C/2025/4117

24.7.2025

Objava obvestila o odobreni standardni spremembi specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/4117)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Empordà“

PDO-ES-A1548-AM03 – 28. aprila 2025

1. **Ime proizvoda**

„Empordà“

2. **Vrsta geografske označbe**

☒ zaščitena označba porekla (ZOP)

☐ zaščitena geografska označba (ZGO)

☐ geografska označba (GO)

3. **Sektor**

☐ kmetijski proizvodi

☒ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Španija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ministrstvo za kmetijstvo, ribištvo in prehrano, generalni direktorat za prehrano, generalni poddirektorat za nadzor kakovosti živil in agroživilske laboratorije.

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Gre za standardno spremembo, saj ne vključuje nobene od sprememb iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta o geografskih označbah.

7. **Opis odobrenih sprememb**

1. UVOD JE BIL ČRTAN

Opis

Sedanje besedilo (tj. pred spremembo) specifikacije proizvoda se začne z uvodom, razdeljenim na dva oddelka z naslovoma „Predmet“ in „Opredelitev pojmov“, ki sta bila črtana.

Ta sprememba se nanaša na uvod, ki je bil črtan, na enotni dokument pa ne vpliva.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Gre za standardno spremembo, saj ne vključuje nobene od sprememb iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta o geografskih označbah.

Razlog

Ta uvod ni eden od elementov, potrebnih za specifikacijo proizvoda. Poleg tega je njegova vsebina že vključena v zakonodajo.

2. POPRAVEK

Opis

V sedanjem besedilu specifikacije proizvoda je navedeno, da sta zaščiteni imeni „Empordà“ in „EMPORDÀ“. Navedba imena z velikimi tiskanimi črkami je črtana.

Ta sprememba se nanaša na točko 1 specifikacije proizvoda, na enotni dokument pa ne vpliva.

Gre za standardno spremembo, saj ne vključuje nobene od sprememb iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta o geografskih označbah.

Razlog

Ker gre za isto ime, zakonsko določena zaščita katere koli ZOP pa zajema vsak način zapisa zadevnega imena, ga ni treba navesti na različne načine, tj. ni ga treba zapisati z velikimi tiskanimi črkami, saj bi lahko to povzročilo zmedo.

3. SPREMEMBA OPISA RAZLIČNIH VRST BELIH VIN

Opis

1. Opis belega vina je spremenjen:

   — v zvezi z videzom je dodano naslednje:

     „Kadar so proizvedena iz sorte garnacha roja in/ali rdečih sort, so lahko bolj živo rumene barve, včasih z rožnatimi in/ali sivkastimi odsevi.

     Kadar so proizvedena brez sulfitov (≤ 10 mg/l skupnega SO_2), so lahko bolj živo rumene barve, včasih z zlatimi odsevi.“,

   — deskriptor „po sadju“ je iz opisa okusa prestavljen v opis vonja, ki mu je tudi pripisana značilnost „po cvetju“.

2. Ime vrste „belo vino, ki zori v sodu“ (*vino blanco criado en barrica*) je spremenjeno v ime „belo vino, ki v celoti ali delno vre in/ali se stara v lesenih posodah“ (*vino blanco fermentado y/o envejecido, total or parcialmente en recipientes de madera*), vrsta belega vina, ki vre v sodu na drožeh (*vino blanco fermentado en barrica sobre lías*), pa je črtana, saj je zajeta v spremenjenem imenu vrste vina, katere opis je prilagojen, kot sledi:

   — dodano je naslednje: „Pri vinih, ki se delno starajo v lesenih posodah, mora v njih potekati vsaj 25 % staranja.“,

   — v zvezi z videzom je bilo črtano besedilo „ne dobijo zlate barve“ in dodano naslednje: „Kadar so proizvedena iz sorte garnacha roja in/ali črnih sort, so lahko bolj živo rumene barve, včasih z rožnatimi in/ali sivkastimi odsevi.

   Kadar so proizvedena brez sulfitov (≤ 10 mg/l skupnega SO_2), so lahko bolj živo rumene barve, včasih z zlatimi odsevi.“,

   — v zvezi z vonjem je dodana značilnost „po cvetju“, beseda „sekundarni“ pa je črtana,

   — v zvezi z okusom je črtana beseda „po začimbah“.

3. Največji delež dejanskega alkohola je črtan. Posebna navedba za vina z izrazom „crianza“ je črtana.

4. Dodano in opisano je oranžno vino (*vino blanco brisado*).

Ta sprememba se nanaša na točko 2.1 specifikacije proizvoda in točko 4 enotnega dokumenta.

Gre za standardno spremembo, saj ne vključuje nobene od sprememb iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta o geografskih označbah.

Razlog

1. Besedilo v zvezi z videzom belih vin je dodano, da bi se upoštevale posebne lastnosti belih vin, proizvedenih iz rdečih sort vinske trte in sorte garnacha roja, saj je lahko barva tako proizvedenih vin zaradi večje vsebnosti polifenolov in antocianinov bolj živa.

   Po drugi strani pa metoda proizvodnje vin, ki je tradicionalna in se je uporabljala v preteklosti pred uvedbo vinarskih proizvodov, kot je žveplov dioksid, ali dodajanjem izbranih posušenih kvasovk, ni nov trend in se nikoli ni izgubila ali opustila. Na tovrstni tradicionalni način se lahko proizvajajo vina z bolj živimi barvami.

   Opis „po sadju“ se je uporabil pri okusu, vendar menimo, da ga je primerneje uporabiti v zvezi z vonjem, saj gre za družino arom in ne za značilen okus. Dodana je značilnost „po cvetju“, saj je pri tej vrsti vina to zelo pogosta in cenjena družina arom.

   Kategorija belega vina, ki vre v sodu na drožeh (*vino blanco fermentado en barrica sobre lías*), je črtana, saj je ta vrsta vina zajeta v novi kategoriji, tj. belo vino, ki v celoti ali delno vre in/ali se stara v lesenih posodah (*vino blanco fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes de madera*).

   Opis te vrste vina je spremenjen zaradi izboljšane opredelitve, v katero so zdaj vključena vsa bela vina, ki so med proizvodnjo nekaj časa v lesenih posodah, in ne le tista, ki v njih vrejo. Upoštevati je treba, da v mnogih primerih v lesenih posodah ne poteka celotno vrenje, ampak le njegov del.

   Zahteve za videz so poenostavljene tako, da se črta besedilo „ne dobijo zlatega odtenka“, saj lahko tovrstna vina v lesenih posodah oksidirajo in pri tem razvijejo zlate odtenke, kar nikakor ni napaka, če so prisotne druge organoleptične lastnosti vonja in okusa.

   Besedilo o barvi je enako besedilu, uvedenemu za bela vina, in je dodano iz zgoraj navedenih razlogov.

   Značilnost „po cvetju“ je dodana iz istih razlogov, kot so navedeni zgoraj. Beseda „sekundarni“ se črta, da se odpravi napačno poimenovanje vonja, pridobljenega s staranjem vina v lesenih sodih, kot sekundarnega. Besedilo „po začimbah“ se črta, da se popravi napaka zaradi napačnega prevoda iz katalonščine v španščino.

