C/2025/4117

24.7.2025.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/4117)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Empordà”

PDO-ES-A1548-AM03 – 28.4.2025.

1. **Naziv proizvoda**

„Empordà”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☒ Zaštićena oznaka izvornosti (ZOI)

☐ Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla (ZOZP)

☐ Oznaka zemljopisnog podrijetla (OZP)

3. **Sektor**

☐ Poljoprivredni proizvodi

☒ Vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Španjolska

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Ministarstvo poljoprivrede, ribarstva i hrane. Glavna uprava za hranu. Glavna poduprava za kontrolu kvalitete hrane i poljoprivredno-prehrambene laboratorije

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Izmjena je standardna jer nije riječ o izmjeni obuhvaćenoj člankom 24. stavkom 3. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća o oznakama zemljopisnog podrijetla.

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

1. BRISANJE UVODA

Opis

Aktualni tekst specifikacije proizvoda (prije izmjene) započinje uvodom podijeljenim u dva odjeljka koji su naslovljeni „Predmet” i „Definicije”. Ti su odjeljci izbrisani.

Izmjena se odnosi na uvod, koji je izbrisan, i ne utječe na jedinstveni dokument.

([1]) Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Izmjena je standardna jer nije riječ o izmjeni obuhvaćenoj člankom 24. stavkom 3. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća o oznakama zemljopisnog podrijetla.

Razlog

Taj uvod ne pripada elementima potrebnima za specifikaciju proizvoda. Nadalje, njegov je sadržaj već uključen u zakonodavstvo.

2. ISPRAVAK

Opis

U aktualnom tekstu specifikacije proizvoda zaštićeni naziv navodi se kao „Empordà” i „EMPORDÀ”. Upućivanje na naziv velikim tiskanim slovima izbrisano je.

Izmjena se odnosi na točku 1. specifikacije proizvoda i ne utječe na jedinstveni dokument.

Izmjena je standardna jer nije riječ o izmjeni obuhvaćenoj člankom 24. stavkom 3. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća o oznakama zemljopisnog podrijetla.

Razlog

Budući da je taj naziv isti, a zakonom utvrđena zaštita bilo kojeg ZOI-ja obuhvaća bilo koji način pisanja predmetnog naziva, nema potrebe da se naziv navodi na različite načine, tj. da se navodi velikim tiskanim slovima, što može biti zbunjujuće.

3. IZMJENA OPISA RAZLIČITIH VRSTA BIJELIH VINA

Opis

1. Promijenjen je opis vrste „vino blanco” („bijelo vino”):

   — Dodan je sljedeći opis njegova izgleda:

   „Vina koja se proizvode od sorte Garnacha Roja i/ili crnih sorti mogu biti intenzivnije žute boje, ponekad s ružičastim i/ili sivkastim nijansama.

   Vina koja se proizvode bez sulfita (ukupno ≤ 10 mg/l SO_2) mogu biti intenzivnije žute boje, ponekad sa zlatnim nijansama.”

   — Deskriptor „voćan” premješten je iz opisa okusa u opis arome, u koji je dodan i atribut „cvjetna”.

2. Naziv vrste „vino blanco criado en barrica” („bijelo vino odležano u bačvama”) promijenjen je u „vino blanco fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes de madera” („bijelo vino u cijelosti ili djelomično fermentirano i/ili odležano u drvenim spremnicima”), a vrsta „vino blanco fermentado en barrica sobre lías” („bijelo vino fermentirano u bačvama na talogu”) izbrisana je jer je obuhvaćena potonjim upućivanjem te je njezin opis prilagođen kako slijedi:

   — Dodano je sljedeće: „Vina koja su djelomično odležala u drvenim spremnicima moraju odležati u njima najmanje 25 % vremena.”

   — Iz opisa izgleda izbrisano je „bez poprimanja zlatne boje” i dodano je sljedeće: „Vina koja se proizvode od sorte Garnacha Roja i/ili crnih sorti mogu biti intenzivnije žute boje, ponekad s ružičastim i/ili sivkastim nijansama.

   Vina koja se proizvode bez sulfita (ukupno ≤ 10 mg/l SO_2) mogu biti intenzivnije žute boje, ponekad sa zlatnim nijansama.”

   — U opis aroma dodan je atribut „cvjetna” i izbrisana je riječ „sekundarna”.

   — Iz opisa okusa izbrisana je riječ „začinjen”.

3. Izbrisana je najveća stvarna alkoholna jakost. Izbrisano je posebno upućivanje za vina „crianza”.

4. Dodana je i opisana vrsta „vino blanco brisado” („narančasto vino”).

Izmjena se odnosi na točku 2.1. specifikacije proizvoda i točku 4. jedinstvenog dokumenta.

Izmjena je standardna jer nije riječ o izmjeni obuhvaćenoj člankom 24. stavkom 3. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća o oznakama zemljopisnog podrijetla.

Razlog

1. Dodavanjem teksta kojim se opisuje izgled bijelih vina uzimaju se u obzir posebna svojstva bijelih vina proizvedenih od crnih sorti i sorte Garnacha Roja jer boja tih vina može biti intenzivnija zbog većeg udjela polifenola i antocijana.

   S druge strane, tradicionalni način proizvodnje vina koji se prakticirao u prošlosti prije uvođenja proizvoda za proizvodnju vina kao što je sumporni dioksid ili dodavanja odabranih suhih kvasaca nije novi trend, nego nikad nije bio zaboravljen ni prekinut. Vina koja se proizvode na takav tradicionalan način mogu biti intenzivnijih boja.

   Deskriptor „voćan” bio je naveden u opisu okusa, ali smatramo da ga je primjerenije uključiti u opis aroma jer se on odnosi na skupinu aroma, a ne na svojstvo okusa. Dodan je atribut „cvjetna” jer je to vrlo česta i cijenjena skupina aroma za tu vrstu vina.

   Kategorija „vino blanco fermentado en barrica sobre lías” izbrisana je jer je ta vrsta vina obuhvaćena novom kategorijom „vino blanco fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes de madera”.

   Opis te vrste promijenjen je zbog poboljšanja njezine definicije, koja sada obuhvaća sva bijela vina koja su tijekom proizvodnje dio vremena držana u drvenim spremnicima, a ne samo vina koja su fermentirana u drvu. Treba imati na umu da se fermentacija u mnogim slučajevima ne odvija u drvenim spremnicima sve vrijeme, već samo dio vremena.

   Zahtjevi u pogledu izgleda pojednostavnjeni su brisanjem riječi „bez poprimanja zlatne boje” jer vina te vrste mogu poprimiti zlatne tonove zbog razvoja oksidativnog karaktera u drvenim spremnicima i ti tonovi ni u kojem slučaju nisu nedostatak, pod uvjetom da su prisutna ostala organoleptička svojstva koja se odnose na aromu i okus.

   Dodani tekst o boji isti je kao i za vrstu „vino blancos” („bijela vina”) i dodan je iz prethodno navedenih razloga.

   Atribut „cvjetna” dodan je iz istih razloga. Arome nastale odležavanjem vina u drvu bile su pogrešno nazvane sekundarnima, pa je ta pogreška ispravljena brisanjem riječi „sekundarna”. Brisanjem riječi „začinjen” ispravljena je pogreška nastala zbog pogrešnog prijevoda s katalonskog na španjolski jezik.

2. Analize koje je u posljednjih 10 godina proveo Tehnički odjel Regulatornog odbora pokazuju da se koncentracija šećera povećava u usporedbi s prethodnim godinama, vjerojatno zbog klimatskih promjena. Nekoliko je razloga za to: povećanje temperature, veći broj dana s visokim temperaturama, razdoblja nestašice vode itd. U tom pogledu vinarije daju prednost kvaliteti proizvoda i odlučuju vršiti berbu tako da održe ravnotežu između fenolne zrelosti i vjerojatne alkoholne jakosti, što u sve većoj mjeri znači da su vjerojatni viši stupnjevi alkoholne jakosti. Stoga je odlučeno da se ne utvrdi gornja granica jer ne postoji izravna veza između stupnjeva alkoholne jakosti i kvalitete.

   Izbrisano je povećanje jakosti vina „crianza” (1 % vol. više od najmanje vrijednosti utvrđene za druga vina) jer nije bilo tehničkih razloga da se taj zahtjev zadrži.

3. Narančasta vina proizvodila su se u toj regiji od davnina, ali je proizvodnja stala. Obnovljena je u posljednjem desetljeću, kad su se počela nuditi vina karakteristične boje i strukture koja su iznimno cijenjena zbog gastronomske vrijednosti. Ta su vina povezana s područjem, a jednosortna vina imaju snažna svojstva sorte.

4. IZMJENA OPISA RAZLIČITIH VRSTA RUŽIČASTIH VINA

Opis

1. Promijenjeni su svi aspekti opisa vrste „ružičasto vino”, pri čemu je opisu izgleda dodano sljedeće: „Vina koja se proizvode bez sulfita (ukupno ≤ 10 mg/l SO_2) mogu poprimiti intenzivnije narančaste nijanse.”

2. Izbrisana je vrsta „Vino rosado fermentado en barrica” („ružičasto vino fermentirano u bačvama”), a naziv „Vino rosado criado en barrica” („ružičasto vino odležano u bačvama”) promijenjen je u „Vino rosado fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes de madera” („ružičasto vino u cijelosti ili djelomično fermentirano i/ili odležano u drvenim spremnicima”) te je prilagođen njegov opis.

