C/2025/4117

24.7.2025

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2025/4117)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Empordà»

PDO-ES-A1548-AM03 — 28.4.2025

1. **Nome del prodotto**

«Empordà»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☒ Denominazione di origine protetta (DOP)

☐ Indicazione geografica protetta (IGP)

☐ Indicazione geografica (IG)

3. **Categoria di prodotti**

☐ Prodotti agricoli

☒ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Stato membro cui appartiene la zona geografica**

Spagna

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

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

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non rientrante in nessuna delle tipologie di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alle indicazioni geografiche.

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

1. L'INTRODUZIONE È SOPPRESSA

Descrizione

L'attuale disciplinare inizia con un'introduzione suddivisa in due voci intitolate «Oggetto» e «Definizioni», che sono state soppresse.

La modifica consiste nella soppressione di tale introduzione e non incide sul documento unico.

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non rientrante in nessuna delle tipologie di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alle indicazioni geografiche.

Motivazione

Tale introduzione non è uno degli elementi richiesti dal disciplinare e, inoltre, il suo contenuto figura già nella normativa.

2. RETTIFICA

Descrizione

L'attuale formulazione del disciplinare stabilisce che la denominazione protetta è «Empordà» o «EMPORDÀ». La versione in lettere maiuscole è soppressa.

La modifica interessa il punto 1 del disciplinare e non incide sul documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non rientrante in nessuna delle tipologie di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alle indicazioni geografiche.

Motivazione

Poiché si tratta della stessa denominazione e la protezione giuridica di una DOP copre tutte le rappresentazioni tipografiche della denominazione in questione, non è necessario menzionarla in versioni diverse, ossia in lettere minuscole e maiuscole, in quanto ciò potrebbe creare confusione.

3. MODIFICA DELLA DESCRIZIONE DEI DIVERSI TIPI DI VINI BIANCHI

Descrizione

1. La descrizione del tipo «VINO BIANCO» è modificata:

   — per quanto riguarda il colore, è aggiunto il testo seguente:

     «I vini ottenuti da garnacha roja e/o da altre varietà rosse possono presentare un colore giallo più intenso, con sfumature rosate o grigiastre.

     Se i vini sono prodotti senza solfiti (tenore totale inferiore o uguale a 10 mg/l di SO_2), il giallo può essere più intenso e presentare sfumature dorate»;

   — l'attributo «fruttato» viene spostato dalla sezione relativa al sapore a quella relativa all'odore, in cui è aggiunto l'attributo «floreale».

2. La denominazione del tipo «VINO BIANCO INVECCHIATO IN BOTTE» è sostituita da «VINO BIANCO FERMENTATO E/O INVECCHIATO, TOTALMENTE O PARZIALMENTE, IN BOTTI DI LEGNO» e il tipo «VINO BIANCO FERMENTATO IN BOTTI SU FECCE» è soppresso in quanto già incluso nella nuova denominazione. La sua descrizione è così adattata:

   — è aggiunto il testo seguente: «I vini parzialmente invecchiati in botti di legno devono essere invecchiati per almeno il 25 % in botti di legno»;

   — per quanto riguarda il colore, sono soppressi i termini «senza arrivare al dorato» ed è aggiunto quanto segue: «I vini ottenuti da garnacha roja e/o da altre varietà a bacca nera possono presentare un colore giallo più intenso, con sfumature rosate e/o grigiastre.

   Se i vini sono prodotti senza solfiti (tenore totale inferiore o uguale a 10 mg/l di SO_2), il giallo può essere più intenso e presentare sfumature dorate»;

   — nella sezione relativa all'odore, è aggiunto l'aggettivo «floreale» ed è soppresso il termine «secondari»;

   — infine, nella descrizione del sapore, è soppresso il termine «speziato».

3. È soppresso il titolo alcolometrico effettivo massimo. È soppressa una specifica relativa ai vini invecchiati.

4. È aggiunto e descritto il tipo «VINO BIANCO BRISADO».

La modifica interessa il punto 2.1 del disciplinare di produzione e il punto 4 del documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non rientrante in nessuna delle tipologie di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alle indicazioni geografiche.

Motivazione

1. Il testo aggiunto alla sezione relativa al colore dei vini bianchi mira a tener conto delle caratteristiche specifiche dei vini bianchi ottenuti dalle varietà rosse o da garnacha roja, in quanto queste ultime possono conferire note più intense ai vini a causa del maggiore tenore di polifenoli e antociani.

   D'altro canto, i processi tradizionali di elaborazione dei vini, fedeli ai metodi antichi precedenti l'avvento dei prodotti enologici come l'anidride solforosa o l'aggiunta di lieviti disidratati e selezionati, non sono nuovi e perdurano ancora. Tuttavia questo tipo di vinificazione tradizionale può portare a vini di colore più intenso.

   L'attributo «fruttato» compariva nella descrizione del sapore. Risulta più pertinente spostarlo nella sezione relativa all'odore, in quanto si riferisce a una famiglia aromatica e non a una qualità del gusto. L'attributo «floreale» è stato aggiunto perché si tratta di una famiglia aromatica molto comune e apprezzata in questo tipo di vino.

   La categoria «VINO BIANCO FERMENTATO IN BOTTE SU FECCE» è soppressa in quanto questo tipo di vino è incluso nella nuova categoria: «VINO BIANCO FERMENTATO E/O INVECCHIATO, TOTALMENTE O PARZIALMENTE, IN BOTTI DI LEGNO».

   La descrizione di questo tipo è modificata per migliorare la definizione, al fine di includere tutti i vini bianchi invecchiati in botti di legno durante una parte della loro elaborazione e non solo quelli fermentati. Occorre tener conto del fatto che, in molti casi, la fermentazione non viene effettuata al 100 % in botti di legno, ma solo parzialmente.

   I requisiti relativi al colore sono semplificati sopprimendo i termini «senza arrivare al dorato». Infatti i vini di questo tipo possono presentare tonalità dorate dovute all'evoluzione ossidativa in botti di legno e tali tonalità dorate, se corrispondono alle altre qualità organolettiche dell'aroma e del gusto, non costituiscono in alcun modo un difetto.

   Per quanto riguarda il testo aggiunto relativo al colore, è identico a quello introdotto per il tipo «VINO BIANCO», per le ragioni sopra esposte.

   L'attributo «floreale» è aggiunto per le ragioni sopra esposte. L'errore consistente nel definire gli aromi di legno come «secondari» è rettificato sopprimendo tale termine. La soppressione del termine «speziato» mira a correggere un errore di traduzione dal catalano allo spagnolo.

2. Dalle analisi effettuate negli ultimi dieci anni dal Dipartimento tecnico del nostro Consejo Regulador è emerso che il tenore di zucchero aumenta di anno in anno, probabilmente a causa dei cambiamenti climatici. Infatti l'aumento delle temperature, le ondate di caldo e lo stress idrico spingono le cantine ad adeguare la raccolta per raggiungere un equilibrio tra la maturazione fenolica e la probabile maturazione alcolica, che coincide sempre più con un titolo alcolometrico probabile più elevato, al fine di dare priorità alla qualità del prodotto. Alla luce di questa tendenza, non si ritiene necessario fissare un limite massimo in quanto non esiste un nesso diretto tra il titolo alcolometrico e la qualità.

   Si è deciso di eliminare l'aumento del titolo alcolometrico per i vini invecchiati (1 % vol al di sopra del limite minimo), in quanto non vi sono ragioni tecniche per mantenerlo.

3. La produzione dei vini «brisados» (arancioni) nella regione risale a tempi molto antichi, ma è caduta in disuso. Questo metodo di vinificazione è stato ripristinato da circa dieci anni. Si tratta di vini con un colore e una struttura caratteristici, molto apprezzati per il loro interesse gastronomico. Tali vini di terroir esprimono il loro carattere varietale se ottenuti da un vitigno unico.

4. MODIFICA DELLA DESCRIZIONE DEI DIVERSI TIPI DI VINI ROSATI

Descrizione

1. Tutti gli elementi della descrizione del tipo «VINO ROSATO» sono stati modificati e, per quanto riguarda il colore, è aggiunto il testo seguente: «Se i vini sono prodotti senza solfiti (tenore totale inferiore o uguale a 10 mg/l di SO_2), possono presentare sfumature arancioni».

2. Il tipo «VINO ROSATO FERMENTATO IN BOTTE» è soppresso e i termini «VINO ROSATO INVECCHIATO IN BOTTE» sono sostituiti da «VINO ROSATO FERMENTATO E/O INVECCHIATO, TOTALMENTE O PARZIALMENTE, IN BOTTI DI LEGNO». La descrizione è adattata di conseguenza.

3. Il titolo alcolometrico effettivo minimo è ridotto da 11,5 a 11 % vol e il limite massimo è soppresso. È soppressa una specifica relativa ai vini invecchiati.

