C/2025/4117

24.7.2025

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2025/4117)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

“Empordà”

PDO-ES-A1548-AM03 — 28.4.2025

1. **Naam van het product**

“Empordà”

2. **Type geografische aanduiding**

☒ beschermde oorsprongsbenaming (BOB)

☐ beschermde geografische aanduiding (BGA)

☐ geografische aanduiding (GA)

3. **Sector**

☐ landbouwproducten

☒ wijnen

☐ gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Spanje

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

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

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

Het gaat om een standaardwijziging omdat er geen sprake is van een wijziging als bedoeld in artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad betreffende geografische aanduidingen.

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

1. DE INLEIDING IS GESCHRAPT

Beschrijving:

Het huidige productdossier begint met een inleiding die is onderverdeeld in twee delen “Onderwerp” en “Definities”, die zijn geschrapt.

De wijziging houdt in dat deze inleiding wordt geschrapt en heeft geen gevolgen voor het enig document.

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Het gaat om een standaardwijziging omdat er geen sprake is van een wijziging als bedoeld in artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad betreffende geografische aanduidingen.

Redenen:

Deze inleiding behoort niet tot de in het productdossier vereiste onderdelen en bovendien is de inhoud ervan reeds in de regelgeving opgenomen.

2. RECTIFICATIE

Beschrijving:

In de huidige formulering van het productdossier staat dat de beschermde naam “Empordà” of “EMPORDÀ” is. De versie in hoofdletters is geschrapt.

De wijziging heeft betrekking op punt 1 van het productdossier, maar is niet van invloed op het enig document.

Het gaat om een standaardwijziging omdat er geen sprake is van een wijziging als bedoeld in artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad betreffende geografische aanduidingen.

Redenen:

Aangezien het gaat om dezelfde naam en de wettelijke bescherming die een BOB biedt voor alle typografieën van de betrokken benaming, hoeft deze benaming niet anders te worden vermeld, d.w.z. in hoofdletters, aangezien dit tot verwarring zou kunnen leiden.

3. WIJZIGING VAN DE BESCHRIJVING VAN DE VERSCHILLENDE SOORTEN WITTE WIJN

Beschrijving:

1. De beschrijving van het type “vino blanco” (witte wijn) is gewijzigd:

   — wat de kleur betreft, is de volgende tekst toegevoegd:

     “Wijnen van garnacha roja en/of andere blauwe druivenrassen kunnen een intensere gele kleur hebben, met roze of grijzige tinten.

     Indien geproduceerd zonder sulfieten (met een SO_2-gehalte van ten hoogste 10 mg/l), kan het geel intenser zijn en goudkleurige tinten hebben”;

   — het kenmerk “fruitig” is verplaatst van het deel smaak naar het deel geur, met de toevoeging van het kenmerk “bloemig”.

2. De naam van het type “vino blanco criado en barrica” (witte wijn, gerijpt in het vat) is vervangen door “vino blanco fermentado y/o envejecido, total or parcialmente en recipientes de madera” (witte wijn, gegiste en/of geheel of gedeeltelijk in houten vaten gerijpte witte wijn) en het type “vino blanco fermentado en barrica sobre lías” (witte wijn, gegist in vaten op wijnmoer) is geschrapt omdat dit reeds in de nieuwe naam is opgenomen. De beschrijving is als volgt aangepast:

   — de volgende tekst is toegevoegd: “Wijnen die gedeeltelijk in houten vaten verouderen, moeten voor ten minste 25 % in houten vaten verouderen;

   — wat de kleur betreft, zijn de woorden “zonder de goudkleurige tint te bereiken” geschrapt en is het volgende toegevoegd: “Wijnen van garnacha roja en/of andere blauwe druivenrassen kunnen een intensere gele kleur hebben, met roze en/of grijzige tinten.

   Indien geproduceerd zonder sulfieten (met een SO_2-gehalte van ten hoogste 10 mg/l), kan het geel intenser zijn en goudkleurige tinten hebben”;

   — in de beschrijving van de geur is het bijvoeglijk naamwoord “bloemig” toegevoegd en is het woord “secundair” geschrapt;

   — ten slotte is in de beschrijving van de smaak het woord “kruidig” geschrapt.

3. Het maximale effectieve alcoholgehalte is geschrapt. Een specifiek kenmerk van gerijpte wijnen is geschrapt.

4. Het type “vino blanco brisado” (oranje wijn) is toegevoegd en beschreven.

De wijziging heeft betrekking op punt 2.1 van het productdossier en punt 4 van het enig document.

Het gaat om een standaardwijziging omdat er geen sprake is van een wijziging als bedoeld in artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad betreffende geografische aanduidingen.

Redenen:

1. De tekst die is toegevoegd aan de beschrijving van de kleur van de witte wijnen heeft tot doel rekening te houden met de specifieke kenmerken van witte wijnen gemaakt van blauwe druivenrassen of roja garnacha-rassen, aangezien deze laatste wijnen intensere toetsen kunnen geven als gevolg van hun hogere gehalte aan polyfenolen en anthocyaan.

   Anderzijds zijn de traditionele wijnbereidingsprocedés, in overeenstemming met de oude methoden, vóór de komst van oenologische producten, zoals zwaveldioxide of de toevoeging van gedehydrateerde en geselecteerde gist, niet nieuw en nog steeds actueel. Dit soort traditionele wijnbereiding kan echter leiden tot wijnen met een intensere kleur.

   Het kenmerk “fruitig” kwam voor in de beschrijving van de smaak. Het lijkt relevanter om het naar het deel geur te verplaatsen, aangezien het verwijst naar een aromatische familie en niet naar een smaakkwaliteit. Het kenmerk “bloemig” is toegevoegd omdat het een zeer vaak voorkomende aromatische familie is en in dit type wijn wordt gewaardeerd.

   De categorie “vino blanco fermentado en barrica sobre lías” (witte wijn, gegist in vaten op wijnmoer) is geschrapt, aangezien dit type wijn is opgenomen in de nieuwe categorie: “vino blanco fermentado y/o envejecido, total or parcialmente en recipientes de madera” (gegiste en/of geheel of gedeeltelijk in houten vaten gerijpte witte wijn).

   De beschrijving van dit type is gewijzigd om de definitie ervan te verbeteren, met het oog op de opname van alle witte wijnen die in houten vaten zijn gerijpt tijdens een deel van hun productie, en niet alleen die wijnen die zijn gegist. Er moet rekening worden gehouden met het feit dat de gisting zelden voor 100 % in houten vaten plaatsvindt, maar slechts gedeeltelijk.

   De kleurvoorschriften zijn vereenvoudigd door de woorden “zonder een goudkleurige tint te bereiken” te schrappen. De wijnen van dit type kunnen goudkleurige tinten hebben als gevolg van de oxidatieve ontwikkeling in houten vaten, en deze goudkleurige tinten, indien zij overeenkomen met de andere organoleptische kenmerken van het aroma en de smaak, vormen op geen enkele wijze een gebrek.

   De toegevoegde tekst met betrekking tot de kleur is om de hierboven uiteengezette redenen identiek aan die voor het type “vino blanco” (witte wijn).

   Om de hierboven uiteengezette redenen is het kenmerk “bloemig” toegevoegd. De fout om de houtachtige aroma’s als “secundair” aan te duiden, is gecorrigeerd door deze term te schrappen. De schrapping van het woord “kruidig” is bedoeld om een fout bij de vertaling van het Catalaans naar het Spaans te corrigeren.

2. Uit analysen die de afgelopen tien jaar door de technische dienst van onze Consejo Regulador zijn uitgevoerd, blijkt dat het suikergehalte van jaar tot jaar is gestegen, waarschijnlijk als gevolg van de klimaatverandering. De stijging van de temperaturen, alsook hittegolven en waterstress leiden ertoe dat de wijnkelders de oogst aanpassen om een evenwicht te bereiken tussen fenolische en waarschijnlijke alcoholische rijpheid, die steeds meer samenvalt met een hoger waarschijnlijk alcoholgehalte, teneinde voorrang te geven aan de kwaliteit van het product. In het licht van deze trend wordt het onnodig geacht een maximum vast te stellen, aangezien er geen rechtstreeks verband bestaat tussen het alcoholgehalte en de kwaliteit.

   Besloten is de verhoging van het alcoholgehalte voor gerijpte wijnen (1 % vol, in verhouding tot de vastgestelde minimumgrens) af te schaffen, aangezien er geen technische reden is om deze te handhaven.

3. De productie van “brisados” (oranje wijnen) in de regio is al eeuwenoud, maar was in onbruik geraakt. Deze wijnbereidingsmethode is sinds een tiental jaar opnieuw in ere hersteld. Het zijn wijnen met een kenmerkende kleur en structuur, die zeer gewaardeerd worden om hun gastronomische belang. In deze terroirwijnen komt hun raskenmerk tot uiting wanneer zij van één ras worden gemaakt.

4. WIJZIGING VAN DE BESCHRIJVING VAN DE VERSCHILLENDE TYPEN ROSÉWIJNEN

Beschrijving:

1. Alle elementen van de beschrijving van het type “vino rosado” (roséwijn) zijn gewijzigd en wat de kleur betreft, is de volgende tekst toegevoegd: “Indien de wijnen zijn geproduceerd zonder sulfieten (met een SO_2-totaalgehalte van ten hoogste 10 mg/l), kunnen ze oranje tinten hebben.”

2. Het type “vino rosado fermentado en barrica” (roséwijn, gegist in het vat) is geschrapt en de vermelding “vino rosado criado en barrica” (roséwijn, gerijpt in het vat) is vervangen door “vino rosado fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes de madera” (geheel of gedeeltelijk in houten vaten gegiste en/of gerijpte roséwijn). Ook de beschrijving ervan is aangepast.

