C/2025/4117

24.7.2025

Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard du cahier des charges d'une indication géographique, conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2025/4117)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Empordà»

PDO-ES-A1548-AM03 — 28.4.2025

1. **Dénomination du produit**

«Empordà»

2. **Type d'indication géographique**

☒ appellation d'origine protégée (AOP)

☐ indication géographique protégée (IGP)

☐ indication géographique (IG)

3. **Secteur**

☐ produits agricoles

☒ vins

☐ boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie la zone géographique**

Espagne

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

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

6. **Qualification en tant que modification standard**

Il s'agit d'une modification standard car elle n'entraîne aucun des changements visés à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil concernant les indications géographiques.

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

1. L'INTRODUCTION EST SUPPRIMÉE

Description:

Le cahier des charges actuel commence par une introduction divisée en deux rubriques intitulées «Objet» et «Définitions», qui sont supprimées.

La modification consiste à supprimer cette introduction et n'a aucune d'incidence sur le document unique.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Il s'agit d'une modification standard car elle n'entraîne aucun des changements visés à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil concernant les indications géographiques.

Motifs:

Cette introduction ne fait pas partie des éléments exigés dans le cahier des charges et, de surcroît, son contenu apparaît déjà dans la réglementation.

2. RECTIFICATION

Description:

Le libellé actuel du cahier des charges précise que la dénomination protégée est «Empordà» ou «EMPORDÀ». La version en lettres majuscules est supprimée.

Le point 1 du cahier des charges est modifié en conséquence et le document unique reste inchangé.

Il s'agit d'une modification standard car elle n'entraîne aucun des changements visés à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil concernant les indications géographiques.

Motifs:

Étant donné qu'il s'agit de la même dénomination et que la protection juridique que confère une AOP couvre toutes les typographies de l'appellation concernée, il est inutile de la mentionner de manière différenciée, à savoir en lettres capitales, car cela pourrait prêter à confusion.

3. MODIFICATION DE LA DESCRIPTION DES DIFFÉRENTS TYPES DE VINS BLANCS

Description:

1. La description du type «VIN BLANC» est modifiée:

   — s'agissant de la robe, le texte suivant est ajouté:

     «Les vins élaborés à partir de garnacha roja et/ou d'autres cépages rouges peuvent présenter une robe d'un jaune plus intense, avec des nuances roses ou grisâtres.

     S'ils sont élaborés sans sulfites (teneur inférieure ou égale à 10 mg/l SO_2 total), le jaune peut être plus intense et présenter des nuances dorées»;

   — l'attribut «fruité» est déplacé de la section relative à la bouche vers la section relative au nez, dans laquelle l'attribut «floral» est ajouté.

2. La dénomination du type «VIN BLANC VIEILLI EN FÛT» est remplacée par «VIN BLANC FERMENTÉ ET/OU VIEILLI, TOTALEMENT OU EN PARTIE, EN FÛTS DE BOIS» et le type «VIN BLANC FERMENTÉ EN FÛTS SUR SES LIES» est supprimé car il est déjà inclus dans la nouvelle dénomination. Sa description est adaptée comme suit:

   — le texte suivant est ajouté: «Les vins partiellement vieillis en fûts de bois doivent être vieillis à au moins 25 % dans des fûts en bois»;

   — s'agissant de la robe, la mention «sans toutefois atteindre le ton doré» est supprimée et il est ajouté ce qui suit: «Les vins élaborés à partir de garnacha roja et/ou d'autres cépages noirs peuvent présenter une robe d'un jaune plus intense, avec des nuances roses et/ou grisâtres.

   S'ils sont élaborés sans sulfites (teneur inférieure ou égale à 10 mg/l SO_2 total), le jaune peut être plus intense et présenter des nuances dorées»;

   — dans la section relative au nez, l'adjectif «floral» est ajouté et le terme «secondaires» est supprimé;

   — enfin, dans la description de la bouche, le terme «épicée» est supprimé.

3. Le titre alcoométrique acquis maximal est supprimé. Une spécificité relative aux vins vieillis est supprimée.

4. Le type «VIN BLANC BRISADO» (vin orange) est ajouté et décrit.

Le point 2.1 du cahier des charges et le point 4 du document unique sont modifiés en conséquence.

Il s'agit d'une modification standard car elle n'entraîne aucun des changements visés à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil concernant les indications géographiques.

Motifs:

1. Le texte ajouté dans la section relative à la robe des vins blancs vise à tenir compte des caractéristiques spécifiques des vins blancs élaborés à partir de cépages rouges ou de garnacha roja, étant donné que ces derniers peuvent conférer des notes plus intenses aux vins en raison de leur teneur accrue en polyphénols et anthocyanes.

   Par ailleurs, les processus traditionnels d'élaboration des vins, fidèles aux méthodes anciennes, avant l'arrivée des produits œnologiques, tels que l'anhydride sulfureux ou l'ajout de levures déshydratées et sélectionnées, ne sont pas nouveaux, et perdurent encore aujourd'hui. Or, ce type de vinification traditionnelle peut conduire à des vins présentant une coloration plus intense.

   L'attribut «fruité» figurait dans la description de la bouche. Il semble plus pertinent de le déplacer à la section relative au nez, étant donné qu'il se réfère à une famille aromatique et non à une qualité gustative. L'attribut «floral» est ajouté car il s'agit d'une famille aromatique très courante et appréciée dans ce type de vin.

   La catégorie «VIN BLANC FERMENTÉ EN FÛT SUR SES LIES» est supprimée, étant donné que ce type de vin est compris dans la nouvelle catégorie: «VIN BLANC FERMENTÉ ET/OU VIEILLI, TOTALEMENT OU EN PARTIE, EN FÛTS DE BOIS».

   La description de ce type est modifiée pour en améliorer la définition, en vue d'inclure tous les vins blancs vieillis en fûts de bois pendant une partie de leur élaboration, et non seulement ceux qui ont fermenté. Il s'agit de tenir compte du fait que la fermentation s'effectue rarement à 100 % en fûts de bois, mais seulement en partie.

   Les exigences relatives à la robe sont simplifiées par la suppression de la mention «sans toutefois atteindre une teinte dorée». En effet, les vins de ce type peuvent présenter des teintes dorées en raison de l'évolution oxydative dans les fûts en bois, et ces teintes dorées, si elles répondent aux autres qualités organoleptiques de l'arôme et du goût, ne constituent en aucun cas un défaut.

   En ce qui concerne le texte ajouté relatif à la couleur, il est identique à celui introduit pour le type «VIN BLANC», pour les raisons exposées ci-dessus.

   L'attribut «floral» est ajouté pour les raisons exposées ci-dessus. L'erreur consistant à qualifier les arômes de bois de «secondaires» est rectifiée en supprimant ce terme. La suppression du terme «pimentée» vise à corriger une erreur de traduction du catalan à l'espagnol.

2. Les analyses effectuées au cours des dix dernières années par le département technique de notre conseil régulateur montrent que la teneur en sucre augmente d'année en année, probablement du fait du changement climatique. En effet, l'augmentation des températures, ainsi que des périodes de canicule et de stress hydrique, poussent les caves, soucieuses de privilégier la qualité du produit, à adapter les vendanges en vue de parvenir à un équilibre entre la maturité phénolique et la maturité alcoolique probable, qui coïncide de plus en plus avec des titres alcoométriques probables plus élevés. Au vu de cette tendance, il est jugé inutile de fixer une limite maximale, car il n'existe pas de lien direct entre le titre alcoométrique et la qualité.

   Il est décidé de supprimer l'augmentation du titre alcoométrique pour les vins vieillis (1 % vol. par rapport à la limite minimale fixée), puisqu'aucune raison technique ne semble justifier son maintien.

3. La production de vins «Brisados» (vins oranges) dans la région remonte à des temps très anciens, mais elle était tombée en désuétude. Cette méthode de vinification est réhabilitée depuis une dizaine d'années. Il s'agit de vins à la robe et à la structure caractéristiques, très appréciés pour leur intérêt gastronomique. Ces vins de terroir expriment leur caractère variétal lorsqu'ils sont issus d'un cépage unique.

4. MODIFICATION DE LA DESCRIPTION DES DIFFÉRENTS TYPES DE VINS ROSÉS

Description:

1. Tous les éléments de la description du type «VIN ROSÉ» sont modifiés et, s'agissant de la robe, le texte suivant est ajouté: «S'ils sont élaborés sans sulfites (teneur inférieure ou égale à 10 mg/l SO_2 total), les vins peuvent présenter des nuances orangées».

2. Le type «VIN ROSÉ FERMENTÉ EN FÛT» est supprimé, et le terme «VIN ROSÉ VIEILLI EN FÛT» est remplacé par «VIN ROSÉ FERMENTÉ ET/OU VIEILLI, TOTALEMENT OU EN PARTIE, EN FÛTS DE BOIS». Sa description est également adaptée.

3. Le titre alcoométrique acquis minimal est ramené de 11,5 à 11 % vol. et la limite maximale est supprimée. Une spécificité relative aux vins vieillis est supprimée.