La modifica interessa il punto 2.1 del disciplinare di produzione e il punto 4 del documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non rientrante in nessuna delle tipologie di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alle indicazioni geografiche.

Motivazione

1. Nella descrizione del colore, il termine «dolce» dovrebbe essere sostituito da «pallido», che sembra più pertinente per designare un colore. Inoltre dovrebbero essere consentite le tonalità violacee. Infatti molti vini rosati giovani presentano tali sfumature, che testimoniano la loro giovinezza, a causa della presenza di antociani provenienti dai vitigni utilizzati. Si ritiene inoltre necessario aggiungere la tonalità «buccia di cipolla» per non escludere i vini rosati ottenuti dalla varietà Garnacha Roja.

   D'altro canto, i processi tradizionali di elaborazione dei vini, fedeli ai metodi antichi precedenti l'avvento dei prodotti enologici come l'anidride solforosa o l'aggiunta di lieviti disidratati e selezionati, non sono nuovi e perdurano ancora. Tuttavia questo tipo di vinificazione tradizionale può portare a vini con sfumature arancioni.

   Per quanto riguarda l'odore, è opportuno sopprimere il termine «primario», ridondante rispetto alle famiglie floreali e fruttate già specificate nelle famiglie aromatiche. Il termine «neto» (netto) è sostituito da «limpio» (pulito), al fine di correggere un'errata traduzione dal catalano allo spagnolo.

   Nella sezione relativa al sapore è soppresso l'aggettivo «fruttato» in quanto si riferisce piuttosto all'odore, perché relativo a una famiglia aromatica e non a una qualità del gusto.

2. La categoria «VINO ROSATO FERMENTATO IN BOTTE» è soppressa in quanto questo tipo di vino è incluso nella nuova formulazione «VINO ROSATO FERMENTATO O INVECCHIATO, TOTALMENTE O PARZIALMENTE, IN BOTTI DI LEGNO». La descrizione di questo tipo è modificata per migliorare la definizione, al fine di includere tutti i vini rosati invecchiati in botti di legno durante una parte della loro elaborazione e fermentazione. Occorre tener conto del fatto che, in molti casi, la fermentazione e/o l'invecchiamento non vengono effettuati al 100 % in botti di legno, ma solo parzialmente. Si precisa pertanto che: «I vini parzialmente invecchiati in botti di legno devono essere invecchiati per almeno il 25 % in botti di legno».

   Per quanto riguarda il colore, il termine «pallido» è soppresso e sostituito dall'espressione «ciliegia pallida» al fine di correggere una descrizione errata: la gamma di colori varia da un colore pallido (rosa pallido) a uno più intenso (ciliegia). È aggiunto il testo seguente: «sono ammesse anche sfumature più arancioni, senza perdere le tonalità rosse». Poiché i vini di questa categoria sono fermentati e/o invecchiati, totalmente o parzialmente, in botti di legno, è probabile che il loro colore muti più di quello dei vini non invecchiati.

   Nella descrizione dell'odore, l'attributo «floreale» è stato aggiunto perché si tratta di una famiglia aromatica molto comune e apprezzata in questo tipo di vini. Si è deciso di eliminare l'obbligo di includere aromi che evocano frutti rossi e di aggiungere gli aromi caratteristici dell'invecchiamento nel legno, in quanto tali vini devono contenere gli aromi che li definiscono (quelli del legno), senza necessariamente presentare note di frutti rossi.

Nella sezione relativa al sapore è soppresso l'aggettivo «fruttato» in quanto si riferisce piuttosto all'odore, perché relativo a una famiglia aromatica e non a una qualità del gusto. L'attributo «fresco» è soppresso in quanto si tratta di una qualità specifica dei vini giovani, che non è necessariamente indispensabile per i vini rosati fermentati e/o invecchiati, totalmente o parzialmente, in botti di legno. L'attributo «corposo» dovrebbe essere soppresso, in quanto è difficile o impossibile da quantificare. È inoltre opportuno imporre un criterio di persistenza al palato per questo tipo di vino, dovuta alla conservazione nel legno.

3. Si è deciso di non fissare un limite massimo per il titolo alcolometrico effettivo, per le ragioni già indicate nel caso dei vini bianchi. Analogamente non vi sono ostacoli tecnici o qualitativi alla riduzione del limite minimo da 11,5 a 11 % vol.

   Si è deciso di eliminare l'aumento del titolo alcolometrico per i vini invecchiati (1 % vol al di sopra del limite minimo), in quanto non vi sono ragioni tecniche per mantenerlo.

5. MODIFICA DELLA DESCRIZIONE DEI DIVERSI TIPI DI VINI ROSSI

Descrizione

1. Tutti gli elementi della descrizione del tipo «VINO ROSSO» sono modificati.

2. Il tipo «VINO ROSSO FERMENTATO IN BOTTE» è soppresso e i termini «VINO ROSSO INVECCHIATO IN BOTTE» sono sostituiti da «VINO ROSSO FERMENTATO E/O INVECCHIATO, TOTALMENTE O PARZIALMENTE, IN BOTTI DI LEGNO». La descrizione è adattata di conseguenza.

3. La dicitura «i vini rossi devono avere un titolo alcolometrico effettivo minimo di 11,5 % vol» è sostituita da «i vini rossi hanno un titolo alcolometrico effettivo minimo di 12 % vol» ed è soppressa una specifica relativa ai vini invecchiati.

La modifica interessa il punto 2.1 del disciplinare di produzione e il punto 4 del documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non rientrante in nessuna delle tipologie di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alle indicazioni geografiche.

Motivazione

1. Per quanto riguarda il colore, i termini «rosso violaceo» dovrebbero essere sostituiti da «rosso e/o rosso violaceo», in modo che entrambe le tonalità siano ammesse in modo intercambiabile e combinato. Tale formulazione rappresenta meglio la gamma delle possibili sfumature di un vino rosso caratteristico della DOC Empordà.

   Nella descrizione dell'odore, l'attributo «gradevole» dovrebbe essere soppresso, in quanto è difficile o impossibile da quantificare.

   L'attributo «fruttato» compariva nella descrizione del sapore. Risulta più pertinente spostarlo nella sezione relativa all'odore, in quanto si riferisce a una famiglia aromatica e non a una qualità del gusto. L'aggettivo «tannico» è soppresso in quanto tale attributo è considerato superfluo o addirittura negativo per alcuni vini appartenenti a questo tipo. Il termine «persistente» è analogamente soppresso in quanto non necessario.

2. La categoria «VINO ROSSO FERMENTATO IN BOTTE» è soppressa in quanto questo tipo di vino è incluso nella nuova formulazione «VINO ROSSO FERMENTATO E/O INVECCHIATO, TOTALMENTE O PARZIALMENTE, IN BOTTI DI LEGNO». La descrizione di questo tipo è modificata per migliorare la definizione, al fine di includere tutti i vini rossi invecchiati in botti di legno durante una parte della loro elaborazione e non solo quelli fermentati. Occorre tener conto del fatto che, in molti casi, la fermentazione e/o l'invecchiamento non vengono effettuati al 100 % in botti di legno, ma solo parzialmente. Si precisa pertanto che: «I vini parzialmente invecchiati in botti di legno devono essere invecchiati per almeno il 25 % in botti di legno».

Nella descrizione del nuovo tipo si ritiene opportuno sostituire i termini «rosso violaceo» con «rosso e/o rosso violaceo» nella parte relativa al colore, per le ragioni sopra esposte. Occorre inoltre tener conto di eventuali sfumature color mattone, che vengono quindi aggiunte a causa dell'evoluzione naturale degli antociani e dei tannini in questo tipo di vino. Per quanto riguarda l'odore, la dicitura «aromi balsamici e speziati specifici dell'invecchiamento» è sostituita da «aromi caratteristici dell'invecchiamento nel legno». Gli aromi che il legno conferisce al vino variano a seconda del tipo di legno, della fabbrica di botti, del livello di riscaldamento delle botti, della durata dell'invecchiamento, ecc. Per quanto riguarda il sapore, il termine «pulito» è soppresso in quanto superfluo, perché il termine «franco» fa già riferimento a un vino privo di alterazioni e difetti. La dicitura «aromi che evocano frutti maturi» è soppressa in quanto i riferimenti a una famiglia aromatica non rientrano nella descrizione del sapore. È soppresso il termine «dolce» in quanto tale descrittore è difficile da quantificare e irrilevante nel caso dei vini fermentati e/o invecchiati, totalmente o parzialmente, in botti di legno. I vini di questo tipo sono più strutturati grazie all'estrazione dei tannini dal legno e alla loro concentrazione finale in tannini e coloranti derivanti dalle macerazioni medie e lunghe utilizzate per ottenere vini equilibrati al termine dell'invecchiamento.

