Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2025/4117)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Empordà»

PDO-ES-A1548-AM03 — 28.4.2025

1. **Nome do produto**

«Empordà»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☒ Denominação de origem protegida (DOP)

☐ Indicação geográfica protegida (IGP)

☐ Indicação geográfica (IG)

3. **Setor**

☐ Produtos agrícolas

☒ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Espanha

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación [Ministério da Agricultura, das Pescas e da Alimentação]. Dirección General de Alimentación [Direção-Geral da Alimentação]. Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios [Subdireção-Geral do Controlo da Qualidade Alimentar e dos Laboratórios Agroalimentares]

6. **Qualificação como alteração normalizada**

Trata-se de uma alteração normalizada, uma vez que não corresponde a nenhuma das situações previstas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo às indicações geográficas.

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

1. SUPRIME-SE A INTRODUÇÃO

Descrição

A redação atual (ou seja, antes da alteração) do caderno de especificações começa com uma introdução dividida em duas secções intituladas «Objeto» e «Definições», que foram suprimidas.

A alteração diz respeito à introdução suprimida e não afeta o documento único.

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Trata-se de uma alteração normalizada, uma vez que não corresponde a nenhuma das situações previstas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo às indicações geográficas.

Motivo

Esta introdução não é um dos elementos exigidos para um caderno de especificações. Além disso, o seu conteúdo já está incluído na legislação.

2. CORREÇÃO

Descrição

A redação atual do caderno de especificações indica que a denominação protegida é «Empordà» e «EMPORDÀ». Suprime-se a referência ao nome em maiúsculas.

A alteração diz respeito ao ponto 1 do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, uma vez que não corresponde a nenhuma das situações previstas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo às indicações geográficas.

Motivo:

Uma vez que se trata da mesma denominação e que a proteção legalmente estabelecida de qualquer DOP abrange qualquer forma de escrita da denominação em questão, não é necessário apresentá-la de formas diferentes, ou seja, não tem de ser apresentada em letras maiúsculas, o que pode ser confuso.

3. ALTERAÇÃO DA DESCRIÇÃO DOS DIFERENTES TIPOS DE VINHOS BRANCOS

Descrição

1. Altera-se a descrição do tipo «vino blanco» [vinho branco]:

   — adita-se o seguinte no que respeita ao aspeto:

     «Quando são produzidos a partir da casta *garnacha-roja* e/ou de castas tintas, podem apresentar uma cor amarela mais intensa, por vezes com reflexos rosados e/ou acinzentados.

     Quando são produzidos sem sulfitos (≤ 10 mg/l de SO_2 total), podem apresentar uma cor amarela mais intensa, por vezes com reflexos dourados.»

   — o descritor «frutado» passa da descrição do sabor para os aromas, aos quais se acrescenta igualmente o atributo «floral».

2. Altera-se o nome do tipo «vino blanco criado en barrica» [vinho branco envelhecido em barrica] para «vino blanco fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes de madera» [vinho branco fermentado e/ou envelhecido total ou parcialmente em recipientes de madeira] e suprime-se o tipo «vino blanco fermentado en barrica sobre lías» [vinho branco fermentado em barrica sobre borras], uma vez que está abrangido pela última referência e a sua descrição foi adaptada do seguinte modo:

   — acrescenta-se o seguinte: «Para os vinhos parcialmente envelhecidos em recipientes de madeira, pelo menos 25 % do envelhecimento deve ser feito em recipientes de madeira.»

   — no que diz respeito ao aspeto, suprime-se a expressão «sem que adquira tons dourados» e adita-se o seguinte: «Quando são produzidos a partir da casta *garnacha-roja* e/ou de castas tintas, podem apresentar uma cor amarela mais intensa, por vezes com reflexos rosados e/ou acinzentados.

   Quando são produzidos sem sulfitos (≤ 10 mg/l de SO_2 total), podem apresentar uma cor amarela mais intensa, por vezes com reflexos dourados.»

   — no que diz respeito aos aromas, adita-se o atributo «floral» e suprime-se o termo «secundários».

   — no que diz respeito ao sabor, suprime-se o termo «temperado».

3. Suprime-se o título alcoométrico adquirido máximo. Suprime-se a referência específica aos vinhos «crianza».

4. Adita-se e descreve-se o tipo «vino blanco brisado» [vinho branco de curtimenta].

Esta alteração diz respeito ao ponto 2.1 do caderno de especificações e ao ponto 4 do documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, uma vez que não corresponde a nenhuma das situações previstas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo às indicações geográficas.

Motivo:

1. O texto acrescentado relativo ao aspeto dos vinhos brancos destina-se a ter em conta as características específicas dos vinhos brancos produzidos a partir de castas tintas e de *garnacha-roja*, uma vez que, devido à sua maior proporção de polifenóis e antocianinas, os vinhos resultantes podem apresentar uma cor mais intensa.

   Por outro lado, o método de produção dos vinhos, tal como acontecia no passado, antes da introdução de produtos vitivinícolas como o dióxido de enxofre ou a adição de leveduras secas selecionadas, não é uma nova tendência; pelo contrário, nunca foi perdido nem interrompido. Este tipo de produção tradicional pode dar origem a vinhos com cores mais intensas.

   A descrição «frutado» surgia por referência ao sabor, mas consideramos mais adequado incluí-la na referência aos aromas, uma vez que se trata de uma família aromática e não de uma característica gustativa. Acrescenta-se o atributo «floral», uma vez que é uma família aromática muito comum e apreciada neste tipo de vinho.

   Suprime-se a categoria «vino blanco fermentado en barrica sobre lías», uma vez que este tipo de vinho é abrangido pela nova categoria: «Vino blanco fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes de madera».

   A alteração da descrição deste tipo deve-se a uma melhor definição, que agora abrange todos os vinhos brancos que estagiaram em recipientes de madeira durante parte da sua produção e não apenas os que foram fermentados em madeira. Há que ter em conta que, em muitos casos, nem toda a fermentação ocorre em recipientes de madeira; por vezes, apenas uma parte dela ocorre nesses recipientes.

   Simplificam-se os requisitos em matéria de aspeto, com a supressão de «sem que adquira tons dourados», uma vez que os vinhos deste tipo podem, devido ao desenvolvimento de um caráter oxidante em recipientes de madeira, adquirir tonalidades douradas sem que isso signifique qualquer defeito, desde que os outros aromas organoléticos e qualidades gustativas estejam presentes.

   O texto acrescentado relativo à cor é o mesmo que o introduzido no tipo «Vinos blancos» [Vinhos brancos] e é aditado pelas razões acima expostas.

   Adita-se o atributo «floral» pelas mesmas razões acima indicadas. O erro de designar como secundários os aromas obtidos a partir do vinho envelhecido em madeira é corrigido através da supressão do termo «secundários». A supressão do termo «temperado» destina-se a corrigir um erro resultante de uma tradução incorreta do catalão para o espanhol.

2. As análises efetuadas nos últimos 10 anos pelo Departamento Técnico do nosso Conselho Regulador mostram que a concentração de açúcares está a aumentar em comparação com os anos anteriores, provavelmente devido às alterações climáticas. São diversas as razões para esta situação: aumento da temperatura, mais dias com temperaturas elevadas, períodos de *stress* hídrico, etc. A este respeito, as caves dão prioridade à qualidade dos produtos, optando por efetuar a colheita mantendo simultaneamente um equilíbrio entre a maturação fenólica e o título alcoométrico provável, o que significa uma maior probabilidade de títulos alcoométricos mais elevados. Por conseguinte, decidiu-se não estabelecer um limite máximo, uma vez que não existe uma relação direta entre os títulos alcoométricos e a qualidade.

   Suprime-se o aumento do título alcoométrico dos vinhos «crianza» (mais 1 % vol. do que o mínimo estabelecido para os outros vinhos), uma vez que não existem razões técnicas que justifiquem a sua manutenção.

3. Os vinhos brancos de curtimenta são produzidos na região desde tempos antigos, mas a sua produção foi interrompida. Recomeçou ao longo da última década, oferecendo vinhos com cor e estrutura características, muito apreciados pelo seu valor gastronómico. Estes vinhos têm uma relação com o território e os vinhos monocasta expressam um caráter forte inerente à casta.

4. ALTERAÇÃO DA DESCRIÇÃO DOS DIFERENTES TIPOS DE VINHOS ROSADOS

Descrição

1. Altera-se a descrição do tipo «vinho rosé» em todos os aspetos, acrescentando-se o seguinte na fase visual: «Quando são produzidos sem sulfitos (≤ 10 mg/l de SO_2 total), podem adquirir reflexos alaranjados mais intensos.»

2. Suprime-se o tipo «Vino rosado fermentado en barrica» [Vinho rosado fermentado em barrica] e altera-se a denominação «Vino rosado criado en barrica» [Vinho rosado envelhecido em barrica] para «Vino rosado fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes de madera» [Vinho rosado, fermentado e/ou envelhecido total ou parcialmente em recipientes de madeira], adaptando-se a sua descrição.