Le point 2.1 du cahier des charges et le point 4 du document unique sont modifiés en conséquence.

Il s'agit d'une modification standard car elle n'entraîne aucun des changements visés à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil concernant les indications géographiques.

Motifs:

1. Dans la description de la robe, il convient de remplacer le mot «douce» par «pâle», qui semble plus pertinent pour désigner une couleur. Par ailleurs, les tons violacés devraient être autorisés. En effet, nombreux vins rosés jeunes expriment de telles nuances, témoignant de leur jeunesse, en raison de la présence d'anthocyanes provenant des cépages utilisés. L'ajout de la teinte peau d'oignon est également jugé nécessaire afin de ne pas exclure les vins rosés élaborés à partir du cépage Garnacha Roja.

   Par ailleurs, les processus traditionnels d'élaboration des vins, fidèles aux méthodes anciennes, avant l'arrivée des produits œnologiques, tels que l'anhydride sulfureux ou l'ajout de levures déshydratées et sélectionnées, ne sont pas nouveaux, et perdurent encore aujourd'hui. Or, ce type de vinification traditionnelle peut conduire à des vins présentant des nuances orangées.

   S'agissant du nez, il convient de supprimer le terme «primaire», qui est redondant avec les familles florales et fruitées déjà spécifiées dans les familles aromatiques. Le terme «neto» (net) est remplacé par «limpio» (clair), afin de corriger une traduction erronée du catalan vers l'espagnol.

   Dans la section relative à la bouche, l'adjectif «fruitée» est supprimé car il se réfère plutôt au nez, étant donné qu'il se réfère à une famille aromatique et non à une qualité gustative.

2. La catégorie «VIN ROSÉ FERMENTÉ EN FÛT» est supprimée, ce type de vin étant dorénavant inclus dans le nouveau libellé «VIN ROSÉ FERMENTÉ OU VIEILLI, TOTALEMENT OU EN PARTIE, EN FÛTS DE BOIS». La description de ce type est modifiée pour en améliorer la définition, en vue d'inclure tous les vins rosés vieillis en fûts de bois pendant une partie de leur élaboration et de leur fermentation. Il s'agit de tenir compte du fait que la fermentation et/ou le vieillissement s'effectuent rarement à 100 % en fûts de bois, mais seulement en partie. Il est donc précisé ce qui suit: «Les vins partiellement vieillis en fûts de bois doivent être vieillis à au moins 25 % dans des fûts en bois».

   S'agissant de la robe, le terme «pâle» est supprimé de l'expression «cerise pâle» afin de corriger une description erronée: étant donné que la palette de couleur s'étend d'une couleur pâle (rose pâle) à une couleur plus intense (cerise). Le texte suivant est ajouté: «des nuances plus orangées étant également admises, sans toutefois perdre les tonalités rouges». En effet, les vins de cette catégorie étant fermentés et/ou vieillis, totalement ou en partie, en fûts de bois, leur couleur est susceptible d'évoluer davantage que celle des vins non vieillis.

   Dans la description du nez, l'attribut «floral» est ajouté car il s'agit d'une famille aromatique très courante et appréciée dans ce type de vins. Il est décidé de supprimer l'obligation de contenir des arômes évoquant les fruits rouges et d'ajouter les arômes caractéristiques du vieillissement du bois, étant donné que les vins de ce type doivent contenir les arômes qui les définissent (ceux du bois), sans nécessairement dégager des notes de fruits rouges.

Dans la section relative à la bouche, l'adjectif «fruitée» est supprimé car il se réfère plutôt au nez, étant donné qu'il se réfère à une famille aromatique et non à une qualité gustative. L'attribut «fraîche» est supprimé car il s'agit d'une qualité spécifique aux vins jeunes, qui n'est pas nécessairement indispensable pour les vins rosés fermentés et/ou vieillis, totalement ou en partie, en fûts de bois. Il convient de supprimer l'attribut «charnue», dont la quantification est difficile, voire impossible. Il convient également d'imposer un critère de persistance en bouche pour ce type de vin, cette caractéristique découlant de la conservation dans le bois.

3. Il est décidé de ne pas fixer de limite maximale pour le titre alcoométrique acquis, pour les raisons déjà invoquées dans le cas des vins blancs. De même, aucun obstacle technique ou qualitatif ne s'oppose à la réduction du minimum de 11,5 à 11 % vol.

   Il est décidé de supprimer l'augmentation du titre alcoométrique pour les vins vieillis (1 % vol. par rapport à la limite minimale fixée), puisqu'aucune raison technique ne semble justifier son maintien.

5. MODIFICATION DE LA DESCRIPTION DES DIFFÉRENTS TYPES DE VINS ROUGES

Description:

1. Tous les éléments de la description du type «VIN ROUGE» sont modifiés.

2. Le type «VIN ROUGE FERMENTÉ EN FÛT» est supprimé et le terme «VIN ROUGE VIEILLI EN FÛT» est remplacé par «VIN ROUGE FERMENTÉ ET/OU VIEILLI, TOTALEMENT OU EN PARTIE, EN FÛTS DE BOIS». Sa description est également adaptée.

3. La mention «les vins rouges doivent avoir un titre alcoométrique acquis minimal de 11,5 % vol.» est remplacée par «les vins rouges ont un titre alcoométrique acquis minimal de 12 % vol.» et une spécificité relative aux vins vieillis est supprimée.

Le point 2.1 du cahier des charges et le point 4 du document unique sont modifiés en conséquence.

Il s'agit d'une modification standard car elle n'entraîne aucun des changements visés à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil concernant les indications géographiques.

Motifs:

1. S'agissant de la robe, il convient de remplacer le terme «rouge violacée» par «rouge et/ou rouge violacée», afin que ces deux nuances soient admises, de manière interchangeable et combinée. En effet, cette formulation représente mieux la gamme de nuances possibles d'un vin rouge caractéristique de l'AOC Empordà.

   Dans la description du nez, il convient de supprimer l'attribut «agréable», dont la quantification est difficile, voire impossible.

   L'attribut «fruité» figurait dans la description de la bouche. Il semble plus pertinent de le déplacer à la section relative au nez, étant donné qu'il se réfère à une famille aromatique et non à une qualité gustative. L'adjectif «tanique» est supprimé car cet attribut est considéré comme étant superflu, voire négatif pour certains titres de ce type de vin. Le terme «persistant» est également supprimé au motif qu'il n'est pas nécessaire.

2. La catégorie «VIN ROUGE FERMENTÉ EN FÛT» est supprimée, étant donné que ce type de vin est inclus dans le nouveau libellé «VIN ROUGE FERMENTÉ ET/OU VIEILLI, TOTALEMENT OU EN PARTIE, EN FÛTS DE BOIS». La description de ce type est modifiée pour en améliorer la définition, en vue d'inclure tous les vins rouges vieillis en fûts de bois pendant une partie de leur élaboration, et non seulement ceux qui ont fermenté. Il s'agit de tenir compte du fait que la fermentation et/ou le vieillissement s'effectuent rarement à 100 % en fûts de bois, mais seulement en partie. Il est donc précisé ce qui suit: «Les vins partiellement vieillis en fûts de bois doivent être vieillis à au moins 25 % dans des fûts en bois».

Dans la description du nouveau type, il est jugé approprié, dans la partie relative à la robe, de remplacer le terme «rouge violacée» par «rouge et/ou rouge violacée» pour les raisons exposées ci-dessus. Il convient également de tenir compte des éventuelles nuances de couleur brique, qui sont donc ajoutées, en raison de l'évolution naturelle des anthocyanes et des tanins dans ce type de vin. S'agissant du nez, le texte «arômes balsamiques et épicés propres au vieillissement» est remplacé par «arômes caractéristiques du vieillissement du bois». En effet, les arômes conférés au vin par le bois varient selon le type de bois, la tonnellerie, le niveau de chauffe des barriques, la durée du vieillissement, etc. En ce qui concerne la bouche, le terme «claire» est supprimé car il est superflu, le terme «franche» désignant déjà un vin exempt d'altérations et de défauts. Le texte «arômes évoquant les fruits mûrs» est supprimé car les références à une famille aromatique n'ont pas leur place dans la description de la bouche. Le terme «douce» est supprimé car ce descripteur est difficile à quantifier et dénué de pertinence dans le cas des vins fermentés et/ou vieillis, totalement ou en partie, en fûts de bois. Les vins issus de ce type sont précisément plus structurés, grâce à l'extraction des tanins du bois, ainsi qu'à leur concentration finale en tanins et en colorants résultant des macérations moyennes et longues mises en œuvre pour obtenir des vins équilibrés à la fin du vieillissement.

La mention «persistante» est ajoutée car les vins couverts de ce type sont plus persistants en bouche que les vins jeunes. La persistance résulte de l'extraction des tanins du bois, ainsi que de leur concentration finale en tanins et en colorants résultant des macérations moyennes et longues mises en œuvre pour obtenir des vins équilibrés à la fin du vieillissement.