È aggiunto il termine «persistente» perché i vini di questo tipo sono più persistenti al palato rispetto ai vini giovani. La persistenza è il risultato dell'estrazione dei tannini dal legno e della loro concentrazione finale in tannini e coloranti derivanti dalle macerazioni medie e lunghe utilizzate per ottenere vini equilibrati al termine dell'invecchiamento.

3. Il termine «quiere» è sostituito dal termine «vol» al fine di correggere un errore. Non vi sono ostacoli tecnici o qualitativi alla modifica del titolo minimo effettivo da 11,5 a 12 % vol.

Si è deciso di eliminare l'aumento del titolo alcolometrico per i vini invecchiati (1 % vol al di sopra del limite minimo), in quanto non vi sono ragioni tecniche per mantenerlo.

6. I «VINOS RANCIOS» SONO AGGIUNTI ALLA CATEGORIA 1

Descrizione

Un nuovo tipo di vini denominati «rancios» è aggiunto alla categoria 1 a causa del loro metodo di invecchiamento. Sono stabilite le corrispondenti descrizioni organolettiche e il titolo alcolometrico effettivo minimo.

La modifica interessa il punto 2.1 del disciplinare di produzione e il punto 4 del documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non rientrante in nessuna delle tipologie di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alle indicazioni geografiche. Non è stata introdotta alcuna nuova categoria, limitandosi ad aggiungere un tipo alla categoria 1, già presente nel disciplinare.

Motivazione

Si tratta di includere un nuovo tipo di vino denominato «Vino rancio». Il termine «Rancio» era stato finora riservato ai vini e ai vini liquorosi quando, a causa delle particolari condizioni di invecchiamento, avevano acquisito un sapore «rancido».

7. MODIFICA DELLA DESCRIZIONE DEI VINI FRIZZANTI

Descrizione

La descrizione organolettica di questi vini è stata migliorata. Il limite minimo del titolo alcolometrico effettivo è aumentato da 9,5 a 10,5 % vol. La frase «vino ottenuto da varietà di viti» è sostituita da «vino ottenuto da varietà di uve».

La modifica interessa il punto 2.2 del disciplinare di produzione e il punto 4 del documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non rientrante in nessuna delle tipologie di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alle indicazioni geografiche.

Motivazione

Per quanto riguarda il colore, l'attributo «leggero» è soppresso in quanto non descrive la fase visiva. È stato aggiunto l'attributo «limpido» per consentire di distinguerlo dai vini torbidi, i termini «rosa pallido o leggermente intenso» e «rosso violaceo» sono sostituiti, rispettivamente, dai termini «rosa» e «rosso o rosso violaceo», che sono tonalità più adatte ai vini frizzanti Empordà. È aggiunto il testo seguente: «Il colore dei vini frizzanti bianchi ottenuti da garnacha roja o da altre varietà rosse può essere un giallo più intenso con riflessi rosati e/o grigiastri», al fine di tener conto delle caratteristiche specifiche dei vini frizzanti bianchi ottenuti dalle varietà rosse o da garnacha roja, dato che questi ultimi possono conferire note più intense ai vini grazie al maggiore tenore di polifenoli e antociani.

Nella descrizione dell'odore, l'attributo «floreale» è stato aggiunto perché si tratta di una famiglia aromatica molto comune e apprezzata in questo tipo di vini. Sono stati aggiunti gli attributi «franco» e «pulito», in quanto i vini di questo tipo devono essere privi di difetti. I termini «con aromi specifici di ciascuna varietà da cui è prodotto il vino» sono soppressi perché è difficile, se non addirittura impossibile, associare con precisione aromi specifici a tutte le varietà.

L'attributo «fruttato» compariva nella descrizione del sapore. Risulta più pertinente menzionarlo solo nella sezione relativa all'odore, in quanto si riferisce a una famiglia aromatica e non a una qualità del gusto.

Non vi sono ostacoli tecnici o qualitativi alla modifica del titolo minimo effettivo da 9,5 a 10,5 % vol.

Il termine «vite» è sostituito dal termine «uve», che è più corretto.

8. MODIFICA DELLA DESCRIZIONE DEI VINI SPUMANTI DI QUALITÀ

Descrizione

La descrizione organolettica di questi vini è stata migliorata. Il limite massimo del titolo alcolometrico effettivo è aumentato da 12,5 a 13,5 % vol. La formulazione relativa al metodo di produzione è migliorata.

La modifica interessa il punto 2.3 del disciplinare di produzione e il punto 4 del documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non rientrante in nessuna delle tipologie di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alle indicazioni geografiche.

Motivazione

Per quanto riguarda il colore, è aggiunto l'attributo «limpido» per consentire di distinguerlo dai vini torbidi. È inoltre aggiunta la menzione «giallo intenso» per tener conto dei vini spumanti di qualità invecchiati, le cui tonalità verdognole possono diventare gialle a causa dell'invecchiamento. È aggiunto il testo seguente: «I vini spumanti di qualità ottenuti da garnacha roja o da altre varietà a bacca nera possono presentare un colore giallo più intenso, con sfumature rosate e/o grigiastre», al fine di tener conto delle caratteristiche specifiche dei vini spumanti ottenuti dalle varietà rosse o da garnacha roja, dato che questi ultimi possono conferire note più intense ai vini grazie al maggiore tenore di polifenoli e antociani.

Nella descrizione dell'odore, il termine «crianza» è stato sostituito da «envejecer» (un termine più generico per «invecchiamento»), in quanto quest'ultimo è più rappresentativo dei diversi tipi di vino in questione. Il termine «crianza» è infatti associato solo ad una parte dei vini invecchiati, cui il disciplinare di produzione fa esplicito riferimento, ed è soggetto alla normativa comunitaria.

Nella sezione relativa al sapore, i termini «buon equilibrio tra acidità e zuccheri» sono sostituiti dal termine «equilibrato», in quanto l'equilibrio non dipende esclusivamente dal rapporto tra acidità e zuccheri. Sono stati aggiunti gli attributi «franco» e «pulito», in quanto questi vini devono essere privi di difetti.

Dalle analisi effettuate negli ultimi dieci anni dal Dipartimento tecnico del nostro Consejo Regulador è emerso che il tenore di zucchero è in aumento, probabilmente a causa dei cambiamenti climatici. Infatti l'aumento delle temperature, le ondate di caldo e lo stress idrico spingono le cantine ad adeguare la raccolta per raggiungere un equilibrio tra la maturazione fenolica e la probabile maturazione alcolica, che coincide sempre più con un titolo alcolometrico più elevato, al fine di dare priorità alla qualità del prodotto.

Il miglioramento della formulazione consiste nell'eliminazione delle informazioni relative al titolo effettivo e alle varietà di uve, nonché alla zona di produzione, imbottigliamento, invecchiamento, etichettatura o tappatura, al fine di evitare ripetizioni (già presenti in altre voci del disciplinare di produzione).

9. MODIFICA DELLA DESCRIZIONE DEI VINI LIQUOROSI «MISTELA BLANCA DEL EMPORDÀ»

Descrizione

La descrizione organolettica di questi vini è stata migliorata. La formulazione relativa al metodo di produzione è stata altresì migliorata.

La modifica interessa il punto 2.4 del disciplinare di produzione e il punto 4 del documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non rientrante in nessuna delle tipologie di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alle indicazioni geografiche.

Motivazione

Per quanto riguarda il colore, è stato aggiunto l'attributo «limpido» per consentire di distinguerlo dai vini torbidi. L'espressione «fino a una leggera sfumatura dorata» è sostituita da «fino al color ambra» per consentire l'inclusione di vini più vecchi la cui qualità è mantenuta.

Nella descrizione dell'odore, il termine «netto» è sostituito da «pulito» al fine di correggere un errore di traduzione dal catalano allo spagnolo. Sono aggiunti i termini «e/o frutta secca» per migliorare la descrizione. Si è scelto di sopprimere l'espressione «tipico della varietà». Poiché il liquore Mistela può essere ottenuto dalle diverse varietà autorizzate, non è opportuno definire il prodotto come monovarietale.

L'attributo «fruttato» compariva nella descrizione del sapore. Risulta più pertinente menzionarlo solo nella sezione relativa all'odore, in quanto si riferisce a una famiglia aromatica e non a una qualità del gusto. L'espressione «buon retrogusto» è soppressa perché è un criterio troppo soggettivo, difficile da valutare e/o quantificare da un gruppo di assaggiatori esperti. Per migliorare la descrizione sono aggiunti i termini «franco» e «pulito».

È soppressa la dicitura «il vino è filtrato» in quanto i produttori non sempre applicano questa pratica enologica che non incide sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto. L'obbligo di «miscelare una volta al giorno per una settimana» è soppresso perché sono stati sviluppati altri metodi di omogeneizzazione.