2. Analize, ki jih je v zadnjih desetih letih opravil tehnični oddelek našega regulativnega odbora, kažejo, da se vsebnost sladkorja v primerjavi s prejšnjimi leti zvišuje, kar je verjetno posledica podnebnih sprememb. Razlogov za to je več: zvišanje temperature, več dni z visokimi temperaturami, obdobja vodnega stresa itd. Vinogradniki zato dajejo prednost kakovosti proizvodov, pri čemer pri odločitvi za trgatev upoštevajo ohranjanje ravnovesja med fenolno zrelostjo in verjetnim deležem alkohola, kar vse pogosteje pomeni, da bodo deleži alkohola verjetno večji. Zato zgornja meja ni določena, saj ni neposredne povezave med deleži alkohola in kakovostjo.

   Povečanje deleža alkohola v vinih z izrazom „crianza“ je črtano (1 vol. % več od najmanjše vrednosti, določene za druga vina), saj ni tehničnega razloga, da bi se ohranilo.

3. Oranžna vina so se v regiji proizvajala že od nekdaj, vendar je bila njihova proizvodnja prekinjena. Obujena je bila v zadnjem desetletju ter ponuja vina z značilno barvo in strukturo, ki so zelo cenjena zaradi svoje gastronomske vrednosti. Ta vina so povezana z ozemljem, sortna vina pa imajo močno izražene sortne lastnosti.

4. SPREMEMBA OPISA RAZLIČNIH VRST VIN ROSÉ

Opis

1. Opis vina rosé je spremenjen v vseh vidikih, v vizualni fazi pa je bilo dodano naslednje: „Kadar so proizvedena brez sulfitov (≤ 10 mg/l skupnega SO_2), lahko prevzamejo bolj živo oranžne odseve.“.

2. Vrsta vina rosé, ki vre v sodu (*vino rosado fermentado en barrica*), je črtana, ime „vino rosé, ki zori v sodu“ (*vino rosado criado en barrica*), pa je spremenjeno v ime „vino rosé, ki v celoti ali delno vre in/ali se stara v lesenih posodah“ (*vino rosado fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes de madera*) in opis vina je prilagojen.

3. Najmanjši delež dejanskega alkohola je zmanjšan z 11,5 vol. % na 11 vol. %, najvišja mejna vrednost pa je črtana. Posebna navedba za vina z izrazom „crianza“ je črtana.

Ta sprememba se nanaša na točko 2.1 specifikacije proizvoda in točko 4 enotnega dokumenta.

Gre za standardno spremembo, saj ne vključuje nobene od sprememb iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta o geografskih označbah.

Razlog

1. Kar zadeva videz, je pridevnik „gladko“ nadomeščen s pridevnikom „bledo“, saj je slednji primernejši za opis barve. Ker imajo številna mlada vina rosé zaradi prisotnosti antocianinov iz uporabljenih sort vijolične odtenke in so ti značilni za mlada vina, bi morali biti ti odtenki dovoljeni. Poleg tega je bilo odločeno, da je treba vključiti barvo čebulne lupine, da ne bi bila izključena vina rosé, proizvedena iz sorte garnacha roja.

   Po drugi strani pa metoda proizvodnje vin, ki je tradicionalna in se je uporabljala v preteklosti pred uvedbo vinarskih proizvodov, kot je žveplov dioksid, ali dodajanjem izbranih posušenih kvasovk, ni nov trend in se nikoli ni izgubila ali opustila. Na tovrstni tradicionalni način se lahko proizvajajo vina z oranžno barvo ali oranžnimi odsevi.

   Kar zadeva vonj, je beseda „primarni“ odveč in je črtana, saj sta navedeni družini arom cvetja in sadja. Izraz „snažen“ je nadomeščen z izrazom „čist“, s čimer je popravljen napačen prevod iz katalonščine v španščino.

   Kar zadeva okus, je značilnost „po sadju“ črtana, saj je primernejša za vonj in sodi v družino arom, ni pa značilnost okusa.

2. Kategorija vina rosé, ki vre v sodu (*vino rosado fermentado en barrica*), je črtana, saj je ta vrsta vina zajeta v novem imenu „vino rosé, ki v celoti ali delno vre in/ali se stara v lesenih posodah“ (*vino rosado fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes de madera*). Opis te nove vrste vina je spremenjen zaradi izboljšane opredelitve, v katero so zdaj vključena vsa vina rosé, ki so med proizvodnjo in vrenjem nekaj časa v lesenih posodah. Upoštevati je treba, da v mnogih primerih v lesenih posodah ne poteka celotno vrenje, ampak le njegov del, oziroma le staranje ali njegov del. Zato je navedeno „Pri vinih, ki se delno starajo v lesenih posodah, mora v njih potekati vsaj 25 % staranja.“.

   Kar zadeva videz, je izraz „bledo češnjevo rdeče“ črtan, saj se barvna lestvica razteza od blede (bledo rožnate) do bolj žive (češnjevo rdeče) barve in je bila nepravilno opisana. Ker vina iz te kategorije v celoti ali delno vrejo in/ali se starajo v lesenih posodah in je lahko njihova barva zaradi tega staranja bolj razvita od barve vin, ki niso starana, je dodano besedilo „in bolj oranžni odtenek, ne da bi se pri tem izgubili rdeči odtenki“.

   Kar zadeva vonj, je dodana značilnost „po cvetju“, saj je pri tej vrsti vina ta pogosta in cenjena družina arom. Obveznost, da mora vonj spominjati na rdeče jagodičje in da je treba dodati vonj, pridobljen s staranjem v lesenih sodih, je črtana, saj ta vrsta vina mora imeti tovrstni značilni vonj (lesne arome), vonj po rdečem jagodičju pa ni vedno prisoten.

Kar zadeva okus, je značilnost „po sadju“ črtana, saj je primernejša za vonj in sodi v družino arom, ni pa značilnost okusa. Značilnost „sveže“ je črtana, saj gre za lastnost, ki je bolj značilna za mlada vina, zato ni razloga, da bi bila bistvena pri vinih rosé, ki v celoti ali delno vrejo in/ali se starajo v lesenih posodah. Značilnost „mesnato“ je črtana, saj jo je težko ali nemogoče količinsko opredeliti. Prav tako se je zdelo primerno, da se za to vrsto vina zahteva dolg pookus, saj je to značilnost, pridobljena s stikom z lesom.

3. Zgornja meja deleža dejanskega alkohola je opuščena iz istih razlogov, kot so že navedeni za bela vina. Prav tako ni tehničnih ali kakovostnih ovir za zmanjšanje najmanjšega deleža z 11,5 vol. % na 11 vol. %.

Povečanje deleža alkohola v vinih z izrazom „crianza“ je črtano (1 vol. % v primerjavi z določeno najmanjšo vrednostjo), saj ni tehničnega razloga, da bi se ohranilo.

5. SPREMEMBA OPISA RAZLIČNIH VRST RDEČIH VIN

Opis

1. Spremenjeni so vsi vidiki opisa rdečega vina.

2. Vrsta rdečega vina, ki vre v sodu (*vino tinto fermentado en barrica*), je črtana, ime vina „rdeče vino, ki zori v sodu“ (*vino tinto criado en barrica*) pa je spremenjeno v ime „rdeče vino, ki v celoti ali delno vre in/ali se stara v lesenih posodah“ (*vino tinto fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes de madera*) in opis vina je prilagojen.

3. Besedilo „Najmanjši delež dejanskega alkohola v rdečih vinih je 11,5 vol. %.“ se nadomesti z besedilom „Najmanjši delež dejanskega alkohola v rdečih vinih je 12 vol. %.“. Posebnost za vina z izrazom „crianza“ je črtana.

Ta sprememba se nanaša na točko 2.1 specifikacije proizvoda in točko 4 enotnega dokumenta.

