# Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 [1]

(C/2025/4117)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

**„Empordà"**

**PDO-ES-A1548-AM03 — 28.4.2025**

1. **Nazwa produktu**

„Empordà"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☒ Chroniona nazwa pochodzenia (ChNP)

☐ Chronione oznaczenie geograficzne (ChOG)

☐ Oznaczenie geograficzne (OG)

3. **Sektor**

☐ Produkty rolne

☒ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Hiszpania

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Ministerstwo Rolnictwa, Rybołówstwa i Żywności. Dyrekcja Generalna ds. Żywności. Poddyrekcja Generalna ds. Kontroli Jakości Żywności i Laboratoriów Rolno-Spożywczych

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych.

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

1. SKREŚLONO WPROWADZENIE

Opis

Obecne brzmienie (tj. przed wprowadzeniem zmiany) specyfikacji produktu rozpoczyna się od wprowadzenia podzielonego na dwa punkty zatytułowane „Przedmiot" i „Definicje", które skreślono.

Zmiana dotyczy skreślonego wprowadzenia i nie ma wpływu na jednolity dokument.

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych.

Uzasadnienie

Wprowadzenie nie jest jednym z elementów wymaganych w specyfikacji produktu. Ponadto jego treść zawarto już w przepisach.

2. KOREKTA

Opis

Obecne brzmienie specyfikacji produktu wskazuje, że chroniona nazwa to „Empordà" i „EMPORDÀ". Usunięto odniesienie do nazwy wielkimi literami.

Zmiana ta dotyczy pkt 1 specyfikacji produktu i nie ma wpływu na jednolity dokument.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych.

Uzasadnienie

Z uwagi na fakt, że jest to ta sama nazwa, a prawnie ustanowiona ochrona każdej ChNP obejmuje wszelkie sposoby zapisu danej nazwy, nie ma potrzeby jej przedstawiania na różne sposoby, tj. nie ma potrzeby używania wersji zapisanej wielkimi literami, gdyż może to być mylące.

3. ZMIANA W OPISIE RÓŻNYCH RODZAJÓW WIN BIAŁYCH

Opis

1. Zmieniono opis rodzaju „vino blanco" („wino białe"):

   — w odniesieniu do wyglądu dodano, co następuje:

     „Jeżeli produkuje się je z odmiany Garnacha Roja lub odmian czerwonych, mogą mieć bardziej intensywną żółtą barwę, niekiedy z odcieniami różowymi lub szarawymi.

     W przypadku produkcji bez siarczynów (całkowita zawartość $SO_2$ ≤ 10 mg/l), mogą mieć bardziej intensywną żółtą barwę, niekiedy ze złotymi odcieniami."

   — deskryptor „owocowy" przeniesiono z opisu smaku do aromatów, do których dodano również cechę „kwiatowy".

2. Nazwę rodzaju „vino blanco criado en barrica" („wino białe, dojrzewające w beczkach") zmieniono na „vino blanco fermentado y/o envejecido, total or parcialmente en recipientes de madera" („wino białe, fermentowane lub dojrzewające całkowicie lub częściowo w drewnianych pojemnikach"), a rodzaj „vino blanco fermentado en barrica sobre lías" („wino białe, fermentowane w beczce na osadzie") usunięto, ponieważ jest on objęty tym ostatnim odniesieniem, a jego opis dostosowano w następujący sposób:

   — dodano następujący fragment: „W przypadku win częściowo dojrzewających w drewnianych pojemnikach co najmniej 25 % procesu dojrzewania musi odbywać się w drewnianych pojemnikach".

   — w odniesieniu do wyglądu skreślono słowa „nie przechodzi w kolor złoty" i dodano, co następuje: „Jeżeli produkuje się je z odmian Garnacha Roja lub odmian czarnych, mogą mieć bardziej intensywną żółtą barwę, niekiedy z odcieniami różowymi lub szarawymi.

   W przypadku produkcji bez siarczynów (całkowita zawartość $SO_2$ ≤ 10 mg/l) mogą mieć bardziej intensywną żółtą barwę, niekiedy ze złotymi odcieniami."

   — w odniesieniu do aromatów dodano cechę „kwiatowy" i skreślono słowo „wtórny".

   — w odniesieniu do smaku skreślono słowo „dojrzały".

3. Usunięto maksymalną rzeczywistą zawartość alkoholu. Skreślono szczególne odniesienie do win „crianza”.

4. Dodano i opisano rodzaj „vino blanco brisado” („wino pomarańczowe”).

Zmiana ta dotyczy pkt 2.1 specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych.

Uzasadnienie

1. Dodany tekst dotyczący wyglądu win białych ma na celu uwzględnienie cech szczególnych win białych produkowanych z odmian czerwonych i z odmiany Garnacha Roja, ponieważ ze względu na wyższą zawartość polifenoli i antocyjanów produkowane z nich wina mogą mieć bardziej intensywną barwę.

   Z drugiej strony metoda produkcji win, którą wykorzystywano w przeszłości, tradycyjnie, przed wprowadzeniem produktów winiarskich takich jak dwutlenek siarki czy dodawaniem wyselekcjonowanych suchych drożdży, nie jest nowym trendem – nigdy nie zanikła ani nie zaprzestano jej stosowania. Ten rodzaj tradycyjnej produkcji może prowadzić do uzyskania win o bardziej intensywnej barwie.

   Określenie „owocowy” pojawiło się w odniesieniu do smaku, ale uważamy, że właściwsze jest uwzględnienie go w odniesieniu do aromatów, ponieważ jest to rodzina aromatów, a nie cecha smaku. Dodano cechę „kwiatowy”, ponieważ jest to bardzo powszechna i ceniona rodzina aromatów w tym rodzaju wina.

   Skreślono kategorię „vino blanco fermentado en barrica sobre lías”, ponieważ ten rodzaj wina ujęto w nowej kategorii: „Vino blanco fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes de madera”.

   Zmiana w opisie tego rodzaju wynika z faktu, że poprawiono definicję, obejmującą obecnie wszystkie wina białe, które pozostawały w drewnianych pojemnikach przez część procesu produkcji, a nie tylko te, które poddano fermentacji w takich pojemnikach. Należy pamiętać, że w wielu przypadkach nie cała fermentacja, lecz tylko jej część odbywa się w drewnianych pojemnikach.

   Uproszczono wymogi dotyczące wyglądu przez skreślenie słów „nie osiągając złotego odcienia”, ponieważ wina tego rodzaju, ze względu na rozwój utleniającego charakteru w drewnianych pojemnikach, mogą przybrać złote odcienie, a takie złote odcienie w żadnym wypadku nie są wadą, pod warunkiem że występują inne właściwości organoleptyczne aromatyczne i smakowe.

   Dodany tekst dotyczący barwy jest taki sam jak tekst wprowadzony w odniesieniu do rodzaju „Vino blancos” („wina białe”) i został dodany z powodów wskazanych powyżej.

   Cechę „kwiatowy” dodano z tych samych powodów, które podano powyżej. Błąd polegający na określeniu aromatów uzyskiwanych podczas dojrzewania wina w drewnianych pojemnikach jako wtórne poprawiono przez skreślenie słowa „wtórny”. Skreślenie słowa „dojrzały” ma na celu skorygowanie błędu wynikającego z nieprawidłowego tłumaczenia z języka katalońskiego na hiszpański.

2. Z analiz przeprowadzonych w ciągu ostatnich 10 lat przez dział techniczny naszej Rady Regulacyjnej wynika, że zawartość cukru wzrasta w porównaniu z poprzednimi latami, prawdopodobnie w następstwie zmiany klimatu. Istnieje ku temu szereg powodów: wzrost temperatury, większa liczba dni z wysokimi temperaturami, okresy deficytu wody itp. W związku z tym wytwórnie wina priorytetowo traktują jakość produktu i decydują się na zbiory, gdy zachowana jest równowaga między dojrzałością fenolową a prawdopodobną zawartością alkoholu, co coraz częściej oznacza wyższą prawdopodobną zawartość alkoholu. Zdecydowano zatem nie ustanawiać górnego limitu, ponieważ nie ma bezpośredniego związku między zawartością alkoholu a jakością.

   Usunięto zwiększenie zawartości alkoholu w winach „crianza” (o 1 % obj. więcej niż poziom minimalny ustanowiony dla pozostałych win), ponieważ nie było powodów technicznych uzasadniających jego utrzymanie.

3. Wina pomarańczowe wytarzano w regionie od czasów starożytnych, ale zaprzestano ich produkcji. W ciągu ostatniej dekady ponownie zaczęto je produkować i oferuje się wina o charakterystycznej barwie i strukturze, wysoko cenione za ich wartość gastronomiczną. Wina te są powiązane z *terroir*, a wina jednoodmianowe wyraźnie oddają cechy charakterystyczne danej odmiany.

4. ZMIANA W OPISIE RÓŻNYCH RODZAJÓW WIN RÓŻOWYCH

Opis

1. Opis rodzaju „wino różowe” zmieniono we wszystkich aspektach, przy czym w opisie wyglądu dodano następujący fragment: „W przypadku produkcji bez siarczynów (całkowita zawartość $SO_2 \leq 10$ mg/l) mogą one przybierać bardziej intensywne tony pomarańczowe.”

2. Usunięto rodzaj „Vino rosado fermentado en barrica” („wino różowe fermentowane w beczkach”), nazwę „Vino rosado criado en barrica” („wino różowe, dojrzewające w beczkach”) zmieniono na „Vino rosado fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes de madera” („wino różowe, fermentowane lub dojrzewające całkowicie lub częściowo w drewnianych pojemnikach”), a opis dostosowano.