10. MODIFICA DELLA DESCRIZIONE DEI VINI LIQUOROSI «MISTELA NEGRA DEL EMPORDÀ»

Descrizione

La descrizione organolettica di questi vini è stata migliorata. La formulazione relativa al metodo di produzione è stata altresì migliorata.

La modifica interessa il punto 2.4 del disciplinare di produzione e il punto 4 del documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non rientrante in nessuna delle tipologie di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alle indicazioni geografiche.

Motivazione

Per quanto riguarda il colore, è stato aggiunto l'attributo «limpido» per consentire di distinguerlo dai vini torbidi. I termini «tonalità rosse e violacee» sono sostituiti da «tonalità rosse e/o rosso-violacee» per meglio definire il colore.

Nella descrizione dell'odore, il termine «netto» è sostituito dal termine «pulito» per correggere un'errata traduzione dal catalano allo spagnolo e l'espressione «che evoca frutti rossi» è sostituita da «fruttato», in quanto gli aromi di questa categoria di vino non dovrebbero concentrarsi esclusivamente sui frutti rossi, ma su qualsiasi tipo di frutto.

L'attributo «fruttato» compariva nella descrizione del sapore. Risulta più pertinente menzionarlo solo nella sezione relativa all'odore, in quanto si riferisce a una famiglia aromatica e non a una qualità del gusto. Il termine «vellutato» è soppresso perché è un criterio troppo soggettivo, difficile da valutare e/o quantificare da un gruppo di assaggiatori esperti. Sono stati aggiunti gli attributi «franco» e «pulito», in quanto questi vini devono essere privi di difetti.

Viene eliminato lo specifico obbligo di pressare le uve prima della macerazione, così come l'obbligo di diraspatura preliminare, fermo restando che tali pratiche enologiche non incidono sul tipo di vino e non è necessario regolamentarle. Viene eliminato l'obbligo di aerare il mosto al fine di eliminare i lieviti, in quanto è ampiamente dimostrato che la semplice aggiunta di alcole a più di 15 % vol è sufficiente per neutralizzarli. È soppresso il riferimento all'uso della «pressatura» per la separazione dei solidi. Infatti, per questo tipo di produzione, si utilizzano altre tecniche, quali il «salasso», che forniscono risultati simili o addirittura migliori.

11. MODIFICA DELLA DESCRIZIONE DEI VINI LIQUOROSI «GARNACHA DEL EMPORDÀ»

Descrizione

La descrizione organolettica di questi vini è stata migliorata. La formulazione relativa al metodo di produzione è stata altresì migliorata.

La modifica interessa il punto 2.4 del disciplinare di produzione e il punto 4 del documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non rientrante in nessuna delle tipologie di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alle indicazioni geografiche.

Motivazione

Per quanto riguarda il colore, è stato aggiunto l'attributo «limpido» per consentire di distinguerlo dai vini torbidi. Dalla descrizione del colore sono soppressi i termini «ambra» e «rubino», in quanto si tratta di termini regolamentati a seconda della varietà utilizzata, che potrebbero essere fuorvianti o generare confusione. È pertanto preferibile descrivere questo tipo di vini in base alla gamma di sfumature che li caratterizzano.

Nella descrizione dell'odore sono aggiunti i termini «e/o appassite e gli aromi caratteristici dell'invecchiamento», in quanto tali aromi predominano in questa categoria di vini, le cui uve sono da vendemmia tardiva e sono soggette all'invecchiamento ossidativo obbligatorio.

L'attributo «con note di frutti maturi o appassiti» compare nella descrizione del sapore. Risulta più pertinente menzionarlo solo nella sezione relativa all'odore, in quanto si riferisce a una famiglia aromatica e non a una qualità del gusto. Sono stati aggiunti gli attributi «franco» e «pulito», in quanto questi vini devono essere privi di difetti, e il termine «complesso» al fine di migliorare la descrizione.

L'attributo «stramature» è sostituito da «mature» in quanto non è necessario che le uve siano stramature per ottenere le caratteristiche che definiscono tale prodotto.

La descrizione specifica le varietà del vitigno garnacha (bianca, rossa, nera o dolce) al fine di chiarire che possono essere utilizzate tutte.

I seguenti testi sono soppressi: «Dopo la separazione della polpa e la frantumazione, l'impasto fermenta» e «salassato, pressato, filtrato e alcolizzato». Per questo tipo di vini, tali processi enologici possono essere effettuati in diverse fasi della produzione con risultati ottimali.

Per quanto riguarda il metodo di concentrazione del mosto, il termine «ebollizione» è sostituito dall'espressione «applicazione diretta del calore», che è più corretta.

Si è deciso di eliminare l'eccezione relativa a due anni di invecchiamento o maturazione, se il vino è stato ottenuto da almeno il 90 % di garnacha tinta o peluda. Infatti l'esperienza ha dimostrato che tale differenza non ha alcuna ragion d'essere e che, per possedere le caratteristiche sensoriali e tipiche di questa categoria, l'invecchiamento è essenziale per tutte le varietà di garnacha.

12. MODIFICA DELLA DESCRIZIONE DEI VINI LIQUOROSI «MOSCATEL DEL EMPORDÀ»

Descrizione

La descrizione organolettica di questi vini è stata migliorata. La formulazione relativa al metodo di produzione è stata altresì migliorata.

La modifica interessa il punto 2.4 del disciplinare di produzione e il punto 4 del documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non rientrante in nessuna delle tipologie di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alle indicazioni geografiche.

Motivazione

Per quanto riguarda il colore, è stato aggiunto l'attributo «limpido» per consentire di distinguerlo dai vini torbidi. I termini «giallo intenso» sono sostituiti da «ambrato» per includere i vini più vecchi di questa categoria, che presentano caratteristiche organolettiche equivalenti o ancora più complesse.

Nella descrizione dell'odore, il termine «netto» è sostituito dal termine «pulito» al fine di correggere un errore di traduzione dal catalano allo spagnolo e l'attributo «persistente» è spostato nella sezione relativa al sapore, che vi corrisponde più strettamente.

Nella descrizione del sapore sono stati aggiunti gli attributi «franco» e «pulito», in quanto i vini di questo tipo devono essere privi di difetti. Il termine «vellutato» è soppresso perché è un criterio troppo soggettivo, difficile da valutare e/o quantificare da un gruppo di assaggiatori esperti.

Si precisa che le varietà Moscatel de Alexandria e Moscatel de Grano Menudo sono spesso utilizzate indistintamente, insieme o separatamente.

13. MODIFICA DELLA DESCRIZIONE DEI VINI LIQUOROSI «DULCE DEL EMPORDÀ»

Descrizione

La descrizione organolettica di questi vini è stata migliorata. Il titolo alcolometrico effettivo massimo è aumentato da 20 a 22 % vol.

La modifica interessa il punto 2.4 del disciplinare di produzione e il punto 4 del documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non rientrante in nessuna delle tipologie di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alle indicazioni geografiche.

Motivazione

Per quanto riguarda il colore, è stato aggiunto l'attributo «limpido» per consentire di distinguerlo dai vini torbidi.

Nella descrizione dell'odore, il termine «netto» è sostituito dal termine «pulito» per correggere un errore di traduzione dal catalano allo spagnolo; i termini «e/o appassite» sono aggiunti perché questa famiglia olfattiva è presente in questo tipo di vino. I termini «caldo e dolce» sono soppressi in quanto tale attributo riguarda il sapore e non l'odore.

Nella descrizione del sapore sono stati aggiunti gli attributi «franco», «pulito» e «equilibrato», in quanto i vini di questo tipo devono essere privi di difetti. I termini «fruttato» e «che evocano frutti maturi» sono soppressi in quanto attributi aromatici non caratteristici del sapore. L'attributo «corposo» è soppresso perché è difficile, se non impossibile, valutarlo e quantificarlo. I termini «intensità gustativa prolungata» sono sostituiti dal termine «persistente», che è più appropriato.

Il titolo alcolometrico effettivo massimo è stato aumentato da 20 a 22 % per questa categoria di vini liquorosi, in quanto si tratta della categoria più generica e non è auspicabile limitarlo, al fine di renderlo più inclusivo.

14. I «VINOS RANCIOS DEL EMPORDÀ» SONO AGGIUNTI ALLA CATEGORIA 3

Descrizione

Un nuovo tipo di vini denominati «Rancios del Empordà» è aggiunto alla categoria 3 a causa del loro metodo di invecchiamento. Sono stabilite le descrizioni organolettiche e il titolo alcolometrico naturale minimo.

La modifica interessa il punto 2.4 del disciplinare di produzione e il punto 4 del documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non rientrante in nessuna delle tipologie di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alle indicazioni geografiche. Non è stata introdotta alcuna nuova categoria, limitandosi ad aggiungere un tipo alla categoria 1, già presente nel disciplinare.