Gre za standardno spremembo, saj ne vključuje nobene od sprememb iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta o geografskih označbah.

Razlog

1. Kar zadeva videz, je navedba „vijoličasto rdeče“ nadomeščena z navedbo „rdeče in/ali vijoličasto rdeče“, da se lahko obe barvi uporabljata tako medsebojno zamenljivo kot skupaj, saj to natančneje odraža razpon možnih barvnih odtenkov rdečega vina, značilnih za ZOP „Empordà“.

Kar zadeva vonj, je značilnost „prijeten“ črtana, saj jo je težko ali nemogoče količinsko opredeliti.

Značilnost „po sadju“ je bila uporabljena za okus, vendar menimo, da jo je primerneje uporabiti za vonj, saj gre za družino arom in ne za značilen okus. Značilnost „taničen“ je črtana, saj ni bistvena za to vrsto vina. Lahko je celo napaka, kar pa je odvisno od intenzivnosti. Črtana je tudi beseda „dolg“, saj ni potrebna.

2. Kategorija rdečega vina, ki vre v sodu (*vino tinto fermentado en barrica*), je črtana, saj je ta vrsta vina zajeta v novem imenu „rdeče vino, ki v celoti ali delno vre in/ali se stara v lesenih posodah“ (*vino tinto fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes de madera*). Opis vrste vina je spremenjen zaradi izboljšane opredelitve, v katero so zdaj vključena vsa rdeča vina, ki so v lesenih posodah nekaj časa med proizvodnjo, ne le med vrenjem. Upoštevati je treba, da v mnogih primerih v lesenih posodah ne poteka celotno vrenje, ampak le njegov del ali samo staranje. Zato je navedeno „Pri vinih, ki se delno starajo v lesenih posodah, mora v njih potekati vsaj 25 % staranja.“.

V opisu videza nove vrste vina je navedba „vijoličasto rdeče“ iz zgoraj navedenih razlogov nadomeščena z navedbo „rdeče in/ali vijoličasto rdeče“. Poleg tega se je štelo, da je treba zaradi naravnega razvoja antocianinov in taninov v tej vrsti vina upoštevati morebitne dodatne opečnate odtenke. Kar zadeva vonj, so „balzamične, začimbne arome, značilne za staranje“, spremenjene v „vonj, ki nastane pri staranju v lesenih sodih“, saj se arome, ki sčasoma nastanejo v lesu, razlikujejo in so odvisne od lesa, velikosti sodov, praženja, časa staranja itd. Kar zadeva okus, je beseda „blag“ črtana, saj je odveč, če razumemo, da španska beseda „franco“ (krepek) opisuje vino, ki ni mešano in je brez pomanjkljivosti. Besedilo „vonj, ki spominja na zrelo sadje“ je črtano, saj pri okusu ne moremo govoriti o družini arom. Beseda „blag“ je črtana, saj ni deskriptor, ki bi bil enostavno količinsko opredeljiv, in ni ustrezna za vina, ki v celoti ali delno vrejo in/ali se starajo v lesenih posodah. Tovrstna vina so zaradi ekstrakcije taninov iz lesa ter koncentracije taninov in končne barve vin, ki so posledica srednje do dolgotrajne maceracije, ki se uporablja za doseganje uravnoteženih vin ob koncu postopka staranja, dejansko bolj strukturirana.

Odločili smo se, da vključimo izraz „z dolgim pookusom“, saj je ta pri tej vrsti vin daljši kot pri mladih vinih. Dolg pookus je posledica ekstrakcije taninov iz lesa ter koncentracije taninov in končne barve vin, ki so posledica srednje do dolgotrajne maceracije, ki se uporablja za doseganje uravnoteženih vin ob koncu postopka staranja.

3. Beseda „quiere“ je nadomeščena z besedo „vol“, da se popravi tipkarska napaka v izvirniku v španščini. Tehničnih ali kakovostnih ovir za zmanjšanje najmanjšega deleža z 11,5 vol. % na 12 vol. % ni.

Povečanje deleža alkohola v vinih z izrazom „crianza“ je črtano (1 vol. % več od najmanjše vrednosti, določene za druga vina), saj ni tehničnega razloga, da bi se ohranilo.

6. VINA Z IZRAZOM „RANCIO“ SO VKLJUČENA V KATEGORIJO 1

Opis

Zaradi metode staranja vin z izrazom „rancio“ je v kategoriji 1 vključena nova vrsta vina. Opisane so njihove organoleptične lastnosti in določen je najmanjši delež dejanskega alkohola.

Ta sprememba se nanaša na točko 2.1 specifikacije proizvoda in točko 4 enotnega dokumenta.

Gre za standardno spremembo, saj ne vključuje nobene od sprememb iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta o geografskih označbah. Nove kategorije niso uvedene, vključena je le nova vrsta v kategorijo 1, ki v specifikaciji proizvoda že obstaja.

Razlog

Predlagana je vključitev nove vrste vina z izrazom „rancio“. Izraz „rancio“ se je lahko doslej uporabljal le za vina in likerska vina, ki so zaradi posebnih pogojev staranja dobila okus, opisan kot „rancio“ (žlahtno žarko).

7. SPREMEMBE OPISA BISER VIN

Opis

Izboljšan je organoleptični opis teh vin. Spodnja meja deleža dejanskega alkohola je z 9,5 vol. % zvišana na 10,5 vol. %. V specifikaciji proizvoda se vsaka navedba besedila „vino, pridobljeno iz sort grozdja“, nadomesti z besedilom „vino, pridobljeno iz sort vinske trte“.

Ta sprememba se nanaša na točko 2.2 specifikacije proizvoda in točko 4 enotnega dokumenta.

Gre za standardno spremembo, saj ne vključuje nobene od sprememb iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta o geografskih označbah.

Razlog

Kar zadeva videz, je značilnost „lahek“ črtana, saj ni primerna za opis videza. Zaradi razlikovanja od motnih vin je dodana značilnost „bister“, značilnost „bledo ali rahlo živo rožnato“ je nadomeščena z značilnostjo „rožnato“, značilnost „vijoličasto rdeče“ pa z značilnostjo „rdeče ali vijoličasto rdeče“, saj gre za odtenke, ki bolje opisujejo biser vina „Empordà“. Dodano je besedilo „Barva belih biser vin, proizvedenih iz sorte garnacha roja in/ali rdečih sort, je lahko bolj živo rumena, včasih z rožnatimi in/ali sivkastimi odsevi“, da se upoštevajo posebnosti belih biser vin iz rdečih sort in sorte garnacha roja, saj je lahko njihova barva zaradi večjega deleža polifenolov in antocianov bolj živa.

Kar zadeva vonj, je dodana značilnost „po cvetju“, saj je pri tej vrsti vina ta pogosta in cenjena družina arom. Dodani sta značilnosti „krepek“ in „čist“, saj je bistveno, da je ta vrsta vin brez napak. Besedilo „z aromami, značilnimi za vsako sorto, ki se uporablja za proizvodnjo tega vina“ je črtano, saj je težko ali nemogoče natančno povezati arome, značilne za vse sorte.

Značilnost „po sadju“ je bila uporabljena za okus, vendar menimo, da jo je primerneje uporabiti za vonj, saj gre za družino arom in ne za značilen okus.

Tehničnih ali kakovostnih ovir za zmanjšanje najmanjšega deleža z 9,5 vol. % na 10,5 vol. % ni.

Beseda „trta“ je nadomeščena z besedo „grozdje“, saj je ta ustreznejša.