3. Het minimale effectieve alcoholgehalte is verlaagd van 11,5 naar 11 % vol en het maximumgehalte is geschrapt. Een specifiek kenmerk van gerijpte wijnen is geschrapt.

De wijziging heeft betrekking op punt 2.1 van het productdossier en punt 4 van het enig document.

Het gaat om een standaardwijziging omdat er geen sprake is van een wijziging als bedoeld in artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad betreffende geografische aanduidingen.

Redenen:

1. In de beschrijving van de kleur is het woord “zacht” vervangen door “licht”, wat relevanter lijkt om een kleur aan te duiden. Bovendien moeten paarsige tinten worden toegestaan. Veel jonge roséwijnen hebben deze tinten, wat een kenmerk is van jonge wijnen en vanwege de aanwezigheid van anthocyanen van de gebruikte rassen. De toevoeging van de tint “uienschil” wordt ook noodzakelijk geacht om de roséwijnen van het ras garnacha roja niet uit te sluiten.

   Anderzijds zijn de traditionele wijnbereidingsprocedés, in overeenstemming met de oude methoden, vóór de komst van oenologische producten, zoals zwaveldioxide of de toevoeging van gedehydrateerde en geselecteerde gist, niet nieuw en nog steeds actueel. Dit soort traditionele wijnbereiding kan echter leiden tot wijnen met oranje tinten.

   Wat de geur betreft, wordt de term “primair” geschrapt omdat die overbodig is, aangezien de bloemige en fruitige families reeds in de aromatische families zijn gespecificeerd. Het woord “neto” (net) is vervangen door “limpio” (helder) om een foutieve vertaling van het Catalaans naar het Spaans te corrigeren.

   In het smaakgedeelte is het bijvoeglijk naamwoord “fruitig” geschrapt omdat het eerder verwijst naar de geur, aangezien het verwijst naar een aromatische familie en niet naar een smaakkwaliteit.

2. De categorie “vino rosado fermentado en barrica” (roséwijn, gegist in het vat) is geschrapt, aangezien dit type wijn nu is opgenomen in de nieuwe formulering “vino rosado fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes de madera” (Geheel of gedeeltelijk in houten vaten gegiste en/of gerijpte roséwijn). De beschrijving van dit type is gewijzigd om de definitie te verbeteren, zodat alle roséwijnen die in houten vaten verouderen, tijdens een deel van de productie en de gisting erin worden opgenomen. Er moet rekening worden gehouden met het feit dat de gisting en/of veroudering zelden voor 100 % plaatsvindt in houten vaten, maar slechts gedeeltelijk. Daarom is het volgende verduidelijkt: “Wijnen die gedeeltelijk in houten vaten verouderen, moeten voor ten minste 25 % in houten vaten ouderen.”

   Wat de kleur betreft, is het woord “licht” geschrapt uit de uitdrukking “licht kersenrood” om een onjuiste omschrijving te corrigeren: het kleurenpalet varieert van een lichte kleur (lichtroze) tot een intensere kleur (kersenrood). Het volgende is toegevoegd: “er zijn ook meer oranje tinten toegestaan, zonder rode tinten te verliezen”. Aangezien wijnen van deze categorie geheel of gedeeltelijk worden gegist en/of gerijpt in houten vaten, zal hun kleur waarschijnlijk meer veranderen dan die van niet-gerijpte wijnen.

   In de beschrijving van de geur is het kenmerk “bloemig” toegevoegd omdat het een zeer vaak voorkomende aromatische familie is die in dit wijntype wordt gewaardeerd. Besloten is om de verplichting te schrappen om aroma’s te bevatten die doen denken aan rode vruchten en de aroma’s die kenmerkend zijn voor verouderen op hout toe te voegen, aangezien wijnen van dit type deze kenmerkende aroma’s (van hout) moeten bevatten, zonder noodzakelijkerwijs tonen van rode vruchten te hebben.

In het smaakgedeelte is het bijvoeglijk naamwoord “fruitig” geschrapt omdat het eerder verwijst naar de geur, aangezien het verwijst naar een aromatische familie en niet naar een smaakkwaliteit. Het kenmerk “fris” is geschrapt omdat het een specifieke kwaliteit is voor jonge wijnen, die niet noodzakelijkerwijs onmisbaar is voor roséwijnen die geheel of gedeeltelijk in houten vaten worden gegist en/of gerijpt. Het kenmerk “vlezig” moet worden geschrapt, dat moeilijk of onmogelijk te kwantificeren is. Het is ook passend om voor dit type wijn het criterium van een lange afdronk op te leggen, dat is toe te schrijven aan de bewaring in hout.

3. Besloten is geen maximumgehalte aan effectief alcoholgehalte vast te stellen, om de reeds vermelde redenen voor de witte wijnen. Ook zijn er geen technische of kwalitatieve belemmeringen om het minimumgehalte van 11,5 tot 11 % vol te verminderen.

   Besloten is de verhoging van het alcoholgehalte voor gerijpte wijnen (1 % vol, in verhouding tot de vastgestelde minimumgrens) af te schaffen, aangezien er geen technische reden is om deze te handhaven.

5. WIJZIGING VAN DE BESCHRIJVING VAN DE VERSCHILLENDE SOORTEN RODE WIJNEN

Beschrijving:

1. Alle elementen van de beschrijving van het type “vino tinto” (rode wijn) zijn gewijzigd.

2. Het type “vino tinto fermentado en barrica” (rode wijn, gegist in het vat) is geschrapt en het type “vino tinto criado en barrica” (rode wijn, gerijpt in het vat) is gewijzigd in “vino tinto fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes de madera” (geheel of gedeeltelijk in houten vaten gegiste en/of gerijpte rode wijn). Ook de beschrijving ervan is aangepast.

3. De vermelding “rode wijnen moeten een effectief alcoholgehalte van ten minste 11,5 % vol hebben” is vervangen door “de rode wijnen hebben een effectief alcoholgehalte van ten minste 12 % vol” en een specifiek kenmerk met betrekking tot gerijpte wijnen is geschrapt.

De wijziging heeft betrekking op punt 2.1 van het productdossier en punt 4 van het enig document.

Het gaat om een standaardwijziging omdat er geen sprake is van een wijziging als bedoeld in artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad betreffende geografische aanduidingen.

Redenen:

1. Wat de kleur betreft, is het woord “paarsrood” vervangen door “rood en/of paarsrood”, zodat beide tinten onderling en in combinatie toegestaan zijn. Deze formulering geeft het scala aan mogelijke tinten van een rode wijn die kenmerkend is voor de gecontroleerde oorsprongsbenaming Empordà beter weer.

   In de beschrijving van de geur is het kenmerk “aangenaam”, dat moeilijk of zelfs onmogelijk te kwantificeren is, geschrapt.

   Het kenmerk “fruitig” kwam voor in de beschrijving van de smaak. Het lijkt relevanter om het naar het deel geur te verplaatsen, aangezien het verwijst naar een aromatische familie en niet naar een smaakkwaliteit. Het kenmerk “tanninerijk” is geschrapt omdat het overbodig of zelfs negatief wordt geacht voor dit type wijn. Het woord “aanhoudend” is ook geschrapt omdat het niet nodig is.

2. De categorie “vino tinto fermentado en barrica” (rode wijn, gegist in het vat) is geschrapt, aangezien dit type wijn is opgenomen in de nieuwe formulering “vino tinto fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes de madera”(geheel of gedeeltelijk in houten vaten gegiste en/of gerijpte rode wijn). De beschrijving van dit type is gewijzigd om de definitie ervan te verbeteren, met het oog op de opname van alle rode wijnen die in houten vaten zijn gerijpt tijdens een deel van hun productie, en niet alleen die wijnen die zijn gegist. Er moet rekening worden gehouden met het feit dat de gisting en/of veroudering zelden voor 100 % plaatsvindt in houten vaten, maar slechts gedeeltelijk. Daarom is het volgende verduidelijkt: “Wijnen die gedeeltelijk in houten vaten verouderen, moeten voor ten minste 25 % in houten vaten ouderen.”

In de beschrijving van het nieuwe type wordt het om de hierboven uiteengezette redenen passend geacht de term “paarsrood” te vervangen door “rood en/of paarsrood”. Er moet ook rekening worden gehouden met baksteentinten, die daarom worden toegevoegd vanwege de natuurlijke ontwikkeling van anthocyanen en tanninen in dit type wijn. Wat de geur betreft, is de tekst “aroma’s van balsamico en kruiden eigen aan veroudering” vervangen door “kenmerkende aroma’s van veroudering op hout”. De aroma’s die het hout aan de wijn geeft, variëren naargelang het houttype, de kuiperij, het roosteren van de vaten, de verouderingsduur enz. Wat de smaak betreft, is het woord “limpio” (helder) geschrapt omdat het overbodig is, aangezien de term “franco” (zuiver) al verwijst naar wijn zonder veranderingen en gebreken. De tekst “aroma’s die doen denken aan rijpe vruchten” is geschrapt omdat de verwijzingen naar een aromatische familie niet passen in de beschrijving van de smaak. De term “zoet” is geschrapt omdat deze beschrijving moeilijk te kwantificeren is en irrelevant is voor wijnen die geheel of gedeeltelijk in houten vaten worden gegist en/of gerijpt. De wijnen van dit type zijn meer gestructureerd dankzij de extractie van de tanninen van het hout en de uiteindelijke concentratie ervan in tanninen en kleurstoffen die het gevolg zijn van de gemiddelde en lange maceraties die worden gebruikt om aan het einde van de veroudering evenwichtige wijnen te verkrijgen.

