C/2025/4117

2025.7.24.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2025/4117)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Empordà”

PDO-ES-A1548-AM03 – 2025.4.28.

1. **A termék elnevezése**

„Empordà”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☒ alatt álló eredetmegjelölés (OEM)

☐ Oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ)

☐ Földrajzi jelzés

3. **Ágazat**

☐ Mezőgazdasági termékek

☒ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az a harmadik ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Spanyolország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Mezőgazdasági, Halászati és Élelmiszerügyi Minisztérium. Élelmiszerügyi Főigazgatóság. Az élelmiszer-minőség ellenőrzéséért és az agrár-élelmiszeripari laboratóriumokért felelős al-főigazgatóság

6. **Standard módosításként való minősítés**

Ez egy standard módosítás, mivel a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott változtatások egyikének sem minősül.

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

1. A BEVEZETÉST TÖRÖLTÉK

Leírás

A termékleírás jelenlegi (azaz módosítás előtti) megfogalmazása a „Tárgy” és a „Fogalommeghatározások” című két szakaszra osztott bevezetéssel kezdődik, amelyeket töröltek.

Ez a módosítás a bevezetésre vonatkozik és nem érinti az egységes dokumentumot.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: https://eur-lex.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj?eliuri=eli%3Areg_del%3A2025%3A27%3Aoj&locale=hu).

Ez egy standard módosítás, mivel a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott változtatások egyikének sem minősül.

Indokolás

Ez a bevezetés nem tartozik a termékleíráshoz szükséges elemek közé. Tartalma továbbá már szerepel a jogszabályban.

2. HELYESBÍTÉS

Leírás

A termékleírás jelenlegi szövege szerint az oltalom alatt álló elnevezés „Empordà” és „EMPORDÀ”. A nagybetűkkel írt névre való hivatkozást törölték.

Ez a módosítás a termékleírás 1. pontjára vonatkozik és nem érinti az egységes dokumentumot.

Ez egy standard módosítás, mivel a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott változtatások egyikének sem minősül.

Indokolás:

Mivel az elnevezés azonos, és bármely OEM jogszabályban meghatározott oltalma a szóban forgó elnevezés bármilyen írásmódjára kiterjed, azt nem kell különböző módokon feltüntetni, azaz nem szükséges a nagybetűs írásmód is, mivel zavaró lehet.

3. A KÜLÖNBÖZŐ FEHÉRBORTÍPUSOK LEÍRÁSÁT ÉRINTŐ MÓDOSÍTÁSOK

Leírás

1. A „vino blanco” („fehérbor”) típus leírása a következőképpen módosult:

   — A szöveg a megjelenésre vonatkozóan a következőkkel egészül ki:

     „Ha Garnacha Roja és/vagy vörös fajtákból készülnek, intenzívebb sárga színűek lehetnek, néha rózsaszín és/vagy szürkés árnyalatokkal.

     Ha szulfitok nélkül készülnek (összes kén-dioxid-tartalom ≤ 10 mg/l), intenzívebb sárga színűek lehetnek, néha aranyszínű árnyalatokkal.”

   — A „gyümölcsös” megjelölést törölték az íz leírásáról szóló szövegrészből, és az aromák leírásába került át, amely a „virágos” jellemzővel is kiegészült.

2. A „vino blanco criado en barrica” (hordóban érlelt fehérbor) típus neve „vino blanco fermentado y/o envejecido, total or parcialmente en recipientes de madera” (teljesen vagy részben fa tartályokban erjesztett és/vagy érlelt fehérbor) és „vino blanco fermentado en barrica sobre lías” (borseprőn, hordóban erjesztett fehérbor) típusra változott, mivel ez utóbbi hivatkozás vonatkozik rá, és leírása a következőképpen módosult:

   — A leírás az alábbi szövegrésszel egészül ki: „A részben fa tartályokban érlelt borok esetében az érlelés legalább 25 %-ának fa tartályokban kell történnie.”

   — A külső megjelenést illetően az „anélkül, hogy aranyszínűvé válna” szövegrészt törölték, és a szöveg a következő szövegrésszel egészül ki: „Ha Garnacha Roja és/vagy fekete fajtákból készülnek, intenzívebb sárga színűek lehetnek, néha rózsaszín és/vagy szürkés árnyalatokkal.

   Ha szulfitok nélkül készülnek (összes kén-dioxid-tartalom ≤ 10 mg/l), intenzívebb sárga színűek lehetnek, néha aranyszínű árnyalatokkal.”

   — Az aromák tekintetében a szöveg kiegészült a „virágos” jellemzővel, és a „másodlagos” szót törölték.

   — Az íz tekintetében a „fűszerezett” szót törölték.

3. A maximális tényleges alkoholtartalmat törölték. A „crianza” borokra vonatkozó konkrét hivatkozás törlésre került.

4. A termékleírás kiegészült a „vino blanco brisado” („narancsbor”) típussal és annak leírásával.

Ez a módosítás a termékleírás 2.1. pontját és az egységes dokumentum 4. pontját érinti.

Ez egy standard módosítás, mivel a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott változtatások egyikének sem minősül.

Indokolás:

1. A fehérborok külső megjelenésére vonatkozó beillesztett szöveg célja, hogy figyelembe vegye a vörös fajtákból és a Garnacha Roja fajtából előállított fehérborok sajátos jellemzőit, mivel a polifenolok és antocianinok magasabb aránya miatt az így előállított borok intenzívebb színűek lehetnek.

   Másrészt a borkészítés módszere, azaz ahogyan a bort korábban, hagyományos módon, a borkészítési termékek, például a kén-dioxid bevezetése vagy a válogatott, szárított élesztők hozzáadása előtt történt, nem egy új trend, hanem soha nem veszett el vagy szűnt meg. Ez a fajta hagyományos előállítás intenzívebb színű borokat eredményezhet.

   A „gyümölcsös” megnevezés az ízre utalt, de célszerűbbnek tartjuk az illatra való hivatkozásban szerepeltetni, mivel egy illatkategóriáról, nem pedig ízjellemzőről van szó. A „virágos” attribútum azért került beillesztésre, mert ez egy nagyon gyakori és nagyra értékelt illatkategória az ilyen típusú borokban.

   A „vino blanco fermentado en barrica sobre lías” kategóriát törölték, mivel ez a bortípus az új kategóriába tartozik: „Vino blanco fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes de madera”.

   E típus leírása egy fogalommeghatározás javítása miatt módosult, amely immár minden olyan fehérborra kiterjed, amelyet az előállítás egy részében fa tartályokban tároltak, nem csak azokra, amelyeket fahordókban erjesztettek. Nem szabad megfeledkezni arról, hogy sok esetben az erjesztés nem teljes egészében, hanem csak részben történik a fa tartályokban.

   A külső megjelenésre vonatkozó követelmények egyszerűsödtek az „aranyszínű tónus elérése nélkül” szövegrész törlésével, mivel az ilyen típusú borok az oxidatív jelleg fa tartályokban történő kialakulása miatt aranyszínű tónusokat vehetnek fel, és mivel ezek az aranyszínű árnyalatok semmiképpen sem számítanak hibának, feltéve, hogy a többi érzékszervi illat- és ízjellemző is jelen van.

   A színre vonatkozó, a fentiekben ismertetett okokból beillesztett szöveg megegyezik a „Vino blancos” („Fehérborok”) típus alatt szereplő szöveggel.

   A „virágos” jellemzőt a fent említett okok miatt illesztették be a szövegbe. A „másodlagos” szó törlésével kijavították azt a hibát, hogy a fahordókban érlelt borból nyert aromákat másodlagosnak nevezték el. A „fűszeres” szó törlésének célja a katalán szöveg spanyolra való téves fordításából eredő hiba kijavítása.

2. Szabályozó Testületünk Technikai Osztálya által az elmúlt 10 évben végzett elemzések azt mutatják, hogy a cukorkoncentráció az előző évekhez képest növekszik, valószínűleg az éghajlatváltozás miatt. Ennek több oka is van: a hőmérséklet emelkedése, több magas hőmérsékletű nap, vízhiányos időszakok stb. E tekintetben a pincészetek előnyben részesítik a termék minőségét, a szüret mellett döntenek, miközben fenntartják az egyensúlyt a fenolos érettség és a valószínűsíthető alkoholtartalom között, ami egyre inkább jelent magasabb valószínűsíthető alkoholfokot. Ezért úgy döntöttek, hogy nem állapítanak meg felső határt, mivel nincs közvetlen kapcsolat az alkoholfok és a minőség között.

   A „crianza” borok alkoholtartalmának növelését törölték (1 térfogatszázalékkal több, mint a többi bor esetében megállapított minimum), mivel nem volt olyan technikai ok, amely indokolná annak megtartását.

3. A régióban már ősidők óta készítenek narancsborokat, de előállításukat megszüntették. A termelés az elmúlt évtizedben újraindult, jellegzetes színű és szerkezetű, gasztronómiai értékük miatt nagyra értékelt borokat kínálva. Ezek a borok a területhez kapcsolódnak, és a fajtaborok erős fajtajelleget fejeznek ki.

4. A KÜLÖNBÖZŐ TÍPUSÚ ROZÉ BOROK LEÍRÁSÁT ÉRINTŐ MÓDOSÍTÁSOK

Leírás

1. A „Rozé bor” típus leírása minden szempontból módosult; a külső megjelenésről szóló szakasz a következőkkel egészül ki: „Ha szulfitok nélkül készülnek (összes kén-dioxid-tartalom ≤ 10 mg/l), intenzívebb narancssárga árnyalatokat vehetnek fel.”

2. Törölték a „Vino rosado fermentado en barrica” („Hordóban erjesztett rozé bor”) típust, és a „Vino rosado criado en barrica” („Hordóban érlelt rozé bor”) elnevezést „Vino rosado fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes de madera” („Fa tartályokban részben vagy egészben erjesztett és/vagy érlelt rozé bor”)-ra változtatták, a leírását pedig kiigazították.

