C/2025/4117

24.7.2025

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei [1]

(C/2025/4117)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Empordà”

PDO-ES-A1548-AM03 – 28.4.2025

1. **Denumirea produsului**

„Empordà”

2. **Tipul indicației geografice**

☒ Denumire de origine protejată (DOP)

☐ Indicație geografică protejată (IGP)

☐ Indicație geografică (IG)

3. **Sectorul**

☐ Produse agricole

☒ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține aria geografică**

Spania

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Ministerul Agriculturii, Pescuitului și Alimentației. Direcția Generală pentru Alimentație. Subdirecția Generală pentru Controlul Calității Alimentelor și Laboratoare Agroalimentare

6. **Calificarea drept modificare standard**

Este vorba despre o modificare standard, deoarece nu implică niciuna dintre modificările menționate la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului privind indicațiile geografice.

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

1. INTRODUCEREA A FOST ELIMINATĂ

Descriere

Formularea actuală (adică înainte de modificare) a caietului de sarcini începe cu o introducere împărțită în două secțiuni intitulate „Obiect” și „Definiții”, care au fost eliminate.

Modificarea vizează introducerea care a fost eliminată și nu aduce atingere documentului unic.

[1] Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Este vorba despre o modificare standard, deoarece nu implică niciuna dintre modificările menționate la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului privind indicațiile geografice.

Motivul

Această introducere nu este un element necesar pentru un caiet de sarcini. În plus, conținutul său este deja inclus în legislație.

2. CORECȚIE

Descriere

Formularea actuală a caietului de sarcini al produsului indică faptul că denumirea protejată este „Empordà” și „EMPORDÀ”. Referirea la denumirea scrisă cu majuscule a fost eliminată.

Modificarea vizează punctul 1 din caietul de sarcini al produsului și nu vizează documentul unic.

Este vorba despre o modificare standard, deoarece nu implică niciuna dintre modificările menționate la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului privind indicațiile geografice.

Motiv:

Având în vedere faptul că este vorba despre aceeași denumire și protecția legală a oricărei DOP acoperă orice mod de scriere a denumirii în cauză, nu este necesar ca denumirea să fie prezentată în moduri diferite, adică nu este necesar să fie scrisă cu majuscule, ceea ce ar putea crea confuzie.

3. MODIFICAREA DESCRIERII DIFERITELOR TIPURI DE VINURI ALBE

Descriere

1. Descrierea tipului „vino blanco” („vin alb”) a fost modificată:

   — au fost adăugate următoarele informații referitoare la aspect:

   „Când sunt obținute din soiuri Garnacha Roja și/sau soiuri de struguri roșii, pot avea o culoare galbenă mai intensă, uneori cu nuanțe de roz și/sau de cenușiu.

   Când sunt produse fără sulfiți (≤ 10 mg/l SO_2 total), pot avea o culoare galbenă mai intensă, uneori cu nuanțe aurii.”

   — descriptorul „fructat” a fost mutat din descrierea gustului în cea a aromelor, la care s-a adăugat și atributul „floral”.

2. Denumirea sortimentului „vino blanco criado en barrica” („vin alb, învechit în butoi”) a fost modificată în „vino blanco fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes de madera” („vin alb, fermentat și/sau învechit total sau parțial în recipiente din lemn”), iar tipul „vino blanco fermentado en barrica sobre lías” („vin alb, fermentat în butoaie pe drojdie”) a fost eliminat, deoarece este acoperit de ultima referință, iar descrierea sa a fost adaptată după cum urmează:

   — se adaugă următorul paragraf: „Pentru vinurile parțial învechite în recipiente din lemn, cel puțin 25 % din procesul de învechire trebuie să se desfășoare în recipiente din lemn.”

   — în ceea ce privește aspectul, textul „fără a obține o nuanță aurie” a fost eliminat și s-a adăugat următorul text: „Când sunt obținute din soiuri Garnacha Roja și/sau soiuri de struguri negri, pot avea o culoare galbenă mai intensă, uneori cu nuanțe de roz și/sau de cenușiu.

   Când sunt produse fără sulfiți (≤ 10 mg/l SO_2 total), pot avea o culoare galbenă mai intensă, uneori cu nuanțe aurii.”

   — în ceea ce privește aromele, s-a adăugat atributul „floral” și s-a eliminat cuvântul „secundar”.

   — în ceea ce privește gustul, cuvântul „cu mirodenii” a fost eliminat.

3. Tăria alcoolică dobândită maximă a fost eliminată. Mențiunea specifică referitoare la vinurile „crianza” a fost eliminată.

4. Tipul „vino blanco brisado” („vin portocaliu”) a fost adăugat și descris.

Această modificare vizează punctul 2.1 din caietul de sarcini și punctul 4 din documentul unic.

Este vorba despre o modificare standard, deoarece nu implică niciuna dintre modificările menționate la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului privind indicațiile geografice.

Motiv:

1. Textul adăugat referitor la aspectul vinurilor albe are scopul de a ține seama de caracteristicile specifice ale vinurilor albe obținute din soiuri roșii și din Garnacha Roja, deoarece, datorită conținutului mai ridicat de polifenoli și antociani, vinurile obținute pot avea o culoare mai intensă.

   Pe de altă parte, metoda de producere a vinurilor așa cum se practica în trecut, în mod tradițional, înainte de introducerea produselor vitivinicole precum dioxidul de sulf sau adăugarea de drojdii uscate selectate, nu este o tendință nouă, ci mai degrabă este o tradiție care nu a fost niciodată pierdută sau abandonată. Acest tip de producție tradițională poate contribui la obținerea unor vinuri în culori mai intense.

   Atributul „fructat” a fost menționat în referirea la degustare, dar se consideră că este mai potrivit să fie inclus în referirea la arome, deoarece este o familie de arome și nu o caracteristică gustativă. Atributul „floral” a fost adăugat, deoarece este o familie de arome foarte comună și apreciată în acest tip de vin.

   Categoria „vino blanco fermentado en barrica sobre lías” a fost eliminată, deoarece acest tip de vin este acoperit de noua categorie: „Vino blanco fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes de madera”.

   Modificarea descrierii acestui tip se datorează unei definiții îmbunătățite, care acoperă acum toate vinurile albe care au fost păstrate în recipiente din lemn pentru o parte a producției lor, nu numai cele care au fost fermentate în butoaie de lemn. Trebuie avut în vedere faptul că, în multe cazuri, fermentarea nu are loc în totalitate în recipiente din lemn, ci doar parțial.

   Cerințele privind aspectul au fost simplificate, prin eliminarea mențiunii „fără a obține o nuanță aurie”, deoarece vinurile de acest tip pot, datorită dezvoltării unui caracter oxidativ în recipiente din lemn, să dobândească nuanțe aurii, iar aceste nuanțe aurii nu constituie în niciun caz un defect, cu condiția ca celelalte calități organoleptice, aromatice și gustative să fie prezente.

   Textul adăugat privind culoarea este identic cu textul introdus la tipul „Vino blancos” („Vinuri albe”) și a fost adăugat din motivele menționate mai sus.

   Atributul „floral” a fost adăugat din aceleași motive menționate mai sus. Eroarea de a denumi ca secundare aromele obținute din vinul învechit în butoaie de lemn a fost corectată prin eliminarea cuvântului „secundare”. Ștergerea cuvântului „cu mirodenii” are scopul de a corecta o eroare rezultată dintr-o traducere greșită din catalană în spaniolă.

2. Analizele efectuate în ultimii 10 ani de către Departamentul tehnic al Consiliului nostru de reglementare arată că există o creștere a concentrației de zahăr față de anii precedenți, probabil din cauza schimbărilor climatice. Există mai multe motive care explică această situație: o creștere a temperaturii, mai multe zile cu temperaturi ridicate, perioade de stres hidric etc. În acest sens, unitățile de vinificație acordă prioritate calității produsului, optând pentru recoltarea în condiții de echilibru între maturitatea fenolică și tăria alcoolică probabilă, ceea ce înseamnă, din ce în ce mai mult, o tărie alcoolică probabilă mai ridicată. Prin urmare, s-a decis să nu se stabilească o limită maximă, întrucât nu există o legătură directă între tăria alcoolică și calitate.

   Creșterea tăriei alcoolice pentru vinurile „crianza” a fost eliminată (1 % vol. peste minimul stabilit pentru celelalte vinuri), deoarece nu exista niciun motiv tehnic care să justifice menținerea acesteia.

3. Vinurile portocalii sunt produse în regiune din timpuri străvechi, dar producția lor a fost întreruptă. Aceasta a fost reluată în ultimul deceniu, oferind vinuri cu o culoare și o structură caracteristice, foarte apreciate pentru valoarea lor gastronomică. Caracteristicile acestor vinuri depind de teritoriu, iar vinurile obținute dintr-un singur soi exprimă un caracter puternic al soiurilor.

4. MODIFICAREA DESCRIERII DIFERITELOR TIPURI DE VINURI ROZE

Descriere

1. Descrierea sortimentului „Vin roze” a fost modificată în toate aspectele, cu următoarea adăugire în faza vizuală: „Atunci când sunt produse fără sulfiți (≤ 10 mg/l SO_2 total), pot obține nuanțe portocalii mai intense.”

2. Tipul „Vino rosado fermentado en barrica” („Vin roze fermentat în butoi”) a fost eliminat, iar denumirea „Vino rosado criado en barrica” („Vin roze învechit în butoi”) a fost modificată în „Vino rosado fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes de madera” („Vin roze, fermentat și/sau învechit total sau parțial în recipiente din lemn”), iar descrierea acestuia a fost adaptată.