De term “aanhoudend” is toegevoegd omdat de wijnen van dit type een langere afdronk hebben dan jonge wijnen. De langere afdronk is het gevolg van de extractie van de tanninen uit het hout en de uiteindelijke concentratie van tanninen en kleurstoffen die het gevolg zijn van de gemiddelde en lange maceraties die worden gebruikt om aan het einde van de veroudering evenwichtige wijnen te verkrijgen.

3. Het woord “quiere” is vervangen door het woord “vol” om een fout te corrigeren. Er zijn geen technische of kwalitatieve belemmeringen voor het wijzigen van het minimaal effectief alcoholgehalte van 11,5 naar 12 % vol.

Besloten is de verhoging van het alcoholgehalte voor gerijpte wijnen (1 % vol, in verhouding tot de vastgestelde minimumgrens) af te schaffen, aangezien er geen technische reden is om deze te handhaven.

6. DE “VINOS RANCIOS” ZIJN TOEGEVOEGD AAN CATEGORIE 1

Beschrijving:

Aan categorie 1 is een nieuw type wijn, “rancios” genaamd, toegevoegd vanwege de verouderingsmethode. De overeenkomstige organoleptische aanduidingen en het minimale effectieve alcoholgehalte zijn vastgesteld.

De wijziging heeft betrekking op punt 2.1 van het productdossier en punt 4 van het enig document.

Het gaat om een standaardwijziging omdat er geen sprake is van een wijziging als bedoeld in artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad betreffende geografische aanduidingen. Er is geen nieuwe categorie ingevoerd, maar er is eenvoudigweg een type toegevoegd binnen categorie 1, dat al in het productdossier is opgenomen.

Redenen:

Het doel is een nieuwe soort wijn op te nemen, genaamd “vino rancio”. De term “rancio” is tot dusver voorbehouden aan wijnen en likeurwijnen wanneer zij door de bijzondere verouderingsomstandigheden de smaak “rancio” (belegen) hadden verkregen.

7. WIJZIGING VAN DE BESCHRIJVING VAN PARELWIJNEN

Beschrijving:

De organoleptische beschrijving van deze wijnen is verbeterd. Het minimale effectieve alcoholgehalte is verhoogd van 9,5 naar 10,5 % vol. De zin “wijn verkregen van wijnstokrassen” wordt vervangen door “wijn verkregen van druivenrassen”.

De wijziging heeft betrekking op punt 2.2 van het productdossier en punt 4 van het enig document.

Het gaat om een standaardwijziging omdat er geen sprake is van een wijziging als bedoeld in artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad betreffende geografische aanduidingen.

Redenen:

Wat de kleur betreft, wordt het kenmerk “licht” geschrapt omdat het de visuele fase niet beschrijft. Het kenmerk “helder” is toegevoegd om het van de troebele wijnen te kunnen onderscheiden; de woorden “lichtroze of licht intens” en “paarsrood” zijn vervangen door respectievelijk de woorden “roze” en “rood of paarsrood”, die geschikter zijn voor parelwijnen van Empordà. Het volgende is toegevoegd: “De kleur van witte parelwijnen van garnacha roja of andere blauwe druivenrassen kan een intensere gele kleur en roze en/of grijzige tinten hebben”, om rekening te houden met de specifieke kenmerken van witte parelwijnen van blauwe druivenrassen of garnacha roja, aangezien deze laatste wijnen intensere toetsen kunnen geven als gevolg van hun hogere gehalte aan polyfenolen en anthocyaan.

In de geurbeschrijving is het kenmerk “bloemig” toegevoegd omdat het een zeer vaak voorkomende aromatische familie is die in dit wijntype wordt gewaardeerd. De kenmerken “franco” (zuiver) en “limpio” (helder) zijn toegevoegd, aangezien de wijnen van dit type vrij moeten zijn van gebreken. De woorden “met aroma’s die specifiek zijn voor elk druivenras waarvan deze wijn wordt gemaakt” zijn geschrapt omdat het moeilijk of zelfs onmogelijk is om specifieke aroma’s met alle rassen te associëren.

Het kenmerk “fruitig” kwam voor in de beschrijving van de smaak. Het lijkt relevanter om het alleen in de beschrijving van de geur te vermelden, aangezien het verwijst naar een aromatische familie en niet naar de smaakkwaliteit.

Er zijn geen technische of kwalitatieve belemmeringen voor het wijzigen van het minimaal effectief alcoholgehalte van 9,5 tot 10,5 % vol.

Het woord “wijnstok” wordt vervangen door het woord “druiven”, wat correcter is.

8. WIJZIGING VAN DE BESCHRIJVING VAN MOUSSERENDE KWALITEITSWIJNEN

Beschrijving:

De organoleptische beschrijving van deze wijnen is verbeterd. Het maximale effectieve alcoholgehalte is verhoogd van 12,5 naar 13,5 % vol. De formulering over de productiemethode is verbeterd.

De wijziging heeft betrekking op punt 2.3 van het productdossier en punt 4 van het enig document.

Het gaat om een standaardwijziging omdat er geen sprake is van een wijziging als bedoeld in artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad betreffende geografische aanduidingen.

Redenen:

Wat de kleur betreft, is het kenmerk “límpido” (helder) toegevoegd om het te kunnen onderscheiden van de troebele wijnen. De term “intens geel” is ook toegevoegd om rekening te houden met oude mousserende kwaliteitswijnen, waarvan de groenachtige tinten door hun ouderdom geel kunnen worden. Het volgende is toegevoegd: “Mousserende kwaliteitswijnen van garnacha roja of blauwe druivenrassen kunnen een intensere gele kleur hebben met roze en/of grijzige tinten”, om rekening te houden met de specifieke kenmerken van mousserende wijnen van blauwe druivenrassen of roja garnacha, aangezien deze wijnen door hun hogere gehalte aan polyfenolen en anthocyaan intensere toetsen aan de wijnen kunnen geven.

In de beschrijving van de geur is het woord “crianza” vervangen door de term “rijping”, die representatiever is voor de verschillende betrokken wijntypen. De term “crianza” heeft slechts betrekking op een deel van de gerijpte wijnen, waarnaar het productdossier uitdrukkelijk verwijst, en is onderworpen aan de Europese regelgeving.

In het gedeelte over de smaak worden de woorden “goed evenwicht tussen zuurgraad en suikers” vervangen door “evenwichtig”, omdat het evenwicht niet uitsluitend afhangt van de verhouding zuur-suiker. De kenmerken “franco” (zuiver) en “limpio” (helder) zijn toegevoegd, aangezien deze wijnen vrij moeten zijn van gebreken.

Uit de analysen die de technische dienst van onze Consejo Regulador de afgelopen tien jaar heeft uitgevoerd, blijkt dat het suikergehalte toeneemt, waarschijnlijk als gevolg van de klimaatverandering. De stijging van de temperaturen, alsook hittegolven en waterstress leidt ertoe dat de wijnkelders de oogst aanpassen om een evenwicht te bereiken tussen fenolische en waarschijnlijke alcoholische rijpheid, die steeds meer samenvalt met een hoger alcoholgehalte.

De verbeterde formulering bestaat uit het schrappen van informatie over het effectief alcoholgehalte en de druivenrassen, alsook over het productiegebied, de botteling, de veroudering, de etikettering of het kurken, om herhaling te voorkomen (deze zijn al in andere delen van het productdossier opgenomen).

9. WIJZIGING VAN DE BESCHRIJVING VAN DE LIKEURWIJNEN “MISTELA BLANCA DEL EMPORDÀ”

Beschrijving:

De organoleptische beschrijving van deze wijnen is verbeterd. De formulering van de productiemethode is verbeterd.

De wijziging heeft betrekking op punt 2.4 van het productdossier en punt 4 van het enig document.

Het gaat om een standaardwijziging omdat er geen sprake is van een wijziging als bedoeld in artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad betreffende geografische aanduidingen.

Redenen:

Wat de kleur betreft, is het kenmerk “límpido” (helder) toegevoegd om het te kunnen onderscheiden van de troebele wijnen. De uitdrukking “met een lichte goudkleurige tint” is vervangen door “oranje” om oudere wijnen waarvan de kwaliteit behouden blijft, toe te voegen.

In de beschrijving van de geur is het woord “neto” (zuiver) vervangen door “limpio” (helder) om een vertaalfout van Catalaans naar Spaans te corrigeren. De woorden “en/of gedroogde vruchten” zijn toegevoegd om de beschrijving te verbeteren. De keuze is om “eigen aan het druivenras” te schrappen. Aangezien de Mistela-likeur kan worden bereid uit de verschillende toegestane druivenrassen is het niet passend om het product als een monovariëteit te omschrijven.

Het kenmerk “fruitig” kwam voor in de beschrijving van de smaak. Het lijkt relevanter om het alleen in de beschrijving van de geur te vermelden, aangezien het verwijst naar een aromatische familie en niet naar de smaakkwaliteit. De term “goede nasmaak” is geschrapt omdat deze te subjectief is, moeilijk te beoordelen en/of kwantificeerbaar is door een proefpanel. De woorden “franco” (zuiver) en “limpio” (helder) zijn toegevoegd om de beschrijving te verbeteren.

De vermelding “de wijn wordt gefilterd” is geschrapt omdat de producenten dit oenologische procedé, dat geen invloed heeft op de kwaliteit of de kenmerken van het product, niet altijd toepassen. De eis om “eenmaal daags gedurende één week te mengen” is geschrapt omdat sindsdien andere homogenisatiemethoden zijn ontwikkeld.

10. WIJZIGING VAN DE BESCHRIJVING VAN DE LIKEURWIJNEN “MISTELA NEGRA DEL EMPORDÀ”

Beschrijving:

De organoleptische beschrijving van deze wijnen is verbeterd. De formulering van de productiemethode is verbeterd.