3. Reduz-se o título alcoométrico adquirido mínimo de 11,5 % para 11 % vol. e suprime-se o limite máximo. Suprime-se a referência específica aos vinhos «crianza».

Esta alteração diz respeito ao ponto 2.1 do caderno de especificações e ao ponto 4 do documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, uma vez que não corresponde a nenhuma das situações previstas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo às indicações geográficas.

Motivo:

1. No que se refere ao aspeto, substitui-se o termo «suave» pelo termo «claro», uma vez que este último é mais adequado como adjetivo de cor. Considera-se igualmente que os reflexos violáceos devem ser autorizados, uma vez que muitos vinhos rosados jovens os têm devido à presença de antocianinas das castas utilizadas e também porque são típicos dos vinhos jovens. Além disso, decidiu-se incluir a cor «casca de cebola», a fim de não excluir os vinhos rosados produzidos com *garnacha-roja*.

   Por outro lado, o método de produção dos vinhos, tal como acontecia no passado, antes da introdução de produtos vitivinícolas como o dióxido de enxofre ou a adição de leveduras secas selecionadas, não é uma nova tendência; pelo contrário, nunca foi perdido nem interrompido. Este tipo de produção tradicional pode dar origem a vinhos com uma cor laranja ou reflexos alaranjados.

   No que diz respeito aos aromas, suprime-se o termo «primários» por ser redundante, uma vez que se especificam as famílias de aromas «florais» e «frutados». Para corrigir uma tradução incorreta do catalão para o espanhol, o termo «claro» é substituído por «limpo».

   No que diz respeito ao sabor, suprime-se o atributo «frutado», pelo facto de essa referência ser mais adequada em relação aos aromas, uma vez que se trata de uma família aromática e não de uma característica gustativa.

2. Suprime-se a categoria «Vino rosado fermentado en barrica», uma vez que este tipo de vinho é abrangido pela nova categoria «Vino rosado fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes de madera». A alteração da descrição deste novo tipo deve-se a uma melhor definição, que agora abrange todos os vinhos rosados que estagiaram em recipientes de madeira durante parte da sua produção e fermentação. Há que ter em conta que, em muitos casos, nem toda a fermentação ocorre em recipientes de madeira; por vezes, apenas uma parte dela ou apenas o envelhecimento ou parte dele ocorre nesses recipientes. Por conseguinte, especifica-se que «[p]ara os vinhos parcialmente envelhecidos em recipientes de madeira, pelo menos 25 % do envelhecimento deve ser feito em recipientes de madeira».

   No que diz respeito ao aspeto, suprime-se o termo «cereja-claro», uma vez que a escala de cores varia entre uma cor clara (rosa-claro) e uma cor mais intensa (cereja), tendo sido incorretamente descrita. Adita-se a expressão «adquirindo um tom mais alaranjado, sem perder os reflexos vermelhos», uma vez que os vinhos desta categoria foram fermentados e/ou envelhecidos total ou parcialmente em recipientes de madeira, podendo este envelhecimento conferir aos vinhos uma cor mais desenvolvida do que a dos vinhos não envelhecidos.

   No que diz respeito aos aromas, acrescenta-se o atributo «floral», uma vez que é uma família aromática comum e apreciada neste tipo de vinhos. Decidiu-se suprimir a obrigação de apresentar aromas que lembram frutos vermelhos e acrescentar aromas obtidos a partir do envelhecimento em madeira, uma vez que este tipo de vinho tem de ter esses aromas tão característicos (aromas lenhosos) e nem sempre tem aromas de frutos vermelhos.

Relativamente ao sabor, suprime-se o atributo «frutado», pelo facto de essa referência ser mais adequada em relação aos aromas, uma vez que se trata de uma família aromática e não de uma característica gustativa. Suprime-se o atributo «fresco», uma vez que é uma qualidade mais característica dos vinhos jovens e não há razão para que seja essencial nos vinhos rosados, fermentados e/ou envelhecidos total ou parcialmente em recipientes de madeira. Suprime-se o atributo «carnudo», uma vez que é difícil ou impossível de quantificar. Considerou-se igualmente adequado exigir que este tipo de vinho tivesse uma persistência longa na boca, uma vez que se trata de um atributo adquirido pelo facto de estar em contacto com a madeira.

3. Omite-se o limite máximo para o título alcoométrico adquirido, pelas mesmas razões que as já indicadas para os vinhos brancos. Do mesmo modo, não existe qualquer impedimento técnico ou qualitativo à redução do mínimo de 11,5 % para 11 % vol.

   Suprime-se o aumento do título alcoométrico dos vinhos «crianza» (mais 1 % vol. quando comparado com o mínimo estabelecido), uma vez que não existem razões técnicas que justifiquem a sua manutenção.

5. ALTERAÇÃO DA DESCRIÇÃO DOS DIFERENTES TIPOS DE VINHOS TINTOS

Descrição

1. Alteram-se todos os aspetos da descrição do tipo «Vinhos tintos».

2. Suprime-se o tipo «Vino tinto fermentado en barrica» [Vinho tinto fermentado em barrica] e altera-se a denominação «Vino tinto criado en barrica» [Vinho tinto envelhecido em barrica] para «Vino tinto fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes de madera» [Vinho tinto, fermentado e/ou envelhecido total ou parcialmente em recipientes de madeira], adaptando-se a sua descrição.

3. A expressão «[o]s vinhos tintos têm um título alcoométrico adquirido mínimo de 11,5 % vol.» é substituída por «[o]s vinhos tintos têm um título alcoométrico adquirido mínimo de 12 % vol.». Além disso, suprime-se a referência específica aos vinhos «crianza».

Esta alteração diz respeito ao ponto 2.1 do caderno de especificações e ao ponto 4 do documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, uma vez que não corresponde a nenhuma das situações previstas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo às indicações geográficas.

Motivo:

1. No que diz respeito ao aspeto, substitui-se o termo «vermelho-violeta» por «vermelho e/ou vermelho-violeta», a fim de permitir a possibilidade de ambas as cores, tanto indistintamente como em conjunto, uma vez que tal proporciona uma melhor representação da gama de possíveis tonalidades de um vinho tinto característico da DOP Empordà.

   No que diz respeito aos aromas, suprime-se o atributo «agradável», uma vez que é difícil ou impossível de quantificar.

   O atributo «frutado» era indicado como um sabor, mas acreditamos ser mais adequado incluí-lo como um aroma porque se trata de uma família aromática e não de uma característica gustativa. Suprime-se o atributo «tânico», uma vez que não é considerado essencial para este tipo de vinho. Com efeito, dependendo do título, pode ser considerado um defeito. O termo «persistente» foi igualmente suprimido por ser desnecessário.

2. Suprime-se a categoria «Vino tinto fermentado en barrica» [Vinho tinto fermentado em barrica], uma vez que este tipo de vinho é abrangido pela nova categoria «Vino tinto fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes de madera» [Vinho tinto fermentado e/ou envelhecido, total ou parcialmente em recipientes de madeira]. A alteração da descrição deste tipo deve-se a uma melhor definição, que agora abrange os vinhos tintos que estagiaram em recipientes de madeira durante parte da sua produção e não apenas durante a fermentação. Há que ter em conta que, em muitos casos, nem toda a fermentação ocorre em recipientes de madeira; por vezes, apenas uma parte dela ou apenas o envelhecimento ou parte dele ocorre nesses recipientes. Por conseguinte, especifica-se que «[p]ara os vinhos parcialmente envelhecidos em recipientes de madeira, pelo menos 25 % do envelhecimento deve ser feito em recipientes de madeira».

Na descrição do aspeto do novo tipo, substitui-se o termo «vermelho-violeta» por «vermelho e/ou vermelho--violeta» pelas razões acima indicadas. Além disso, considera-se necessário ter em conta as eventuais tonalidades adicionais de terracota, tendo em conta o desenvolvimento natural das antocianinas e dos taninos neste tipo de vinho. No que diz respeito aos aromas, altera-se a expressão «aromas balsâmicos e especiados característicos do envelhecimento» para «aromas resultantes do envelhecimento em madeira», uma vez que os aromas conferidos pelo tempo passado na madeira variam e dependem da madeira, do tamanho da barrica, do tempo de envelhecimento, etc. No que respeita ao sabor, suprime-se o termo «limpo», porque se entendemos que o termo espanhol «franco» descreve um vinho não adulterado e isento de imperfeições, o termo «limpo» é redundante. Suprime-se a expressão «aromas que lembram frutos maduros», uma vez que é incorreto falar de uma família aromática por referência ao sabor. Suprime-se o termo «suave», uma vez que não é considerado um descritor fácil de quantificar e não é considerado adequado no caso dos vinhos fermentados e/ou envelhecidos total ou parcialmente em recipientes de madeira. Com efeito, os vinhos deste tipo são mais estruturados devido à extração de taninos da madeira, à concentração de taninos e à cor final dos vinhos, resultantes dos períodos de maceração médios a longos utilizados para obter vinhos equilibrados no final do processo de envelhecimento.