3. A minimális tényleges alkoholtartalmat 11,5 térfogatszázalékról 11 térfogatszázalékra csökkentették, a felső határértéket pedig törölték. A „crianza” borokra vonatkozó konkrét hivatkozás törlésre került.

Ez a módosítás a termékleírás 2.1. pontját és az egységes dokumentum 4. pontját érinti.

Ez egy standard módosítás, mivel a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott változtatások egyikének sem minősül.

Indokolás:

1. Ami a külső megjelenést illeti, a „sima” szó helyébe a „halvány” szó lépett, mivel ez utóbbi megfelelőbb, szín leírására szolgáló jelző. Úgy vélték továbbá, hogy a lila árnyalatokat engedélyezni kell, mivel sok fiatal rozé bor rendelkezik ilyen tónusokkal a felhasznált fajtákból származó antocianinok jelenléte miatt, valamint azért is, mert azok a fiatal borokra jellemzőek. Ezenkívül az a döntés született, hogy a „hagymahéj” színt is fel kell tüntetni annak érdekében, hogy ne zárják ki a Garnacha Roja felhasználásával készült rozé borokat.

   Másrészt a borkészítés módszere, azaz ahogyan a bort korábban, hagyományos módon, a borkészítési termékek, például a kén-dioxid bevezetése vagy a válogatott, szárított élesztők hozzáadása előtt történt, nem egy új trend, hanem soha nem veszett el vagy szűnt meg. Ez a fajta hagyományos előállítás narancsszínű vagy narancssárga árnyalatú borokat eredményezhet.

   Az aromák tekintetében az „elsődleges” szót törölték, mert feleslegesség vált a „virágos” és a „gyümölcsös” aromakategóriák meghatározása miatt. A katalánról spanyolra történő hibás fordítás kijavítása érdekében az „áttetsző” szó helyébe a „tiszta” szó lépett.

   Az íz leírásából törölték a „gyümölcsös” jellemzőt, mivel azt az aromáknál kell feltüntetni, mert aromakategóriáról, nem pedig ízjellemzőről van szó.

2. A „Vino rosado fermentado en barrica” kategóriát törölték, mivel erre a bortípusra az új „Vino rosado fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes de madera” kategória vonatkozik. Ezen új típus leírása egy fogalommeghatározás javítása miatt módosult, amely immár minden olyan rozé borra kiterjed, amelyeket az előállítási és erjesztési folyamat egy részében fa tartályokban tároltak. Szem előtt kell tartani, hogy sok esetben nem a teljes erjedés megy végbe fa tárolóedényekben, hanem annak csak egy része, illetve csak az érlelés vagy annak egy része. Ezért pontosították, hogy „A részben fa tartályokban érlelt borok esetében az érlelés legalább 25 %-ának fa tartályokban kell történnie.”

   Ami a külső megjelenést illeti, a „halvány cseresznyepiros” kifejezést törölték, mivel a színskála a halvány színtől (halvány rózsaszín) az intenzívebb színig (cseresznyepiros) terjed, és azt helytelenül írták le. A szöveg kiegészült a „narancssárgább árnyalatot vehetnek fel, a vörös árnyalatok elvesztése nélkül” szöveggel, mivel az ebbe a kategóriába tartozó borokat részben vagy egészben fa tartályokban erjesztik és/vagy érlelik, és ez a folyamat a nem érlelt boroknál intenzívebb színt adhat a boroknak.

   Az aromák esetében a „virágos” attribútum azért került beillesztésre, mert ez egy nagyon gyakori és nagyra értékelt illatkategória az ilyen típusú borokban. Az a döntés született, hogy törlik a piros gyümölcsökre emlékeztető aromákra vonatkozó követelményt, és a leírást kiegészítik a fahordós érlelésből származó aromákkal, mivel az ilyen típusú bornak ilyen meghatározó (fás) aromákkal kell rendelkeznie, és nem minden esetben alakulnak ki benne a piros gyümölcsök aromái.

Az íz leírásából törölték a „gyümölcsös” jellemzőt, mivel azt az aromáknál kell feltüntetni, mert aromakategóriáról, nem pedig ízjellemzőről van szó. A „friss” jelző törlésre került, mivel az a fiatal borokra jellemzőbb, és nincs ok arra, hogy a teljes egészében vagy részben fa tartályokban erjesztett és/vagy érlelt rozé borok esetében alapvető legyen. A „húsos” attribútumot törölték, mivel nehéz vagy nem lehetséges számszerűsíteni. Az is helyénvalónak tűnt, hogy az ilyen típusú borok esetében előírják a hosszú lecsengést, mivel ez a tulajdonság a fával való érintkezésből származik.

3. A tényleges alkoholtartalomra vonatkozó felső határértéket a fehérborok esetében már megállapított okok miatt elhagyták. Hasonlóképpen, nincs technikai vagy minőségi akadálya annak, hogy az alsó határértéket 11,5 térfogatszázalékról 11 térfogatszázalékra csökkentsék.

A „crianza” borok alkoholtartalmának növelését törölték (1 térfogat-százalékos emelés a megállapított minimumhoz képest), mivel nem volt olyan technikai ok, amely indokolná annak megtartását.

5. A KÜLÖNBÖZŐ VÖRÖSBOR-TÍPUSOK LEÍRÁSÁT ÉRINTŐ MÓDOSÍTÁSOK

Leírás

1. A „Vörösbor” típus leírása minden szempontból módosult.

2. Törölték a „Vino tinto fermentado en barrica” („Hordóban erjesztett vörösbor”) típust, és a „Vino tinto criado en barrica” („Hordóban érlelt vörösbor”) elnevezést „Vino tinto fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes de madera” („Fa tartályokban részben vagy egészben erjesztett és/vagy érlelt vörösbor”)-ra változtatták, a leírását pedig kiigazították.

3. A „A vörösborok minimális tényleges alkoholtartalma 11,5 térfogatszázalék” szövegrész helyébe a „A vörösborok minimális tényleges alkoholtartalma 12 térfogatszázalék” szöveg lép. A „crianza” borokra vonatkozó sajátosság pedig törlésre került.

Ez a módosítás a termékleírás 2.1. pontját és az egységes dokumentum 4. pontját érinti.

Ez egy standard módosítás, mivel a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott változtatások egyikének sem minősül.

Indokolás:

1. Ami a külső megjelenést illeti, az „lilásvörös” kifejezést a „vörös és/vagy lilásvörös” kifejezés váltotta fel annak érdekében, hogy lehetővé váljon mindkét szín feltüntetése, egymással felcserélve vagy együtt, mivel ez jobban reprezentálja az Empordà OEM-re jellemző vörösbor lehetséges árnyalatainak skáláját.

Az aromák esetében a „kellemes” attribútumot törölték, mivel nehéz vagy nem lehetséges számszerűsíteni.

A „gyümölcsös” jellemző az ízre utalt, de célszerűbbnek tartjuk az aromák között szerepeltetni, mivel egy illatkategóriáról, nem pedig ízjellemzőről van szó. A „tanninos” attribútumot törölték, mivel az nem tekinthető alapvetőnek az ilyen típusú borok esetében. Az alkoholtartalomtól függően valóban hibának tekinthető. A „hosszú” szót is törölték, mivel szükségtelen volt.

2. A „Vino tinto fermentado en barrica” („Hordóban erjesztett vörösbor”) kategóriát törölték, mivel erre a bortípusra az új „Vino tinto fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes de madera” („Teljesen vagy részben fa tartályokban erjesztett és/vagy érlelt vörösbor”) vonatkozik. A típus leírása egy fogalommeghatározás javítása miatt módosult, amely immár minden olyan vörösborra kiterjed, amelyeket az előállítási folyamat egy részében, és nem csak az erjesztés során fa tartályokban tároltak. Szem előtt kell tartani, hogy sok esetben nem a teljes erjedés megy végbe fa tartályokban, hanem annak csak egy része, illetve csak az érlelés vagy annak egy része. Ezért pontosították, hogy „A részben fa tartályokban érlelt borok esetében az érlelés legalább 25 %-ának fa tartályokban kell történnie.”

Az új típus külső megjelenésének leírásában a fenti okok miatt a „lilásvörös” kifejezés helyébe a „vörös és/vagy lilásvörös” lépett. Úgy vélték továbbá, hogy figyelembe kell venni az esetleges további terrakotta árnyalatokat, tekintettel az antocianinok és tanninok természetes kialakulására az ilyen típusú borokban. Az aromák esetében a „balzsamos, fűszeres, az érlelésre jellemző aromák” helyébe a „a fahordós érlelésből származó aromák” szövegrész lépett, mivel a fahordókban töltött idő által biztosított aromák a fától, a hordó méretétől, a pirítósra emlékeztető jegyektől, az érlelési időtől stb. függően változnak. Az íz leírásából a „tiszta” szót törölték, mivel ha a spanyol „franco” („hibátlan”) szót úgy értelmezzük, hogy az egy hibátlan, hamisítatlan bort jelöl, akkor a „tiszta” kifejezés felesleges lenne. Az „érett gyümölcsökre emlékeztető aromák” szövegrészt törölték, mivel az ízre való hivatkozáskor helytelen aromakategóriáról beszélni. A „sima” szó törlésre került, mivel nem tekinthető könnyen számszerűsíthető megjelölésnek, és nem tekinthető megfelelőnek a részben vagy egészben fa tartályokban erjesztett és/vagy érlelt borok esetében. Az ilyen típusú borok ugyanis strukturáltabbak a fahordós érlelésből származó tanninok extrakciója, valamint a borok tanninkoncentrációja és végleges színe miatt, amelyek az érlelési folyamat végén a kiegyensúlyozott borok eléréséhez alkalmazott, közepesen hosszan és hosszan tartó áztatási időszakokból erednek.

Azért választottuk a „hosszú lecsengésű” kifejezés beillesztését, mert az ilyen típusú borok hosszabb lecsengésűek, mint a fiatal borok. A hosszú lecsengés a fahordós érlelésből származó tanninok extrakciójának, valamint a borok tanninkoncentrációjának és végleges színének eredménye, amely az érlelési folyamat végén a kiegyensúlyozott borok eléréséhez alkalmazott, közepesen hosszú és hosszú áztatási időszakok eredménye.