De wijziging heeft betrekking op punt 2.4 van het productdossier en punt 4 van het enig document.

Het gaat om een standaardwijziging omdat er geen sprake is van een wijziging als bedoeld in artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad betreffende geografische aanduidingen.

Redenen:

Wat de kleur betreft, is het kenmerk “límpido” (helder) toegevoegd om het te kunnen onderscheiden van de troebele wijnen. De woorden “rode en paarse tonen” zijn vervangen door “rode en/of paarse tonen” om de kleur beter te definiëren.

In de beschrijving van de geur is het woord “neto” (zuiver) vervangen door “limpio” (helder) om een vertaalfout van Catalaans naar Spaans te corrigeren, en is de uitdrukking “doet denken aan rode vruchten” vervangen door “fruitig”, aangezien de aroma’s van deze wijncategorie niet alleen gericht moeten zijn op rode vruchten, maar op alle soorten vruchten.

Het kenmerk “fruitig” kwam voor in de beschrijving van de smaak. Het lijkt relevanter om het alleen in de beschrijving van de geur te vermelden, aangezien het verwijst naar een aromatische familie en niet naar de smaakkwaliteit. Het woord “fluwelig” is geschrapt omdat het te subjectief, moeilijk te beoordelen en/of kwantificeerbaar is door een proefpanel. De kenmerken “franco” (zuiver) en “limpio” (helder) zijn toegevoegd omdat deze wijnen vrij moeten zijn van gebreken.

De specifieke verplichting om de druiven vóór maceratie te persen is geschrapt, net als de verplichting om de druiven vooraf te enten, met dien verstande dat deze oenologische procedés geen invloed hebben op het wijntype en dat ze niet hoeven te worden gereguleerd. De eis om de most te beluchten om gist te verwijderen, is geschrapt, aangezien algemeen is aangetoond dat de loutere toevoeging van alcohol van meer dan 15 % vol volstaat om deze te neutraliseren. De verwijzing naar het gebruik van “persen” voor de scheiding van vaste stoffen is geschrapt. Voor dit doel worden in dit soort productie andere technieken gebruikt, zoals “saignée”, die vergelijkbare of zelfs betere resultaten opleveren.

11. WIJZIGING VAN DE BESCHRIJVING VAN DE LIKEURWIJNEN “GARNACHA DEL EMPORDÀ”

Beschrijving:

De organoleptische beschrijving van deze wijnen is verbeterd. De formulering van de productiemethode is verbeterd.

De wijziging heeft betrekking op punt 2.4 van het productdossier en punt 4 van het enig document.

Het gaat om een standaardwijziging omdat er geen sprake is van een wijziging als bedoeld in artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad betreffende geografische aanduidingen.

Redenen:

Wat de kleur betreft, is het kenmerk “límpido” (helder) toegevoegd om het te kunnen onderscheiden van de troebele wijnen. De termen “ambergeel” en “robijnrood” zijn geschrapt uit de beschrijving van de kleur, aangezien het gaat om gereguleerde termen die afhankelijk zijn van het gebruikte ras en die misleidend of verwarrend kunnen zijn. Daarom verdient het de voorkeur dit type wijn te beschrijven aan de hand van het scala tinten dat kenmerkend is voor deze wijnen.

In de beschrijving van de geur zijn de woorden “en/of gedroogd en de kenmerkende aroma’s van veroudering” toegevoegd, aangezien deze aroma’s overheersen in deze categorie wijnen, waarvan de druiven laat worden geoogst en waarvoor oxidatieve veroudering verplicht is.

Het kenmerk “met toetsen van rijpe of gedroogde vruchten” stond in de beschrijving van de smaak. Het lijkt relevanter om het alleen in de beschrijving van de geur te vermelden, aangezien het verwijst naar een aromatische familie en niet naar de smaakkwaliteit. De kenmerken “franco” (zuiver) en “limpio” (helder) zijn toegevoegd omdat deze wijnen vrij moeten zijn van gebreken, evenals de term “complejo” (complex) om de beschrijving te verbeteren.

Het kenmerk “overrijp” is vervangen door “rijp” omdat de druiven niet overrijp hoeven te zijn om de kenmerken te verkrijgen die kenmerkend zijn voor dit product.

De beschrijving specificeert de variëteiten van het garnacha-ras (wit, rood, blauw of halfzoet) om duidelijk te maken dat zij allemaal kunnen worden gebruikt.

De volgende teksten zijn geschrapt: “Na het ontstelen en het persen, vindt de gisting van de pulp plaats” en “wordt de wijnmost ontbloed, geperst, gefilterd en gealcoholiseerd”. Voor dit type wijn kunnen deze oenologische procedés namelijk in verschillende productiestadia worden uitgevoerd met optimale resultaten.

Wat de concentratiemethode van de most betreft, wordt de term “koken” vervangen door “direct aanbrengen van warmte”, wat een correctere beschrijving is.

De uitzondering voor twee jaar veroudering of rijping is geschrapt, wanneer de wijn is verkregen uit ten minste 90 % garnacha tinta of peluda. De ervaring heeft geleerd dat dit verschil geen bestaansreden heeft en dat veroudering voor alle soorten garnacha van essentieel belang is om de sensorische en typische kenmerken van deze categorie te verkrijgen.

12. WIJZIGING VAN DE BESCHRIJVING VAN DE LIKEURWIJNEN “MOSCATEL DEL EMPORDÀ”

Beschrijving:

De organoleptische beschrijving van deze wijnen is verbeterd. De formulering van de productiemethode is verbeterd.

De wijziging heeft betrekking op punt 2.4 van het productdossier en punt 4 van het enig document.

Het gaat om een standaardwijziging omdat er geen sprake is van een wijziging als bedoeld in artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad betreffende geografische aanduidingen.

Redenen:

Wat de kleur betreft, is het kenmerk “límpido” (helder) toegevoegd om het te kunnen onderscheiden van de troebele wijnen. De term “intens geel” is vervangen door “ambergeel” en omvat oudere wijnen van deze categorie, die gelijkwaardige of nog complexere organoleptische kwaliteiten hebben.

In de beschrijving van de geur is het woord “neto” (zuiver) vervangen door “limpio” (helder) om een vertaalfout van Catalaans naar Spaans te corrigeren, en wordt het kenmerk “aanhoudend” verplaatst naar de beschrijving van de smaak, die daarmee beter overeenkomt.

In de beschrijving van de smaak zijn de kenmerken “franco” (zuiver) en “limpio” (helder) toegevoegd, omdat deze wijnen vrij moeten zijn van gebreken. Het woord “fluwelig” is geschrapt omdat het te subjectief, moeilijk te beoordelen en/of kwantificeerbaar is door een proefpanel.

Er is aangegeven dat de rassen moscatel de Alejandría en moscatel de grano menudo vaak zonder onderscheid worden gebruikt, samen of afzonderlijk.

13. WIJZIGING VAN DE BESCHRIJVING VAN DE LIKEURWIJNEN “DULCE DEL EMPORDÀ”

Beschrijving:

De organoleptische beschrijving van deze wijnen is verbeterd. Het maximale effectieve alcoholgehalte is verhoogd van 20 tot 22 % vol.

De wijziging heeft betrekking op punt 2.4 van het productdossier en punt 4 van het enig document.

Het gaat om een standaardwijziging omdat er geen sprake is van een wijziging als bedoeld in artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad betreffende geografische aanduidingen.

Redenen:

Wat de kleur betreft, is het kenmerk “límpido” (helder) toegevoegd om het te kunnen onderscheiden van de troebele wijnen.

In de beschrijving van de geur is het woord “neto” (zuiver) vervangen door “limpio” (helder) om een vertaalfout van Catalaans naar Spaans te corrigeren en zijn de woorden “en/of gedroogd” toegevoegd omdat deze olfactorische familie aanwezig is in dit type wijn. De woorden “cálido y suave” (warm en zacht) zijn geschrapt omdat dit kenmerk betrekking heeft op de smaak en niet op de geur.

In de beschrijving van de smaak zijn de kenmerken “zuiver, helder” en “evenwichtig” toegevoegd, aangezien de wijnen van dit type vrij moeten zijn van gebreken. De termen “fruitig” en “doet denken aan rijpe vruchten” zijn geschrapt omdat zij aromatische kenmerken zijn die niet kenmerkend zijn voor de smaak. Het kenmerk “vlezig” wordt geschrapt omdat het moeilijk, zo niet onmogelijk is om het te beoordelen en te kwantificeren. De term “lange smaakintensiteit” is vervangen door het woord “aanhoudend”, wat passender is.

Het maximale effectieve alcoholgehalte is voor deze categorie likeurwijnen verhoogd van 20 naar 22, omdat het de meest generieke categorie is en het niet wenselijk is deze categorie te beperken om deze categorie inclusiever te maken.

14. DE “VINOS RANCIOS DEL EMPORDÀ” ZIJN TOEGEVOEGD AAN CATEGORIE 3

Beschrijving:

Aan categorie 3 is een nieuwe soort wijn, “rancios del Empordà” genaamd, toegevoegd vanwege de verouderingsmethode. Er zijn organoleptische beschrijvingen en een minimaal natuurlijk alcoholgehalte vastgesteld.

De wijziging heeft betrekking op punt 2.4 van het productdossier en punt 4 van het enig document.

Het gaat om een standaardwijziging omdat er geen sprake is van een wijziging als bedoeld in artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad betreffende geografische aanduidingen. Er is geen nieuwe categorie ingevoerd, maar er is eenvoudigweg een type toegevoegd binnen categorie 1, dat al in het productdossier is opgenomen.