3. Tăria alcoolică minimă dobândită a fost redusă de la 11,5 la 11 % vol., iar limita maximă a fost eliminată. Mențiunea specifică referitoare la vinurile „crianza” a fost eliminată.

Această modificare vizează punctul 2.1 din caietul de sarcini și punctul 4 din documentul unic.

Este vorba despre o modificare standard, deoarece nu implică niciuna dintre modificările menționate la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului privind indicațiile geografice.

Motiv:

1. În ceea ce privește aspectul, cuvântul „stins” a fost înlocuit cu cuvântul „pal”, deoarece acesta din urmă este mai adecvat ca atribut referitor la culoare. De asemenea, s-a considerat că nuanțele de violet ar trebui să fie permise, deoarece sunt prezente în multe vinuri roze tinere datorită prezenței antocianilor din soiurile utilizate și, de asemenea, deoarece sunt specifice vinurilor tinere. În plus, s-a decis includerea culorii „coajă de ceapă”, pentru a nu exclude vinurile roze obținute din soiul Garnacha Roja.

   Pe de altă parte, metoda de producere a vinurilor așa cum se practica în trecut, în mod tradițional, înainte de introducerea produselor vitivinicole precum dioxidul de sulf sau adăugarea de drojdii uscate selectate, nu este o tendință nouă, ci mai degrabă este o tradiție care nu a fost niciodată pierdută sau abandonată. Acest tip de vinificație tradițională poate da naștere la vinuri cu o culoare portocalie sau cu nuanțe portocalii.

   În ceea ce privește aromele, cuvântul „primar” a fost eliminat, deoarece este redundant, având în vedere că au fost specificate familiile de arome „florale” și „fructate”. Pentru a corecta o traducere eronată din catalană în spaniolă, „limpede” a fost înlocuit cu „curat”.

   În ceea ce privește degustarea, atributul „fructat” a fost eliminat, deoarece este mai adecvat în ceea ce privește aromele, având în vedere că este o familie de arome și nu o caracteristică gustativă.

2. Categoria „Vino rosado fermentado en barrica” a fost eliminată, deoarece acest tip de vin este acoperit de noua categorie „Vino rosado fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes de madera”. Modificarea descrierii acestui nou tip se datorează unei definiții îmbunătățite, care acoperă acum toate vinurile roze care au fost ținute în recipiente din lemn pentru o anumită durată a procesului de vinificație și fermentare. Trebuie avut în vedere faptul că, în multe cazuri, fermentarea nu se produce în totalitate în recipiente din lemn, ci doar parțial, doar învechirea sau o parte a acestui proces se face în butoaie de lemn. Prin urmare, s-a precizat că „pentru vinurile parțial învechite în recipiente din lemn, cel puțin 25 % din procesul de învechire trebuie să se producă în recipiente din lemn”.

   În ceea ce privește aspectul, termenul „cireașă pală” a fost eliminat, deoarece scala de culori variază de la o culoare pală (roz pal) la una mai intensă (cireașă) și era descrisă în mod incorect. Textul „cu o nuanță mai portocalie, fără a se estompa tonurile roșii” a fost adăugat, deoarece vinurile din această categorie au fost fermentate și/sau învechite total sau parțial în recipiente din lemn, iar această învechire poate conferi vinurilor o culoare mai intensă decât cea a vinurilor care nu sunt învechite.

   În ceea ce privește aromele, a fost adăugat atributul „floral”, deoarece este o familie aromatică comună și apreciată în acest tip de vinuri. S-a decis eliminarea obligației de a avea arome care amintesc de fructele roșii și adăugarea aromelor obținute din învechirea în butoaie de lemn, deoarece acest sortiment de vin trebuie să aibă astfel de arome definitorii (arome lemnoase) și nu are întotdeauna arome de fructe roșii.

În ceea ce privește degustarea, atributul „fructat” a fost eliminat, deoarece este mai adecvat atunci când se referă la arome, având în vedere că este o familie de arome și nu o caracteristică gustativă. Atributul „proaspăt” a fost eliminat, deoarece este o calitate mai caracteristică vinurilor tinere și nu există niciun motiv pentru ca acesta să fie esențial în cazul vinurilor roze, fermentate și/sau învechite total sau parțial în recipiente din lemn. Atributul „corpolent” a fost eliminat, deoarece este dificil sau imposibil de cuantificat. De asemenea, s-a considerat oportun să se impună ca aroma acestui sortiment de vin să persiste mult timp în gură, deoarece acesta este un atribut dobândit în urma contactului cu lemnul.

3. Nu s-a specificat o limită maximă pentru tăria alcoolică dobândită, din aceleași motive precum cele deja menționate pentru vinurile albe. În mod similar, nu există niciun impediment tehnic sau de calitate pentru reducerea limitei minime de la 11,5 % la 11 % vol.

   Creșterea tăriei alcoolice pentru vinurile crianza a fost eliminată (1 % vol. față de minimul stabilit), deoarece nu exista niciun motiv tehnic care să justifice menținerea acesteia.

5. MODIFICARE A DESCRIERII DIFERITELOR TIPURI DE VINURI ROȘII

Descriere

1. Toate aspectele descrierii tipului „Vinuri roșii” au fost modificate.

2. Sortimentul „Vino tinto fermentado en barrica” („Vin roșu, fermentat în butoaie”) a fost eliminat, denumirea „Vino tinto criado en barrica” („Vin roșu, învechit în butoaie”) a fost modificată în „Vino tinto fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes de madera” („Vin roșu, fermentat și/sau învechit total sau parțial în recipiente din lemn”), iar descrierea acestuia a fost adaptată.

3. Textul „Vinurile roșii au o tărie alcoolică dobândită minimă de 11,5 % vol.” a fost înlocuit cu „Vinurile roșii au o tărie alcoolică dobândită minimă de 12 % vol.”. O mențiune specifică referitoare la vinurile „crianza” a fost eliminată.

Această modificare vizează punctul 2.1 din caietul de sarcini și punctul 4 din documentul unic.

Este vorba despre o modificare standard, deoarece nu implică niciuna dintre modificările menționate la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului privind indicațiile geografice.

Motiv:

1. În ceea ce privește aspectul, termenul „roșu violet” a fost înlocuit cu „roșu și/sau roșu violet” pentru a permite utilizarea ambelor culori, atât în mod interschimbabil, cât și împreună, deoarece acest lucru oferă o reprezentare mai bună a gamei de nuanțe posibile ale unui vin roșu caracteristic DOP Empordà.

   În ceea ce privește aromele, atributul „plăcut” a fost eliminat, deoarece este dificil sau imposibil de cuantificat.

   Atributul „fructat” a fost menționat ca gust, dar considerăm că este mai adecvat să fie inclus ca aromă, deoarece este o familie de arome și nu o caracteristică gustativă. Atributul „tanic” a fost eliminat, deoarece nu este considerat esențial pentru acest tip de vin. De fapt, în funcție de intensitate, ar putea fi considerat un defect. Termenul „lung” a fost, de asemenea, eliminat, deoarece era inutil.

2. Categoria „Vino tinto fermentado en barrica” („Vin roșu fermentat în butoi”) a fost eliminată, deoarece acest tip de vin este acoperit de noua categorie „Vino tinto fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes de madera” („Vin roșu fermentat și/sau învechit total sau parțial în recipiente din lemn”). Modificarea descrierii sortimentului se datorează unei definiții îmbunătățite, care acoperă în prezent vinurile roșii care au stat în recipiente din lemn pentru o anumită perioadă din procesul lor de producție și nu numai în timpul fermentării. Trebuie avut în vedere faptul că, în multe cazuri, fermentarea nu are loc în totalitate în recipiente din lemn, ci doar parțial, sau numai învechirea sau o parte a acesteia se face în recipiente din lemn. Prin urmare, s-a precizat că „pentru vinurile parțial învechite în recipiente din lemn, cel puțin 25 % din procesul de învechire trebuie să se producă în recipiente din lemn”.

În descrierea aspectului noului tip, termenul „roșu violet” a fost înlocuit cu „roșu și/sau roșu violet” din motivele menționate mai sus. În plus, s-a considerat că trebuie să se țină seama de eventualele nuanțe suplimentare de teracotă, având în vedere dezvoltarea naturală a antocianilor și a taninurilor în acest sortiment de vin. În ceea ce privește aromele, textul „arome balsamice, picante, caracteristice îmbătrânirii” a fost înlocuit cu „arome provenite din îmbătrânirea în butoaie din lemn”, deoarece aromele conferite de timpul petrecut în butoaie din lemn variază și depind de tipul de lemn, de dimensiunea butoiului, de gradul de prăjire, de durata îmbătrânirii etc. În ceea ce privește degustarea, cuvântul „curat” a fost eliminat, deoarece, dacă înțelegem cuvântul spaniol „franco” („limpede”) ca descriind un vin nealterat, lipsit de imperfecțiuni, atunci „curat” ar fi redundant. Expresia „arome care amintesc de fructe coapte” a fost eliminată, deoarece este incorect să se vorbească despre o familie de arome în referire la degustare. Cuvântul „fin” a fost eliminat, deoarece nu este considerat un descriptor ușor de cuantificat și nu este considerat adecvat în cazul vinurilor fermentate și/sau învechite total sau parțial în recipiente din lemn. Într-adevăr, vinurile de acest tip sunt mai structurate datorită extracției taninurilor din lemn, precum și concentrației de taninuri și culorii finale a vinurilor, rezultate din perioadele de macerare medii până la lungi utilizate pentru a obține vinuri echilibrate la sfârșitul procesului de învechire.

