C/2025/4117

24.7.2025

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2025/4117)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Empordà“

PDO-ES-A1548-AM03 – 28.4.2025

1. **Názov výrobku**

„Empordà“

2. **Druh zemepisného označenia**

☒ Chránené označenie pôvodu (CHOP)

☐ Chránené zemepisné označenie (CHZO)

☐ Zemepisné označenie (ZO)

3. **Sektor**

☐ Poľnohospodárske výrobky

☒ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Španielsko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Ministerstvo poľnohospodárstva, rybolovu a potravinárstva. Generálne riaditeľstvo pre potraviny. Odbor generálneho riaditeľstva pre kontrolu kvality potravín a agropotravinárske laboratóriá.

6. **Dôvod na štandardnú zmenu**

Ide o štandardnú zmenu, pretože nepredstavuje žiadnu zo zmien uvedených v článku 24 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach.

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

1. VYPUSTENIE ÚVODU

Opis

Súčasné znenie špecifikácie výrobku (t. j. pred zmenou) sa začína úvodom rozdeleným na dva oddiely s názvom „Predmet“ a „Vymedzenie pojmov“, ktoré sa vypustili.

Táto zmena sa týka úvodu, ktorý sa vypúšťa, a nemá vplyv na jednotný dokument.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Ide o štandardnú zmenu, pretože nepredstavuje žiadnu zo zmien uvedených v článku 24 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach.

Odôvodnenie

Tento úvod nepatrí medzi prvky požadované v špecifikácii výrobku. Okrem toho jeho obsah je už zahrnutý v právnych predpisoch.

2. OPRAVA

Opis

V súčasnom znení špecifikácie výrobku sa uvádza, že chránený názov je „Empordà“ a „EMPORDÀ“. Odkaz na názov písaný veľkými písmenami sa vypustil.

Táto zmena sa týka bodu 1 špecifikácie výrobku a nemá vplyv na jednotný dokument.

Ide o štandardnú zmenu, pretože nepredstavuje žiadnu zo zmien uvedených v článku 24 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach.

Odôvodnenie:

Keďže ide o ten istý názov a právne ustanovená ochrana akéhokoľvek CHOP sa vzťahuje na všetky spôsoby zápisu príslušného názvu, nie je nutné uvádzať ho rôznymi spôsobmi, tzn. nie je nutné uvádzať ho veľkými písmenami, keďže to môže byť mätúce.

3. ZMENA OPISU JEDNOTLIVÝCH DRUHOV BIELYCH VÍN

Opis

1. Zmenil sa opis druhu „*vino blanco*“ („biele víno“):

   — doplnil sa tento text týkajúci sa vzhľadu:

     „Ak sú vyrobené z odrody Garnacha Roja a/alebo modrých odrôd, môžu mať intenzívnejšiu žltú farbu, niekedy s ružovými a/alebo so sivastými odleskmi.

     Ak sú vyrobené bez siričitanov (≤ 10 mg/l celkového obsahu SO_2), môžu mať intenzívnejšiu žltú farbu, niekedy so zlatistými odleskmi.“,

   — deskriptor „ovocné“ sa presunul z opisu chuti do opisu aróm, v ktorom sa ešte doplnil aj prívlastok „kvetinové“.

2. Názov druhu „*vino blanco criado en barrica*“ („biele víno vyzreté v barikových sudoch“) sa zmenil na „*vino blanco fermentado y/o envejecido, total or parcialmente en recipientes de madera*“ („biele víno kvasené a/alebo vyzreté úplne alebo čiastočne v drevených nádobách“) a vypustil sa druh „*vino blanco fermentado en barrica sobre lías*“ („biele víno kvasené v barikových sudoch na kvasničných kaloch“), pretože sa naň vzťahuje odkaz uvedený v prvej časti vety, pričom jeho opis sa upravil takto:

   — doplnil sa tento text: „V prípade vín čiastočne vyzretých v drevených nádobách musí v drevených nádobách prebiehať najmenej 25 % vyzrievania.“,

   — pokiaľ ide o vzhľad, vypustili sa slová „pričom farba neprechádza do zlatistej“ a doplnil sa tento text: „Ak sú vyrobené z odrody Garnacha Roja a/alebo modrých odrôd, môžu mať intenzívnejšiu žltú farbu, niekedy s ružovkastými a/alebo so sivastými odleskmi.

   Ak sú vyrobené bez siričitanov (≤ 10 mg/l celkového obsahu SO_2), môžu mať intenzívnejšiu žltú farbu, niekedy so zlatistými odleskmi.“,

   — pokiaľ ide o arómy, doplnil sa prívlastok „kvetinové“ a vypustilo sa slovo „sekundárne“,

   — pokiaľ ide o chuť, vypustilo sa slovo „aromatizované“.

3. Vypustil sa maximálny skutočný obsah alkoholu. Vypustil sa osobitný odkaz na vína „*crianza*“.

4. Doplnil sa druh „*vino blanco brisado*“ („oranžové víno“) a jeho opis.

Táto zmena sa týka bodu 2.1 špecifikácie výrobku a bodu 4 jednotného dokumentu.

Ide o štandardnú zmenu, pretože nepredstavuje žiadnu zo zmien uvedených v článku 24 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach.

Odôvodnenie:

1. Účelom doplnenia textu týkajúceho sa vzhľadu bielych vín je zohľadniť špecifické vlastnosti bielych vín vyrobených z modrých odrôd a z odrody Garnacha Roja, pretože vďaka vyššiemu podielu polyfenolov a antokyánov môžu mať výsledné vína intenzívnejšiu farbu.

   Na druhej strane spôsob výroby vín, ktorý sa tradične používal v minulosti ešte pred zavedením produktov na vinifikáciu, ako je oxid siričitý alebo pridávanie vybraných sušených kvasiniek, nie je novým trendom – je to metóda, ktorá sa nikdy nestratila ani nezanikla. Výsledkom tohto typu tradičnej výroby môžu byť vína s intenzívnejšou farbou.

   Opisný výraz „ovocné“ sa uvádzal v súvislosti s chuťou, ale považujeme za vhodnejšie zahrnúť ho do opisu arómy, pretože ide o skupinu arómy, a nie o chuťovú charakteristiku. Doplnil sa prívlastok „kvetinové“, pretože ide o veľmi častú a oceňovanú skupinu arómy pri tomto druhu vína.

   Kategória „*vino blanco fermentado en barrica sobre lías*“ sa vypustila, pretože tento druh vína patrí do novej kategórie: „*vino blanco fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes de madera*“.

   Dôvodom zmeny v opise tohto druhu je lepšia definícia, ktorá teraz zahŕňa všetky biele vína, ktoré strávili časť procesu výroby v drevených nádobách, teda nielen vína kvasené v dreve. Treba mať na pamäti, že v drevených nádobách v mnohých prípadoch neprebieha celé kvasenie, ale len jeho časť.

   Požiadavky na vzhľad sa zjednodušili a vypustilo sa slovné spojenie „pričom farba nezískava zlatistý odtieň“, pretože vína tohto druhu môžu v dôsledku rozvíjania oxidatívneho charakteru v drevených nádobách nadobudnúť zlatisté odtiene, ktoré v žiadnom prípade nepredstavujú chybu, pokiaľ sú prítomné ostatné organoleptické vlastnosti týkajúce sa arómy a chuti.

   Doplnený text o farbe je rovnaký ako text uvedený pri druhu „*vino blancos*“ („biele vína“) a doplnil sa z dôvodov vysvetlených v predchádzajúcom texte.

   Prívlastok „kvetinové“ sa doplnil z rovnakých dôvodov, ako sa uvádza v predchádzajúcom texte. Chybné označenie arómy získaných vyzrievaním vína v dreve za sekundárne sa opravilo vypustením slova „sekundárne“. Vypustenie slova „aromatizované“ predstavuje opravu chyby, ktorá vznikla nesprávnym prekladom z katalánčiny do španielčiny.

2. Z analýz, ktoré za posledných desať rokov vykonalo technické oddelenie našej regulačnej rady, vyplýva zvyšujúca sa koncentrácia cukru v porovnaní s predchádzajúcimi rokmi, čo pravdepodobne spôsobuje zmena klímy. Má to niekoľko dôvodov: zvýšenie teploty, vyšší počet dní s vysokými teplotami, obdobia vodného stresu atď. V tejto súvislosti je pre vinárske podniky prioritou kvalita výrobkov, pričom volia čas zberu tak, aby sa zachovala rovnováha medzi fenolickou zrelosťou a pravdepodobným obsahom alkoholu, čo čoraz častejšie znamená pravdepodobnosť vyššieho stupňa obsahu alkoholu. Preto sa rozhodlo, že nebude stanovený horný limit, pretože neexistuje priama súvislosť medzi stupňami obsahu alkoholu a kvalitou.

   V prípade vín „*crianza*“ sa vypustilo zvýšenie obsahu alkoholu (o 1 obj. % viac ako minimálna hodnota stanovená pri ostatných vínach), pretože neexistuje žiadny technický dôvod na jeho ponechanie.

3. Oranžové vína sa v danom regióne vyrábali už v dávnych dobách, ale ich výroba bola prerušená. V poslednom desaťročí sa znovu začalo s výrobou týchto vín s charakteristickou farbou a štruktúrou, ktoré sú vysoko cenené pre svoju gastronomickú hodnotu. Ide o vína prepojené s daným územím, pričom jednoodrodové vína vyjadrujú silný odrodový charakter.

4. ZMENA OPISU JEDNOTLIVÝCH DRUHOV RUŽOVÝCH VÍN

Opis

1. Opis druhu „ružové víno“ sa zmenil vo všetkých aspektoch, pričom v opise vzhľadu sa doplnil tento text: „Ak sa vyrábajú bez obsahu siričitanov (≤ 10 mg/l celkového obsahu SO_2), môžu získať intenzívnejšie oranžové odlesky.“

2. Vypustil sa druh „*vino rosado fermentado en barrica*“ („ružové víno kvasené v barikových sudoch“), názov „*vino rosado criado en barrica*“ („ružové víno vyzreté v barikových sudoch“) sa zmenil na „*vino rosado fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes de madera*“ („ružové víno kvasené a/alebo vyzreté úplne alebo čiastočne v drevených nádobách“) a upravil sa jeho opis.