3. Najmanja stvarna alkoholna jakost smanjena je s 11,5 % vol. na 11 % vol., a najveća dopuštena alkoholna jakost izbrisana je. Izbrisano je posebno upućivanje za vina „crianza”.

Izmjena se odnosi na točku 2.1. specifikacije proizvoda i točku 4. jedinstvenog dokumenta.

Izmjena je standardna jer nije riječ o izmjeni obuhvaćenoj člankom 24. stavkom 3. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća o oznakama zemljopisnog podrijetla.

Razlog

1. U opisu izgleda riječ „nježne” zamijenjena je riječju „blijede” jer je to prikladniji pridjev za opisivanje boje. Smatralo se i da bi trebalo dopustiti ljubičaste tonove jer ih mnoga mlada ružičasta vina imaju zbog prisutnosti antocijana koji potječu od sorti od kojih su proizvedena, a i zato što su ti tonovi tipični za mlada vina. Nadalje, odlučeno je da treba uključiti boju „ljuske luka” kako se ne bi isključila ružičasta vina proizvedena od sorte Garnacha Roja.

   S druge strane, tradicionalni način proizvodnje vina koji se prakticirao u prošlosti prije uvođenja proizvoda za proizvodnju vina kao što je sumporni dioksid ili dodavanja odabranih suhih kvasaca nije novi trend, nego nikad nije bio zaboravljen ni prekinut. Vina koja se proizvode na takav tradicionalan način mogu biti narančaste boje ili imati narančaste nijanse.

   U opisu aroma riječ „primarna” izbrisana je jer je suvišna, budući da su navedene skupine aroma „cvjetna” i „voćna”. Riječ „bistra” zamijenjena je riječju „čista” kako bi se ispravio pogrešan prijevod s katalonskog na španjolski jezik.

   Atribut „voćan” izbrisan je iz opisa okusa jer je primjereniji za opis aroma, budući da se radi o skupini aroma, a ne o svojstvu okusa.

2. Izbrisana je kategorija „Vino rosado fermentado en barrica” jer je ta vrsta vina obuhvaćena novim nazivom „Vino rosado fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes de madera”. Opis te nove vrste promijenjen je jer je poboljšana njezina definicija, koja sada obuhvaća sva ružičasta vina koja su tijekom proizvodnje i fermentacije dio vremena držana u drvenim spremnicima. Potrebno je imati na umu da se fermentacija u mnogim slučajevima ne odvija u drvenim spremnicima sve vrijeme, već samo dio vremena, ili vino samo odležava u drvenim spremnicima, i to ponekad samo djelomično. Stoga je navedeno da „Vina koja su djelomično odležala u drvenim spremnicima moraju odležati u njima najmanje 25 % vremena”.

   Iz opisa izgleda izbrisan je izraz „blijeda boja višnje” jer se boja kreće od blijede boje (blijedoružičaste) do intenzivnije boje (boje višnje) te je opis bio netočan. Dodan je tekst „narančastiji ton bez gubitka crvenih tonova” jer vina u toj kategoriji fermentiraju i/ili odležavaju u drvenim spremnicima u cijelosti ili djelomično, što vinima može dati razvijeniju boju od vina koja nisu odležala.

   U opis aroma dodan je atribut „cvjetna” jer je to česta i cijenjena skupina aroma za tu vrstu vina. Odlučeno je da se izbriše obveza da u vinu budu prisutne arome koje podsjećaju na crveno voće i da se dodaju arome nastale odležavanjem u drvu jer ta vrsta vina mora imati takve arome koje je definiraju (arome drva) i nema uvijek arome crvenog voća.

Atribut „voćan” izbrisan je iz opisa okusa jer je primjereniji za opis arome, budući da je riječ o skupni aroma, a ne o svojstvu okusa. Atribut „svjež” izbrisan je jer je to svojstvo karakterističnije za mlada vina i nema razloga da bude neophodno u ružičastim vinima u cijelosti ili djelomično fermentiranim i/ili odležanim u drvenim spremnicima. Atribut „sočan” izbrisan je jer je to svojstvo teško ili nemoguće kvantificirati. Također se smatralo primjerenim zahtijevati da ta vrsta vina ima dugotrajan završni okus jer se taj atribut stječe dodirom s drvom.

3. Izostavljena je najveća dopuštena stvarna alkoholna jakost iz razloga koji su već navedeni za bijela vina. Slično tome, ne postoje tehničke prepreke ni prepreke u pogledu kvalitete za smanjenje najmanje vrijednosti s 11,5 % vol. na 11 % vol.

   Izbrisano je povećanje jakosti vina crianza (1 % vol. više u odnosu na utvrđenu najmanju vrijednost) jer nije bilo tehničkih razloga da se taj zahtjev zadrži.

5. IZMJENA OPISA RAZLIČITIH VRSTA CRNIH VINA

Opis

1. Promijenjeni su svi aspekti opisa vrste „crna vina”.

2. Izbrisana je vrsta „Vino tinto fermentado en barrica” („crno vino fermentirano u bačvama”), a naziv „Vino tinto criado en barrica” („crno vino odležano u bačvama”) promijenjen je u „Vino tinto fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes de madera” („crno vino u cijelosti ili djelomično fermentirano i/ili odležano u drvenim spremnicima”) te je prilagođen njegov opis.

3. Riječi „Crna vina imaju najmanju stvarnu alkoholnu jakost od 11,5 % vol.” zamijenjene su riječima „Crna vina imaju najmanju stvarnu alkoholnu jakost od 12 % vol.”. Izbrisana je posebnost za vina „crianza”.

Izmjena se odnosi na točku 2.1. specifikacije proizvoda i točku 4. jedinstvenog dokumenta.

Izmjena je standardna jer nije riječ o izmjeni obuhvaćenoj člankom 24. stavkom 3. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća o oznakama zemljopisnog podrijetla.

Razlog

1. U opisu izgleda izraz „ljubičasto-crvena” zamijenjen je izrazom „crvena i/ili ljubičasto-crvena” kako bi se dopustile obje boje, i naizmjenično i zajedno, jer se time bolje prikazuje raspon mogućih tonova crnog vina koji je karakterističan za ZOI Empordà.

   Atribut „ugodna” izbrisan je iz opisa aroma jer je to svojstvo teško ili nemoguće kvantificirati.

   Atribut „voćan” bio je naveden u opisu okusa, ali smatramo da ga je primjerenije navesti u opisu aroma jer je riječ o skupini aroma, a ne o svojstvu okusa. Atribut „taninski” izbrisan je jer se ne smatra neophodnim za tu vrstu vina. Naprotiv, ovisno o intenzitetu, mogao bi se smatrati nedostatkom. Riječ „dug” također je izbrisana jer nije bila potrebna.

2. Kategorija „Vino tinto fermentado en barrica” („crno vino fermentirano u bačvama”) izbrisana je jer je ta vrsta vina obuhvaćena novim nazivom „Vino tinto fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes de madera” („crno vino u cijelosti ili djelomično fermentirano i/ili odležano u drvenim spremnicima”). Opis te vrste promijenjen je poboljšanjem definicije koja sada obuhvaća sva crna vina koja su dio vremena držana u drvenim spremnicima tijekom proizvodnje, a ne samo tijekom fermentacije. Treba imati na umu da se fermentacija u mnogim slučajevima ne odvija u drvenim spremnicima sve vrijeme, već samo dio vremena, ili se samo odležavanje odvija u drvenim spremnicima. Stoga je navedeno da „Vina koja su djelomično odležala u drvenim spremnicima moraju odležati u njima najmanje 25 % vremena”.

U opisu izgleda nove vrste izraz „ljubičasto-crvena” zamijenjen je izrazom „crvena i/ili ljubičasto-crvena” zbog prethodno navedenih razloga. Nadalje, smatralo se da treba uzeti u obzir moguće dodatne tonove terakote s obzirom na prirodni razvoj antocijana i tanina u toj vrsti vina. U opisu aroma tekst „balzamične pikantne arome karakteristične za odležavanje” promijenjen je u „arome nastale odležavanjem u drvu” jer se arome koje vino poprima odležavanjem u drvu razlikuju ovisno o drvu, veličini bačve, paljenju, vremenu odležavanja itd. Riječ „čist” izbrisana je iz opisa okusa jer ako španjolsku riječi „franco” („čist”) protumačimo kao opis nepatvorenog vina bez nesavršenosti, riječ „čist” bila bi suvišna. Izbrisan je izraz „arome koji podsjećaju na zrelo voće” jer se on odnosi na skupinu aroma i netočno je njime opisivati okus. Riječ „nježan” izbrisana je jer se ne smatra deskriptorom koji je lako kvantificirati i ne smatra se primjerenom za vina koja su u cijelosti ili djelomično fermentirana i/ili odležana u drvenim spremnicima. Naime, vina te vrste strukturiranija su zbog ekstrakcije tanina iz drva te zbog koncentracije tanina i konačne boje vina, koja je posljedica srednjih do dugih razdoblja maceracije kojom se postiže uravnoteženost vina na kraju procesa odležavanja.

Odlučili smo uključiti izraz „s dugotrajnim završnim okusom” jer vina te vrste imaju dulji završni okus nego mlada vina. Taj dugotrajni završni okus rezultat je ekstrakcije tanina iz drva te koncentracije tanina i konačnih boja vina, koje su posljedica srednjeg do dugog razdoblja maceracije kojom se postiže uravnoteženost vina na kraju procesa odležavanja.