3. Le terme «quiere» est remplacé par le mot «vol.» afin de corriger une erreur. Aucun obstacle technique ou qualitatif ne s'oppose à la modification du titre acquis minimum, qui passe de 11,5 à 12 % vol.

Il est décidé de supprimer l'augmentation du titre alcoométrique pour les vins vieillis (1 % vol. par rapport à la limite minimale fixée), puisqu'aucune raison technique ne semble justifier son maintien.

6. LES «VINOS RANCIOS» SONT AJOUTÉS À LA CATÉGORIE 1

Description:

Un nouveau type de vin dénommé «Rancios» est ajouté dans la catégorie 1, en raison de sa méthode de vieillissement. Les descriptions organoleptiques et le titre alcoométrique acquis minimal correspondants sont établis.

Le point 2.1 du cahier des charges et le point 4 du document unique sont modifiés en conséquence.

Il s'agit d'une modification standard car elle n'entraîne aucun des changements visés à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil concernant les indications géographiques. Aucune nouvelle catégorie n'est introduite, il s'agit simplement d'ajouter un type au sein de la catégorie 1, déjà présente dans le cahier des charges.

Motifs:

Il s'agit d'inclure un nouveau type de vin dénommé «Vino rancio». Le terme «Rancio» était jusqu'à présent une mention réservée aux vins et aux vins de liqueur lorsque, en raison des conditions particulières de leur vieillissement, ils avaient acquis une saveur rance.

7. MODIFICATION APPORTÉE À LA DESCRIPTION DES VINS PÉTILLANTS

Description:

La description organoleptique de ces vins est améliorée. La limite minimale du titre alcoométrique acquis est augmentée de 9,5 à 10,5 % vol. La phrase «vin obtenu à partir des cépages de vigne» est remplacée par «vin obtenu à partir des cépages de raisin».

Le point 2.2 du cahier des charges et le point 4 du document unique sont modifiés en conséquence.

Il s'agit d'une modification standard car elle n'entraîne aucun des changements visés à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil concernant les indications géographiques.

Motifs:

S'agissant de la robe, l'attribut «légère» est supprimé car il ne décrit pas la phase visuelle. L'attribut «limpide» est ajouté afin de permettre la distinction avec les vins troubles, les termes «rose pâle ou légèrement intense» et «rouge violacée» sont remplacés, respectivement, par les mots «rose» et «rouge ou rouge violacé», ces tonalités étant plus adaptées aux vins pétillants Empordà. Le texte suivant est ajouté: «La robe des vins pétillants blancs élaborés à partir de garnacha roja ou d'autres cépages rouges peut présenter un jaune plus intense et des reflets rosés et/ou grisâtres», afin de tenir compte des caractéristiques spécifiques des vins pétillants blancs élaborés à partir de cépages rouges ou de garnacha roja, étant donné que ces derniers peuvent conférer des notes plus intenses aux vins en raison de leur teneur accrue en polyphénols et anthocyanes.

Dans la description du nez, l'attribut ««floral» est ajouté car il s'agit d'une famille aromatique très courante et appréciée dans ce type de vins. Les attributs «franc» et «clair» sont ajoutés car les vins de ce type doivent obligatoirement être exempts de défauts. La mention «avec des arômes spécifiques à chaque cépage à partir duquel ce vin est élaboré» est supprimée en raison de la difficulté, voire l'impossibilité, d'associer précisément des arômes spécifiques à tous les cépages.

L'attribut «fruité» figurait dans la description de la bouche. Il semble plus pertinent de le mentionner uniquement à la section relative au nez, étant donné qu'il se réfère à une famille aromatique et non à une qualité gustative.

Aucun obstacle technique ou qualitatif ne s'oppose à la modification du titre acquis minimum, qui passe de 9,5 à 10,5 % vol.

Le terme «vigne» est remplacé par le terme «raisins», qui est plus correct.

8. MODIFICATION APPORTÉE À LA DESCRIPTION DES VINS MOUSSEUX DE QUALITÉ

Description:

La description organoleptique de ces vins est améliorée. La limite maximale du titre alcoométrique acquis est augmentée, pour passer de 12,5 à 13,5 % vol. La formulation relative à la méthode de production est améliorée.

Le point 2.3 du cahier des charges et le point 4 du document unique sont modifiés en conséquence.

Il s'agit d'une modification standard car elle n'entraîne aucun des changements visés à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil concernant les indications géographiques.

Motifs:

S'agissant de la robe, l'attribut «limpide» est ajouté pour permettre la distinction avec les vins troubles. La mention «jaune intense» est également ajoutée pour tenir compte des vins mousseux de qualité vieillis, dont les tonalités verdâtres peuvent, en raison de leur âge, devenir jaunes. Le texte suivant est ajouté: «Les vins mousseux de qualité élaborés à partir de garnacha roja ou de cépages noirs peuvent présenter une robe d'un jaune plus intense, avec des nuances roses et/ou grisâtres», afin de tenir compte des caractéristiques spécifiques des vins mousseux élaborés à partir de cépages rouges ou de garnacha roja, étant donné que ces derniers peuvent conférer des notes plus intenses aux vins en raison de leur teneur accrue en polyphénols et anthocyanes.

Dans la description du nez, le terme «crianza» est remplacé par le terme «vieillissement», ce dernier étant plus représentatif des différents types de vins concernés. En effet, le terme «crianza» est associé uniquement à une partie des vins vieillis, auquel le cahier des charges fait expressément référence, et est soumis à la législation communautaire.

Dans la section relative à la bouche, l'expression «bon équilibre entre acidité et sucres» est remplacée par «équilibrée», au motif que l'équilibre ne dépend pas uniquement du rapport acide-sucre. Les attributs «franche» et «claire» sont ajoutés car ces vins doivent obligatoirement être exempts de défauts.

Les analyses effectuées au cours des dix dernières années par le département technique de notre conseil régulateur montrent que la teneur en sucre augmente, probablement du fait du changement climatique. En effet, l'augmentation des températures, ainsi que des périodes de canicule et de stress hydrique, poussent les caves, soucieuses de privilégier la qualité du produit, à adapter les vendanges en vue de parvenir à un équilibre entre la maturité phénolique et la maturité alcoolique probable, qui coïncide de plus en plus avec des titres alcoométriques plus élevés.

L'amélioration de la formulation consiste à supprimer les informations relatives au titre acquis et aux cépages, ainsi qu'à la zone de production, d'embouteillage, de vieillissement, d'étiquetage ou de bouchage, afin d'éviter les répétitions (ces dernières étant déjà fournies à d'autres rubriques du cahier des charges).

9. MODIFICATION APPORTÉE À LA DESCRIPTION DES VINS DE LIQUEUR «MISTELA BLANCA DEL EMPORDÀ»

Description:

La description organoleptique de ces vins est améliorée. La formulation relative à la méthode de production est améliorée.

Le point 2.4 du cahier des charges et le point 4 du document unique sont modifiés en conséquence.

Il s'agit d'une modification standard car elle n'entraîne aucun des changements visés à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil concernant les indications géographiques.

Motifs:

S'agissant de la robe, l'attribut «limpide» est ajouté pour permettre la distinction avec les vins troubles. L'expression «à une légère nuance dorée» est remplacée par «à ambré», afin de permettre l'inclusion des vins plus anciens dont la qualité se maintient.

Dans la description du nez, le terme «net» est remplacé par «clair» afin de corriger une erreur de traduction du catalan à l'espagnol. La mention «et/ou de fruits séchés» est ajoutée pour améliorer la description. Le choix est fait de supprimer «propre au cépage». En effet, la liqueur Mistela pouvant être fabriquée à partir des différents cépages autorisés, il n'y a pas lieu de définir le produit comme étant monovariétal.

L'attribut «fruité» figurait dans la description de la bouche. Il semble plus pertinent de le mentionner uniquement à la section relative au nez, étant donné qu'il se réfère à une famille aromatique et non à une qualité gustative. Le terme «bon arrière-goût» est supprimé au motif qu'il s'agit d'un critère trop subjectif, difficilement évaluable et/ou quantifiable par un panel de dégustation. Les mots «franc» et «clair» sont ajoutés pour améliorer la description.

La mention «le vin est filtré» est supprimée car, dans les faits, les producteurs n'appliquent pas toujours cette pratique œnologique, qui n'affecte pas la qualité ni les caractéristiques du produit. L'obligation de «mélanger une fois par jour pendant une semaine» est supprimée car d'autres méthodes d'homogénéisation ont été mises au point depuis.

10. MODIFICATION APPORTÉE À LA DESCRIPTION DES VINS DE LIQUEUR «MISTELA NEGRA DEL EMPORDÀ»

Description:

La description organoleptique de ces vins est améliorée. La formulation relative à la méthode de production est améliorée.

Le point 2.4 du cahier des charges et le point 4 du document unique sont modifiés en conséquence.

Il s'agit d'une modification standard car elle n'entraîne aucun des changements visés à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil concernant les indications géographiques.