3. A „quiere” szó helyébe a „vol” szó lépett az eredeti spanyol nyelvű szövegben szereplő elírás kijavítása érdekében. Nincs technikai vagy minőségi akadálya annak, hogy a minimális alkoholtartalmat 11,5 térfogatszázalékról 12 térfogatszázalékra növeljék.

A „crianza” borok alkoholtartalmának növelését törölték (1 térfogatszázalékkal több, mint a többi bor esetében megállapított minimum), mivel nem volt olyan technikai ok, amely indokolná annak megtartását.

6. A RANCIO BOROK BEVEZETÉSE AZ 1. KATEGÓRIÁBA

Leírás

A „rancio” borok érlelési módszere miatt az 1. kategórián belül egy új típus került bevezetésre. A szöveg kiegészült e borok érzékszervi jellemzőinek leírásával és a minimális tényleges alkoholtartalmuk meghatározásával.

Ez a módosítás a termékleírás 2.1. pontját és az egységes dokumentum 4. pontját érinti.

Ez egy standard módosítás, mivel a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott változtatások egyikének sem minősül. Nem vezettek be új kategóriákat, csak egy új típust az 1. kategórián belül, amely már szerepel a termékleírásban.

Indokolás:

Javasolták az új „rancio” bortípus felvételét. Ennek az az oka, hogy a „rancio” kifejezés eddig csak azokra a borokra és likőrborokra volt alkalmazható, amelyekben érlelésük sajátos körülményei miatt kialakult a „rancio” íz.

7. A GYÖNGYÖZŐBOROK LEÍRÁSÁBAN BEKÖVETKEZETT VÁLTOZÁSOK

Leírás

Javították e borok érzékszervi leírását. A tényleges alkoholtartalom alsó határértékét 9,5 térfogatszázalékról 10,5 térfogatszázalékra emelték. A termékleírásban a „borszőlőfajtákból nyert bor” kifejezés helyébe a „szőlőfajtákból nyert bor” kifejezés lépett.

Ez a módosítás a termékleírás 2.2. pontját és az egységes dokumentum 4. pontját érinti.

Ez egy standard módosítás, mivel a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott változtatások egyikének sem minősül.

Indokolás:

A külső megjelenésre vonatkozóan törölték a „könnyű” attribútumot, mivel az nem tekinthető megfelelőnek a megjelenés leírása szempontjából. A zavaros borok megkülönböztetése érdekében a szöveg kiegészült az „áttetsző” jelzővel, és a „halvány vagy enyhén élénk rózsaszín” kifejezés helyébe a „rózsaszín”, a „lilásvörös” kifejezés helyébe pedig „vörös vagy lilásvörös” jelző lépett, mivel ezek a tónusok jobban leírják az Empordà gyöngyözőborokat. A leírás az alábbi szövegrésszel egészül ki: „A Garnacha Roja és/vagy vörös fajtákból készült fehér gyöngyözőborok intenzívebb sárga színűek lehetnek, néha rózsaszín és/vagy szürkés árnyalatokkal”, figyelembe véve a vörös fajtákból és a Garnacha Roja fajtából készült fehér gyöngyözőborok sajátosságait, mivel ezek a polifenolok és antocianinok magasabb aránya miatt intenzívebb színűek lehetnek.

Az aromák esetében a „virágos” attribútum azért került beillesztésre, mert ez egy gyakori és nagyra értékelt illatkategória az ilyen típusú borokban. A szöveg kiegészült a „hibátlan” és a „tiszta” attribútumokkal, mivel elengedhetetlen, hogy az ilyen típusú borok hibáktól mentesek legyenek. Törölték „az e bor előállításához használt minden egyes fajtára jellemző aromákkal” szövegrészt, mivel nehéz vagy lehetetlen pontosan megadni az összes fajtára jellemző aromákat.

A „gyümölcsös” jellemző az ízre utalt, de célszerűbbnek tartjuk az aromák között szerepeltetni, mivel egy illatkategóriáról, nem pedig ízjellemzőről van szó.

Nincs technikai vagy minőségi akadálya annak, hogy a minimális alkoholtartalmat 9,5 térfogatszázalékról 10,5 térfogatszázalékra növeljék.

A „borszőlő” szó helyébe a „szőlő” szó lépett, mivel ez helyesebb.

8. A MINŐSÉGI PEZSGŐK LEÍRÁSÁNAK MÓDOSÍTÁSAI

Leírás

Javították e borok érzékszervi leírását. A tényleges alkoholtartalom felső határát 12,5 térfogatszázalékról 13,5 térfogatszázalékra emelték. Ezenkívül javították az előállítás módjáról szóló szöveg megfogalmazását.

Ez a módosítás a termékleírás 2.3. pontját és az egységes dokumentum 4. pontját érinti.

Ez egy standard módosítás, mivel a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott változtatások egyikének sem minősül.

Indokolás:

A külső megjelenés leírása kiegészült az „áttetsző” jelzővel a zavaros boroktól való megkülönböztetés érdekében. A színtartományba immár az „élénksárga” is beletartozik annak érdekében, hogy lefedjék azokat az érlelt minőségi pezsgőket, amelyek a koruk miatt elveszíthették a zöldes színárnyalatokat, és sárgásabb színárnyalatok alakultak ki bennük. A leírás az alábbi szövegrésszel egészül ki: „A Garnacha Roja és/vagy vörös szőlőfajtákból készült minőségi pezsgők intenzívebb sárga színűek lehetnek, néha rózsaszín és/vagy szürkés árnyalatokkal”, figyelembe véve a vörös fajtákból és a Garnacha Roja fajtából készült pezsgők sajátosságait, mivel ezek a polifenolok és antocianinok magasabb aránya miatt intenzívebb színűek lehetnek.

Az aromák leírásánál a „crianza” szót felváltotta az „envejecer” [általánosabb kifejezés az „érlelés”-re], mivel az „envejecer” kifejezés jobban leírja azokat a különböző bortípusokat, amelyekre utalnak, és a „crianza” kifejezés csak néhány, magában a termékleírásban említett érlelt borhoz kapcsolódik, és az uniós jogszabályok hatálya alá tartozik.

Az íz esetében, a „jól kiegyensúlyozott sav- és cukortartalom” helyébe a „kiegyensúlyozott” kifejezés lépett, mivel az egyensúly a cukortartalom és a savasság közötti arányon kívül más tényezőktől is függhet. A szöveg kiegészült a „hibátlan” és a „tiszta” attribútumokkal, mivel a hibamentesség alapvetőnek tekinthető.

Szabályozó Testületünk Technikai Osztálya által az elmúlt 10 évben végzett elemzések azt mutatják, hogy a cukorkoncentráció növekszik, valószínűleg az éghajlatváltozás miatt. Ennek több oka is van: a hőmérséklet emelkedése, több magas hőmérsékletű nap, vízhiányos időszakok stb. E tekintetben a pincészetek előnyben részesítik a termék minőségét, a szüret mellett döntenek, miközben fenntartják az egyensúlyt a fenolos érettség és a valószínűsíthető alkoholtartalom között, ami egyre inkább jelent magasabb valószínűsíthető alkoholfokot.

A megfogalmazás javítása magában foglalta a tényleges alkoholtartalomra, a fajtákra, a termőterületre, a palackozásra és az érlelésre, a címkézésre, illetve a záróelemre vonatkozó információk törlését, mivel ezek már szerepelnek a termékleírás más részeiben, ezért itt felesleges lenne azokat feltüntetni.

9. A FEHÉR EMPORDÀ MISTELA LIKŐRBOROK LEÍRÁSÁNAK MÓDOSÍTÁSA

Leírás

Javították e borok érzékszervi leírását. Ezenkívül javítottak az előállítási mód leírásának megfogalmazásán is.

Ez a módosítás a termékleírás 2.4. pontját és az egységes dokumentum 4. pontját érinti.

Ez egy standard módosítás, mivel a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott változtatások egyikének sem minősül.

Indokolás:

Ami a külső megjelenést illeti, a zavaros borok megkülönböztetése érdekében a szöveg kiegészült az „áttetsző” attribútummal, és a „világos arany árnyalatú” kifejezés helyébe a „borostyánsárga” kifejezés lépett annak érdekében, hogy a magas minőségi szintet megőrző, több érlelésen átesett borok is szerepelhessenek a szövegben.

Ami az aromákat illeti, a „hibátlan” szó helyébe a „tiszta” kifejezés lépett a katalán nyelvből való félrefordítás kijavítása érdekében. A jobb leírás érdekében a szöveg kiegészült az „és/vagy diófélék” szövegrésszel. Az a döntés született, hogy töröljük a „fajtára jellemző” kifejezést, mivel a mistela a különböző engedélyezett fajták felhasználásával előállítható, és a terméket nem szabad fajtaborként meghatározni.

A „gyümölcsös” jellemző az ízre utalt, de célszerűbbnek tartjuk csak az aromák között szerepeltetni, mivel egy illatkategóriáról, nem pedig ízjellemzőről van szó. Az a döntés született, hogy törlik a „jó utóíz” kifejezést, mivel az túlságosan szubjektív, és nem mérhető és/vagy számszerűsíthető attribútum a kóstolóbizottság számára. A leírás javítása érdekében a szöveg kiegészült a „hibátlan” és a „tiszta” kifejezésekkel.

A „bort szűrik” kifejezést törölték, mert a gyakorlatban a termelők nem mindig alkalmazzák ezt a borászati eljárást, mivel az nem befolyásolja a minőséget vagy a típust. A „Egy héten át napi egy alkalommal megkeverik” szövegrészt törölték, mivel már léteznek más homogenizációs módszerek.

10. A VÖRÖS EMPORDÀ MISTELA LIKŐRBOROK LEÍRÁSÁNAK MÓDOSÍTÁSA

Leírás

Javították e borok érzékszervi leírását. Ezenkívül javítottak az előállítási mód leírásának megfogalmazásán is.