Redenen:

Het doel is een nieuwe soort wijn op te nemen, genaamd “Vino rancio del Empordà”. De term “rancio” is tot dusver voorbehouden aan wijnen en likeurwijnen wanneer zij door de bijzondere verouderingsomstandigheden de smaak “rancio” (belegen) hadden verkregen.

15. WIJZIGINGEN IN DE BESCHRIJVING VAN WIJNEN VAN OVERRIJPE DRUIVEN

Beschrijving:

De organoleptische beschrijving van deze wijnen is verbeterd. De grenswaarden voor het effectieve alcoholgehalte zijn gewijzigd.

De wijziging heeft betrekking op punt 2.5 van het productdossier en punt 4 van het enig document.

Het gaat om een standaardwijziging omdat er geen sprake is van een wijziging als bedoeld in artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad betreffende geografische aanduidingen.

Redenen:

In de beschrijving van de geur zijn de woorden “gedroogde en rijpe vruchten” vervangen door “rijpe en/of gedehydrateerde vruchten”. Deze adjectieven zijn geschikter en maken het mogelijk om wijnen met slechts één van deze twee kenmerken op te nemen.

In de beschrijving van de smaak zijn de kenmerken “franco” (zuiver) en “limpio” (helder) toegevoegd, omdat deze wijnen vrij moeten zijn van gebreken. Het kenmerk “gestructureerd” wordt geschrapt omdat het moeilijk of onmogelijk is te beoordelen of te kwantificeren, en de kenmerken “romig” en “complex” zijn toegevoegd om de beschrijving te verbeteren. De vermelding “doet denken aan druivensiroop” is geschrapt omdat dit aromatische kenmerk niet overeenkomt met de smaak.

De keuze is om het minimale effectieve alcoholgehalte te verlagen van 15 % naar 12 % vol, omdat deze beperking onnodig is en niet overeenstemt met de realiteit van de productie van deze producten. Voor de meeste geproduceerde wijnen kan de gisting eerder stoppen, afhankelijk van de omstandigheden van het seizoen. Het maximum is geschrapt omdat het overbodig is.

16. WIJZIGINGEN VAN DE GRENSWAARDEN VOOR HET ALCOHOLGEHALTE

Beschrijving:

De twee tabellen met een overzicht van het effectieve en het totale alcoholgehalte van de verschillende wijntypen worden gewijzigd om de bovengenoemde nieuwe typen wijn erin op te nemen.

De punten 2.6 en 2.7 van het productdossier en punt 4 van het enig document zijn dienovereenkomstig gewijzigd.

Het gaat om een standaardwijziging omdat er geen sprake is van een wijziging als bedoeld in artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad betreffende geografische aanduidingen.

Redenen:

De wijzigingen met betrekking tot het effectieve alcoholgehalte zijn reeds vermeld en onderbouwd in de rubrieken die betrekking hebben op de overeenkomstige typen.

Het totale alcoholgehalte is aangepast aan het nieuwe effectieve alcoholgehalte en het maximumgehalte is geschrapt omdat het overbodig is.

17. WIJZIGINGEN VAN DE GRENSWAARDEN VOOR DE TOTALE ZUURTEGRAAD

Beschrijving:

Voor wijnen van categorie 1 is de minimumgrens van 4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur, verlaagd tot 4 g/l.

Voor mousserende kwaliteitswijnen en parelwijnen is de minimale zuurgraad vastgesteld op 5,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur.

De wijziging heeft betrekking op punt 2.9 van het productdossier en punt 4 van het enig document.

Het gaat om een standaardwijziging omdat er geen sprake is van een wijziging als bedoeld in artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad betreffende geografische aanduidingen.

Redenen:

Uit analysen die de afgelopen tien jaar door de technische dienst van onze Consejo Regulador zijn uitgevoerd, blijkt dat het suikergehalte van de most jaarlijks toeneemt, waarschijnlijk als gevolg van de klimaatverandering, ten koste van de totale zuurtegraad. De stijgende temperaturen, alsook hittegolven en waterstress hebben de wijnkelders ertoe gebracht de oogst aan te passen om een evenwicht te bereiken tussen fenolische en waarschijnlijke alcoholische rijpheid, die steeds meer samenvalt met een hoger alcoholgehalte en een meer aangepaste zuurgraad, om voorrang te geven aan de kwaliteit van het product.

Voor de categorieën mousserende kwaliteitswijn en parelwijn is de zuurtegraad toegevoegd, aangezien deze niet in het vorige productdossier was opgenomen.

18. WIJZIGINGEN VAN DE GRENSWAARDEN VOOR HET GEHALTE AAN VLUCHTIGE ZUREN

Beschrijving:

Het maximum is verhoogd van 0,6 naar 0,8 g/l uitgedrukt in azijnzuur voor seizoenswijnen. Het kan oplopen tot 1,10 g/l voor gerijpte wijnen in plaats van 1,20 g/l daarvoor. Daarnaast is een specifieke grenswaarde van 2,10 g/l ingevoerd voor likeurwijnen, overrijpe wijnen en ranciowijnen.

De wijziging heeft betrekking op punt 2.10 van het productdossier en punt 4 van het enig document.

Het gaat om een standaardwijziging omdat er geen sprake is van een wijziging als bedoeld in artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad betreffende geografische aanduidingen.

Redenen:

Uit de analysen die de technische dienst van onze Consejo Regulador de afgelopen tien jaar heeft uitgevoerd, blijkt dat het suikergehalte van de most jaarlijks toeneemt, waarschijnlijk als gevolg van de klimaatverandering, die kan leiden tot een stijging van het gehalte aan vluchtige zuren. De stijging van de temperaturen en perioden van hitte en waterstress voor de planten kunnen op hun beurt leiden tot stress bij de gisten in het gistingsproces, wat leidt tot een hoger gehalte aan vluchtige zuren.

De toevoeging van de wijnen “rancio” en “brisado” (oranje wijnen) in het productdossier kan ook leiden tot een verhoging van het gehalte aan vluchtige zuren als gevolg van de productiemethoden ervan, zonder de kwaliteit van het product te verminderen.

19. DE MAXIMUMWAARDEN VOOR HET TOTAALGEHALTE AAN ZWAVELDIOXIDE ZIJN AANGEVULD

Beschrijving:

Het maximumzwavelgehalte voor de ranciowijnen van categorie 1, de parelwijnen en wijnen van overrijpe druiven is vastgesteld.

De wijziging heeft betrekking op punt 2.11 van het productdossier en punt 4 van het enig document.

Het gaat om een standaardwijziging omdat er geen sprake is van een wijziging als bedoeld in artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad betreffende geografische aanduidingen.

Redenen:

De wijziging is gebruikt om deze beperking op deze wijntypen toe te passen.

20. WIJZIGING VAN DE PLAATS VAN DE RUBRIEK VOOR VERMELDINGEN EN AANDUIDINGEN

Beschrijving:

De rubriek "Vermeldingen en/of aanduidingen" is verplaatst van punt 2 naar punt 8. 2. Presentatie en etikettering van producten.

De wijziging heeft betrekking op punt 2 van het productdossier en punt 9 van het enig document.

Het gaat om een standaardwijziging omdat er geen sprake is van een wijziging als bedoeld in artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad betreffende geografische aanduidingen.

Redenen:

Dit betreft de etiketteringsrubriek van het productdossier.

21. VERANDERINGEN IN TEELTWIJZEN

Beschrijving:

De beperkingen van de beplantingsdichtheid en het aantal ogen per hectare zijn geschrapt en de formulering van de irrigatievergunning is verbeterd. In plaats van de algemene drempel voor het natuurlijke alcoholgehalte van druiven van 10 % vol of meer is een kleuronderscheid ingevoerd. Dit maximum is verhoogd tot 11,5 % vol voor druiven die bestemd zijn voor de bereiding van rode wijn; 10,5 % vol voor druiven die bestemd zijn voor de bereiding van witte en roséwijnen; en 9,5 % vol voor druiven die bestemd zijn voor de productie van parelwijnen of mousserende kwaliteitswijnen.

De punten 3.1 en 3.2 van het productdossier en punt 5 van het enig document zijn dienovereenkomstig gewijzigd.

Het gaat om een standaardwijziging omdat er geen sprake is van een wijziging als bedoeld in artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad betreffende geografische aanduidingen.

Redenen:

Het opleggen van een minimum- of maximumdrempel voor wijnstokken per hectare is niet aangepast aan de huidige situatie in de regio, die zowel productievere gebieden met jonge wijnstokken als minder vruchtbare gebieden met eeuwenoude wijngaarden omvat.

Het is niet passend het aantal ogen te beperken, aangezien dit moet worden aangepast aan het ras, meer of minder productief, het gebied, het beoogde gebruik van de druiven, de te produceren wijn en het type snoei.

Aangezien irrigatie in deze regio niet gebruikelijk is, is de paragraaf gewijzigd met dien verstande dat de werkzaamheden in de wijngaarden onder de verantwoordelijkheid van de wijnbouwer vallen en moeten voldoen aan de doelstelling van de productie van kwaliteitsdruiven.

Voor elk van de belangrijkste wijncategorieën moet een alcoholgehalte worden vermeld, dat voor witte, rosé-, mousserende en mousserende kwaliteitswijnen met een halve graad wordt verhoogd, en voor rode wijnen met een graad om het minimumgehalte aan te passen aan de werkelijke eigenschappen van het product. Als gevolg van de klimaatverandering worden de druiven in de regio niet onder deze drempels geoogst om niet alleen de rijpheid in suikers, maar ook fenolische rijpheid te bereiken.