Motivazione

Si tratta di includere un nuovo tipo di vino denominato «Vino rancio del Empordà». Il termine «Rancio» era stato finora riservato ai vini e ai vini liquorosi quando, a causa delle particolari condizioni di invecchiamento, avevano acquisito un sapore «rancido».

15. MODIFICA DELLA DESCRIZIONE DEI VINI OTTENUTI DA UVE STRAMATURE

Descrizione

La descrizione organolettica di questi vini è stata migliorata. Sono modificati i limiti del titolo alcolometrico effettivo.

La modifica interessa il punto 2.5 del disciplinare di produzione e il punto 4 del documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non rientrante in nessuna delle tipologie di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alle indicazioni geografiche.

Motivazione

Nella descrizione dell'odore, i termini «frutta secca e matura» sono sostituiti dai termini «frutta matura e/o disidratata». Tali aggettivi sono infatti più appropriati e consentono di includere i vini con uno solo di questi due attributi.

Nella descrizione del sapore sono stati aggiunti gli attributi «franco» e «pulito», in quanto i vini di questo tipo devono essere privi di difetti. L'attributo «strutturato» è soppresso in quanto difficile o impossibile da valutare o quantificare e gli attributi «untuoso» e «complesso» sono aggiunti per migliorare la descrizione. Sono soppressi i termini «che evoca il mosto cotto» in quanto questo attributo aromatico non corrisponde al sapore.

Si è deciso di cambiare il titolo alcolometrico effettivo minimo da 15 % a 12 % vol, in quanto tale limitazione non è necessaria e non corrisponde alla produzione effettiva di tali prodotti. Per la maggior parte dei vini prodotti, la fermentazione può cessare prima, a seconda delle condizioni della stagione. Il limite massimo è soppresso in quanto non necessario.

16. MODIFICHE DEI LIMITI DEL TITOLO ALCOLOMETRICO

Descrizione

Le due tabelle che sintetizzano i limiti del titolo alcolometrico effettivo e totale dei vari tipi di vino sono modificate per includere i nuovi tipi sopra menzionati.

La modifica interessa i punti 2.6 e 2.7 del disciplinare di produzione e il punto 4 del documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non rientrante in nessuna delle tipologie di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alle indicazioni geografiche.

Motivazione

Le modifiche relative al titolo alcolometrico effettivo sono già state indicate e motivate nelle voci relative ai tipi corrispondenti.

Il titolo alcolometrico totale è adattato ai nuovi titoli alcolometrici effettivi e il limite massimo è soppresso in quanto non necessario.

17. MODIFICHE DEI LIMITI DI ACIDITÀ TOTALE

Descrizione

Per i vini della categoria 1, il limite minimo di 4,5 g/l espresso in acido tartarico è ridotto a 4 g/l.

Per i vini spumanti di qualità e i vini frizzanti, l'acidità minima è fissata a 5,0 g/l, espressa in acido tartarico.

La modifica interessa il punto 2.9 del disciplinare di produzione e il punto 4 del documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non rientrante in nessuna delle tipologie di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alle indicazioni geografiche.

Motivazione

Dalle analisi effettuate negli ultimi dieci anni dal Dipartimento tecnico del nostro Consejo Regulador è emerso che il tenore di zucchero dei mosti aumenta di anno in anno, probabilmente a causa dei cambiamenti climatici, a scapito dell'acidità totale. Infatti l'aumento delle temperature, le ondate di caldo e lo stress idrico spingono le cantine ad adeguare la raccolta per raggiungere un equilibrio tra la maturazione fenolica e la probabile maturazione alcolica, che coincide sempre più con un titolo alcolometrico più elevato e livelli di acidità più equilibrati, al fine di dare priorità alla qualità del prodotto.

È aggiunta l'acidità per le categorie dei vini spumanti di qualità e dei vini frizzanti, in quanto non era presente nel disciplinare precedente.

18. MODIFICHE DEI LIMITI DI ACIDITÀ VOLATILE

Descrizione

Per i vini stagionali il limite massimo, espresso in acido acetico, è portato da 0,6 a 0,8 g/l. Può arrivare fino a 1,10 g/l per i vini invecchiati, anziché il precedente valore pari a 1,20 g/l. È inoltre introdotto un limite specifico di 2,10 g/l per i vini liquorosi, i vini stramaturi e i «vinos rancios».

La modifica interessa il punto 2.10 del disciplinare e il punto 4 del documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non rientrante in nessuna delle tipologie di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alle indicazioni geografiche.

Motivazione

Dalle analisi effettuate negli ultimi dieci anni dal Dipartimento tecnico del nostro Consejo Regulador è emerso che il tenore di zucchero dei mosti aumenta di anno in anno, probabilmente a causa dei cambiamenti climatici, il che può tradursi in un aumento dell'acidità volatile. L'aumento delle temperature, delle ondate di caldo e dello stress idrico per le piante può a sua volta causare stress ai lieviti nel processo di fermentazione, con conseguente aumento dell'acidità volatile.

Anche l'introduzione dei vini «rancios» e «brisados» (arancioni) nel disciplinare di produzione può comportare un aumento dell'acidità volatile dovuta ai loro metodi di produzione, senza tuttavia compromettere la qualità del prodotto.

19. SONO INTEGRATI I LIMITI MASSIMI PER L'ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE

Descrizione

È specificato il tenore massimo di zolfo per i vini rancios di categoria 1, i vini frizzanti e le uve stramature.

La modifica interessa il punto 2.11 del disciplinare e il punto 4 del documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non rientrante in nessuna delle tipologie di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alle indicazioni geografiche.

Motivazione

La modifica serve per applicare tale limite a questi tipi di vino.

20. SPOSTAMENTO DELLA VOCE RELATIVA ALLE MENZIONI E ALLE INDICAZIONI

Descrizione

La voce «Menzioni e/o indicazioni» è spostata dal punto 2 al punto 8. 2. Presentazione ed etichettatura dei prodotti.

La modifica interessa il punto 2 del disciplinare di produzione e il punto 9 del documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non rientrante in nessuna delle tipologie di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alle indicazioni geografiche.

Motivazione

Si tratta della voce relativa all'etichettatura del disciplinare di produzione.

21. MODIFICHE DELLE PRATICHE DI COLTIVAZIONE

Descrizione

Sono soppressi i limiti della densità di impianto e del numero di gemme per ettaro e viene migliorata la formulazione dell'autorizzazione per l'irrigazione. Viene introdotta una distinzione cromatica al posto della soglia generica del titolo alcolometrico naturale delle uve pari o superiore al 10 % vol. Tale limite è portato a 11,5 % vol per le uve destinate alla produzione di vino rosso, a 10,5 % vol per le uve destinate alla produzione di vini bianchi e rosati e a 9,5 % vol per le uve destinate alla produzione di vini frizzanti o di vini spumanti di qualità.

La modifica interessa i punti 3.1 e 3.2 del disciplinare di produzione e il punto 5 del documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non rientrante in nessuna delle tipologie di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alle indicazioni geografiche.

Motivazione

L'imposizione di una soglia minima o massima di viti per ettaro non è adeguata alla situazione attuale della regione, che presenta superfici più produttive con viti giovani e zone meno fertili con vigneti secolari.

Non è opportuno limitare il numero di gemme, in quanto tale numero deve essere adattato in funzione della varietà più o meno produttiva, della zona, della destinazione delle uve, del vino da produrre e del tipo di potatura.

Poiché la pratica dell'irrigazione non è comune nella nostra regione, il paragrafo è modificato partendo dal presupposto che il lavoro nei vigneti è di responsabilità del viticoltore e deve rispettare l'obiettivo di produrre uve di qualità.

È opportuno indicare un titolo alcolometrico per ciascuna delle principali categorie di vini, aumentandolo di mezzo punto percentuale per i vini bianchi, rosati, spumanti e spumanti di qualità e di un punto percentuale per i vini rossi, al fine di adeguare il titolo alcolometrico minimo alla realtà del prodotto. A causa dei cambiamenti climatici, nella regione le uve non sono raccolte al di sotto di tali soglie al fine di ottenere non solo una maturazione zuccherina, ma anche una maturazione fenolica.

22. MODIFICHE DELLE PRATICHE ENOLOGICHE

Descrizione

La frase «Nella produzione dei mosti devono essere seguite pratiche tradizionali che utilizzano tecnologie moderne volte a migliorare la qualità dei vini» è soppressa.

La resa di estrazione è aumentata da 70 a 74 litri di mosto o vino per 100 kg di vendemmia, specificando che sono incluse le fecce.

La modifica interessa il punto 3.3 del disciplinare di produzione e il punto 5 del documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non rientrante in nessuna delle tipologie di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alle indicazioni geografiche.

Motivazione

La frase soppressa è superflua in quanto le cantine sono ora dotate delle tecnologie adeguate per ottenere mosti di qualità.