Ez a módosítás a termékleírás 2.4. pontját és az egységes dokumentum 4. pontját érinti.

Ez egy standard módosítás, mivel a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott változtatások egyikének sem minősül.

Indokolás:

A külső megjelenés leírása kiegészült az „áttetsző” jelzővel a zavaros boroktól való megkülönböztetés érdekében. A szín további pontosítása érdekében a „vörös és lila árnyalatok” kifejezés helyébe a „vörös és/vagy lilásvörös” árnyalatok kifejezés lép.

Az aromák tekintetében a „hibátlan” szót a katalánról a spanyolra való félrefordítás miatt a „tiszta” szó váltotta fel, a „piros gyümölcsökre emlékeztető” jellemzőt pedig a „gyümölcsös” szó váltotta fel, mivel az erre a borkategóriára jellemző aromáknak nem szabad kizárólag a piros gyümölcsökre vagy bármely más típusú gyümölcsre utalniuk.

A „gyümölcsös” jellemző az ízre utalt, de célszerűbbnek tartjuk az aromák között szerepeltetni, mivel egy illatkategóriáról, nem pedig ízjellemzőről van szó. A „bársonyos” szót törölték, mivel az túlságosan szubjektív kifejezés, és nem mérhető és/vagy számszerűsíthető attribútum a kóstolóbizottság számára. A szöveg kiegészült a „hibátlan” és a „tiszta” attribútumokkal, mivel a hibamentesség alapvetőnek tekinthető.

Törölték azt a konkrét követelményt, hogy a szőlőt az áztatás előtt össze kell zúzni, valamint azt a követelményt, hogy a szőlő szárát az áztatás előtt el kell távolítani, mivel olyan borászati eljárásokról van szó, amelyek nem határozzák meg a bor típusát, és amelyeket nem kell előírni. Törölték a mustnak az élesztők eltávolításához szükséges levegőztetésére vonatkozó követelményt, mivel széles körben bebizonyosodott, hogy a 15 térfogatszázalék feletti alkohol egyszerű hozzáadása és a musttal történő elegyítése elegendő az élesztők inaktiválásához. Törölték a „prés” szilárd anyagok szétválasztására történő használatára való hivatkozást, mivel az ilyen típusú előállítás során más technikákat használnak erre a célra, például a saignée-t (lecsapolás), hasonló vagy még jobb eredményekkel.

11. AZ EMPORDÀ GARNACHA LIKŐRBOROK LEÍRÁSÁNAK MÓDOSÍTÁSA

Leírás

Javították e borok érzékszervi leírását. Ezenkívül javítottak az előállítási mód leírásának megfogalmazásán is.

Ez a módosítás a termékleírás 2.4. pontját és az egységes dokumentum 4. pontját érinti.

Ez egy standard módosítás, mivel a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott változtatások egyikének sem minősül.

Indokolás:

A külső megjelenés leírása kiegészült az „áttetsző” jelzővel a zavaros boroktól való megkülönböztetés érdekében. Az a döntés született, hogy a „borostyánsárga” és a „rubinvörös” szavakat törlik a megjelenés leírásából, mivel azokat a felhasznált fajtától függő kifejezésekként szabályozzák, és hibákhoz vagy kétértelműséghez vezethetnek. Ezért célszerűbb ezt a bortípust színárnyalat-tartománya szerint leírni.

Az aromák esetében a szöveg kiegészült az „és/vagy töppedt szőlőből és érlelésből származó aromák” szövegrésszel, mivel úgy véljük, hogy ezek az aromák dominálnak ebben a borkategóriában, amely esetében a szőlő nagyon késői szüretből származik, és az oxidatív érlelés kötelező.

A „az érett vagy töppedt gyümölcs ízével” jellemző az ízre utalt, de célszerűbbnek tartjuk csak az aromák között szerepeltetni, mivel egy illatkategóriáról, nem pedig ízjellemzőről van szó. A szöveg kiegészült a „hibátlan” és a „tiszta” attribútumokkal, mivel a hibamentesség alapvetőnek tekinthető. A szöveg a „komplex” szóval is kiegészült a leírás javítása érdekében.

A „túlérett” jelzőt felváltotta az „érett” kifejezés, mivel a szőlőnek nem kell túlérettnek lennie ahhoz, hogy kialakuljanak benne a terméket meghatározó jellemzők.

A leírás részletesen ismerteti a Garnacha (Blanca, Roja, Negra vagy Peluda) fajtáit annak egyértelművé tétele érdekében, hogy azok bármelyike használható.

A következő szövegrészeket törölték: „a szőlő bogyózását és zúzását követően a pép megerjed”, valamint „lecsapolásra, préselésre, szűrésre és dúsításra kerül sor”, mivel technikailag az e bortípusra vonatkozóan leírt és törölt borászati eljárások az előállítás különböző szakaszaiban optimális eredményekkel végezhetők el.

Ami a must sűrítésének módját illeti, a „forralás” kifejezést felváltotta a „hő közvetlen alkalmazása” szövegrész, mivel ez a helyesebb kifejezés.

Törölték a kétéves érlelés vagy utóérlelés követelménye alóli kivételt, amely akkor alkalmazható, ha a bor legalább 90 %-a Garnacha Tinta vagy Peluda fajtából származik, mivel a tapasztalatok azt mutatják, hogy nincs ok erre a különbségtételre, és hogy az e kategóriára jellemző érzékszervi jellemzők megléte érdekében az érlelés egyformán minden Garnacha fajta esetében elengedhetetlen.

12. AZ EMPORDÀ MOSCATEL LIKŐRBOROK LEÍRÁSÁNAK MÓDOSÍTÁSA

Leírás

Javították e borok érzékszervi leírását. Ezenkívül javítottak az előállítási mód leírásának megfogalmazásán is.

Ez a módosítás a termékleírás 2.4. pontját és az egységes dokumentum 4. pontját érinti.

Ez egy standard módosítás, mivel a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott változtatások egyikének sem minősül.

Indokolás:

A külső megjelenés leírása kiegészült az „áttetsző” jelzővel a zavaros boroktól való megkülönböztetés érdekében. Az „élénksárga” kifejezés helyébe a „borostyánsárga” kifejezés lépett, mivel úgy vélték, hogy a borostyánsárgához hasonló mély tónusok figyelmen kívül hagyása kizárja az ebből a kategóriából a hosszabb érlelésnek alávetett borokat, miközben ezek a borok megőrizhetik érzékszervi tulajdonságaikat, sőt még komplexebbek is lehetnek.

Az aromák esetében, a „neto” szót (tiszta) „limpio”-ra (hibátlan) javították, mivel az előbbi a katalán nyelvből való félrefordítás volt, a „tartós” attribútumot pedig törölték, mivel azt nem az aromákra, hanem inkább az ízre jellemzőnek tekintik, ezért átkerült az íz leírásáról szóló szakaszba.

Az íz esetében a szöveg kiegészült a „hibátlan” és a „tiszta” attribútumokkal, mivel elengedhetetlen, hogy az ilyen típusú borok hibáktól mentesek legyenek. A „bársonyos” szót törölték, mivel az túlságosan szubjektív kifejezés, és nem mérhető és/vagy számszerűsíthető attribútum a kóstolóbizottság számára.

Egyértelművé tették, hogy mindkét fajta – a Moscatel de Alejandría és a Moscatel de Grano Menudo – megkülönböztetés nélkül használható együtt vagy külön-külön.

13. AZ EMPORDÀ ÉDES LIKŐRBOROK LEÍRÁSÁNAK MÓDOSÍTÁSA

Leírás

Javították e borok érzékszervi leírását. A maximális tényleges alkoholtartalmat 20 térfogatszázalékról 22 térfogatszázalékra emelték.

Ez a módosítás a termékleírás 2.4. pontját és az egységes dokumentum 4. pontját érinti.

Ez egy standard módosítás, mivel a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott változtatások egyikének sem minősül.

Indokolás:

A külső megjelenés leírása kiegészült az „áttetsző” jelzővel a zavaros boroktól való megkülönböztetés érdekében.

Ami az aromákat illeti, a „neto” szót (tiszta) „limpio”-ra (hibátlan) javították, mivel az előbbit katalánból fordították félre, és az „és/vagy töppedt” kifejezést azért illesztették be, mert az ilyen típusú borokban megtalálható illatkategóriáról van szó. A „meleg és sima” kifejezést törölték, mivel ez az íz, nem pedig az aromák egyik jellemzője.

Az íz esetében a szöveg kiegészült a „hibátlan, tiszta” és a „kiegyensúlyozott” attribútumokkal, mivel elengedhetetlen, hogy az ilyen típusú borok hibáktól mentesek legyenek. A „gyümölcsös” és az „érett gyümölcsre emlékeztető” kifejezéseket törölték, mivel ezek a jellemzők nem az ízt, hanem inkább az aromát írják le. A „húsos” attribútumot törölték, mivel nehéz vagy nem lehetséges mérni vagy számszerűsíteni. A „hosszú ízintenzitás” kifejezést megfelelőbb kifejezésként a „tartós” kifejezés váltotta fel.

Az a döntés született, hogy az ebben a likőrbor-kategóriában megállapított maximális tényleges alkoholtartalmat 20-ról 22 térfogatszázalékra emelik, mivel ez a legáltalánosabb kategória, és a szándék az volt, hogy ezt a kategóriát ebben a tekintetben ne korlátozzák túlságosan, hogy más borok is beletartozhassanak.

14. AZ EMPORDÀ RANCIO BOROK BEVEZETÉSE A 3. KATEGÓRIÁBA

Leírás

A 3. kategória új típussal egészült ki: a „Rancios del Empordà” borokkal, tekintettel érlelési módszerükre. A szöveg kiegészült e borok érzékszervi jellemzőinek leírásával és a minimális természetes alkoholtartalmuk meghatározásával.

Ez a módosítás a termékleírás 2.4. pontját és az egységes dokumentum 4. pontját érinti.