3. Riječ „quiere” zamijenjena je riječju „vol.” kako bi se ispravila tipografska pogreška u španjolskom izvorniku. Ne postoje tehničke prepreke ni prepreke u pogledu kvalitete za povećanje najmanje jakosti s 11,5 % vol. na 12 % vol.

Izbrisano je povećanje jakosti vina „crianza” (1 % vol. više od najmanje vrijednosti utvrđene za druga vina) jer nije bilo tehničkih razloga da se taj zahtjev zadrži.

6. UVOĐENJE VINA RANCIO U KATEGORIJU 1

Opis

U okviru kategorije 1. uveden je novi tip za vina „rancio” s obzirom na njihovu metodu odležavanja. Opisana su njihova organoleptička svojstva i utvrđena je najmanja stvarna alkoholna jakost.

Izmjena se odnosi na točku 2.1. specifikacije proizvoda i točku 4. jedinstvenog dokumenta.

Izmjena je standardna jer nije riječ o izmjeni obuhvaćenoj člankom 24. stavkom 3. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća o oznakama zemljopisnog podrijetla. Nisu uvedene nove kategorije, već samo nova vrsta unutar kategorije 1., koja već postoji u specifikaciji proizvoda.

Razlog

Predloženo je uključivanje nove vrste vina „rancio”. To je zato što je „rancio” dosad bio izraz kojim su se mogla opisivati samo vina i likerska vina koja su zbog posebnih uvjeta odležavanja poprimila okus koji se opisuje tim izrazom.

7. PROMJENE U OPISU BISER VINA

Opis

Poboljšan je organoleptički opis tih vina. Donja granica stvarne alkoholne jakosti povećana je s 9,5 % vol. na 10,5 % vol. Na mjestima u specifikaciji na kojima je bilo navedeno „vino dobiveno od sorti vinove loze” taj je izraz zamijenjen izrazom „vino dobiveno od sorti grožđa”.

Izmjena se odnosi na točku 2.2. specifikacije proizvoda i točku 4. jedinstvenog dokumenta.

Izmjena je standardna jer nije riječ o izmjeni obuhvaćenoj člankom 24. stavkom 3. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća o oznakama zemljopisnog podrijetla.

Razlog

Atribut „blag” izbrisan je iz opisa izgleda jer se ne smatra prikladnim atributom za izgled. Atribut „bistar” dodan je kako bi se razlikovala vina koja su zamućena, a izraz „blijeda ili blago intenzivna ružičasta” zamijenjen je riječju „ružičasta”, dok je izraz „ljubičasto-crvena” zamijenjen izrazom „crvena ili ljubičasto-crvena” jer ti tonovi bolje opisuju biser vina Empordà. Dodano je „Bijela biser vina proizvedena od sorte Garnacha Roja i/ili crnih sorti mogu biti intenzivnije žute boje, ponekad s ružičastim i/ili sivim nijansama” kako bi se uzele u obzir posebnosti bijelih biser vina proizvedenih od crnih sorti i sorte Garnacha Roja, jer ona mogu biti intenzivnije boje zbog većeg udjela polifenola i antocijana.

U opis aroma dodan je atribut „cvjetna” jer je to česta i cijenjena skupina aroma za tu vrstu vina. Dodani su atributi „jasna” i „čista” jer se smatra ključnim da vina te vrste nemaju nedostatke. Izbrisan je izraz „s aromama specifičnima za svaku sortu od koje je proizvedeno to vino” jer je teško ili nemoguće precizno povezati arome sa svim sortama za koje su karakteristične.

Atribut „voćan” bio je naveden u opisu okusa, ali smatramo da ga je primjerenije navesti u opisu aroma jer je riječ o skupini aroma, a ne o svojstvu okusa.

Ne postoje tehničke prepreke ni prepreke u pogledu kvalitete za podizanje najmanje jakosti s 9,5 % vol. na 10,5 % vol.

Riječ „vinova loza” zamijenjena je riječju „grožđe” jer je to točnije.

8. IZMJENE OPISA KVALITETNIH PJENUŠAVIH VINA

Opis

Poboljšan je organoleptički opis tih vina. Najveća dopuštena stvarna alkoholna jakost povećana je s 12,5 % vol. na 13,5 % vol. Poboljšan je i tekst o metodi proizvodnje.

Izmjena se odnosi na točku 2.3. specifikacije proizvoda i točku 4. jedinstvenog dokumenta.

Izmjena je standardna jer nije riječ o izmjeni obuhvaćenoj člankom 24. stavkom 3. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća o oznakama zemljopisnog podrijetla.

Razlog

Atribut „bistar” dodan je u opis izgleda kako bi se ova vina razlikovala od zamućenih vina. Raspon boja proširen je na „intenzivno žutu” kako bi se njime obuhvatila odležana kvalitetna pjenušava vina koja su zbog starosti možda izgubila zelenkaste i poprimila žuće tonove. Dodano je „Kvalitetna pjenušava vina proizvedena od sorte Garnacha Roja i/ili crnih sorti grožđa mogu biti intenzivnije žute boje, ponekad s ružičastim i/ili sivim nijansama” kako bi se uzele u obzir posebnosti pjenušavih vina proizvedenih od crnih sorti i sorte Garnacha Roja, jer ona mogu biti intenzivnije boje zbog većeg udjela polifenola i antocijana.

U opisu aroma riječ „crianza” zamijenjena je riječju „envejecer” [općenitija riječ za „odležavanje”] jer je izraz „envejecer” reprezentativniji za različite vrste vina na koje se upućuje, a izraz „crianza” povezan je samo s nekim odležanim vinima navedenima u samoj specifikaciji proizvoda te podliježe zakonodavstvu EU-a.

U opisu okusa izraz „dobre ravnoteže kiselosti i šećera” zamijenjen je izrazom „uravnotežen” jer osim o odnosu šećera i kiselosti ravnoteža može ovisiti i o drugim čimbenicima. Dodani su atributi „jasan” i „čist” jer se smatra bitnim da vina nemaju nedostatke.

Analize koje je u posljednjih 10 godina proveo Tehnički odjel Regulatornog odbora pokazuju da se koncentracija šećera povećava, vjerojatno zbog klimatskih promjena. Nekoliko je razloga za to: povećanje temperature, veći broj dana s visokim temperaturama, razdoblja nestašice vode itd. U tom pogledu vinarije daju prednost kvaliteti proizvoda i odlučuju vršiti berbu tako da održe ravnotežu između fenolne zrelosti i vjerojatne alkoholne jakosti, što u sve većoj mjeri znači da su vjerojatni viši stupnjevi alkoholne jakosti.

Tekst je poboljšan brisanjem informacija o stvarnoj jakosti, sortama ili području proizvodnje, punjenju u boce i odležavanju, označivanju ili čepu jer su te informacije već navedene u drugim dijelovima specifikacije proizvoda, pa bi ovdje bile suvišne.

9. IZMJENA OPISA BIJELIH LIKERSKIH VINA EMPORDÀ MISTELA

Opis

Poboljšan je organoleptički opis tih vina. Poboljšan je i tekst o metodi proizvodnje.

Izmjena se odnosi na točku 2.4. specifikacije proizvoda i točku 4. jedinstvenog dokumenta.

Izmjena je standardna jer nije riječ o izmjeni obuhvaćenoj člankom 24. stavkom 3. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća o oznakama zemljopisnog podrijetla.

Razlog

U opis izgleda dodan je atribut „bistar” kako bi se razlikovala zamućena vina, a izraz „u svijetlu zlatnu nijansu” zamijenjen je izrazom „u jantarnu boju” kako bi se omogućilo uključivanje vina koja su duže odležala i koja su zadržala visoku razinu kvalitete.

U opisu aroma riječ „jasna” zamijenjena je riječju „čista” kako bi se ispravio pogrešan prijevod s katalonskog jezika. Radi boljeg opisa dodane su riječi „i/ili orašastih plodova”. Odlučili smo izbrisati „specifično za sortu” jer se mistela može proizvoditi od različitih odobrenih sorti i proizvod se ne bi trebao definirati kao jednosortni.

Atribut „voćan” bio je naveden u opisu okusa, ali smatramo da ga je primjerenije navesti samo u opisu aroma, jer je riječ o skupini aroma, a ne o svojstvu okusa. Donesena je odluka o brisanju izraza „dobar završni okus” jer je riječ o pretjerano subjektivnom izrazu, a ne atributu koji ocjenjivačka komisija može izmjeriti i/ili kvantificirati. Izrazi „jaka” i „čista” dodani su radi boljeg opisa.

Izbrisane su riječi „vino se filtrira” jer u praksi proizvođači ne primjenjuju uvijek taj enološki postupak, budući da on ne utječe na kvalitetu ni vrstu. Rečenica „promiješati jednom dnevno tijekom tjedan dana” izbrisana je jer sada postoje druge metode homogenizacije.

10. IZMJENA OPISA CRNIH LIKERSKIH VINA EMPORDÀ MISTELA

Opis

Poboljšan je organoleptički opis tih vina. Poboljšan je i tekst o metodi proizvodnje.

Izmjena se odnosi na točku 2.4. specifikacije proizvoda i točku 4. jedinstvenog dokumenta.

Izmjena je standardna jer nije riječ o izmjeni obuhvaćenoj člankom 24. stavkom 3. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća o oznakama zemljopisnog podrijetla.