Motifs:

S'agissant de la robe, l'attribut «limpide» est ajouté pour permettre la distinction avec les vins troubles. Les termes «tonalités rouges et violacées» sont remplacés par les termes «tonalités rouges et/ou rouges violacées» afin de mieux définir la couleur.

Dans la description du nez, le terme «net» est remplacé par le mot «clair» afin de corriger une erreur de traduction du catalan à l'espagnol, et l'expression «évoquant les fruits rouges» est remplacée par «fruité», au motif que les arômes de cette catégorie de vin ne devraient pas se concentrer uniquement sur les fruits rouges, mais sur tout type de fruit.

L'attribut «fruité» figurait dans la description de la bouche. Il semble plus pertinent de le mentionner uniquement à la section relative au nez, étant donné qu'il se réfère à une famille aromatique et non à une qualité gustative. Le terme «velouté» est supprimé au motif qu'il s'agit d'un critère trop subjectif, difficilement évaluable et/ou quantifiable par un panel de dégustation. Les attributs «franc» et «clair» sont ajoutés car ces vins doivent obligatoirement être exempts de défauts.

L'obligation spécifique de presser le raisin avant la macération est supprimée, tout comme celle de procéder à un éraflage préalable, étant entendu que ces pratiques œnologiques ne conditionnent pas le type des vins et qu'il n'est pas nécessaire de les encadrer. L'exigence d'aérer le moût afin d'éliminer les levures est supprimée, étant donné qu'il est largement démontré que le simple ajout d'alcool à plus de 15 % vol. suffit à les neutraliser. La mention de l'utilisation du «pressage» pour la séparation des solides est supprimée. En effet, d'autres techniques sont utilisées à cette fin dans ce type d'élaboration, telles que la «saignée», qui donnent des résultats similaires, voire de meilleure qualité.

11. MODIFICATION APPORTÉE À LA DESCRIPTION DES VINS DE LIQUEUR «GARNACHA DEL EMPORDÀ»

Description:

La description organoleptique de ces vins est améliorée. La formulation relative à la méthode de production est améliorée.

Le point 2.4 du cahier des charges et le point 4 du document unique sont modifiés en conséquence.

Il s'agit d'une modification standard car elle n'entraîne aucun des changements visés à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil concernant les indications géographiques.

Motifs:

S'agissant de la robe, l'attribut «limpide» est ajouté pour permettre la distinction avec les vins troubles. Les termes «ambre» et «rubis» sont supprimés de la description de la robe, car il s'agit de mentions réglementées en fonction du cépage utilisé, ce qui pourrait prêter à erreur ou à confusion. Il est donc préférable de décrire ce type de vins en fonction de la gamme de nuances qui les caractérise.

Dans la description du nez, la mention «et/ou passerillés et des arômes caractéristiques du vieillissement» est ajoutée car ces arômes prédominent dans cette catégorie de vins, dont les raisins sont issus de vendanges tardives et soumis à un vieillissement oxydatif obligatoire.

L'attribut «avec des notes de fruits mûrs ou passerillés» figurait dans la description de la bouche. Il semble plus pertinent de le mentionner uniquement à la section relative au nez, étant donné qu'il se réfère à une famille aromatique et non à une qualité gustative. Les attributs «franche» et «claire» sont ajoutés car ces vins doivent obligatoirement être exempts de défauts. ainsi que le terme «complexe», en vue d'améliorer la description.

L'attribut «surmûris» est remplacé par «mûrs», au motif qu'il n'est pas nécessaire que les raisins soient surmûris pour obtenir les caractéristiques qui définissent ce produit.

La description précise les variétés du cépage garnacha (blanc, rouge, noir ou moelleux) afin de préciser qu'elles peuvent toutes être utilisées.

Les textes suivants sont supprimés: «Après la séparation de la pulpe et le broyage, la pâte fermente» et «saigné, pressé, filtré et viné». En effet, pour ce type de vins, ces processus œnologiques peuvent être effectués à différents stades de la production avec des résultats optimaux.

En ce qui concerne la méthode de concentration du moût, le terme «ébullition» est remplacé par «application directe de chaleur», cette expression étant plus correcte.

Il est décidé de supprimer l'exception relative aux deux années de vieillissement ou de maturation, dans le cas où le vin provient d'au moins 90 % de garnacha tinta ou peluda. En effet, l'expérience a montré que cette différence n'a pas de raison d'être et que, pour posséder les caractéristiques sensorielles et typiques de cette catégorie, le vieillissement est indispensable pour toutes les variétés de garnacha.

12. MODIFICATION APPORTÉE À LA DESCRIPTION DES VINS DE LIQUEUR «MOSCATEL DEL EMPORDÀ»

Description:

La description organoleptique de ces vins est améliorée. La formulation relative à la méthode de production est améliorée.

Le point 2.4 du cahier des charges et le point 4 du document unique sont modifiés en conséquence.

Il s'agit d'une modification standard car elle n'entraîne aucun des changements visés à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil concernant les indications géographiques.

Motifs:

S'agissant de la robe, l'attribut «limpide» est ajouté pour permettre la distinction avec les vins troubles. Le terme «jaune intense» est remplacé par «ambré» afin d'inclure les vins plus âgés de cette catégorie, qui présentent des qualités organoleptiques équivalentes, voire plus complexes.

Dans la description du nez, le terme «net» est remplacé par le mot «clair» afin de corriger une erreur de traduction depuis le catalan vers l'espagnol, et l'attribut «persistant» est déplacé dans la section relative à la bouche, qui lui correspond davantage.

Dans la description de la bouche, les attributs «franche» et «claire» sont ajoutés car les vins de ce type doivent obligatoirement être exempts de défauts. Le terme «velouté» est supprimé car il s'agit d'un critère trop subjectif, difficilement évaluable et/ou quantifiable par un panel de dégustation.

Il est précisé que les cépages Moscatel de Alexandria et Moscatel de grano menudo sont souvent utilisés indistinctement, ensemble ou séparément.

13. MODIFICATION APPORTÉE À LA DESCRIPTION DES VINS DE LIQUEUR «DULCE DEL EMPORDÀ»

Description:

La description organoleptique de ces vins est améliorée. Le titre alcoométrique acquis maximal est porté de 20 à 22 % vol.

Le point 2.4 du cahier des charges et le point 4 du document unique sont modifiés en conséquence.

Il s'agit d'une modification standard car elle n'entraîne aucun des changements visés à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil concernant les indications géographiques.

Motifs:

S'agissant de la robe, l'attribut «limpide» est ajouté pour permettre la distinction avec les vins troubles.

Dans la description du nez, le terme «net» est remplacé par le mot «clair» afin de corriger une erreur de traduction depuis le catalan vers l'espagnol, les mots «et/ou passerillés» sont ajoutés car cette famille olfactive est présente dans ce type de vin. Le terme «chaud et doux» est supprimé car cet attribut concerne la bouche et non le nez.

Dans la description de la bouche, les attributs «franche, claire» et «équilibrée» sont ajoutés car les vins de ce type doivent être exempts de défauts. Les mentions «fruitée» et «évoquant les fruits mûrs» sont supprimées car il s'agit d'attributs aromatiques, qui ne sont pas caractéristiques de la bouche. L'attribut «charnue» est supprimé au motif qu'il est difficile, voire impossible, de l'évaluer et de le quantifier. Le terme «longue intensité gustative» est remplacé par le mot «persistante», qui est plus adapté.

Le titre alcoométrique acquis maximal est porté de 20 à 22 pour cette catégorie de vins de liqueur, au motif qu'il s'agit de la catégorie la plus générique et qu'il n'est pas souhaitable de la limiter à cet égard, afin de la rendre plus inclusive.

14. LES «VINOS RANCIOS DEL EMPORDÀ» SONT AJOUTÉS À LA CATÉGORIE 3

Description:

Un nouveau type de vin dénommé «Rancios del Empordà» est ajouté dans la catégorie 3, en raison de sa méthode de vieillissement. Des descriptions organoleptiques et un titre alcoométrique naturel minimal sont établis.

Le point 2.4 du cahier des charges et le point 4 du document unique sont modifiés en conséquence.

Il s'agit d'une modification standard car elle n'entraîne aucun des changements visés à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil concernant les indications géographiques. Aucune nouvelle catégorie n'est introduite, il s'agit simplement d'ajouter un type au sein de la catégorie 1, déjà présente dans le cahier des charges.

Motifs:

Il s'agit d'inclure un nouveau type de vin dénommé «Vino rancio del Empordà». Le terme «Rancio» était jusqu'à présent une mention réservée aux vins et aux vins de liqueur lorsque, en raison des conditions particulières de leur vieillissement, ils avaient acquis une saveur rance.

15. MODIFICATIONS APPORTÉES À LA DESCRIPTION DES VINS ISSUS DE RAISINS SURMÛRIS

Description:

La description organoleptique de ces vins est améliorée. Les limites relatives au titre alcoométrique acquis sont modifiées.