8. SPREMEMBE OPISA KAKOVOSTNIH PENEČIH VIN

Opis

Izboljšan je organoleptični opis teh vin. Najvišja mejna vrednost deleža dejanskega alkohola je povečana z 12,5 vol. % na 13,5 vol. %. Izboljšano je tudi besedilo o metodi proizvodnje.

Ta sprememba se nanaša na točko 2.3 specifikacije proizvoda in točko 4 enotnega dokumenta.

Gre za standardno spremembo, saj ne vključuje nobene od sprememb iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta o geografskih označbah.

Razlog

Kar zadeva videz, je dodan izraz „bister“, da bi se razlikovalo od motnih vin. V barvni razpon je dodana živo rumena barva, da bi se zajela starana kakovostna peneča vina, ki so zaradi svoje starosti morda izgubila zelenkaste odtenke in dobila bolj rumene odtenke. Dodano je besedilo „Barva kakovostnih penečih vin, proizvedenih iz sorte garnacha roja in/ali rdečih sort, je lahko bolj živo rumena, včasih z rožnatimi in/ali sivkastimi odsevi“, da se upoštevajo posebnosti penečih vin iz rdečih sort in sorte garnacha roja, saj je lahko njihova barva zaradi večjega deleža polifenolov in antocianov bolj živa.

Kar zadeva vonj, je izraz „crianza“ nadomeščen splošnejšo besedo za staranje (*envejecer*), saj je ta ustreznejša za različne vrste vina, na katere se nanaša, izraz „crianza“ pa je povezan le z nekaterimi staranimi vini iz same specifikacije proizvoda in zanj velja zakonodaja EU.

Kar zadeva okus, je navedba „dobro uravnotežen med kislinami in sladkorji“ nadomeščena z izrazom „uravnotežen“, saj je lahko ravnotežje odvisno od drugih dejavnikov in ne le od razmerja med sladkorjem in kislinami. Dodani sta značilnosti „krepek“ in „čist“, saj je bistveno, da je vino brez napak.

Analize, ki jih je v zadnjih desetih letih opravil tehnični oddelek našega regulativnega odbora, kažejo, da se vsebnost sladkorja zvišuje, kar je verjetno posledica podnebnih sprememb. Razlogov za to je več: zvišanje temperature, več dni z visokimi temperaturami, obdobja vodnega stresa itd. Vinogradniki zato dajejo prednost kakovosti proizvodov, pri čemer pri odločitvi za trgatev upoštevajo ohranjanje ravnovesja med fenolno zrelostjo in verjetnim deležem alkohola, kar vse pogosteje pomeni, da bodo deleži alkohola verjetno večji.

V izboljšanem besedilu so črtane informacije o deleža dejanskega alkohola, sortah vinske trte ali območju proizvodnje, stekleničenju in staranju, označevanju ali zapiranju, saj so te informacije že navedene v drugih delih specifikacije proizvoda in so tukaj odveč.

9. SPREMEMBA OPISA BELIH LIKERNIH VIN MISTELA „EMPORDÀ“

Opis

Izboljšan je organoleptični opis teh vin. Izboljšano je tudi besedilo o metodi proizvodnje.

Ta sprememba se nanaša na točko 2.4 specifikacije proizvoda in točko 4 enotnega dokumenta.

Gre za standardno spremembo, saj ne vključuje nobene od sprememb iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta o geografskih označbah.

Razlog

Kar zadeva videz, je zaradi razlikovanja od motnih vin dodana značilnost „bister“, navedba „do svetlo zlatega odtenka“ pa je nadomeščena z navedbo „do jantarne barve“, da se lahko vključijo vina, ki so se starala dlje in so ohranila visoko kakovost.

Kar zadeva vonj, je izraz „snažen“ nadomeščen z izrazom „čist“, da se popravi napačen prevod iz katalonščine. Zaradi natančnejšega opisa je dodana navedba „in/ali oreških“. Odločili smo se, da črtamo navedbo „značilno za sorto“, saj se lahko pri proizvodnji mistele uporabljajo različne dovoljene sorte in proizvoda ne bi smeli opredeliti kot enosortnega.

Značilnost „po sadju“ je bila uporabljena za okus, vendar menimo, da jo je primerneje uporabiti le za vonj, saj gre za družino arom in ne za značilen okus. Sprejeta je bila odločitev, da se črta izraz „dober pookus“, saj je preveč subjektiven in ni značilnost, ki bi jo lahko preskuševalna komisija izmerila in/ali količinsko opredelila. Zaradi natančnejšega opisa sta dodana izraza „krepek“ in „čist“.

Besedilo „vino se filtrira“ je črtano, saj proizvajalci v praksi tega enološkega postopka ne uporabijo vedno, saj ne vpliva na kakovost ali vrsto. Besedilo „En teden mešajte enkrat na dan“ je črtano, saj zdaj obstajajo druge metode homogenizacije.

10. SPREMEMBA OPISA RDEČIH LIKERNIH VIN MISTELA „EMPORDÀ“

Opis

Izboljšan je organoleptični opis teh vin. Izboljšano je tudi besedilo o metodi proizvodnje.

Ta sprememba se nanaša na točko 2.4 specifikacije proizvoda in točko 4 enotnega dokumenta.

Gre za standardno spremembo, saj ne vključuje nobene od sprememb iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta o geografskih označbah.

Razlog

Kar zadeva videz, je dodan izraz „bister“, da bi se razlikovalo od motnih vin. Navedba „rdeči in vijolični odtenki“ je nadomeščena z navedbo „rdeči in/ali rdeče vijoličasti odtenki“, da se barva natančneje pojasni.

Kar zadeva vonj, je izraz „snažen“ zaradi napačnega prevoda iz katalonščine v španščino nadomeščen z izrazom „čist“, navedba „ki spominja na rdeče jagodičje“ pa je nadomeščena z navedbo „po sadju“, saj vonj v tej kategoriji ne bi smel biti osredotočen le na rdeče jagodičje ali katero koli drugo vrsto sadja.

Značilnost „po sadju“ je bila uporabljena za okus, vendar menimo, da jo je primerneje uporabiti za vonj, saj gre za družino arom in ne za značilen okus. Beseda „žameten“ je črtana, saj je preveč subjektivna in ni značilnost, ki bi jo lahko preskuševalna komisija izmerila in/ali količinsko opredelila. Dodani sta značilnosti „krepek“ in „čist“, saj je bistveno, da je vino brez napak.

Črtani sta posebna zahteva po drozganju grozdja pred maceracijo in zahteva po predhodnem pecljanju, saj gre za enološke postopke, ki ne določajo vrste vina in jih ni treba navesti. Zahteva po zračenju mošta za odstranjevanje kvasovk je črtana, saj je na splošno dokazano, da se lahko kvasovke inaktivirajo že tako, da se enostavno doda in vmeša alkohol z več kot 15 vol. %. Črtano je tudi sklicevanje na uporabo stiskalnice za ločevanje trdnih snovi, saj se v ta namen pri tovrstni proizvodnji uporabljajo druge tehnike, kot je iztok samotoka (*saignée*), s podobnimi ali celo kakovostnejšimi rezultati.

11. SPREMEMBA OPISA LIKERNIH VIN GARNACHA „EMPORDÀ“

Opis

Izboljšan je organoleptični opis teh vin. Izboljšano je tudi besedilo o metodi proizvodnje.

Ta sprememba se nanaša na točko 2.4 specifikacije proizvoda in točko 4 enotnega dokumenta.

Gre za standardno spremembo, saj ne vključuje nobene od sprememb iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta o geografskih označbah.