Am ales să includem sintagma „cu persistență lungă”, deoarece vinurile din acest sortiment au o persistență a aromei de durată mai îndelungată decât vinurile tinere. Persistența lungă a gustului este rezultatul extracției taninurilor din lemn și al concentrației de taninuri și al culorii finale a vinurilor, obținute în urma perioadelor de macerare medii până la lungi utilizate pentru a obține vinuri echilibrate la sfârșitul procesului de învechire.

3. Cuvântul „quiere” a fost înlocuit cu „vol”, pentru a corecta greșeala tipografică din textul original în limba spaniolă. Nu există niciun impediment tehnic sau de calitate pentru a crește tăria alcoolică minimă de la 11,5 la 12 % vol.

Creșterea tăriei alcoolice pentru vinurile „crianza” a fost eliminată (1 % vol. peste minimul stabilit pentru celelalte vinuri), deoarece nu exista niciun motiv tehnic care să justifice menținerea acesteia.

6. VINURILE RANCIO AU FOST INTRODUSE ÎN CATEGORIA 1

Descriere

A fost introdus un nou tip în categoria 1 pentru vinurile „rancio”, având în vedere metoda lor de învechire. Sunt descrise caracteristicile organoleptice ale acestora și s-a stabilit o tărie alcoolică dobândită minimă.

Această modificare vizează punctul 2.1 din caietul de sarcini și punctul 4 din documentul unic.

Este vorba despre o modificare standard, deoarece nu implică niciuna dintre modificările menționate la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului privind indicațiile geografice. Nu au fost introduse categorii noi, ci doar un nou tip în cadrul categoriei 1, care există deja în caietul de sarcini al produsului.

Motiv:

S-a propus includerea noului sortiment de vin „rancio”. Acest lucru se datorează faptului că, până în prezent, termenul „rancio” putea fi utilizat numai pentru vinurile și vinurile licoroase care dobândiseră gustul descris ca „rancio” datorită condițiilor speciale de învechire.

7. MODIFICĂRI ALE DESCRIERII VINURILOR PETIANTE

Descriere

Descrierea organoleptică a acestor vinuri a fost îmbunătățită. Limita inferioară a tăriei alcoolice dobândite a fost majorată de la 9,5 la 10,5 % vol. În cazul în care caietul de sarcini prevede „vin obținut din soiuri de viță de vie”, mențiunea a fost înlocuită cu „vin obținut din soiuri de struguri”.

Această modificare vizează secțiunea 2.2 din caietul de sarcini al produsului și punctul 4 din documentul unic.

Este vorba despre o modificare standard, deoarece nu implică niciuna dintre modificările menționate la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului privind indicațiile geografice.

Motiv:

În ceea ce privește aspectul, atributul „ușor” a fost eliminat, deoarece nu este considerat adecvat pentru aspect. Atributul „limpede” a fost adăugat pentru a diferenția vinurile tulburi, iar „roz pal sau ușor intens” a fost înlocuit cu „roz” și „roșu violet” a fost înlocuit cu „roșu sau roșu violet”, deoarece acestea sunt nuanțe care descriu mai bine vinurile petiante din Empordà. S-a adăugat următoarea mențiune: „Vinurile petiante albe obținute din soiuri Garnacha Roja și/sau soiuri de struguri roșii pot avea o culoare galbenă mai intensă, uneori cu nuanțe de roz și/sau de cenușiu”, pentru a ține seama de particularitățile vinurilor petiante albe obținute din soiuri de struguri roșii și din Garnacha Roja, deoarece acestea pot avea o culoare mai intensă datorită proporției mai mari de polifenoli și antociani.

În ceea ce privește aromele, s-a adăugat atributul „floral”, deoarece este o familie de arome comună și apreciată în acest sortiment de vin. S-au adăugat atributele „limpede” și „curat”, deoarece se consideră esențial ca vinurile de acest tip să fie lipsite de defecte. S-a eliminat sintagma „cu arome specifice fiecărui soi utilizat pentru producerea acestui vin”, deoarece este dificil sau imposibil să se asocieze în mod precis arome specifice tuturor soiurilor.

Atributul „fructat” a fost menționat în legătură cu gustul, dar considerăm că este mai adecvat să fie inclus în legătură cu aroma, deoarece este o familie de arome și nu o caracteristică gustativă.

Nu există niciun impediment tehnic sau de calitate pentru a crește tăria minimă de la 9,5 la 10,5 % vol.

Cuvântul „viță de vie” a fost înlocuit cu „strugure”, deoarece este mai corect.

8. MODIFICĂRI ALE DESCRIERII VINURILOR SPUMANTE DE CALITATE

Descriere

Descrierea organoleptică a acestor vinuri a fost îmbunătățită. Limita maximă a tăriei alcoolice dobândite a fost majorată de la 12,5 % la 13,5 % vol. Formularea referitoare la metoda de producție a fost, de asemenea, îmbunătățită.

Această modificare vizează secțiunea 2.3 din caietul de sarcini al produsului și punctul 4 din documentul unic.

Este vorba despre o modificare standard, deoarece nu implică niciuna dintre modificările menționate la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului privind indicațiile geografice.

Motiv:

În ceea ce privește aspectul, s-a adăugat atributul „limpede” pentru a se diferenția de vinurile tulburi. Gama de culori a fost extinsă cu „galben intens” pentru a include vinurile spumante de calitate învechite care, din cauza vârstei, s-ar putea să își fi pierdut nuanțele verzui dobândind nuanțe mai galbene. S-a adăugat următoarea mențiune: „Vinurile spumante de calitate obținute din soiuri Garnacha Roja și/sau soiuri de struguri roșii pot avea o culoare galbenă mai intensă, uneori cu nuanțe roz și/sau cenușii”, pentru a ține seama de particularitățile vinurilor spumante obținute din soiuri roșii și din soiuri Garnacha Roja, deoarece acestea pot avea o culoare mai intensă datorită proporției mai mari de polifenoli și antociani.

În ceea ce privește aromele, cuvântul „crianza” a fost înlocuit cu „envejecer” (un cuvânt mai general pentru „învechire”), deoarece termenul „envejecer” este mai reprezentativ pentru diferitele sortimente de vinuri la care se face referire, iar termenul „crianza” este asociat numai cu unele vinuri învechite menționate în caietul de sarcini al produsului și face obiectul legislației UE.

În ceea ce privește degustarea, expresia „bine echilibrat între aciditate și zaharuri” a fost înlocuită cu „echilibrat”, deoarece echilibrul poate depinde și de alți factori, nu doar de raportul zahăr/aciditate. Au fost adăugate atributele „limpede” și „curat”, deoarece absența defectelor este considerată esențială.

Analizele efectuate în ultimii 10 ani de către Departamentul tehnic al Consiliului nostru de reglementare arată că există o creștere a concentrației de zahăr, probabil din cauza schimbărilor climatice. Există mai multe motive care explică această situație: o creștere a temperaturii, mai multe zile cu temperaturi ridicate, perioade de stres hidric etc. În acest sens, unitățile de vinificație acordă prioritate calității produsului, optând pentru recoltarea în condiții de echilibru între maturitatea fenolică și tăria alcoolică probabilă, ceea ce înseamnă, din ce în ce mai mult, o tărie alcoolică probabilă mai ridicată.

Formularea îmbunătățită a implicat eliminarea informațiilor privind tăria alcoolică dobândită, soiurile sau suprafața productivă, îmbutelierea și învechirea, etichetarea sau închiderea, deoarece aceste informații sunt deja prevăzute în alte părți ale caietului de sarcini al produsului, fiind astfel redundante în acest context.

9. MODIFICARE A DESCRIERII VINURILOR LICOROASE ALBE MISTELA EMPORDÀ

Descriere

Descrierea organoleptică a acestor vinuri a fost îmbunătățită. Formularea referitoare la metoda de producție a fost, de asemenea, îmbunătățită.

Această modificare vizează secțiunea 2.4 din caietul de sarcini al produsului și punctul 4 din documentul unic.

Este vorba despre o modificare standard, deoarece nu implică niciuna dintre modificările menționate la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului privind indicațiile geografice.

Motiv:

În ceea ce privește aspectul, s-a adăugat atributul „limpede” pentru a face distincție față de vinurile tulburi, iar textul „cu o nuanță aurie deschisă” a fost înlocuit cu „chihlimbar” pentru a permite includerea vinurilor care au trecut printr-un proces de învechire mai îndelungată și care și-au menținut nivelul ridicat de calitate.

În ceea ce privește aromele, termenul „limpede” a fost înlocuit cu „curat” pentru a corecta o traducere eronată din catalană. Pentru a oferi o descriere mai clară, s-a adăugat „și/sau de nuci”. S-a decis eliminarea mențiunii „specifică soiului”, deoarece mistela poate fi produs din diferite soiuri autorizate, iar produsul nu trebuie definit ca fiind obținut dintr-un singur soi.

Atributul „fructat” a fost menționat în legătură cu degustarea, dar considerăm că este mai adecvat să fie inclus numai în legătură cu aromele, deoarece este o familie de arome și nu o caracteristică gustativă. S-a decis eliminarea termenului „gust plăcut persistent după consum”, deoarece este un termen prea subiectiv și nu reprezintă un atribut măsurabil și/sau cuantificabil pentru comisia de degustare. Termenii „limpede” și „curat” au fost adăugați pentru o descriere mai clară.

Expresia „vinul este filtrat” a fost eliminată deoarece, în practică, producătorii nu utilizează întotdeauna această practică oenologică, întrucât aceasta nu afectează calitatea sau tipul. Expresia „se agită o dată pe zi timp de o săptămână” a fost eliminată deoarece în prezent se folosesc alte metode de omogenizare.