Ez egy standard módosítás, mivel a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott változtatások egyikének sem minősül. Nem vezettek be új kategóriákat, csak egy új típust az 1. kategórián belül, amely már szerepel a termékleírásban.

Indokolás:

Javasolták az új „Vino rancio del Empordà” („Empordà rancio bor”) bortípus felvételét. A „rancio” kifejezés eddig csak azokra a borokra és likőrborokra volt alkalmazható, amelyekben érlelésük sajátos körülményei miatt kialakult a „rancio” íz.

15. A TÚLÉRETT SZŐLŐBŐL KÉSZÜLT BOROK LEÍRÁSÁNAK MÓDOSÍTÁSA

Leírás

Javították e borok érzékszervi leírását. A tényleges alkoholtartalomra vonatkozó határértékeket is módosították.

Ez a módosítás a termékleírás 2.5. pontját és az egységes dokumentum 4. pontját érinti.

Ez egy standard módosítás, mivel a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott változtatások egyikének sem minősül.

Indokolás:

Ami az aromákat illeti, az „érett, aszalt gyümölcs” kifejezés helyébe az „érett és/vagy szárított gyümölcs” kifejezés lépett, mivel ez megfelelőbb melléknév, és figyelembe kell venni a két tulajdonság közül csak az egyikkel rendelkező borokat is.

Az íz esetében a szöveg kiegészült a „hibátlan” és a „tiszta” attribútumokkal, mivel elengedhetetlen, hogy az ilyen típusú borok hibáktól mentesek legyenek. A „strukturált” jellemzőt törölték, mivel nehéz vagy lehetetlen mérni vagy számszerűsíteni, és a leírás érdekében a szöveg kiegészült az „olajos” és a „komplex” attribútumokkal. A „szőlőszirupra emlékeztető” kifejezést törölték, mivel ez az attribútum nem az ízre jellemző, hanem inkább az aromát írja le.

A 15 térfogat-százalékos minimális tényleges alkoholtartalom 12 térfogatszázalékra módosult, mivel ez szükségtelen korlátozás volt, és nem tükrözte e termékek valós előállítását, mivel az erjedés a termelt borok többségében az adott év körülményeitől függően korábban leállhat. A felső határértéket törölték, mivel szükségtelen volt.

16. AZ ALKOHOLTARTALOMRA VONATKOZÓ HATÁRÉRTÉKEK MÓDOSÍTÁSAI

Leírás

Módosították a különböző bortípusok tényleges és összes alkoholtartalmára vonatkozó határértékeket összefoglaló két táblázatot, beleértve a már említett új bortípusokat is.

Ennek megfelelően módosult a termékleírás 2.6. és 2.7. pontja, valamint az egységes dokumentum 4. pontja.

Ez egy standard módosítás, mivel a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott változtatások egyikének sem minősül.

Indokolás:

A tényleges alkoholtartalom tekintetében a végrehajtott változtatásokat és azok okait már minden típus esetében feltüntették.

Az összes alkoholtartalmat az új tényleges alkoholtartalomhoz igazították, és a felső határértéket törölték, mivel szükségtelen volt.

17. AZ ÖSSZES SAVTARTALOMRA VONATKOZÓ HATÁRÉRTÉKEK MÓDOSÍTÁSA

Leírás

Az 1. kategóriába tartozó borok esetében a borkősavban kifejezett 4,5 gramm/liter alsó határérték 4 gramm/literre csökkent.

A minőségi pezsgők és gyöngyözőborok esetében a borkősavban kifejezett minimális savtartalmat 5,0 gramm/literben határozták meg.

Ez a módosítás a termékleírás 2.9. pontját és az egységes dokumentum 4. pontját érinti.

Ez egy standard módosítás, mivel a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott változtatások egyikének sem minősül.

Indokolás:

Szabályozó Testületünk Technikai Osztálya által az elmúlt 10 évben végzett elemzések azt mutatják, hogy valószínűleg az éghajlatváltozás miatt a mustok cukorkoncentrációja magasabb, mint az előző években, az összes savtartalom rovására. Ennek több oka is van: a hőmérséklet emelkedése, több magas hőmérsékletű nap, vízhiányos időszakok stb. E tekintetben a pincészetek előnyben részesítik a termék minőségét, a szüret mellett döntenek, miközben fenntartják az egyensúlyt a fenolos érettség és a valószínűsíthető alkoholtartalom között, ami egyre inkább jelent magasabb valószínűsíthető alkoholfokot és az összes savtartalom szigorúbban meghatározott szintjeit.

A minőségi pezsgők és gyöngyözőborok kategóriái esetében a szöveg kiegészült a savasság meghatározásával, mivel az nem szerepelt a termékleírásban.

18. AZ ILLÓSAV-TARTALOMRA VONATKOZÓ HATÁRÉRTÉKEK MÓDOSÍTÁSA

Leírás

Az egy évnél fiatalabb borok esetében az ecetsavban kifejezett felső határértéket 0,6 gramm/literről 0,8 gramm/literre emelték. Az érlelt vörösborok esetében a határértéket a korábbi 1,20 gramm/literről 1,10 gramm/literre csökkentették. Ezenkívül a likőrborokra, a túlérett szőlőből készült borokra és a rancio borokra vonatkozóan 2,10 gramm/liter egyedi határértéket vezettek be.

Ez a módosítás a termékleírás 2.10. pontját és az egységes dokumentum 4. pontját érinti.

Ez egy standard módosítás, mivel a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott változtatások egyikének sem minősül.

Indokolás:

Szabályozó Testületünk Technikai Osztálya által az elmúlt 10 évben végzett elemzések azt mutatják, hogy valószínűleg az éghajlatváltozás miatt a mustok cukorkoncentrációja magasabb, mint az előző években. Következésképpen az illósavtartalom is magasabb lehet. Ennek több oka is van: a hőmérséklet emelkedése, több magas hőmérsékletű nap, vízhiányos időszakok a növény számára, amelyek stresszt okozhatnak az élesztőkben az erjesztési folyamat során, ami az illósavtartalom növekedését eredményezi.

Ezenkívül a rancio borok és a narancsborok termékleírásba való felvétele az előállítási módszer miatt az illósavtartalom minőségromlás nélküli növekedését eredményezheti.

19. AZ ÖSSZES KÉN-DIOXID-TARTALOMRA VONATKOZÓ MAXIMÁLIS HATÁRÉRTÉKEK MEGHATÁROZÁSA

Leírás

A kén-dioxid-tartalom felső határértékét az 1. kategóriába tartozó rancio borokra, a gyöngyözőborokra és a túlérett szőlőből készült borokra határozták meg.

Ez a módosítás a termékleírás 2.11. pontját és az egységes dokumentum 4. pontját érinti.

Ez egy standard módosítás, mivel a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott változtatások egyikének sem minősül.

Indokolás:

Az ilyen típusú borokra vonatkozóan meg kell állapítani ezt a határértéket.

20. A KIFEJEZÉSEKRŐL ÉS/VAGY JELÖLÉSEKRŐL SZÓLÓ SZAKASZ ÁTHELYEZÉSE

Leírás

A „Kifejezések és/vagy jelölések” szakasz átkerült a 2. pontból a 8. pontba. 2. A termékek kiszerelése és címkézése.

Ez a módosítás a termékleírás 2. pontját és az egységes dokumentum 9. pontját érinti.

Ez egy standard módosítás, mivel a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott változtatások egyikének sem minősül.

Indokolás:

Ennek a tartalomnak szerepelnie kell a termékleírás címkézéssel foglalkozó részében.

21. A MŰVELÉSI GYAKORLATOKAT ÉRINTŐ MÓDOSÍTÁSOK

Leírás

Törölték az ültetési sűrűség határértékeit és a hektáronként meghagyható rügyekre vonatkozó határértéket, továbbá javították az öntözés engedélyezésére vonatkozó megfogalmazást. A szőlő térfogatszázalékban kifejezett természetes alkoholtartalma pedig 10 térfogatszázalékról az alábbiak szerint változott, szín szerint megkülönböztetve: 11,5 térfogatszázalék a vörösbor előállítására szánt szőlő esetében, 10,5 térfogatszázalék a fehér- és rozé bor készítésére szánt szőlő esetében, valamint 9,5 térfogatszázalék, ha a szőlőt gyöngyözőbor vagy minőségi pezsgő készítésére szánják.

Ennek megfelelően módosult a termékleírás 3.1. és 3.2. pontja, valamint az egységes dokumentum 5. pontja.

Ez egy standard módosítás, mivel a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott változtatások egyikének sem minősül.

Indokolás:

A szőlőtőkék hektáronkénti számára vonatkozó alsó vagy felső határérték előírása nem felel meg a régió realitásának, ahol termékenyebb területek, fiatal szőlőültetvények és kevésbé termékeny, több évszázados szőlőültetvényekkel rendelkező területek is megtalálhatók.

A rügyek száma korlátozásának nem sok értelme van, mivel a rügyek mennyisége függ a fajtától, amelynek termelékenysége lehet magasabb vagy alacsonyabb, a területtől, a szőlő tervezett felhasználásától, az előállítandó bortól és a metszés típusától.

Az öntözés gyakorlata nem általánosan elterjedt a régiónkban. A bekezdést úgy módosították, hogy abban szerepeljen, hogy a szőlőültetvényeken végzett munka a szőlőtermesztő felelőssége, és teljesíteniük kell a minőségi szőlő termesztésére irányuló célkitűzést.

Minden egyes fő borkategória esetében megadtuk a térfogatszázalékban kifejezett alkoholtartalmat, amely a fehérborok, a rozé borok, a gyöngyözőborok és a minőségi pezsgők esetében fél fokkal, a vörösborok esetében pedig egy fokkal nő, így a minimális alkoholtartalmat a termék előállításának valós körülményeihez igazítottuk, mivel az éghajlatváltozás azzal jár, hogy a szőlőt nem szüretelik az említett alkoholtartalom alatt a cukrok és a fenolos érettség elérése érdekében.