3. Minimálny skutočný obsah alkoholu sa znížil z 11,5 obj. % na 11 obj. % a maximálny limit sa vypustil. Vypustil sa osobitný odkaz na vína „*crianza*“.

Táto zmena sa týka bodu 2.1 špecifikácie výrobku a bodu 4 jednotného dokumentu.

Ide o štandardnú zmenu, pretože nepredstavuje žiadnu zo zmien uvedených v článku 24 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach.

Odôvodnenie:

1. Pokiaľ ide o vzhľad, slovo „jemné“ sa nahradilo slovom „bledé“, ktoré predstavuje vhodnejšie prídavné meno na opis farby. Takisto sa dospelo k záveru, že by sa mali povoliť fialové odtiene, pretože mnohé mladé ružové vína sa nimi vyznačujú vzhľadom na obsah antokyánov z použitých odrôd, a takisto preto, že fialové odtiene sú pre mladé vína typické. Okrem toho sa rozhodlo, že treba zahrnúť farbu „cibuľových šupiek“, aby sa nevylúčili ružové vína vyrobené z odrody Garnacha Roja.

   Na druhej strane spôsob výroby vín, ktorý sa tradične používal v minulosti ešte pred zavedením produktov na vinifikáciu, ako je oxid siričitý alebo pridávanie vybraných sušených kvasiniek, nie je novým trendom – je to metóda, ktorá sa nikdy nestratila ani nezanikla. Výsledkom tohto typu tradičnej výroby môžu byť vína oranžovej farby alebo s oranžovými odleskmi.

   Pokiaľ ide o arómy, slovo „primárne“ sa vypustilo, pretože je nadbytočné, keďže sa špecifikovali skupiny aróm „kvetinové“ a „ovocné“. Slovo „číra“ sa nahradilo slovom „čistá“ s cieľom opraviť nesprávny preklad z kataláncziny do španielčiny.

   Pokiaľ ide o chuť, prívlastok „ovocná“ sa vypustil, pretože je vhodnejšie používať ho na opis aróm, keďže ide o skupinu aróm, a nie o chuťovú charakteristiku.

2. Kategória „*vino rosado fermentado en barrica*“ sa vypustila, pretože tento druh vína patrí do novej kategórie „*vino rosado fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes de madera*“. Dôvodom zmeny v opise tohto nového druhu je lepšia definícia, ktorá teraz zahŕňa všetky ružové vína, ktoré strávili časť procesu výroby a kvasenia v drevených nádobách. Treba mať na pamäti, že v drevených nádobách v mnohých prípadoch neprebieha celé kvasenie, ale len jeho časť, resp. len vyzrievanie alebo jeho časť. Preto sa špecifikovalo, že „v prípade vín čiastočne vyzretých v drevených nádobách musí v drevených nádobách prebiehať najmenej 25 % vyzrievania“.

   Pokiaľ ide o vzhľad, vypustil sa výraz „bledočerešňová“, pretože farebná škála siaha od bledej (bledoružovej) farby po intenzívnejšiu (čerešňovú) farbu a bola nesprávne opísaná. Doplnil sa text „získavajú oranžovejší odtieň, pričom sa nevytrácajú červené odtiene“, pretože vína tejto kategórie kvasia a/alebo vyzrievajú úplne alebo čiastočne v drevených nádobách a toto vyzrievanie im môže dodať rozvinutejšiu farbu v porovnaní s nevyzretými vínami.

   Pokiaľ ide o arómy, doplnil sa prívlastok „kvetinové“, pretože ide o častú a oceňovanú skupinu aróm pri tomto druhu vín. Rozhodlo sa, že sa vypustí povinné zastúpenie aróm pripomínajúcich červené ovocie a že sa doplnia arómy získané vyzrievaním v dreve, pretože tento druh vína musí mať takéto určujúce arómy (drevité arómy), ale nie vždy má arómy červeného ovocia.

Pokiaľ ide o chuť, prívlastok „ovocná“ sa vypustil, pretože je vhodnejšie používať ho na opis aróm, keďže ide o skupinu aróm, a nie o chuťovú charakteristiku. Vypustil sa prívlastok „svieža“, pretože táto vlastnosť je charakteristická skôr pre mladé vína a nie je dôvod, aby predstavovala základnú vlastnosť pri ružových vínach kvasených a/alebo vyzretých úplne alebo čiastočne v drevených nádobách. Vypustil sa prívlastok „mäsitá“, pretože túto vlastnosť je ťažké alebo nemožné kvantifikovať. Takisto sa považovalo za vhodné vyžadovať, aby sa tento druh vína vyznačoval dlhou koncovkou, pretože táto vlastnosť vyplýva z kontaktu s drevom.

3. Vypustil sa maximálny limit skutočného obsahu alkoholu, a to z rovnakých dôvodov, aké už boli uvedené pri bielych vínach. Podobne neexistuje žiadna technická ani kvalitatívna prekážka, ktorá by bránila zníženiu minimálnej hodnoty z 11,5 obj. % na 11 obj. %.

   V prípade vín *crianza* sa vypustilo zvýšenie obsahu alkoholu (o 1 obj. % oproti stanovenému minimu), pretože neexistuje žiadny technický dôvod na jeho ponechanie.

5. ZMENA OPISU JEDNOTLIVÝCH DRUHOV ČERVENÝCH VÍN

Opis

1. Zmenili sa všetky aspekty opisu druhu „červené vína“.

2. Vypustil sa druh „*vino tinto fermentado en barrica*“ („červené víno kvasené v barikových sudoch“), názov „*vino tinto criado en barrica*“ („červené víno vyzreté v barikových sudoch“) sa zmenil na „*vino tinto fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes de madera*“ („červené víno kvasené a/alebo vyzreté úplne alebo čiastočne v drevených nádobách“) a upravil sa jeho opis.

3. Text „Červené vína majú minimálny skutočný obsah alkoholu 11,5 obj. %“ sa nahradil textom „Červené vína majú minimálny skutočný obsah alkoholu 12 obj. %“. Takisto sa vypustil osobitný odkaz na vína „*crianza*“.

Táto zmena sa týka bodu 2.1 špecifikácie výrobku a bodu 4 jednotného dokumentu.

Ide o štandardnú zmenu, pretože nepredstavuje žiadnu zo zmien uvedených v článku 24 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach.

Odôvodnenie:

1. Pokiaľ ide o vzhľad, výraz „fialovočervené“ sa nahradil slovným spojením „červené a/alebo fialovočervené“, aby boli povolené obe tieto farby, či už jednotlivo, alebo súčasne, pretože sa tak lepšie vyjadruje škála možných odtieňov červeného vína charakteristického pre CHOP „Empordà“.

   Pokiaľ ide o arómy, vypustil sa prívlastok „príjemné“, pretože túto vlastnosť je ťažké alebo nemožné kvantifikovať.

   Prívlastok „ovocná“ sa uvádzal v súvislosti s opisom chuti, ale považujeme za vhodnejšie zahrnúť ho do opisu arómy, pretože ide o skupinu aróm, a nie o chuťovú charakteristiku. Vypustil sa prívlastok „tanínová“, pretože sa to pri tomto druhu vína nepovažuje za základnú vlastnosť. V závislosti od obsahu alkoholu by sa to mohlo považovať za chybu. Takisto sa vypustil výraz „dlhá“, pretože bol zbytočný.

2. Vypustila sa kategória „*vino tinto fermentado en barrica*“ („červené víno kvasené v barikových sudoch“), pretože tento druh vína patrí do novej kategórie „*vino tinto fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes de madera*“ („červené víno kvasené a/alebo vyzreté úplne alebo čiastočne v drevených nádobách“). Dôvodom zmeny v opise tohto druhu je lepšia definícia, ktorá teraz zahŕňa červené vína, ktoré strávili časť procesu výroby v drevených nádobách, a to nielen počas kvasenia. Treba mať na pamäti, že v drevených nádobách v mnohých prípadoch neprebieha celé kvasenie, ale len jeho časť, resp. len vyzrievanie alebo jeho časť. Preto sa špecifikovalo, že „v prípade vín čiastočne vyzretých v drevených nádobách musí v drevených nádobách prebiehať najmenej 25 % vyzrievania“.

V opise vzhľadu nového druhu sa výraz „fialovočervené“ nahradil slovným spojením „červené a/alebo fialovočervené“ z dôvodov vysvetlených v predchádzajúcom texte. Okrem toho sa dospelo k záveru, že treba zohľadniť prípadné ďalšie terakotové odtiene, keďže v tomto druhu vína dochádza k prirodzenému rozvoju antokyánov a tanínov. Pokiaľ ide o arómy, text „balzamové, korenisté arómy charakteristické pre vyzrievanie“ sa zmenil na „arómy z vyzrievania v dreve“, pretože arómy, ktoré vína získavajú vďaka času strávenému v dreve, sa líšia a závisia od dreva, veľkosti barikového suda, jeho vypálenia, času vyzrievania atď. Pokiaľ ide o chuť, vypustilo sa slovo „čistá“, pretože ak sa španielskym výrazom „*franco*“ („číry“) označuje nemiešané víno bez chýb, potom by slovo „čistá“ bolo nadbytočné. Vypustilo sa slovné spojenie „arómy pripomínajúce zrelé ovocie“, pretože je nesprávne hovoriť o skupine arómy, keď je reč o chuti. Vypustilo sa slovo „jemné“, pretože sa nepovažuje za deskriptor, ktorý možno jednoducho kvantifikovať a ktorý by bol vhodný v prípade vín, ktoré kvasia a/alebo vyzrievajú úplne alebo čiastočne v drevených nádobách. Vína tohto druhu sú vskutku štruktúrovanejšie vďaka extrakcii tanínov z dreva a vďaka koncentrácii tanínov a konečnej farbe vín, ktoré sú výsledkom stredne dlhého až dlhého času macerácie používaného s cieľom dosiahnuť na konci procesu vyzrievania vyvážené vína.