Razlog

Atribut „bistar” dodan je u opis izgleda kako bi se razlikovala zamućena vina. Izraz „crveni i ljubičasti tonovi” zamijenjen je izrazom „crveni i/ili crveno-ljubičasti tonovi” kako bi se bolje pojasnila boja.

U opisu aroma riječ „bistra” zamijenjena je riječju „čista” zbog pogrešnog prijevoda s katalonskog na španjolski jezik, a izraz „podsjeća na crveno voće” zamijenjen je izrazom „voćna” jer arome u toj kategoriji vina ne bi trebale biti usmjerene isključivo na crveno voće ili bilo koju drugu vrstu voća.

Atribut „voćan” bio je naveden u opisu okusa, ali smatramo da ga je primjerenije navesti u opisu aroma jer je riječ o skupini aroma, a ne o svojstvu okusa. Riječ „baršunasto” izbrisana je jer je riječ o pretjerano subjektivnom izrazu koji ocjenjivačka komisija ne može izmjeriti i/ili kvantificirati. Dodani su atributi „jasan” i „čist” jer se smatra bitnim da vina nemaju nedostatke.

Izbrisana je posebna potreba za gnječenjem grožđa prije maceracije, kao i potreba za prethodnim uklanjanjem peteljki, jer ti enološki postupci ne određuju vrstu vina i nije ih potrebno navesti. Izbrisana je potreba za prozračivanjem mošta kako bi se uklonili kvasci jer je opsežno dokazano da su jednostavno dodavanje i miješanje alkohola iznad 15 % vol. dovoljni za njihovu inaktivaciju. Upućivanje na upotrebu „preše” za odvajanje krutina izbrisano je jer se u toj vrsti proizvodnje u tu svrhu upotrebljavaju druge tehnike, kao što je *saignée* (izlučivanje), sa sličnim ili čak boljim rezultatima.

11. IZMJENA OPISA CRNIH LIKERSKIH VINA EMPORDÀ GARNACHA

Opis

Poboljšan je organoleptički opis tih vina. Poboljšan je i tekst o metodi proizvodnje.

Izmjena se odnosi na točku 2.4. specifikacije proizvoda i točku 4. jedinstvenog dokumenta.

Izmjena je standardna jer nije riječ o izmjeni obuhvaćenoj člankom 24. stavkom 3. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća o oznakama zemljopisnog podrijetla.

Razlog

Atribut „bistar” dodan je u opis izgleda kako bi se razlikovala zamućena vina. Odlučeno je da se riječi „jantarna” i „rubin” izbrišu iz opisa izgleda jer su regulirane kao izrazi ovisno o sorti i mogu dovesti do pogrešaka ili zabune. Stoga je bolje opisati tu vrstu vina rasponom tonova boja.

U opis aroma dodane su riječi „i/ili prosušeno i arome nastale odležavanjem” jer se smatra da te arome prevladavaju u toj kategoriji vina, u kojoj grožđe potječe od vrlo kasnih berbi i obvezno je odležavanje oksidacijom.

Atribut „s okusom zrelog ili prosušenog voća” bio je naveden u opisu okusa, ali smatramo da ga je primjerenije navesti samo u opisu aroma jer je riječ o skupini aroma, a ne o svojstvu okusa. Dodani su atributi „jasan” i „čist” jer se smatra bitnim da vina nemaju nedostatke. Dodana je i riječ „složen” kako bi se poboljšao opis.

Pridjev „prezrelo” zamijenjen je pridjevom „zrelo” jer grožđe ne mora prezreti da bi se dobila svojstva koja definiraju taj proizvod.

U opisu se navode pojedinosti o sortama Garnacha (Blanca, Roja, Negra ili Peluda) kako bi se pojasnilo da se ova vrsta vina može proizvoditi od bilo koje od njih.

Izbrisano je sljedeće: „nakon uklanjanja peteljke i gnječenja pulpa fermentira” i „provodi se izlučivanje, prešanje, filtriranje i pojačavanje” jer se opisani enološki postupci, koji su izbrisani za tu vrstu vina, tehnički mogu provoditi u različitim fazama proizvodnje s optimalnim rezultatima.

Kad je riječ o metodi koncentracije mošta, izraz „prokuhavanje” zamijenjen je izrazom „izravna termička obrada” jer je potonji izraz točniji.

Uklonjena je iznimka od zahtjeva da vino mora odležati ili dozrijevati dvije godine ako najmanje 90 % vina potječe od sorti Garnacha Tinta ili Peluda jer je iskustvo pokazalo da nema razloga za tu razliku i da je odležavanje jednako neophodno za sve sorte Garnacha kako bi se postigla senzorska svojstva tipična za ovu kategoriju.

12. IZMJENA OPISA LIKERSKIH VINA EMPORDÀ MOSCATEL

Opis

Poboljšan je organoleptički opis tih vina. Poboljšan je i tekst o metodi proizvodnje.

Izmjena se odnosi na točku 2.4. specifikacije proizvoda i točku 4. jedinstvenog dokumenta.

Izmjena je standardna jer nije riječ o izmjeni obuhvaćenoj člankom 24. stavkom 3. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća o oznakama zemljopisnog podrijetla.

Razlog

Atribut „bistar” dodan je u opis izgleda kako bi se razlikovala zamućena vina. Izraz „intenzivno žute boje” zamijenjen je izrazom „jantarne boje” jer se smatralo da se isključivanjem tamnih tonova poput jantarnog iz ove kategorije isključuju vina koja su duže odležala, a ta bi vina mogla zadržati organoleptička svojstva i čak biti složenija.

U opisu aroma riječ „bistra” ispravljena je u „čista” jer je „bistra” bio pogrešan prijevod s katalonskog jezika, a atribut „duga” izbrisan je jer se smatra da se on ne odnosi na arome, nego na okus, pa je premješten u taj odjeljak.

U opisu okusa dodana su svojstva „jasan” i „čist” jer se smatralo ključnim da vina te vrste nemaju nedostatke. Izraz „baršunasto” izbrisan je jer je riječ o pretjerano subjektivnom izrazu koji ocjenjivačka komisija ne može izmjeriti i/ili kvantificirati.

Pojašnjeno je da se obje sorte, Moscatel de Alejandría i Moscatel de Grano Menudo, mogu upotrebljavati zajedno ili odvojeno, bez razlike.

13. IZMJENA OPISA SLATKIH LIKERSKIH VINA EMPORDÀ

Opis

Poboljšan je organoleptički opis tih vina. Najveća stvarna alkoholna jakost povećana je s 20 % vol. na 22 % vol.

Izmjena se odnosi na točku 2.4. specifikacije proizvoda i točku 4. jedinstvenog dokumenta.

Izmjena je standardna jer nije riječ o izmjeni obuhvaćenoj člankom 24. stavkom 3. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća o oznakama zemljopisnog podrijetla.

Razlog

Atribut „bistar” dodan je u opis izgleda kako bi se razlikovala zamućena vina.

Riječ „bistra” ispravljena je u „čista” u opisu aroma jer je „bistra” bio pogrešan prijevod s katalonskog jezika, a dodano je „i/ili prosušeno” jer je taj skup aroma prisutan u toj vrsti vina. Izraz „topla i glatka” izbrisan jer se smatra atributom okusa, a ne aroma.

U opis okusa dodani su atributi „jasan, čist” i „uravnotežen” jer se smatra ključnim da vina te vrste nemaju nedostatke. Riječi „voćan” i „podsjeća na zrelo voće” izbrisane su jer ti atributi nisu karakteristični za okus, već za aromu. Atribut „sočan” izbrisan je jer je to svojstvo teško ili nemoguće izmjeriti ili kvantificirati. Izraz „dugotrajan intenzitet okusa” zamijenjen je prikladnijim izrazom „postojan”.

Odlučeno je da se najveća stvarna alkoholna jakost utvrđena za tu kategoriju likerskih vina poveća s 20 % vol. na 22 % vol. jer je riječ o najopćenitijoj kategoriji i namjera nije bila toliko ograničiti tu kategoriju u tom aspektu kako bi bila uključivija.

14. UVRŠTAVANJE VINA EMPORDÀ RANCIO U KATEGORIJU 3

Opis

U kategoriju 3. uvrštena je nova vrsta vina „Rancios del Empordà” s obzirom na njihovu metodu odležavanja. Opisana su njihova organoleptička svojstva i utvrđena je njihova najmanja prirodna alkoholna jakost.

Izmjena se odnosi na točku 2.4. specifikacije proizvoda i točku 4. jedinstvenog dokumenta.

Izmjena je standardna jer nije riječ o izmjeni obuhvaćenoj člankom 24. stavkom 3. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća o oznakama zemljopisnog podrijetla. Nisu uvedene nove kategorije, već samo nova vrsta unutar kategorije 1., koja već postoji u specifikaciji proizvoda.

Razlog

Predloženo je uključivanje nove vrste vina „Vino rancio del Empordà” („vino Empordà rancio”). Izraz „rancio” dosad se mogao navoditi samo za vina i likerska vina koja su zbog posebnih uvjeta odležavanja poprimila okus „rancio”.

15. IZMJENA OPISA VINA OD PREZRELOGA GROŽĐA

Opis

Poboljšan je organoleptički opis tih vina. Promijenjena su i ograničenja stvarne alkoholne jakosti.

Izmjena se odnosi na točku 2.5. specifikacije proizvoda i točku 4. jedinstvenog dokumenta.