10. MODIFICARE A DESCRIERII VINURILOR LICOROASE ROȘII MISTELA EMPORDÀ

Descriere

Descrierea organoleptică a acestor vinuri a fost îmbunătățită. Formularea referitoare la metoda de producție a fost, de asemenea, îmbunătățită.

Această modificare vizează secțiunea 2.4 din caietul de sarcini al produsului și punctul 4 din documentul unic.

Este vorba despre o modificare standard, deoarece nu implică niciuna dintre modificările menționate la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului privind indicațiile geografice.

Motiv:

În ceea ce privește aspectul, s-a adăugat atributul „limpede” pentru a face distincție față de vinurile tulburi. Expresia „nuanțe roșii și violete” a fost înlocuită cu „nuanțe roșii și/sau roșu-violete” pentru a clarifica mai bine culoarea.

În ceea ce privește aromele, „limpede” a fost înlocuit cu „curat” din cauza unei traduceri eronate din catalană în spaniolă, iar „cu note de fructe roșii” a fost înlocuit cu „fructat”, deoarece aromele din această categorie de vinuri nu trebuie să se concentreze exclusiv pe fructe roșii sau pe orice alt tip de fructe.

Atributul „fructat” a fost menționat în legătură cu gustul, dar considerăm că este mai adecvat să fie inclus în legătură cu aroma, deoarece este o familie de arome și nu o caracteristică gustativă. Cuvântul „catifelat” a fost eliminat, deoarece este un termen excesiv de subiectiv și nu reprezintă un atribut măsurabil și/sau cuantificabil pentru comisia de degustare. Au fost adăugate atributele „limpede” și „curat”, deoarece absența defectelor este considerată esențială.

Necesitatea specifică de a zdrobi strugurii înainte de macerare a fost eliminată, la fel ca și necesitatea de a-i dezbroboni în prealabil, având în vedere că acestea sunt practici oenologice care nu determină sortimentul de vin și care nu trebuie specificate. Cerința de aerare a mustului pentru îndepărtarea drojdiilor a fost eliminată, deoarece s-a demonstrat pe scară largă că simpla adăugare și amestecarea alcoolului peste 15 % vol. este suficientă pentru a le inactiva. Referirea la utilizarea „teascului” pentru separarea părților solide a fost eliminată, deoarece în acest tip de producție se utilizează alte tehnici în acest scop, cum ar fi *saignée* (scurgerea), cu rezultate de calitate similară sau chiar mai bună.

11. MODIFICARE A DESCRIERII VINURILOR LICOROASE GARNACHA EMPORDÀ

Descriere

Descrierea organoleptică a acestor vinuri a fost îmbunătățită. Formularea referitoare la metoda de producție a fost, de asemenea, îmbunătățită.

Această modificare vizează secțiunea 2.4 din caietul de sarcini al produsului și punctul 4 din documentul unic.

Este vorba despre o modificare standard, deoarece nu implică niciuna dintre modificările menționate la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului privind indicațiile geografice.

Motiv:

În ceea ce privește aspectul, a fost adăugat atributul „limpede” pentru a face distincție față de vinurile tulburi. S-a decis eliminarea cuvintelor „chihlimbar” și „rubin” din descrierea vizuală, deoarece acestea sunt reglementate ca termeni care depind de soiul utilizat și pot duce la erori sau confuzii. Prin urmare, este preferabil să se descrie acest tip de vin în funcție de gama sa de nuanțe de culoare.

În ceea ce privește aromele, s-a adăugat mențiunea „și/sau arome de struguri stafidiți și arome provenite din îmbătrânire”, deoarece se consideră că aceste arome predomină în această categorie de vinuri, în care strugurii provin din recolte foarte târzii și îmbătrânirea oxidativă este obligatorie.

Atributul „cu gust de fructe coapte sau stafidite” a fost menționat în ceea ce privește degustarea, dar considerăm că este mai adecvat să fie inclus numai pentru arome, deoarece este o familie de arome și nu o caracteristică gustativă. Au fost adăugate atributele „limpede” și „curat”, deoarece absența defectelor este considerată esențială. Cuvântul „complex” a fost, de asemenea, adăugat pentru a îmbunătăți descrierea.

Adjectivul „supracopt” a fost înlocuit cu „copt”, deoarece strugurii nu trebuie să fie supracopți pentru a obține caracteristicile care definesc acest produs.

Descrierea precizează soiurile de Garnacha (Blanca, Roja, Negra sau Peluda) pentru a clarifica faptul că oricare dintre acestea poate fi utilizat.

Se elimină următorul text: „după dezbrobonire și zdrobire, pulpa fermentează” și „se procedează la scurgere, presare, filtrare și fortificare” deoarece, din punct de vedere tehnic, practicile oenologice descrise și eliminate pentru acest tip de vin pot fi efectuate în diferite etape ale producției, cu rezultate optime.

În ceea ce privește metoda de concentrare a mustului, „fierberea” a fost înlocuită cu „aplicarea directă a căldurii”, deoarece aceasta este expresia mai corectă.

S-a eliminat excepția de la cerința de învechire sau maturare de doi ani în cazul în care cel puțin 90 % din cantitatea de struguri provine din soiurile Garnacha Tinta sau Peluda, deoarece experiența a demonstrat că nu există niciun motiv pentru această diferență și că, pentru a avea caracteristicile senzoriale tipice acestei categorii, învechirea este esențială în mod egal pentru toate soiurile de Garnacha.

12. MODIFICARE A DESCRIERII VINURILOR LICOROASE MOSCATEL EMPORDÀ

Descriere

Descrierea organoleptică a acestor vinuri a fost îmbunătățită. Formularea referitoare la metoda de producție a fost, de asemenea, îmbunătățită.

Această modificare vizează secțiunea 2.4 din caietul de sarcini al produsului și punctul 4 din documentul unic.

Este vorba despre o modificare standard, deoarece nu implică niciuna dintre modificările menționate la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului privind indicațiile geografice.

Motiv:

În ceea ce privește aspectul, a fost adăugat atributul „limpede” pentru a face distincție față de vinurile tulburi. Termenul „galben intens” a fost înlocuit cu „chihlimbar”, deoarece s-a considerat că neincluzând nuanțe atât de intense precum chihlimbarul, vinurile supuse unui proces de învechire mai îndelungat erau excluse din această categorie, în timp ce aceste vinuri reușeau să păstreze calitățile organoleptice și chiar să ofere o complexitate mai mare.

În ceea ce privește aromele, termenul „limpede” a fost corectat, fiind înlocuit cu „curat”, deoarece primul era o traducere greșită din catalană, iar atributul „lung” a fost eliminat, deoarece nu este considerat specific aromelor, ci degustării, fiind mutat în această secțiune.

În ceea ce privește degustarea, au fost adăugate atributele „limpede” și „curat”, deoarece s-a considerat esențial ca vinurile de acest tip să fie lipsite de defecte. Termenul „catifelat” a fost eliminat, deoarece este un termen prea subiectiv și nu este un atribut măsurabil și/sau cuantificabil pentru comisia de degustare.

S-a clarificat că ambele soiuri, Moscatel de Alejandría și Moscatel de Grano Menudo, pot fi utilizate împreună sau separat, fără distincție.

13. MODIFICAREA DESCRIERII VINURILOR LICOROASE DULCI EMPORDÀ

Descriere

Descrierea organoleptică a acestor vinuri a fost îmbunătățită. Tăria alcoolică dobândită maximă a fost modificată de la 20 la 22 % vol.

Această modificare vizează secțiunea 2.4 din caietul de sarcini al produsului și punctul 4 din documentul unic.

Este vorba despre o modificare standard, deoarece nu implică niciuna dintre modificările menționate la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului privind indicațiile geografice.

Motiv:

În ceea ce privește aspectul, a fost adăugat atributul „limpede” pentru a face distincție față de vinurile tulburi.

În ceea ce privește aromele, termenul „limpede” a fost corectat, fiind înlocuit cu „curat”, deoarece primul era o traducere greșită din catalană și s-a adăugat textul „și/sau stafidit”, deoarece este o familie de arome întâlnită în acest sortiment de vin. Expresia „cald și catifelat” a fost eliminată, deoarece se consideră că este un atribut al gustului, și nu al aromelor.

În ceea ce privește degustarea, au fost adăugate atributele „limpede, curat” și „echilibrat”, deoarece s-a considerat că este esențial ca vinurile din acest sortiment să fie lipsite de defecte. Cuvintele „fructat” și „cu note de fructe coapte” au fost eliminate, deoarece aceste atribute nu sunt caracteristice degustării, ci sunt mai degrabă atribute aromatice. Atributul „corpolent” a fost eliminat, deoarece este dificil sau imposibil de măsurat sau cuantificat. Termenul „persistență de lungă durată a aromei” a fost înlocuit cu „persistent”, care este un termen mai adecvat.

S-a decis creșterea tăriei alcoolice dobândite maxime stabilite pentru această categorie de vinuri licoroase de la 20 la 22, deoarece este cea mai generică categorie și intenția a fost de a nu limita atât de mult această categorie în ceea ce privește acest aspect, pentru a fi mai incluzivă.

14. VINURILE RANCIO EMPORDÀ AU FOST INTRODUSE ÎN CATEGORIA 3

Descriere

Un nou tip a fost introdus în categoria 3: Vinurile „Rancios del Empordà”, având în vedere metoda de învechire a acestora. Au fost descrise caracteristicile organoleptice ale acestora și s-a stabilit o tărie alcoolică naturală minimă.

Această modificare vizează secțiunea 2.4 din caietul de sarcini al produsului și punctul 4 din documentul unic.