3. Minimalną rzeczywistą zawartość alkoholu zmniejszono z 11,5 do 11 % obj. i usunięto maksymalny limit. Skreślono szczególne odniesienie do win „crianza”.

Zmiana ta dotyczy pkt 2.1 specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych.

Uzasadnienie

1. W odniesieniu do wyglądu słowo „gładki” zastąpiono słowem „jasny”, ponieważ to drugie jest trafniejszym określeniem koloru. Uznano również, że należy dopuścić odcienie fioletu, ponieważ w wielu młodych winach różowych występują one ze względu na obecność antocyjanów z wykorzystywanych odmian, a także ze względu na to, że odcienie te są typowe dla win młodych. Zdecydowano ponadto, że należy uwzględnić barwę „skórki cebuli”, aby nie wykluczać win różowych produkowanych z odmiany Garnacha Roja.

   Z drugiej strony metoda produkcji win, którą wykorzystywano w przeszłości, tradycyjnie, przed wprowadzeniem produktów winiarskich takich jak dwutlenek siarki czy dodawaniem wyselekcjonowanych suchych drożdży, nie jest nowym trendem – nigdy nie zanikła ani nie zaprzestano jej stosowania. Ten rodzaj tradycyjnej produkcji może prowadzić do uzyskania win o pomarańczowej barwie lub pomarańczowych tonach.

   W odniesieniu do aromatów skreślono słowo „pierwotny” – jest ono zbędne, ponieważ określono rodziny aromatów „kwiatowych” i „owocowych”. Słowo „klarowny” zastąpiono słowem „czysty”, aby skorygować błąd wynikający z nieprawidłowego tłumaczenia z języka katalońskiego na język hiszpański.

   W odniesieniu do smaku skreślono cechę „owocowy”, ponieważ jest ona bardziej odpowiednia w odniesieniu do aromatów – jest to rodzina aromatów, a nie cecha smaku.

2. Usunięto kategorię „Vino rosado fermentado en barrica”, ponieważ ten rodzaj wina ujęto w nowej nazwie „Vino rosado fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes de madera”. Zmiana w opisie tego nowego rodzaju wynika z poprawionej definicji, obejmującej obecnie wszystkie wina różowe, które pozostawały w drewnianych pojemnikach przez część procesu produkcji i fermentacji. Należy mieć na uwadze, że w wielu przypadkach nie cały proces fermentacji odbywa się w drewnianych pojemnikach, lecz tylko jego część, albo że jedynie dojrzewanie, lub jego część, ma miejsce w takich pojemnikach. W związku z tym określono, że „W przypadku win częściowo dojrzewających w drewnianych pojemnikach co najmniej 25 % procesu dojrzewania musi odbywać się w drewnianych pojemnikach”.

   Jeżeli chodzi o wygląd, skreślono termin „jasnowiśniowy”, ponieważ skala kolorów waha się od koloru jasnego (jasnoróżowego) do bardziej intensywnego (wiśniowego) i barwę opisano niewłaściwie. Dodano tekst „przyjmuje też bardziej pomarańczowe zabarwienie bez utraty czerwonych odcieni”, ponieważ wina należące do tej kategorii poddawano fermentacji lub dojrzewały one całkowicie lub częściowo w drewnianych pojemnikach, co może nadać winom bardziej rozbudowaną barwę w porównaniu z winami, które nie dojrzewają.

   Jeśli chodzi o aromaty, dodano cechę „kwiatowy”, ponieważ jest to powszechna i ceniona rodzina aromatów w tego rodzaju winach. Zdecydowano o zniesieniu obowiązku, aby wino posiadało aromaty przypominające czerwone owoce, oraz o dodaniu aromatów uzyskiwanych w wyniku dojrzewania w drewnianym pojemniku, ponieważ ten rodzaj wina muszą cechować takie charakterystyczne aromaty (aromaty drzewne) i nie zawsze występują aromaty czerwonych owoców.

W odniesieniu do smaku skreślono cechę „owocowy”, ponieważ jest ona bardziej odpowiednia w odniesieniu do aromatów – jest to rodzina aromatów, a nie cecha smaku. Usunięto cechę „świeże”, ponieważ jest ona bardziej charakterystyczna dla win młodych i nie ma powodu, aby była niezbędna w opisie win różowych, fermentowanych lub dojrzewających całkowicie lub częściowo w drewnianych pojemnikach. Usunięto cechę „mięsisty”, ponieważ jej ilościowe określenie jest trudne lub niemożliwe. Uznano również za właściwy wymóg, aby tego rodzaju wina cechował smak długo utrzymujący się w ustach, ponieważ cechę tę wino uzyskuje w wyniku kontaktu z drewnem.

3. Z tych samych powodów, które wskazano już w przypadku win białych, pominięto maksymalny limit rzeczywistej zawartości alkoholu. Tak samo nie istnieją przeszkody techniczne ani jakościowe, aby obniżyć minimalny limit z 11,5 do 11 % obj.

   Usunięto zwiększenie zawartości alkoholu w winach „crianza” (1 % obj. w porównaniu z ustanowionym poziomem minimalnym), ponieważ nie było powodów technicznych uzasadniających jego utrzymanie.

5. ZMIANA W OPISIE RÓŻNYCH RODZAJÓW WIN CZERWONYCH

Opis

1. Zmieniono wszystkie aspekty opisu rodzaju „wina czerwone”.

2. Usunięto rodzaj „Vino tinto fermentado en barrica” („wino czerwone, fermentowane w beczkach”), nazwę „Vino tinto criado en barrica” („wino czerwone, dojrzewające w beczkach”) zmieniono na „Vino tinto fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes de madera” („Wino czerwone, fermentowane lub dojrzewające całkowicie lub częściowo w drewnianych pojemnikach”), a opis dostosowano.

3. Tekst „W winach czerwonych minimalna rzeczywista zawartość alkoholu wynosi 11,5 % obj.” zastąpiono słowami „W winach czerwonych minimalna rzeczywista zawartość alkoholu wynosi 12 % obj.”. Usunięto również specyfikę win „crianza”.

Zmiana ta dotyczy pkt 2.1 specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych.

Uzasadnienie

1. W odniesieniu do wyglądu określenie „fioletowo-czerwony” zastąpiono określeniem „czerwony lub fioletowo-czerwony”, aby dopuścić możliwość wystąpienia obu kolorów, zarówno wymiennie, jak i łącznie, ponieważ zapewnia to lepszą reprezentację zakresu możliwych odcieni wina czerwonego, które są charakterystyczne dla ChNP Empordà.

   W odniesieniu do aromatów usunięto cechę „przyjemny”, ponieważ jej określenie ilościowe jest trudne lub niemożliwe.

   Cecha „owocowy” była zapisana w odniesieniu do smaku, ale uważamy, że właściwsze jest uwzględnienie jej w odniesieniu do aromatu, ponieważ jest to rodzina aromatów, a nie cecha smaku. Usunięto cechę „taninowy”, ponieważ nie uważa się jej za istotną dla tego rodzaju wina. Rzeczywiście, w zależności od intensywności, można ją uznać za wadę. Słowo „długi” również skreślono, ponieważ nie było potrzebne.

2. Usunięto kategorię „Vino tinto fermentado en barrica” („wino czerwone, fermentowane w beczkach”), ponieważ ten rodzaj wina ujęto w nowym rodzaju wina „Vino tinto fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes de madera” („wino czerwone, fermentowane lub dojrzewające całkowicie lub częściowo w drewnianych pojemnikach”). Zmiana w opisie tego nowego rodzaju wynika z poprawionej definicji, obejmującej obecnie wszystkie wina czerwone, które pozostawały w drewnianych pojemnikach przez część procesu produkcji, a nie tylko podczas fermentacji. Należy pamiętać, że w wielu przypadkach nie cała fermentacja, lecz tylko jej część odbywa się w drewnianych pojemnikach, albo że jedynie proces dojrzewania, lub jego część, ma miejsce w takich pojemnikach. W związku z tym określono, że „W przypadku win częściowo dojrzewających w drewnianych pojemnikach co najmniej 25 % procesu dojrzewania musi odbywać się w drewnianych pojemnikach”.

W opisie wyglądu nowego rodzaju określenie „fioletowo-czerwony” zastąpiono określeniem „czerwony lub fioletowo-czerwony” z powodów podanych powyżej. Uznano ponadto, że należy uwzględnić ewentualne dodatkowe odcienie terakoty, biorąc pod uwagę naturalne powstawanie antocyjanów i tanin w tego rodzaju winach. Jeśli chodzi o aromaty, zwrot „balsamiczne, korzenne aromaty typowe dla win dojrzewających” zastąpiono sformułowaniem „aromaty związane z dojrzewaniem w drewnie”, ponieważ aromaty nadawane przez kontakt z drewnem różnią się w zależności od rodzaju drewna, wielkości beczki i stopnia jej wyprażenia, czasu dojrzewania itp. Jeśli chodzi o smak, usunięto słowo „czysty”, ponieważ jeśli rozumiemy hiszpańskie słowo „franco” („klarowny”) jako określenie wina bez domieszek, pozbawionego wad, to słowo „czysty” byłoby zbędne. Usunięto sformułowanie „aromaty przypominające dojrzałe owoce”, ponieważ w odniesieniu do smaku nie należy mówić o rodzinie aromatów. Skreślono słowo „gładki”, ponieważ uważa się je za deskryptor trudny do określenia ilościowego, a także nie uznaje się go za właściwe w stosunku do win fermentowanych lub dojrzewających całkowicie lub częściowo w drewnianych pojemnikach. Wina tego rodzaju są bardziej ustrukturyzowane w rezultacie ekstrakcji tanin z drewna oraz stężenia tanin i z powodu ostatecznej barwy win, co wynika z od średniej do długiej maceracji, aby uzyskać zrównoważone wina pod koniec procesu dojrzewania.