Le point 2.5 du cahier des charges et le point 4 du document unique sont modifiés en conséquence.

Il s'agit d'une modification standard car elle n'entraîne aucun des changements visés à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil concernant les indications géographiques.

Motifs:

Dans la description du nez, les termes «fruits secs et mûrs» sont remplacés par les termes «fruits mûrs et/ou déshydratés». En effet, ces adjectifs sont plus appropriés et permettent d'inclure les vins présentant un seul de ces deux attributs.

Dans la description de la bouche, les attributs «franche» et «claire» sont ajoutés car les vins de ce type doivent obligatoirement être exempts de défauts. L'attribut «structurée» est supprimé, son évaluation ou sa quantification étant difficile, voire impossible, et les attributs «onctueuse» et «complexe» sont ajoutés pour améliorer la description. La mention «évoquant l'arrope» est supprimée car cet attribut aromatique ne correspond pas à la bouche.

Le choix est fait de porter le titre alcoométrique acquis minimal de 15 % à 12 % vol., au motif que cette limitation est inutile et ne correspond pas à la réalité de la production de ces produits. En effet, pour la plupart des vins produits, la fermentation peut s'arrêter plus tôt, en fonction des conditions de la saison. La limite maximale est supprimée car inutile.

16. MODIFICATIONS APPORTÉES AUX LIMITES DE TITRE ALCOOMÉTRIQUE

Description:

Les deux tableaux récapitulant les limites du titre alcoométrique acquis et total des différents types de vins sont modifiés afin d'y intégrer les nouveaux types visés ci-dessus.

Les points 2.6 et 2.7 du cahier des charges et le point 4 du document unique sont modifiés en conséquence.

Il s'agit d'une modification standard car elle n'entraîne aucun des changements visés à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil concernant les indications géographiques.

Motifs:

Les modifications concernant le titre alcoométrique acquis ont déjà été indiquées et motivées dans les rubriques relatives aux types correspondants.

Le titre alcoométrique total est adapté aux nouveaux titres alcoométriques acquis et la limite maximale est supprimée car inutile.

17. MODIFICATIONS APPORTÉES AUX LIMITES D'ACIDITÉ TOTALE

Description:

Pour les vins de catégorie 1, la limite minimale de 4,5 g/l exprimée en acide tartrique est abaissée à 4 g/l.

Pour les vins mousseux de qualité et les vins pétillants, l'acidité minimale est fixée à 5,0 g/l, exprimée en acide tartrique.

Le point 2.9 du cahier des charges et le point 4 du document unique sont modifiés en conséquence.

Il s'agit d'une modification standard car elle n'entraîne aucun des changements visés à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil concernant les indications géographiques.

Motifs:

Les analyses effectuées au cours des dix dernières années par le département technique de notre conseil régulateur montrent que la teneur en sucre des moûts augmente d'année en année, probablement du fait du changement climatique, au détriment de l'acidité totale. En effet, l'augmentation des températures, ainsi que des périodes de canicule et de stress hydrique, poussent les caves, soucieuses de privilégier la qualité du produit, à adapter les vendanges en vue de parvenir à un équilibre entre la maturité phénolique et la maturité alcoolique probable, qui coïncide de plus en plus avec des titres alcoométriques plus élevés et des taux d'acidité plus ajustés.

L'acidité est ajoutée pour les catégories de vin mousseux de qualité et de vin pétillant, car elle n'y figurait pas dans le cahier des charges précédent.

18. MODIFICATIONS APPORTÉES AUX LIMITES D'ACIDITÉ VOLATILE

Description:

La limite maximale est portée de 0,6 à 0,8 g/l exprimée en acide acétique pour les vins de saison. Elle peut atteindre 1,10 g/l pour les vins vieillis, au lieu de 1,20g/l auparavant. En outre, une limite spécifique de 2,10 g/l est introduite pour les vins de liqueur, les vins surmûris et le rancio.

Le point 2.10 du cahier des charges et le point 4 du document unique sont modifiés en conséquence.

Il s'agit d'une modification standard car elle n'entraîne aucun des changements visés à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil concernant les indications géographiques.

Motifs:

Les analyses effectuées au cours des dix dernières années par le département technique de notre conseil régulateur montrent que la teneur en sucre des moûts augmente d'année en année, probablement du fait du changement climatique, ce qui peut se traduire par une hausse de l'acidité volatile. En effet, l'augmentation des températures, ainsi que des périodes de canicule et de stress hydrique pour les plantes peuvent à leur tour provoquer un stress des levures dans le processus de fermentation, ce qui engendre une acidité volatile accrue.

L'introduction des vins rancios et des vins «Brisados» (vins oranges) dans le cahier des charges peut également entraîner, en raison de leurs méthodes de production, une hausse de l'acidité volatile, sans pour autant réduire la qualité du produit.

19. LES LIMITES MAXIMALES POUR L'ANHYDRIDE SULFUREUX TOTAL SONT COMPLÉTÉES

Description:

La teneur maximale en soufre pour les vins rancio de catégorie 1, les vins pétillants et les raisins surmûris est précisée.

Le point 2.11 du cahier des charges et le point 4 du document unique sont modifiés en conséquence.

Il s'agit d'une modification standard car elle n'entraîne aucun des changements visés à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil concernant les indications géographiques.

Motifs:

La modification est mise à profit pour appliquer cette limite à ces types de vin.

20. CHANGEMENT D'EMPLACEMENT DE LA RUBRIQUE RELATIVE AUX MENTIONS ET AUX INDICATIONS

Description:

La rubrique «Mentions et/ou indications» est déplacée du point 2 au point 8. 2. Présentation et étiquetage des produits.

Le point 2 du cahier des charges et le point 9 du document unique sont modifiés en conséquence.

Il s'agit d'une modification standard car elle n'entraîne aucun des changements visés à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil concernant les indications géographiques.

Motifs:

Ce contenu concerne la rubrique du cahier des charges relative à l'étiquetage.

21. CHANGEMENTS DANS LES PRATIQUES DE CULTURE

Description:

Les limites de la densité de plantation et du nombre de bourgeons par hectare sont supprimées et la formulation de l'autorisation d'irrigation est améliorée. Une distinction par couleur est mise en place au lieu du seuil générique de titre alcoométrique naturel des raisins égal ou supérieur à 10 % vol. Cette limite est ainsi portée à 11,5 % vol. pour les raisins destinés à la production de vin rouge; 10,5 % vol. pour les raisins destinés à la production de vins blancs et rosés; et 9,5 % vol. pour les raisins destinés à la production de vins pétillants ou de vins mousseux de qualité.

Les points 3.1 et 3.2 du cahier des charges et le point 5 du document unique sont modifiés en conséquence.

Il s'agit d'une modification standard car elle n'entraîne aucun des changements visés à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil concernant les indications géographiques.

Motifs:

Le fait d'imposer un seuil minimal ou maximal de vignes par hectare n'est pas adapté à la situation actuelle de la région, qui compte des zones plus productives avec de jeunes vignes et des zones moins fertiles avec des vignobles centenaires.

Il n'est pas pertinent de limiter le nombre de bourgeons car ce dernier doit être adapté selon la variété, plus ou moins productive, la zone, l'utilisation prévue des raisins, le vin à élaborer et le type de taille.

La pratique de l'irrigation n'étant pas courante dans notre région, le paragraphe est modifié étant entendu que le travail dans les vignobles relève de la responsabilité du viticulteur et doit se conformer à l'objectif de production de raisins de qualité.

Il convient d'indiquer un titre alcoométrique pour chacune des principales catégories de vin, en l'augmentant d'un demi-degré pour les blancs, les rosés, les vins mousseux et les vins mousseux de qualité, et d'un degré pour les rouges, afin d'adapter le titre minimal à la réalité du produit. En effet, en raison du changement climatique, les raisins ne sont pas vendangés, dans la région, en deçà de ces seuils afin d'atteindre non seulement la maturité en sucres, mais également la maturité phénolique.

22. CHANGEMENTS DANS LES PRATIQUES ŒNOLOGIQUES

Description:

La phrase «Les pratiques traditionnelles qui recourent à des technologies modernes visant à améliorer la qualité des vins doivent être mises en œuvre pour la production du moût» est supprimée.

Le rendement d'extraction est porté de 70 à 74 litres de moût ou de vin par 100 kg de récolte, en précisant que les lies sont incluses.

Le point 3.3 du cahier des charges et le point 5 du document unique sont modifiés en conséquence.

Il s'agit d'une modification standard car elle n'entraîne aucun des changements visés à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil concernant les indications géographiques.

Motifs:

La phrase supprimée est superflue car les caves sont désormais équipées des technologies appropriées pour obtenir des moûts de qualité.

L'extraction de moût s'applique aux processus de production de vin blanc dans lesquels l'extraction est effectuée avant la fermentation. L'extraction de vin, elle, s'applique lorsque le processus d'extraction a lieu après la fermentation. Les installations de vinification de qualité étant de plus en plus équipées de machines sophistiquées et de pointe, le processus d'extraction s'est amélioré: il est davantage sensible à la durée de conservation et à la qualité du produit, y compris en appliquant une pression plus importante.