Este vorba despre o modificare standard, deoarece nu implică niciuna dintre modificările menționate la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului privind indicațiile geografice. Nu au fost introduse categorii noi, ci doar un nou tip în cadrul categoriei 1, care există deja în caietul de sarcini al produsului.

Motiv:

S-a propus includerea noului sortiment de vin „Vino rancio del Empordà” (vin rancio Empordà). Până în prezent, termenul „rancio” putea fi utilizat numai pentru vinurile și vinurile licoroase care dobândiseră gustul descris ca „rancio” datorită condițiilor speciale de învechire.

15. MODIFICĂRI ALE DESCRIERII VINURILOR OBȚINUTE DIN STRUGURI SUPRACOPȚI

Descriere

Descrierea organoleptică a acestor vinuri a fost îmbunătățită. Limitele privind tăria alcoolică dobândită au fost, de asemenea, modificate.

Această modificare vizează secțiunea 2.5 din caietul de sarcini al produsului și punctul 4 din documentul unic.

Este vorba despre o modificare standard, deoarece nu implică niciuna dintre modificările menționate la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului privind indicațiile geografice.

Motiv:

În ceea ce privește aromele, „fructe coapte, uscate” a fost înlocuit cu „fructe coapte și/sau deshidratate”, deoarece acesta este un adjectiv mai adecvat și pentru a ține seama de vinurile care prezintă numai unul dintre cele două atribute.

În ceea ce privește gustul, au fost adăugate atributele „limpede” și „curat”, deoarece s-a considerat esențial ca vinurile de acest tip să fie lipsite de defecte. Atributul „structurat” a fost eliminat, deoarece este dificil sau imposibil de măsurat sau cuantificat, iar atributele „onctuos” și „complex” au fost adăugate pentru o descriere mai clară. Termenul „cu note de sirop de struguri” a fost eliminat, deoarece acest atribut nu este specific fazei de degustare, ci este mai degrabă un atribut care ține de aromă.

Tăria alcoolică dobândită minimă de 15 % vol. a fost modificată la 12 % vol., deoarece aceasta era o limitare inutilă și nu reflecta realitatea producției acestor produse, întrucât fermentarea poate înceta mai devreme în majoritatea vinurilor produse, în funcție de condițiile din anul în cauză. Limita maximă a fost eliminată, deoarece era inutilă.

16. MODIFICĂRI ALE LIMITELOR TĂRIEI ALCOOLICE

Descriere

Au fost modificate cele două tabele care rezumă limitele tăriei alcoolice dobândite și totale ale diferitelor sortimente de vin, inclusiv noile tipuri deja menționate.

Punctele 2.6 și 2.7 din caietul de sarcini și punctul 4 din documentul unic au fost modificate în consecință.

Este vorba despre o modificare standard, deoarece nu implică niciuna dintre modificările menționate la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului privind indicațiile geografice.

Motiv:

În ceea ce privește tăria alcoolică dobândită, modificările aduse și motivul acestora au fost deja indicate pentru fiecare sortiment de vin.

Tăria alcoolică totală a fost adaptată la noile tării alcoolice dobândite, iar limita maximă a fost eliminată deoarece era inutilă.

17. MODIFICĂRI ALE LIMITELOR PENTRU ACIDITATEA TOTALĂ

Descriere

Pentru vinurile din categoria 1, limita minimă de 4,5 g/l exprimată în acid tartric a fost redusă la 4 g/l.

Pentru vinurile spumante de calitate și vinurile petiante, aciditatea minimă a fost stabilită la 5,0 g/l exprimată în acid tartric.

Această modificare vizează secțiunea 2.9 din caietul de sarcini al produsului și punctul 4 din documentul unic.

Este vorba despre o modificare standard, deoarece nu implică niciuna dintre modificările menționate la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului privind indicațiile geografice.

Motiv:

Analizele efectuate în ultimii 10 ani de către Departamentul tehnic al Consiliului nostru de reglementare arată că, probabil din cauza schimbărilor climatice, concentrația de zahăr din musturi este mai mare decât în anii precedenți, în detrimentul aciditățiitotale. Există mai multe motive care explică această situație: o creștere a temperaturii, mai multe zile cu temperaturi ridicate, perioade de stres hidric etc. În acest sens, unitățile de vinificație acordă prioritate calității produsului, optând pentru recoltarea în condiții de echilibru între maturitatea fenolică și tăria alcoolică probabilă, ceea ce înseamnă, din ce în ce mai mult, o tărie alcoolică probabilă mai ridicată și niveluri mai stricte de aciditate totală.

Aciditatea a fost adăugată pentru categoriile de vin spumant de calitate și vin petiant, deoarece acestea nu erau incluse anterior.

18. MODIFICĂRI ALE LIMITELOR PENTRU ACIDITATEA VOLATILĂ

Descriere

Limita maximă a fost majorată de la 0,6 la 0,8 g/l, exprimată în acid acetic, pentru vinurile cu vechime mai mică de un an. Pentru vinurile roșii învechite, limita este de 1,10 g/l, redusă de la 1,20 g/l. În plus, a fost introdusă o limită specifică de 2,10 g/l pentru vinurile licoroase, vinurile obținute din struguri supracopți și vinurile rancio.

Această modificare vizează secțiunea 2.10 din caietul de sarcini al produsului și punctul 4 din documentul unic.

Este vorba despre o modificare standard, deoarece nu implică niciuna dintre modificările menționate la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului privind indicațiile geografice.

Motiv:

Analizele efectuate în ultimii 10 ani de către Departamentul tehnic al Consiliului nostru de reglementare arată că, probabil din cauza schimbărilor climatice, concentrația de zahăr din musturi este mai mare decât în anii precedenți. În consecință, aciditatea volatilă poate fi, de asemenea, mai mare. Există mai multe motive care explică această situație: o creștere a temperaturii, mai multe zile cu temperaturi ridicate, perioade de stres hidric în plantă, care la rândul lor pot provoca stres la nivelul drojdiilor în timpul procesului de fermentație, rezultând o aciditate volatilă crescută.

În plus, introducerea vinurilor rancio și a vinurilor portocalii în caietul de sarcini poate duce, datorită metodei de producție, la o creștere a acidității volatile fără o scădere a calității.

19. LIMITELE MAXIME PENTRU DIOXIDUL DE SULF TOTAL AU FOST COMPLETATE

Descriere

Limita maximă pentru dioxidul de sulf a fost specificată pentru vinurile rancio din categoria 1, vinurile petiante și vinurile obținute din struguri supracopți.

Această modificare vizează secțiunea 2.11 din caietul de sarcini al produsului și punctul 4 din documentul unic.

Este vorba despre o modificare standard, deoarece nu implică niciuna dintre modificările menționate la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului privind indicațiile geografice.

Motiv:

pentru a specifica această limită pentru aceste tipuri de vinuri.

20. MODIFICAREA POZIȚIEI SECȚIUNII PRIVIND TERMENII ȘI/SAU INDICAȚIILE

Descriere

Secțiunea „Termeni și/sau indicații” a fost mutată de la punctul 2 la punctul 8. 2. Prezentarea și etichetarea produselor.

Această modificare vizează secțiunea 2 din caietul de sarcini al produsului și punctul 9 din documentul unic.

Este vorba despre o modificare standard, deoarece nu implică niciuna dintre modificările menționate la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului privind indicațiile geografice.

Motiv:

Acest conținut trebuie să figureze în partea din caietul de sarcini al produsului care se referă la etichetare.

21. MODIFICĂRI ALE PRACTICILOR DE CULTIVARE

Descriere

Limitele densității de plantare și limita de muguri pe hectar au fost eliminate, iar formularea privind autorizarea irigării a fost îmbunătățită. Tăria alcoolică naturală în volum a strugurilor a fost modificată de la „egal sau mai mare de 10 % vol.” la următoarele valori, diferențiate în funcție de culoare: 11,5 % vol. pentru strugurii destinați producției de vin roșu; 10,5 % vol. pentru strugurii destinați producției de vin alb și roze și 9,5 % vol. pentru strugurii destinați producției de vinuri petiante sau vinuri spumante de calitate.

Punctele 3.1 și 3.2 din caietul de sarcini și punctul 5 din documentul unic au fost modificate în consecință.

Este vorba despre o modificare standard, deoarece nu implică niciuna dintre modificările menționate la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului privind indicațiile geografice.

Motiv:

Impunerea unei densități maxime sau minime de plantare a viței-de-vie pe hectar nu se potrivește cu realitatea regiunii, care are zone mai productive, podgorii tinere și zone mai puțin fertile, cu podgorii vechi de secole.

Limitarea numărului de muguri nu are sens, deoarece cantitatea de muguri depinde de soi, care poate fi mai mult sau mai puțin productiv, de suprafață, de destinația strugurilor, de vinul care urmează să fie produs și de tipul de tăiere.

Practica irigării nu este obișnuită în regiunea noastră. Alineatul a fost modificat pentru a preciza că lucrările în podgorii sunt responsabilitatea viticultorului și că acesta trebuie să îndeplinească obiectivul de a produce struguri de calitate.

Am indicat o tărie alcoolică în volum pentru fiecare dintre principalele categorii de vin, cu o creștere de jumătate de grad pentru vinurile albe, roze, petiante și spumante de calitate și de un grad pentru vinurile roșii, adaptând astfel tăria minimă la realitatea produsului, deoarece schimbările climatice fac ca strugurii să nu fie recoltați sub acest nivel de tărie pentru a obține coacerea completă a strugurilor în ceea ce privește zaharurile și fenolii.