Zdecydowaliśmy się na dodanie określenia „o smaku długo utrzymującym się w ustach”, ponieważ smak win tego rodzaju utrzymuje się w ustach dłużej niż w przypadku młodych win. Długo utrzymujący się w ustach smak jest wynikiem ekstrakcji tanin z drewna oraz stężenia tanin i ostatecznej barwy win, co wynika z od średniej do długiej maceracji, aby uzyskać zrównoważone wina pod koniec procesu dojrzewania.

3. Słowo „quiere” zastąpiono słowem „obj.”, aby poprawić błąd pisowni w hiszpańskojęzycznym oryginale. Nie istnieją przeszkody techniczne ani jakościowe, aby podnieść minimalny limit zawartości alkoholu z 11,5 do 12 % obj.

Usunięto zwiększenie zawartości alkoholu w winach „crianza” (o 1 % obj. więcej niż poziom minimalny ustanowiony dla pozostałych win), ponieważ nie było powodów technicznych uzasadniających jego utrzymanie.

6. DO KATEGORII 1 WPROWADZONO WINA „RANCIO”

Opis

Ze względu na metodę dojrzewania win „rancio”, wprowadzono nowy rodzaj w kategorii 1. Opisano ich właściwości organoleptyczne i ustalono minimalną rzeczywistą zawartość alkoholu.

Zmiana ta dotyczy pkt 2.1 specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych. Nie wprowadzono żadnych nowych kategorii, a jedynie nowy rodzaj w ramach kategorii 1, która istnieje już w specyfikacji produktu.

Uzasadnienie

Zaproponowano włączenie nowego rodzaju wina „rancio”. Wynika to z faktu, że do tej pory „rancio” było określeniem, które można stosować wyłącznie w odniesieniu do win i win likierowych, które uzyskały smak określany jako „rancio” ze względu na szczególne warunki dojrzewania.

7. ZMIANY W OPISIE WIN PÓŁMUSUJĄCYCH

Opis

Poprawiono opis organoleptyczny tych win. Dolny limit rzeczywistej zawartości alkoholu zwiększono z 9,5 do 10,5 % obj. W przypadku gdy w specyfikacji produktu jest mowa o „winie uzyskanym z odmian winorośli”, zwrot ten zastępuje się wyrażeniem „wino otrzymywane z odmian winogron”.

Zmiana ta dotyczy pkt 2.2 specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych.

Uzasadnienie

W odniesieniu do wyglądu usunięto cechę „lekki", ponieważ nie uważa się jej za odpowiednią do tego, aby opisać wygląd. Dodano cechę „klarowne", aby odróżnić to wino od win mętnych, określenie „jasnoróżowy lub średnio intensywnie różowy" zastąpiono określeniem „różowy", a „fioletowo-czerwony" zastąpiono określeniem „czerwony lub fioletowo-czerwony", ponieważ są to odcienie, które lepiej opisują wina półmusujące Empordà. Dodano następujący tekst: „Białe wina półmusujące produkowane z odmiany Garnacha Roja lub odmian czerwonych mogą mieć bardziej intensywną żółtą barwę, niekiedy z odcieniami różowymi lub szarawymi", aby uwzględnić specyfikę białych win półmusujących produkowanych z odmian czerwonych oraz z odmiany Garnacha Roja, ponieważ barwa tych win może być bardziej intensywna ze względu na wyższą zawartość polifenoli i antocyjanów.

W odniesieniu do aromatów dodano cechę „kwiatowy", ponieważ jest to powszechna i ceniona rodzina aromatów tego rodzaju wina. Dodano cechy „klarowny" i „czysty", ponieważ uważa się za niezbędne, aby wina tego rodzaju były wolne od wad. Usunięto sformułowanie „o aromatach właściwych dla każdej odmiany wykorzystywanej do produkcji tego wina", ponieważ dokładne przypisanie aromatów specyficznych dla wszystkich odmian jest trudne lub niemożliwe.

Cecha „owocowy" była zapisana w odniesieniu do smaku, ale uważamy, że właściwsze jest uwzględnienie jej w odniesieniu do aromatu, ponieważ jest to rodzina aromatów, a nie cecha smaku.

Nie istnieją przeszkody techniczne ani jakościowe, aby podnieść minimalny limit zawartości alkoholu z 9,5 do 10,5 % obj.

Słowo „winorośl" zastąpiono słowem „winogrono", ponieważ jest ono bardziej poprawne.

8. ZMIANY W OPISIE GATUNKOWYCH WIN MUSUJĄCYCH

Opis

Poprawiono opis organoleptyczny tych win. Zwiększono maksymalny limit rzeczywistej zawartości alkoholu z 12,5 do 13,5 % obj. Poprawiono również brzmienie tekstu dotyczącego metody produkcji.

Zmiana ta dotyczy pkt 2.3 specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych.

Uzasadnienie

W odniesieniu do wyglądu dodano cechę „klarowny", aby odróżnić to wino od win mętnych. Zakres barw rozszerzono do „intensywnie żółtej", aby uwzględnić dojrzałe gatunkowe wina musujące, których odcienie, ze względu na wiek, mogły zmienić się z zielonkawych na bardziej żółte. Dodano następujący tekst: „Gatunkowe wina musujące produkowane z odmiany Garnacha Roja lub z czerwonych odmian winogron mogą mieć bardziej intensywną żółtą barwę, niekiedy z odcieniami różowymi lub szarawymi", aby uwzględnić specyfikę win musujących produkowanych z odmian czerwonych i z odmiany Garnacha Roja, ponieważ barwa tych win może być bardziej intensywna ze uwagi na wyższą zawartość polifenoli i antocyjanów.

W odniesieniu do aromatów słowo „crianza" zastąpiono słowem „envejecer" [bardziej ogólne słowo oznaczające „dojrzewanie"], ponieważ termin „envejecer" lepiej oddaje charakter różnych rodzajów wina, do których się odnosi, a termin „crianza" jest związany jedynie z niektórymi dojrzałymi winami, o których mowa w specyfikacji produktu, i podlega przepisom UE.

W odniesieniu do smaku wyrażenie „zrównoważony między kwasowością a zawartością cukrów" zastąpiono wyrażeniem „zrównoważony", ponieważ równowaga może zależeć od czynników innych niż tylko związek między zawartością cukrów a kwasowością. Dodano cechy „klarowny" i „czysty", ponieważ brak wad uznaje się za kwestię istotną.

Z analiz przeprowadzonych w ciągu ostatnich 10 lat przez dział techniczny naszej Rady Regulacyjnej wynika, że zawartość cukru wzrasta, prawdopodobnie w następstwie zmiany klimatu. Istnieje ku temu szereg powodów: wzrost temperatury, większa liczba dni z wysokimi temperaturami, okresy deficytu wody itp. W związku z tym wytwórnie wina priorytetowo traktują jakość produktu i decydują się na zbiory, gdy zachowana jest równowaga między dojrzałością fenolową a prawdopodobną zawartością alkoholu, co coraz częściej oznacza wyższą prawdopodobną zawartość alkoholu.

Poprawa brzmienia tekstu objęła usunięcie informacji na temat rzeczywistej zawartości alkoholu, odmian lub obszaru produkcji, butelkowania i dojrzewania, etykietowania lub zamknięcia, ponieważ informacje te zawarto już w innych częściach specyfikacji produktu, zatem w tym miejscu byłyby zbędne.

9. ZMIANA W OPISIE BIAŁYCH WIN LIKIEROWYCH EMPORDÀ MISTELA

Opis

Poprawiono opis organoleptyczny tych win. Poprawiono również brzmienie tekstu dotyczącego metody produkcji.

Zmiana ta dotyczy pkt 2.4 specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych.

Uzasadnienie

W odniesieniu do wyglądu dodano określenie „klarowny", aby odróżnić to wino od win mętnych, a wyrażenie „do odcienia jasnozłotego" zastąpiono określeniem „do bursztynowego" by móc ująć w ten sposób wina, które dojrzewały dłużej i zachowały wysoki poziom jakości.

W odniesieniu do aromatów słowo „klarowny" zastąpiono słowem „czysty", aby poprawić błąd wynikający z nieprawidłowego tłumaczenia z języka katalońskiego na język hiszpański. W celu lepszego opisu dodano słowa „lub orzechów". Zadecydowaliśmy o skreśleniu słów „specyficzny dla danej odmiany", ponieważ mistela można produkować z wykorzystaniem różnych dozwolonych odmian i produkt nie powinien być opisany jako jednoodmianowy.

Cecha „owocowy" była zapisana w odniesieniu do smaku, ale uważamy, że właściwsze jest uwzględnienie jej wyłącznie w odniesieniu do aromatu, ponieważ jest to rodzina aromatów, a nie cecha smaku. Podjęto decyzję o skreśleniu terminu „dobry posmak", ponieważ jest to określenie zbyt subiektywne i nie jest mierzalne ani wymierne dla panelu degustacyjnego. W celu lepszego opisu dodano terminy „klarowny" i „czysty".

Skreślono wyrażenie „wino jest filtrowane", ponieważ producenci nie zawsze stosują tę praktykę enologiczną, gdyż nie ma ona wpływu na jakość ani rodzaj wina. Skreślono wyrażenie „Mieszać raz dziennie przez tydzień", ponieważ istnieją obecnie inne metody homogenizacji.

10. ZMIANA W OPISIE CZERWONYCH WIN LIKIEROWYCH EMPORDÀ MISTELA

Opis

Poprawiono opis organoleptyczny tych win. Poprawiono również brzmienie tekstu dotyczącego metody produkcji.

Zmiana ta dotyczy pkt 2.4 specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych.

