri vaaleankeltainen, jossa vihertäviä tai voimakkaan keltaisia ja roseekuohuviineissä vaaleanpunaisia vivahteita. Garnacha Roja -lajikkeesta ja/tai mustista lajikkeista valmistettujen laatukuohuviinien väri voi olla voimakkaan keltainen, ja siinä voi joskus olla ruusunpunaisia ja/tai harmahtavia sävyjä. Tuoksu: puhdas, hedelmäinen ja/tai kukkainen, voimakas, pullossa vanhentamisesta peräisin olevia aromeja. Maku: rohkea, puhdas, tasapainoinen, tasaiset kuplat.

* Niiden raja-arvojen, joita ei ole täsmennetty, on oltava voimassa olevan EU:n lainsäädännön mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 10,5

— Vähimmäishappopitoisuus: 5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 13,33

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): 185

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

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Vino Mistela Blanca del Empordà:

Ulkonäkö: kirkas, värisävyt vaihtelevat vaaleankeltaisesta meripihkankeltaiseen. Tuoksu: puhdas, voimakas, kukkainen ja/tai hedelmäinen ja/tai pähkinäinen. Maku: kirkas, puhdas, makea ja tasapainoinen.

Vino Mistela Negra del Empordà:

Ulkonäkö: kirkkaat, punaiset ja/tai punavioletit, voimakkaat sävyt. Tuoksu: puhdaspiirteinen, voimakas ja hedelmäinen. Maku: kirkas, puhdas, makea ja tasapainoinen.

Vino Garnacha del Empordà:

Ulkonäkö: kirkas, meripihkankeltaiset sävyt, joiden voimakkuus riippuu vanhentamisasteesta ja siitä, onko viini valmistettu valkoisista lajikkeista. Viinissä voi olla rubiininpunaisia ja mahongin sävyjä tai terrakotan sävyjä, jos se on valmistettu mustista lajikkeista. Tuoksu: puhdas, voimakas, kypsien ja/tai kuivattujen hedelmien ja vanhentamisesta peräisin olevia aromeja. Maku: kirkas, puhdas, makea, monivivahteinen, tasapainoinen ja pitkä.

Vino Moscatel del Empordà:

Ulkonäkö: kirkas, sävy mahdollisesti vihertävästä vaaleankeltaisesta meripihkanväriseen. Tuoksu: puhdas, voimakas, lajikkeelle ominaiset aromit. Maku: kirkas, puhdas, makea, samettinen, voimakas ja pitkä maku, joka vastaa valmistukseen käytettyä lajiketta.

Vino Dulce del Empordà:

Ulkonäkö: kirkas; valmistuksessa käytettyjen rypälelajikkeiden mukainen väri, joka vaihtelee kullanvalkoisesta punertavaan mahonkiin. Tuoksu: puhdas, kypsien ja/tai kuivattujen hedelmien aromeja. Maku: kirkas, puhdas, makea, tasapainoinen ja pitkä.

Vino Rancio del Empordà:

Ulkonäkö: kirkas; sävyt vaihtelevat vanhasta kullasta mahonkiin ja voimakkuus vaihtelee vanhentamisasteen mukaan. Tuoksu: hapettuneet vivahteet ja hunajan ja/tai mausteiden ja/tai paahdettujen hedelmien aromit. Maku: voimakas, monivivahteinen, enemmän tai vähemmän makea sokeripitoisuudesta riippuen.

* Rikkidioksidipitoisuus enintään: 150 mg/l, jos sokeripitoisuus on alle 5 g/l, ja 200 mg/l, jos sokeripitoisuus on vähintään 5 g/l.

* Jos raja-arvoa ei ole määritetty, noudatetaan voimassa olevaa EU:n lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 15

— Vähimmäishappopitoisuus: milliekvivalenttia/litra

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 35

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

8. *Ylikypsistä rypäleistä valmistettu viini*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ulkonäkö: väri vaihtelee keltaisesta meripihkaan. Tuoksu: voimakkaan aromaattinen, muistuttaa kypsiä ja/tai kuivattuja hedelmiä ja pähkinöitä. Maku: kirkas, puhdas, makea, runsas teksturoitu ja monimutkainen; pitkä jälkimaku.

* Rikkidioksidipitoisuus enintään: 150 mg/l, jos sokeripitoisuus on alle 5 g/l, ja 200 mg/l, jos sokeripitoisuus on vähintään 5 g/l.