22. MODIFICĂRI ALE PRACTICILOR OENOLOGICE

Descriere

Se elimină următoarea teză: „La producerea mustului trebuie urmate practicile tradiționale care utilizează tehnologie menită a optimiza calitatea vinurilor”.

Randamentul de extracție a fost majorat de la 70 la 74 de litri de must sau de vin la 100 kg de struguri recoltați, precizându-se că se includ și drojdiile.

Această modificare vizează punctul 3.3 din caietul de sarcini al produsului și punctul 5 din documentul unic.

Este vorba despre o modificare standard, deoarece nu implică niciuna dintre modificările menționate la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului privind indicațiile geografice.

Motiv:

Fraza eliminată este redundantă, deoarece unitățile de vinificație sunt echipate în prezent cu tehnologia adecvată pentru obținerea musturilor de calitate.

Extracția mustului se referă la un proces de producție a vinurilor albe în care extracția are loc înainte de fermentare. Referirea la extracția vinului ține seama de faptul că procesul de extracție are loc după fermentare. Având în vedere că instalațiile de producere a vinului de calitate utilizează mașini din ce în ce mai sofisticate și mai moderne, procesul de extracție s-a îmbunătățit, devenind mai sensibil la durata de conservare a produsului și la calitatea acestuia, chiar și în cazul aplicării unei presiuni mai mari.

23. ÎMBUNĂTĂȚIREA FORMULĂRII PRIVIND RANDAMENTUL LA HECTAR

Descriere

Producția în hl/ha a fost specificată pentru vinul finit. La valorile corespunzătoare s-au adăugat două zecimale.

Modificarea vizează punctul 5 din caietul de sarcini al produsului și nu vizează documentul unic.

Este vorba despre o modificare standard, deoarece nu implică niciuna dintre modificările menționate la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului privind indicațiile geografice.

Motiv:

S-a îmbunătățit acuratețea textului.

24. MODIFICĂRI ALE SOIURILOR

Descriere

În soiurile de struguri albi recomandate: sinonimul Carignan Blanc a fost adăugat la Cariñena Blanca; Lledoner Blanc, ca sinonim al Garnacha Blanca, a fost schimbat în forma corectă, și anume Lladoner Blanco; Garnacha Roja a fost inclusă în soiurile de struguri roșii recomandate.

În soiurile de struguri albi autorizate: „Moscatel de grano pequeño” a fost înlocuit cu denumirea corectă, „Moscatel de grano menudo”;

Un alt sinonim a fost adăugat la Samsó sau Cariñena în cadrul soiurilor de struguri roșii recomandate: Mazuela; Lladoner a fost adăugat ca sinonim pentru Garnacha Tinta; Cariñena Gris a fost adăugat ca soi nou.

În cadrul soiurilor de struguri roșii autorizate: Tempranillo a fost adăugat ca sinonim pentru Ull de Llebre și Lledoner Pelut ca sinonim pentru Garnacha Peluda.

Această modificare vizează punctul 6 din caietul de sarcini al produsului și punctul 7 din documentul unic.

Este vorba despre o modificare standard, deoarece nu implică niciuna dintre modificările menționate la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului privind indicațiile geografice.

Motiv:

Detaliile privind denumirile soiurilor au fost îmbunătățite.

25. FORMULAREA ÎMBUNĂTĂȚITĂ DE LA PUNCTUL REFERITOR LA LEGĂTURĂ

Descriere

Formularea legăturii a fost îmbunătățită.

Această modificare vizează punctul 7 din caietul de sarcini al produsului și punctul 8 din documentul unic.

Este vorba despre o modificare standard, deoarece nu implică niciuna dintre modificările menționate la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului privind indicațiile geografice. În special, aceasta nu implică nicio modificare a legăturii, ci doar o îmbunătățire a formulării acesteia.

Motiv:

S-a profitat de această ocazie pentru a îmbunătăți textul.

26. TERMENI ȘI/SAU INDICAȚII

Descriere

Pe lângă mutarea acestei secțiuni de termeni și indicații de la punctul 2 la punctul 8 din caietul de sarcini, astfel cum s-a menționat deja, au fost aduse diverse modificări la formulare.

Această modificare vizează punctul 8 din caietul de sarcini al produsului și punctul 9 din documentul unic.

Este vorba despre o modificare standard, deoarece nu implică niciuna dintre modificările menționate la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului privind indicațiile geografice. În special, aceasta nu implică nicio modificare a legăturii, ci doar o îmbunătățire a formulării acesteia.

Motiv:

— pentru vinurile „joven” („tinere”), cerința „trebuie îmbuteliate în cursul anului recoltei și/sau începând cu data de 20 decembrie a anului în care au fost recoltați strugurii, astfel cum s-a convenit” a fost înlocuită cu „trebuie îmbuteliate în cursul anului în care au fost recoltați strugurii”, pentru a evita orice confuzie cu privire la faptul că îmbutelierea este limitată la o perioadă din anul recoltei, întrucât formularea anterioară putea fi interpretată ca permițând îmbutelierea începând cu data de 20 decembrie, fără termen limită.

— pentru „vino de guarda” („vin cu calități de păstrare”), a fost introdusă obligația ca butoaiele de stejar să aibă o capacitate de maximum 330 de litri. Cu alte cuvinte, a fost specificată capacitatea butoaielor.

— pentru vinurile „crianza”, „reserva” și „gran reserva”, textul a fost adaptat la condițiile deja stabilite în normele care reglementează aceste mențiuni tradiționale, în toate aspectele, inclusiv în ceea ce privește durata și capacitatea butoaielor.

— pentru „reserva”, se adaugă următorul text: în cazul vinurilor spumante de calitate, durata acestui proces, de la tiraj până la degorjare, trebuie să fie de cel puțin 15 luni pentru a permite utilizarea acestei mențiuni pentru aceste vinuri.

— pentru învechirea vinului licoros Garnacha de Empordà, cerința ca recipientele să fie din stejar a fost eliminată, deoarece, deși acestea sunt cele mai utilizate în mod tradițional, nu sunt singurul tip de recipient care poate fi utilizat. De asemenea, a fost introdusă cerința ca volumul recipientului să nu depășească 330 de litri.

— în cazul vinurilor rancio, atunci când se face referire la perioada de învechire, aceasta trebuie calculată ca medie a tuturor componentelor sale.

— pentru termenii „barrica” („butoi”) și „roble” („stejar”), capacitatea maximă a recipientului a fost majorată de la 330 la 600 de litri, în conformitate cu legislația națională. Nu există nicio justificare pentru impunerea unor restricții mai riguroase.

— pentru vinurile licoroase Garnacha de Empordà și Moscatel de Empordà, limita de zahăr pentru ca un vin să poată fi denumit „vino dulce natural” („vin dulce natural”) a fost redusă de la 270 la 252 g/l. Modificarea are scopul de a se adapta la metodele mai tradiționale utilizate în zona de producție.

— fraza „Vinurile și vinurile licoroase vor fi desemnate cu termenul «rancio» atunci când au dobândit gustul «rancio» datorită condițiilor speciale de învechire” a fost eliminată, deoarece este inutilă, având în vedere că aceste sortimente de vinuri au fost deja descrise în mod adecvat.

— pentru vinul licoros Garnacha de Empordà, termenii „ambar” și „rubí” au devenit facultativi, deoarece produsul este cunoscut sub aceste denumiri în funcție de soiurile utilizate pentru producerea sa.

— termenul „rancio dulce” a fost adăugat pentru vinurile rancio cu o concentrație de zahăr mai mare de 45 g/l.

— pentru vinurile spumante de calitate, denumirea DOP trebuie să figureze pe dispozitivul de închidere. Deoarece este vorba de un produs de nișă, producătorii de vin spumant doresc să diferențieze dopul prin indicarea denumirii de origine.

— termenii obligatorii au fost separați de termenii facultativi pentru mai multă claritate.

— s-a eliminat cerința ca, în cazul în care sunt incluse mai mult de trei soiuri, referirea la acestea să se facă în afara câmpului vizual pentru informațiile obligatorii. Această cerință depășește cerințele legislative și nu este justificată.

— normele privind menționarea numelui viticultorului sau a domeniului au fost înlocuite cu „embotellado en la propiedad” („îmbuteliat în domeniul propriu”). Această mențiune a fost adăugată pentru a distinge producătorii care îndeplinesc cerințele.

— s-a introdus recomandarea privind utilizarea termenilor Lladoner, Lladoner Blanco și Lledoner Pelut pe eticheta tuturor vinurilor care conțin aceste denumiri, întrucât acestea sunt sinonime locale.

— s-au adăugat termenii tradiționali „rancio” și „vino dulce natural”. Omiterea acestora a fost o eroare care a fost acum corectată.

27. MODIFICĂRI PRIVIND INSPECȚIA

Descriere

Datele de contact ale organismului delegat au fost actualizate. Termenul „crianza” a fost înlocuit cu „envejecimiento” pentru a se referi la etapa respectivă din producția de vin. A fost eliminată preferința ca analizele de laborator ale vinurilor să fie efectuate de Instituto Catalán de la Viña y del Vino.

Modificarea vizează punctul 9 din caietul de sarcini al produsului și nu vizează documentul unic.

Este vorba despre o modificare standard, deoarece nu implică niciuna dintre modificările menționate la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului privind indicațiile geografice.

Motiv:

pentru a actualiza datele de contact ale organismului de certificare.

Termenul „envejecimiento” („îmbătrânire”) este mai corect, deoarece „crianza” poate fi confundat cu mențiunea tradițională.