Optamos por incluir a expressão «com persistência longa», porque os vinhos deste tipo têm maior persistência gustativa do que os vinhos jovens. A persistência longa resulta da extração de taninos da madeira, da concentração de taninos e da cor final dos vinhos, resultantes dos períodos de maceração médios a longos utilizados para obter vinhos equilibrados no final do processo de envelhecimento.

3. O termo «quiere» é substituído por «vol», para corrigir o erro na língua espanhola original. Não existe qualquer impedimento técnico ou qualitativo ao aumento do título mínimo de 11,5 % para 12 % vol.

Suprime-se o aumento do título alcoométrico dos vinhos «crianza» (mais 1 % vol. do que o mínimo estabelecido para os outros vinhos), uma vez que não existem razões técnicas que justifiquem a sua manutenção.

6. VINHOS «RANCIO» INTRODUZIDOS NA CATEGORIA 1

Descrição

Introduz-se um novo tipo na categoria 1 para os vinhos «rancio», dado o seu método de envelhecimento. Descrevem-se as suas características organoléticas e estabelece-se um título alcoométrico adquirido mínimo.

Esta alteração diz respeito ao ponto 2.1 do caderno de especificações e ao ponto 4 do documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, uma vez que não corresponde a nenhuma das situações previstas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo às indicações geográficas. Não se introduzem novas categorias; introduz-se apenas um novo tipo na categoria 1, que já existe no caderno de especificações.

Motivo:

Surgiu a proposta de inclusão do novo tipo de vinho «rancio». Tal deve-se ao facto de, até à data, o «rancio» ter sido uma menção que só podia ser utilizada nos vinhos e vinhos licorosos que adquiriram o sabor designado «rancio» devido às condições específicas do seu envelhecimento.

7. ALTERAÇÕES DA DESCRIÇÃO DOS VINHOS FRISANTES NATURAIS

Descrição

Melhora-se a descrição organolética destes vinhos. O limite inferior do título alcoométrico adquirido sobe de 9,5 % para 10,5 % vol. Sempre que aparece a expressão «vinho obtido a partir de castas vínicas» no caderno de especificações, esta é substituída por «vinho obtido a partir de castas de uva».

Esta alteração diz respeito ao ponto 2.2 do caderno de especificações e ao ponto 4 do documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, uma vez que não corresponde a nenhuma das situações previstas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo às indicações geográficas.

Motivo:

No que se refere ao aspeto, suprime-se o atributo «leve», uma vez que não é considerado adequado para o aspeto. Adita-se o atributo «límpido» para diferenciar os vinhos turvos e substitui-se «rosa-claro ou rosa ligeiramente intenso» por «cor-de-rosa» e «vermelho-violeta» por «vermelho ou vermelho-violeta», uma vez que se trata de tonalidades que descrevem melhor os vinhos frisantes Empordà. Adita-se o seguinte: «Os vinhos frisantes brancos produzidos a partir da casta *garnacha-roja* e/ou de castas tintas podem apresentar uma cor amarela mais intensa, por vezes com reflexos rosados e/ou acinzentados», para ter em conta as especificidades dos vinhos frisantes brancos produzidos a partir de castas tintas e da *garnacha-roja*, uma vez que podem ter uma cor mais intensa devido à maior proporção de polifenóis e antocianinas.

No que diz respeito aos aromas, acrescenta-se o atributo «floral», uma vez que é uma família aromática comum e apreciada neste tipo de vinho. Aditam-se os atributos «franco» e «limpo», uma vez que se considera essencial que os vinhos deste tipo estejam isentos de defeitos. Suprime-se a expressão «com aromas específicos de cada casta utilizada para produzir este vinho», uma vez que é difícil ou impossível associar de forma precisa os aromas específicos de todas as castas.

O atributo «frutado» era indicado como um sabor, mas consideramos ser mais adequado incluí-lo como um aroma porque se trata de uma família aromática e não de uma característica gustativa.

Não existe qualquer impedimento técnico ou qualitativo ao aumento do título mínimo de 9,5 % para 10,5 % vol.

O termo «vínicas» é substituído por «de uvas», uma vez que tal é mais correto.

8. ALTERAÇÕES DA DESCRIÇÃO DOS VINHOS ESPUMANTES DE QUALIDADE

Descrição

Melhora-se a descrição organolética destes vinhos. O limite máximo do título alcoométrico adquirido sobe de 12,5 % para 13,5 % vol. Melhora-se igualmente a redação relativa ao método de produção.

Esta alteração diz respeito ao ponto 2.3 do caderno de especificações e ao ponto 4 do documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, uma vez que não corresponde a nenhuma das situações previstas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo às indicações geográficas.

Motivo:

No que diz respeito ao aspeto, adita-se o atributo «límpido», a fim de diferenciar estes vinhos dos vinhos turvos. A gama de cores é alargada ao «amarelo intenso», a fim de abranger os vinhos espumantes de qualidade envelhecidos que, devido à sua idade, podem ter perdido as tonalidades esverdeadas a favor de tonalidades mais amarelas. Adita-se o seguinte: «Os vinhos espumantes de qualidade produzidos a partir da casta *garnacha-roja* e/ou de castas tintas podem apresentar uma cor amarela mais intensa, por vezes com reflexos rosados e/ou acinzentados», para ter em conta as especificidades dos vinhos espumantes de qualidade produzidos a partir de castas tintas e da *garnacha-roja*, uma vez que podem ter uma cor mais intensa devido à maior proporção de polifenóis e antocianinas.

No que diz respeito aos aromas, substitui-se o termo «crianza» por «envejecer», uma vez que o termo «envejecer» é mais representativo dos diferentes tipos de vinho a que se faz referência e o termo «crianza» está associado apenas a alguns vinhos envelhecidos referidos no próprio caderno de especificações e está sujeito à legislação da UE.

No que diz respeito ao sabor, substitui-se a expressão «bom equilíbrio entre acidez e açúcares» por «equilibrado», uma vez que o equilíbrio pode depender de outros fatores para além da relação açúcares/acidez. Acrescentam-se os atributos «franco» e «limpo», porque a ausência de defeitos é considerada essencial.

As análises efetuadas nos últimos 10 anos pelo Departamento Técnico do nosso Conselho Regulador mostram que a concentração de açúcares está a aumentar, provavelmente devido às alterações climáticas. São diversas as razões para esta situação: aumento da temperatura, mais dias com temperaturas elevadas, períodos de *stress* hídrico, etc. A este respeito, as caves dão prioridade à qualidade dos produtos, optando por efetuar a colheita mantendo simultaneamente um equilíbrio entre a maturação fenólica e o título alcoométrico provável, o que significa uma maior probabilidade de títulos alcoométricos mais elevados.

A fim de melhorar a redação, foi necessário suprimir as informações sobre o título adquirido, as castas ou a área de produção, o engarrafamento e envelhecimento, a rotulagem ou o fecho, uma vez que estas informações já constavam de outras partes do caderno de especificações, pelo que eram redundantes neste ponto.

9. ALTERAÇÃO DA DESCRIÇÃO DOS VINHOS LICOROSOS EMPORDÀ «MISTELA» BRANCOS

Descrição

Melhora-se a descrição organolética destes vinhos. Melhora-se igualmente a redação relativa ao método de produção.

Esta alteração diz respeito ao ponto 2.4 do caderno de especificações e ao ponto 4 do documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, uma vez que não corresponde a nenhuma das situações previstas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo às indicações geográficas.

Motivo:

No que diz respeito ao aspeto, adita-se o atributo «límpido» para diferenciar os vinhos turvos e substitui-se a expressão «a uma tonalidade dourada clara» por «a âmbar», a fim de permitir a inclusão de vinhos mais envelhecidos que mantiveram um elevado nível de qualidade.

No que diz respeito aos aromas, substitui-se o termo «claro» por «limpo» para corrigir uma tradução incorreta do catalão. Para uma melhor descrição, acrescenta-se «e/ou de frutos de casca rija». Opta-se por suprimir «específica da casta» porque o vinho «mistela» pode ser produzido com as diferentes castas autorizadas e o produto não deve ser definido como monocasta.

O atributo «frutado» era indicado como um sabor, mas consideramos ser mais adequado incluí-lo apenas como um aroma, uma vez que se trata de uma família aromática e não de uma característica gustativa. Decidiu-se suprimir a expressão «e com um bom gosto residual», uma vez que se trata de uma expressão demasiado subjetiva e não de um atributo mensurável e/ou quantificável para o painel de provadores. Aditam-se os termos «franco» e «limpo» para uma melhor descrição.