Razlog

Kar zadeva videz, je dodan izraz „bistro“, da bi se razlikovalo od motnih vin. Odločeno je bilo, da se iz opisa videza črtata besedi „jantarna“ in „rubinasta“, saj sta izraza odvisna od uporabljene sorte, kar bi lahko povzročilo napake ali zmedo. Zato je to vrsto vina bolje opisati glede na njen razpon barvnih odtenkov.

Kar zadeva vonj, je dodano besedilo „in/ali sušenem sadju in z aromami, ki se razvijejo s staranjem“, saj se šteje, da te arome prevladujejo v tej kategoriji vin, v kateri je grozdje iz zelo poznih trgatev in je oksidativno staranje obvezno.

Značilnost „z okusom po zrelem ali sušenem sadju“ je bila uporabljena za okus, vendar menimo, da jo je primerneje uporabiti le za vonj, saj gre za družino arom in ne za značilen okus. Dodani sta značilnosti „krepek“ in „čist“, saj je bistveno, da je vino brez napak. Dodana je tudi beseda „kompleksen“ za natančnejši opis.

Pridevnik „prezrel“ je nadomeščen s pridevnikom „zrel“, saj za pridobitev lastnosti, ki določajo ta proizvod, prezorenje grozdja ni potrebno.

V opisu so podrobno navedene sorte garnacha (blanca, roja, negra ali peluda), s čimer se pojasni, da se lahko uporabi katera koli od njih.

Besedili „pulpa po pecljanju in drozganju zavre“ in „poteka iztok samotoka, stiskanje, filtriranje in alkoholizacija“ sta črtani, saj se lahko enološki postopki, ki so opisani za to vrsto vina in črtani, tehnično izvajajo v različnih fazah proizvodnje z optimalnimi rezultati.

Kar zadeva metodo zgoščevanja mošta, je beseda „vrenje“ nadomeščena z besedilom „neposredno uporabo toplote“, saj je to pravilnejše.

Črtana je izjema od zahteve po dveh letih staranja ali zorenja, kadar je vsaj 90 % vina iz sorte garnacha tinta ali peluda, saj izkušnje kažejo, da ta razlika ni utemeljena in da je pri pridobivanju senzoričnih lastnosti, značilnih za to kategorijo, staranje bistveno za vse sorte garnacha.

12. SPREMEMBA OPISA LIKERNIH VIN MOSCATEL „EMPORDÀ“

Opis

Izboljšan je organoleptični opis teh vin. Izboljšano je tudi besedilo o metodi proizvodnje.

Ta sprememba se nanaša na točko 2.4 specifikacije proizvoda in točko 4 enotnega dokumenta.

Gre za standardno spremembo, saj ne vključuje nobene od sprememb iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta o geografskih označbah.

Razlog

Kar zadeva videz, je dodan izraz „bistro“, da bi se razlikovalo od motnih vin. Izraz „živo rumena“ je nadomeščen z izrazom „jantarna“, saj je bilo ugotovljeno, da so brez odtenkov, ki so tako globoki kot jantarni, iz te kategorije izključena vina, ki se starajo dlje, čeprav bi lahko ta vina ohranila organoleptične lastnosti in bila celo bolj kompleksna.

Kar zadeva vonj, je izraz „snažen“ popravljen v „čist“, saj je prvi izraz napačen prevod iz katalonščine, izraz „dolg“ pa je črtan, saj ni značilen za vonj, ampak za okus, zato je bil premaknjen v ustrezen oddelek.

Kar zadeva okus, sta dodani značilnosti „krepek“ in „čist“, saj je bistveno, da je ta vrsta vin brez napak. Izraz „žameten“ je črtan, saj je preveč subjektiven in ni značilnost, ki bi jo lahko preskuševalna komisija izmerila in/ali količinsko opredelila.

Pojasnjeno je, da se lahko obe sorti, tj. moscatel de alejandría in moscatel de grano menudo, uporabljata skupaj ali ločeno, brez razlikovanja.

13. SPREMEMBA OPISA SLADKIH LIKERSKIH VIN „EMPORDÀ“

Opis

Izboljšan je organoleptični opis teh vin. Največji delež dejanskega alkohola je bil povečan z 20 vol. % na 22 vol. %.

Ta sprememba se nanaša na točko 2.4 specifikacije proizvoda in točko 4 enotnega dokumenta.

Gre za standardno spremembo, saj ne vključuje nobene od sprememb iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta o geografskih označbah.

Razlog

Kar zadeva videz, je dodan izraz „bistro“, da bi se razlikovalo od motnih vin.

Kar zadeva vonj, je izraz „snažen“ popravljen v „čist“, saj je prvi izraz napačen prevod iz katalonščine, in dodana je navedba „in/ali po zrelem“, saj gre za družino arom, značilno za to vrsto vina. Besedilo „toplo in mehko“ je črtano, saj je to lastnost okusa in ne vonja.

Kar zadeva okus, so dodane značilnosti „krepek“, „čist“ in „uravnotežen“, saj je bistveno, da je ta vrsta vin brez napak. Navedbi „po sadju“ in „ki spominja na zrelo sadje“ sta črtani, saj nista značilnosti okusa, ampak bolj vonja. Značilnost „mesnato“ je črtana, saj jo je težko ali nemogoče izmeriti ali količinsko opredeliti. Navedba „zelo izrazit okus“ je nadomeščena s primernejšim izrazom „obstojen“.

Odločeno je, da se največji delež dejanskega alkohola, določen za to kategorijo likerskih vin, poveča z 20 na 22, saj gre za najsplošnejšo kategorijo in namen ni bil, da se navedena kategorija s tega vidika močno omeji, ampak da je bolj vključujoča.

14. VINA Z IZRAZOM „RANCIO“ „EMPORDÀ“ SO VKLJUČENA V KATEGORIJO 3

Opis

V kategorijo 3 je uvedena nova vrsta vin, in sicer vina z izrazom „rancio“ „Empordà“ (*Rancios del Empordà*), zaradi metode njihovega staranja. Opisane so njihove organoleptične lastnosti in določen je najmanjši delež naravnega alkohola.

Ta sprememba se nanaša na točko 2.4 specifikacije proizvoda in točko 4 enotnega dokumenta.

Gre za standardno spremembo, saj ne vključuje nobene od sprememb iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta o geografskih označbah. Nove kategorije niso uvedene, vključena je le nova vrsta v kategorijo 1, ki v specifikaciji proizvoda že obstaja.

Razlog

Predlagana je vključitev nove vrste vina z izrazom „rancio“ „Empordà“ (*vino rancio del Empordà*). Prej se je lahko izraz „rancio“ uporabljal le za vina in likerska vina, ki so zaradi posebnih pogojev staranja dobila okus „rancio“ (žlahtno žarko).

15. SPREMEMBA OPISA VINA IZ PREZRELEGA GROZDJA

Opis

Izboljšan je organoleptični opis teh vin. Spremenjene so tudi mejne vrednosti deleža dejanskega alkohola.

Ta sprememba se nanaša na točko 2.5 specifikacije proizvoda in točko 4 enotnega dokumenta.

Gre za standardno spremembo, saj ne vključuje nobene od sprememb iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta o geografskih označbah.

Razlog

Kar zadeva vonj, je navedba „po zrelem, suhem sadju“ nadomeščena z navedbo „po zrelem in/ali dehidriranem sadju“, saj je to ustreznejši opis in so tako upoštevana vina, ki imajo le eno od obeh značilnosti.