23. AMÉLIORATION DE LA FORMULATION RELATIVE AU RENDEMENT À L'HECTARE

Description:

Il est précisé que la production en Hl/ha est destinée au vin fini. Deux décimales sont ajoutées aux valeurs correspondantes.

Le point 5 du cahier des charges est modifié en conséquence et le document unique reste inchangé.

Il s'agit d'une modification standard car elle n'entraîne aucun des changements visés à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil concernant les indications géographiques.

Motifs:

La précision du texte est améliorée.

24. MODIFICATIONS DES CÉPAGES

Description:

Parmi les blancs recommandés: le synonyme Carignan blanc est ajouté au cépage Cariñena Blanca; le Lledoner blanc, synonyme de Garnacha blanca, est remplacé par son vrai nom, à savoir Lladoner Blanco; la Garnacha roja est déplacée dans les cépages rouges recommandés.

Parmi les blancs autorisés: le Moscatel de grano pequeño est remplacé par son vrai nom, à savoir Moscatel de grano menudo;

les cépages Samsó ou Cariñena sont ajoutés aux cépages rouges recommandés, ainsi qu'un autre synonyme: Mazuela; le cépage Lladoner est ajouté dans les synonymes de Garnacha tinta; le Cariñena gris est ajouté en tant que nouveau cépage.

Parmi les rouges autorisés: le Tempranillo est ajouté en tant que synonyme de l'Ull de llebre; et le cépage Lledoner pelut dans les synonymes de Garnacha peluda.

Le point 6 du cahier des charges et le point 7 du document unique sont modifiés en conséquence.

Il s'agit d'une modification standard car elle n'entraîne aucun des changements visés à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil concernant les indications géographiques.

Motifs:

La précision de la dénomination des cépages est améliorée.

25. AMÉLIORATION RÉDACTIONNELLE DE LA PARTIE CONSACRÉE AU LIEN

Description:

La formulation relative au lien est améliorée.

Le point 7 du cahier des charges et le point 8 du document unique sont modifiés en conséquence.

Il s'agit d'une modification standard car elle n'entraîne aucun des changements visés à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil concernant les indications géographiques, elle ne modifie notamment pas le lien, mais se borne à améliorer sa formulation.

Motifs:

La modification est mise à profit pour améliorer la formulation.

26. MENTIONS ET/OU INDICATIONS

Description:

Outre le déplacement de cette rubrique relative aux mentions et indications des points 2 à 8 du cahier des charges, déjà évoqué ci-dessus, un certain nombre de modifications rédactionnelles sont apportées.

Le point 8 du cahier des charges et le point 9 du document unique sont modifiés en conséquence.

Il s'agit d'une modification standard car elle n'entraîne aucun des changements visés à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil concernant les indications géographiques, elle ne modifie notamment pas le lien, mais se borne à améliorer sa formulation.

Motifs:

— Pour les vins jeunes («joven»), la condition «ils seront mis en bouteille pendant la saison et/ou à partir du 20 décembre de l'année de récolte des raisins, selon ce qui est décidé» est remplacée par «ils seront mis en bouteille pendant l'année de récolte des raisins», afin de lever toute ambiguïté sur le fait que la mise en bouteille ne peut avoir lieu au-delà d'une certaine limite de temps. En effet, la formulation précédente pouvait laisser entendre que la mise en bouteille pouvait avoir lieu à partir du 20 décembre, sans limite maximale.

— L'obligation d'élaborer les vins de garde («vino de guarda») en fûts de chêne de capacité inférieure ou égale à 330 litres est ajoutée. La capacité admissible des fûts est ainsi précisée.

— Pour les vins «crianza», «reserva» et «gran reserva», le texte est adapté aux conditions réglementaires applicables à ces indications traditionnelles, à tous égards et notamment en ce qui concerne la durée et la capacité des fûts.

— Pour les vins «reserva», l'obligation suivante est ajoutée: en ce qui concerne les vins mousseux de qualité, la durée du processus entre le tirage et le dégorgement doit être supérieure ou égale à 15 mois. Il s'agit d'une condition préalable pour utiliser cette mention.

— L'obligation d'utiliser des fûts en bois de chêne pour le vieillissement du vin de liqueur Garnacha de Empordà est supprimée. En effet, si ces derniers sont traditionnellement les plus utilisés, d'autres types de bois sont admis. L'obligation d'utiliser des fûts de capacité inférieure ou égale à 330 litres est ajoutée.

— Pour les vins rancios, lorsque le temps de vieillissement est mentionné, il est tenu compte de la moyenne des fractions qui le composent.

— Pour les vins «barrica» (élaborés en fût) et «roble» (chêne), la capacité maximale du contenant passe de 330 à 600 litres, conformément à la réglementation nationale. L'imposition d'une limite plus restrictive n'est pas justifiée.

— Pour les vins de liqueur Garnacha de l'Empordà et Moscatel de l'Empordà, la teneur limite en sucre pour pouvoir indiquer la mention «vino dulce natural» (vin doux naturel) passe de 270 à 252 g/l. Ce changement répond à une volonté de s'adapter à la méthode de fabrication plus traditionnelle de la zone de production.

— La mention «Les vins et vins de liqueur qui ont acquis une saveur rance en raison des conditions particulières de leur vieillissement sont dénommés "rancio"» est supprimée car superflue, étant donné que ces types de vins ont déjà été décrits de manière détaillée.

— Pour le vin de liqueur Garnacha de Empordà, les mentions «ámbar» (ambre) et «rubí» (rubis) deviennent facultatives, étant donné lesdites mentions désignent déjà ce produit selon les cépages utilisés dans son élaboration.

— La mention «rancio dulce» (rance doux) est ajoutée pour les vins rancio dont la teneur en sucres est supérieure à 45 g/l.

— L'obligation de mentionner le nom de l'AOP sur le bouchon est ajoutée pour les vins mousseux de qualité. S'agissant d'un produit minoritaire, les producteurs de vins mousseux ont émis le souhait de distinguer le bouchon en y apposant le nom de l'appellation d'origine.

— Les mentions obligatoires et facultatives sont séparées pour plus de clarté.

— Lorsque le vin a été élaboré à partir de plus de trois cépages, l'obligation de les mentionner hors du champ visuel des mentions obligatoires est supprimée. Cette exigence dépasse les exigences de la législation et n'est pas justifiée.

— La règle relative à la mention du nom du viticulteur ou de la propriété est supprimée et remplacée par la mention «embotellado en la propiedad» (mis en bouteille à la propriété). Cette mention est ajoutée pour distinguer les producteurs qui satisfont aux exigences.

— La recommandation d'utiliser les mentions «Lladoner», «Lladoner Blanco» et «Lledoner pelut» sur l'étiquetage de tous les vins qui en contiennent est introduite, car il s'agit de synonymes régionaux.

— Les mentions traditionnelles «rancio» (rance) et «vino dulce natural» (vin doux naturel) sont ajoutées. Il s'agit de corriger leur omission, qui était une erreur.

27. MODIFICATIONS RELATIVES AU CONTRÔLE

Description:

Les coordonnées de l'organisme délégué sont mises à jour. Le terme «crianza» est remplacé par le terme «vieillissement» pour désigner ce stade de la production viticole. La préférence accordée au laboratoire de l'Instituto Catalán de la Viña y del Vino (Institut catalan de la vigne et du vin) pour l'analyse des vins est supprimée.

Le point 9 du cahier des charges est modifié en conséquence et le document unique reste inchangé.

Il s'agit d'une modification standard car elle n'entraîne aucun des changements visés à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil concernant les indications géographiques.

Motifs:

La modification est mise à profit pour mettre à jour les coordonnées de l'organisme de certification.

Le mot «vieillissement» est plus correct puisque le terme «crianza» peut être confondu avec la mention traditionnelle.

Le choix du laboratoire doit pouvoir se faire en fonction de la qualité de ses services et de ses coûts, dès lors qu'il dispose des accréditations nécessaires.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination du produit**

Empordà

2. **Type d'indication géographique**

AOP — Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

3. Vin de liqueur

5. Vin mousseux de qualité

8. Vin pétillant

16. Vin de raisins surmûris

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

— 22 — BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

2204 — Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisins, autres que ceux du nº 2009

4. **Description du ou des vins**

1. *Vin blanc, vin blanc fermenté et/ou vieilli, totalement ou en partie, en fûts de bois et vin blanc «Brisado» (vin orange).*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Vin blanc

Robe: limpide, avec des tons jaune pâle et d'éventuelles nuances verdâtres. Les vins élaborés à partir de garnacha roja et/ou d'autres cépages rouges peuvent présenter une robe d'un jaune plus intense, avec des nuances roses ou grisâtres. S'ils sont élaborés sans sulfites (teneur inférieure ou égale à 10 mg/l SO_2 total), le jaune peut être plus intense et présenter des nuances dorées. Nez: clair, avec des arômes fruités et/ou floraux et intenses. Bouche: franche, claire, fraîche, avec une acidité équilibrée.