Suprime-se a expressão «o vinho é filtrado» porque, na prática, os produtores nem sempre utilizam esta prática enológica, uma vez que não afeta a qualidade nem o tipo. Suprime-se a expressão «Agitar uma vez por dia durante uma semana», uma vez que existem agora outros métodos de homogeneização.

10. ALTERAÇÃO DA DESCRIÇÃO DOS VINHOS LICOROSOS EMPORDÀ «MISTELA» TINTOS

Descrição

Melhora-se a descrição organolética destes vinhos. Melhora-se igualmente a redação relativa ao método de produção.

Esta alteração diz respeito ao ponto 2.4 do caderno de especificações e ao ponto 4 do documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, uma vez que não corresponde a nenhuma das situações previstas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo às indicações geográficas.

Motivo:

No que diz respeito ao aspeto, adita-se o atributo «límpido», a fim de diferenciar os vinhos turvos. A expressão «tonalidades vermelhas e violáceas» é substituída por «tonalidades vermelhas e/ou vermelhas-violáceas», a fim de clarificar melhor a cor.

No que diz respeito aos aromas, substitui-se o termo «claro» por «limpo», devido a uma tradução incorreta do catalão para o espanhol, e a expressão «evocando frutos vermelhos» é substituída por «frutado», uma vez que os aromas desta categoria de vinhos não devem centrar-se exclusivamente nos frutos vermelhos nem em qualquer outro tipo de frutos.

O atributo «frutado» era indicado como um sabor, mas consideramos ser mais adequado incluí-lo como um aroma porque se trata de uma família aromática e não de uma característica gustativa. Suprime-se o termo «aveludado» porque se trata de um termo demasiado subjetivo e não de um atributo mensurável e/ou quantificável para o painel de provadores. Acrescentam-se os atributos «franco» e «limpo», porque a ausência de defeitos é considerada essencial.

Suprime-se a necessidade específica de esmagar as uvas antes da maceração, bem como a necessidade de desengaçar previamente, uma vez que se trata de práticas enológicas que não determinam o tipo de vinho e que não necessitam de ser especificadas. Suprime-se a necessidade de arejar o mosto para remover as leveduras, uma vez que ficou amplamente demonstrado que a simples adição e mistura de álcool acima de 15 % vol. é suficiente para tornar as leveduras inativas. Suprime-se a referência à utilização de «prensagem» para separar sólidos, uma vez que, para esse efeito, são utilizadas outras técnicas neste tipo de produção, como a sangria, com resultados semelhantes ou até melhores.

11. ALTERAÇÃO DA DESCRIÇÃO DOS VINHOS LICOROSOS EMPORDÀ «GARNACHA»

Descrição

Melhora-se a descrição organolética destes vinhos. Melhora-se igualmente a redação relativa ao método de produção.

Esta alteração diz respeito ao ponto 2.4 do caderno de especificações e ao ponto 4 do documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, uma vez que não corresponde a nenhuma das situações previstas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo às indicações geográficas.

Motivo:

No que diz respeito ao aspeto, adita-se o atributo «límpido», a fim de diferenciar os vinhos turvos. Decidiu-se suprimir as palavras «âmbar» e «rubi» da descrição visual, uma vez que são reguladas como termos em função da casta utilizada e podem causar erros ou confusão. Por conseguinte, é preferível descrever este tipo de vinho de acordo com a sua gama de tons de cor.

No que diz respeito aos aromas, acrescenta-se «e/ou passa e aromas resultantes do envelhecimento», uma vez que se considera que estes aromas predominam nesta categoria de vinhos, em que as uvas provêm de colheitas muito tardias e o envelhecimento oxidativo é obrigatório.

O atributo «com sabor a fruta madura ou passa» era indicado em relação ao sabor, mas consideramos ser mais adequado incluí-lo apenas para os aromas porque se trata de uma família aromática e não de uma característica gustativa. Acrescentam-se os atributos «franco» e «limpo», porque a ausência de defeitos é considerada essencial. Adita-se também o termo «complexo» para melhorar a sua descrição.

O adjetivo «sobreamadurecidas» é substituído por «maduras», uma vez que as uvas não têm de estar sobreamadurecidas para obter as características que definem este produto.

A descrição fornece pormenores sobre as castas *garnacha* (*blanca*, *roja*, *negra* ou *peluda*), a fim de clarificar que qualquer uma pode ser utilizada.

Suprime-se o seguinte: «[a]pós o desengaço e a trituração, a polpa fermenta», bem como «ocorre a sangria, a prensagem, a filtração e a fortificação», uma vez que, tecnicamente, as práticas enológicas descritas e suprimidas para este tipo de vinho podem ser realizadas em diferentes fases de produção, com ótimos resultados.

No que diz respeito ao método de concentração do mosto, substitui-se o termo «ebulição» por «aplicação direta de calor», sendo esta a expressão mais correta.

Suprime-se a exceção ao requisito de dois anos de envelhecimento ou maturação quando pelo menos 90 % provier das castas *garnacha-tinta* e/ou *garnacha-peluda*, uma vez que a experiência demonstrou que o estabelecimento desta diferença não se justifica e que, para ter as características sensoriais típicas desta categoria, o envelhecimento é igualmente essencial para todas as castas *garnacha*.

12. ALTERAÇÃO DA DESCRIÇÃO DOS VINHOS LICOROSOS EMPORDÀ «MOSCATEL»

Descrição

Melhora-se a descrição organolética destes vinhos. Melhora-se igualmente a redação relativa ao método de produção.

Esta alteração diz respeito ao ponto 2.4 do caderno de especificações e ao ponto 4 do documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, uma vez que não corresponde a nenhuma das situações previstas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo às indicações geográficas.

Motivo:

No que diz respeito ao aspeto, adita-se o atributo «límpido», a fim de diferenciar os vinhos turvos. O termo «amarelo intenso» é substituído por «âmbar», uma vez que se considera que a não inclusão de tonalidades tão profundas como o âmbar exclui desta categoria os vinhos sujeitos a um envelhecimento mais longo, embora estes vinhos possam manter as qualidades organoléticas e até oferecer maior complexidade.

No que diz respeito aos aromas, corrige-se «claro» para «limpo», uma vez que se tratava de uma tradução incorreta do catalão, e suprime-se o atributo «persistente» porque não é considerado específico dos aromas, mas sim do sabor, para onde foi transferido.

No que diz respeito ao sabor, aditam-se os atributos «franco» e «limpo», uma vez que se considera essencial que os vinhos deste tipo estejam isentos de defeitos. Suprime-se o termo «aveludado» porque se trata de um termo demasiado subjetivo e não de um atributo mensurável e/ou quantificável para o painel de provadores.

Esclarece-se que tanto a casta *moscatel-de-alejandría* como a casta *moscatel-de-grano-menudo* podem ser utilizadas em conjunto ou separadamente, sem distinção.

13. ALTERAÇÃO DA DESCRIÇÃO DOS VINHOS LICOROSOS EMPORDÀ DOCES

Descrição

Melhora-se a descrição organolética destes vinhos. Altera-se o título alcoométrico adquirido máximo de 20 % para 22 % vol.

Esta alteração diz respeito ao ponto 2.4 do caderno de especificações e ao ponto 4 do documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, uma vez que não corresponde a nenhuma das situações previstas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo às indicações geográficas.

Motivo:

No que diz respeito ao aspeto, adita-se o atributo «límpido», a fim de diferenciar os vinhos turvos.

No que diz respeito aos aromas, corrige-se o termo «claro» para «limpo», uma vez que se tratava de uma tradução incorreta do catalão, e acrescenta-se «e/ou passa» por se tratar de uma família aromática presente neste tipo de vinho. Suprime-se a expressão «quente e suave», uma vez que se considera que se trata de um atributo do sabor e não dos aromas.

No que se refere ao sabor, aditam-se os atributos «franco, limpo» e «equilibrado», uma vez que se considera essencial que os vinhos deste tipo estejam isentos de defeitos. Suprimem-se os termos «frutado» e «que lembra frutos maduros», uma vez que estes atributos não são característicos do sabor, mas sim atributos aromáticos. Suprime-se o atributo «carnudo», uma vez que é difícil ou impossível de medir ou quantificar. A expressão «com intensidade gustativa longa» é substituída por «persistente» por ser um termo mais adequado.

Decidiu-se aumentar o título alcoométrico adquirido máximo estabelecido nesta categoria de vinho licoroso de 20 para 22, uma vez que é a categoria mais genérica e a intenção era não limitar tanto esta categoria neste aspeto, a fim de ser mais inclusiva.

14. VINHOS EMPORDÀ «RANCIO» INTRODUZIDOS NA CATEGORIA 3

Descrição

Foi introduzido um novo tipo na categoria 3: os vinhos «Rancios del Empordà», tendo em conta o seu método de envelhecimento. Descrevem-se as suas características organoléticas e estabelece-se o seu título alcoométrico natural mínimo.