L'estrazione del mosto si applica ai processi di produzione di vino bianco nei quali l'estrazione è effettuata prima della fermentazione. L'estrazione del vino si applica quando il processo di estrazione ha luogo dopo la fermentazione. Poiché le strutture per la vinificazione di qualità sono sempre più dotate di macchine sofisticate e all'avanguardia, il processo di estrazione è migliorato: è più sensibile al periodo di conservazione e alla qualità del prodotto, anche applicando una pressione più elevata.

23. MIGLIORE FORMULAZIONE DELLA PARTE RELATIVA ALLA RESA PER ETTARO

Descrizione

Si specifica che la produzione in Hl/ha è destinata al vino finito. Ai valori corrispondenti sono aggiunti due decimali.

La modifica interessa il punto 5 del disciplinare e non incide sul documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non rientrante in nessuna delle tipologie di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alle indicazioni geografiche.

Motivazione

Viene migliorata l'accuratezza del testo.

24. MODIFICHE RELATIVE ALLE VARIETÀ DI UVE

Descrizione

Tra i bianchi raccomandati: alla varietà Cariñena Blanca è aggiunto il sinonimo Carignan blanc; il Lledoner blanc, sinonimo di Garnacha blanca, è sostituito dal suo vero nome, ossia Lladoner Blanco; la Garnacha roja è spostata nelle varietà rosse raccomandate.

Tra i bianchi autorizzati: il Moscatel de grano pequeño è sostituito dal suo vero nome, ossia Moscatel de grano menudo;

le varietà Samsó o Cariñena sono aggiunte alle varietà rosse raccomandate, nonché un altro sinonimo: Mazuela; la varietà Lladoner è aggiunta ai sinonimi di Garnacha tinta; la Cariñena gris è aggiunta come nuova varietà.

Tra i rossi autorizzati: il Tempranillo è aggiunto come sinonimo di Ull de llebre; e la varietà Lledoner pelut nei sinonimi di Garnacha peluda.

La modifica interessa il punto 6 del disciplinare di produzione e il punto 7 del documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non rientrante in nessuna delle tipologie di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alle indicazioni geografiche.

Motivazione

Viene migliorata la specificazione delle varietà.

25. MIGLIORAMENTO REDAZIONALE RIGUARDANTE IL LEGAME

Descrizione

La formulazione relativa al legame viene migliorata.

La modifica interessa il punto 7 del disciplinare di produzione e il punto 8 del documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non rientrante in nessuna delle tipologie di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alle indicazioni geografiche, e, in particolare, non modifica il legame ma si limita a migliorarne la formulazione.

Motivazione

La modifica serve a migliorare la formulazione.

26. MENZIONI E/O INDICAZIONI

Descrizione

Oltre allo spostamento della voce relativa alle menzioni e alle indicazioni di cui ai punti da 2 a 8 del disciplinare, già citato, sono state apportate alcune modifiche redazionali.

La modifica interessa il punto 8 del disciplinare di produzione e il punto 9 del documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non rientrante in nessuna delle tipologie di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alle indicazioni geografiche, e, in particolare, non modifica il legame ma si limita a migliorarne la formulazione.

Motivazione

— Per i vini giovani («joven»), la condizione «saranno imbottigliati durante la stagione e/o a partire dal 20 dicembre dell'anno della vendemmia dell'uva, secondo le decisioni» è sostituita da «saranno imbottigliati durante l'anno della vendemmia dell'uva», al fine di eliminare qualsiasi ambiguità quanto al fatto che l'imbottigliamento non può avvenire oltre un certo termine. La formulazione precedente potrebbe infatti suggerire che l'imbottigliamento potrebbe aver luogo a partire dal 20 dicembre, senza limiti massimi.

— È aggiunto l'obbligo di elaborare i vini da invecchiamento («vino de guarda») in botti di rovere di capacità inferiore o pari a 330 litri. In questo modo è specificata la capacità ammissibile delle botti.

— Per i vini «crianza», «reserva» e «gran reserva», il testo è adattato alle condizioni normative applicabili a tali indicazioni tradizionali, sotto tutti gli aspetti, in particolare per quanto riguarda la durata e la capacità delle botti.

— Per i vini «reserva» è aggiunto il seguente obbligo: nel caso dei vini spumanti di qualità, la durata del processo tra il tiraggio e lo sboccamento deve essere pari o superiore a 15 mesi. Si tratta di un prerequisito per l'utilizzo di questa menzione.

— È eliminato l'obbligo di utilizzare botti di rovere per l'invecchiamento del vino liquoroso Garnacha de Empordà. Infatti, sebbene esse siano tradizionalmente quelle più utilizzate, sono consentiti altri tipi di legno. È aggiunto l'obbligo di utilizzare botti di capacità inferiore o pari a 330 litri.

— Per i vini rancios, quando è indicato il periodo di invecchiamento, si tiene conto della media delle frazioni che lo compongono.

— Per i vini «barrica» (elaborati in botti) e i vini «roble» (rovere), la capacità massima del recipiente è aumentata da 330 a 600 litri, conformemente alla normativa nazionale. L'imposizione di un limite più restrittivo non è giustificata.

— Per i vini liquorosi Garnacha de l'Empordà e Moscatel de l'Empordà, il tenore limite di zuccheri per l'indicazione «vino dulce natural» (vino dolce naturale) è portato da 270 a 252 g/l. Questa modifica riflette la volontà di adattarsi al metodo di produzione più tradizionale della zona di produzione.

— La frase «I vini e i vini liquorosi che hanno acquisito un sapore rancido a causa delle particolari condizioni di invecchiamento» è soppressa in quanto superflua, perché tali tipi di vino sono già stati descritti in dettaglio.

— Per il vino liquoroso Garnacha de Empordà, i termini «ámbar» (ambra) e «rubí» (rubino) diventano facoltativi, in quanto tali termini designano già questo prodotto secondo le varietà utilizzate per la sua produzione.

— È aggiunta la menzione «rancio dulce» (rancido dolce) per i vini rancios con un tenore di zuccheri superiore a 45 g/l.

— Per i vini spumanti di qualità è aggiunto l'obbligo di indicare il nome della DOP sul tappo. Nel caso di un prodotto minoritario, i produttori di vini spumanti hanno espresso la volontà di distinguere il tappo apponendo il nome della denominazione di origine.

— Per motivi di chiarezza, le menzioni obbligatorie e facoltative sono separate.

— Se il vino è ottenuto da più di tre varietà di uve, è soppresso l'obbligo di indicare le menzioni obbligatorie al di fuori del campo visivo. Tale requisito va al di là di quanto prescritto dalla legislazione e non è giustificato.

— La norma relativa all'indicazione del nome del viticoltore o dell'azienda è soppressa e sostituita dalla menzione «embotellado en la propiedad» (imbottigliato nell'azienda). Questa menzione è aggiunta per distinguere i produttori che soddisfano i requisiti.

— È introdotta la raccomandazione di utilizzare le menzioni «Lladoner», «Lladoner Blanco» e «Lledoner pelut» nell'etichettatura di tutti i vini che le contengono, in quanto sinonimi regionali.

— Sono aggiunte le menzioni tradizionali «rancio» (rancido) e «vino dulce natural» (vino dolce naturale). L'obiettivo è correggere la loro omissione, che costituiva un errore.

27. MODIFICHE RELATIVE AL CONTROLLO

Descrizione

I dati di contatto dell'organismo delegato vengono aggiornati. Il termine «crianza» è sostituito dal termine «invecchiamento» per indicare questa fase di produzione del vino. È soppressa la preferenza data al laboratorio dell'Instituto Catalán de la Viña y del Vino (Istituto catalano della vigna e del vino) per l'analisi dei vini.

La modifica interessa il punto 9 del disciplinare e non incide sul documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non rientrante in nessuna delle tipologie di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alle indicazioni geografiche.

Motivazione

La modifica serve ad aggiornare i dati di contatto dell'organismo di certificazione.

Il termine «invecchiamento» è più corretto in quanto il termine «crianza» può essere confuso con la menzione tradizionale.

Il laboratorio deve poter essere scelto sulla base della qualità dei suoi servizi e dei suoi costi, purché disponga dei necessari accreditamenti.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome del prodotto**

Empordà

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP — Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino
3. Vino liquoroso
5. Vino spumante di qualità
8. Vino frizzante
16. Vino di uve stramature

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 22 — BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED ACETI

2204 — Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

4. **Descrizione del vino (dei vini)**

1. *Vino bianco, vino bianco fermentato e/o invecchiato, totalmente o parzialmente, in botti di legno e vino bianco «Brisado» (vino arancione).*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Vino bianco

Aspetto: limpido, con tonalità giallo pallido ed eventuali sfumature verdognole. I vini ottenuti da garnacha roja e/o da altre varietà rosse possono presentare un colore giallo più intenso, con sfumature rosate o grigiastre. Se i vini sono prodotti senza solfiti (tenore totale inferiore o uguale a 10 mg/l di SO_2), il giallo può essere più intenso e presentare sfumature dorate. Odore: pulito, con aromi fruttati e/o floreali e intensi. Sapore: franco, pulito, fresco, con acidità equilibrata.