* Jos raja-arvoa ei ole määritetty, noudatetaan voimassa olevaa EU:n lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 12

— Vähimmäishappopitoisuus: g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 35

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1 *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Viinin valmistukseen käytetään terveitä rypäleitä, joiden kypsyysaste riittää punaviinien osalta vähintään 11,5 tilavuusprosentin, valko- ja roseeviinien osalta vähintään 10,5 tilavuusprosentin ja helmeilevän tai laatukuohuviinin osalta vähintään 9,5 tilavuusprosentin luonnollisen alkoholipitoisuuden saavuttamiseen.

Rypälemehun tai viinin uuttamiseen ja kuorista erottamiseen käytetään asianmukaista painetta siten, että jokaisesta 100 kilogrammasta rypäleitä saadaan enintään 74 litraa rypälemehua tai viiniä.

5.2 *Enimmäistuotos*

1. Valkoiset rypälelajikkeet

12 000 kg rypäleitä hehtaaria kohden

88,8 hehtolitraa hehtaaria kohden

2. Punaiset rypälelajikkeet

10 000 kg rypäleitä hehtaaria kohden

74 hehtolitraa hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Alt Empordà:

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

Baix Empordà:

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

7. **Rypälelajike/rypälelajikkeet**

Cabernet Franc

Cabernet Sauvignon

Cariñena Blanca – Carignan Blanc

Cariñena Gris

Chardonnay

Garnacha Blanca – Lladoner Blanco

Garnacha Peluda – Lledoner Pelut

Garnacha Roja – Garnacha Gris

Garnacha Tinta – Lladoner

Gewürztraminer

Macebo – Viura

Malvasia Aromática – Malvasía Sitges

Mazuela – Cariñena

Mazuela – Samsó

Merlot

Monastrell

Moscatel de Alejandría

Mocastel de Grano Menudo

Picapoll Blanco

Sauvignon Blanc

Syrah

Tempranillo – Ull de Llebre

Xarello

8. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

8.1 *Viini*

Näillä tasaisilla alueilla valmistetaan kevyempiä kuohumattomia, laatukuohuviinien tai helmeilevien viinien valmistukseen käytettäviä perusviinejä. Valmistettavat viinit ovat erinomaisia valko- ja roseeviinejä sekä nuoria punaviinejä. Niiden hapokkuus ja tasapaino ovat hyvät, ja ne ovat hedelmäisiä ja raikkaita. Alueen valmistajat, jotka ovat kunkin maalajin ominaispiirteiden asiantuntijoita, ovat oppineet täydentämään eri maaperätyypeillä sijaitsevilla lohkoilla viljellyistä rypäleistä valmistettuja viinejä. Nämä viinit ovat rikastuttaneet alueen gastronomiaa, koska ne sopivat täydellisesti Välimeren keittiöön.

8.2 *Väkevät viinit ja ylikypsistä rypäleistä valmistettu viini*

Väkeville viineille on ominaista niiden laaja valikoima. Garnacha- ja Moscatel del Empordà -viinit on tunnettu alueella kautta aikojen. Ne valmistetaan paikallisista lajikkeista, jotka ovat sopeutuneet täysin maaperään ja ilmastoon. Garnacha de Empordà -viinit ovat edustavimpia viinejä, ja niihin viitataan jo keskiajalta peräisin olevissa asiakirjoissa. Ne valmistetaan vanhoista viiniköynnöksistä saaduista rypäleistä, joiden sato on alhainen, ja rypäleiden annetaan olla viiniköynnöksessä ylikypsymiseen asti. Viini vanhennetaan yleensä solera-menetelmällä.

8.3 *Laatukuohuviinit*

Suurin osa viiniköynnöksistä kasvaa köyhässä, kevyessä maaperässä, joka läpäisee hyvin vettä ja on luonteeltaan hapanta tai neutraalia. Maaperä on karkeaa sedimenttikiveä, konglomeraatteja ja hiekkakiveä. Maaperä on muodostunut tertiäärikauden (neogeenikauden) lopun kallioista, mutta tässä tapauksessa se koostuu karkearakeisesta aineksesta: konglomeraateista ja hiekkakivestä, joiden seassa on hienojakoista ainesta.

Viinit tulevat Empordàn altaan keskiosasta, jossa maasto on pehmeämuotoista ja paikoittain vaihtelevaa. Näillä tasaisilla alueilla valmistetaan kevyempiä kuohumattomia, laatukuohuviinien tai helmeilevien viinien valmistukseen käytettäviä perusviinejä.