Výraz „s dlhou koncovkou“ sme sa rozhodli použiť preto, že vína tohto druhu majú dlhšiu koncovku ako mladé vína. Dlhá koncovka vyplýva z extrakcie tanínov z dreva a z koncentrácie tanínov a konečnej farby vín, ktoré sú výsledkom stredne dlhého až dlhého času macerácie používaného s cieľom dosiahnuť na konci procesu vyzrievania vyvážené vína.

3. Slovo „*quiere*“ sa nahradilo slovom „*vol*“ s cieľom opraviť preklep v španielskom origináli. Neexistuje žiadna technická ani kvalitatívna prekážka, ktorá by bránila zvýšeniu minimálneho obsahu alkoholu z 11,5 obj. % na 12 obj. %.

V prípade vín „*crianza*“ sa vypustilo zvýšenie obsahu alkoholu (o 1 obj. % viac ako minimálna hodnota stanovená pri ostatných vínach), pretože neexistuje žiadny technický dôvod na jeho ponechanie.

6. ZARADENIE VÍN *RANCIO* DO KATEGÓRIE 1

Opis

V prípade vín „*rancio*“ sa zaviedol nový druh v rámci kategórie 1, a to vzhľadom na metódu ich vyzrievania. Uviedol sa opis ich organoleptických vlastností a stanovil sa ich minimálny skutočný obsah alkoholu.

Táto zmena sa týka bodu 2.1 špecifikácie výrobku a bodu 4 jednotného dokumentu.

Ide o štandardnú zmenu, pretože nepredstavuje žiadnu zo zmien uvedených v článku 24 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach. Nezaviedli sa žiadne nové kategórie, ale len nový druh v rámci kategórie 1, ktorá už v špecifikácii výrobku existuje.

Odôvodnenie:

Navrhlo sa zaradiť nový druh vína „*rancio*“. Dôvodom je, že výraz „*rancio*“ sa doteraz mohol používať len pri vínach a likérových vínach, ktoré v dôsledku osobitných podmienok vyzrievania získali chuť opisovanú ako „*rancio*“.

7. ZMENY V OPISE PERLIVÝCH VÍN

Opis

Zlepšil sa organoleptický opis týchto vín. Zvýšil sa spodný limit skutočného obsahu alkoholu z 9,5 obj. % na 10,5 obj. %. Text v špecifikácii „víno získané z odrôd viniča“ sa nahradil textom „víno získané z muštových odrôd“.

Táto zmena sa týka bodu 2.2 špecifikácie výrobku a bodu 4 jednotného dokumentu.

Ide o štandardnú zmenu, pretože nepredstavuje žiadnu zo zmien uvedených v článku 24 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach.

Odôvodnenie:

Pokiaľ ide o vzhľad, vypustil sa prívlastok „ľahké“, pretože sa nepovažuje za vhodný na opis vzhľadu. Doplnil sa prívlastok „číry“ na odlíšenie od zakalených vín, slovné spojenie „bledoružovej alebo mierne intenzívnej ružovej farby“ sa nahradilo prívlastkom „ružové“ a prívlastok „fialovočervené“ sa nahradilo prívlastkom „červené alebo fialovočervené“, pretože tieto odtiene lepšie vystihujú perlivé vína „Empordà“. Doplnil sa tento text: „Biele perlivé vína vyrobené z odrody Garnacha Roja a/alebo modrých odrôd môžu mať intenzívnejšiu žltú farbu, niekedy s ružovkastými a/alebo so sivastými odleskmi“ s cieľom zohľadniť špecifiká bielych perlivých vín vyrobených z modrých odrôd a z odrody Garnacha Roja, pretože tieto vína môžu mať intenzívnejšiu farbu v dôsledku vyššieho podielu polyfenolov a antokyánov.

Pokiaľ ide o arómy, doplnil sa prívlastok „kvetinové“, pretože ide o častú a oceňovanú skupinu aróm pri tomto druhu vína. Doplnili sa prívlastky „číra“ a „čistá“, pretože sa považuje za nevyhnutné, aby sa vo vínach tohto druhu neprejavovali chyby. Vypustilo sa slovné spojenie „s arómami špecifickými pre jednotlivé odrody použité na výrobu tohto vína“, pretože je ťažké alebo nemožné presne priradiť arómy špecifické pre všetky odrody.

Prívlastok „ovocná“ sa uvádzal v kontexte chuti, ale považujeme za vhodnejšie zahrnúť ho do opisu arómy, pretože ide o skupinu aróm, a nie o chuťovú charakteristiku.

Neexistuje žiadna technická ani kvalitatívna prekážka, ktorá by bránila zvýšeniu minimálneho obsahu alkoholu z 9,5 obj. % na 10,5 obj. %.

Slovné spojenie „odrody viniča“ sa nahradilo slovným spojením „muštové odrody“, pretože je to správnejšie.

8. ZMENY OPISU AKOSTNÝCH ŠUMIVÝCH VÍN

Opis

Zlepšil sa organoleptický opis týchto vín. Maximálny limit skutočného obsahu alkoholu sa zvýšil z 12,5 obj. % na 13,5 obj. %. Takisto sa zlepšilo znenie týkajúce sa metódy výroby.

Táto zmena sa týka bodu 2.3 špecifikácie výrobku a bodu 4 jednotného dokumentu.

Ide o štandardnú zmenu, pretože nepredstavuje žiadnu zo zmien uvedených v článku 24 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach.

Odôvodnenie:

Pokiaľ ide o vzhľad, doplnil sa prívlastok „číry“ na odlíšenie od zakalených vín. Farebná škála sa rozšírila až po „intenzívnu žltú“, aby boli zahrnuté aj vyzreté akostné šumivé vína, v ktorých môžu v dôsledku vyzrievania zelené odtiene ustúpiť žltším odtieňom. Doplnil sa tento text: „Akostné šumivé vína vyrobené z odrody Garnacha Roja a/alebo modrých odrôd môžu mať intenzívnejšiu žltú farbu, niekedy s ružovkastými a/alebo so sivastými odleskmi“ s cieľom zohľadniť špecifiká šumivých vín vyrobených z modrých odrôd a z odrody Garnacha Roja, pretože tieto vína môžu mať intenzívnejšiu farbu v dôsledku vyššieho podielu polyfenolov a antokyánov.

Pokiaľ ide o arómy, slovo „*crianza*“ sa nahradilo slovom „*envejecer*“ [všeobecnejší výraz pre „vyzrievanie“], pretože pojem „*envejecer*“ je reprezentatívnejší pre rôzne druhy vín, na ktoré sa odkazuje, zatiaľ čo pojem „*crianza*“ sa spája len s niektorými vyzretými vínami uvedenými v samotnej špecifikácii výrobku a jeho používanie podlieha právnym predpisom EÚ.

Pokiaľ ide o chuť, slovné spojenie „dobre vyvážený pomer medzi kyslosťou a obsahom cukru“ sa nahradil slovom „vyvážená“, pretože vyváženosť nemusí závisieť len od pomeru obsahu cukru a kyslosti, ale aj od iných faktorov. Doplnili sa prívlastky „číra“ a „čistá“, pretože absencia chýb sa považuje za nevyhnutnú.

Z analýz, ktoré za posledných desať rokov vykonalo technické oddelenie našej regulačnej rady, vyplýva zvyšujúca sa koncentrácia cukru, čo pravdepodobne spôsobuje zmena klímy. Má to niekoľko dôvodov: zvýšenie teploty, vyšší počet dní s vysokými teplotami, obdobia vodného stresu atď. V tejto súvislosti je pre vinárske podniky prioritou kvalita výrobkov, pričom volia čas zberu tak, aby sa zachovala rovnováha medzi fenolickou zrelosťou a pravdepodobným obsahom alkoholu, čo čoraz častejšie znamená pravdepodobnosť vyššieho stupňa obsahu alkoholu.

Znenie sa zlepšilo vypustením informácií o skutočnom obsahu alkoholu, odrodách alebo oblasti výroby, fľašovaní a vyzrievaní, označovaní alebo uzatváraní, pretože tieto informácie sa už uvádzajú v iných častiach špecifikácie výrobku, takže by tu boli nadbytočné.

9. ZMENA OPISU BIELYCH LIKÉROVÝCH VÍN *MISTELA* S OZNAČENÍM „EMPORDÀ“

Opis

Zlepšil sa organoleptický opis týchto vín. Zlepšilo sa aj znenie týkajúce sa metódy výroby.

Táto zmena sa týka bodu 2.4 špecifikácie výrobku a bodu 4 jednotného dokumentu.

Ide o štandardnú zmenu, pretože nepredstavuje žiadnu zo zmien uvedených v článku 24 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach.

Odôvodnenie:

Pokiaľ ide o vzhľad, doplnil sa prívlastok „číry“ na odlíšenie od zakalených vín a slovné spojenie „až svetlozlatistý odtieň“ sa nahradil prívlastkom „po jantárovú“, aby sem bolo možné zaradiť vína, ktoré prešli dlhším vyzrievaním a zachovali si vysokú úroveň kvality.

Pokiaľ ide o arómy, slovo „číra“ sa nahradilo slovom „čistá“ s cieľom opraviť nesprávny preklad z kataláncinyy. V záujme lepšieho opisu sa doplnili slová „a/alebo orechov“. Rozhodli sme sa vypustiť slovné spojenie „špecifické pre danú odrodu“, pretože víno *mistela* sa môže vyrábať z rôznych povolených odrôd a tento výrobok by nemal byť definovaný ako jednoodrodový.

Prívlastok „ovocná“ sa uvádzal v kontexte chuti, ale považujeme za vhodnejšie zahrnúť ho len do opisu arómy, pretože ide o skupinu arómy, a nie o chuťovú charakteristiku. Prijalo sa rozhodnutie vypustiť výraz „dobrá dochuť“, pretože ide o príliš subjektívny výraz a pre degustačnú komisiu nie je táto vlastnosť merateľná a/alebo kvantifikovateľná. V záujme lepšieho opisu sa doplnili výrazy „číra“ a „čistá“.

Vypustilo sa slovné spojenie „víno je filtrované“, pretože v praxi výrobcovia tento enologický postup vždy nepoužívajú, keďže nemá vplyv na kvalitu ani druh. Vypustilo sa slovné spojenie „Miešať raz denne počas jedného týždňa“, pretože v súčasnosti existujú iné metódy homogenizácie.