Vino bianco fermentato e/o invecchiato, totalmente o parzialmente, in botti di legno

Aspetto: limpido, con sfumature gialle. I vini ottenuti da garnacha roja e/o da altre varietà a bacca nera possono presentare un colore giallo più intenso, con sfumature rosate e/o grigiastre. Se i vini sono prodotti senza solfiti (tenore totale inferiore o uguale a 10 mg/l di SO_2), il giallo può essere più intenso e presentare sfumature dorate. Odore: pulito, fruttato e/o floreale, con aromi caratteristici dell'invecchiamento del legno. Sapore: franco, pulito, equilibrato e persistente.

Vino bianco «Brisado»

Aspetto: limpido, con tonalità che vanno dal giallo intenso all'ambrato-arancione. Odore: pulito, con aromi fruttati e/o floreali che possono presentare note vegetali e/o erbacee. Sapore: franco, pulito, con un buon equilibrio di acidità e possibili note leggermente amare e/o tanniche.

* Tenore massimo di anidride solforosa: 200 mg/l, se il tenore di zuccheri è < 5 g/l, e 250 mg/l, se il tenore di zuccheri è pari o superiore a 5 g/l.

* I valori limite non indicati devono essere conformi alla legislazione dell'UE vigente.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 11

— Acidità totale minima 4 grammi per litro espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) 13,33

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

2. *Vini rosati e vini rosati fermentati e/o invecchiati, totalmente o parzialmente, in botti di legno*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Rosati

Aspetto: limpido, con tonalità che vanno dal rosa pallido al rosso ciliegia, note violacee intense e colore buccia di cipolla ammesso. Se i vini sono prodotti senza solfiti (tenore totale inferiore o uguale a 10 mg/l di SO_2), possono presentare sfumature arancioni. Odore: pulito, con aromi floreali e/o fruttati. Sapore: franco, pulito, fresco, con acidità equilibrata.

Vino rosato fermentato e/o invecchiato, totalmente o parzialmente, in botti di legno.

Aspetto: limpido, con tonalità che vanno dal rosa pallido al rosso ciliegia, sono ammesse anche note violacee intense e sfumature più arancioni, senza perdere le tonalità rosse. Odore: pulito, fruttato e/o floreale, con aromi caratteristici dell'invecchiamento del legno. Sapore: franco, pulito, equilibrato e persistente.

* Tenore massimo di anidride solforosa: 200 mg/l, se il tenore di zuccheri è < 5 g/l, e 250 mg/l, se il tenore di zuccheri è pari o superiore a 5 g/l.

* I valori limite non indicati devono essere conformi alla legislazione dell'UE vigente.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 11

— Acidità totale minima 4 grammi per litro espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) 13,33

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

3. *Vino rosso e vino rosso fermentato e/o invecchiato, totalmente o parzialmente, in botti di legno*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Vino rosso

Aspetto: limpido, con tonalità rosse e/o da rosso-violacee a violacee intense. Odore: pulito, fruttato e intenso. Sapore: franco, pulito ed equilibrato.

Vino rosso fermentato e/o invecchiato, totalmente o parzialmente, in botti di legno.

Aspetto: limpido, con tonalità rosse e/o rosso-violacee, che possono presentare sfumature color mattone. Odore: pulito, intenso, con note fruttate e aromi caratteristici dell'invecchiamento nel legno. Sapore: franco, pulito, strutturato, equilibrato e persistente, gustoso, tannico e intenso.

* Per i vini rossi invecchiati tale valore può essere superiore a 0,80 g/l (13,33 mEq/l), a un livello di 0,06 g/l per ciascun grado superiore a 12 anni di invecchiamento, fino a un massimo di 1,10 g/l (18,33 mEq/l).

* Tenore massimo di anidride solforosa: 150 mg/l, se il tenore di zuccheri è < 5 g/l, e 200 mg/l, se il tenore di zuccheri è pari o superiore a 5 g/l.

* I valori limite non indicati devono essere conformi alla legislazione dell'UE vigente.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 12

— Acidità totale minima 4 grammi per litro espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) 13,33

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

4. *Vino Rancio di categoria 1*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Aspetto: tonalità che vanno dal giallo al mogano, di intensità variabile a seconda del grado di invecchiamento. Odore: note ossidative e aromi di miele e/o spezie e/o frutta tostata. Sapore: potente, complesso, più o meno dolce a seconda del tenore di zuccheri.

* Tenore massimo di anidride solforosa: 150 mg/l, se il tenore di zuccheri è < 5 g/l, e 200 mg/l, se il tenore di zuccheri è pari o superiore a 5 g/l.

* I valori limite non indicati devono essere conformi alla legislazione dell'UE vigente.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 12

— Acidità totale minima 4 grammi per litro espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) 35

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

5. *Vino bianco, rosato e rosso frizzante*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Aspetto: limpido, con lieve emissione di bollicine fini, giallo pallido con sfumature verdognole per i vini bianchi, rosa per i vini rosati e rosso o rosso-violacee per i vini rossi. I vini bianchi frizzanti ottenuti da garnacha roja e/o da altre varietà rosse possono presentare un colore giallo più intenso, con sfumature rosate e/o grigiastre. Odore: fruttato e/o floreale, pulito, franco e intenso. Sapore: franco, pulito, fresco, equilibrato, con una buona integrazione dell'anidride carbonica.

* Tenore massimo di anidride solforosa: 200 mg/l per i vini bianchi e rosati e 150 mg/l per i vini rossi, se il tenore di zuccheri è inferiore a 5 g/l, e 250 mg/l per i vini bianchi e rosati e 200 mg/l per i vini rossi, se è pari o superiore a 5 g/l.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 10,5

— Acidità totale minima 5 grammi per litro espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) 13,33

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

6. *Vino spumante di qualità*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Aspetto: limpido, con emissione continua e persistente di bollicine fini, colore giallo pallido con tonalità da verdognole a giallo scuro e tonalità rosate per gli spumanti rosati. I vini spumanti di qualità ottenuti da garnacha roja e/o da varietà a bacca nera possono presentare un colore giallo più intenso, con sfumature rosate e/o grigiastre. Odore: pulito, fruttato e/o floreale, intenso, con aromi caratteristici dell'invecchiamento in bottiglia. Sapore: franco, pulito, equilibrato, con una buona integrazione dell'anidride carbonica.

* I valori limite non indicati devono essere conformi alla legislazione dell'UE vigente.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 10,5

— Acidità totale minima 5 grammi per litro espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) 13,33

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): 185

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

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

MISTELA BLANCA DEL EMPORDÀ

Aspetto: limpido, con tonalità che vanno dal giallo pallido all'ambrato. Odore: pulito, intenso, con aromi floreali e/o fruttati e/o di frutta secca. Sapore: franco, pulito, dolce ed equilibrato.

MISTELA NEGRA DEL EMPORDÀ

Aspetto: limpido, con tonalità rosse e/o rosso-violacee intense. Odore: pulito, intenso e fruttato. Sapore: franco, pulito, dolce ed equilibrato.

GARNACHA DEL EMPORDÀ

Aspetto: limpido, con sfumature ambrate più o meno intense a seconda del grado di invecchiamento se prodotto da varietà bianche. Può presentare sfumature che vanno dal rubino al mogano o al mattone se prodotto da varietà a bacca nera. Odore: pulito, intenso, con note di frutta matura e/o appassita e aromi caratteristici dell'invecchiamento. Sapore: franco, pulito, dolce, complesso, equilibrato e persistente.

MOSCATEL DEL EMPORDÀ

Aspetto: limpido, con tonalità che vanno dal giallo pallido all'ambrato ed eventuali sfumature verdognole. Odore: pulito, molto intenso, con aromi tipici della varietà. Sapore: franco, pulito, dolce, vellutato, dal gusto intenso e persistente, corrispondente alla varietà da cui è prodotto.

VINO DULCE DEL EMPORDÀ

Aspetto: limpido, di colore corrispondente alle varietà da cui è prodotto, dal bianco dorato al rosso mogano. Odore: pulito, con note di frutta matura e/o appassita. Sapore: franco, pulito, dolce, equilibrato e persistente.

VINO RANCIO DEL EMPORDÁ

Aspetto: limpido, con tonalità che vanno dal giallo oro antico al mogano, che variano a seconda del grado di invecchiamento. Odore: note ossidative e aromi di miele e/o spezie e/o frutta tostata. Sapore: potente, complesso, più o meno dolce a seconda del tenore di zuccheri.