Esta alteração diz respeito ao ponto 2.4 do caderno de especificações e ao ponto 4 do documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, uma vez que não corresponde a nenhuma das situações previstas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo às indicações geográficas. Não se introduzem novas categorias; introduz-se apenas um novo tipo na categoria 1, que já existe no caderno de especificações.

Motivo:

Propõe-se a inclusão do novo tipo de vinho «Vino rancio del Empordà» [Vinho Empordà «rancio»]. Até à data, o «rancio» era uma menção que só podia ser utilizada nos vinhos e vinhos licorosos que adquiriram o sabor designado «rancio» devido às condições específicas do seu envelhecimento.

15. ALTERAÇÃO DA DESCRIÇÃO DOS VINHOS DE UVAS SOBREAMADURECIDAS

Descrição

Melhora-se a descrição organolética destes vinhos. Alteram-se igualmente os limites do título alcoométrico adquirido.

Esta alteração diz respeito ao ponto 2.5 do caderno de especificações e ao ponto 4 do documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, uma vez que não corresponde a nenhuma das situações previstas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo às indicações geográficas.

Motivo:

No que diz respeito aos aromas, substitui-se a expressão «frutos maduros secos» por «frutos maduros e/ou desidratados», uma vez que se trata de um adjetivo mais adequado para ter em conta os vinhos que possuem apenas um dos dois atributos.

No que diz respeito ao sabor, aditam-se os atributos «franco» e «limpo», uma vez que se considera essencial que os vinhos deste tipo estejam isentos de defeitos. Suprime-se o atributo «estruturado», uma vez que é difícil ou impossível de medir ou quantificar, e aditam-se os atributos «untuoso» e «complexo» para uma melhor descrição. Suprime-se a expressão «evocando xarope de uvas», uma vez que este atributo não é específico da fase de degustação, mas sim um atributo aromático.

Altera-se o título alcoométrico adquirido mínimo de 15 % vol. para 12 % vol. porque se tratava de uma limitação desnecessária e não refletia a realidade da produção destes vinhos, uma vez que a fermentação pode parar mais cedo na maioria dos vinhos produzidos, dependendo das condições do ano em causa. Suprime-se o limite máximo por ser desnecessário.

16. ALTERAÇÃO DOS LIMITES DO TÍTULO ALCOOMÉTRICO

Descrição

Introduzem-se alterações nos dois quadros que resumem os limites do título alcoométrico adquirido e total dos diferentes tipos de vinho, incluindo os novos tipos já mencionados.

Alteram-se os pontos 2.6 e 2.7 do caderno de especificações e o ponto 4 do documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, uma vez que não corresponde a nenhuma das situações previstas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo às indicações geográficas.

Motivo:

No que diz respeito ao título alcoométrico adquirido, as alterações efetuadas e a respetiva justificação já foram indicadas para cada tipo de produto.

Adapta-se o título alcoométrico total aos novos títulos adquiridos e suprime-se o limite máximo por ser desnecessário.

17. ALTERAÇÃO DOS LIMITES DE ACIDEZ TOTAL

Descrição

Para os vinhos da categoria 1, o limite mínimo de 4,5 g/l, expresso em ácido tartárico, é reduzido para 4 g/l.

Para os vinhos espumantes de qualidade e os vinhos frisantes, fixa-se a acidez mínima em 5,0 g/l, expressa em ácido tartárico.

Esta alteração diz respeito ao ponto 2.9 do caderno de especificações e ao ponto 4 do documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, uma vez que não corresponde a nenhuma das situações previstas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo às indicações geográficas.

Motivo:

As análises efetuadas nos últimos 10 anos pelo Departamento Técnico do nosso Conselho Regulador mostram que, provavelmente devido às alterações climáticas, a concentração de açúcares nos mostos está mais elevada do que em anos anteriores, em detrimento da acidez total. São diversas as razões para esta situação: aumento da temperatura, mais dias com temperaturas elevadas, períodos de *stress* hídrico, etc. A este respeito, as caves dão prioridade à qualidade dos produtos, optando por efetuar a colheita mantendo simultaneamente um equilíbrio entre a maturação fenólica e o título alcoométrico provável, o que significa uma maior probabilidade de títulos alcoométricos mais elevados e níveis mais estritos de acidez total.

Acrescenta-se a acidez para as categorias «vinho espumante de qualidade» e «vinho frisante», uma vez que não estavam abrangidas.

18. ALTERAÇÃO DOS LIMITES DE ACIDEZ VOLÁTIL

Descrição

O limite máximo aumenta de 0,6 g/l para 0,8 g/l, expresso em ácido acético, em vinhos com menos de um ano. Nos vinhos tintos envelhecidos, o limite é de 1,10 g/l, reduzido dos 1,20 g/l anteriores. Além disso, introduz-se um limite específico de 2,10 g/l para os vinhos licorosos, os vinhos de uvas sobreamadurecidas e o vinho «rancio».

Esta alteração diz respeito ao ponto 2.10 do caderno de especificações e ao ponto 4 do documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, uma vez que não corresponde a nenhuma das situações previstas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo às indicações geográficas.

Motivo:

As análises efetuadas nos últimos 10 anos pelo Departamento Técnico do nosso Conselho Regulador mostram que, provavelmente devido às alterações climáticas, a concentração de açúcares nos mostos está mais elevada do que em anos anteriores. Consequentemente, a acidez volátil pode também ser mais elevada. São diversas as razões para esta situação: aumento da temperatura, mais dias com temperaturas elevadas, períodos de *stress* hídrico na planta que, por sua vez, podem causar *stress* nas leveduras durante o processo de fermentação, resultando num aumento da acidez volátil.

Além disso, a introdução de vinhos «rancio» e de vinhos brancos de curtimenta no caderno de especificações pode, devido ao método de produção, resultar num aumento da acidez volátil sem diminuição da qualidade.

19. COMPLETAM-SE OS LIMITES MÁXIMOS PARA O DIÓXIDO DE ENXOFRE TOTAL

Descrição

Especifica-se o limite máximo de dióxido de enxofre para os vinhos «rancio» da categoria 1, os vinhos frisantes e os vinhos de uvas sobreamadurecidas.

Esta alteração diz respeito ao ponto 2.11 do caderno de especificações e ao ponto 4 do documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, uma vez que não corresponde a nenhuma das situações previstas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo às indicações geográficas.

Motivo:

Especificar este limite para estes tipos de vinhos.

20. ALTERAÇÃO DA POSIÇÃO DA SECÇÃO RELATIVA ÀS MENÇÕES E/OU INDICAÇÕES

Descrição

A secção «Menções e/ou indicações» é transferida do ponto 2 para o ponto 8. 2. «Apresentação e rotulagem dos produtos».

Esta alteração diz respeito ao ponto 2 do caderno de especificações e ao ponto 9 do documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, uma vez que não corresponde a nenhuma das situações previstas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo às indicações geográficas.

Motivo:

Este conteúdo deve constar da parte do caderno de especificações relativa à rotulagem.

21. ALTERAÇÕES NAS PRÁTICAS DE CULTIVO

Descrição

Suprimem-se os limites de densidade de plantação e o limite de olhos francos por hectare e melhora-se a redação relativa à autorização da irrigação. Além disso, o título alcoométrico volúmico natural das uvas passa de igual ou superior a 10 % vol. para o seguinte, diferenciado por cor: 11,5 % vol., para as uvas destinadas à produção de vinho tinto; 10,5 % vol., para as uvas destinadas à produção de vinhos brancos e rosados; e 9,5 % vol. quando as uvas se destinam à produção de vinhos frisantes ou de vinhos espumantes de qualidade.

Alteram-se os pontos 3.1 e 3.2 do caderno de especificações e o ponto 5 do documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, uma vez que não corresponde a nenhuma das situações previstas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo às indicações geográficas.

Motivo:

A imposição de um limite máximo ou mínimo às vinhas por hectare não é adequada à realidade da região, que possui superfícies mais produtivas, vinhas jovens e zonas menos férteis com vinhas seculares.

A limitação do número de olhos francos faz pouco sentido, uma vez que a quantidade de olhos francos depende da casta, que pode ser mais ou menos produtiva, da área, da utilização prevista das uvas, do vinho a produzir e do tipo de poda.

A prática de irrigação não é comum na nossa região. Altera-se o parágrafo para indicar que o trabalho nas vinhas é da responsabilidade do viticultor e que este último deve prosseguir o objetivo de produção de uvas de qualidade.

Indica-se um título alcoométrico volúmico para cada uma das principais categorias de vinhos, aumentando-o meio grau para os vinhos brancos, rosados, frisantes e espumantes de qualidade, e um grau para os vinhos tintos, adaptando assim o título mínimo à realidade do produto, uma vez que as alterações climáticas significam que as uvas não são vindimadas abaixo desse título para se conseguir obter a maturação em termos de açúcares e também a maturação fenólica.