10. ZMENA OPISU ČERVENÝCH LIKÉROVÝCH VÍN *MISTELA* S OZNAČENÍM „EMPORDÀ“

Opis

Zlepšil sa organoleptický opis týchto vín. Zlepšilo sa aj znenie týkajúce sa metódy výroby.

Táto zmena sa týka bodu 2.4 špecifikácie výrobku a bodu 4 jednotného dokumentu.

Ide o štandardnú zmenu, pretože nepredstavuje žiadnu zo zmien uvedených v článku 24 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach.

Odôvodnenie:

Pokiaľ ide o vzhľad, doplnil sa prívlastok „číry“ na odlíšenie od zakalených vín. Slovné spojenie „červené a fialové odtiene“ sa nahradilo slovami „červené a/alebo červenofialové odtiene“, aby bol opis farby jasnejší.

Pokiaľ ide o arómy, slovo „číra“ sa nahradilo slovom „čistá“ s cieľom opraviť nesprávny preklad z katalánčiny do španielčiny a slovné spojenie „pripomínajúce červené ovocie“ sa nahradilo slovom „ovocné“, pretože arómy v tejto kategórii vín by nemali byť zamerané výlučne na červené ovocie či na ktorýkoľvek iný druh ovocia.

Prívlastok „ovocná“ sa uvádzal v kontexte chuti, ale považujeme za vhodnejšie zahrnúť ho do opisu arómy, pretože ide o skupinu aróm, a nie o chuťovú charakteristiku. Vypustilo sa slovo „zamatová“, pretože ide o príliš subjektívny výraz a pre degustačnú komisiu nie je táto vlastnosť merateľná a/alebo kvantifikovateľná. Doplnili sa prívlastky „číra“ a „čistá“, pretože absencia chýb sa považuje za nevyhnutnú.

Vypustila sa osobitná potreba pred macerációu hrozno rozdrviť, rovnako ako potreba vopred hrozno odstopkovať, keďže nejde o enologické postupy určujúce druh vína a netreba ich špecifikovať. Vypustila sa potreba prevzdušniť mušt, aby sa odstránili kvasinky, pretože je všeobecne dokázané, že na ich inaktiváciu stačí obyčajné pridanie alkoholu a kupáž na úroveň nad 15 obj. %. Vypustil sa odkaz na používanie „lisu“ na oddeľovanie tuhých častí, pretože pri tomto type výroby sa na tento účel používajú iné techniky, napríklad metóda Saignée (odtekanie), s podobnými alebo dokonca lepšími kvalitatívnymi výsledkami.

11. ZMENA OPISU LIKÉROVÝCH VÍN „EMPORDÀ“ Z ODRODY GARNACHA

Opis

Zlepšil sa organoleptický opis týchto vín. Zlepšilo sa aj znenie týkajúce sa metódy výroby.

Táto zmena sa týka bodu 2.4 špecifikácie výrobku a bodu 4 jednotného dokumentu.

Ide o štandardnú zmenu, pretože nepredstavuje žiadnu zo zmien uvedených v článku 24 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach.

Odôvodnenie:

Pokiaľ ide o vzhľad, doplnil sa prívlastok „číry“ na odlíšenie od zakalených vín. Prijalo sa rozhodnutie vypustiť z vizuálneho opisu slová „jantárová“ a „rubínová“, pretože ide o regulované pojmy v závislosti od použitej odrody a ich používanie by mohlo viesť k chybám alebo nejasnostiam. Preto je vhodnejšie tento druh vína opisovať podľa škály farebných odtieňov.

Pokiaľ ide o arómy, doplnil sa text „a/alebo arómy zhrozienkovateného hrozna a arómy z vyzrievania“, pretože tieto arómy sa považujú za prevládajúce v tejto kategórii vín, v ktorej hrozno pochádza z veľmi neskorých zberov a v ktorej je povinné oxidatívne vyzrievanie.

Text „s chuťou zrelého ovocia alebo zhrozienkovateného hrozna“ sa uvádzal v kontexte chuti, ale považujeme za vhodnejšie zahrnúť ho len do opisu aróm, pretože ide o skupinu aróm, a nie o chuťovú charakteristiku. Doplnili sa prívlastky „číra“ a „čistá“, pretože absencia chýb sa považuje za nevyhnutnú. V záujme lepšieho opisu sa doplnilo slovo „komplexná“.

Prídavné meno „prezreté“ sa nahradilo prídavným menom „zrelé“, pretože hrozno nemusí prezrieť, aby získalo vlastnosti, ktoré sú pre tento produkt charakteristické.

V opise sa uvádzajú podrobnosti o odrodách Garnacha (Blanca, Roja, Negra alebo Peluda), aby bolo jasné, že sa môže použiť ktorákoľvek z nich.

Vypúšťa sa tento text: „po odstopkovaní a rozdrvení dužina kvasí“ a takisto text „dochádza k odtekaniu, lisovaniu, filtrovaniu a fortifikácii“, pretože technicky možno opísané a vypustené enologické postupy pri tomto druhu vína vykonávať v rôznych fázach výroby s optimálnymi výsledkami.

Pokiaľ ide o metódu zahusťovania muštu, slovo „varenie“ sa nahradilo slovami „priame pôsobenie tepla“, pretože ide o správnejší výraz.

Vypustila sa výnimka z požiadavky týkajúcej sa dvojročného vyzrievania alebo zrenia, pričom aspoň 90 % pochádza z odrody Garnacha Tinta alebo Peluda, pretože zo skúseností vyplýva, že takéto rozlišovanie nie je odôvodnené a že na dosiahnutie senzorických vlastností typických pre túto kategóriu je vyzrievanie rovnako nevyhnutné v prípade všetkých odrôd Garnacha.

12. ZMENA OPISU LIKÉROVÝCH VÍN „EMPORDÀ“ Z ODRODY MOSCATEL

Opis

Zlepšil sa organoleptický opis týchto vín. Zlepšilo sa aj znenie týkajúce sa metódy výroby.

Táto zmena sa týka bodu 2.4 špecifikácie výrobku a bodu 4 jednotného dokumentu.

Ide o štandardnú zmenu, pretože nepredstavuje žiadnu zo zmien uvedených v článku 24 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach.

Odôvodnenie:

Pokiaľ ide o vzhľad, doplnil sa prívlastok „číry“ na odlíšenie od zakalených vín. Výraz „intenzívne žltá“ sa nahradil výrazom „jantárová“, pretože sa dospelo k záveru, že keď neboli zahrnuté sýte odtiene až po jantárovú, z tejto kategórie boli vylúčené dlhšie vyzrievajúce vína, hoci si takéto vína dokážu zachovať organoleptické vlastnosti a dokonca ponúkajú väčšiu komplexnosť.

Pokiaľ ide o arómy, slovo „číra“ sa nahradilo slovom „čistá“ s cieľom opraviť nesprávny preklad z katalánčiny a vypustil sa prívlastok „dlhá“, pretože sa nepovažuje za vhodný na opis aróm, ale skôr chuti, a preto sa presunul do časti opisujúcej chuť.

Pokiaľ ide o chuť, doplnili sa prívlastky „číra“ a „čistá“, pretože sa považuje za nevyhnutné, aby sa vo vínach tohto druhu neprejavovali chyby. Vypustil sa výraz „zamatová“, pretože ide o príliš subjektívny výraz a pre degustačnú komisiu nie je táto vlastnosť merateľná a/alebo kvantifikovateľná.

Objasnilo sa, že sa môžu bez rozdielu používať obe odrody, Moscatel de Alejandría a Moscatel de Grano Menudo, a to buď spoločne, alebo jednotlivo.

13. ZMENA OPISU SLADKÝCH LIKÉROVÝCH VÍN „EMPORDÀ“

Opis

Zlepšil sa organoleptický opis týchto vín. Maximálny skutočný obsah alkoholu sa zvýšil z 20 obj. % na 22 obj. %.

Táto zmena sa týka bodu 2.4 špecifikácie výrobku a bodu 4 jednotného dokumentu.

Ide o štandardnú zmenu, pretože nepredstavuje žiadnu zo zmien uvedených v článku 24 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach.

Odôvodnenie:

Pokiaľ ide o vzhľad, doplnil sa prívlastok „číry“ na odlíšenie od zakalených vín.

Pokiaľ ide o arómy, slovo „číra“ sa nahradilo slovom „čistá“ s cieľom opraviť nesprávny preklad z katalánčiny a doplnili sa slová „a/alebo zhrozienkovateného hrozna“, pretože v tomto druhu vína býva táto skupina aróm prítomná. Vypustilo sa slovné spojenie „teplá a jemná“, pretože sa to považuje za vlastnosť spojenú s chuťou, a nie vôňou.

Pokiaľ ide o chuť, doplnili sa prívlastky „číra“, „čistá“ a „vyvážené“, pretože sa považuje za nevyhnutné, aby sa vo vínach tohto druhu neprejavovali chyby. Vypustili sa slová „ovocná“ a „pripomínajúca zrelé ovocie“, pretože tieto prívlastky sa nevzťahujú na chuť, ale skôr na aromatické vlastnosti. Vypustil sa prívlastok „mäsitá“, pretože túto vlastnosť je ťažké alebo nemožné merať či kvantifikovať. Výraz „dlhá intenzita chuti“ sa nahradil vhodnejším výrazom „pretrvávajúca“.

Prijalo sa rozhodnutie zvýšiť maximálny skutočný obsah alkoholu stanovený v tejto kategórii likérových vín z 20 obj. % na 22 obj. %, pretože ide o najvšeobecnejšiu kategóriu, pričom zámerom bolo, aby sa táto kategória z tohto hľadiska tak veľmi neobmedzovala a bola inkluzívnejšia.

14. ZARADENIE VÍN *RANCIO* S OZNAČENÍM „EMPORDÀ“ DO KATEGÓRIE 3

Opis

Do kategórie 3 sa zaradil nový druh: vína „*rancios del Empordà*“, a to vzhľadom na metódu ich vyzrievania. Uviedol sa opis ich organoleptických vlastností a stanovil sa ich minimálny prirodzený obsah alkoholu.

Táto zmena sa týka bodu 2.4 špecifikácie výrobku a bodu 4 jednotného dokumentu.