* Tenore massimo di anidride solforosa: 150 mg/l, se il tenore di zuccheri è < 5 g/l, e 200 mg/l, se il tenore di zuccheri è pari o superiore a 5 g/l.

* I valori limite non indicati devono essere conformi alla legislazione dell'UE vigente.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 15

— Acidità totale minima in milliequivalenti per litro

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) 35

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

8. *Vino di uve stramature*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Aspetto: tonalità che vanno dal giallo all'ambrato. Odore: elevata intensità aromatica che ricorda la frutta matura e/o disidratata e la frutta secca. Sapore: franco, pulito, dolce, untuoso e complesso, con buona persistenza al palato.

* Tenore massimo di anidride solforosa: 150 mg/l, se il tenore di zuccheri è < 5 g/l, e 200 mg/l, se il tenore di zuccheri è pari o superiore a 5 g/l.

* I valori limite non indicati devono essere conformi alla legislazione dell'UE vigente.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 12

— Acidità totale minima in grammi per litro, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) 35

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche essenziali*

Pratica enologica essenziale

È opportuno utilizzare uve sane, il cui grado di maturazione consenta di ottenere vini con un titolo alcolometrico naturale pari o superiore a 11,5 % vol per la produzione di vino rosso, a 10,5 % vol per la produzione di vini bianchi e rosati e a 9,5 % vol per la produzione di vini frizzanti o vini spumanti di qualità.

Si applica una pressione adeguata per estrarre il mosto o il vino e separarlo dalle bucce delle uve, garantendo che non si ottengano oltre 74 litri di mosto o di vino, con le fecce, per ogni 100 kg di uve vendemmiate.

5.2. *Rese massime*

1. Varietà a bacca bianca

12 000 chilogrammi di uve per ettaro

88,8 ettolitri per ettaro

2. Varietà rosse

10 000 chilogrammi di uve per ettaro

74 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

Alt Empordà:

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

Baix Empordà:

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

7. **Varietà principali**

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

CARIÑENA BLANCA — CARIGNAN BLANC

CARIÑENA GRIS

CHARDONNAY

GARNACHA BLANCA — LLADONER BLANCO

GARNACHA PELUDA — LLEDONER PELUT

GARNACHA ROJA — GARNACHA GRIS

GARNACHA TINTA — LLADONER

GEWÜRZTRAMINER

MACABEO — VIURA

MALVASIA AROMÁTICA — MALVASÍA SITGES

MAZUELA — CARIÑENA

MAZUELA — SAMSÓ

MERLOT

MONASTRELL

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

PICAPOLL BLANCO

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO — ULL DE LLEBRE

XARELLO

8. **Descrizione del legame/dei legami**

8.1. *Vino*

I vini fermi prodotti su questi terreni di pianura, che costituiscono la base per la produzione di vini spumanti di qualità o di vini frizzanti, sono particolarmente leggeri. I vini giovani bianchi, rosati e rossi prodotti sono eccellenti, molto equilibrati e presentano un buon rapporto di acidità. Sono fruttati e freschi. I produttori della regione hanno sviluppato una competenza sulle caratteristiche di ciascun tipo di suolo, che consente loro di integrare i loro vini con uve provenienti da parcelle situate su diversi terreni. Questi vini, che si coniugano perfettamente con la cucina mediterranea, contribuiscono alla ricca gastronomia della regione.

8.2. *Vini liquorosi e vini di uve stramature*

La gamma di vini liquorosi gode di un'ottima reputazione. I vini Garnacha e Moscatel de l'Empordà sono riconosciuti in tutto il territorio da tempo immemore. Sono ottenuti da varietà locali perfettamente adattate al suolo e al clima. I vini Garnacha d'Empordà, citati in documenti risalenti all'epoca medievale, sono emblematici della regione. Sono ottenuti da uve di vigne vecchie a basso rendimento lasciate a stramaturare. Il vino è generalmente prodotto con il sistema delle «Soleras» (riserve perpetue).

8.3. *Vini spumanti di qualità*

La maggior parte dei vigneti si trova su suoli poveri e leggeri originati da rocce sedimentarie a grana grossa, conglomerati e arenaria, che consentono un buon drenaggio e sono di natura acida o neutra. Derivano da rocce emerse alla fine dell'età terziaria (neogene) e sono costituiti da materiali a grana grossa, conglomerati e arenaria, con intercalazioni più fini.

Corrispondono al riempimento sedimentario della fossa dell'Empordà, con rilievi dolci localmente variabili. I vini fermi prodotti su questi terreni di pianura, che costituiscono la base per la produzione di vini spumanti di qualità o di vini frizzanti, sono particolarmente leggeri.

8.4. *Vino frizzante*

I suoli si sono originati da grandi rocce sedimentarie a grana grossa, conglomerati e arenaria. I produttori della regione hanno sviluppato una competenza sulle caratteristiche di ciascun tipo di suolo, che consente loro di integrare i loro vini con uve provenienti da parcelle situate su diversi terreni. Questi vini, che si coniugano perfettamente con la cucina mediterranea, contribuiscono alla ricca gastronomia della regione. I vini frizzanti prodotti in questa zona sono molto apprezzati dai turisti che visitano la regione, in particolare a partire dagli anni '70.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Quadro giuridico

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

— I vini recanti la menzione «vino nuevo» (vino nuovo) devono essere commercializzati con l'indicazione dell'annata sull'etichetta e imbottigliati entro il 31 gennaio della stagione di vendemmia. Possono essere spediti a partire dal mese di novembre alla data convenuta in anticipo.

— I vini recanti la menzione «vino joven» (vino giovane) devono essere commercializzati con l'indicazione dell'annata sull'etichetta. Saranno imbottigliati durante l'anno di vendemmia.

— La menzione «vino de guarda» (vino da invecchiamento) si applica esclusivamente ai vini invecchiati per almeno 12 mesi in botti di rovere di capacità pari o inferiore a 330 litri.

— La menzione «reserva» (riserva) si applica solo ai vini spumanti per i quali la durata del processo tra il tiraggio e lo sboccamento è pari o superiore a 15 mesi.

— Il vino liquoroso Garnacha de Empordà è invecchiato in ambiente ossidante, in botti di diversa capacità, e a seconda della sua durata possono essere utilizzate le seguenti menzioni:

  — la menzione «matanza» si applica a un periodo di invecchiamento di 3 anni, di cui almeno un anno in botti di rovere di capacità pari o inferiore a 330 litri;

  — la menzione «reserva» si applica a un periodo di invecchiamento di 5 anni, di cui almeno 4 anni in botti di rovere di capacità pari o inferiore a 330 litri;

  — la menzione «gran reserva» si applica a un periodo di invecchiamento di 8 anni, di cui almeno 6 anni in botti di rovere di capacità pari o inferiore a 330 litri;

  — la menzione «vieja reserva» si applica a un periodo di invecchiamento superiore a 10 anni in botti di rovere di capacità pari o inferiore a 330 litri.

— Per i vini rancios, quando è indicato il periodo di invecchiamento, si tiene conto della media delle frazioni che lo compongono.

— L'espressione «fermentado en barrica» (fermentato in botti) si applica ai vini fermentati in botti di legno della capacità massima di 600 litri.

— La menzione «barrica» (botte) può essere utilizzata a condizione che le informazioni relative al vino in questione specifichino, in mesi e/o anni, il periodo durante il quale il vino è stato conservato in botti di legno con una capacità massima di 600 litri.

— La menzione «roble» (rovere) può essere utilizzata a condizione che le informazioni relative al vino in questione specifichino, in mesi o anni, il periodo durante il quale il vino è stato conservato in botti di rovere con una capacità massima di 600 litri.

— I vini liquorosi Garnacha de Empordà e Moscatel de Empordà possono essere classificati come «vino dulce natural» (vino dolce naturale) se prodotti da mosti aventi un tenore di zuccheri superiore a 252 g/l.

— Il vino liquoroso Garnacha de Empordà può essere classificato come «ámbar» (ambrato) se ottenuto dalla varietà di uve garnacha blanca e/o garnacha roja, e «rubí» (rubino) se ottenuto esclusivamente da uve della varietà garnacha roja.

— La menzione «rancio dulce» (rancido dolce) indica un vino rancio con un tenore di zuccheri superiore a 45 g/l.

— I caratteri utilizzati per la menzione «Empordà» hanno un'altezza massima di 4 mm e quelli utilizzati per la dicitura «Denominación de Origen» la metà.

Quadro giuridico

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare

Condizionamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione

I vini devono essere confezionati o imbottigliati nella zona geografica delimitata, in impianti registrati presso il Registro de Embotelladores y Envasadores de la Denominación de Origen Protegida (Registro degli imbottigliatori e dei confezionatori della denominazione di origine protetta), al fine di garantire la tracciabilità e la qualità del prodotto evitando trasporti inutili.

Link al disciplinare del prodotto

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