Vin blanc fermenté et/ou vieilli, totalement ou en partie, en fûts de bois

Robe: limpide, avec des nuances jaunes. Les vins élaborés à partir de garnacha roja et/ou d'autres cépages noirs peuvent présenter une robe d'un jaune plus intense, avec des nuances roses et/ou grisâtres. S'ils sont élaborés sans sulfites (teneur inférieure ou égale à 10 mg/l SO_2 total), le jaune peut être plus intense et présenter des nuances dorées. Nez: clair, fruité et/ou floral, avec des arômes caractéristiques du vieillissement du bois. Bouche: franche, claire, bien équilibrée et persistante.

Vin blanc «Brisado»

Robe: limpide, avec des tons allant du jaune intense à l'ambré-orangé. Nez: clair, avec des arômes fruités et/ou floraux pouvant présenter des notes végétales et/ou herbacées. Bouche: franche, claire, avec une acidité équilibrée et des notes légèrement amères et/ou tanniques possibles.

* Teneur maximale en anhydride sulfureux: 200 mg/l si la teneur en sucre est inférieure à 5 g/l et 250 mg/l si elle est supérieure ou égale à 5 g/l.

* Les valeurs limites non indiquées doivent être conformes à la législation communautaire en vigueur.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 11

— Acidité totale minimale: 4 en grammes/litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 13,33

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

2. *Vin rosé et vin rosé fermenté et/ou vieilli, totalement ou en partie, en fûts de bois*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Vin rosé

Robe: limpide, avec des tonalités allant de rose pâle à cerise, des notes violacées intenses et de couleur peau d'oignon étant également admises. S'ils sont élaborés sans sulfites (teneur inférieure ou égale à 10 mg/l SO_2 total), les vins peuvent présenter des nuances orangées. Nez: clair, avec des arômes floraux et/ou fruités. Bouche: franche, claire, fraîche, avec une acidité équilibrée.

Vin rosé fermenté et/ou vieilli, totalement ou en partie, en fûts de bois

Robe: limpide, avec des tonalités allant de rose pâle à cerise, des notes violacées intenses et des nuances plus orangées étant également admises, sans toutefois perdre les tonalités rouges. Nez: clair, fruité et/ou floral, avec des arômes caractéristiques du vieillissement du bois. Bouche: franche, claire, bien équilibrée et persistante.

* Teneur maximale en anhydride sulfureux: 200 mg/l si la teneur en sucre est inférieure à 5 g/l et 250 mg/l si elle est supérieure ou égale à 5 g/l.

* Les valeurs limites non indiquées doivent être conformes à la législation communautaire en vigueur.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 11

— Acidité totale minimale: 4 en grammes/litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 13,33

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

3. *Vin rouge et vin rouge fermenté et/ou vieilli, totalement ou en partie en fûts de bois*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Vin rouge

Robe: limpide, avec des tonalités rouges et/ou rouges violacées à violet intense. Nez: clair, fruité et intense. Bouche: franche, claire et équilibrée.

Vin rouge fermenté et/ou vieilli, totalement ou en partie, en fûts de bois

Robe: limpide, avec des tonalités rouges et/ou rouges violacées, pouvant présenter des nuances de couleur brique. Nez: clair, intense, avec des notes fruitées et des arômes caractéristiques du vieillissement du bois. Bouche: franche, claire, structurée, équilibrée et persistante, savoureuse, tanique et intense.

* Pour les vins rouges vieillis, cette valeur peut dépasser 0,80 g/l (13,33 mEq/l), à hauteur de 0,06 g/l pour chaque degré dépassant 12 années de vieillissement, jusqu'à un maximum de 1,10 g/l (18,33 mEq/l).

* Teneur maximale en anhydride sulfureux: 150 mg/l si la teneur en sucre est inférieure à 5 g/l et 200 mg/l si elle est supérieure ou égale à 5 g/l.

* Les valeurs limites non indiquées doivent être conformes à la législation communautaire en vigueur.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 12

— Acidité totale minimale: 4 en grammes/litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 13,33

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

4. *Vin Rancio de catégorie 1*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: tonalités allant du jaune à l'acajou, d'une intensité variable selon le degré de vieillissement. Nez: notes oxydatives et arômes de miel et/ou d'épices et/ou de fruits grillés. Bouche: puissante, complexe, plus ou moins douce selon la teneur en sucre.

* Teneur maximale en anhydride sulfureux: 150 mg/l si la teneur en sucre est inférieure à 5 g/l et 200 mg/l si elle est supérieure ou égale à 5 g/l.

* Les valeurs limites non indiquées doivent être conformes à la législation communautaire en vigueur.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 12

— Acidité totale minimale: 4 en grammes/litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 35

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

5. *Vin blanc, rosé et rouge pétillant*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: limpide, avec une légère émission de fines bulles, jaune pâle avec des nuances verdâtres pour les vins blancs; rose pour les rosés et rouge ou rouge violacé pour les vins rouges. Les vins blancs pétillants élaborés à partir de garnacha roja et/ou d'autres cépages rouges peuvent présenter une robe d'un jaune plus intense, avec des nuances roses et/ou grisâtres. Nez: fruité et/ou floral, clair, franc et intense. Bouche: franche, claire, fraîche, équilibrée avec une bonne intégration du gaz carbonique.

* Teneur maximale en anhydride sulfureux: 200 mg/l pour les vins blancs et rosés et 150 mg/l pour les vins rouges si la teneur en sucres est inférieure à 5 g/l et 250 mg/l pour les vins blancs et rosés et 200 mg/l pour les vins rouges si elle est supérieure ou égale à 5 g/l.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 10,5

— Acidité totale minimale: 5 en grammes/litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 13,33

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

6. *Vin mousseux de qualité*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: limpide, avec une émission continue et persistante de fines bulles, couleur jaune pâle avec des tons verdâtres à jaune foncé et rosés pour les mousseux rosés. Les vins mousseux de qualité élaborés à partir de garnacha roja et/ou de cépages noirs peuvent présenter une robe d'un jaune plus intense, avec des nuances roses et/ou grisâtres. Nez: clair, fruité et/ou floral, intense, avec arômes caractéristiques du vieillissement en bouteille. Bouche: franche, claire, équilibrée, avec une bonne intégration du gaz carbonique.

* Les valeurs limites non indiquées doivent être conformes à la législation communautaire en vigueur.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 10,5

— Acidité totale minimale: 5 en grammes/litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 13,33

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): 185

7. *Vin de liqueur (Mistela Blanca del Empordà, Mistela Negra del Empordà, Garnacha del Empordà, Moscatel del Empordà, Vino dulce del Empordà et Vino Rancio del Empordà)*

DESCRIPTION SUCCINCTE

MISTELA BLANCA DEL EMPORDÀ

Robe: limpide, avec des tons allant de jaune pâle à ambré. Nez: clair, intense, avec des arômes floraux et/ou fruités et/ou de fruits secs. Bouche: franche, claire, douce et équilibrée.

MISTELA NEGRA DEL EMPORDÀ

Robe: limpide, avec des tonalités rouges et/ou rouges violacées intenses. Nez: clair, intense et fruité. Bouche: franche, claire, douce et équilibrée.

GARNACHA DEL EMPORDÀ

Robe: limpide, avec des nuances ambrées plus ou moins intenses selon le degré de vieillissement s'il provient de cépages blancs. Il peut présenter des nuances allant du rubis à l'acajou ou couleur brique s'il est issu de cépage noirs. Nez: clair, intense, avec des notes de fruits mûrs et/ou passerillés et des arômes caractéristiques du vieillissement. Bouche: franche, claire, douce, complexe, équilibrée et persistante.

MOSCATEL DEL EMPORDÀ

Robe: limpide, avec des tons allant du jaune pâle à l'ambré et d'éventuelles nuances verdâtres. Nez: clair, très intense, avec les arômes caractéristiques du cépage. Bouche: franche, claire, douce, veloutée, avec une saveur intense et persistante, correspondant au cépage dont il est issu.

VINO DULCE DEL EMPORDÀ

Robe: limpide, de couleur correspondant aux cépages dont il est issu, allant du blanc doré à l'acajou rougeâtre. Nez: clair, avec des notes de fruits mûrs et/ou passerillés. Bouche: franche, claire, douce, équilibrée et persistante.

VINO RANCIO DEL EMPORDÁ

Robe: limpide, avec des tonalités allant du jaune or ancien à l'acajou, plus ou moins intenses selon le degré de vieillissement. Nez: notes oxydatives et arômes de miel et/ou d'épices et/ou de fruits grillés. Bouche: puissante, complexe, plus ou moins douce selon la teneur en sucre.

* Teneur maximale en anhydride sulfureux: 150 mg/l si la teneur en sucre est inférieure à 5 g/l et 200 mg/l si elle est supérieure ou égale à 5 g/l.