Uzasadnienie

W odniesieniu do wyglądu dodano cechę „klarowny", aby odróżnić to wino od win mętnych. Wyrażenie „odcienie czerwone i fioletowe" zastąpiono wyrażeniem „odcienie czerwone lub czerwono-fioletowe", aby dokładniej określić barwę.

W odniesieniu do aromatów słowo „klarowny” zastąpiono wyrażeniem „czysty” z powodu nieprawidłowego tłumaczenia z języka katalońskiego na język hiszpański, a „przypominający czerwone owoce” zastąpiono określeniem „owocowy”, ponieważ aromaty w tej kategorii win nie powinny być skoncentrowane wyłącznie na czerwonych owocach ani na żadnym innym rodzaju owoców.

Cecha „owocowy” była zapisana w odniesieniu do smaku, ale uważamy, że właściwsze jest uwzględnienie jej w odniesieniu do aromatu, ponieważ jest to rodzina aromatów, a nie cecha smaku. Skreślono słowo „aksamitny”, ponieważ jest to określenie zbyt subiektywne i nie jest mierzalne ani wymierne dla panelu degustacyjnego. Dodano cechy „klarowny” i „czysty”, ponieważ brak wad uznaje się za kwestię istotną.

Usunięto specjalny wymóg miażdżenia winogron przed maceracją, jak również konieczność ich wcześniejszego odszypułkowania, ponieważ są to praktyki enologiczne, które nie przesądzają o rodzaju wina i nie wymagają określania. Usunięto wymóg napowietrzania moszczu w celu usunięcia drożdży, ponieważ szeroko udokumentowano, że zwykłe dodawanie i mieszanie alkoholu powyżej 15 % obj. wystarcza do ich dezaktywacji. Skreślono odniesienie do stosowania „prasy” do oddzielania substancji stałych, ponieważ w tym celu stosuje się inne techniki, takie jak ściąganie soku (fr. *saignée*) z podobnym lub nawet lepszym rezultatem pod względem jakości.

11. ZMIANA W OPISIE WIN LIKIEROWYCH EMPORDÀ GARNACHA

Opis

Poprawiono opis organoleptyczny tych win. Poprawiono również brzmienie tekstu dotyczącego metody produkcji.

Zmiana ta dotyczy pkt 2.4 specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych.

Uzasadnienie

W odniesieniu do wyglądu dodano cechę „klarowny”, aby odróżnić to wino od win mętnych. Zdecydowano o skreśleniu słów „bursztynowy” i „rubinowy” z opisu wyglądu, ponieważ są to określenia regulowane w zależności od użytej odmiany i ich stosowanie może dezorientować i prowadzić do błędów. W związku z tym lepiej jest opisać ten rodzaj wina zgodnie z zakresem odcieni barw.

W odniesieniu do aromatów dodano „lub suszone i aromaty wynikające z dojrzewania”, ponieważ uważa się, że takie aromaty przeważają w tej kategorii win, w których winogrona pochodzą z bardzo późnych zbiorów, a dojrzewanie utleniające jest obowiązkowe.

Określenie „ze smakiem dojrzałych lub suszonych owoców” było zapisane w odniesieniu do smaku, ale uważamy, że właściwsze jest uwzględnienie go wyłącznie w odniesieniu do aromatów, ponieważ jest to rodzina aromatów, a nie cecha smaku. Dodano cechy „klarowny” i „czysty”, ponieważ brak wad uznaje się za kwestię istotną. Dodano również słowo „złożony”, aby poprawić opis.

Przymiotnik „przejrzałe” zastąpiono określeniem „dojrzałe”, ponieważ winogrona nie muszą być przejrzałe, aby uzyskać właściwości charakterystyczne dla tego produktu.

Opis zawiera szczegółowe informacje na temat odmian Garnacha (Blanca, Roja, Negra lub Peluda), aby doprecyzować, że można stosować dowolną z nich.

Skreślono następujący fragment tekstu: „po odszypułkowaniu i zmiażdżeniu następuje fermentacja miąższu”, a także ściąganie soku, tłoczenie, filtrowanie i wzmacnianie”, ponieważ z technicznego punktu widzenia opisane i skreślone praktyki enologiczne dla tego rodzaju wina można stosować na różnych etapach produkcji z optymalnymi wynikami.

W odniesieniu do metody zagęszczania moszczu wyrażenie „gotowanie” zastąpiono wyrażeniem „bezpośrednie zastosowanie ciepła”, ponieważ jest to bardziej poprawne wyrażenie.

Usunięto wyjątek od wymogu, zgodnie z którym wina muszą leżakować lub dojrzewać dwa lata w przypadku, gdy co najmniej 90 % winogron pochodzi z odmian Garnacha Tinta lub Peluda, ponieważ doświadczenie wykazało, że nie ma uzasadnienia dla takiego zróżnicowania. Ponadto, aby uzyskać właściwości sensoryczne typowe dla tej kategorii, wszystkie wina produkowane z odmian Garnacha muszą dojrzewać przez taki sam okres.

12. ZMIANA W OPISIE WIN LIKIEROWYCH EMPORDÀ MOSCATEL

Opis

Poprawiono opis organoleptyczny tych win. Poprawiono również brzmienie tekstu dotyczącego metody produkcji.

Zmiana ta dotyczy pkt 2.4 specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych.

Uzasadnienie

W odniesieniu do wyglądu dodano cechę „klarowny", aby odróżnić to wino od win mętnych. Termin „intensywny żółty" zastąpiono terminem „bursztynowy", ponieważ uznano, że nieuwzględnienie odcieni tak głębokich jak bursztynowe wyklucza z tej kategorii wina poddawane dłuższemu dojrzewaniu, podczas gdy wina te mogą zachować właściwości organoleptyczne, a nawet oferować większą złożoność.

W odniesieniu do aromatów słowo „klarowny" zastąpiono słowem „czysty", ponieważ pierwsze z nich wynikało z nieprawidłowego tłumaczenia z języka katalońskiego, a określenie „długi" wykreślono, ponieważ nie uważa się go za właściwe dla aromatów, lecz raczej dla smaku – przeniesiono je do odpowiedniego punktu.

W odniesieniu do smaku dodano określenia „klarowny" i „czysty", ponieważ uznano za niezbędne, aby wina tego rodzaju były wolne od wad. Skreślono słowo „aksamitny", ponieważ jest to określenie zbyt subiektywne i nie jest mierzalne ani wymierne dla panelu degustacyjnego

Wyjaśniono, że obie odmiany, Moscatel de Alejandría i Moscatel de Grano Menudo, można stosować łącznie lub oddzielnie, bez rozróżnienia.

13. ZMIANA W OPISIE SŁODKICH WIN LIKIEROWYCH EMPORDÀ

Opis

Poprawiono opis organoleptyczny tych win. Maksymalną rzeczywistą zawartość alkoholu zwiększono z 20 do 22 % obj.

Zmiana ta dotyczy pkt 2.4 specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych.

Uzasadnienie

W odniesieniu do wyglądu dodano cechę „klarowny", aby odróżnić to wino od win mętnych.

W odniesieniu do aromatów słowo „klarowny", zastąpiono słowem „czysty", ponieważ pierwsze z nich wynikało z nieprawidłowego tłumaczenia z języka katalońskiego, a także dodano wyrażenie „lub suszonych", ponieważ jest to rodzina aromatów występująca w tym rodzaju win. Skreślono wyrażenie „ciepły i gładki", ponieważ uważa się je za określające smak, a nie aromaty.

W odniesieniu do smaku dodano cechy „klarowny, czysty" i „zrównoważony", ponieważ uznano za niezbędne, aby wina tego rodzaju były wolne od wad. Skreślono określenia „owocowy" i „przypominający czerwone owoce", ponieważ cechy te nie są charakterystyczne dla smaku – są to cechy aromatu. Wykreślono cechę „mięsiste", ponieważ jej pomiar lub określenie ilościowe jest trudne lub niemożliwe. Wyrażenie „długotrwała intensywność smaku" zastąpiono bardziej odpowiednim wyrażeniem „długo utrzymujący się".

Postanowiono zwiększyć maksymalną rzeczywistą zawartość alkoholu ustaloną w tej kategorii wina likierowego z 20 % do 22 %, ponieważ jest to najbardziej ogólna kategoria i nie chciano jej nadmiernie ograniczać pod tym względem, aby objąć nią szerszy zakres produktów.

14. DO KATEGORII 3 WPROWADZONO WINA EMPORDÀ RANCIO

Opis

Do kategorii 3 wprowadzono nowy rodzaj: wina „Rancios del Empordà" ze względu na metodę dojrzewania. Opisano ich właściwości organoleptyczne i ustalono ich minimalną naturalną zawartość alkoholu.

Zmiana ta dotyczy pkt 2.4 specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych. Nie wprowadzono żadnych nowych kategorii, a jedynie nowy rodzaj w ramach kategorii 1, która istnieje już w specyfikacji produktu.

Uzasadnienie

Zaproponowano włączenie nowego rodzaju wina „Vino rancio del Empordà" („wino Empordà rancio"). Wcześniej „rancio" było określeniem zarezerwowanym wyłącznie dla win i win likierowych, których smak określa się jako „rancio" ze względu na szczególne warunki dojrzewania.

15. ZMIANA OPISU WINA Z PRZEJRZAŁYCH WINOGRON

Opis

Poprawiono opis organoleptyczny tych win. Zmieniono również limity rzeczywistej zawartości alkoholu.

Zmiana ta dotyczy pkt 2.5 specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych.

Uzasadnienie

W odniesieniu do aromatów wyrażenie „dojrzałych, suszonych owoców" zastąpiono określeniem „dojrzałych lub odwodnionych owoców", ponieważ jest to bardziej odpowiedni przymiotnik, a także po to, aby uwzględnić wina posiadające tylko jedną z dwóch cech.