Ide o štandardnú zmenu, pretože nepredstavuje žiadnu zo zmien uvedených v článku 24 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach. Nezaviedli sa žiadne nové kategórie, ale len nový druh v rámci kategórie 1, ktorá už v špecifikácii výrobku existuje.

Odôvodnenie:

Navrhlo sa zaradiť nový druh vína „*vino rancio del Empordà*“ („víno *rancio* Empordà“). Doteraz sa výraz „*rancio*“ mohol používať len pri vínach a likérových vínach, ktoré v dôsledku osobitných podmienok vyzrievania získali chuť „*rancio*“.

15. ZMENA OPISU VÍNA Z PREZRETÉHO HROZNA

Opis

Zlepšil sa organoleptický opis týchto vín. Takisto sa zmenili limity skutočného obsahu alkoholu.

Táto zmena sa týka bodu 2.5 špecifikácie výrobku a bodu 4 jednotného dokumentu.

Ide o štandardnú zmenu, pretože nepredstavuje žiadnu zo zmien uvedených v článku 24 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach.

Odôvodnenie:

Pokiaľ ide o arómy, slová „zrelé, sušené ovocie“ sa nahradili slovami „zrelé a/alebo dehydrované ovocie“, pretože ide o vhodnejšie prídavné meno a aby sa zohľadnili vína, ktoré majú len jednu z týchto dvoch vlastností.

Pokiaľ ide o chuť, doplnili sa prívlastky „číra“ a „čistá“, pretože sa považuje za nevyhnutné, aby sa vo vínach tohto druhu neprejavovali chyby. Vypustil sa prívlastok „štruktúrovaná“, pretože túto vlastnosť je ťažké alebo nemožné merať či kvantifikovať, a v záujme lepšieho opisu sa doplnili prívlastky „olejnatá“ a „komplexná“. Vypustil sa výraz „pripomínajúca hroznový sirup“, pretože tento prívlastok sa nevzťahuje na chuť, ale skôr na aromatické vlastnosti.

Zmenil sa minimálny skutočný obsah alkoholu z 15 obj. % na 12 obj. %, pretože išlo o zbytočné obmedzenie, ktoré nezohľadňovalo realitu pri výrobe týchto výrobkov, keďže vo väčšine vyrábaných vín sa môže kvasenie zastaviť skôr v závislosti od podmienok v danom roku. Vypustil sa maximálny limit, pretože bol zbytočný.

16. ZMENY LIMITOV OBSAHU ALKOHOLU

Opis

Vykonali sa zmeny v dvoch tabuľkách so zhrnutím limitov skutočného a celkového obsahu alkoholu rôznych druhov vína vrátane už uvedených nových druhov.

Body 2.6 a 2.7 špecifikácie výrobku a bod 4 jednotného dokumentu sa zodpovedajúcim spôsobom zmenili.

Ide o štandardnú zmenu, pretože nepredstavuje žiadnu zo zmien uvedených v článku 24 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach.

Odôvodnenie:

Pokiaľ ide o skutočný obsah alkoholu, vykonané zmeny a ich odôvodnenie sa už opísali pri jednotlivých druhoch.

Celkový obsah alkoholu sa upravil podľa nových hodnôt skutočného obsahu alkoholu a vypustil sa maximálny limit, pretože bol zbytočný.

17. ZMENY LIMITOV CELKOVEJ KYSLOSTI

Opis

V prípade vín kategórie 1 sa minimálny limit kyslosti 4,5 g/l vyjadrenej ako kyselina vínna znížil na 4 g/l.

V prípade akostných šumivých vín a perlivých vín sa stanovila minimálna kyslosť 5,0 g/l vyjadrená ako kyselina vínna.

Táto zmena sa týka bodu 2.9 špecifikácie výrobku a bodu 4 jednotného dokumentu.

Ide o štandardnú zmenu, pretože nepredstavuje žiadnu zo zmien uvedených v článku 24 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach.

Odôvodnenie:

Z analýz, ktoré za posledných desať rokov vykonalo technické oddelenie našej regulačnej rady, vyplýva, že pravdepodobne vplyvom zmeny klímy obsahujú mušty v porovnaní s predchádzajúcimi rokmi vyššiu koncentráciu cukru na úkor celkovej kyslosti. Má to niekoľko dôvodov: zvýšenie teploty, vyšší počet dní s vysokými teplotami, obdobia vodného stresu atď. V tejto súvislosti je pre vinárske podniky prioritou kvalita výrobkov, pričom volia čas zberu tak, aby sa zachovala rovnováha medzi fenolickou zrelosťou a pravdepodobným obsahom alkoholu, čo čoraz častejšie znamená pravdepodobnosť vyššieho stupňa obsahu alkoholu a prísnejšie úrovne celkovej kyslosti.

Doplnila sa kyslosť v prípade akostných šumivých vín a perlivých vín, pretože v týchto kategóriách nebola stanovená.

18. ZMENY LIMITOV OBSAHU PRCHAVÝCH KYSELÍN

Opis

V prípade vín mladších ako jeden rok sa zvýšil maximálny limit z 0,6 na 0,8 g/l vo vyjadrení ako kyselina octová. V prípade vyzretých červených vín sa limit znížil na 1,10 g/l z predchádzajúcej hodnoty 1,20 g/l. Okrem toho sa zaviedol osobitný limit 2,10 g/l v prípade likérových vín, vín z prezretého hrozna a vína *rancio*.

Táto zmena sa týka bodu 2.10 špecifikácie výrobku a bodu 4 jednotného dokumentu.

Ide o štandardnú zmenu, pretože nepredstavuje žiadnu zo zmien uvedených v článku 24 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach.

Odôvodnenie:

Z analýz, ktoré za posledných desať rokov vykonalo technické oddelenie našej regulačnej rady, vyplýva, že pravdepodobne vplyvom zmeny klímy obsahujú mušty v porovnaní s predchádzajúcimi rokmi vyššiu koncentráciu cukru. V dôsledku toho môže byť vyšší aj obsah prchavých kyselín. Má to niekoľko dôvodov: zvýšenie teploty, vyšší počet dní s vysokými teplotami, obdobia vodného stresu pre kry, ktoré môžu zas spôsobiť stres pre kvasinky počas procesu kvasenia, čo vedie k zvýšeniu obsahu prchavých kyselín.

Okrem toho môže zaradenie vín *rancio* a oranžových vín do špecifikácie výrobku vzhľadom na metódu ich výroby viesť k zvýšeniu obsahu prchavých kyselín bez toho, aby sa znížila kvalita.

19. DOPLNENIE MAXIMÁLNYCH LIMITOV PRE CELKOVÝ OBSAH OXIDU SIRIČITÉHO

Opis

V prípade vín *rancio* v kategórii 1, perlivých vín a vín z prezretého hrozna sa stanovil maximálny limit pre obsah oxidu siričitého.

Táto zmena sa týka bodu 2.11 špecifikácie výrobku a bodu 4 jednotného dokumentu.

Ide o štandardnú zmenu, pretože nepredstavuje žiadnu zo zmien uvedených v článku 24 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach.

Odôvodnenie:

Cieľom je určiť tento limit v prípade týchto druhov vín.

20. PRESUNUTIE ODDIELU TÝKAJÚCEHO SA PODMIENOK A/ALEBO OZNAČENÍ

Opis

Oddiel „Podmienky a/alebo označenia“ sa presunul z bodu 2 do bodu 8. 2. Obchodná úprava a označovanie výrobkov.

Táto zmena sa týka bodu 2 špecifikácie výrobku a bodu 9 jednotného dokumentu.

Ide o štandardnú zmenu, pretože nepredstavuje žiadnu zo zmien uvedených v článku 24 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach.

Odôvodnenie:

Tento obsah sa musí nachádzať v časti špecifikácie výrobku týkajúcej sa označovania.

21. ZMENY V PESTOVATEĽSKÝCH POSTUPOCH

Opis

Vypustili sa limity týkajúce sa hustoty výsadby a limit počtu očiek na hektár a zlepšilo sa znenie týkajúce sa povoleného zavlažovania. Takisto sa zmenil prirodzený obsah alkoholu v hrozne z hodnoty najmenej 10 obj. % na tieto hodnoty v závislosti od farby: 11,5 obj. % v prípade hrozna určeného na výrobu červeného vína, 10,5 obj. % v prípade hrozna určeného na výrobu bieleho a ružového vína a 9,5 obj. %, ak je hrozno určené na výrobu perlivých vín alebo akostných šumivých vín.

Body 3.1 a 3.2 špecifikácie výrobku a bod 5 jednotného dokumentu sa zodpovedajúcim spôsobom zmenili.

Ide o štandardnú zmenu, pretože nepredstavuje žiadnu zo zmien uvedených v článku 24 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach.

Odôvodnenie:

Stanovenie maximálneho alebo minimálneho počtu krov na hektár nezodpovedá realite regiónu, v ktorom sa nachádzajú produktívnejšie oblasti s mladými vinohradmi a menej úrodné oblasti so stáročnými vinohradmi.

Obmedzenie počtu očiek nemá zmysel, pretože počet očiek závisí od odrody, ktorá môže dávať viac alebo menej úrody, od oblasti, zamýšľaného použitia hrozna, vína, ktoré sa má vyrobiť, a od typu rezu.

Zavlažovanie nie je v našom regióne bežné. Daný odsek sa zmenil tak, aby sa v ňom uvádzalo, že za prácu vo vinohradoch je zodpovedný vinohradník a že musí splniť cieľ, ktorým je produkcia kvalitného hrozna.

V prípade každej z hlavných kategórií vín sa určil obsah alkoholu v objemových percentách, ktorý sa zvyšuje o pol stupňa v prípade bielych, ružových, perlivých a akostných šumivých vín a o jeden stupeň v prípade červených vín, čím sa upravuje minimálny obsah alkoholu podľa reality pri výrobe týchto výrobkov, keďže vzhľadom na zmenu klímy sa hrozno s cieľom zaistiť jeho zrelosť z hľadiska cukrov a takisto fenolickú zrelosť nezbiera, pokiaľ nedosiahne uvedenú úroveň obsahu alkoholu.