* Les valeurs limites non indiquées doivent être conformes à la législation communautaire en vigueur.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 15

— Acidité totale minimale: en milliéquivalents par litre

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 35

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

8. *Vin de raisins surmûris*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: tons allant du jaune à l'ambré. Nez: forte intensité aromatique évoquant les fruits mûrs et/ou déshydratés et les fruits secs. Bouche: franche, claire, douce, onctueuse et complexe, avec une bonne longueur en bouche.

* Teneur maximale en anhydride sulfureux: 150 mg/l si la teneur en sucre est inférieure à 5 g/l et 200 mg/l si elle est supérieure ou égale à 5 g/l.

* Les valeurs limites non indiquées doivent être conformes à la législation communautaire en vigueur.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 12

— Acidité totale minimale: grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 35

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques essentielles*

Pratique œnologique essentielle

Il convient d'utiliser des raisins sains, dont le degré de maturité permet d'obtenir des vins ayant un titre alcoométrique naturel égal ou supérieur à 11,5 % vol. pour la production de vin rouge, à 10,5 % vol. pour la production de vins blancs et rosés, et à 9,5 % vol. pour la production de vins pétillants ou de vins mousseux de qualité.

Une pression appropriée est appliquée afin d'extraire le moût ou le vin et de le séparer des peaux des raisins, en veillant à respecter un rendement maximal de 74 litres de moût ou de vin, avec ses lies, pour 100 kg de raisins récoltés.

5.2. *Rendements maximaux*

1. Cépages blancs

12 000 kilogrammes de raisins par hectare

88,8 hectolitres par hectare

2. Cépages rouges

10 000 kilogrammes de raisins par hectare

74 hectolitres par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

Alt Empordà:

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

Baix Empordà:

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

7. **Cépages principaux**

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

CARIÑENA BLANCA – CARIGNAN BLANC

CARIÑENA GRIS

CHARDONNAY

GARNACHA BLANCA – LLADONER BLANCO

GARNACHA PELUDA – LLEDONER PELUT

GARNACHA ROJA – GARNACHA GRIS

GARNACHA TINTA – LLADONER

GEWÜRZTRAMINER

MACABEO – VIURA

MALVASIA AROMÁTICA – MALVASÍA SITGES

MAZUELA – CARIÑENA

MAZUELA – SAMSÓ

MERLOT

MONASTRELL

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

PICAPOLL BLANCO

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO – ULL DE LLEBRE

XARELLO

8. **Description du ou des liens**

8.1. *Vin*

Les vins tranquilles produits sur ces sols de plaine, qui servent de base à l'élaboration des vins mousseux de qualité ou des vins pétillants, sont particulièrement légers. Les vins blancs, rosés et rouges jeunes produits sont excellents, très équilibrés et présentent un bon rapport d'acidité. Ils sont fruités et frais. Les producteurs de la région ont développé une expertise des caractéristiques de chaque type de sol, ce qui leur permet de compléter leurs vins avec des raisins provenant de parcelles situées sur des sols variés. Ces vins, qui se marient parfaitement avec la cuisine méditerranéenne, contribuent à la richesse gastronomique de la région.

8.2. *Vins de liqueur et vins de raisins surmûris*

La gamme des vins de liqueur jouit d'une excellente réputation. Les Garnachas et Moscatels de l'Empordà sont reconnus sur l'ensemble du territoire depuis des temps immémoriaux. Ils sont élaborés à partir de variétés locales, parfaitement adaptées au sol et au climat. Les Garnachas d'Empordà, dont on retrouve une trace écrite dans des documents qui remontent à l'époque médiévale, sont emblématiques de la région. Ils sont élaborés à partir de raisins provenant de vieilles vignes à faible rendement, laissés mûrir jusqu'à surmaturation. Le vin est généralement élaboré selon le système des «Soleras» (réserves perpétuelles).

8.3. *Vins mousseux de qualité*

La plupart des vignobles sont situés sur des sols pauvres et légers, issus de roches sédimentaires à gros grains, de conglomérats et de grès, qui permettent un bon drainage et sont de nature acide ou neutre. Ils proviennent de roches apparues à la fin de l'ère tertiaire (néogène), et sont constitués de matériaux à gros grains, de conglomérats et de grès, avec des intercalations de niveaux plus fins.

Ils correspondent au remplissage sédimentaire de la fosse de l'Empordà, avec des reliefs doux et ponctuellement modifiés par endroits. Les vins tranquilles produits sur ces sols de plaine, qui servent de base à l'élaboration des vins mousseux de qualité ou des vins pétillants, sont particulièrement légers.

8.4. *Vins pétillants*

Les sols proviennent de grandes roches sédimentaires à gros grains, de conglomérats et de grès. Les producteurs de la région ont développé une expertise des caractéristiques de chaque type de sol, ce qui leur permet de compléter leurs vins avec des raisins provenant de parcelles situées sur des sols variés. Ces vins, qui se marient parfaitement avec la cuisine méditerranéenne, contribuent à la richesse gastronomique de la région. Les vins pétillants produits dans cette zone sont très appréciés des touristes qui visitent la région, notamment depuis les années 1970.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

Cadre juridique:

dans la législation nationale

Type de condition supplémentaire:

dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

— Les vins portant la mention «vino nuevo» (vin nouveau) doivent être commercialisés avec l'indication du millésime sur l'étiquette et être mis en bouteille avant le 31 janvier de la saison de récolte des raisins. Ils peuvent être expédiés à partir du mois de novembre, à la date convenue au préalable.

— Les vins portant la mention «vino joven» (vin jeune) doivent être commercialisés avec l'indication du millésime sur l'étiquette. Ils seront mis en bouteille pendant l'année de récolte des raisins.

— La mention «vino de guarda» (vin de garde) s'applique uniquement à des vins vieillis pendant au moins douze mois dans des fûts de chêne d'une capacité inférieure ou égale à 330 litres.

— La mention «reserva» (réserve) s'applique uniquement aux vins mousseux pour lesquels la durée du processus entre le tirage et le dégorgement est supérieure ou égale à 15 mois.

— Le vieillissement du vin de liqueur Garnacha de Empordà s'effectue en milieu oxydatif, dans des fûts de différentes capacités, et les mentions suivantes peuvent être utilisées en fonction de sa durée:

  — la mention «matanza» s'applique à une durée de vieillissement de 3 ans, dont au moins un an dans des fûts de chêne d'une capacité inférieure ou égale à 330 litres;

  — la mention «reserva» s'applique à une durée de vieillissement de 5 ans, dont au moins 4 ans dans des fûts de chêne d'une capacité inférieure ou égale à 330 litres;

  — la mention «gran reserva» s'applique à une durée de vieillissement de 8 ans, dont au moins 6 ans dans des fûts de chêne d'une capacité inférieure ou égale à 330 litres;

  — la mention «vieja reserva» s'applique à une durée de vieillissement supérieure à 10 ans dans des fûts de chêne d'une capacité inférieure ou égale à 330 litres.

— Pour les vins rancios, lorsque le temps de vieillissement est mentionné, il est tenu compte de la moyenne des fractions qui le composent.

— L'expression «fermentado en barrica» (fermenté en fûts) s'applique aux vins ayant fermenté dans des fûts en bois d'une capacité maximale de 600 litres.

— La mention «barrica» (fût) peut être utilisée à condition que les informations relatives au vin en question précisent, en mois et/ou en années, la durée pendant laquelle il a été conservé dans des fûts en bois d'une capacité maximale de 600 litres.

— La mention «roble» (chêne) peut être utilisée à condition que les informations relatives au vin en question précisent, en mois ou en années, la durée pendant laquelle il a été conservé dans des fûts en chêne d'une capacité maximale de 600 litres.

— Les vins de liqueur Garnacha de Empordà et Moscatel de Empordà peuvent être qualifiés de «vino dulce natural» (vin doux naturel) s'ils proviennent de moûts dont la teneur en sucre est supérieure à 252 g/L.

— Le vin de liqueur Garnacha de Empordà peut être qualifié de «ámbar» (ambré) s'il est fabriqué à partir du cépage garnacha blanca et/ou garnacha roja, et de «rubí» (rubis) s'il provient uniquement de raisins du cépage garnacha roja.

— La mention «rancio dulce» (rance doux) désigne un vin rancio qui présente une teneur en sucre supérieure à 45 g/l.

— Les caractères de la mention «Empordà» mesurent au maximum 4 mm de haut et ceux de la mention «Denominación de Origen» la moitié.

Cadre juridique:

dans la législation nationale

Type de condition supplémentaire:

conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Les vins doivent être conditionnés ou mis en bouteille dans la zone géographique délimitée, dans des installations inscrites au Registro de Embotelladores y Envasadores de la Denominación de Origen Protegida (Registre des embouteilleurs et des conditionneurs de l'appellation d'origine protégée), afin d'assurer la traçabilité et la qualité du produit en évitant les transports inutiles.

Lien vers le cahier des charges

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