22. A BORÁSZATI ELJÁRÁSOKAT ÉRINTŐ MÓDOSÍTÁSOK

Leírás

Az alábbi mondatot törölték: „A mustkészítés során hagyományos gyakorlatokat kell követni, a borok minőségének optimalizálására irányuló technológiát alkalmazva”.

Az extrakciós hozam 70 liter mustról vagy borról 74 literre nőtt a szüretelt szőlő 100 kilogrammjára vetítve, annak meghatározásával, hogy ebbe a borseprő is beletartozik.

Módosult a termékleírás 3.3. pontja és az egységes dokumentum 5. pontja.

Ez egy standard módosítás, mivel a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott változtatások egyikének sem minősül.

Indokolás:

A törölt mondat felesleges, mivel a borászatok már rendelkeznek a minőségi mustok előállításához szükséges megfelelő technológiával.

A must extrakciója olyan fehérbor-előállítási folyamatra utal, amelynek során az extrakcióra az erjedés előtt kerül sor. A bor extrahálására való hivatkozás figyelembe veszi azt a tényt, hogy az extrahálási folyamatra az erjesztést követően kerül sor. Szem előtt tartva, hogy a minőségi bor előállítására szolgáló létesítmények egyre kifinomultabb és csúcstechnológiás gépeket használnak, az extrahálási folyamat javult, így jobban figyelembe lehet venni a termék eltarthatósági idejét és a termék minőségét, még nagyobb nyomás alkalmazása esetén is.

23. A HEKTÁRONKÉNTI HOZAMRÓL SZÓLÓ SZÖVEGRÉSZ MEGFOGALMAZÁSÁNAK JAVÍTÁSA

Leírás

A kész borra vonatkozóan hektoliter/hektárban határozták meg a termelési hozamot. A megfelelő értékekhez két tizedesjegyet adtak hozzá.

Ez a módosítás a termékleírás 5. pontjára vonatkozik és nem érinti az egységes dokumentumot.

Ez egy standard módosítás, mivel a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott változtatások egyikének sem minősül.

Indokolás:

A szöveg pontosabbá vált.

24. FAJTÁKRA VONATKOZÓ VÁLTOZÁSOK

Leírás

Az ajánlott fehér fajtáknál: a Cariñena Blanca a Carignan Blanc szinonimával egészül ki, a Lledoner Blanc a Garnacha Blanca szinonimájaként a helyes formájára, azaz Lladoner Blanco-ra változott, a Garnacha Roja-t felvették az ajánlott vörös fajták közé.

Az engedélyezett fehér fajtáknál: a „Moscatel de grano pequeño” helyébe a helyes elnevezés, a „Moscatel de grano menudo” lépett,

a Samsó vagy Cariñena fajta elnevezése egy másik szinonimával egészült ki az ajánlott vörös fajták alatt: Mazuela, a Lladoner-t felvették a jegyzékbe a Garnacha Tinta szinonimájaként, a Cariñena Gris új fajtaként került beillesztésre.

Az engedélyezett vörös fajtáknál: a Tempranillo-t az Ull de Llebre szinonimájaként, a Lledoner Pelut fajtát pedig a Garnacha Peluda szinonimájaként felvették a jegyzékbe.

Módosult a termékleírás 6. pontja és az egységes dokumentum 7. pontja.

Ez egy standard módosítás, mivel a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott változtatások egyikének sem minősül.

Indokolás:

A fajtaelnevezéseket részletesebben meghatározták.

25. A KAPCSOLATOKRÓL SZÓLÓ SZAKASZ MEGFOGALMAZÁSÁNAK JAVÍTÁSA

Leírás

Javítottak a kapcsolatról szóló szakasz megfogalmazásán.

Módosult a termékleírás 7. pontja és az egységes dokumentum 8. pontja.

Ez egy standard módosítás, mivel a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott változtatások egyikének sem minősül. Nem vonja maga után a kapcsolat módosítását, hanem csak a megfogalmazáson javít.

Indokolás:

Megragadtuk az alkalmat a szöveg javítására.

26. KIFEJEZÉSEK ÉS/VAGY JELÖLÉSEK

Leírás

Azon kívül, hogy a kifejezésekről és jelölésekről szóló szakasz a termékleírás 2. pontjából a 8. pontba került át, amint azt már említettük, a megfogalmazást több ponton is módosítottuk.

Módosult a termékleírás 8. pontja és az egységes dokumentum 9. pontja.

Ez egy standard módosítás, mivel a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott változtatások egyikének sem minősül. Nem vonja maga után a kapcsolat módosítását, hanem csak a megfogalmazáson javít.

Indokolás:

— a „joven” („fiatal”) borok esetében a „megállapodás szerint a szüreti idény évében és/vagy a szőlő szüretelése évének december 20-ától kezdve kell palackozni” követelmény helyébe a „a szőlő szüretelésének évében kell palackozni” követelmény lép az azzal kapcsolatos félreértések elkerülése érdekében, hogy a palackozás a szüret évének egy bizonyos időszakára korlátozódik, mivel a korábbi megfogalmazás értelmezhető úgy, hogy lehetővé teszi a december 20-tól történő, határidőhöz nem kötött palackozást,

— a „vino de guarda” („érlelt bor”) esetében bevezették azt a kötelezettséget, hogy a tölgyfahordó űrtartalma nem haladhatja meg a 330 litert. Máshogy fogalmazva, meghatározták a hordók kapacitását,

— a „crianza”, „reserva” és „gran reserva” borok esetében a szöveget az e hagyományos kifejezésekre vonatkozó rendeletekben már megállapított feltételekhez igazították, minden szempontból, beleértve a hordóban érlelés idejét és a hordók kapacitását is,

— a „reserva” bor esetében a szakasz a következő szöveggel egészül ki: minőségi pezsgők esetében e folyamat időtartama a tirázs időpontjától a degorzsálásig nem lehet 15 hónapnál rövidebb annak érdekében, hogy e kifejezés e borokra használható legyen,

— a Garnacha de Empordà likőrbor érlelése esetében törölték a tölgyfából készült tárolóedényekre vonatkozó követelményt, mivel annak ellenére, hogy hagyományosan ez leggyakrabban használt tárolóedény-típus, nem csak ezt az egy típust lehet használni. Bevezették azt a követelményt is, hogy a tárolóedény űrtartalma nem haladhatja meg a 330 litert,

— a rancio borok esetében az érlelési időre való hivatkozáskor az időtartamot az összes összetevője átlagaként kell kiszámítani,

— a „barrica” („hordó”) és a „roble” („tölgy”) kifejezések esetében a tárolóedény maximális űrtartalma 330 literről 600 literre nőtt, amint azt a nemzeti jogszabályok előírják. Semmi sem indokolja ennek korlátozását,

— a Garnacha de Empordà és a Moscatel de Empordà likőrborok esetében a „vino dulce natural” (természetes édes bor) kifejezéssel jelölendő bor cukortartalmának határértéke 270 gramm/literről 252 gramm/literre emelkedett. A módosítás célja az előállítási területen alkalmazott hagyományosabb módszerekhez való alkalmazkodás,

— a „Borokon és likőrborokon feltüntetik a »rancio« kifejezést, ha érlelésük sajátos körülményei miatt kialakul a »rancio« íz” szövegrészt törölték, mert szükségtelen, mivel az ilyen bortípusokat már tökéletesen leírták,

— a Garnacha de Empordà likőrbor esetében az „ambar” és a „rubí” kifejezés opcionálissá vált, mivel a termék az előállításához használt fajtáktól függően e kifejezések alapján ismert,

— a 45 gramm/liternél magasabb cukorkoncentrációjú rancio borok esetében a szöveg kiegészült a „rancio dulce” kifejezéssel,

— minőségi pezsgők esetében a záróelemen fel kell tüntetni az OEM nevét. Mivel kisebb mennyiségben előállított termékről van szó, a pezsgőgyártók maguk kívánják megkülönböztetni a záróelemet az eredetmegjelölés nevének feltüntetésével,

— a nagyobb egyértelműség érdekében a kötelező kifejezéseket különválasztották a választható kifejezésektől,

— töröltük azt a követelményt, hogy ha a bort több mint három fajtából állítják elő, akkor azokra a kötelező információk látómezején kívül kell hivatkozni. Ez túlmutat a jogszabályi követelményeken, és nem indokolt,

— a bortermelő vagy a birtok nevének feltüntetésére vonatkozó szabályok helyébe az „embotellado en la propiedad” („palackozva a birtokon”) szöveg feltüntetésének követelménye lépett. Ezt a hivatkozást azért illesztették be, hogy megkülönböztessék azokat a termelőket, akik megfelelnek a követelményeknek,

— bevezetésre került a Lladoner, Lladoner Blanco és Lledoner Pelut kifejezésnek az e fajtákból előállított valamennyi bor címkéjén való használatára vonatkozó ajánlás, mivel ezek helyi szinonimák,

— a szöveg kiegészült a „rancio” és a „vino dulce natural” hagyományos kifejezésekkel. Kihagyásuk hiba volt, amit most kijavítottak.

27. AZ ELLENŐRZÉSSEL KAPCSOLATOS MÓDOSÍTÁSOK

Leírás

Az átruházott feladatokat végző szerv elérhetőségét frissítették. A „crianza” kifejezés helyébe az „envejecimiento” kifejezés lépett, amely a bortermelés e szakaszára utal. Megszűnt az a preferencia, hogy a borokat elemző laboratórium az Instituto Catalán de la Viña y del Vino laboratóriuma legyen.

Ez a módosítás a termékleírás 9. pontjára vonatkozik és nem érinti az egységes dokumentumot.

Ez egy standard módosítás, mivel a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott változtatások egyikének sem minősül.

Indokolás:

a tanúsító szerv elérhetőségének frissítése.

Az „envejecimiento” („érlelés”) kifejezés helyesebb, mivel a „crianza” összetéveszthető a hagyományos kifejezéssel.