Trebuie să fie posibilă alegerea oricărui laborator pe baza calității serviciilor și a costurilor, cu condiția ca laboratorul să dețină acreditarea necesară.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea (denumirile)**

Empordà

2. **Tipul indicației geografice:**

DOP – Denumire de origine protejată

3. **Categorii de produse vitivinicole**

1. Vin
3. Vin licoros
5. Vin spumant de calitate
8. Vin petiant
16. Vin din struguri supracopți

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

— 22 – BĂUTURI, LICHIDE ALCOOLICE ȘI OȚET

2204 – Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

4. **Descrierea vinului (vinurilor)**

1. *Vin alb, vin alb fermentat și/sau învechit total sau parțial în recipiente din lemn și vin portocaliu.*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Vin alb:

Aspect: limpede, galben pal, cu posibile nuanțe verzui. În cazul în care sunt obținute din soiuri Garnacha Roja și/sau soiuri de struguri roșii, pot avea o culoare galbenă mai intensă, uneori cu nuanțe rozalii și/sau cenușii. Când sunt produse fără sulfiți (≤ 10 mg/l SO_2 total), pot avea o culoare galbenă mai intensă, uneori cu nuanțe aurii. Aromă: limpede, cu arome fructate și/sau florale și intensitate bună. Gust: puternic, curat, proaspăt, cu un echilibru bun al acidității.

Vin alb fermentat și/sau învechit total sau parțial în recipiente din lemn:

Aspect: limpede, cu nuanțe galbene. Dacă sunt produse din soiuri de struguri Garnacha Roja și/sau soiuri de struguri negri, pot avea o culoare galbenă mai intensă, uneori cu nuanțe rozalii și/sau cenușii. Când sunt produse fără sulfiți (≤ 10 mg/l SO_2 total), pot avea o culoare galbenă mai intensă, uneori cu nuanțe aurii. Aromă: curată, fructată și/sau florală, cu arome provenite din învechirea în lemn. Gust: puternic, curat, bine echilibrat, cu persistență lungă.

Vin portocaliu:

Aspect: limpede, cu tonuri care variază de la galben pal la portocaliu-chihlimbariu. Aromă: curată, cu arome fructate și/sau florale, poate avea note vegetale sau de ierburi. Gust: limpede, curat, o aciditate echilibrată, poate avea note ușor mai amare și/sau note de tanin uri.

* Conținutul maxim de dioxid de sulf: 200 de miligrame pe litru, în cazul în care conținutul de zahăr este mai mic de 5 grame pe litru și 250 de miligrame pe litru, în cazul în este de minimum 5 grame pe litru.

* În cazul în care valorile-limită nu au fost specificate, trebuie respectată legislația UE în vigoare.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 11

— Aciditatea totală minimă: 4 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 13,33

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

2. *Vin roze și vin roze fermentat și/sau învechit total sau parțial în recipiente din lemn*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Roze:

Aspect: limpede, cu tonuri care variază de la roz pal la culoarea cireșii. Permite culori violete intense, precum și culoarea cojii de ceapă. În cazul în care sunt produse fără sulfiți (≤ 10 mg/l SO_2 total), pot căpăta nuanțe portocalii mai intense. Aromă: curată, cu prezența aromelor florale și/sau fructate. Gust: limpede, curat, proaspăt, cu un echilibru bun al acidității.

Vin roze fermentat și/sau învechit total sau parțial în recipiente din lemn:

Aspect: limpede, cu nuanțe care variază de la roz pal până la culoarea cireșii, permițând culori violete intense și acceptând o nuanță mai portocalie fără a se estompa tonurile roșii. Aromă: curată, fructată și/sau florală, cu arome provenite din învechirea în lemn. Gust: limpede, curat, bine echilibrat, cu persistență lungă.

* Conținutul maxim de dioxid de sulf: 200 de miligrame pe litru, în cazul în care conținutul de zahăr este mai mic de 5 grame pe litru și 250 de miligrame pe litru, în cazul în care conținutul de zahăr este de minimum 5 grame pe litru.

* În cazul în care valorile-limită nu au fost specificate, trebuie respectată legislația UE în vigoare.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 11

— Aciditatea totală minimă: 4 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 13,33

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

3. *Vin roșu și vin roșu fermentat și/sau învechit total sau parțial în recipiente din lemn.*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Roșu:

Aspect: limpede, roșu și/sau roșu violet până la nuanțe intense de violet. Aromă: curată, fructată, de intensitate bună. Gust: clar, curat și echilibrat.

Vin roșu fermentat și/sau învechit total sau parțial în recipiente din lemn:

Aspect: limpede, cu tonuri de roșu și/sau roșu violet sau eventual cu nuanțe teracotă. Aromă: curată, intensă, cu note fructate și arome provenite din învechirea în butoaie de lemn. Gust: puternic, curat, cu o structură bună, echilibrat și cu persistență lungă, aromat, tanic și intens.

* Pentru vinurile roșii învechite, această valoare de 0,80 g/l (13,33 mEq/l) poate fi depășită cu 0,06 g/l pentru fiecare grad peste 12 și pentru fiecare an de învechire, până la maximum 1,10 g/l (18,33 mEq/l).

* Conținutul maxim de dioxid de sulf: 150 de miligrame pe litru, în cazul în care conținutul de zahăr este mai mic de 5 grame pe litru și 200 de miligrame pe litru, în cazul în care conținutul de zahăr este de minimum 5 grame pe litru.

* În cazul în care valorile-limită nu au fost specificate, trebuie respectată legislația UE în vigoare.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 12

— Aciditatea totală minimă: 4 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 13,33

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

4. *Categoria 1 vin rancio*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Aspect: culori care variază de la galben la mahon, de intensitate variabilă în funcție de gradul de învechire. Aromă: note oxidative și arome de miere și/sau condimente și/sau fructe prăjite. Gust: puternic, complex, mai mult sau mai puțin dulce în funcție de conținutul de zahăr.

* Conținutul maxim de dioxid de sulf: 150 de miligrame pe litru, în cazul în care conținutul de zahăr este mai mic de 5 grame pe litru și 200 de miligrame pe litru, în cazul în care conținutul de zahăr este de minimum 5 grame pe litru.

* În cazul în care valorile-limită nu au fost specificate, trebuie respectată legislația UE în vigoare.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 12

— Aciditatea totală minimă: 4 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 35

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

5. *Vin petiant alb, roze și roșu*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Aspect: limpede, delicat, cu bule mici, de culoare galben pal cu nuanțe verzui pentru vinurile albe; roz pentru vinul roze și roșu sau roșu-violet pentru vinul roșu. Vinurile albe petiante, produse din soiuri Garnacha Roja și/sau soiuri roșii, pot avea o culoare galbenă mai intensă, uneori cu nuanțe rozalii și/sau cenușii. Aromă: fructată și/sau florală, curată, puternică și de intensitate bună. Gust: puternic, curat, proaspăt, echilibrat, cu bule persistente și uniforme.

* Conținutul maxim de dioxid de sulf: 200 mg/l pentru vinurile albe și roze și 150 mg/l pentru vinurile roșii dacă conținutul de zahăr este < 5 g/l, 250 mg/l pentru vinurile albe și roze și 200 mg/l pentru vinurile roșii în cazul în care acesta este de cel puțin 5 g/l.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 10,5

— Aciditatea totală minimă: 5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 13,33

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

6. *Vin spumant de calitate*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Aspect: limpede, cu eliberare constantă și persistentă de bule mici, de culoare galben pal cu nuanțe de verde până la galben intens și roz pentru vinurile spumante roze. Vinurile spumante de calitate produse din soiuri Garnacha Roja și/sau soiuri de struguri negri pot avea o culoare galben intens, uneori cu nuanțe rozalii și/sau cenușii. Aromă: curată, fructată și/sau florală, de intensitate bună și arome provenite din învechirea în sticle. Gust: puternic, curat, echilibrat, cu bule persistente și uniforme.

* În cazul în care valorile-limită nu au fost specificate, trebuie respectată legislația UE în vigoare.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 10,5

— Aciditatea totală minimă: 5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 13,33

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): 185

7. *Vin licoros (Mistela Blanca del Empordà, Mistela Negra del Empordà, Garnacha del Empordà, Moscatel del Empordà, Vino dulce del Empordà și Vino Rancio del Empordà)*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Vino Mistela Blanca del Empordà:

Aspect: limpede, cu tonuri care variază de la galben pal la chihlimbariu. Aromă: curată, de intensitate bună, arome florale și/sau fructate și/sau de nuci. Gust: clar, curat, dulce și echilibrat.

Vino Mistela Negra del Empordà:

Aspect: limpede, nuanțe roșii și/sau roșu-violet de intensitate bună. Aromă: curată, de intensitate bună și fructată. Gust: clar, curat, dulce și echilibrat.

Vino Garnacha del Empordà:

Aspect: tonuri clare, chihlimbar, de intensitate mai mare sau mai mică, în funcție de gradul de maturare și de proveniența din soiuri de struguri albi. Poate avea nuanțe de rubiniu până la mahon sau teracotă, dacă este produs din soiuri de struguri negri. Aromă: curată, intensă, cu note de fructe coapte și/sau stafidite și arome rezultate din învechire. Gust: clar, curat, dulce, complex, echilibrat și persistent.

Vino Moscatel del Empordà:

Aspect: limpede, cu nuanțe variind de la galben pal cu posibile reflexii verzui până la chihlimbariu. Aromă: curată, intensitate ridicată și arome specifice soiului. Gust: clar, curat, dulce, catifelat, intens și persistent, corespunzător soiului din care a fost produs.