W odniesieniu do smaku dodano cechy „klarowny" i „czysty", ponieważ uznano za niezbędne, aby wina tego rodzaju były wolne od wad. Skreślono cechę „ustrukturyzowany", ponieważ jej pomiar lub określenie ilościowe jest trudne lub niemożliwe, a w celu lepszego opisu dodano cechy „oleisty" i „złożony". Usunięto wyrażenie „przypominający syrop winogronowy", ponieważ nie jest ono charakterystyczne dla etapu degustacji, lecz jest raczej cechą aromatu.

Minimalną rzeczywistą zawartość alkoholu wynoszącą 15 % obj. zmieniono na 12 % obj., ponieważ ograniczenie to było niepotrzebne i nie odzwierciedlało rzeczywistych warunków produkcji – w przypadku większości produkowanych win fermentacja może zakończyć się wcześniej, w zależności od warunków w danym roku. Zniesiono maksymalny limit, ponieważ był on zbędny.

16. ZMIANY LIMITÓW ZAWARTOŚCI ALKOHOLU

Opis

Wprowadzono zmiany w dwóch tabelach podsumowujących limity rzeczywistej i całkowitej zawartości alkoholu w różnych rodzajach wina, w tym w nowych wymienionych już rodzajach.

Zmieniono odpowiednio pkt 2.6 i 2.7 specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych.

Uzasadnienie

W odniesieniu do rzeczywistej zawartości alkoholu dla każdego rodzaju wskazano już dokonane zmiany i przyczynę ich wprowadzenia.

Całkowitą zawartość alkoholu dostosowano do nowych rzeczywistych zawartości alkoholu, a maksymalną zawartość alkoholu usunięto, ponieważ była ona zbędna.

17. ZMIANY LIMITÓW KWASOWOŚCI OGÓLNEJ

Opis

W przypadku win należących do kategorii 1 minimalny poziom 4,5 g/l wyrażony jako kwas winowy obniżono do 4 g/l.

W przypadku gatunkowych win musujących i win półmusujących minimalną kwasowość ustalono na 5,0 g/l, wyrażoną jako kwas winowy.

Zmiana ta dotyczy pkt 2.9 specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych.

Uzasadnienie

Z analiz przeprowadzonych w ciągu ostatnich 10 lat przez dział techniczny naszej Rady Regulacyjnej wynika, że zawartość cukru wzrasta w porównaniu z poprzednimi latami, prawdopodobnie w następstwie zmiany klimatu, powodując spadek kwasowości ogólnej. Istnieje ku temu szereg powodów: wzrost temperatury, większa liczba dni z wysokimi temperaturami, okresy deficytu wody itp. W związku z tym wytwórnie wina priorytetowo traktują jakość produktu i decydują się na zbiory, gdy zachowana jest równowaga między dojrzałością fenolową a prawdopodobną zawartością alkoholu, co coraz częściej oznacza wyższą prawdopodobną zawartość alkoholu oraz bardziej restrykcyjne poziomy kwasowości ogólnej.

Kwasowość dodano w odniesieniu do kategorii gatunkowych win musujących i win półmusujących, ponieważ nie była ona dotychczas uwzględniona w ich przypadku.

18. ZMIANY LIMITÓW KWASOWOŚCI LOTNEJ

Opis

Maksymalny limit zwiększono z 0,6 do 0,8 g/l, wyrażony jako kwas octowy w winach w wieku poniżej jednego roku. W przypadku dojrzałych win czerwonych maksymalny poziom wynosi 1,10 g/l i został obniżony z wcześniejszego poziomu 1,20 g/l. Wprowadzono ponadto szczególny maksymalny poziom 2,10 g/l dla win likierowych, win z przejrzałych winogron oraz win „rancio".

Zmiana ta dotyczy pkt 2.10 specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych.

Uzasadnienie

Z analiz przeprowadzonych w ciągu ostatnich 10 lat przez dział techniczny naszej Rady Regulacyjnej wynika, że zawartość cukru w moszczu wzrasta w porównaniu z poprzednimi latami, prawdopodobnie w następstwie zmiany klimatu. W związku z tym kwasowość lotna może być również wyższa. Istnieje ku temu szereg powodów: wzrost temperatury, większa liczba dni z wysokimi temperaturami, okresy deficytu wody w roślinie, które z kolei mogą być czynnikiem stresu w drożdżach podczas procesu fermentacji, co powoduje wzrost kwasowości lotnej.

Co więcej, wprowadzenie win „rancio" i win pomarańczowych do specyfikacji produktu może, ze względu na metodę produkcji, spowodować wzrost kwasowości lotnej bez obniżenia jakości.

19. UZUPEŁNIONO MAKSYMALNE LIMITY CAŁKOWITEJ ZAWARTOŚCI DWUTLENKU SIARKI

Opis

Określono maksymalny limit dwutlenku siarki dla win „rancio" kategorii 1, win półmusujących i win z przejrzałych winogron.

Zmiana ta dotyczy pkt 2.11 specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych.

Uzasadnienie

W celu określenia wspomnianego poziomu dla tych rodzajów win.

20. ZMIANA POZYCJI PODPUNKTU DOTYCZĄCEGO OKREŚLEŃ I OZNACZEŃ

Opis

Podpunkt „Określenia i oznaczenia" przeniesiono z pkt 2 do pkt 8. 2. Prezentacja i etykietowanie produktów.

Zmiana ta dotyczy pkt 2 specyfikacji produktu oraz pkt 9 jednolitego dokumentu.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych.

Uzasadnienie

Treść ta musi znajdować się w części specyfikacji produktu, która dotyczy etykietowania.

21. ZMIANY W METODACH PROWADZENIA UPRAW

Opis

Zniesiono limity gęstości nasadzeń i limit oczek na hektar oraz poprawiono brzmienie tekstu dotyczącego zezwolenia na nawadnianie. Naturalną objętościową zawartość alkoholu w winogronach zmieniono z równej lub większej niż 10 % obj. na następujące wartości, zależnie od barwy: 11,5 % obj. w przypadku winogron przeznaczonych do produkcji wina czerwonego; 10,5 % obj. w przypadku winogron przeznaczonych do produkcji wina białego i różowego oraz 9,5 % obj. w przypadku winogron przeznaczonych do produkcji win półmusujących lub gatunkowych win musujących.

Zmieniono odpowiednio pkt 3.1 i 3.2 specyfikacji produktu oraz pkt 5 jednolitego dokumentu.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych.

Uzasadnienie

Ustanowienie maksymalnego lub minimalnego limitu na winorośl na hektar nie jest dostosowane do realiów regionu, w którym znajdują się obszary o wyższej wydajności, młode winnice i mniej żyzne obszary obsadzone od wieków winnicami.

Ograniczenie liczby oczek nie jest zasadne, ponieważ ilość oczek zależy od odmiany, która może być mniej lub bardziej wydajna, od obszaru, od przeznaczenia winogron, od wina, które ma być produkowane, oraz od metody cięcia.

Praktyka nawadniania nie jest powszechna w naszym regionie. Punkt ten zmieniono, aby stwierdzić, że za prace w winnicach odpowiedzialny jest plantator winorośli i że muszą one prowadzić do osiągnięcia celu, jakim jest produkcja wysokiej jakości winogron.

Wskazaliśmy objętościową zawartość alkoholu dla każdej z głównych kategorii wina, zwiększając ją o pół punktu proc. w przypadku win białych, różowych, półmusujących i gatunkowych win musujących oraz o jeden punkt proc. w przypadku win czerwonych; dostosowano tym samym minimalną zawartość alkoholu do realiów produktu, ponieważ zmiana klimatu oznacza, że winogron nie zbiera się przed osiągnięciem tego poziomu zawartości alkoholu, aby zapewnić dojrzałość pod względem poziomu cukru, jak również dojrzałość fenolową.

22. ZMIANY W PRAKTYKACH ENOLOGICZNYCH

Opis

Skreślono następujące zdanie: „Podczas produkcji moszczu należy stosować tradycyjne praktyki z wykorzystaniem technologii mającej na celu optymalizację jakości win".

Wydajność ekstrakcji zwiększono z 70 do 74 litrów moszczu lub wina na 100 kg zebranych winogron; określono również, że uwzględnia się osad.

Zmieniono pkt 3.3 specyfikacji produktu i pkt 5 jednolitego dokumentu.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych.

Uzasadnienie

Skreślone sformułowanie jest zbędne, ponieważ wytwórnie wina dysponują obecnie odpowiednią technologią, aby uzyskać moszcz wysokiej jakości.

Ekstrakcja moszczu odnosi się do procesu produkcji win białych, w którym ekstrakcja odbywa się przed fermentacją. Odnosząc się do ekstrakcji wina, uwzględnia się fakt, że proces ekstrakcji odbywa się po fermentacji. Mając na uwadze, że w wytwórniach wina gatunkowego wykorzystuje się coraz bardziej wyrafinowane i najnowocześniejsze urządzenia, proces ekstrakcji uległ poprawie, dzięki czemu pozwala na lepsze uwzględnienie okresu trwałości i jakości produktu, nawet przy zastosowaniu większego ciśnienia.

23. POPRAWA BRZMIENIA TEKSTU DOTYCZĄCEGO WYDAJNOŚCI NA HEKTAR

Opis

Produkcję w hl/ha określono w odniesieniu do wina w postaci końcowej. Do odpowiednich wartości dodano dwa miejsca po przecinku.

Zmiana ta dotyczy pkt 5 specyfikacji produktu i nie ma wpływu na jednolity dokument.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych.