Kar zadeva okus, sta dodani značilnosti „krepek“ in „čist“, saj je bistveno, da je ta vrsta vin brez napak. Značilnost „strukturiran“ je črtana, saj jo je težko ali nemogoče izmeriti ali količinsko opredeliti, značilnosti „oljnat“ in „kompleksen“ pa sta dodani zaradi natančnejšega opisa. Navedba „ki spominja na grozdni sirup“ je črtana, saj ta lastnost ni značilna za fazo pokušanja, ampak je značilnost vonja.

Najmanjši delež dejanskega alkohola 15 vol. % je spremenjen na 12 vol. %, saj je bila to nepotrebna omejitev in ni odražala dejanskega stanja proizvodnje teh proizvodov; vrenje se lahko namreč pri večini proizvedenih vin ustavi prej, odvisno od razmer v zadevnem letu. Črtana je najvišja mejna vrednost, saj ni potrebna.

16. SPREMEMBE MEJNIH VREDNOSTI DELEŽA ALKOHOLA

Opis

Spremenjeni sta obe preglednici, v katerih so povzete mejne vrednosti deleža dejanskega in skupnega alkohola različnih vrst vina, vključno z že navedenimi novimi vrstami.

Ustrezno sta spremenjeni točki 2.6 in 2.7 specifikacije proizvoda ter točka 4 enotnega dokumenta.

Gre za standardno spremembo, saj ne vključuje nobene od sprememb iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta o geografskih označbah.

Razlog

Kar zadeva delež dejanskega alkohola, so spremembe in razlogi zanje že navedeni za vsako vrsto.

Delež skupnega alkohola je prilagojen novim deležem dejanskega alkohola, najvišja mejna vrednost pa je črtana, ker ni potrebna.

17. SPREMEMBE MEJNIH VREDNOSTI ZA VSEBNOST SKUPNIH KISLIN

Opis

Pri vinih kategorije 1 je najnižja mejna vrednost 4,5 g/l, izražena kot vinska kislina, zmanjšana na 4 g/l.

Pri kakovostnih penečih vinih in biser vinih je najnižja vsebnost kislin določena na 5,0 g/l, izraženih kot vinska kislina.

Ta sprememba se nanaša na točko 2.9 specifikacije proizvoda in točko 4 enotnega dokumenta.

Gre za standardno spremembo, saj ne vključuje nobene od sprememb iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta o geografskih označbah.

Razlog

Analize, ki jih je v zadnjih desetih letih opravil tehnični oddelek našega regulativnega odbora, kažejo, da je vsebnost sladkorja v moštu višja kot v prejšnjih letih, kar škodi vsebnosti skupnih kislin in je verjetno posledica podnebnih sprememb. Razlogov za to je več: zvišanje temperature, več dni z visokimi temperaturami, obdobja vodnega stresa itd. Vinogradniki zato dajejo prednost kakovosti proizvodov, pri čemer pri odločitvi za trgatev upoštevajo ohranjanje ravnovesja med fenolno zrelostjo in verjetnim deležem alkohola, kar vse pogosteje pomeni, da bodo deleži alkohola verjetno večji, ravni vsebnosti skupnih kislin pa strožje omejene.

Vsebnost kislin je bila dodana za kategoriji kakovostno peneče vino in biser vino, saj nista bili zajeti.

18. SPREMEMBE MEJNIH VREDNOSTI ZA VSEBNOST HLAPNIH KISLIN

Opis

Najvišja mejna vrednost v vinih, mlajših od enega leta, je z 0,6 g/l zvišana na 0,8 g/l, izražena kot ocetna kislina. Pri staranih rdečih vinih je mejna vrednost 1,10 g/l, kar je manj od prejšnjega 1,20 g/l. Poleg tega je za likerska vina, vina iz prezrelega grozdja in vina z izrazom „rancio“ uvedena posebna mejna vrednost 2,10 g/l.

Ta sprememba se nanaša na točko 2.10 specifikacije proizvoda in točko 4 enotnega dokumenta.

Gre za standardno spremembo, saj ne vključuje nobene od sprememb iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta o geografskih označbah.

Razlog

Analize, ki jih je v zadnjih desetih letih opravil tehnični oddelek našega regulativnega odbora, kažejo, da je vsebnost sladkorja v moštu višja kot v prejšnjih letih, kar je verjetno posledica podnebnih sprememb. Posledično je lahko višja tudi vsebnost hlapnih kislin. Razlogov za to je več: zvišanje temperature, več dni z visokimi temperaturami, obdobja vodnega stresa v rastlini, ki lahko povzročijo stres v kvasovkah med procesom vrenja, zaradi česar se zviša vsebnost hlapnih kislin.

Poleg tega se lahko zaradi vključitve vin z izrazom „rancio“ in oranžnih vin v specifikacijo proizvoda, ki je posledica metode proizvodnje, vsebnost hlapnih kislin poveča brez poslabšanja kakovosti.

19. DOLOČENE SO NAJVIŠJE VSEBNOSTI SKUPNEGA ŽVEPLOVEGA DIOKSIDA

Opis

Najvišja vsebnost žveplovega dioksida je določena za vina z izrazom „rancio“ iz kategorije 1, biser vina in vina iz prezrelega grozdja.

Ta sprememba se nanaša na točko 2.11 specifikacije proizvoda in točko 4 enotnega dokumenta.

Gre za standardno spremembo, saj ne vključuje nobene od sprememb iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta o geografskih označbah.

Razlog

Določitev te mejne vrednosti za te vrste vin.

20. SPREMEMBA MESTA ODDELKA O IZRAZIH IN/ALI NAVEDBAH

Opis

Oddelek Izrazi in/ali navedbe je prestavljen iz točke 2 v točko 8. 2 Predstavitev in označevanje proizvodov.

Ta sprememba se nanaša na točko 2 specifikacije proizvoda in točko 9 enotnega dokumenta.

Gre za standardno spremembo, saj ne vključuje nobene od sprememb iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta o geografskih označbah.

Razlog

Ta vsebina mora biti v delu specifikacije proizvoda, ki se nanaša na označevanje.

21. SPREMEMBE POSTOPKOV GOJENJA

Opis

Omejitve gostote zasaditve in omejitev števila očes na hektar so črtane, besedilo o odobritvi namakanja pa je izboljšano. Volumenski delež naravnega alkohola v grozdju je spremenjen z 10 vol. % ali več na naslednje vrednosti, ki se razlikujejo glede na barvo: 11,5 vol. % za grozdje, namenjeno za proizvodnjo rdečega vina, 10,5 vol. % za grozdje, namenjeno za proizvodnjo belega in rosé vina ter 9,5 vol. %, če je grozdje namenjeno za proizvodnjo biser vin ali kakovostnih penečih vin.

Ustrezno sta spremenjeni točki 3.1 in 3.2 specifikacije proizvoda ter točka 5 enotnega dokumenta.

Gre za standardno spremembo, saj ne vključuje nobene od sprememb iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta o geografskih označbah.

Razlog

Določitev najvišjih ali najnižjih mejnih vrednosti za vinsko trto na hektar zaradi dejanskega stanja regije ni primerna, saj so v njej produktivnejša območja z mladimi vinogradi in manj rodovitna območja s stoletnimi vinogradi.

Omejitev števila očes ni smiselna, saj je njihova količina odvisna od sorte, ki je lahko bolj ali manj produktivna, območja, predvidene uporabe grozdja, vina, ki se proizvede, in vrste rezi.