Vino Dulce del Empordà:

Aspect: limpede, de culoare corespunzătoare soiurilor de struguri din care a fost produs, variind de la alb-auriu la mahon roșcat. Aromă: curată, cu note de fructe coapte și/sau stafidite. Gust: clar, curat, dulce, echilibrat și persistent.

Vino Rancio del Empordà:

Aspect: limpede, cu nuanțe variind de la auriu antichizat la mahon, de intensitate variabilă în funcție de gradul de învechire. Aromă: note oxidative și arome de miere și/sau condimente și/sau fructe prăjite. Gust: puternic, complex, mai mult sau mai puțin dulce în funcție de conținutul de zahăr.

* Conținutul maxim de dioxid de sulf: 150 de miligrame pe litru, în cazul în care conținutul de zahăr este mai mic de 5 grame pe litru și 200 de miligrame pe litru, în cazul în care conținutul de zahăr este de minimum 5 grame pe litru.

* În cazul în care valorile-limită nu au fost specificate, trebuie respectată legislația UE în vigoare.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 15

— Aciditatea totală minimă: în miliechivalenți per litru

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 35

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

8. *Vin din struguri supracopți*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Aspect: nuanțe care variază de la galben la portocaliu. Aromă: intensitate aromatică ridicată, care amintește de fructe coapte și/sau deshidratate și nuci. Gust: clar, curat, dulce, cu textură bogată și complexă, cu persistență lungă.

* Conținutul maxim de dioxid de sulf: 150 de miligrame pe litru, în cazul în care conținutul de zahăr este mai mic de 5 grame pe litru și 200 de miligrame pe litru, în cazul în care conținutul de zahăr este de minimum 5 grame pe litru.

* În cazul în care valorile-limită nu au fost specificate, trebuie respectată legislația UE în vigoare.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 12

— Aciditatea totală minimă: în grame pe litru, exprimată ca acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 35

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

5. **Practici vitivinicole**

5.1. *Practici oenologice specifice*

Practică oenologică specifică

Strugurii sănătoși, copți suficient pentru a obține vinuri cu o tărie alcoolică naturală în volum de cel puțin 11,5 % vol. vor fi utilizați ca struguri destinați producției de vin roșu, 10,5 % vol. pentru strugurii destinați producției de vin alb și roze și 9,5 % vol. atunci când strugurii sunt destinați producției de vinuri petiante sau vinuri spumante de calitate.

Se aplică o presiune adecvată pentru a extrage mustul sau vinul și a separa pielițele strugurilor, asigurându-se că din fiecare 100 kg de struguri recoltați nu se obțin mai mult de 74 de litri de must sau vin cu drojdie.

5.2. *Randamente maxime*

1. Soiuri de struguri albi

12 000 de kilograme de struguri per hectar

88,8 hectolitri la hectar

2. Soiuri de struguri roșii

10 000 de kilograme de struguri per hectar

74 de hectolitri la hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Alt Empordà:

Agullana, Avinyonet del Puigventós, Biure, Boadella și 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 și 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. **Soiul (soiurile) de struguri de vin**

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. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

8.1. *Vin*

Aceste câmpii produc vinuri liniștite, vinuri de bază pentru vinuri spumante de calitate sau vinuri petiante, care sunt mai ușoare. Se produc vinuri albe, roze și tinere roșii excelente, cu aciditate și echilibru bun. Aceste vinuri sunt fructate și proaspete. Producătorii din zonă, experți în caracteristicile fiecărui tip de sol, au învățat să completeze vinurile produse din struguri cultivați pe parcele situate pe diferite tipuri de sol. Aceste vinuri au îmbogățit gastronomia zonei, deoarece se împletesc perfect cu bucătăria mediteraneeană.

8.2. *Vinuri licoroase și vinuri din struguri supracopți*

Vinurile licoroase se caracterizează prin varietatea lor. Din timpuri imemoriale, vinurile Garnacha și Moscatel del Empordà sunt recunoscute pe întreg teritoriul. Acestea sunt produse din soiuri locale, perfect adaptate la condițiile de sol și climă. Vinurile Garnacha de Empordà sunt cele mai reprezentative, fiind menționate în documente care datează din Evul Mediu. Acestea sunt obținute din struguri proveniți din vii vechi, cu randament redus, lăsați pe viță până devin supracopți. Vinul este învechit, de obicei, prin sistemul *solera*.

8.3. *Vinurile spumante de calitate*

Majoritatea viilor se află pe soluri sărace, ușoare, care permit un drenaj bun și sunt acide sau neutre. Solul provine din roci sedimentare grosiere, conglomerate și gresie. Solul provine din roci care datează de la sfârșitul perioadei terțiare (neogen), dar în acest caz este format din material cu granulație mare: conglomerate și gresie, intercalate cu straturi fine.

Acestea provin din centrul bazinului Empordà, cu un relief domol și niveluri de alterare în unele locuri. Aceste câmpii produc vinuri liniștite, vinuri de bază pentru vinuri spumante de calitate sau vinuri petiante, care sunt mai ușoare.

8.4. *Vin petiant*

Soluri provenite din roci sedimentare cu granulație mare, conglomerate și gresie. Producătorii din zonă, experți în caracteristicile fiecărui tip de sol, au învățat să combine vinurile obținute din struguri cultivați pe parcele situate pe diferite tipuri de sol. Aceste vinuri au îmbogățit gastronomia zonei, deoarece se împletesc perfect cu bucătăria mediteraneeană. Revenind la anii 1970, vinurile petiante produse în această zonă au fost întotdeauna foarte apreciate de turiștii care vizitează ținuturile noastre.

9. **Alte condiții esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)**

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea condiției:

— Vinurile desemnate ca „vino nuevo” („vin nou”) pot fi comercializate numai cu indicarea anului de recoltă pe etichetă și trebuie îmbuteliate înainte de data de 31 ianuarie a anului în care a avut loc recoltarea strugurilor. Acestea pot fi expediate începând cu data convenită în luna noiembrie.

— Vinurile denumite „vino joven” pot fi comercializate numai cu indicarea anului de recoltare pe etichetă. Acestea trebuie îmbuteliate în cursul anului în care a avut loc recoltarea strugurilor.

— Termenul „vino de guarda” poate fi utilizat pentru vinurile a căror învechire are loc pe o perioadă minimă de 12 luni în butoaie de stejar. Butoaiele de stejar trebuie să aibă o capacitate de maximum 330 de litri.

— Pentru a putea utiliza termenul „reserva” pentru vinurile spumante, perioada dintre tiraj și degorjare trebuie să fie de cel puțin 15 luni.

— Învechirea vinului licoros Garnacha de Empordà trebuie să se realizeze într-un mediu oxidant, în recipiente cu capacități diferite, iar în funcție de durata sa se pot utiliza următoarele mențiuni:

  — Pentru a utiliza mențiunea „crianza”, este necesară o perioadă de învechire de 3 ani, cu o perioadă minimă de 1 an în recipiente din lemn de stejar cu o capacitate de maximum 330 de litri.

  — Pentru a utiliza termenul „reserva”, este necesară o perioadă de învechire de 5 ani, cu o perioadă minimă de 4 ani în recipiente din lemn de stejar cu o capacitate de maximum 330 de litri.

  — Pentru a utiliza termenul „gran reserva”, este necesară o perioadă de învechire de 8 ani, cu o perioadă minimă de 6 ani în recipiente din lemn de stejar cu o capacitate de maximum 330 de litri.

  — Pentru a utiliza termenul „vieja reserva”, perioada de învechire trebuie să fie mai mare de 10 ani în recipiente din lemn de stejar cu o capacitate de maximum 330 de litri.

— În cazul vinurilor rancio, atunci când se face referire la perioada de învechire, durata se calculează ca media tuturor componentelor sale.

— Expresia „fermentat în butoaie” poate fi utilizată cu condiția ca vinul să fi fost fermentat în recipiente din lemn cu o capacitate maximă de 600 de litri.

— Mențiunea „butoi” poate fi utilizată atunci când informațiile referitoare la vinul în cauză includ o referire la perioada de timp, exprimată în luni și/sau ani, în care acesta a fost păstrat în recipiente din lemn, a căror capacitate maximă trebuie să fie de 600 de litri.

— Mențiunea „stejar” poate fi utilizată atunci când informațiile referitoare la vinul în cauză includ o referire la perioada de timp, exprimată în luni sau ani, în care acesta a fost păstrat în recipiente din lemn de stejar, a căror capacitate maximă trebuie să fie de 600 de litri.

— Vinurile licoroase Garnacha de Empordà și Moscatel de Empordà pot fi descrise ca vinuri dulci naturale dacă provin din musturi cu un conținut ridicat de zahăr, care depășește 252 g/l.

— Vinul licoros Garnacha de Empordà poate fi descris folosind termenul „ámbar” atunci când a fost produs din soiurile de struguri Garnacha Blanca și/sau Garnacha Roja și poate fi descris ca „rubí” atunci când este produs din soiul Garnacha Tinta.

— Termenul „rancio dulce” poate fi utilizat în cazul în care vinul rancio are o concentrație de zahăr mai mare de 45 g/l.

— Înălțimea caracterelor utilizate pentru a indica denumirea „Empordà” nu trebuie să depășească 4 mm, iar înălțimea caracterelor utilizate pentru „Denominación de Origen” nu trebuie să depășească jumătate din înălțimea respectivă.

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Ambalarea în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

Vinurile trebuie ambalate sau îmbuteliate în arealul geografic delimitat, în instalații înscrise în Registrul îmbuteliatorilor și ambalatorilor din cadrul denumirii de origine protejate, pentru a asigura controlul trasabilității și menținerea calității prin evitarea transporturilor inutile.

Link către caietul de sarcini al produsului

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