Izmjena je standardna jer nije riječ o izmjeni obuhvaćenoj člankom 24. stavkom 3. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća o oznakama zemljopisnog podrijetla.

Razlog

U opisu aroma izraz „zrelo suho voće” zamijenjen je izrazom „zrelo i/ili dehidrirano voće” jer je to prikladniji pridjev te kako bi se uzela u obzir vina koja imaju samo jedan od ta dva atributa.

U opisu okusa dodana su svojstva „jasan” i „čist” jer se smatralo ključnim da vina te vrste nemaju nedostatke. Atribut „strukturiran” izbrisan je jer ga je teško ili nemoguće izmjeriti ili kvantificirati, a atributi „pun” i „složen” dodani su kako bi se poboljšao opis. Izraz „podsjeća na sirup grožđa” izbrisan je jer taj atribut nije specifičan za okus, već za aromu.

Najmanja stvarna alkoholna jakost od 15 % vol. promijenjena je u 12 % vol. jer je to ograničenje bilo nepotrebno i nije odražavalo stvarno stanje proizvodnje tih proizvoda, budući da se fermentacija može zaustaviti ranije za većinu vina koja se proizvode, ovisno o uvjetima koji vladaju predmetne godine. Najviša stvarna alkoholna jakost izbrisana je jer nije bila potrebna.

16. PROMJENE OGRANIČENJA ALKOHOLNE JAKOSTI

Opis

Izmijenjene su dvije tablice u kojima su sažete granične vrijednosti stvarne i ukupne alkoholne jakosti različitih vrsta vina, uključujući navedene nove vrste.

U skladu s tim izmijenjene su točke 2.6. i 2.7. specifikacije proizvoda i točka 4. jedinstvenog dokumenta.

Izmjena je standardna jer nije riječ o izmjeni obuhvaćenoj člankom 24. stavkom 3. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća o oznakama zemljopisnog podrijetla.

Razlog

Provedene promjene stvarne alkoholne jakosti i razlozi za njih već su navedeni za svaku vrstu.

Ukupna alkoholna jakost prilagođena je novim stvarnim jakostima, a najveća dopuštena alkoholna jakost izbrisana je jer nije bila potrebna.

17. PROMJENE OGRANIČENJA UKUPNE KISELOSTI

Opis

Za vina kategorije 1. najmanja granična vrijednost od 4,5 g/l, izraženo kao vinska kiselina, smanjena je na 4 g/l.

Za kvalitetna pjenušava vina i biser vina utvrđena je najmanja kiselost od 5,0 g/l, izraženo kao vinska kiselina.

Izmjena se odnosi na točku 2.9. specifikacije proizvoda i točku 4. jedinstvenog dokumenta.

Izmjena je standardna jer nije riječ o izmjeni obuhvaćenoj člankom 24. stavkom 3. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća o oznakama zemljopisnog podrijetla.

Razlog

Analize koje je u posljednjih 10 godina proveo Tehnički odjel Regulatornog odbora pokazuju da je koncentracija šećera u moštu viša nego prethodnih godina, vjerojatno zbog klimatskih promjena, što negativno utječe na ukupnu kiselost. Nekoliko je razloga za to: povećanje temperature, veći broj dana s visokim temperaturama, razdoblja nestašice vode itd. U tom pogledu vinarije daju prednost kvaliteti proizvoda i odlučuju vršiti berbu tako da održe ravnotežu između fenolne zrelosti i vjerojatne alkoholne jakosti, što u sve većoj mjeri znači da su vjerojatni stupnjevi alkoholne jakosti viši, a razine ukupne kiselosti strože.

Kiselost je dodana za kategorije kvalitetnih pjenušavih vina i biser vina, za koje prethodno nije bila navedena.

18. PROMJENE OGRANIČENJA SADRŽAJA HLAPLJIVIH KISELINA

Opis

Najveći dopušteni sadržaj hlapljivih kiselina povećan je s 0,6 g/l na 0,8 g/l, izraženo kao octena kiselina, za vina čija je starost manja od godine dana. Za odležana crna vina smanjen je s 1,20 g/l na 1,10 g/l. Nadalje, za likerska vina, vina od prezreloga grožđa i vino rancio uveden je posebni najveći dopušteni sadržaj od 2,10 g/l.

Izmjena se odnosi na točku 2.10. specifikacije proizvoda i točku 4. jedinstvenog dokumenta.

Izmjena je standardna jer nije riječ o izmjeni obuhvaćenoj člankom 24. stavkom 3. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća o oznakama zemljopisnog podrijetla.

Razlog

Analize koje je u posljednjih 10 godina proveo Tehnički odjel Regulatornog odbora pokazuju da je koncentracija šećera u moštu viša nego prethodnih godina, vjerojatno zbog klimatskih promjena. Stoga i sadržaj hlapljivih kiselina može biti veći. Nekoliko je razloga za to: povećanje temperature, veći broj dana s visokim temperaturama, izloženost biljke razdobljima nestašice vode, što pak može negativno djelovati na kvasce tijekom procesa fermentacije, a to dovodi do povećanog sadržaja hlapljivih kiselina.

Nadalje, sadržaj hlapljivih kiselina može se, zbog metode proizvodnje, povećati zbog uvođenja vina rancio i narančastih vina u specifikaciju proizvoda bez smanjenja kvalitete.

19. DOPUNJENE NAJVEĆE DOPUŠTENE KOLIČINE UKUPNOG SUMPOROVA DIOKSIDA

Opis

Najveće dopuštene količine sumporova dioksida utvrđene su za vina rancio u kategoriji 1., biser vina i vina od prezreloga grožđa.

Izmjena se odnosi na točku 2.11. specifikacije proizvoda i točku 4. jedinstvenog dokumenta.

Izmjena je standardna jer nije riječ o izmjeni obuhvaćenoj člankom 24. stavkom 3. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća o oznakama zemljopisnog podrijetla.

Razlog

Navedene su najveće dopuštene količine za te vrste vina.

20. PREMJEŠTANJE ODJELJKA O IZRAZIMA I/ILI OZNAKAMA

Opis

Odjeljak „Izrazi i/ili oznake" premješten je iz točke 2. u točku 8. 2. Prezentiranje i označivanje proizvoda.

Izmjena se odnosi na točku 2. specifikacije proizvoda i točku 9. jedinstvenog dokumenta.

Izmjena je standardna jer nije riječ o izmjeni obuhvaćenoj člankom 24. stavkom 3. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća o oznakama zemljopisnog podrijetla.

Razlog

Taj sadržaj mora se nalaziti u dijelu specifikacije proizvoda koji se odnosi na označivanje.

21. PROMJENE POSTUPAKA UZGOJA

Opis

Izbrisana su ograničenja gustoće sadnje i ograničenje broja pupova po hektaru te je poboljšan tekst o odobravanju navodnjavanja. Prirodna volumna alkoholna jakost grožđa promijenjena je iz najmanje 10 % vol. u sljedeće vrijednosti koje se razlikuju ovisno o boji: 11,5 % vol. za grožđe namijenjeno proizvodnji crnog vina, 10,5 % vol. za grožđe namijenjeno proizvodnji bijelog i ružičastog vina te 9,5 % vol. za grožđe namijenjeno proizvodnji biser vina ili kvalitetnih pjenušavih vina.

U skladu s tim izmijenjene su točke 3.1. i 3.2. specifikacije proizvoda i točka 5. jedinstvenog dokumenta.

Izmjena je standardna jer nije riječ o izmjeni obuhvaćenoj člankom 24. stavkom 3. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća o oznakama zemljopisnog podrijetla.

Razlog

Zahtijevanje najviše ili najmanje vrijednosti za vinovu lozu po hektaru nije primjereno za stvarne uvjete u regiji, u kojoj postoje produktivnije površine, mladi vinogradi i manje plodna područja sa stoljetnim vinogradima.

Ograničavanje broja pupova nema smisla jer količina pupova ovisi o sorti, koja može biti više ili manje produktivna, području, namjeni grožđa, vinu koje će se proizvoditi i vrsti rezidbe.

Navodnjavanje nije uobičajen postupak u našoj regiji. Odlomak je izmijenjen kako bi se navelo da je za rad u vinogradima odgovoran vinogradar i da on mora ispuniti cilj proizvodnje kvalitetnoga grožđa.

Naveli smo volumnu alkoholnu jakost za svaku od glavnih kategorija vina, koja se povećava za pola stupnja za bijela, ružičasta, biser vina i kvalitetna pjenušava vina te za jedan stupanj za crna vina, čime se najmanja jakost prilagođava stvarnom stanju proizvoda, budući da se zbog klimatskih promjena grožđe ne bere s manjom jakošću kako bi se postigla zrelost šećera i fenolna zrelost.

22. PROMJENE ENOLOŠKIH POSTUPAKA

Opis

Izbrisana je sljedeća rečenica: „Pri proizvodnji mošta moraju se poštovati tradicionalni postupci i primjenjivati tehnologija usmjerena na optimizaciju kvalitete vina".

Prinos pri ekstrakciji povećan je sa 70 litara na 74 litre mošta ili vina na 100 kg ubranoga grožđa te je navedeno da to uključuje i talog.

U skladu s tim izmijenjena je točka 3.3. specifikacije proizvoda i točka 5. jedinstvenog dokumenta.

Izmjena je standardna jer nije riječ o izmjeni obuhvaćenoj člankom 24. stavkom 3. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća o oznakama zemljopisnog podrijetla.