Uzasadnienie

Poprawiono dokładność tekstu.

24. ZMIANY W ODMIANACH

Opis

W zalecanych odmianach białych: do Cariñena Blanca dodano synonim Carignan Blanc; Lledoner Blanc, jako synonim Garnacha Blanca, zmieniono na prawidłową formę, a mianowicie Lladoner Blanco; odmianę Garnacha Roja włączono do zalecanych odmian czerwonych.

W zatwierdzonych odmianach białych: nazwę „Moscatel de grano pequeño” zastąpiono prawidłową nazwą „Moscatel de grano menudo”;

do nazw Samsó lub Cariñena dodano kolejny synonim w zalecanych odmianach czerwonych: Mazuela; nazwę Lladoner dodano jako synonim Garnacha Tinta; dodano Cariñena Gris jako nową odmianę.

W zatwierdzonych odmianach czerwonych: dodano Tempranillo jako synonim Ull de Llebre oraz Lledoner Pelut jako synonim Garnacha Peluda.

Zmieniono pkt 6 specyfikacji produktu i pkt 7 jednolitego dokumentu.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych.

Uzasadnienie

Poprawiono szczegółowe informacje dotyczące nazw odmian.

25. ULEPSZENIE BRZMIENIA TEKSTU DOTYCZĄCEGO ZWIĄZKU

Opis

Ulepszono brzmienie tekstu dotyczącego związku.

Zmieniono pkt 7 specyfikacji produktu i pkt 8 jednolitego dokumentu.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych. W szczególności nie powoduje zmiany związku – poprawiono jedynie brzmienie tekstu.

Uzasadnienie

Skorzystano z okazji, aby ulepszyć brzmienie tekstu.

26. OKREŚLENIA I OZNACZENIA

Opis

Poza przeniesieniem tego podpunktu dotyczącego określeń i oznaczeń z pkt 2 do pkt 8 specyfikacji produktu, jak już wspomniano, wprowadzono różne zmiany w brzmieniu tekstu.

Zmieniono pkt 8 specyfikacji produktu i pkt 9 jednolitego dokumentu.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych. W szczególności nie powoduje zmiany związku – poprawiono jedynie brzmienie tekstu.

Uzasadnienie

— W przypadku win „joven" („młodych") wymóg, który stanowi, że wino „należy zabutelkować w roku sezonu zbiorów lub od dnia 20 grudnia roku, w którym zbiera się winogrona, zgodnie z ustaleniami" zastąpiono wymogiem, który stanowi, że wino „należy zabutelkować w roku, w którym zbiera się winogrona", aby uniknąć jakichkolwiek pomyłek, przy założeniu, że butelkowanie jest ograniczone do pewnego okresu w roku zbiorów, ponieważ wcześniejsze brzmienie mogło sugerować możliwość butelkowania od 20 grudnia, bez określenia terminu końcowego.

— W przypadku „vino de guarda" („wina z możliwym długim okresem przechowywania") wprowadzono obowiązek, aby dębowe beczki miały pojemność nie większą niż 330 litrów. Innymi słowy, sprecyzowano pojemność beczek.

— W przypadku win „crianza", „reserva" i „gran reserva" tekst dostosowano do warunków już wskazanych w przepisach regulujących te tradycyjne określenia, we wszystkich aspektach, w tym w odniesieniu do czasu leżakowania i pojemności beczek.

— W odniesieniu do wina „reserva" dodano, co następuje: w przypadku gatunkowych win musujących czas trwania tego procesu od etapu *tirage* do usunięcia osadu nie może być krótszy niż 15 miesięcy, aby umożliwić stosowanie tego określenia w odniesieniu do wspomnianych win.

— W odniesieniu do dojrzewania wina likierowego Garnacha de Empordà usunięto wymóg, aby pojemniki były wykonane z dębu, ponieważ – chociaż często się ich używa – nie są jedynym rodzajem pojemnika, który można stosować. Wprowadzono również wymóg, aby pojemność pojemnika nie przekraczała 330 litrów.

— W przypadku win „rancio" w odniesieniu do okresu dojrzewania czas ten należy obliczyć jako średnią wszystkich jego części składowych.

— W przypadku określeń „barrica" („beczka") i „roble" („dąb"), maksymalną pojemność pojemnika zwiększono z 330 do 600 litrów, zgodnie z wymogami prawa krajowego. Nie ma uzasadnienia dla bardziej restrykcyjnego limitu.

— W przypadku win likierowych Garnacha de Empordà i Moscatel de Empordà limit zawartości cukru dla wina, które ma być określone jako „vino dulce natural” („wino naturalnie słodkie”), obniżono z 270 do 252 g/l. Zmiana ma na celu dostosowanie do bardziej tradycyjnych metod stosowanych na obszarze produkcji.

— Skreślono wyrażenie „wina i wina likierowe będą oznaczane za pomocą określenia »rancio« po uzyskaniu przez nie smaku »rancio« w wyniku szczególnych warunków dojrzewania” – nie jest ono konieczne, ponieważ te rodzaje wina zostały już w pełni opisane.

— W przypadku wina likierowego Garnacha de Empordà określenia „ámbar” i „rubí” stały się opcjonalne, ponieważ określenia te nadaje się temu produktowi w zależności od odmian użytych do jego produkcji.

— Dodano określenie „rancio dulce” w odniesieniu do win „rancio” o zawartości cukru powyżej 45 g/l.

— W przypadku gatunkowych win musujących nazwa objęta ChNP musi widnieć na zamknięciu. Z uwagi na fakt, że jest to produkt niszowy, producenci wina musującego sami chcą odróżnić zamknięcie przez wskazanie nazwy pochodzenia.

— Określenia obowiązkowe oddzielono od określeń stosowanych opcjonalnie dla większej przejrzystości.

— Znieśliśmy wymóg, zgodnie z którym w przypadku włączenia więcej niż trzech odmian odniesienie do nich powinno znajdować się poza polem widzenia dla obowiązkowych informacji. Wykracza on poza wymogi prawne i nie jest uzasadniony.

— Zasady dotyczące wskazywania nazwy plantatora winorośli lub producenta zastąpiono wyrażeniem „embotellado en la propiedad” („zabutelkowane w miejscu produkcji”). Odniesienie to dodano, aby wyróżnić producentów, którzy spełniają wymogi.

— Wprowadzono zalecenie dotyczące stosowania określeń Lladoner, Lladoner Blanco i Lledoner Pelut na etykietach wszystkich oznaczonych nimi win, ponieważ są to lokalne synonimy.

— Dodano tradycyjne określenia „rancio” i „vino dulce natural”. Ich pominięcie było błędem, który obecnie skorygowano.

27. ZMIANY ZWIĄZANE Z KONTROLĄ

Opis

Zaktualizowano dane kontaktowe podmiotu upoważnionego. Termin „crianza” zastąpiono terminem „envejecimiento” w odniesieniu do tego etapu produkcji wina. Usunięto preferencje dotyczące Instituto Catalán de la Viña y el Vino (Katalońskiego Instytutu Winorośli i Wina) jako laboratorium analizy win.

Zmiana ta dotyczy pkt 9 specyfikacji produktu i nie ma wpływu na jednolity dokument.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych.

Uzasadnienie

Aktualizacja danych kontaktowych podmiotu certyfikującego.

Termin „envejecimiento” („dojrzewanie”) jest bardziej poprawny, ponieważ termin „crianza” może być mylony z tradycyjnym określeniem.

Musi istnieć możliwość wyboru dowolnego laboratorium w oparciu o jakość usług i koszty, pod warunkiem że laboratorium to posiada niezbędną akredytację.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Empordà

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino
3. Wino likierowe
5. Gatunkowe wino musujące
8. Wino półmusujące
16. Wino z przejrzałych winogron

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 22 – NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

4. **Opis wina lub win**

1. *Wino białe, wino białe fermentowane lub dojrzewające całkowicie lub częściowo w drewnianych pojemnikach i wino pomarańczowe.*

ZWIĘZŁY OPIS

Wino białe:

Wygląd: klarowny, barwa jasnożółta z możliwymi zielonkawymi odcieniami. Jeżeli wina są produkowane z odmiany Garnacha Roja lub odmian czerwonych, mogą mieć bardziej intensywną żółtą barwę, niekiedy z odcieniami różowymi lub szarawymi. W przypadku produkcji bez siarczynów (całkowita zawartość $SO_2$ ≤ 10 mg/l), mogą mieć bardziej intensywną żółtą barwę, niekiedy ze złotymi odcieniami. Zapach: czysty, z aromatami owocowymi lub kwiatowymi o odpowiedniej intensywności. Smak: wyrazisty, czysty, świeży, z dobrą równowagą kwasowości.

Wino białe fermentowane lub dojrzewające całkowicie lub częściowo w drewnianych pojemnikach:

Wygląd: klarowny, z żółtymi odcieniami. Jeżeli wina są produkowane z odmiany Garnacha Roja lub odmian czarnych, mogą mieć bardziej intensywną żółtą barwę, niekiedy z odcieniami różowymi lub szarawymi. W przypadku produkcji bez siarczynów (całkowita zawartość $SO_2$ ≤ 10 mg/l), mogą mieć bardziej intensywną żółtą barwę, niekiedy ze złotymi odcieniami. Zapach: czysty, owocowy lub kwiatowy, z aromatami wynikającymi z dojrzewania w drewnie. Smak: wyrazisty, czysty, zrównoważony i długo utrzymujący się z ustach.

Wino pomarańczowe:

Wygląd: klarowny, z odcieniami od intensywnie żółtego do pomarańczowo-bursztynowego. Zapach: czysty, z aromatami owocowymi lub kwiatowymi; mogą występować nuty roślinne lub ziołowe. Smak: klarowny, czysty, z dobrą równowagą kwasowości, może zawierać nuty nieco gorzkie lub taniczne.