22. VERANDERINGEN IN OENOLOGISCHE PROCEDÉS

Beschrijving:

De zin "Traditionele praktijken waarbij gebruik wordt gemaakt van moderne technologieën om de kwaliteit van wijnen te verbeteren, moeten worden gebruikt voor de productie van de most" is geschrapt.

De extractieopbrengst wordt verhoogd van 70 tot 74 liter most of wijn per 100 kg oogst, met dien verstande dat de wijnmoer is inbegrepen.

De wijziging heeft betrekking op punt 3,3 van het productdossier en punt 5 van het enig document.

Het gaat om een standaardwijziging omdat er geen sprake is van een wijziging als bedoeld in artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad betreffende geografische aanduidingen.

Redenen:

De geschrapte zin is overbodig omdat de wijnkelders nu zijn uitgerust met de geschikte technologieën om hoogwaardige most te verkrijgen.

De extractie van de most is van toepassing op de productieprocessen van witte wijn waarbij de extractie plaatsvindt vóór de gisting. De extractie van wijn is van toepassing wanneer het extractieproces na de gisting plaatsvindt. Aangezien hoogwaardige wijnbereidingsfaciliteiten steeds meer zijn uitgerust met geavanceerde, zeer moderne machines, is het extractieproces verbeterd: het is gevoeliger voor de houdbaarheid en de kwaliteit van het product, onder meer door hogere druk toe te passen.

23. VERBETERDE FORMULERING VAN DE OPBRENGST PER HECTARE

Beschrijving:

Er is bepaald dat de productie in Hl/ha bestemd is voor eindproducten. Aan de overeenkomstige waarden zijn twee decimalen toegevoegd.

De wijziging heeft betrekking op punt 5 van het productdossier, maar is niet van invloed op het enig document.

Het gaat om een standaardwijziging omdat er geen sprake is van een wijziging als bedoeld in artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad betreffende geografische aanduidingen.

Redenen:

De nauwkeurigheid van de tekst is verbeterd.

24. WIJZIGINGEN VAN DE DRUIVENRASSEN

Beschrijving:

Van de aanbevolen witte rassen: is het synoniem carignan blanc toegevoegd aan het ras cariñena blanca; is lledoner blanc, synoniem voor garnacha blanca, vervangen door de correcte naam, lladoner blanco; is garnacha roja verplaatst naar de aanbevolen blauwe rassen.

Van de toegestane witte rassen: is moscatel de grano pequeño vervangen door de correcte naam: moscatel de grano menudo;

is een ander synoniem toegevoegd aan samsó of cariñena onder de aanbevolen blauwe rassen: mazuela; is het ras lladoner toegevoegd als synoniem voor garnacha tinta; is cariñena gris toegevoegd als nieuw ras.

Van de toegestane blauwe rassen: is tempranillo toegevoegd als synoniem voor de ull de llebre; en het ras lledoner pelut in de synoniemen van garnacha peluda.

De wijziging heeft betrekking op punt 6 van het productdossier en punt 7 van het enig document.

Het gaat om een standaardwijziging omdat er geen sprake is van een wijziging als bedoeld in artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad betreffende geografische aanduidingen.

Redenen:

De specificatie van de druivenrassen is verbeterd.

25. BETERE BESCHRIJVING VAN HET VERBAND

Beschrijving:

De formulering van het verband is verbeterd.

De wijziging heeft betrekking op punt 7 van het productdossier en punt 8 van het enig document.

Het betreft een standaardwijziging omdat er geen sprake is van een wijziging als bedoeld in artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad betreffende geografische aanduidingen. De wijziging verandert niets aan het verband, maar is louter een verbetering van de formulering.

Redenen:

De wijziging is bedoeld om de formulering te verbeteren.

26. VERMELDINGEN EN AANDUIDINGEN

Beschrijving:

Naast dit punt over de vermeldingen en aanduidingen in de punten 2 tot 8 van het productdossier, die hierboven reeds zijn vermeld, zijn een aantal redactionele wijzigingen aangebracht.

De wijziging heeft betrekking op punt 8 van het productdossier en punt 9 van het enig document.

Het betreft een standaardwijziging omdat er geen sprake is van een wijziging als bedoeld in artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad betreffende geografische aanduidingen. De wijziging verandert niets aan het verband, maar is louter een verbetering van de formulering.

Redenen:

— Voor jonge wijnen (“joven”) is de voorwaarde “zij worden gebotteld tijdens het seizoen en/of vanaf 20 december van het jaar waarin de druiven zijn geoogst, zoals besloten” vervangen door “zij worden gebotteld in het jaar waarin de druiven zijn geoogst”, om elke onduidelijkheid weg te nemen over het feit dat het bottelen niet na een bepaalde termijn kan plaatsvinden. De vorige formulering zou er inderdaad op kunnen wijzen dat het bottelen vanaf 20 december kan plaatsvinden, zonder maximale termijn.

— Er is een verplichting toegevoegd om bewaarwijnen (“vino de guarda”) te maken in eiken vaten met een inhoud van ten hoogste 330 liter. De toelaatbare capaciteit van de vaten is dus gespecificeerd.

— Voor de wijnen “crianza”, “reserva” en “gran reserva” is de tekst in alle opzichten aangepast aan de voor deze traditionele aanduidingen geldende wettelijke voorwaarden, met name wat betreft de duur en de inhoud van de vaten.

— Voor “reserva”-wijnen is de volgende verplichting toegevoegd: in het geval van mousserende kwaliteitswijnen moet de duur van het proces tussen het bottelen en het degorgeren ten minste 15 maanden bedragen. Dit is een voorwaarde voor het gebruik van deze vermelding.

— De verplichting om eikenhouten vaten te gebruiken voor de veroudering van de likeurwijn Garnacha de Empordà is geschrapt. Hoewel deze vaten traditioneel het meest worden gebruikt, zijn andere houtsoorten toegestaan. Er is een verplichting toegevoegd om vaten te gebruiken met een inhoud van ten hoogste 330 liter.

— Voor ranciowijnen wordt, wanneer de verouderingsperiode is vermeld, de tijd berekend als het gemiddelde van alle bestanddelen ervan.

— Voor “barrica”-wijnen (bereid in vaten) en “roble”-wijnen (eiken) wordt de maximuminhoud van het vat overeenkomstig de nationale wetgeving verhoogd van 330 naar 600 liter. Het opleggen van een restrictievere limiet is niet gerechtvaardigd.

— Voor de likeurwijnen Garnacha del Empordà en Moscatel del Empordà wordt het suikergehalte voor de aanduiding “vino dulce natural” (natuurlijke zoete wijn) verlaagd van 270 g/l tot 252 g/l. Deze wijziging weerspiegelt de wens om zich aan te passen aan de meer traditionele productiemethode in het productiegebied.

— De woorden “Wijnen en likeurwijnen die als gevolg van de bijzondere verouderingsomstandigheden een ranciosmaak hebben verkregen, worden “rancio” genoemd” is geschrapt want overbodig, aangezien deze typen wijn al in detail zijn beschreven.

— Voor garnacha de Empordà likeurwijn worden de aanduidingen “ámbar” (ambergeel) en “rubí” (robijnrood) facultatief, aangezien deze aanduidingen al naar dit product verwijzen naargelang van de rassen die bij de productie ervan worden gebruikt.

— De term “rancio dulce” (zoet rancio) is toegevoegd voor ranciowijnen met een suikergehalte van meer dan 45 g/l.

— De verplichting om de naam van de BOB op de kurk te vermelden, is toegevoegd voor mousserende kwaliteitswijnen. Aangezien het een minderheidsproduct is, hebben de producenten van mousserende wijn de wens geuit om de kurk te onderscheiden door de naam van de oorsprongsbenaming aan te brengen.

— Ter wille van de duidelijkheid zijn de verplichte en de facultatieve vermeldingen gescheiden.

— Wanneer de wijn van meer dan drie druivenrassen is bereid, is de verplichting om de verplichte aanduidingen buiten het gezichtsveld te vermelden, geschrapt. Deze eis gaat verder dan de vereisten van de wetgeving en is niet gerechtvaardigd.

— De regel inzake de aanduiding van de naam van de wijnbouwer of het wijnbouwbedrijf is geschrapt en vervangen door de woorden “embotellado en la propiedad” (gebotteld op het wijnbouwbedrijf). Deze vermelding wordt toegevoegd om onderscheid te maken tussen de producenten die aan de eisen voldoen.

— De aanbeveling om de aanduidingen “Lladoner”, “Lladoner Blanco” en “Lledoner pelut” te gebruiken op de etikettering van alle wijnen die deze druivenrassen bevatten, is ingevoerd, aangezien het regionale synoniemen betreft.

— De traditionele aanduidingen “rancio” en “vino dulce natural” (natuurlijke zoete wijn) zijn toegevoegd. Het doel is het weglaten ervan te corrigeren, wat een fout was.

27. WIJZIGINGEN IN DE CONTROLE

Beschrijving:

De gegevens met betrekking tot de controlestructuur zijn bijgewerkt. De term “crianza” is vervangen door de term “veroudering” om dit stadium van de wijnbereiding aan te duiden. De voorkeur voor het laboratorium van het Instituto Catalán de la Viña y del Vino (Catalaans instituut voor wijnstokken en wijn) voor de analyse van wijnen is geschrapt.

De wijziging heeft betrekking op punt 9 van het productdossier, maar is niet van invloed op het enig document.

Het gaat om een standaardwijziging omdat er geen sprake is van een wijziging als bedoeld in artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad betreffende geografische aanduidingen.

Redenen:

De wijziging is gebruikt om de gegevens van de certificerende instantie bij te werken.

Het woord “rijping” is correcter, aangezien de term “crianza” kan worden verward met de traditionele aanduiding.