22. ALTERAÇÕES NAS PRÁTICAS ENOLÓGICAS

Descrição

Suprime-se a seguinte frase: «Na produção de mosto, devem seguir-se práticas tradicionais que utilizem tecnologias destinadas à otimização da qualidade dos vinhos».

O rendimento de extração aumenta de 70 para 74 litros de mosto ou de vinho por 100 kg de uvas colhidas, especificando a inclusão das borras.

Altera-se o ponto 3.3 do caderno de especificações e o ponto 5 do documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, uma vez que não corresponde a nenhuma das situações previstas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo às indicações geográficas.

Motivo:

A frase suprimida é redundante, uma vez que as caves estão agora equipadas com a tecnologia adequada para a obtenção de mostos de qualidade.

A extração de mosto refere-se a um processo de produção de vinhos brancos, em que a extração tem lugar antes da fermentação. A referência à extração do vinho tem em conta o facto de o processo de extração ter lugar após a fermentação. Tendo em conta que as instalações de produção de vinho de qualidade utilizam máquinas cada vez mais sofisticadas e de ponta, o processo de extração melhorou, tornando-o mais sensível ao prazo de conservação do produto e à qualidade do produto, mesmo com a aplicação de maior pressão.

23. MELHORIA DA REDAÇÃO DO RENDIMENTO POR HECTARE

Descrição

Especifica-se a produção em hl/ha para o vinho acabado. Acrescentam-se duas casas decimais aos valores correspondentes.

A alteração diz respeito ao ponto 5 do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, uma vez que não corresponde a nenhuma das situações previstas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo às indicações geográficas.

Motivo:

Procura-se melhorar a exatidão do texto.

24. ALTERAÇÕES DAS CASTAS

Descrição

Nas castas brancas recomendadas: acrescenta-se o sinónimo *carignan-blanc* à *cariñena-blanca*; altera-se *lledoner-blanc*, como sinónimo de *garnacha-blanca*, para a sua forma correta, ou seja, *lladoner-blanco*; inclui-se a *garnacha-roja* nas castas tintas recomendadas.

Nas castas brancas autorizadas: substitui-se *moscatel-de-grano-pequeño* pelo seu nome correto *moscatel-de-grano-menudo*.

Adita-se outro sinónimo a *samsó* ou *cariñena* nas castas tintas recomendadas: *mazuela*; adita-se *lladoner* como sinónimo de *garnacha-tinta*; adita-se *cariñena-gris* como uma nova casta.

Nas castas tintas autorizadas: adita-se *tempranillo* como sinónimo de *ull-de-llebre*; e *lledoner-pelut* como sinónimo de *garnacha-peluda*.

Altera-se o ponto 6 do caderno de especificações e o ponto 7 do documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, uma vez que não corresponde a nenhuma das situações previstas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo às indicações geográficas.

Motivo:

Procura-se pormenorizar ainda mais os nomes das castas.

25. MELHORIA DA REDAÇÃO DA RELAÇÃO

Descrição

Melhora-se a redação da relação.

Altera-se o ponto 7 do caderno de especificações e o ponto 8 do documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, uma vez que não corresponde a nenhuma das situações previstas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo às indicações geográficas. Em especial, não implica qualquer alteração da relação, mas apenas uma melhoria da sua redação.

Motivo:

Aproveita-se esta oportunidade para melhorar o texto.

26. MENÇÕES E/OU INDICAÇÕES

Descrição

Para além de transferir esta rubrica de menções e indicações do ponto 2 para o ponto 8 do caderno de especificações, como já foi referido, introduzem-se várias alterações na redação.

Altera-se o ponto 8 do caderno de especificações e o ponto 9 do documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, uma vez que não corresponde a nenhuma das situações previstas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo às indicações geográficas. Em especial, não implica qualquer alteração da relação, mas apenas uma melhoria da sua redação.

Motivo:

— Para os vinhos «joven» [jovem], substitui-se o requisito «deve ser engarrafado durante o ano da vindima e/ou a partir de 20 de dezembro do ano em que as uvas foram colhidas, conforme acordado» por «deve ser engarrafado durante o ano em que as uvas foram colhidas», a fim de evitar qualquer confusão no entendimento de que o engarrafamento está limitado a um período durante o ano da vindima, uma vez que a redação anterior pode ser interpretada no sentido de permitir o engarrafamento a partir de 20 de dezembro, sem prazo.

— Para o «vino de guarda» [vinho com qualidades de conservação], introduz-se a obrigação de as barricas de carvalho terem uma capacidade máxima de 330 litros. Por outras palavras, especifica-se a capacidade das barricas.

— Para os vinhos «crianza», «reserva» e «gran reserva», adapta-se o texto às condições já estabelecidas nos regulamentos que regem estas menções tradicionais, em todos os aspetos, incluindo os tempos e a capacidade das barricas.

— Para o «reserva», adita-se o seguinte: nos vinhos espumantes de qualidade, a duração deste processo, desde o momento da tiragem até ao *dégorgement*, não pode ser inferior a 15 meses, a fim de permitir a utilização desta menção para estes vinhos.

— Para o envelhecimento do vinho licoroso «Garnacha» de Empordà, suprime-se a obrigação de os recipientes serem de carvalho, uma vez que, embora sejam os mais utilizados tradicionalmente, não são o único tipo de recipiente que pode ser utilizado. Introduz-se igualmente o requisito de a capacidade do recipiente não exceder 330 litros.

— No caso dos vinhos «rancio», quando se faz referência ao período de envelhecimento, o tempo deve ser calculado como a média de todos os seus componentes.

— Para os termos «barrica» e «roble» [carvalho], aumenta-se a capacidade máxima do recipiente de 330 para 600 litros, conforme exigido pela legislação nacional. Não há justificação para ser mais restritivo.

— Para os vinhos licorosos «Garnacha» de Empordà e «Moscatel» de Empordà, o limite de açúcares para um vinho a designar com a menção «vino dulce natural» [vinho doce natural] passa de 270 g/l para 252 g/l. A alteração destina-se a adaptar os métodos mais tradicionais utilizados na área de produção.

— Suprime-se o texto «Os vinhos e vinhos licorosos são designados pela menção "rancio" quando adquiriram o sabor de "rancio" devido às condições específicas do seu envelhecimento», por ser desnecessário, uma vez que estes tipos de vinho já foram perfeitamente descritos.

— No caso do vinho licoroso «Garnacha» de Empordà, as menções «ambar» e «rubí» tornaram-se facultativas, uma vez que o produto é conhecido por estas menções consoante as castas utilizadas para a sua produção.

— Adita-se a menção «rancio dulce» para os vinhos «rancio» com uma concentração de açúcares superior a 45 g/l.

— No caso dos vinhos espumantes de qualidade, o nome da DOP deve figurar no fecho. Tratando-se de um produto minoritário, os próprios produtores de vinhos espumantes pretendem diferenciar o fecho, indicando o nome da denominação de origem.

— Para maior clareza, as menções obrigatórias foram separadas das menções facultativas.

— Suprime-se o requisito de que, se forem incluídas mais de três castas, a referência a essas castas deve estar fora do campo visual da informação obrigatória. Tal vai além dos requisitos legislativos e não se justifica.

— As regras relativas à menção do nome do viticultor ou da propriedade são substituídas por «embaintellado en la propiedad» [engarrafado na propriedade]. Acrescenta-se esta referência para distinguir os produtores que satisfazem os requisitos.

— Introduz-se a recomendação relativa à utilização das menções *lladoner*, *lladoner-blanco* e *lledoner-pelut* no rótulo de todos os vinhos que as contenham, uma vez que se trata de sinónimos locais.

— Aditam-se as menções tradicionais «rancio» e «vino dulce natural». A sua omissão foi um erro que agora se corrige.

27. ALTERAÇÕES RELATIVAS À INSPEÇÃO

Descrição

Atualizam-se os contactos do organismo delegado. Substitui-se o termo «crianza» por «envejecimiento» para fazer referência a esta fase da produção de vinho. Suprime-se a preferência de o laboratório de análise dos vinhos ser o *Instituto Catalán de la Viña y del Vino*.

A alteração diz respeito ao ponto 9 do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, uma vez que não corresponde a nenhuma das situações previstas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo às indicações geográficas.

Motivo:

Atualizar os dados de contacto da entidade certificadora.

O termo «envejecimiento» [envelhecimento] é mais correto porque o termo «crianza» pode ser confundido com a menção tradicional.