* Maksymalny poziom dwutlenku siarki: 200 miligramów na litr, jeżeli zawartość cukru nie przekracza 5 gramów na litr, i 250 miligramów na litr, jeżeli zawartość cukru wynosi 5 gramów na litr lub więcej.

* W przypadku gdy nie określono limitów, należy przestrzegać obowiązujących przepisów UE.

*Ogólne cechy analityczne*

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 11

— Minimalna kwasowość ogólna: 4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 13,33

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

2. *Wino różowe i wino różowe fermentowane lub dojrzewające całkowicie lub częściowo w drewnianych pojemnikach*

ZWIĘZŁY OPIS

Wino różowe:

Wygląd: klarowny, z odcieniami od bladoróżowego do wiśniowego. Dopuszcza się barwy intensywnie fioletowe, a także barwę skórki cebuli. W przypadku produkcji bez siarczynów (całkowita zawartość $SO_2$ ≤ 10 mg/l) mogą one przybierać bardziej intensywne tony pomarańczowe. Zapach: czysty, z aromatami kwiatowymi lub owocowymi. Smak: klarowny, czysty, świeży, z dobrą równowagą kwasowości.

Wino różowe fermentowane lub dojrzewające całkowicie lub częściowo w drewnianych pojemnikach:

Wygląd: klarowny, z odcieniami od bladoróżowego do wiśniowego, niekiedy z intensywnymi tonami fioletu; przyjmuje też bardziej pomarańczowe zabarwienie, bez utraty odcieni czerwonych. Zapach: czysty, owocowy lub kwiatowy, z aromatami wynikającymi z dojrzewania w drewnie. Smak: klarowny, czysty, zrównoważony i długo utrzymujący się w ustach.

* Maksymalny poziom dwutlenku siarki: 200 miligramów na litr, jeżeli zawartość cukru nie przekracza 5 gramów na litr, i 250 miligramów na litr, jeżeli zawartość cukru wynosi 5 gramów na litr lub więcej.

* W przypadku gdy nie określono limitów, należy przestrzegać obowiązujących przepisów UE.

*Ogólne cechy analityczne*

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 11

— Minimalna kwasowość ogólna: 4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 13,33

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

3. *Wino czerwone i wino czerwone fermentowane lub dojrzewające całkowicie lub częściowo w drewnianych pojemnikach.*

ZWIĘZŁY OPIS

Wino czerwone:

Wygląd: klarowny, z odcieniami czerwonymi lub fioletowo-czerwonymi do intensywnie purpurowych. Zapach: czysty, owocowy, o odpowiedniej intensywności. Smak: klarowny, czysty i zrównoważony.

Wino czerwone fermentowane lub dojrzewające całkowicie lub częściowo w drewnianych pojemnikach:

Wygląd: klarowny, z odcieniami czerwonymi lub fioletowo-czerwonymi lub ewentualnie z refleksami o barwie terakoty. Zapach: czysty, intensywny, z nutami owocowymi i aromatami związanymi z dojrzewaniem w drewnie. Smak: klarowny, czysty, o dobrej strukturze, zrównoważony i długotrwały, bogaty, taninowy i intensywny.

* W przypadku dojrzałych win czerwonych wartość 0,80 g/l (13,33 mEq/l) może zostać przekroczona o 0,06 g/l za każdy stopień powyżej 12 i za każdy rok dojrzewania, do maksymalnie 1,10 g/l (18,33 mEq/l).

* Maksymalny poziom dwutlenku siarki: 150 miligramów na litr, jeżeli zawartość cukru nie przekracza 5 gramów na litr, i 200 miligramów na litr, jeżeli zawartość cukru wynosi 5 gramów na litr lub więcej.

* W przypadku gdy nie określono limitów, należy przestrzegać obowiązujących przepisów UE.

*Ogólne cechy analityczne*

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 12

— Minimalna kwasowość ogólna: 4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 13,33

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

4. *Wino „rancio" kategorii 1*

ZWIĘZŁY OPIS

Wygląd: odcienie od żółtego do mahoniowego, o różnej intensywności w zależności od stopnia dojrzewania. Zapach: nuty utleniające i aromaty miodu lub przypraw lub prażonych owoców. Smak: mocny, złożony, mniej lub bardziej słodki w zależności od zawartości cukru.

* Maksymalny poziom dwutlenku siarki: 150 miligramów na litr, jeżeli zawartość cukru nie przekracza 5 gramów na litr, i 200 miligramów na litr, jeżeli zawartość cukru wynosi 5 gramów na litr lub więcej.

* W przypadku gdy nie określono limitów, należy przestrzegać obowiązujących przepisów UE.

*Ogólne cechy analityczne*

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 12

— Minimalna kwasowość ogólna: 4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 35

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

5. *Półmusujące wino białe, różowe i czerwone*

ZWIĘZŁY OPIS

Wygląd: klarowny, delikatnie uwalniające się małe pęcherzyki, jasnożółta barwa z zielonkawymi refleksami w przypadku win białych; różowa w przypadku win różowych i czerwona lub fioletowo-czerwona w przypadku win czerwonych. Białe wina półmusujące produkowane z odmiany Garnacha Roja lub odmian czerwonych mogą mieć bardziej intensywną żółtą barwę, niekiedy z odcieniami różowymi lub szarawymi. Zapach: owocowy lub kwiatowy, czysty, wyraźny i o odpowiedniej intensywności. Smak: wyrazisty, czysty, świeży, zrównoważony, z utrzymującymi się i równomiernymi pęcherzykami.

* Maksymalny poziom dwutlenku siarki: 200 mg/l w przypadku win białych i różowych oraz 150 mg/l w przypadku win czerwonych, jeżeli zawartość cukru wynosi < 5 g/l, 250 mg/l w przypadku win białych i różowych oraz 200 mg/l w przypadku win czerwonych, jeżeli zawartość cukru wynosi co najmniej 5 g/l.

*Ogólne cechy analityczne*

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 10,5

— Minimalna kwasowość ogólna: 5 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 13,33

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

6. *Gatunkowe wino musujące*

ZWIĘZŁY OPIS

Wygląd: klarowny, z utrzymującymi się i równomiernymi drobnymi pęcherzykami, o barwie jasnożółtej, z zielonkawymi lub intensywnie żółtymi i różowymi odcieniami w przypadku różowych win musujących. Gatunkowe wina musujące produkowane z odmiany Garnacha Roja lub odmian czarnych mogą mieć intensywnie żółtą barwę, niekiedy z odcieniami różowymi lub szarawymi. Zapach: czysty, owocowy lub kwiatowy, o odpowiedniej intensywności i aromatach wynikających z dojrzewania w butelkach. Smak: wyraźny, czysty, zrównoważony, z utrzymującymi się i równomiernymi pęcherzykami.

* W przypadku gdy nie określono limitów, należy przestrzegać obowiązujących przepisów UE.

*Ogólne cechy analityczne*

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 10,5

— Minimalna kwasowość ogólna: 5 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 13,33

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 185

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

ZWIĘZŁY OPIS

Vino Mistela Blanca del Empordà:

Wygląd: klarowny, z odcieniami od jasnożółtego do bursztynowego. Zapach: czysty, o odpowiedniej intensywności, z aromatami kwiatowymi lub owocowymi lub orzechowymi. Smak: klarowny, czysty, słodki i zrównoważony.

Vino Mistela Negra del Empordà:

Wygląd: klarowny, z odcieniami czerwonymi lub fioletowo-czerwonymi o odpowiedniej intensywności. Zapach: czysty, o odpowiedniej intensywności i owocowy. Smak: klarowny, słodki i zrównoważony.

Vino Garnacha del Empordà:

Wygląd: klarowny, z odcieniami bursztynowymi o większej lub mniejszej intensywności w zależności od stopnia dojrzewania i tego, czy wino wyprodukowano z odmian białych. Może mieć odcienie od rubinowych do mahoniowe lub tony terakoty, jeżeli wyprodukowano je z odmian czarnych. Zapach: czysty, intensywny, z nutami dojrzałych lub suszonych owoców oraz aromatami powstałymi w wyniku dojrzewania. Smak: klarowny, czysty, słodki, złożony, zrównoważony i długo utrzymujący się.

Vino Moscatel del Empordà:

Wygląd: klarowny, z odcieniami od jasnożółtego i możliwymi refleksami od zielonkawego do bursztynowego. Zapach: czysty, o wysokiej intensywności i aromatach charakterystycznych dla danej odmiany. Smak: klarowny, czysty, słodki, aksamitny, intensywny i długo utrzymujący się, odpowiadający odmianie, z której wino wyprodukowano.

Vino Dulce del Empordà:

Wygląd: klarowny, o barwie odpowiadającej odmianom winogron, z których wino wyprodukowano, od złotobiałej do mahoniowej o czerwonawym odcieniu. Zapach: czysty, z aromatami dojrzałych lub suszonych owoców. Smak: klarowny, czysty, słodki, zrównoważony i długo utrzymujący się.

Vino Rancio del Empordà:

Wygląd: klarowny, z odcieniami od starego złota do mahoniu, o różnej intensywności w zależności od stopnia dojrzewania. Zapach: nuty utleniające i aromaty miodu lub przypraw lub prażonych owoców. Smak: mocny, złożony, mniej lub bardziej słodki w zależności od zawartości cukru.

* Maksymalny poziom dwutlenku siarki: 150 miligramów na litr, jeżeli zawartość cukru nie przekracza 5 gramów na litr, i 200 miligramów na litr, jeżeli zawartość cukru wynosi 5 gramów na litr lub więcej.