Lehetővé kell tenni bármely laboratórium kiválasztását a szolgáltatás minősége és a költségek alapján, feltéve, hogy a laboratórium rendelkezik a szükséges akkreditációval.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

Empordà

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor
3. Likőrbor
5. Minőségi pezsgő
8. Gyöngyözőbor
16. Túlérett szőlőből készült bor

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

— 22 – ITALOK, SZESZES ITALOK ÉS ECET

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust, a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

4. **A bor(ok) leírása**

1. *Fehérbor, teljesen vagy részben fa tartályokban erjesztett és/vagy érlelt fehérbor, és narancsbor.*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Fehérborok:

Külső megjelenés: áttetsző, halványsárga tónus, esetleg zöldes árnyalatokkal. Ha Garnacha Roja és/vagy vörös fajtákból készülnek, intenzívebb sárga színűek lehetnek, néha rózsaszín és/vagy szürkés árnyalatokkal. Ha szulfitok nélkül készülnek (összes kén-dioxid-tartalom ≤ 10 mg/l), intenzívebb sárga színűek lehetnek, néha aranyszínű árnyalatokkal. Illat: tiszta, gyümölcsös és/vagy virágos, jó intenzitású aromákkal. Íz: merész, tiszta, friss, jó savtartalom-egyensúlyú.

Teljesen vagy részben fa tartályokban erjesztett és/vagy érlelt fehérbor:

Külső megjelenés: áttetsző, sárga tónusokkal. Ha Garnacha Roja és/vagy fekete fajtákból készülnek, intenzívebb sárga színűek lehetnek, néha rózsaszín és/vagy szürkés árnyalatokkal. Ha szulfitok nélkül készülnek (összes kén-dioxid-tartalom ≤ 10 mg/l), intenzívebb sárga színűek lehetnek, néha aranyszínű árnyalatokkal. Illat: tiszta, gyümölcsös és/vagy virágos, a fahordós érlelésből származó aromákkal. Íz: merész, tiszta, kiegyensúlyozott, hosszú lecsengésű.

Narancsbor:

Külső megjelenés: tiszta, az élénksárgától a narancssárgáig-borostyánsárgáig terjedő tónusokkal. Illat: tiszta, gyümölcsös és/vagy virágos aromákkal, növényi vagy gyógynövényes jegyekkel. Íz: hibátlan, tiszta, kiegyensúlyozott savtartalom, esetleg enyhén kesernyés és/vagy tanninos jegyekkel.

* Maximális kén-dioxid-tartalom: 200 milligramm/liter, ha a cukortartalom kevesebb mint 5 gramm/liter; 250 milligramm/liter, ha a cukortartalom legalább 5 gramm/liter.

* A nem meghatározott határértékek tekintetében a hatályos uniós jogszabályokat kell betartani.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 11

— Minimális összes savtartalom: 4 gramm/liter borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 13,33

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

2. *Rozé bor, és teljesen vagy részben fa tartályokban erjesztett és/vagy érlelt rozé bor*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Rozé:

Külső megjelenés: tiszta, a halvány rózsaszíntől a cseresznyepirosig terjedő tónusokkal. Az intenzív lila színek és a hagymahéj-szín is megengedett. Ha szulfitok nélkül készülnek (összes kén-dioxid-tartalom ≤ 10 mg/l), intenzívebb narancssárga árnyalatokat vehetnek fel. Illat: tiszta, virágos és/vagy gyümölcsös aromákkal. Íz: hibátlan, tiszta, friss, jó savtartalom-egyensúlyú.

Teljesen vagy részben fa tartályokban erjesztett és/vagy érlelt rozé bor:

Külső megjelenés: tiszta, a halvány rózsaszíntől a cseresznyepirosig terjedő tónusok, ezenkívül megengedettek az intenzív lila színek, és narancssárgább árnyalatot vehetnek fel, a vörös árnyalatok elvesztése nélkül. Illat: tiszta, gyümölcsös és/vagy virágos, a fahordós érlelésből származó aromákkal. Íz: hibátlan, tiszta, kiegyensúlyozott, hosszú lecsengésű.

* Maximális kén-dioxid-tartalom: 200 milligramm/liter, ha a cukortartalom kevesebb mint 5 gramm/liter; 250 milligramm/liter, ha a cukortartalom legalább 5 gramm/liter.

* A nem meghatározott határértékek tekintetében a hatályos uniós jogszabályokat kell betartani.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 11

— Minimális összes savtartalom: 4 gramm/liter borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 13,33

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

3. *Vörösbor, és teljesen vagy részben fa tartályokban erjesztett és/vagy érlelt vörösbor.*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Vörösborok:

Külső megjelenés: tiszta, a vöröstől és/vagy lilásvöröstől az intenzív lila árnyalatokig terjedő szín. Illat: tiszta, gyümölcsös és jó intenzitású. Íz: hibátlan, tiszta és kiegyensúlyozott.

Teljesen vagy részben fa tartályokban erjesztett és/vagy érlelt vörösbor:

Külső megjelenés: tiszta, vörös és/vagy lilásvörös tónusú vagy esetleg terrakotta árnyalatú. Illat: tiszta, intenzív, gyümölcsös jegyekkel és a fahordós érleléséből származó aromákkal. Íz: hibátlan, tiszta, jó szerkezetű, kiegyensúlyozott és hosszú lecsengésű, zamatos, tanninos és intenzív.

* Az érlelt vörösborok esetében ez a 0,80 gramm/liter (13,33 mEq/l) érték 12 fok felett fokonként és érlelési évenként 0,06 gramm/literrel túlléphető, legfeljebb 1,10 gramm/literig (18,33 mEq/l).

* Maximális kén-dioxid-tartalom: 150 milligramm/liter, ha a cukortartalom kevesebb mint 5 gramm/liter; 200 milligramm/liter, ha a cukortartalom legalább 5 gramm/liter.

* A nem meghatározott határértékek tekintetében a hatályos uniós jogszabályokat kell betartani.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 12

— Minimális összes savtartalom: 4 gramm/liter borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 13,33

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

4. *1. kategóriájú rancio bor*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Külső megjelenés: a sárgától a mahagóniig terjedő árnyalatok, amelyek intenzitása az érlelés mértékétől függően változik. Illat: a méz és/vagy fűszerek és/vagy pörkölt gyümölcsök oxidatív jegyei és aromái. Íz: erőteljes, összetett, a cukortartalomtól függően többé-kevésbé édes.

* Maximális kén-dioxid-tartalom: 150 milligramm/liter, ha a cukortartalom kevesebb mint 5 gramm/liter; 200 milligramm/liter, ha a cukortartalom legalább 5 gramm/liter.

* A nem meghatározott határértékek tekintetében a hatályos uniós jogszabályokat kell betartani.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 12

— Minimális összes savtartalom: 4 gramm/liter borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 35

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

5. *Fehér, rozé és vörös gyöngyözőbor*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Külső megjelenés: tiszta, kis és finom buborékok, halványsárga szín, fehérborok esetében zöldes árnyalatok; a rozé esetében rózsaszín, a vörösborok esetében pedig vörös vagy lilásvörös árnyalatok. A Garnacha Roja és/vagy vörös fajtákból készült gyöngyözőborok intenzívebb sárga színűek lehetnek, néha rózsaszín és/vagy szürkés árnyalatokkal. Illat: gyümölcsös és/vagy virágos, tiszta, merész és jó intenzitású. Íz: merész, tiszta, friss, kiegyensúlyozott, tartós és egyenletes buborékokkal.

* Maximális kén-dioxid-tartalom: 200 mg/l a fehér- és rozé borok esetében, és 150 mg/l a vörösborok esetében, ha a cukortartalom < 5 g/l, 250 mg/l a fehér- és rozé borok esetében, és 200 mg/l a vörösborok esetében, ha a cukortartalom: legalább 5 g/l.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 10,5

— Minimális összes savtartalom: 5 gramm/liter borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 13,33

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

6. *Minőségi pezsgő*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Külső megjelenés: tiszta, egyenletes és tartós buborékokkal, halványsárga szín, zöldestől élénksárgáig terjedő és rozé pezsgők esetében rózsaszín árnyalatok. A Garnacha Roja és/vagy fekete fajtákból készült minőségi pezsgők élénksárga színűek lehetnek, néha rózsaszín és/vagy szürkés árnyalatokkal. Illat: tiszta, gyümölcsös és/vagy virágos, jó intenzitású, a palackban érlelésből származó aromákkal. Íz: merész, tiszta, kiegyensúlyozott, tartós és egyenletes buborékokkal.

* A nem meghatározott határértékek tekintetében a hatályos uniós jogszabályokat kell betartani.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 10,5

— Minimális összes savtartalom: 5 gramm/liter borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 13,33

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 185

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

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Vino Mistela Blanca del Empordà:

Külső megjelenés: tiszta, a sárgától a borostyánig terjedő árnyalatok. Illat: tiszta, jó intenzitású, virágos és/vagy gyümölcsös és/vagy diós aromákkal. Íz: hibátlan, tiszta, édes és kiegyensúlyozott.

Vino Mistela Negra del Empordà:

Külső megjelenés: tiszta, a vöröstől és/vagy lilásvöröstől terjedő, jó intenzitású árnyalatok. Illat: tiszta, jó intenzitású és gyümölcsös. Íz: hibátlan, tiszta, édes és kiegyensúlyozott.

Vino Garnacha del Empordà:

Külső megjelenés: az érlelés fokától és attól függően, hogy fehér fajtákból származik-e, tiszta, borostyánszínű, élénk vagy kevésbé élénk tónusok. Lehetnek rubinvöröstől mahagónivörösig terjedő árnyalatai, vagy terrakotta tónusai, ha fekete fajtákból készül. Illat: tiszta, intenzív, érett és/vagy töppedt gyümölcsökre emlékeztető és érlelésből származó aromákkal. Íz: hibátlan, tiszta, édes, összetett, kiegyensúlyozott és tartós.