22. ZMENY V ENOLOGICKÝCH POSTUPOCH

Opis

Vypustila sa táto veta: „Pri výrobe hroznového muštu sa musia dodržať tradičné postupy s využitím technológie určenej na optimalizovanie kvality vín.“

Zvýšila sa výlisnosť z 70 na 74 litrov muštu alebo vína na 100 kg zozbieraného hrozna s uvedením informácie, že sú započítané aj kaly.

Zmenil sa bod 3.3 špecifikácie výrobku a bod 5 jednotného dokumentu.

Ide o štandardnú zmenu, pretože nepredstavuje žiadnu zo zmien uvedených v článku 24 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach.

Odôvodnenie:

Vypustená veta je nadbytočná, pretože v súčasnosti sú vinárske podniky vybavené vhodnou technológiou na získavanie kvalitných muštov.

Získavanie muštu sa vzťahuje na výrobný proces bielych vín, pri ktorom sa získavanie uskutočňuje pred kvasením. V kontexte získavania vína sa berie do úvahy skutočnosť, že proces získavania prebieha po kvasení. Vzhľadom na to, že v zariadeniach na výrobu akostného vína sa používajú čoraz dômyselnejšie a modernejšie stroje, proces získavania sa zdokonalil, vďaka čomu je citlivejší, pokiaľ ide o trvanlivosť výrobkov a ich kvalitu, a to aj pri použití väčšieho tlaku.

23. ZLEPŠENIE ZNENIA TÝKAJÚCEHO SA HEKTÁROVÉHO VÝNOSU

Opis

Špecifikovala sa produkcia v hl/ha v prípade hotového vína. Príslušné hodnoty sa doplnili o dve desatinné miesta.

Táto zmena sa týka bodu 5 špecifikácie výrobku a nemá vplyv na jednotný dokument.

Ide o štandardnú zmenu, pretože nepredstavuje žiadnu zo zmien uvedených v článku 24 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach.

Odôvodnenie:

Zlepšila sa presnosť textu.

24. ZMENY V ODRODÁCH

Opis

Pri odporúčaných bielych odrodách: k odrode Cariñena Blanca sa doplnilo synonymum Carignan Blanc, názov Lledoner Blanc ako synonymum odrody Garnacha Blanca sa zmenil na správny tvar Lladoner Blanco, medzi odporúčané modré odrody sa zaradila odroda Garnacha Roja.

Pri povolených bielych odrodách: názov „Moscatel de grano pequeño“ sa nahradil správnym názvom „Moscatel de grano menudo“,

v rámci odporúčaných modrých odrôd sa k odrode Samsó alebo Cariñena doplnilo ďalšie synonymum: Mazuela, k odrode Garnacha Tinta sa doplnilo synonymum Lladoner, doplnila sa nová odroda Cariñena Gris.

Pri povolených modrých odrodách: k odrode Ull de Llebre sa doplnilo synonymum Tempranillo a k odrode Garnacha Peluda sa doplnilo synonymum Lledoner Pelut.

Zmenil sa bod 6 špecifikácie výrobku a bod 7 jednotného dokumentu.

Ide o štandardnú zmenu, pretože nepredstavuje žiadnu zo zmien uvedených v článku 24 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach.

Odôvodnenie:

Zlepšili sa podrobnosti týkajúce sa názvov odrôd.

25. ZLEPŠENIE ZNENIA TÝKAJÚCEHO SA SÚVISLOSTI

Opis

Zlepšilo sa znenie týkajúce sa súvislosti.

Zmenil sa bod 7 špecifikácie výrobku a bod 8 jednotného dokumentu.

Ide o štandardnú zmenu, pretože nepredstavuje žiadnu zo zmien uvedených v článku 24 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach. Konkrétne nejde o žiadnu zmenu súvislosti, ale len o zlepšenie jej znenia.

Odôvodnenie:

Táto príležitosť sa využila na zlepšenie textu.

26. PODMIENKY A/ALEBO OZNAČENIA

Opis

Okrem toho, že sa tento oddiel týkajúci sa podmienok a označení presunul z bodu 2 do bodu 8 špecifikácie výrobku, ako už bolo uvedené, sa vykonali rozličné zmeny v znení.

Zmenil sa bod 8 špecifikácie výrobku a bod 9 jednotného dokumentu.

Ide o štandardnú zmenu, pretože nepredstavuje žiadnu zo zmien uvedených v článku 24 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach. Konkrétne nejde o žiadnu zmenu súvislosti, ale len o zlepšenie jej znenia.

Odôvodnenie:

— V prípade vín „*joven*“ („mladé“ vína) sa požiadavka „musia sa fľašovať počas roka obdobia zberu a/alebo od 20. decembra roka, v ktorom bolo hrozno zozbierané, podľa dohody“ nahradila požiadavkou „musia sa fľašovať počas roka, v ktorom bolo hrozno zozbierané“, aby sa predišlo nejasnostiam pri chápaní toho, že fľašovanie je obmedzené na obdobie počas roka zberu, keďže predchádzajúce znenie by sa mohlo vykladať tak, že fľašovanie je povolené od 20. decembra bez konečného dátumu.

— V prípade „*vino de guarda*“ („víno s dobrou trvanlivosťou“) sa zaviedla povinnosť, aby objem dubových barikových sudov nepresahoval 330 litrov. Inými slovami, špecifikoval sa objem barikových sudov.

— V prípade vín „*crianza*“, „*reserva*“ a „*gran reserva*“ sa text upravil podľa podmienok, ktoré sú už stanovené v právnych predpisoch upravujúcich tieto tradičné pojmy, a to vo všetkých aspektoch vrátane času a objemu barikových sudov.

— V prípade vín „*reserva*“ sa doplnil tento text: v prípade akostných šumivých vín je povolené používať tento výraz pri týchto vínach pod podmienkou, že tento proces od okamihu tiráže do degoržovania trvá najmenej 15 mesiacov.

— V súvislosti s vyzrievaním likérového vína Garnacha de Empordà sa vypustila požiadavka, aby boli nádoby vyrobené z dubového dreva, pretože hoci ide o tradične najčastejšie používaný typ nádob, nie je to jediný typ nádob, ktorý možno použiť. Zároveň sa zaviedla požiadavka, aby objem nádoby nepresahoval 330 litrov.

— V prípade vín *rancio*, keď sa odkazuje na dobu zrenia, toto obdobie sa musí vypočítať ako priemer všetkých jeho súčastí.

— V súvislosti s pojmami „*barrica*“ („barikový sud“) a „*roble*“ („dubový“) sa zvýšil maximálny objem nádoby z 330 na 600 litrov, ako sa vyžaduje vo vnútroštátnych právnych predpisoch. Nie je dôvod na väčšie obmedzenie.

— V prípade likérových vín Garnacha de Empordà a Moscatel de Empordà sa znížil limit obsahu cukru pri vínach, ktoré majú byť označené pojmom „*vino dulce natural*“ („prirodzene sladké víno“), a to z 270 na 252 g/l. Cieľom tejto zmeny je upraviť znenie podľa tradičnejších metód používaných v oblasti výroby.

— Vypustila sa veta „Vína a likérové vína sa označujú pojmom‚*rancio*‘, pokiaľ v dôsledku osobitných podmienok vyzrievania získali chuť‚*rancio*‘.“, pretože je nadbytočná, keďže tieto druhy vína už boli dokonale opísané.

— V prípade likérového vína Garnacha de Empordà sa určilo, že pojmy „*ámbar*“ a „*rubí*“ sú nepovinné, pretože tento výrobok je známy pod týmito pojmami v závislosti od odrôd používaných na jeho výrobu.

— V prípade vín *rancio* s koncentráciou cukru vyššou ako 45 g/l sa doplnil pojem „*rancio dulce*“.

— V prípade akostných šumivých vín musí byť na uzávere uvedený názov CHOP. Keďže ide o menšinový výrobok, samotní výrobcovia šumivých vín chcú odlíšiť uzáver uvedením názvu označenia pôvodu.

— V záujme väčšej jasnosti sa odlíšili povinné pojmy od nepovinných.

— Vypustila sa požiadavka, aby v prípade uvádzania viac než troch odrôd bol odkaz na ne mimo zorného poľa pre povinné informácie. Táto požiadavka ide nad rámec legislatívnych požiadaviek a nie je opodstatnená.

— Pravidlá týkajúce sa uvádzania mena vinohradníka alebo pozemku sa nahradili uvádzaním slova „*embotellado en la propiedad*“ („fľašované na pozemku“). Tento odkaz sa doplnil s cieľom odlíšiť výrobcov, ktorí spĺňajú požiadavky.

— Zaviedlo sa odporúčanie používať na etikete názvy Lladoner, Lladoner Blanco a Lledoner Pelut pri všetkých vínach, ktoré dané odrody obsahujú, pretože ide o miestne synonymá.

— Doplnili sa tradičné pojmy „*rancio*“ a „*vino dulce natural*“. Ich vynechanie bolo chybou, ktorá sa teraz opravila.

27. ZMENY TÝKAJÚCE SA KONTROLY

Opis

Aktualizovali sa kontaktné údaje delegovaného orgánu. Výraz „*crianza*“ sa nahradil výrazom „*envejecimiento*“ označujúcim danú fázu výroby vína. Vypustilo sa ustanovenie o uprednostňovaní *Instituto Catalán de la Viña y del Vino* ako laboratória na vykonávanie analýzy vín.

Táto zmena sa týka bodu 9 špecifikácie výrobku a nemá vplyv na jednotný dokument.

Ide o štandardnú zmenu, pretože nepredstavuje žiadnu zo zmien uvedených v článku 24 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach.

Odôvodnenie:

Cieľom je aktualizovať kontaktné údaje certifikujúceho orgánu.

Výraz „*envejecimiento*“ („vyzrievanie“) je správnejší, pretože výraz „*crianza*“ by sa mohol zamieňať s tradičným pojmom.