* W przypadku gdy nie określono limitów, zastosowanie mają obowiązujące przepisy UE.

*Ogólne cechy analityczne*

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 15

— Minimalna kwasowość ogólna: w miliekwiwalentach na litr

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 35

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

8. *Wino z przejrzałych winogron*

ZWIĘZŁY OPIS

Wygląd: odcienie od żółtego do bursztynowego. Zapach: wysoka intensywność aromatu, przypomina dojrzałe lub odwodnione owoce i orzechy. Smak: klarowny, czysty, słodki, z bogatą teksturą i złożony, długo utrzymujący się w ustach.

* Maksymalny poziom dwutlenku siarki: 150 miligramów na litr, jeżeli zawartość cukru nie przekracza 5 gramów na litr, i 200 miligramów na litr, jeżeli zawartość cukru wynosi 5 gramów na litr lub więcej.

* W przypadku gdy nie określono limitów, zastosowanie mają obowiązujące przepisy UE.

*Ogólne cechy analityczne*

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 12

— Minimalna kwasowość ogólna: w gramach na litr wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 35

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

## 5. **Praktyki enologiczne**

5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

Szczególne praktyki enologiczne

Do produkcji wina będą wykorzystywane zdrowe winogrona o stopniu dojrzałości koniecznym do uzyskania win o naturalnej objętościowej zawartości alkoholu nie mniejszej niż 11,5 % obj. w przypadku wina czerwonego, 10,5 % obj. w przypadku wina białego i różowego oraz 9,5 % obj. w przypadku win półmusujących lub gatunkowych win musujących.

Do ekstrakcji moszczu lub wina i oddzielenia go od skórki winogron stosuje się odpowiednie ciśnienie, aby uzyskać nie więcej niż 74 litrów moszczu lub wina z osadem z każdych 100 kg zebranych winogron.

5.2. *Maksymalna wydajność*

1. Białe odmiany winogron

12 000 kilogramów winogron z hektara

88,8 hektolitrów z hektara

2. Czerwone odmiany winogron

10 000 kilogramów winogron z hektara

74 hektolitry z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Alt Empordà:

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

Baix Empordà:

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

7. **Odmiany winogron**

Cabernet Franc

Cabernet Sauvignon

Cariñena Blanca – Carignan Blanc

Cariñena Gris

Chardonnay

Garnacha Blanca – Lladoner Blanco

Garnacha Peluda – Lledoner Pelut

Garnacha Roja – Garnacha Gris

Garnacha Tinta – Lladoner

Gewürztraminer

Macebo – Viura

Malvasia Aromática – Malvasía Sitges

Mazuela - Cariñena

Mazuela - Samsó

Merlot

Monastrell

Moscatel de Alejandría

Mocastel de Grano Menudo

Picapoll Blanco

Sauvignon Blanc

Syrah

Tempranillo – Ull de Llebre

Xarello

8. **Opis związku lub związków**

8.1. *Wino*

Na przedmiotowych równinach produkuje się wina niemusujące, wina bazowe do produkcji gatunkowych win musujących lub półmusujących, które są lżejsze. Doskonałe wina białe, różowe i młode wina czerwone cechują się dobrą kwasowością i równowagą. Są one owocowe i świeże. Producenci na tym obszarze, którzy doskonale znają specyfikę poszczególnych rodzajów gruntów, nauczyli się łączyć wina produkowane z winogron uprawianych na działkach położonych na różnych rodzajach gleby. Wina te wzbogaciły ofertę gastronomiczną tego obszaru, ponieważ doskonale komponują się z kuchnią śródziemnomorską.

8.2. *Wina likierowe i wina z przejrzałych winogron*

Wina likierowe charakteryzują się różnorodnością. Od niepamiętnych czasów wina Garnacha i Moscatel del Empordà cieszą się uznaniem na całym terytorium. Produkuje się z je lokalnych odmian, doskonale przystosowanych do terenu i klimatu. Wina Garnacha de Empordà są najbardziej reprezentatywnymi winami – wzmianki o nich znajdują się w dokumentach pochodzących ze średniowiecza. Produkuje się je z winogron pochodzących ze starych winnic o niskiej wydajności i pozostawionych na krzewach do chwili, aż będą przejrzałe. Wino zwykle poddaje się dojrzewaniu przy użyciu systemu *solera*.

8.3. *Gatunkowe wina musujące*

Większość winnic mieści się na ubogiej, lekkiej glebie, która zapewnia dobrą przepuszczalność i ma odczyn kwaśny lub obojętny. Glebę tworzy gruboziarnista skała osadowa, zlepieńce i piaskowiec. Gleba pochodzi ze skał datowanych na koniec trzeciorzędu (neogenu), które w tym przypadku zbudowane są z gruboziarnistego materiału: zlepieńców i piaskowca, przeplatanych drobnoziarnistymi warstwami.

Pochodzą one z centralnej części kotliny Empordà, o łagodnym ukształtowaniu terenu i lokalnych poziomach zmian. Na przedmiotowych równinach produkuje się wina niemusujące, wina bazowe do produkcji gatunkowych win musujących lub półmusujących, które są lżejsze.

8.4. *Wino półmusujące*

Gleby z gruboziarnistych skał osadowych, zlepieńców i piaskowca. Producenci na tym obszarze, którzy doskonale znają specyfikę poszczególnych rodzajów gruntów, nauczyli się łączyć wina produkowane z winogron uprawianych na działkach położonych na różnych rodzajach gleby. Wina te wzbogaciły ofertę gastronomiczną tego obszaru, ponieważ doskonale komponują się z kuchnią śródziemnomorską. Jeśli cofniemy się do lat 70. XX w., wina półmusujące produkowane na tym obszarze zawsze były wysoko cenione przez turystów odwiedzających nasz region.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

Ramy prawne:

W przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

— Wina oznaczone jako „vino nuevo” („młode wino”) można wprowadzać do obrotu wyłącznie ze wskazaniem roku zbioru na etykiecie i należy je zabutelkować przed dniem 31 stycznia roku następującego po roku, w którym zebrano winogrona. Można je wysyłać od uzgodnionego terminu w listopadzie.

— Wina oznaczone jako „vino joven” można wprowadzić do obrotu wyłącznie ze wskazaniem roku zbioru na etykiecie. Należy je zabutelkować w roku, w którym zebrano winogrona.

— Określenie „vino de guarda” można stosować w przypadku win, które dojrzewają co najmniej 12 miesięcy w dębowych beczkach. Pojemność dębowych beczek nie może przekraczać 330 litrów.

— Aby użyć określenia „reserva” dla win musujących, okres od etapu *tirage* do usunięcia osadu nie może być krótszy niż 15 miesięcy.

— Wino likierowe Garnacha de Empordà musi dojrzewać w środowisku utleniającym, w pojemnikach o różnej pojemności, i w zależności od długości dojrzewania można stosować następujące określenia:

  — „crianza” – wyłącznie w odniesieniu do win, które dojrzewały trzy lata, z czego co najmniej jeden rok w dębowych pojemnikach o pojemności nieprzekraczającej 330 litrów,

  — „reserva” – wyłącznie w odniesieniu do win, które dojrzewały pięć lat, z czego co najmniej cztery lata w dębowych pojemnikach o pojemności nieprzekraczającej 330 litrów,

  — „gran reserva” – wyłącznie w odniesieniu do win, które dojrzewały osiem lat, z czego co najmniej sześć lat w dębowych pojemnikach o pojemności nieprzekraczającej 330 litrów,

  — „vieja reserva” – wino musi dojrzewać przez ponad 10 lat w dębowych pojemnikach o pojemności nieprzekraczającej 330 litrów.

— W przypadku win „rancio” w odniesieniu do okresu dojrzewania czas ten należy obliczyć jako średnią wszystkich jego części składowych.

— Można stosować określenie „fermentowane w beczkach” pod warunkiem, że wino zostało poddane fermentacji w drewnianych pojemnikach o maksymalnej pojemności 600 litrów.

— Określenie „beczka” można stosować wówczas, gdy informacja o danym winie zawiera odniesienie do czasu wyrażonego w miesiącach lub latach, przez który wino przechowywano w drewnianych pojemnikach o maksymalnej pojemności 600 litrów.

— Określenie „dąb” można stosować wówczas, gdy informacja o danym winie zawiera odniesienie do czasu wyrażonego w miesiącach lub latach, przez który wino przechowywano w dębowych pojemnikach o maksymalnej pojemności 600 litrów.

— Wina likierowe Garnacha de Empordà oraz Moscatel de Empordà można określać jako wina naturalnie słodkie, jeśli wyprodukowano je z moszczu o wysokiej zawartości cukru przekraczającej 252 g/l.

— Wino likierowe Garnacha de Empordà można opisać za pomocą określenia „ámbar”, jeżeli wyprodukowano je z odmiany winogron Garnacha Blanca lub Garnacha Roja, oraz określenia „rubí”, jeżeli wyprodukowano je z odmiany Garnacha Tinta.

— Można stosować określenie „rancio dulce” w przypadku win „rancio”, których zawartość cukru przekracza 45 g/l.

— Do oznaczenia „Empordà” można stosować czcionkę o wysokości nie większej niż 4 mm, a dla napisu „Denominación de Origen” – o wysokości nie większej niż połowa tej wartości.

Ramy prawne:

W przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Pakowanie w obrębie określonego obszaru geograficznego

Opis wymogu:

Wina należy pakować lub butelkować na określonym obszarze geograficznym, w obiektach wpisanych do rejestru podmiotów zajmujących się butelkowaniem i pakowaniem produktów objętych chronioną nazwą pochodzenia, aby zapewnić kontrolę identyfikowalności i zachowanie jakości przez unikanie niepotrzebnego transportu.

**Link do specyfikacji produktu**

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