Praksa namakanja v naši regiji ni pogosta. Odstavek je spremenjen in določa, da je za delo v vinogradih odgovoren vinogradnik in da mora izpolniti cilj, ki je pridelava kakovostnega grozdja.

Za vsako od glavnih kategorij vina smo navedli volumenski delež alkohola, ki se pri belih, rosé, biser in kakovostnih penečih vinih poveča za pol stopinje, pri rdečih vinih pa za eno stopinjo, s čimer se najmanjši delež prilagodi dejanskemu stanju proizvoda, saj se zaradi podnebnih sprememb grozdje ne potrga pod navedeno stopnjo, da bi doseglo zrelost v smislu sladkorjev in tudi fenolno zrelost.

22. SPREMEMBE ENOLOŠKIH POSTOPKOV

Opis

Naslednji stavek je črtan: „Pri proizvodnji mošta je treba upoštevati tradicionalne postopke, pri čemer se uporablja tehnologija za optimizacijo kakovosti vina.“.

Donos ekstrakcije se je s 70 litrov povečal na 74 litrov mošta ali vina na 100 kg potrganega grozdja, pri čemer je navedeno, da so vključene njihove droži.

Spremenjeni sta točka 3.3 specifikacije proizvoda in točka 5 enotnega dokumenta.

Gre za standardno spremembo, saj ne vključuje nobene od sprememb iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta o geografskih označbah.

Razlog

Črtani stavek je odveč, ker so vinske kleti zdaj opremljene z ustrezno tehnologijo za pridobivanje kakovostnega mošta.

Ekstrakcija mošta se nanaša na postopek proizvodnje belih vin, v katerem ekstrakcija poteka pred vrenjem. Pri ekstrakciji vina se upošteva dejstvo, da postopek ekstrakcije poteka po vrenju. Ob upoštevanju, da se v obratih za proizvodnjo kakovostnega vina uporabljajo vse bolj izpopolnjeni in najsodobnejši stroji, se je postopek ekstrakcije izboljšal, zaradi česar je kljub večjemu pritisku bolj občutljiv z vidika roka uporabnosti proizvoda in njegove kakovosti.

23. IZBOLJŠANJE BESEDILA O DONOSU NA HEKTAR

Opis

Proizvodnja v hl/ha je določena za končno vino. Ustreznim vrednostim sta dodani dve decimalni mesti.

Ta sprememba se nanaša na točko 5 specifikacije proizvoda, na enotni dokument pa ne vpliva.

Gre za standardno spremembo, saj ne vključuje nobene od sprememb iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta o geografskih označbah.

Razlog

Besedilo je bolj natančno.

24. SPREMEMBE V SORTAH

Opis

Pri priporočenih belih sortah vinske trte je imenu sorte cariñena blanca kot sinonim dodano ime sorte carignan blanc, ime sorte lledoner blanc je kot sopomenka imena sorte garnacha blanca spremenjeno v pravilno obliko, in sicer lladoner blanco, sorta garnacha roja pa je vključena v priporočene rdeče sorte vinske trte.

Pri dovoljenih belih sortah vinske trte je ime moscatel de grano pequeño nadomeščeno s pravilnim imenom moscatel de grano menudo.

Pri priporočenih rdečih sortah je imenu sorte samsó ali cariñena dodan še en sinonim mazuela, ime sorte lladoner je dodano kot sopomenka imenu sorte garnacha tinta, sorta cariñena gris pa je dodana kot nova sorta.

Pri dovoljenih rdečih sortah vinske trte je ime sorte tempranillo kot sopomenka dodano imenu sorte ull de llebre, ime sorte lledoner pelut pa kot sopomenka imenu sorte garnacha peluda.

Spremenjeni sta točka 6 specifikacije proizvoda in točka 7 enotnega dokumenta.

Gre za standardno spremembo, saj ne vključuje nobene od sprememb iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta o geografskih označbah.

Razlog

Izboljšane so podrobnosti o imenih sort.

25. IZBOLJŠANO BESEDILO POVEZAVE

Opis

Besedilo povezave je izboljšano.

Spremenjeni sta točka 7 specifikacije proizvoda in točka 8 enotnega dokumenta.

Gre za standardno spremembo, saj ne vključuje nobene od sprememb iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta o geografskih označbah. Predvsem ni spremenjena povezava, ampak je le izboljšano njeno besedilo.

Razlog

To je priložnost za izboljšanje besedila.

26. IZRAZI IN/ALI NAVEDBE

Opis

Poleg tega, da je ta oddelek o izrazih in navodilih prestavljen iz točke 2 v točko 8 specifikacije proizvoda, kot je že navedeno, so v besedilo vnesene različne spremembe.

Spremenjeni sta točka 8 specifikacije proizvoda in točka 9 enotnega dokumenta.

Gre za standardno spremembo, saj ne vključuje nobene od sprememb iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta o geografskih označbah. Predvsem ni spremenjena povezava, ampak je le izboljšano njeno besedilo.

Razlog

— Pri vinu „vino joven“ (mlado vino) je zahteva „se mora ustekleničiti v letu trgatve in/ali po 20. decembru v letu, v katerem je bilo grozdje potrgano, kot je dogovorjeno“ nadomeščena z zahtevo „se mora ustekleničiti v letu, v katerem je bilo grozdje potrgano“, s čimer je odpravljena nejasnost in se razume, da je stekleničenje omejeno na obdobje v letu trgatve, saj se je lahko prejšnje besedilo razumelo tako, da je stekleničenje dovoljeno po 20. decembru brez roka.

— Pri vinu „vino de guarda“ (vino s sposobnostjo ohranjanja lastnosti) je uvedena obveznost, da prostornina hrastovih sodov ne sme biti večja od 330 litrov. Povedano drugače, določena je prostornina sodov.

— Pri vinih z izrazi „crianza“, „reserva“ in „gran reserva“ je besedilo v vseh vidikih, vključno s časom in prostornino sodov, prilagojeno pogojem, ki so že določeni v predpisih, ki urejajo te tradicionalne izraze.

— Pri izrazu „reserva“ je dodano naslednje: da se lahko ta izraz uporablja za kakovostna peneča vina, mora ta postopek med vlivom vrelnega likerja in degoržiranjem trajati najmanj 15 mesecev.

— Pri staranju likerskega vina garnacha „Empordà“ je črtana zahteva, da morajo biti posode iz hrastovega lesa, saj niso edina vrsta posode, ki se lahko uporablja, čeprav se tradicionalno najpogosteje uporabljajo. Uvedena je tudi zahteva, da prostornina posode ne sme biti večja od 330 litrov.

— Pri vinih z izrazom „rancio“ je treba pri sklicevanju na obdobje staranja čas izračunati kot povprečje vseh njegovih sestavin.

— Pri izrazih za sod (*barrica*) in hrast (*roble*) se največja prostornina posode s 330 litrov poveča na 600 litrov, kot je zahtevano v nacionalni zakonodaji. Razloga za strožjo omejitev ni.

— Pri likerskih vinih garnacha „Empordà“ in moscatel „Empordà“ se mejna vrednost sladkorja za vino, ki se označi z izrazom „vino dulce natural“ (naravno sladko vino), zniža z 270 g/l na 252 g/l. Sprememba je namenjena prilagoditvi tradicionalnejšim metodam, ki se uporabljajo na območju proizvodnje.

— Besedilo „Vina in likerska vina se označijo z izrazom ‚rancio‘, če zaradi posebnih pogojev staranja pridobijo okus ‚rancio‘ (žlahtno žarko)“ je odveč, saj je opis teh vin že popoln, in je zato črtano.