Musí byť možné vybrať si akékoľvek laboratórium na základe kvality služieb a nákladov za predpokladu, že dané laboratórium má potrebnú akreditáciu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov (názvy)**

Empordà

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinárskych výrobkov**

1. Víno

3. Likérové víno

5. Akostné šumivé víno

8. Perlivé víno

16. Víno z prezretého hrozna

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

4. **Opis vína (vín)**

1. *Biele víno, biele víno kvasené a/alebo vyzreté úplne alebo čiastočne v drevených nádobách a oranžové víno*

STRUČNÝ OPIS

Biele víno:

Vzhľad: číry, bledožltý odtieň s možnými zelenými odleskmi. Ak sú vyrobené z odrody Garnacha Roja a/alebo modrých odrôd, môžu mať intenzívnejšiu žltú farbu, niekedy s ružovkastými a/alebo so sivastými odleskmi. Ak sú vyrobené bez siričitanov (≤ 10 mg/l celkového obsahu SO_2), môžu mať intenzívnejšiu žltú farbu, niekedy so zlatistými odleskmi. Aróma: čira, s ovocnými a/alebo kvetinovými arómami dobrej intenzity. Chuť: výrazná, čistá, svieža s dobrou rovnováhou kyslosti.

Biele víno kvasené a/alebo vyzreté úplne alebo čiastočne v drevených nádobách:

Vzhľad: číry, so žltými odtieňmi. Ak boli vyrobené z odrody Garnacha Roja a/alebo modrých odrôd, môžu mať intenzívnejšiu žltú farbu, niekedy s ružovkastými a/alebo so sivastými odleskmi. Ak sú vyrobené bez siričitanov (≤ 10 mg/l celkového obsahu SO_2), môžu mať intenzívnejšiu žltú farbu, niekedy so zlatistými odleskmi. Aróma: čistá, ovocná a/alebo kvetinová, s arómami z vyzrievania v dreve. Chuť: výrazná, čistá, dobre vyvážená s dlhou koncovkou.

Oranžové víno:

Vzhľad: číry, s odtieňmi od intenzívnej žltej po oranžovojantárovú. Aróma: čistá s ovocnými a/alebo kvetinovými arómami, môžu mať rastlinné alebo bylinné tóny. Chuť: čira, čistá, s dobrou rovnováhou kyslosti, môžu mať mierne horké a/alebo tanínové tóny.

* Maximálny obsah oxidu siričitého: 200 miligramov na liter, ak je obsah cukru menej než 5 gramov na liter, a 250 miligramov na liter, ak je obsah cukru najmenej 5 gramov na liter.

* V prípade nešpecifikovaných limitov sa musia dodržiavať platné právne predpisy EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 11

— Minimálna celková kyslosť: 4 gramy na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 13.33

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

2. *Ružové víno a ružové víno kvasené a/alebo vyzreté úplne alebo čiastočne v drevených nádobách*

STRUČNÝ OPIS

Ružové vína:

Vzhľad: číry, s odtieňmi od bledoružovej po čerešňovú. Sú možné intenzívne fialové farby a takisto farba cibuľových šupiek. Ak sa vyrábajú bez obsahu siričitanov (≤ 10 mg/l celkového obsahu SO_2), môžu získať intenzívnejšie oranžové odlesky. Aróma: čistá, s prítomnosťou kvetinových a/alebo ovocných aróm. Chuť: číra, čistá, svieža, s dobrou rovnováhou kyslosti.

Ružové víno kvasené a/alebo vyzreté úplne alebo čiastočne v drevených nádobách:

Vzhľad: číry, odtiene od bledoružovej po čerešňovú, sú možné intenzívne fialové farby, získavajú oranžovejší odtieň, pričom sa nevytrácajú červené odtiene. Aróma: čistá, ovocná a/alebo kvetinová, s arómami z vyzrievania v dreve. Chuť: číra, čistá, dobre vyvážená s dlhou koncovkou.

* Maximálny obsah oxidu siričitého: 200 miligramov na liter, ak je obsah cukru menej než 5 gramov na liter, a 250 miligramov na liter, ak je obsah cukru najmenej 5 gramov na liter.

* V prípade nešpecifikovaných limitov sa musia dodržiavať platné právne predpisy EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) 11

— Minimálna celková kyslosť: 4 gramy na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) 13.33

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

3. *Červené víno a červené víno kvasené a/alebo vyzreté úplne alebo čiastočne v drevených nádobách*

STRUČNÝ OPIS

Červené víno:

Vzhľad: číry, červené a/alebo fialovočervené až intenzívne purpurové odtiene. Aróma: čistá, ovocná a s dobrou intenzitou. Chuť: číra, čistá a vyvážená.

Červené víno kvasené a/alebo vyzreté úplne alebo čiastočne v drevených nádobách:

Vzhľad: číry, červené a/alebo fialovočervené odtiene, prípadne s terakotovými odleskmi. Aróma: čistá, intenzívna, s ovocnými tónmi a arómami z vyzrievania v dreve. Chuť: číra, čistá, s dobrou štruktúrou, vyvážená a s dlhou koncovkou, aromatická, tanínová a intenzívna.

* V prípade vyzretých červených vín sa táto hodnota 0,80 g/l (13,33 mEq/l) môže prekročiť o 0,06 g/l pre každý stupeň nad 12 obj. % a rok vyzrievania, najviac však do 1,10 g/l (18,33 mEq/l).

* Maximálny obsah oxidu siričitého: 150 miligramov na liter, ak je obsah cukru menej než 5 gramov na liter, a 200 miligramov na liter, ak je obsah cukru najmenej 5 gramov na liter.

* V prípade nešpecifikovaných limitov sa musia dodržiavať platné právne predpisy EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) 12

— Minimálna celková kyslosť: 4 gramy na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) 13.33

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

4. Víno *rancio* kategórie 1

STRUČNÝ OPIS

Vzhľad: odtiene od žltej po mahagónovú, s rôznou intenzitou v závislosti od stupňa vyzretosti. Aróma: oxidatívne tóny a arómy medu a/alebo korenín a/alebo pečeného ovocia. Chuť: silná, komplexná, sladšia alebo menej sladká v závislosti od obsahu cukru.

* Maximálny obsah oxidu siričitého: 150 miligramov na liter, ak je obsah cukru menej než 5 gramov na liter, a 200 miligramov na liter, ak je obsah cukru najmenej 5 gramov na liter.

* V prípade nešpecifikovaných limitov sa musia dodržiavať platné právne predpisy EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) 12

— Minimálna celková kyslosť: 4 gramy na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) 35

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

5. *Biele, ružové a červené perlivé víno*

STRUČNÝ OPIS

Vzhľad: číry, jemné uvoľňovanie drobných bubliniek, bledožltá farba so zelenými odleskmi v prípade bielych vín, ružová farba v prípade ružových vín a červená alebo fialová v prípade červených vín. Biele perlivé vína vyrobené z odrody Garnacha Roja a/alebo modrých odrôd môžu mať intenzívnejšiu žltú farbu, niekedy s ružovkastými a/alebo so sivastými odleskmi. Aróma: ovocná a/alebo kvetinová, čistá, výrazná a s dobrou intenzitou. Chuť: výrazná, čistá, svieža, vyvážená, s rovnomernými a konzistentnými bublinkami.

* Maximálny obsah oxidu siričitého: 200 mg/l v prípade bielych a ružových vín a 150 mg/l v prípade červených vín, ak je obsah cukru < 5 g/l, 250 mg/l v prípade bielych a ružových vín a 200 mg/l v prípade červených vín, ak je obsah cukru najmenej 5 g/l.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) 10.5

— Minimálna celková kyslosť: 5 gramy na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) 13.33

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

6. *Akostné šumivé víno*

STRUČNÝ OPIS

Vzhľad: číry, rovnomerné a pretrvávajúce uvoľňovanie drobných bubliniek, bledožltá farba so zelenkastými až intenzívnymi žltými a ružovými odtieňmi v prípade ružových šumivých vín. Akostné šumivé vína vyrobené z odrody Garnacha Roja a/alebo modrých odrôd môžu mať intenzívnejšiu žltú farbu, niekedy s ružovkastými a/alebo so sivastými odleskmi. Aróma: čistá, ovocná a/alebo kvetinová, s dobrou intenzitou a arómami z vyzrievania vo fľaši. Chuť: výrazná, čistá, vyvážená a s rovnomernými a konzistentnými bublinkami.

* V prípade nešpecifikovaných limitov sa musia dodržiavať platné právne predpisy EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) 10.5

— Minimálna celková kyslosť: 5 gramy na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) 13.33

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 185

7. *Likérové víno (Mistela Blanca del Empordà, Mistela Negra del Empordà, Garnacha del Empordà, Moscatel del Empordà, Vino dulce del Empordà a Vino Rancio del Empordà)*

STRUČNÝ OPIS

Vino Mistela Blanca del Empordà:

Vzhľad: číry, s odtieňmi od bledožltej po jantárovú. Aróma: čistá s dobrou intenzitou, kvetinovými a/alebo ovocnými a/alebo orechovými arómami. Chuť: číra, čistá, sladká a vyvážená.

Vino Mistela Negra del Empordà:

Vzhľad: číry, červené a/alebo fialovočervené odtiene s dobrou intenzitou. Aróma: čistá s dobrou intenzitou a ovocná. Chuť: číra, čistá, sladká a vyvážená.

Vino Garnacha del Empordà:

Vzhľad: číry, s jantárovými odtieňmi väčšej či menšej intenzity v závislosti od stupňa vyzretosti a od toho, či je víno vyrobené z bielych odrôd. Môže mať rubínové až mahagónové odtiene alebo terakotové odtiene, ak je vyrobené z modrých odrôd. Aróma: čistá, intenzívna, s arómami zrelého ovocia a/alebo zhrozienkovateného hrozna a arómami z vyzrievania. Chuť: číra, čistá, sladká, komplexná, vyvážená a pretrvávajúca.

Vino Moscatel del Empordà:

Vzhľad: číry, odtiene od bledožltej s možnými zelenými až jantárovými odleskmi. Aróma: čistá, s vysokou intenzitou a arómami špecifickými pre danú odrodu. Chuť: číra, čistá, sladká, zamatová, intenzívna a pretrvávajúca chuť, zodpovedajúca odrode, z ktorej je víno vyrobené.

Vino Dulce del Empordà:

Vzhľad: číry, farba zodpovedá muštovým odrodám, z ktorých je víno vyrobené, od zlatobielej po červenkastomahagónovú. Aróma: čistá, s arómami zrelého ovocia a/alebo zhrozienkovateného hrozna. Chuť: číra, čistá, sladká, vyvážená a pretrvávajúca.