Vino Moscatel del Empordà:

Külső megjelenés: tiszta, a halványsárgától, némely esetekben a zöldestől a borostyánig terjedő árnyalatokkal. Illat: tiszta, intenzív és a fajtára jellemző aromák. Íz: hibátlan, tiszta, édes, bársonyos, intenzív és tartós íz, amely megfelel annak a fajtának, amelyből készült.

Vino Dulce del Empordà:

Külső megjelenés: tiszta, az előállítás alapjául szolgáló szőlőfajtáknak megfelelő szín, amely az aranysárgás fehértől a vöröses mahagóniig terjed. Illat: tiszta, érett és/vagy töppedt gyümölcsökre emlékeztető aromákkal. Íz: hibátlan, tiszta, édes, kiegyensúlyozott és tartós.

Vino Rancio del Empordà:

Külső megjelenés: tiszta, az aranysárgától a mahagóniig terjedő árnyalatok, amelyek intenzitása az érlelés mértékétől függően változik. Illat: a méz és/vagy fűszerek és/vagy pörkölt gyümölcsök oxidatív jegyei és aromái. Íz: erőteljes, összetett, a cukortartalomtól függően többé-kevésbé édes.

* Maximális kén-dioxid-tartalom: 150 milligramm/liter, ha a cukortartalom kevesebb mint 5 gramm/liter; 200 milligramm/liter, ha a cukortartalom legalább 5 gramm/liter.

* A nem meghatározott határértékek tekintetében a hatályos uniós jogszabályok alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 15

— Minimális összes savtartalom: (milliekvivalens/liter):

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 35

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

8. *Túlérett szőlőből készült bor*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Külső megjelenés: a sárgától a borostyánig terjedő árnyalatok. Illat: magas aromaintenzitás, amely érett és/vagy szárított gyümölcsökre és diófélékre emlékeztet. Íz: hibátlan, tiszta, édes, gazdag textúrájú és összetett, hosszú lecsengésű.

* Maximális kén-dioxid-tartalom: 150 milligramm/liter, ha a cukortartalom kevesebb mint 5 gramm/liter; 200 milligramm/liter, ha a cukortartalom legalább 5 gramm/liter.

* A nem meghatározott határértékek tekintetében a hatályos uniós jogszabályok alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 12

— Minimális összes savtartalom: (gramm/liter borkősavban kifejezve)

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 35

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Konkrét borászati eljárások*

Konkrét borászati eljárás

A vörösbor készítésére szánt szőlő esetében legalább 11,5 térfogatszázalék, a fehér- és rozé bor készítésére szánt szőlő esetében legalább 10,5 térfogatszázalék, a gyöngyözőbor vagy minőségi pezsgő készítésére szánt szőlő esetében pedig 9,5 térfogatszázalék természetes alkoholtartalmú borok előállításához szükséges érettségi fokú, egészséges szőlőt használnak fel.

A must vagy a bor extrahálásához és a szőlőhéjtól való elválasztásához megfelelő nyomást kell alkalmazni, biztosítva, hogy 100 kg szüretelt szőlőből legfeljebb 74 liter mustot vagy seprős bort termeljenek.

5.2. *Maximális hozamok*

1. Fehér szőlőfajták

12 000 kilogramm szőlő hektáronként

88,8 hektoliter hektáronként

2. Vörös szőlőfajták

10 000 kilogramm szőlő hektáronként

74 hektoliter hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

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. **Borszőlőfajta (borszőlőfajták)**

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. **A kapcsolat(ok) leírása**

8.1. *Bor*

Ezeken a síkságokokon csendes borokat, a minőségi pezsgők vagy gyöngyözőborok alapborait állítják elő, amelyek könnyebbek. Kiváló, jó savtartalmú és kiegyensúlyozott fehérborok, rozé borok és fiatal vörösborok készülnek itt. A borok gyümölcsösek és frissek. A terület termelői, akik az egyes földterületek jellemzőinek szakértői, megtanulták, hogyan egészítsék ki a különböző típusú talajokon található parcellákon termesztett szőlőből készült borokat. Ezek a borok gazdagították a terület gasztronómiáját, mivel tökéletesen illenek a mediterrán konyhához.

8.2. *Likőrborok és túlérett szőlőből készült borok*

A likőrborokat az elterjedési területük jellemzi. A Garnacha és a Moscatel del Empordà borokat ősidők óta elismerik az egész területen. Helyi fajtákból készülnek, amelyek tökéletesen alkalmazkodtak a földterülethez és az éghajlathoz. A Garnacha de Empordà borok a legreprezentatívabb borok, mivel már középkori iratokban is hivatkoznak rájuk. Alacsony hozamú, régi szőlőültetvényekről származó szőlőből készülnek, amelyet a tőkén hagynak a túlérésig. A bort általában a *solera* rendszer alkalmazásával érlelik.

8.3. *Minőségi pezsgők*

A szőlőültetvények többsége gyenge minőségű, könnyű talajon található, amely lehetővé teszi a jó vízelvezetést, és savas vagy semleges kémhatású. A talaj durva üledékes kőzetből, konglomerátumokból és homokkőből áll. A talaj a harmadidőszak (neogén) végén kialakult kőzetekből származik, de ebben az esetben nagy szemcsés anyagból áll: finom szemcsés szintekkel tarkított konglomerátumokból és homokkőből.

A kőzetek az Empordà-medence közepéről származnak, ahol a domborzat enyhén meredek és egyes helyeken mállási szintek találhatók. Ezeken a síkságokokon csendes borokat, a minőségi pezsgők vagy gyöngyözőborok alapborait állítják elő, amelyek könnyebbek.

8.4. *Gyöngyözőbor*

A talaj nagy szemcsés üledékes kőzetből, konglomerátumokból és homokkőből áll. A terület termelői, akik az egyes földterületek jellemzőinek szakértői, megtanulták, hogyan elegyítsék a különböző típusú talajokon található parcellákon termesztett szőlőből készült borokat. Ezek a borok gazdagították a terület gasztronómiáját, mivel tökéletesen illenek a mediterrán konyhához. Ha visszatekintünk az 1970-es évekre, az ezen a területen előállított gyöngyözőborokat már akkor is nagyra értékelték a hozzánk látogató turisták.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

— a „vino nuevo” (újbor) megjelöléssel ellátott borok csak a szüret évének a címkén való feltüntetésével hozhatók forgalomba, és azokat a szőlő szüretelése évének január 31-e előtt kell palackozni. Ezeket a borokat a megállapodás szerinti novemberi időponttól lehet szállítani,

— a „vino joven” megjelöléssel ellátott borok csak a szüret évének a címkén való feltüntetésével hozhatók forgalomba. Ezeket a borokat a szőlő szüretelésének évében kell palackozni,

— a „vino de guarda” kifejezés olyan borok esetében használható, amelyeket legalább 12 hónapig tölgyfahordóban érlelnek. A tölgyfahordók űrtartalma nem haladhatja meg a 330 litert,

— a pezsgők esetében a „reserva” kifejezés akkor tüntethető fel, ha a tirázstól a degorzsálásig tartó időszak legalább 15 hónap,

— a Garnacha de Empordà likőrbort oxidációs környezetben, különböző űrtartalmú tárolóedényekben kell érlelni, és az érlelés időtartamától függően a következő kifejezések használhatók:

  — a „crianza” kifejezés használatához 3 éves érlelési idő szükséges, amelyből minimum 1 évig legfeljebb 330 liter űrtartalmú tölgyfa tárolóedényekben kell érlelni a borokat,

  — a „reserva” kifejezés ötéves érlelési idő esetében tüntethető fel, amelyből legalább 4 évig legfeljebb 330 liter űrtartalmú tölgyfa tárolóedényekben kell érlelni a borokat,

  — a „gran reserva” kifejezés használatához 8 éves érlelési idő szükséges, amelyből legalább 6 évig, legfeljebb 330 liter űrtartalmú tölgyfa tárolóedényekben kell érlelni a borokat,

  — a „vieja reserva” kifejezés használatához 10 évnél hosszabb érlelési idő szükséges, amely legfeljebb 330 liter űrtartalmú tölgyfa tárolóedényekben megy végbe,

— a rancio borok esetében az érlelési időre való hivatkozáskor az időtartamot az összes összetevője átlagaként kell kiszámítani,

— „hordóban erjesztett” kifejezés akkor használható, ha a bort legfeljebb 600 liter űrtartalmú fa tárolóedényekben erjesztik,

— a „hordó” megjelölés akkor használható, ha a szóban forgó borra vonatkozó információ tartalmazza azt a hónapokban és/vagy években kifejezett időtartamot, amely során a bort fa tárolóedényekben tárolták, amelyek maximális űrtartalma 600 liter,

— a „tölgy” megjelölés akkor használható, ha a szóban forgó borra vonatkozó információ utal arra a hónapokban vagy években kifejezett időtartamra, amely során a bort tölgyfa tárolóedényekben tárolták, amelyek maximális űrtartalma 600 liter,

— a Garnacha de Empordà és a Moscatel de Empordà likőrborok természetesen édes borként írhatók le, ha 252 gramm/litert meghaladó magas cukortartalmú mustokból származnak,

— a Garnacha de Empordà likőrbor akkor írható le az „ámbar” kifejezéssel, ha a Garnacha Blanca és/vagy Garnacha Roja szőlőfajtából készült, és akkor írható le „rubí”-ként, ha a Garnacha Tinta fajtából készült,

— a 45 gramm/liternél magasabb cukorkoncentrációjú rancio borok esetében használható a „rancio dulce” kifejezés,

— az „Empordà” jelölésére használt karakterek magassága nem haladhatja meg a 4 millimétert, illetve annak felét a „Denominación de Origen” szavak esetében.

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

Csomagolás a körülhatárolt földrajzi területen belül

A feltétel leírása:

A borok csomagolását vagy palackozását a meghatározott földrajzi területen, az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok palackozói és csomagolói nyilvántartásába bejegyzett létesítményekben kell végezni a nyomonkövethetőség ellenőrzésének és a minőség megőrzésének biztosítása érdekében, elkerülve a szükségtelen szállítást.

A termékleíráshoz vezető link

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