Razlog

Izbrisana rečenica suvišna je jer su vinarije sada opremljene odgovarajućom tehnologijom za dobivanje kvalitetnog mošta.

Ekstrakcija mošta odnosi se na postupak proizvodnje bijelih vina pri kojem se ekstrakcija obavlja prije fermentacije. Upućivanjem na ekstrakciju vina uzima se u obzir činjenica da se postupak ekstrakcije odvija nakon fermentacije. Imajući na umu da se u postrojenjima za proizvodnju kvalitetnog vina upotrebljavaju sve sofisticiraniji i napredniji strojevi, postupak ekstrakcije poboljšan je te je stoga postao osjetljiviji na rok trajanja proizvoda i kvalitetu proizvoda, čak i uz primjenu većeg pritiska.

23. POBOLJŠANJE TEKSTA O PRINOSU PO HEKTARU

Opis

Za gotovo vino utvrđena je proizvodnja u hl/ha. Odgovarajućim vrijednostima dodana su dva decimalna mjesta.

Izmjena se odnosi na točku 5. specifikacije proizvoda i ne utječe na jedinstveni dokument.

Izmjena je standardna jer nije riječ o izmjeni obuhvaćenoj člankom 24. stavkom 3. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća o oznakama zemljopisnog podrijetla.

Razlog

Poboljšana je točnost teksta.

24. PROMJENE U SORTAMA

Opis

U preporučenim bijelim sortama dodan je sinonim za sortu Cariñena Blanca, koji glasi Carignan Blanc. Lledoner Blanc, što je sinonim za sortu Garnacha Blanca, promijenjen je u ispravan oblik, koji glasi Lladoner Blanco. Garnacha Roja uključena je u preporučene crne sorte.

U odobrenim bijelim sortama naziv „Moscatel de grano pequeño” zamijenjen je ispravnim nazivom „Moscatel de grano menudo”.

U preporučenim crnim sortama dodan je još jedan sinonim sortama Samsó ili Cariñena, a njegov naziv glasi Mazuela. Lladoner je dodan kao sinonim za sortu Garnacha Tinta i dodana je nova vrsta pod nazivom Cariñena Gris.

U odobrenim crna sortama Tempranillo je dodan kao sinonim sorte Ull de Llebre i Lledoner Pelut je dodan kao sinonim sorte Garnacha Peluda.

U skladu s tim izmijenjena je točka 6. specifikacije proizvoda i točka 7. jedinstvenog dokumenta.

Izmjena je standardna jer nije riječ o izmjeni obuhvaćenoj člankom 24. stavkom 3. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća o oznakama zemljopisnog podrijetla.

Razlog

Poboljšane su pojedinosti u nazivima sorti.

25. POBOLJŠAN TEKST O POVEZANOSTI

Opis

Poboljšan je tekst o povezanosti.

U skladu s tim izmijenjena je točka 7. specifikacije proizvoda i točka 8. jedinstvenog dokumenta.

Izmjena je standardna jer nije riječ o izmjeni obuhvaćenoj člankom 24. stavkom 3. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća o oznakama zemljopisnog podrijetla. Izmjena ne podrazumijeva nikakve promjene povezanosti, nego samo poboljšanje teksta.

Razlog

Iskorištena je prilika za poboljšanje teksta.

26. IZRAZI I/ILI OZNAKE

Opis

Osim što je ovaj odjeljak o izrazima i oznakama premješten iz točke 2. u točku 8. specifikacije proizvoda, kako je već navedeno, unesene su različite izmjene teksta.

U skladu s tim izmijenjena je točka 8. specifikacije proizvoda i točka 9. jedinstvenog dokumenta.

Izmjena je standardna jer nije riječ o izmjeni obuhvaćenoj člankom 24. stavkom 3. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća o oznakama zemljopisnog podrijetla. Izmjena ne podrazumijeva nikakve promjene povezanosti, nego samo poboljšanje teksta.

Razlog

— Za vina „joven” („mlada vina”) zahtjev „moraju se puniti u boce tijekom godine na koju pada sezona berbe i/ili od 20. prosinca godine berbe grožđa, kako je dogovoreno” zamijenjen je zahtjevom „moraju se puniti u boce tijekom godine berbe grožđa” kako bi se izbjegle nejasnoće u pogledu tumačenja da je punjenje u boce ograničeno na razdoblje tijekom godine berbe, jer bi se prethodni tekst mogao tumačiti na način da se dopušta punjenje u boce od 20. prosinca, bez roka.

— Za „vino de guarda” („vino s dobrim svojstvima za odležavanje”) uvedena je obveza da bačve od hrastovine moraju imati zapremninu od najviše 330 litara. Drugim riječima, navedena je zapremnina bačvi.

— Za vina „crianza”, „reserva” i „gran reserva” tekst je prilagođen uvjetima koji su već utvrđeni u propisima kojima se uređuju ti tradicionalni izrazi u svim aspektima, uključujući vremenska razdoblja i zapremninu bačvi.

— Za vina „reserva” dodano je sljedeće: da bi navođenje tog izraza bilo dopušteno za kvalitetna pjenušava vina, taj postupak od trenutka tiraže do pretakanja ne smije trajati kraće od 15 mjeseci.

— Uklonjen je zahtjev da likersko vino Garnacha de Empordà mora odležati u spremnicima od hrastovine jer, iako su se tradicionalno najviše upotrebljavali, to nije jedina vrsta spremnika u kojima ta vina mogu odležavati. Uveden je i zahtjev da zapremnina spremnika ne smije biti veća od 330 litara.

— Razdoblje odležavanja vina rancio mora se izračunati kao prosjek za sve njegove komponente.

— Za izraze „barrica” („bačva”) i „roble” („hrast”) najveća zapremnina spremnika povećana je s 330 litara na 600 litara, kako je propisano nacionalnim zakonodavstvom. Nema opravdanja za restriktivniju najveću zapreminu.

— Ograničenje šećera za navođenje izraza „vino dulce natural” („prirodno slatko vino”) za likerska vina Garnacha de Empordà i Moscatel de Empordà smanjeno je s 270 g/l na 252 g/l. Svrha izmjene je prilagodba tradicionalnijim metodama koje se primjenjuju na području proizvodnje.

— Rečenica „Vina i likerska vina označit će se izrazom ‚rancio’ kad poprime okus ‚rancio’ zbog posebnih uvjeta odležavanja” izbrisana je kao nepotrebna jer su te vrste vina već savršeno opisane.

— Izrazi „ambar” i „rubí” postali su neobvezni za likersko vino Garnacha de Empordà jer je proizvod poznat pod tim izrazima ovisno o sortama od kojih je proizveden.

— Dodan je izraz „rancio dulce” za vina rancio s koncentracijom šećera većom od 45 g/l.

— Naziv ZOI-ja mora se navesti na čepu kvalitetnih pjenušavih vina. Budući da je riječ o proizvodu koji se proizvodi u malim količinama, sami proizvođači pjenušavog vina žele navesti naziv oznake izvornosti na čepu kako bi se razlikovao od drugih.

— Obvezni izrazi odvojeni su od neobveznih radi jasnoće.

— Uklonili smo zahtjev da upućivanje na sorte treba biti izvan vidnog polja za obvezne informacije ako je uključeno više od tri sorte. Taj je zahtjev stroži od zakonskih zahtjeva i nije opravdan.

— Pravila o navođenju naziva vinogradara ili imanja zamijenjena su riječima „embotellado en la propiedad” („punjeno u boce na imanju”). To je upućivanje dodano kako bi se razlikovali proizvođači koji ispunjavaju zahtjeve.

— Uvedena je preporuka da se izrazi Lladoner, Lladoner Blanco i Lledoner Pelut navedu na etiketi svih proizvoda koji sadržavaju te sorte jer su to lokalni sinonimi.

— Dodani su tradicionalni izrazi „rancio” i „vino dulce natural”. Bili su izostavljeni greškom, što je sad ispravljeno.

27. PROMJENE POVEZANE S INSPEKCIJSKIM PREGLEDIMA

Opis

Ažurirani su podaci za kontakt delegiranog tijela. Izraz „crianza” zamijenjen je izrazom „envejecimiento” u upućivanju na tu fazu proizvodnje vina. Izbrisana je odredba kojom se za analizu vina davala prednost laboratoriju Instituto Catalán de la Viña y del Vino.

Izmjena se odnosi na točku 9. specifikacije proizvoda i ne utječe na jedinstveni dokument.

Izmjena je standardna jer nije riječ o izmjeni obuhvaćenoj člankom 24. stavkom 3. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća o oznakama zemljopisnog podrijetla.

Razlog

Ažurirani su podaci za kontakt tijela koje izdaje ovjeru.

Izraz „envejecimiento” („odležavanje”) točniji je jer se „crianza” može zamijeniti s tradicionalnim izrazom.