Deve ser possível escolher qualquer laboratório com base na qualidade do serviço e nos custos, desde que o laboratório disponha da acreditação necessária.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

Empordà

2. **Tipo de indicação geográfica:**

DOP — Denominação de Origem Protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho
3. Vinho licoroso
5. Vinho espumante de qualidade
8. Vinho frisante natural
16. Vinho de uvas sobreamadurecidas

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

— 22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINAGRES

2204 — Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

1. *Vinho branco, vinho branco fermentado e/ou envelhecido total ou parcialmente em recipientes de madeira e vinho branco de curtimenta.*

BREVE DESCRIÇÃO

Vinho branco:

Aspeto: límpido, tom amarelo-pálido com possíveis reflexos esverdeados. Quando são produzidos a partir da casta *garnacha-roja* e/ou de castas tintas, podem apresentar uma cor amarela mais intensa, por vezes com reflexos rosados e/ou acinzentados. Quando são produzidos sem sulfitos (≤ 10 mg/l de SO_2 total), podem apresentar uma cor amarela mais intensa, por vezes com reflexos dourados. Nariz: limpo, com aromas frutados e/ou florais de boa intensidade. Boca: franco, limpo, fresco, com um bom equilíbrio de acidez.

Vinho branco fermentado e/ou envelhecido total ou parcialmente em recipientes de madeira:

Aspeto: límpido, com tonalidades amarelas. Quando são produzidos a partir da casta *garnacha-roja* e/ou de castas tintas, podem apresentar uma cor amarela mais intensa, por vezes com reflexos rosados e/ou acinzentados. Quando são produzidos sem sulfitos (≤ 10 mg/l de SO_2 total), podem apresentar uma cor amarela mais intensa, por vezes com reflexos dourados. Nariz: limpo, frutado e/ou floral, com presença de aromas resultantes do envelhecimento em madeira. Boca: franco, limpo, equilibrado, com persistência longa.

Vinho branco de curtimenta:

Aspeto: límpido, com tonalidades que podem ir do amarelo intenso ao âmbar alaranjado. Nariz: limpo, com aromas frutados e/ou florais, podendo apresentar notas vegetais ou herbáceas. Boca: franco, limpo, com um bom equilíbrio de acidez e com possíveis notas ligeiramente amargas e/ou tânicas.

* Teor máximo de dióxido de enxofre: 200 mg/l, se o teor de açúcares for < 5 g/l, e 250 mg/l, se for igual ou superior a 5 g/l.

* Os valores-limite não indicados devem estar em conformidade com a legislação da UE em vigor.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 11

— Acidez total mínima: 4 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 13,33

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

2. *Vinho rosado e vinho rosado fermentado e/ou envelhecido total ou parcialmente em recipientes de madeira*

BREVE DESCRIÇÃO

Vinho rosado:

Aspeto: límpido, com tonalidades que vão do rosa-claro à cor de cereja. Podem apresentar cores violáceas intensas e também cor de casca de cebola. Quando são produzidos sem sulfitos (≤ 10 mg/l de SO_2 total), podem adquirir reflexos alaranjados mais intensos. Nariz: limpo, com presença de aromas florais e/ou frutados. Boca: franco, limpo, fresco, com um bom equilíbrio de acidez.

Vinho rosado fermentado e/ou envelhecido total ou parcialmente em recipientes de madeira:

Aspeto: límpido, com tonalidades que vão do rosa-claro à cor de cereja, podendo apresentar cores violáceas intensas e aceitando um tom mais alaranjado sem perder as tonalidades vermelhas. Nariz: limpo, frutado e/ou floral, com presença de aromas resultantes do envelhecimento em madeira. Boca: franco, limpo, equilibrado, com persistência longa.

* Teor máximo de dióxido de enxofre: 200 mg/l, se o teor de açúcares for < 5 g/l, e 250 mg/l, se for igual ou superior a 5 g/l.

* Os valores-limite não indicados devem estar em conformidade com a legislação da UE em vigor.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 11

— Acidez total mínima: 4 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 13,33

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

3. *Vinho tinto e vinho tinto fermentado e/ou envelhecido total ou parcialmente em recipientes de madeira.*

BREVE DESCRIÇÃO

Vinho tinto:

Aspeto: límpido, com tons vermelhos e/ou vermelho-violeta a tons púrpura intensos. Nariz: limpo, frutado e com boa intensidade. Boca: franco, limpo e equilibrado.

Vinho tinto fermentado e/ou envelhecido total ou parcialmente em recipientes de madeira:

Aspeto: límpido, com tons vermelhos e/ou vermelho-violeta ou, eventualmente, reflexos de terracota. Nariz: limpo, intenso, com notas frutadas e aromas resultantes do envelhecimento em madeira. Boca: franco, limpo, com boa estrutura, equilibrado e com persistência longa, sápido, tânico e intenso.

* Para os vinhos tintos envelhecidos, o valor de 0,80 g/l (13,33 mEq/l) pode ser excedido em 0,06 g/l por cada grau acima de 12 e ano de envelhecimento, até um máximo de 1,10 g/l (18,33 mEq/l).

* Teor máximo de dióxido de enxofre: 150 mg/l, se o teor de açúcares for < 5 g/l, e 200 mg/l, se for igual ou superior a 5 g/l.

* Os valores-limite não indicados devem estar em conformidade com a legislação da UE em vigor.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 12

— Acidez total mínima: 4 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 13,33

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

4. *Vinho «rancio» da categoria 1*

BREVE DESCRIÇÃO

Aspeto: tonalidades que vão do amarelo ao mogno, de intensidade variável consoante o grau de envelhecimento. Nariz: notas oxidativas e aromas de mel e/ou especiarias e/ou frutos torrados. Boca: potente, complexo, mais ou menos doce, consoante o teor de açúcares.

* Teor máximo de dióxido de enxofre: 150 mg/l, se o teor de açúcares for < 5 g/l, e 200 mg/l, se for igual ou superior a 5 g/l.

* Os valores-limite não indicados devem estar em conformidade com a legislação da UE em vigor.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 12

— Acidez total mínima: 4 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 35

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

5. *Vinho branco, rosado e tinto frisante*

BREVE DESCRIÇÃO

Aspeto: límpido, ligeira libertação de pequenas bolhas, cor amarelo-pálido com reflexos esverdeados para os vinhos brancos; cor-de-rosa no caso dos vinhos rosados e vermelho ou vermelho-violeta no caso dos vinhos tintos. Os vinhos brancos frisantes, produzidos com a casta *garnacha-roja* e/ou castas tintas, podem apresentar uma cor amarela mais intensa, por vezes com reflexos rosados e/ou acinzentados. Nariz: frutado e/ou floral, limpo, franco e com boa intensidade. Boca: franco, limpo, fresco, equilibrado e com boa integração da bolha.

* Teor máximo de dióxido de enxofre: 200 mg/l para os vinhos brancos e rosados e 150 mg/l para os vinhos tintos se o teor de açúcares for < 5 g/l, 250 mg/l para os vinhos brancos e rosados e 200 mg/l para os vinhos tintos se for, pelo menos, de 5 g/l.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 10,5

— Acidez total mínima: 5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 13,33

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

6. *Vinho espumante de qualidade*

BREVE DESCRIÇÃO

Aspeto: límpido, libertação contínua e persistente de pequenas bolhas, cor amarelo-pálido com tonalidades esverdeadas a amarelas intensas e tonalidades cor-de-rosa para os vinhos espumantes rosados. Os vinhos espumantes de qualidade produzidos a partir da casta *garnacha-roja* e/ou de castas tintas podem apresentar uma cor amarela intensa, por vezes com reflexos rosados e/ou acinzentados. Nariz: limpo, frutado e/ou floral, com boa intensidade e aromas resultantes do envelhecimento em garrafa. Boca: franco, limpo, equilibrado e com boa integração da bolha.

* Os valores-limite não indicados devem estar em conformidade com a legislação da UE em vigor.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 10,5

— Acidez total mínima: 5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 13,33

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): 185

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

BREVE DESCRIÇÃO

Vino Mistela Blanca del Empordà:

Aspeto: límpido, com tonalidades que vão do amarelo-pálido ao âmbar. Nariz: limpo, com boa intensidade, aromas florais e/ou frutados e/ou de frutos de casca rija. Boca: franco, limpo, doce e equilibrado.

Vino Mistela Negra del Empordà:

Aspeto: límpido, com tons vermelhos e/ou vermelho-violeta de boa intensidade. Nariz: limpo, com boa intensidade e frutado. Boca: franco, limpo, doce e equilibrado.

Vino Garnacha del Empordà:

Aspeto: límpido, tonalidades âmbar de maior ou menor intensidade, consoante o grau de envelhecimento e o facto de provir de castas brancas. Pode apresentar tonalidades rubi a mogno, ou tonalidades terracota, se produzido a partir de castas tintas. Nariz: limpo, intenso, com fruta madura e/ou passa e aromas resultantes do envelhecimento. Boca: franco, limpo, doce, complexo, equilibrado e persistente.

Vino Moscatel del Empordà:

Aspeto: límpido, com tonalidades que vão do amarelo-pálido com possíveis reflexos esverdeados ao âmbar. Nariz: limpo, de alta intensidade e aromas específicos da casta. Boca: franco, limpo, doce, aveludado, intenso e persistente, correspondente à casta a partir da qual foi produzido.