Het laboratorium moet kunnen worden gekozen op basis van de kwaliteit van zijn diensten en zijn kosten, mits het over de nodige accreditaties beschikt.

ENIG DOCUMENT

1. **Naam van het product**

Empordà

2. **Type geografische aanduiding**

BOB — Beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

1. Wijn

3. Likeurwijn

5. Mousserende kwaliteitswijn

8. Parelwijn

16. Wijn van overrijpe druiven

3.1. *Code van de gecombineerde nomenclatuur*

— 22 — DRANKEN, ALCOHOLHOUDENDE VLOEISTOFFEN EN AZIJN

2204 — Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan die bedoeld bij post 2009

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

1. *Witte wijn, geheel of gedeeltelijk in houten vaten gegiste en/of gerijpte witte wijn en witte wijn "brisado" (oranje wijn).*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Witte wijn

Kleur: helder, met lichtgele tinten en mogelijke groenachtige schakeringen. Wijnen van garnacha roja en/of andere blauwe druivenrassen kunnen een intensere gele kleur hebben, met roze of grijzige tinten. Bij productie zonder sulfieten (met een SO_2-gehalte van ten hoogste 10 mg/l) kan het geel intenser zijn en goudkleurige tinten hebben. Geur: helder, met fruitige en/of bloemige en intense aroma's. Smaak: zuiver, helder, fris, met een evenwichtige zuurgraad.

Geheel of gedeeltelijk in houten vaten gegiste en/of gerijpte witte wijn

Kleur: helder, met gele tinten. Wijnen van garnacha roja en/of andere blauwe druivenrassen kunnen een intensere gele kleur hebben, met roze en/of grijzige tinten. Bij productie zonder sulfieten (met een SO_2-gehalte van ten hoogste 10 mg/l) kan het geel intenser zijn en goudkleurige tinten hebben. Geur: helder, fruitig en/of bloemig, met aroma's die kenmerkend zijn voor de veroudering van het hout. Smaak: zuiver, helder, evenwichtig en aanhoudend.

Witte wijn "brisado"

Kleur: helder, met tonen variërend van intens geel tot amberoranje. Geur: licht, met fruitige en/of bloemige aroma's, die plantaardige en/of kruidachtige toetsen kunnen hebben. Smaak: zuiver, helder, met een evenwichtige zuurbalans en mogelijke licht bittere en/of tanninerijke toetsen.

* Maximaal gehalte aan zwaveldioxide: 200 mg/l als het suikergehalte minder dan 5 g/l bedraagt, en 250 mg/l als het 5 g/l of meer bedraagt.

* De grenswaarden die niet zijn aangegeven, moeten in overeenstemming zijn met de geldende Europese regelgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 11

— Minimale totale zuurgraad: 4 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 13,33

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

2. *Roséwijn en roséwijn, geheel of gedeeltelijk in houten vaten gegiste en/of gerijpte roséwijn*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Roséwijn

Kleur: helder, met schakeringen variërend van lichtroze tot kersenrood, intense paarsachtige toetsen en de kleur van uienschil zijn ook toegestaan. Als de wijnen zijn geproduceerd zonder sulfieten (met een SO_2-gehalte van ten hoogste 10 mg/l), kunnen ze oranje tinten hebben. Geur: helder, met bloemige en/of fruitige aroma's. Smaak: zuiver, helder, fris, met een evenwichtige zuurgraad.

Geheel of gedeeltelijk in houten vaten gegiste en/of gerijpte rosewijn

Kleur: helder, met schakeringen variërend van lichtroze tot kersenrood, intense paarsachtige toetsen en meer oranje tinten, zonder rode tinten te verliezen. Geur: helder, fruitig en/of bloemig, met aroma's die kenmerkend zijn voor de veroudering van het hout. Smaak: zuiver, helder, evenwichtig en aanhoudend.

* Maximaal gehalte aan zwaveldioxide: 200 mg/l als het suikergehalte minder dan 5 g/l bedraagt, en 250 mg/l als het 5 g/l of meer bedraagt.

* De grenswaarden die niet zijn aangegeven, moeten in overeenstemming zijn met de geldende Europese regelgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 11

— Minimale totale zuurgraad: 4 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 13,33

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

3. *Rode wijn en geheel of gedeeltelijk in houten vaten gegiste en/of gerijpte rode wijn*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Rode wijn

Kleur: helder, met rood en/of paarsrode tot intens paarse tonen. Geur: helder, fruitig en intens. Smaak: zuiver, helder en evenwichtig.

Geheel of gedeeltelijk in houten vaten gegiste en/of gerijpte rode wijn

Kleur: helder, met rode en/of paarsrode tinten, die baksteenkleurige schakeringen kunnen hebben. Geur: helder, intens, met fruitige toetsen en aroma's die kenmerkend zijn voor de veroudering van het hout. Smaak: zuiver, helder, gestructureerd, evenwichtig en aanhoudend, smakelijk, tanninerijk en intens.

* Voor gerijpte rode wijnen mag deze waarde hoger zijn dan 0,80 g/l (13,33 mEq/l), op een niveau van 0,06 g/l voor elke verouderingsgraad van meer dan twaalf jaar, tot een maximum van 1,10 g/l (18,33 mEq/l).

* Maximaal gehalte aan zwaveldioxide: 150 mg/l als het suikergehalte minder dan 5 g/l bedraagt, en 200 mg/l als het 5 g/l of meer bedraagt.

* De grenswaarden die niet zijn aangegeven, moeten in overeenstemming zijn met de geldende Europese regelgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 12

— Minimale totale zuurgraad: 4 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 13,33

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

4. *Categorie 1 ranciowijn*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Kleur: tinten variërend van geel tot mahonie, met een wisselende intensiteit, afhankelijk van de verouderingsgraad. Geur: oxidatieve toetsen en aroma's van honing en/of specerijen en/of geroosterde vruchten. Smaak: krachtig, complex, min of meer zoet, afhankelijk van het suikergehalte.

* Maximaal gehalte aan zwaveldioxide: 150 mg/l als het suikergehalte minder dan 5 g/l bedraagt, en 200 mg/l als het 5 g/l of meer bedraagt.

* De grenswaarden die niet zijn aangegeven, moeten in overeenstemming zijn met de geldende Europese regelgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 12

— Minimale totale zuurgraad: 4 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 35

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

5. *Witte, rosé- en parelwijn*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Kleur: helder, met een lichte emissie van fijne belletjes, lichtgeel met groenachtige tinten voor de witte wijnen; roze voor de roséwijnen en rood of paarsrood voor de rode wijnen. Witte parelwijnen van garnacha roja en/of andere blauwe druivenrassen kunnen een intensere gele kleur hebben, met roze en/of grijsachtige tinten. Geur: fruitig en/of bloemig, helder, zuiver en intens. Smaak: zuiver, helder, fris, evenwichtig met een goede integratie van het koolzuurgas.

* Maximaal gehalte aan zwaveldioxide: 200 mg/l voor de witte en roséwijnen en 150 mg/l voor de rode wijnen indien het suikergehalte lager is dan 5 g/l en 250 mg/l voor de witte en roséwijnen en 200 mg/l voor de rode wijnen indien het suikergehalte gelijk is aan of hoger is dan 5 g/l.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 10,5

— Minimale totale zuurgraad: 5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 13,33

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

6. *Mousserende kwaliteitswijn*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Kleur: helder, met een continue en aanhoudende emissie van fijne belletjes, lichtgeel van kleur met groenachtige tot donkergele en rosétonen voor de mousserende roséwijnen. Mousserende kwaliteitswijnen van garnacha roja en/of blauwe druivenrassen kunnen een intensere gele kleur hebben, met roze en/of grijzige tinten. Geur: helder, fruitig en/of bloemig, intens, met kenmerkende aroma's van rijping in de fles. Smaak: zuiver, duidelijk en evenwichtig, met een goede integratie van het koolzuurgas.

* De grenswaarden die niet zijn aangegeven, moeten in overeenstemming zijn met de geldende Europese regelgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 10,5

— Minimale totale zuurgraad: 5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 13,33

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): 185

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

BEKNOPTE BESCHRIJVING

MISTELA BLANCA DEL EMPORDÀ

Kleur: helder, met tonen variërend van lichtgeel tot ambergeel. Geur: helder, intens, met bloemige en/of fruitige aroma's en/of aroma's van gedroogde vruchten. Smaak: zuiver, helder, zoet en evenwichtig.

MISTELA NEGRA DEL EMPORDÀ

Kleur: helder, met intens rood en/of paarsrode tonen. Geur: helder, intens en fruitig. Smaak: zuiver, helder, zoet en evenwichtig.

GARNACHA DEL EMPORDÀ

Kleur: helder, met amberkleurige tinten van wisselende intensiteit, afhankelijk van de verouderingsgraad en of de wijn van witte rassen is gemaakt. De kleur kan variëren van robijnrood tot mahonie of baksteenkleur als de wijn van blauwe druivenrassen is gemaakt. Geur: helder, intens, met toetsen van rijp en/of gedroogde vruchten en kenmerkende aroma's van veroudering. Smaak: zuiver, helder, zoet, complex, evenwichtig en aanhoudend.

MOSCATEL DEL EMPORDÀ

Kleur: helder, met tinten variërend van lichtgeel tot ambergeel en mogelijke groenachtige tinten. Geur: helder, zeer intens, met de typische aroma's van het ras. Smaak: zuiver, helder, zoet, fluweelachtig, met een intense en aanhoudende smaak die overeenkomt met het druivenras waaruit de wijn wordt gemaakt.