Mora postojati mogućnost odabira bilo kojeg laboratorija na temelju kvalitete usluge i troškova, pod uvjetom da laboratorij ima potrebnu akreditaciju.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv**

Empordà

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino
3. Likersko vino
5. Kvalitetno pjenušavo vino
8. Biser vino
16. Vino od prezreloga grožđa

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIĆA, ALKOHOLI I OCAT

2204 – Vino od svježega grožđa, uključujući pojačano vino; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

4. **Opis vina**

1. *Bijelo vino, bijelo vino u cijelosti ili djelomično fermentirano i/ili odležano u drvenim spremnicima i narančasto vino*

KRATAK OPIS

Bijelo vino:

Izgled: bistar blijedožut ton s mogućim zelenkastim nijansama. Vina koja se proizvode od sorte Garnacha Roja i/ili crnih sorti mogu biti intenzivnije žute boje, ponekad s ružičastim i/ili sivkastim nijansama. Vina koja se proizvode bez sulfita (ukupno ≤ 10 mg/l SO_2) mogu biti intenzivnije žute boje, ponekad sa zlatnim nijansama. Aroma: jasna, s voćnim i/ili cvjetnim aromama dobrog intenziteta. Okus: jak, čist, svjež, s dobrom ravnotežom kiselosti.

Bijelo vino u cijelosti ili djelomično fermentirano i/ili odležano u drvenim spremnicima:

Izgled: bistar, sa žutim tonovima. Vina koja se proizvode od sorte Garnacha Roja i/ili crnih sorti mogu biti intenzivnije žute boje, ponekad s ružičastim i/ili sivkastim nijansama. Vina koja se proizvode bez sulfita (ukupno ≤ 10 mg/l SO_2) mogu biti intenzivnije žute boje, ponekad sa zlatnim nijansama. Aroma: čista, voćna i/ili cvjetna, s aromama koje nastaju odležavanjem u drvu. Okus: jak, čist, dobro uravnotežen, s dugotrajnim završnim okusom.

Narančasto vino:

Izgled: bistar, s tonovima u rasponu od intenzivne žute do narančasto-jantarne boje. Aroma: čista s voćnim i/ili cvjetnim aromama, može imati biljne ili travnate note. Okus: jasan, čist, dobra ravnoteža kiselosti, može imati blago gorke i/ili taninske note.

* Najveći sadržaj sumporova dioksida: 200 miligrama po litri ako je sadržaj šećera manji od 5 grama po litri odnosno 250 miligrama po litri ako je sadržaj šećera 5 grama po litri ili više.

* Ako nisu navedena ograničenja, primjenjuje se važeće zakonodavstvo EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 11

— Najmanja ukupna kiselost: 4 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 13,33

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

2. *Ružičasto vino i ružičasto vino u cijelosti ili djelomično fermentirano i/ili odležano u drvenim spremnicima*

KRATAK OPIS

Ružičasto vino:

Izgled: bistar, s tonovima u rasponu od blijedoružičaste do boje višnje. Dopuštene su i intenzivne ljubičaste boje i boja ljuske luka. Vina koja se proizvode bez sulfita (ukupno ≤ 10 mg/l SO_2) mogu poprimiti intenzivnije narančaste nijanse. Aroma: čista, s prisutnošću cvjetnih i/ili voćnih aroma. Okus: jasan, čist, svjež, s dobrom ravnotežom kiselosti.

Ružičasto vino u cijelosti ili djelomično fermentirano i/ili odležano u drvenim spremnicima:

Izgled: bistar, s tonovima u rasponu od blijedoružičaste do boje višnje, pri čemu su dopuštene intenzivne ljubičaste boje i prihvatljiv je narančastiji ton bez gubitka crvenih tonova. Aroma: čista, voćna i/ili cvjetna, s aromama koje nastaju odležavanjem u drvu. Okus: jasan, čist, dobro uravnotežen, s dugotrajnim završnim okusom.

* Najveći sadržaj sumporova dioksida: 200 miligrama po litri ako je sadržaj šećera manji od 5 grama po litri odnosno 250 miligrama po litri ako je sadržaj šećera 5 grama po litri ili više.

* Ako nisu navedena ograničenja, primjenjuje se važeće zakonodavstvo EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 11

— Najmanja ukupna kiselost: 4 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 13,33

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

3. *Crno vino i crno vino u cijelosti ili djelomično fermentirano i/ili odležano u drvenim spremnicima*

KRATAK OPIS

Crno vino:

Izgled: bistar, s crvenim i/ili ljubičasto-crvenim tonovima do intenzivnih ljubičastih tonova. Aroma: čista, voćna i s dobrim intenzitetom. Okus: jasan, čist i uravnotežen.

Crno vino u cijelosti ili djelomično fermentirano i/ili odležano u drvenim spremnicima:

Izgled: bistar, s crvenim i/ili ljubičasto-crvenim tonom ili mogućim nijansama terakote. Aroma: čista, intenzivna, s voćnim notama i aromama nastalih odležavanjem u drvu. Okus: jasan, čist, dobre strukture, uravnotežen, s dugotrajnim završnim okusom, bogat, taninski i intenzivan.

* Za odležana crna vina vrijednost od 0,80 g/l (13,33 mEq/l) može se premašiti za 0,06 g/l za svaki stupanj viši od 12 i svaku godinu odležavanja do najviše 1,10 g/l (18,33 mEq/l).

* Najveći sadržaj sumporova dioksida: 150 miligrama po litri ako je sadržaj šećera manji od 5 grama po litri odnosno 200 miligrama po litri ako je sadržaj šećera 5 grama po litri ili više.

* Ako nisu navedena ograničenja, primjenjuje se važeće zakonodavstvo EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 12

— Najmanja ukupna kiselost: 4 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 13,33

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

4. *Vino rancio kategorije 1.*

KRATAK OPIS

Izgled: tonovi u rasponu od žute boje do boje mahagonija, različitog intenziteta ovisno o stupnju odležavanja. Aroma: naznake oksidacije i arome meda i/ili začina i/ili prženog voća. Okus: snažan, složen, više ili manje sladak, ovisno o sadržaju šećera.

* Najveći sadržaj sumporova dioksida: 150 miligrama po litri ako je sadržaj šećera manji od 5 grama po litri odnosno 200 miligrama po litri ako je sadržaj šećera 5 grama po litri ili više.

* Ako nisu navedena ograničenja, primjenjuje se važeće zakonodavstvo EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 12

— Najmanja ukupna kiselost: 4 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 35

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

5. *Bijelo, ružičasto i biser crno vino*

KRATAK OPIS

Izgled: bistar, sa sitnim mjehurićima koji se polako otpuštaju. Bijela vina su blijedožute boje sa zelenkastim nijansama. Ružičasta vina su ružičaste boje, a crna vina su crvene ili ljubičasto-crvene boje. Bijela biser vina koja se proizvode od sorte Garnacha Roja i/ili crnih sorti mogu biti intenzivnije žute boje, ponekad s ružičastim i/ili sivkastim nijansama. Aroma: voćna i/ili cvjetna, čista, jaka i dobrog intenziteta. Okus: jak, čist, svjež, uravnotežen, s postojanim mjehurićima.

* Najveći sadržaj sumporova dioksida: 200 mg/l za bijela i ružičasta vina i 150 mg/l za crna vina ako je sadržaj šećera < 5 g/l, 250 mg/l za bijela i ružičasta vina i 200 mg/l za crna vina ako iznosi najmanje 5 g/l.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 10,5

— Najmanja ukupna kiselost: 5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 13,33

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

6. *Kvalitetno pjenušavo vino*

KRATAK OPIS

Izgled: bistar, sa sitnim mjehurićima koji se postojano otpuštaju, blijedožute boje s tonovima zelenkaste do intenzivne žute i ružičaste boje za ružičasta pjenušava vina. Kvalitetna pjenušava vina koja se proizvode od sorte Garnacha Roja i/ili crnih sorti mogu biti intenzivnije žute boje, ponekad s ružičastim i/ili sivkastim nijansama. Aroma: čista, voćna i/ili cvjetna, dobrog intenziteta, s aromama koje nastaju odležavanjem u boci. Okus: jak, čist, uravnotežen, s postojanim mjehurićima.

* Ako nisu navedena ograničenja, primjenjuje se važeće zakonodavstvo EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 10,5

— Najmanja ukupna kiselost: 5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 13,33

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 185

7. *Likersko vino (Mistela Blanca del Empordà, Mistela Negra del Empordà, Garnacha del Empordà, Moscatel del Empordà, Vino dulce del Empordà i Vino Rancio del Empordà)*

KRATAK OPIS

Vino Mistela Blanca del Empordà:

Izgled: bistar, s tonovima u rasponu od blijedožute do jantarne boje. Aroma: čista s dobrim intenzitetom, cvjetna i/ili voćna i/ili s orašastim aromama. Okus: jasan, čist, sladak i uravnotežen.

Vino Mistela Negra del Empordà:

Izgled: bistar, s crvenim i/ili ljubičasto-crvenim tonovima dobrog intenziteta. Aroma: čista, dobrog intenziteta i voćna. Okus: jasan, sladak i uravnotežen.

Vino Garnacha del Empordà:

Izgled: bistar, s jantarnim tonovima većeg ili manjeg intenziteta, ovisno o stupnju odležavanja i o tome je li vino proizvedeno od bijelih sorti. Može imati tonove boje rubina do boje mahagonija ili tonove terakote ako je proizvedeno od crnih sorti. Aroma: jasna, intenzivna, sa zrelim i/ili prosušenim voćem i aromama nastalim odležavanjem. Okus: jasan, čist, sladak, složen, uravnotežen i postojan.

Vino Moscatel del Empordà:

Izgled: bistar, s tonovima u rasponu od blijedožute boje s mogućim nijansama zelenkaste do jantarne boje. Aroma: jasna, vrlo intenzivna i karakteristična za sortu. Okus: jasan, čist, sladak, baršunast, intenzivan i postojan okus koji odgovara sorti od koje je vino proizvedeno.