Vino Rancio del Empordà:

Vzhľad: číry, odtiene od farby starého zlata po mahagónovú, s rôznou intenzitou v závislosti od stupňa vyzretosti. Aróma: oxidatívne tóny a arómy medu a/alebo korenín a/alebo pečeného ovocia. Chuť: silná, komplexná, sladšia alebo menej sladká v závislosti od obsahu cukru.

* Maximálny obsah oxidu siričitého: 150 miligramov na liter, ak je obsah cukru menej než 5 gramov na liter, a 200 miligramov na liter, ak je obsah cukru najmenej 5 gramov na liter.

* V prípade nešpecifikovaných limitov sa musia dodržiavať platné právne predpisy EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) 15

— Minimálna celková kyslosť: v miliekvivalentoch na liter

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) 35

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

8. *Víno z prezretého hrozna*

STRUČNÝ OPIS

Vzhľad: odtiene od žltej po jantárovú. Aróma: vysoká aromatická intenzita, arómy pripomínajúce zrelé a/alebo dehydrované ovocie a orechy. Chuť: číra, čistá, sladká, s bohatou textúrou a komplexná s dlhou koncovkou.

* Maximálny obsah oxidu siričitého: 150 miligramov na liter, ak je obsah cukru menej než 5 gramov na liter, a 200 miligramov na liter, ak je obsah cukru najmenej 5 gramov na liter.

* V prípade nešpecifikovaných limitov sa musia dodržiavať platné právne predpisy EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) 12

— Minimálna celková kyslosť: v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) 35

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

Vyzrievanie

Používa sa zdravé hrozno so stupňom zrelosti potrebným na získanie vín s prirodzeným obsahom alkoholu najmenej 11,5 obj. % v prípade hrozna určeného na výrobu červeného vína, 10,5 obj. % v prípade hrozna určeného na výrobu bieleho a ružového vína a 9,5 obj. %, ak je hrozno určené na výrobu perlivého alebo akostného šumivého vína.

Pri získavaní muštu alebo vína sa dbá na to, aby sa vyvinul primeraný tlak, aby došlo k oddeleniu dužiny od šupiek a zároveň sa zabezpečilo, aby výnos z každých 100 kg zozbieraného hrozna bol maximálne 74 litrov muštu alebo vína vrátane kalov.

5.2. *Maximálne výnosy*

1. Biele muštové odrody

12 000 kilogramov hrozna na hektár

88,8 hektolitra na hektár

2. Modré muštové odrody

10 000 kilogramov hrozna na hektár

74 hektolitrov na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Alt Empordà:

Agullana, Avinyonet del Puigventós, Biure, Boadella and the 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 and 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. **Muštové odrody**

Cabernet Franc

Cabernet Sauvignon

Cariñena Blanca – Carignan Blanc

Cariñena Gris

Chardonnay

Garnacha Blanca – Lladoner Blanco

Garnacha Peluda – Lledoner Pelut

Garnacha Roja – Garnacha Gris

Garnacha Tinta – Lladoner

Gewürztraminer

Macebo – Viura

Malvasia Aromática – Malvasía Sitges

Mazuela – Cariñena

Mazuela – Samsó

Merlot

Monastrell

Moscatel de Alejandría

Mocastel de Grano Menudo

Picapoll Blanco

Sauvignon Blanc

Syrah

Tempranillo – Ull de Llebre

Xarello

8. **Opis súvislostí**

8.1. *Víno*

Na týchto rovinách sa vyrábajú tiché vína, ktoré sú základnými vínami pre ľahšie akostné šumivé alebo perlivé vína. Vyrábajú sa tu vynikajúce biele, ružové a mladé červené vína s dobrou kyslosťou a vyváženosťou. Sú ovocné a svieže. Výrobcovia v tejto oblasti, ktorí sú odborníkmi na vlastnosti jednotlivých typov pôdy, sa naučili dopĺňať vína vyrobené z hrozna vypestovaného na pozemkoch nachádzajúcich sa na rôznych typoch pôdy. Tieto vína obohacujú gastronómiu tejto oblasti, pretože sa dokonale hodia k stredomorskej kuchyni.

8.2. *Likérové vína a víno z prezretého hrozna*

Likérové vína sa vyznačujú širokou škálou. Vína Garnacha a Moscatel del Empordà sú od nepamäti uznávané na celom území. Vyrábajú sa z miestnych odrôd, ktoré sú dokonale prispôsobené krajine a podnebiu. Najreprezentatívnejšie sú vína Garnacha de Empordà, pretože sa spomínajú v písomnostiach pochádzajúcich až zo stredoveku. Vyrábajú sa z hrozna zo starých vinohradov s nízkymi výnosmi, ktoré sa necháva na kre, až kým nie je prezreté. Víno sa zvyčajne necháva vyzrievať podľa systému *solera*.

8.3. *Akostné šumivé vína*

Väčšina vinohradov sa nachádza na chudobnej, ľahkej pôde, ktorá umožňuje dobré odvodnenie a má kyslý alebo neutrálny charakter. Pôdu tvoria hrubozrnné sedimentárne horniny, zlepence a pieskovce. Pôda pochádza z hornín z konca treťohôr (neogén), ale v tomto prípade je tvorená veľkozrnným materiálom: zlepencami a pieskovcami, ktoré sú rozmiestnené v jemných vrstvách.

Pochádzajú zo stredu kotliny Empordà charakterizovanej miernym terénom a miestami stupňovitými zmenami. Na týchto rovinách sa vyrábajú tiché vína, ktoré sú základnými vínami pre ľahšie akostné šumivé alebo perlivé vína.

8.4. *Perlivé víno*

Pôdy z veľkozrnných sedimentárnych hornín, zlepencov a pieskovcov. Výrobcovia v tejto oblasti, ktorí sú odborníkmi na vlastnosti jednotlivých typov pôdy, sa naučili snúbiť vína vyrobené z hrozna vypestovaného na pozemkoch nachádzajúcich sa na rôznych typoch pôdy. Tieto vína obohacujú gastronómiu tejto oblasti, pretože sa dokonale hodia k stredomorskej kuchyni. Ak sa vrátime do 70. rokov 20. storočia, perlivé vína vyrábané v tejto oblasti boli vždy vysoko oceňované turistami navštevujúcimi tento kraj.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis podmienky:

— Vína označené ako „*vino nuevo*“ („nové víno“) sa môžu uvádzať na trh len s uvedením roku zberu na etikete a musia sa fľašovať do 31. januára roka, v ktorom bolo hrozno zozbierané. Môžu sa expedovať v dohodnutom termíne v novembri.

— Vína označené ako „*vino joven*“ sa môžu uvádzať na trh len s uvedením roku zberu na etikete. Musia sa fľašovať v roku, v ktorom bolo hrozno zozbierané.

— Pojem „*vino de guarda*“ sa môže používať pri vínach vyzrievajúcich minimálne 12 mesiacov v dubových barikových sudoch. Dubové barikové sudy musia mať objem najviac 330 litrov.

— Šumivé vína sa môžu označiť pojmom „*reserva*“ pod podmienkou, že obdobie od tiráže do degoržovania trvá najmenej 15 mesiacov.

— Vyzrievanie likérového vína Garnacha de Empordà musí prebiehať v oxidatívnom prostredí, v nádobách s rozličným objemom a v závislosti od trvania vyzrievania sa môžu používať tieto pojmy:

  — používanie pojmu „*crianza*“ je podmienené trojročnou dobou zrenia, pričom víno musí minimálne jeden rok vyzrievať v nádobách z dubového dreva s objemom najviac 330 litrov,

  — používanie pojmu „*reserva*“ je podmienené päťročnou dobou zrenia, pričom víno musí minimálne štyri roky vyzrievať v nádobách z dubového dreva s objemom najviac 330 litrov,

  — používanie pojmu „*gran reserva*“ je podmienené osemročnou dobou zrenia, pričom víno musí minimálne šesť rokov vyzrievať v nádobách z dubového dreva s objemom najviac 330 litrov,

  — používanie pojmu „*vieja reserva*“ je podmienené dobou zrenia dlhšou ako desať rokov v nádobách z dubového dreva s objemom najviac 330 litrov.

— V prípade vín *rancio*, keď sa odkazuje na dobu zrenia, toto obdobie sa vypočíta ako priemer všetkých jeho súčastí.

— Výraz „kvasené v barikových sudoch“ sa môže použiť za predpokladu, že víno kvasilo v drevených nádobách s objemom najviac 600 litrov.

— Označenie „barikový sud“ sa môže použiť, ak informácie o danom víne zahŕňajú údaj o období v mesiacoch a/alebo rokoch, počas ktorého sa víno uchovávalo v drevených nádobách s objemom najviac 600 litrov.

— Označenie „dubový“ sa môže použiť, ak informácie o danom víne zahŕňajú údaj o období v mesiacoch alebo rokoch, počas ktorého sa víno uchovávalo v nádobách z dubového dreva s objemom najviac 600 litrov.

— Likérové vína Garnacha de Empordà a Moscatel de Empordà sa môžu označovať ako prirodzene sladké vína, ak sú vyrobené z muštov s vysokým obsahom cukru presahujúcim 252 g/l.

— Likérové víno Garnacha de Empordà sa môže označovať pojmom „*ámbar*“, ak je vyrobené z odrody Garnacha Blanca a/alebo Garnacha Roja, a pojmom „*rubí*“, ak je vyrobené z odrody Garnacha Tinta.

— V prípade vína *rancio* s koncentráciou cukru vyššou ako 45 g/l sa môže používať pojem „*rancio dulce*“.

— Výška znakov použitých v označení „Empordà“ nesmie presahovať 4 mm a výška označenia „Denominación de Origen“ polovicu z toho.

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

Balenie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Vína sa musia baliť alebo fľašovať vo vymedzenej zemepisnej oblasti, v zariadeniach zapísaných do registra fľašovateľov a baliarní chráneného označenia pôvodu, aby sa zabezpečila kontrola vysledovateľnosti a zachovanie kvality tým, že sa zabráni zbytočnej preprave.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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