VINO DULCE DEL EMPORDÀ

Kleur: helder, in kleur die overeenkomt met de druivenrassen waaruit de wijn wordt gemaakt, variërend van goudwit tot roodachtig mahonie. Geur: helder, met toetsen van rijpe en/of gedroogde vruchten. Smaak: zuiver, helder, zoet, evenwichtig en aanhoudend.

VINO RANCIO DEL EMPORDÁ

Kleur: helder, met tonen variërend van oud goudgeel tot mahonie, afhankelijk van de verouderingsgraad. Geur: oxidatieve toetsen en aroma's van honing en/of specerijen en/of geroosterde vruchten. Smaak: krachtig, complex, min of meer zoet, afhankelijk van het suikergehalte.

* Maximaal gehalte aan zwaveldioxide: 150 mg/l als het suikergehalte minder dan 5 g/l bedraagt, en 200 mg/l als het 5 g/l of meer bedraagt.

* De grenswaarden die niet zijn aangegeven, moeten in overeenstemming zijn met de geldende Europese regelgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 15

— Minimale totale zuurgraad: (in milli-equivalent per liter)

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 35

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

8. *Wijn van overrijpe druiven*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Kleur: tinten variërend van geel tot ambergeel. Geur: hoge aromatische intensiteit van rijpe en/of gedehydreerde vruchten en gedroogde vruchten. Smaak: zuiver, licht, zoet, romig en complex, met een goede lange afdronk.

* Maximaal gehalte aan zwaveldioxide: 150 mg/l als het suikergehalte minder dan 5 g/l bedraagt, en 200 mg/l als het 5 g/l of meer bedraagt.

* De grenswaarden die niet zijn aangegeven, moeten in overeenstemming zijn met de geldende Europese regelgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 12

— Minimale totale zuurgraad: g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 35

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

5. **Wijnbereidingsprocedés**

5.1. *Essentiële oenologische procedés*

Essentieel oenologisch procedé

Er moet gebruik worden gemaakt van gezonde druiven, waarvan de rijpheidsgraad het mogelijk maakt wijnen te verkrijgen met een natuurlijk alcoholgehalte van ten minste 11,5 % vol voor de productie van rode wijn, 10,5 % vol voor de productie van witte en roséwijnen en 9,5 % vol voor de productie van parelwijnen of mousserende kwaliteitswijnen.

Bij de extractie van de most of de wijn en het afscheiden van de moer wordt passende druk uitgeoefend zodat een maximumopbrengst van 74 liter most of wijn, met de wijnmoer, per 100 kg geoogste druiven wordt verkregen.

5.2. *Maximumopbrengsten*

1. Witte rassen

12 000 kilogram druiven per hectare

88,8 hectoliter per hectare

2. Blauwe rassen

10 000 kilogram druiven per hectare

74 hectoliter per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

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. **Voornaamste wijndruivenras(sen)**

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. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

8.1. *Wijn*

De op deze laaglandbodems geproduceerde niet-mousserende wijnen, die de basis vormen voor de productie van mousserende kwaliteitswijnen of parelwijnen, zijn bijzonder licht. De geproduceerde jonge witte, rosé- en rode wijnen zijn uitstekend, zeer evenwichtig en hebben een goede zuurgraad. Ze zijn fruitig en fris. De producenten in de regio hebben een expertise ontwikkeld wat de kenmerken van elk bodemtype betreft, waardoor zij hun wijnen kunnen aanvullen met druiven van percelen gelegen op verschillende bodems. Deze wijnen, die perfect samengaan met de mediterrane keuken, dragen bij tot de rijke gastronomie van de regio.

8.2. *Likeurwijnen en wijnen van overrijpe druiven*

Het assortiment likeurwijnen heeft een uitstekende reputatie. De Garnachas en de Moscatels del Empordà zijn sinds mensenheugenis op het hele grondgebied erkend. Ze zijn gemaakt van lokale druivenrassen die perfect geschikt zijn voor de bodem en het klimaat. De Garnachas de Empordà, waarnaar wordt verwezen in documenten uit de middeleeuwen, zijn symbolisch voor de regio. Ze worden bereid uit druiven van oude wijnstokken met een lage opbrengst, die aan de wijnstok blijven rijpen tot ze overrijp zijn. De wijn wordt gewoonlijk bereid met behulp van het solera-systeem (voortdurende reserves).

8.3. *Mousserende kwaliteitswijn*

De meeste wijngaarden bevinden zich op arme en lichte bodems, afkomstig van grof afzettingsgesteente, conglomeraten en zandsteen, die een goede drainage mogelijk maken en zuur of neutraal van aard zijn. De bodems zijn afkomstig van gesteente dat aan het einde van het tertiair (neogeen) is ontstaan en bestaan uit materialen met een grove structuur, conglomeraten en zandsteen, met dunnere lagen ertussen.

Deze komen overeen met de sedimentaire vullingen van het Empordà-bekken, dat een glooiend reliëf heeft met hier en daar wat hoogteverschillen. De op deze laaglandbodems geproduceerde niet-mousserende wijnen, die de basis vormen voor de productie van mousserende kwaliteitswijnen of parelwijnen, zijn bijzonder licht.

8.4. *Parelwijnen*

De bodems zijn afkomstig van sedimentair gesteente met een grove structuur, conglomeraten en zandsteen. De producenten in de regio hebben een expertise ontwikkeld wat de kenmerken van elk bodemtype betreft, waardoor zij hun wijnen kunnen aanvullen met druiven van percelen gelegen op verschillende bodems. Deze wijnen, die perfect samengaan met de mediterrane keuken, dragen bij tot de rijke gastronomie van de regio. De parelwijnen die in dit gebied worden geproduceerd, worden zeer gewaardeerd door toeristen die de regio bezoeken, met name sinds de jaren 1970.

9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

Rechtskader:

nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende etiketteringsbepalingen

Beschrijving van de voorwaarde:

— Wijnen met de aanduiding “vino nuevo” (nieuwe wijn) moeten met vermelding van het wijnjaar op het etiket in de handel worden gebracht en vóór 31 januari van het oogstseizoen worden gebotteld. Zij mogen vanaf november op de vooraf overeengekomen datum worden verzonden.

— Wijnen met de vermelding “vino joven” (jonge wijn) moeten in de handel worden gebracht met de vermelding van het wijnjaar op het etiket. Ze worden gebotteld tijdens het oogstjaar van de druiven.

— De term “vino de guarda” (bewaarwijn) heeft alleen betrekking op wijnen die ten minste twaalf maanden zijn gerijpt in eikenhouten vaten met een inhoud van 330 liter of minder.

— De term “reserva” heeft alleen betrekking op mousserende wijnen waarvan de duur van het proces tussen het bottelen en het degorgeren 15 maanden of meer bedraagt.

— De veroudering van de likeurwijn Garnacha de Empordà vindt plaats in een oxidatief milieu, in vaten met een verschillende inhoud, en afhankelijk van de duur ervan kunnen de volgende termen worden gebruikt:

  — de term “matanza” heeft betrekking op een verouderingsperiode van drie jaar, waarvan ten minste één jaar in eiken vaten met een inhoud van 330 liter of minder;

  — de term “reserva” heeft betrekking op een verouderingsperiode van vijf jaar, waarvan ten minste vier jaar in eiken vaten met een inhoud van 330 liter of minder;

  — de term “gran reserva” heeft betrekking op een verouderingsperiode van acht jaar, waarvan ten minste zes jaar in eiken vaten met een inhoud van 330 liter of minder;

  — de term “vieja reserva” heeft betrekking op een verouderingsperiode van meer dan tien jaar in eikenhouten vaten met een inhoud van 330 liter of minder.

— Voor ranciowijnen wordt, wanneer de verouderingsperiode is vermeld, de tijd berekend als het gemiddelde van alle bestanddelen ervan.

— De uitdrukking “fermentado en barrica” (gegist in vaten) heeft betrekking op wijnen die zijn gegist in houten vaten met een maximuminhoud van 600 liter.

— De vermelding “barrica” (vat) mag worden gebruikt op voorwaarde dat de informatie over de betrokken wijn, in maanden en/of jaren, aangeeft gedurende welke periode de wijn in houten vaten met een maximuminhoud van 600 liter is bewaard.

— De vermelding “roble” (eik) mag worden gebruikt op voorwaarde dat de informatie over de betrokken wijn, in maanden of in jaren, aangeeft gedurende welke periode de wijn in eiken vaten met een maximuminhoud van 600 liter is bewaard.

— De likeurwijnen Garnacha de Empordà en Moscatel de Empordà kunnen als “vino dulce natural” (natuurlijke zoete wijn) worden ingedeeld indien zij afkomstig zijn van most met een suikergehalte van meer dan 252 g/l.

— De likeurwijn Garnacha de Empordà kan als “ámbar” (ambergeel) worden ingedeeld indien de wijn is gemaakt van het druivenras garnacha blanca en/of garnacha roja, en als “rubí” (robijnrood) indien de wijn uitsluitend is bereid uit druiven van het ras garnacha roja.

— Onder “rancio dulce” wordt verstaan een ranciowijn met een suikergehalte van meer dan 45 g/l.

— De letters van de naam “Empordà” zijn maximaal 4 mm hoog en die van de aanduiding “Denominación de Origen” zijn niet hoger dan de helft daarvan.

Rechtskader:

nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

verpakking in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

De wijnen moeten worden verpakt of gebotteld in het afgebakende geografische gebied, in faciliteiten die zijn geregistreerd bij het Registro de Embotelladores y Envasadores de la Denominación de Origen Protegida (register van bottelaars en verpakkers van de beschermde oorsprongsbenaming), om de traceerbaarheid en de kwaliteit van het product te waarborgen door onnodig vervoer te voorkomen.

Link naar het productdossier

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