Vino Dulce del Empordà:

Aspeto: límpido, cor coerente com as castas de uva a partir das quais foi produzido, que varia entre branco-dourado e mogno-avermelhado. Nariz: limpo, com aromas de fruta madura e/ou passa. Boca: franco, limpo, doce, equilibrado e persistente.

Vino Rancio del Empordà:

Aspeto: límpido, tonalidades que vão do dourado-velho ao mogno, de intensidade variável consoante o grau de envelhecimento. Nariz: notas oxidativas e aromas de mel e/ou especiarias e/ou frutos torrados. Boca: potente, complexo, mais ou menos doce, consoante o teor de açúcares.

* Teor máximo de dióxido de enxofre: 150 mg/l, se o teor de açúcares for < 5 g/l, e 200 mg/l, se for igual ou superior a 5 g/l.

* Para os valores-limite não indicados, aplica-se a legislação da UE em vigor.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 15

— Acidez total mínima: em miliequivalentes por litro

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 35

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

8. *Vinho de uvas sobreamadurecidas*

BREVE DESCRIÇÃO

Aspeto: tonalidades que vão do amarelo ao âmbar. Nariz: elevada intensidade aromática, que lembra frutos maduros e/ou desidratados e frutos de casca rija. Boca: franco, limpo, doce, untuoso e complexo, com persistência longa.

* Teor máximo de dióxido de enxofre: 150 mg/l, se o teor de açúcares for < 5 g/l, e 200 mg/l, se for igual ou superior a 5 g/l.

* Para os valores-limite não indicados, aplica-se a legislação da UE em vigor.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 12

— Acidez total mínima: em gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 35

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

5. **Práticas vitivinícolas**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

Prática enológica específica

Serão utilizadas uvas sãs com o grau de maturação necessário para a obtenção de vinhos com um título alcoométrico volúmico natural não inferior a 11,5 % vol. em caso de uvas destinadas à produção de vinho tinto, 10,5 % vol. em caso de uvas destinadas à produção de vinhos brancos e rosados e 9,5 % vol. em caso de uvas destinadas à produção de vinhos frisantes ou espumantes de qualidade.

Aplica-se a pressão adequada para a extração do mosto ou do vinho e a separação das películas de uva, de modo que o rendimento não seja superior a 74 litros de mosto ou vinho com borras por cada 100 kg de uvas colhidas.

5.2. *Rendimentos máximos*

1. Castas brancas

12 000 quilogramas de uvas por hectare

88,8 hectolitros por hectare

2. Castas tintas

10 000 quilogramas de uvas por hectare

74 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

Alt Empordà:

Agullana, Avinyonet del Puigventós, Biure, Boadella e 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 e 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. **Casta(s) de uva de vinho**

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. **Descrição da(s) relação(ões)**

8.1. *Vinho*

Estas planícies produzem vinhos tranquilos, os vinhos de base para vinhos espumantes de qualidade ou frisantes, que são mais leves. Os excelentes vinhos brancos, rosados e tintos jovens são produzidos com boa acidez e equilíbrio. São frutados e frescos. Os produtores da área, que são especialistas nas características de cada tipo de terreno, aprenderam a complementar os vinhos produzidos a partir de uvas cultivadas em parcelas situadas em diferentes tipos de solo. Estes vinhos enriqueceram a gastronomia da região, porque são o complemento perfeito da cozinha mediterrânica.

8.2. *Vinhos licorosos e vinhos de uvas sobreamadurecidas*

Os vinhos licorosos caracterizam-se pela sua variedade. Desde tempos imemoriais que os vinhos Garnacha e Moscatel del Empordà são reconhecidos em todo o território. São produzidos a partir de castas locais, perfeitamente adaptadas às terras e ao clima. Os vinhos Garnacha de Empordà são os mais representativos, uma vez que existem documentos que remontam à época medieval e que fazem referência a esses vinhos. São produzidos a partir de uvas de vinhas velhas com baixo rendimento, deixadas na vinha até ao ponto de sobrematuração. O vinho é geralmente envelhecido com recurso ao sistema de *solera*.

8.3. *Vinhos espumantes de qualidade*

A maior parte das vinhas encontra-se em solos pobres e leves, que permitem uma boa drenagem e são de natureza ácida ou neutra. O solo é constituído por rochas sedimentares grosseiras, conglomerados e arenitos. O solo provém de rochas que remontam ao final do período terciário (Neogénico), mas, neste caso, é constituído por material de grão grande: conglomerados e arenitos, intercalados com níveis finos.

São provenientes do centro da bacia de Empordà, com terrenos de inclinação suave e níveis de alteração em certos locais. Estas planícies produzem vinhos tranquilos, os vinhos de base para vinhos espumantes de qualidade ou frisantes, que são mais leves.

8.4. *Vinho frisante natural*

Os solos são constituídos por rochas sedimentares de grão grande, conglomerados e arenitos. Os produtores da área, especialistas nas características de cada tipo de terreno, aprenderam a combinar os vinhos produzidos a partir de uvas cultivadas em parcelas situadas em diferentes tipos de solo. Estes vinhos enriqueceram a gastronomia da região, uma vez que complementam perfeitamente a cozinha mediterrânica. Se regressarmos à década de 1970, os vinhos frisantes produzidos nesta área foram sempre muito apreciados pelos turistas que visitam as nossas terras.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição:

— Os vinhos denominados «vino nuevo» [vinho novo] só podem ser colocados no mercado com a indicação do ano da vindima no rótulo e devem ser engarrafados antes de 31 de janeiro do ano em que as uvas foram vindimadas. Podem ser expedidos a partir da data acordada em novembro.

— Os vinhos denominados «vino joven» só podem ser colocados no mercado com a indicação do ano da vindima no rótulo. Devem ser engarrafados durante o ano em que as uvas foram vindimadas.

— A menção «vino de guarda» pode ser utilizada para vinhos cujo envelhecimento tenha lugar durante um período mínimo de 12 meses em barricas de carvalho. A capacidade das barricas de carvalho não deve ser superior a 330 litros.

— Para que os vinhos espumantes possam ostentar a menção «reserva», o período compreendido entre a tiragem e o *dégorgement* não pode ser inferior a 15 meses.

— O envelhecimento do vinho licoroso Garnacha de Empordà deve ser efetuado em meio oxidante, em recipientes de diferentes capacidades, podendo utilizar-se as seguintes menções consoante a sua duração:

  — Para utilizar a menção «crianza», é necessário um período de envelhecimento de três anos, com um período mínimo de um ano em recipientes de madeira de carvalho com uma capacidade não superior a 330 litros.

  — Para utilizar a menção «reserva», é necessário um período de envelhecimento de cinco anos, com um período mínimo de quatro anos em recipientes de madeira de carvalho com uma capacidade não superior a 330 litros.

  — Para utilizar a menção «gran reserva», é necessário um período de envelhecimento de oito anos, com um período mínimo de seis anos em recipientes de madeira de carvalho com uma capacidade não superior a 330 litros.

  — Para utilizar a menção «vieja reserva», o período de envelhecimento deve ser superior a 10 anos em recipientes de madeira de carvalho com uma capacidade não superior a 330 litros.

— No caso dos vinhos «rancio», quando se faz referência ao período de envelhecimento, o tempo deve ser calculado como a média de todos os seus componentes.

— A expressão «fermentado em barricas» pode ser utilizada desde que o vinho tenha sido fermentado em recipientes de madeira com uma capacidade máxima de 600 litros.

— A menção «barrica» pode ser utilizada quando a informação relativa ao vinho em questão incluir uma referência ao período, em meses e/ou anos, durante o qual foi conservado em recipientes de madeira, cuja capacidade máxima deve ser de 600 litros.

— A menção «carvalho» pode ser utilizada quando a informação relativa ao vinho em questão incluir uma referência ao período, em meses ou anos, durante o qual foi conservado em recipientes de madeira de carvalho, cuja capacidade máxima deve ser de 600 litros.

— Os vinhos licorosos Garnacha de Empordà e Moscatel de Empordà podem ser designados vinhos doces naturais se forem provenientes de mostos com um elevado teor de açúcares superior a 252 g/l.

— O vinho licoroso Garnacha de Empordà pode ser descrito com a menção «ámbar» quando produzido a partir da casta *garnacha-blanca* e/ou *garnacha-roja* e pode ser designado por «rubí» quando produzido a partir da casta *garnacha-tinta*.

— A menção «rancio dulce» pode ser utilizada quando o vinho «rancio» tiver uma concentração de açúcares superior a 45 g/l.

— A altura máxima dos carateres utilizados para indicar a denominação «Empordà» será de 4 mm, e metade dessa altura para os termos «Denominación de Origen».

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Acondicionamento na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

Os vinhos devem ser acondicionados ou engarrafados na área geográfica delimitada, nas instalações inscritas no Registo de Engarrafadores e Acondicionadores da denominação de origem protegida, a fim de assegurar o controlo da rastreabilidade e a preservação da qualidade, evitando o transporte desnecessário.

Hiperligação para o caderno de especificações

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