Vino Dulce del Empordà:

Izgled: bistar, boja u skladu sa sortama grožđa od kojih je vino proizvedeno, od zlatno-bijele do crvenkaste boje mahagonija. Aroma: jasna, s aromama zrelog i/ili prosušenog voća. Okus: jasan, čist, sladak, uravnotežen i postojan.

Vino Rancio del Empordà:

Izgled: bistar, s tonovima u rasponu od boje starog zlata do boje mahagonija, različitog intenziteta ovisno o stupnju odležavanja. Aroma: naznake oksidacije i arome meda i/ili začina i/ili prženog voća. Okus: snažan, složen, više ili manje sladak, ovisno o sadržaju šećera.

* Najveći sadržaj sumporova dioksida: 150 miligrama po litri ako je sadržaj šećera manji od 5 grama po litri odnosno 200 miligrama po litri ako je sadržaj šećera 5 grama po litri ili više.

* Ako nisu navedena ograničenja, primjenjuje se važeće zakonodavstvo EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 15

— Najmanja ukupna kiselost: u miliekvivalentima po litri

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 35

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

8. *Vino od prezreloga grožđa*

KRATAK OPIS

Izgled: tonovi u rasponu od žute do jantarne boje. Aroma: visok aromatski intenzitet koji podsjeća na zrelo i/ili dehidrirano voće i orašaste plodove. Okus: jasan, čist, sladak, bogate teksture i složen, s dugotrajnim završnim okusom.

* Najveći sadržaj sumporova dioksida: 150 miligrama po litri ako je sadržaj šećera manji od 5 grama po litri odnosno 200 miligrama po litri ako je sadržaj šećera 5 grama po litri ili više.

* Ako nisu navedena ograničenja, primjenjuje se važeće zakonodavstvo EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 12

— Najmanja ukupna kiselost: u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 35

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

5. **Postupci proizvodnje vina**

5.1. *Posebni enološki postupci*

Posebni enološki postupak

Crna vina proizvode se od zdravoga grožđa stupnja zrelosti koji je potreban za dobivanje vina s prirodnom volumnom alkoholnom jakosti od najmanje 11,5 % vol. Za grožđe namijenjeno proizvodnji bijelih i ružičastih vina jakost iznosi 10,5 % vol., a za grožđe namijenjeno proizvodnji biser vina ili kvalitetnih pjenušavih vina iznosi 9,5 % vol.

Za ekstrakciju mošta ili vina i njihovo odvajanje od kožice grožđa primjenjuje se odgovarajući pritisak, čime se osigurava da se od svakih 100 kg ubranoga grožđa dobiva najviše 74 litre mošta ili vina s talogom.

5.2. *Maksimalni prinosi*

1. Sorte bijeloga grožđa

12 000 kilograma grožđa po hektaru

88,8 hektolitara po hektaru

2. Sorte crnoga grožđa

10 000 kilograma grožđa po hektaru

74 hektolitra po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Alt Empordà:

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

Baix Empordà:

Begur, Bellcaire d'Empordà, Calonge, Castell-Platja d'Aro, Corçà, Cruïlles, Monells i 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. **Sorte vinove loze**

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. **Opis povezanosti**

8.1. *Vino*

Na tim ravnicama proizvode se mirna vina i bazna vina za kvalitetna pjenušava ili biser vina, koja su blaža. Proizvode se izvrsna bijela, ružičasta i mlada crna vina dobre kiselosti i ravnoteže. Voćna su i svježa. Proizvođači na tom području, koji su stručnjaci za svojstva svake vrste zemljišta, naučili su kombinirati vina proizvedena od grožđa uzgojenog na česticama koje se nalaze na različitim vrstama tla. Ta su vina obogatila gastronomiju tog područja jer se savršeno sljubljuju s mediteranskom kuhinjom.

8.2. *Likerska vina i vina od prezreloga grožđa*

Proizvodi se cijeli raspon likerskih vina. Vina Garnacha i Moscatel del Empordà od davnina su priznata na cijelom tom području. Proizvode se od lokalnih sorti koje su se savršeno prilagodile zemljištu i klimi. Vina Garnacha de Empordà najreprezentativnija su vina jer se spominju u dokumentima iz srednjeg vijeka. Proizvode se od grožđa sa stare vinove loze s niskim prinosom koje se ostavlja na trsu dok ne prezrije. Za odležavanje vina obično se primjenjuje sustav *solera*.

8.3. *Kvalitetna pjenušava vina*

Većina vinove loze nalazi se na lošem, laganom tlu s dobrom odvodnjom, kiselom ili neutralnom. To je tlo nastalo od grubih sedimentnih stijena, konglomerata i pješčenjaka. Stijene od kojih je tlo nastalo potječu s kraja tercijara (neogena), ali su u ovom slučaju sačinjene od krupnog materijala, to jest konglomerata i pješčenjaka, prožetog slojevima sitnog materijala.

Pripadaju središtu bazena Empordà, koji se odlikuje blagim reljefom s mjestimičnim izmijenjenim slojevima. Na tim ravnicama proizvode se mirna vina i bazna vina za kvalitetna pjenušava ili biser vina, koja su blaža.

8.4. *Biser vino*

Tlo potječe od krupnih sedimentnih stijena, konglomerata i pješčenjaka. Proizvođači na tom području, koji su stručnjaci za svojstva svake vrste zemljišta, naučili su kombinirati vina proizvedena od grožđa uzgojenog na česticama koje se nalaze na različitim vrstama tla. Ta su vina obogatila gastronomiju tog područja jer se savršeno sljubljuju s mediteranskom kuhinjom. Ako se vratimo u sedamdesete godine 20. stoljeća, turisti koji posjećuju ove krajeve uvijek su veoma cijenili biser vina proizvedena na ovom području.

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)**

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe o označivanju

Opis uvjeta:

— Na etiketi vina s oznakom „vino nuevo” („mlado vino”) koja se stavljaju na tržište mora biti navedena godine berbe i ta se vina moraju puniti u boce prije 31. siječnja godine berbe grožđa. Mogu se otpremati od dogovorenog datuma u studenom.

— Na etiketi vina s oznakom „vino joven” koja se stavljaju na tržište mora biti navedena godina berbe. Moraju se puniti u boce tijekom godine berbe grožđa.

— Izrazom „vino de guarda” mogu se označavati vina koja su najmanje 12 mjeseci odležala u bačvama od hrastovine. Najveća dopuštena zapremina bačava od hrastovine iznosi 330 litara.

— Za pjenušava vina razdoblje od tiraže do pretakanja trajati najmanje 15 mjeseci s kako bi se mogao navesti izraz „reserva”.

— Likersko vino Garnacha de Empordà mora odležati u oksidativnom okruženju, u spremnicima različitih zapremnina, a ovisno o trajanju odležavanja smiju se navesti sljedeći izrazi:

  — „crianza” ako razdoblje odležavanja traje tri godine, pri čemu vino mora najmanje godinu dana odležati u spremnicima od hrastovine najveće zapremine 330 litara,

  — „reserva” ako razdoblje odležavanja traje pet godina, pri čemu vino mora najmanje četiri godine odležati u spremnicima od hrastovine najveće zapremine 330 litara,

  — „gran reserva” ako razdoblje odležavanja traje osam godina, pri čemu vino mora najmanje šest godina odležati u spremnicima od hrastovine najveće zapremine 330 litara odnosno

  — „vieja reserva” ako su vina odležala dulje od deset godina u spremnicima od hrastovine najveće zapremine 330 litara.

— Ako se za vina rancio spominje razdoblje odležavanja, njegovo se trajanje mora se izračunati kao prosjek svih njegovih komponenti.

— Izraz „fermentirano u bačvama” može se navesti pod uvjetom da je vino fermentirano u drvenim spremnicima najveće zapremine 600 litara.

— Oznaka „bačva” može se navesti ako je u informacijama o predmetnom vinu navedeno koliko se dugo vino držalo (broj mjeseci i/ili godina) u drvenim spremnicima najveće zapremine 600 litara.

— Oznaka „hrast” može se navesti ako je u informacijama o predmetnom vinu navedeno koliko se dugo vino držalo (broj mjeseci i/ili godina) u spremnicima od hrastovine najveće zapremine 600 litara.

— Likerska vina Garnacha de Empordà i Moscatel de Empordà mogu se opisati kao prirodna slatka vina ako su proizvedena od mošta s visokim sadržajem šećera (više od 252 g/l).

— Likersko vino Garnacha de Empordà može se opisati izrazom „ámbar” ako je proizvedeno od sorte grožđa Garnacha Blanca i/ili Garnacha Roja i izrazom „rubí” ako je proizvedeno od sorte Garnacha Tinta.

— Izraz „rancio dulce” može se navesti za vina rancio s koncentracijom šećera većom od 45 g/l.

— Slova kojima je ispisana riječ „Empordà” ne smiju biti viša od 4 mm i moraju biti upola manje visine od slova kojima su ispisane riječi „Denominación de Origen”.

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Pakiranje unutar razgraničenog zemljopisnog područja

Opis uvjeta:

Vina se moraju pakirati ili puniti u boce na definiranom zemljopisnom području u objektima upisanima u registar punionica i pogona za pakiranje zaštićene oznake izvornosti radi kontrole sljedivosti i očuvanja kvalitete izbjegavanjem nepotrebnog prijevoza.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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