8.4 *Helmeilevä viini*

Karkearakeisten kivien, konglomeraattien ja hiekkakiven maaperät. Alueen valmistajat, jotka ovat kunkin maalajin ominaispiirteiden asiantuntijoita, ovat oppineet täydentämään eri maaperätyypeillä sijaitsevilla lohkoilla viljellyistä rypäleistä valmistettuja viinejä. Nämä viinit ovat rikastuttaneet alueen gastronomiaa, koska ne sopivat täydellisesti Välimeren keittiöön. Alueella käyvät matkailijat ovat arvostaneet täällä tuotettuja helmeileviä viinejä jo 1970-luvulta alkaen.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus:

— Vino nuevo -viinejä (uusi viini) saa saattaa markkinoille ainoastaan siten, että satokausi mainitaan etiketissä, ja ne on pullotettava ennen sen vuoden 31 päivää tammikuuta, jona rypäleet on korjattu. Niitä saa toimittaa sovitusta marraskuun päivästä alkaen.

— Vino joven -viinejä saa saattaa markkinoille ainoastaan siten, että satokausi mainitaan etiketissä. Ne on pullotettava sinä vuonna, jona rypäleet on korjattu.

— Vino de guarda -merkintää saa käyttää viineissä, joita vanhennetaan tammitynnyreissä vähintään 12 kuukautta. Tammitynnyreiden tilavuus saa olla enintään 330 litraa.

— Jotta kuohuviineissä voidaan käyttää merkintää ”reserva”, lajittelun ja sakanpoiston välillä on kuluttava vähintään 15 kuukautta.

— Väkevä Garnacha de Empordà -viini on vanhennettava hapettavassa ympäristössä erikokoisissa säiliöissä, ja kypsytyksen kestosta riippuen voidaan käyttää seuraavia merkintöjä:

  — Crianza-merkinnän käyttäminen edellyttää vähintään kolmen vuoden vanhentamista, josta vähintään yksi vuosi tapahtuu enintään 330 litran tammityynnyreissä.

  — Reserva-merkinnän käyttäminen edellyttää vähintään viiden vuoden vanhentamista, josta vähintään neljä vuotta tapahtuu enintään 330 litran tammityynnyreissä.

  — Gran reserva -merkinnän käyttäminen edellyttää vähintään kahdeksan vuoden vanhentamista, josta vähintään kuusi vuotta tapahtuu enintään 330 litran tammityynnyreissä.

  — Vieja reserva -merkinnän käyttäminen edellyttää yli kymmenen vuoden vanhentamista enintään 330 litran tammityynnyreissä.

— Rancio-viinien osalta vanhentamisaika on laskettava viinin kaikkien ainesosien keskiarvona.

— Ilmaisua ”tynnyrissä käytetty” voidaan käyttää, jos viini on käytetty puisissa astioissa, joiden tilavuus on enintään 600 litraa.

— Ilmaisua ”tynnyri” voidaan käyttää, kun kyseistä viiniä koskevissa tiedoissa mainitaan ajanjakso kuukausina ja/tai vuosina, jona viiniä on pidetty enintään 600 litran puuastioissa.

— Ilmaisua ”tammi” voidaan käyttää, kun kyseistä viiniä koskevissa tiedoissa mainitaan ajanjakso kuukausina tai vuosina, jona viiniä on pidetty enintään 600 litran tammityynnyreissä.

— Väkeviä Garnacha de Empordà- ja Moscatel de Empordà -viinejä voidaan kuvata luonnollisiksi makeiksi viineiksi, kun niiden valmistukseen käytetyn rypälemehun sokeripitoisuus on suurempi kuin 252 g/l.

— Väkevää Garnacha de Empordà -viiniä voidaan kuvata ilmaisulla ”ámbar”, kun se on valmistettu Garnacha Blanca- ja/tai Garnacha Roja -rypälelajikkeesta, ja sitä voidaan kuvata ilmaisulla ”rubí”, kun se on valmistettu Garnacha Tinta -lajikkeesta.

— Merkintää ”rancio dulce” saa käyttää rancio-viineissä, joiden sokeripitoisuus on yli 45 g/l.

— Nimen ”Empordà” merkinnässä käytettyjen merkkien korkeus ei saa olla yli 4 mm tai puolet merkinnän ”Denominación de Origen” korkeudesta.

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Pakkaaminen rajatulla maantieteellisellä alueella

Edellytyksen kuvaus:

Viinit on pakattava tai pullotettava rajatulla maantieteellisellä alueella suojatun alkuperänimityksen pullottajien ja pakkaajien rekisteriin merkityissä laitoksissa jäljitettävyyden valvonnan ja laadun säilymisen varmistamiseksi tarpeetonta kuljetusta välttämällä.

Linkki tuote-eritelmään

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