— Pri likerskem vinu garnacha „Empordà“ sta izraza „jantarna“ in „rubinasta“ neobvezna, saj sta za proizvod značilna glede na sorte, ki se uporabljajo za njegovo proizvodnjo.

— Pri vinih z izrazom „rancio“, pri katerih je vsebnost sladkorja večja od 45 g/l, je dodan izraz „rancio dulce“.

— Pri kakovostnih penečih vinih mora biti ime ZOP navedeno na zamašku. Ker gre za manjšinski proizvod, želijo sami proizvajalci penečega vina ločiti zamašek z navedbo imena označbe porekla.

— Obvezni izrazi so zaradi večje jasnosti ločeni od neobveznih izrazov.

— Črtali smo zahtevo, da mora biti navedba sort zunaj vidnega polja za obvezne informacije, če so vključene več kot tri sorte. Ta presega zakonodajne zahteve in ni upravičena.

— Pravila o navedbi imena vinogradnika ali posestva so nadomeščena z besedilom „embotellado en la propiedad“ (ustekleničeno na posestvu). Ta navedba je dodana, da se ločijo proizvajalci, ki izpolnjujejo zahteve.

— Uvedeno je priporočilo o uporabi imen sort lladoner, lladoner blanco in lledoner pelut na etiketah vseh vin, ki jih vsebujejo, saj so to lokalne sopomenke.

— Dodana sta tradicionalna izraza „rancio“ in „vino dulce natural“. Njuna opustitev je bila napaka, ki je zdaj popravljena.

27. SPREMEMBE V ZVEZI Z INŠPEKCIJSKIMI PREGLEDI

Opis

Kontaktni podatki pooblaščenega organa so posodobljeni. Izraz „crianza“ je nadomeščen z izrazom za staranje (*envejecimiento*), ki se nanaša na to fazo v proizvodnji vina. Črtana je prednostna razvrstitev inštituta Instituto Catalán de la Viña y del Vino kot laboratorija za analizo vin.

Ta sprememba se nanaša na točko 9 specifikacije proizvoda, na enotni dokument pa ne vpliva.

Gre za standardno spremembo, saj ne vključuje nobene od sprememb iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta o geografskih označbah.

Razlog

Posodobitev kontaktnih podatkov certifikacijskega organa.

Izraz za staranje (*envejecimiento*) je pravilnejši, ker se lahko izraz „crianza“ zamenja s tradicionalnim izrazom.

Na podlagi kakovosti storitev in stroškov mora biti mogoče izbrati kateri koli laboratorij, če ima ta potrebno akreditacijo.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime**

Empordà

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

3. Likersko vino

5. Kakovostno peneče vino

8. Biser vino

16. Vino iz prezrelega grozdja

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIJAČE, ALKOHOLNE TEKOČINE IN KIS

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tarifne številke 2009

4. **Opis vin**

1. *Belo vino, belo vino, v celoti ali delno fermentirano in/ali starano v lesenih posodah, in oranžno vino*

KRATEK OPIS

Belo vino

Videz: bister, bledo rumene barve z možnimi zelenkastimi odtenki. Kadar so proizvedena iz sorte garnacha roja in/ali rdečih sort, so lahko bolj živo rumene barve, včasih z rožnatimi in/ali sivkastimi odtenki. Kadar so proizvedena brez sulfitov (≤ 10 mg/l skupnega SO_2), so lahko bolj živo rumene barve, včasih z zlatimi odtenki. Vonj: krepek, s precej intenzivnimi aromami po sadju in/ali cvetju. Okus: krepek, čist, svež z dobro uravnoteženimi kislinami.

Belo vino, v celoti ali delno fermentirano in/ali starano v lesenih posodah:

Videz: bister, z rumenimi odtenki. Kadar so proizvedena iz sorte garnacha roja in/ali črnih sort, so lahko bolj živo rumene barve, včasih z rožnatimi in/ali sivkastimi odsevi. Kadar so proizvedena brez sulfitov (≤ 10 mg/l skupnega SO_2), so lahko bolj živo rumene barve, včasih z zlatimi odtenki. Vonj: čist, po sadju in/ali cvetju, z aromami, pridobljenimi s staranjem v lesu. Okus: krepek, čist, dobro uravnotežen z dolgim pookusom.

Oranžno vino:

Videz: bister, živo rumene do oranžno jantarne barve. Vonj: čist z aromami po sadju in/ali cvetju, lahko ima rastlinske ali zelnate note. Okus: krepek, čist, z dobro uravnoteženimi kislinami in morebitnimi rahlo grenkimi in/ali taničnimi notami.

* Najvišja vsebnost žveplovega dioksida: 200 miligramov na liter, če je vsebnost sladkorja nižja od 5 gramov na liter, in 250 miligramov na liter, če je vsebnost sladkorja 5 gramov na liter ali višja.

* Za omejitve, ki niso določene, se upošteva veljavna zakonodaja EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) 11

— Najnižja vsebnost skupnih kislin 4 grami na liter, izraženi kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) 13,33

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

2. *Vino rosé in vino rosé, v celoti ali delno fermentirano in/ali starano v lesenih posodah*

KRATEK OPIS

Vino rosé:

Videz: bister, bledo rožnate do češnjeve barve. Možni sta tudi bolj živa vijoličasta barva in barva čebulne lupine. Kadar so proizvedena brez sulfitov (≤ 10 mg/l skupnega SO_2), lahko prevzamejo bolj živo oranžne odseve. Vonj: čist, z aromami po cvetju in/ali sadju. Okus: krepek, čist, svež z dobro uravnoteženimi kislinami.

Vino rosé, v celoti ali delno fermentirano in/ali starano v lesenih posodah:

Videz: bister, bledo rožnate do češnjeve barve, kar omogoča bolj živo vijoličasto barvo in bolj oranžni odtenek, ne da bi se pri tem izgubili rdeči odtenki. Vonj: čist, po sadju in/ali cvetju, z aromami, pridobljenimi s staranjem v lesu. Okus: krepek, čist, dobro uravnotežen z dolgim pookusom.

* Najvišja vsebnost žveplovega dioksida: 200 miligramov na liter, če je vsebnost sladkorja nižja od 5 gramov na liter, in 250 miligramov na liter, če je vsebnost sladkorja 5 gramov na liter ali višja.

* Za omejitve, ki niso določene, se upošteva veljavna zakonodaja EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) 11

— Najnižja vsebnost skupnih kislin 4 grami na liter, izraženi kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) 13,33

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

3. *Rdeče vino in rdeče vino, v celoti ali delno fermentirano in/ali starano v lesenih posodah*

KRATEK OPIS

Rdeče vino:

Videz: bister, rdeče ali vijoličasto rdeče barve do živo vijoličastega odtenka. Vonj: čist, po sadju in zelo intenziven. Okus: krepek, čist in uravnotežen.

Rdeče vino, v celoti ali delno fermentirano in/ali starano v lesenih posodah:

Videz: bister, rdeče in/ali vijoličasto rdeče barve ali morebitnimi opečnatimi odtenki. Vonj: čist, intenziven, z notami po sadju in aromami, pridobljenimi s staranjem v lesenih sodih. Okus: krepek, čist, z dobro strukturo, uravnotežen in z dolgim pookusom, aromatičen, taničen in intenziven.

* Pri staranih rdečih vinih je lahko ta vrednost 0,80 g/l (13,33 mEq/l) presežena za 0,06 g/l za vsako stopinjo nad 12 in za vsako leto staranja, vendar do največ 1,10 g/l (18,33 mEq/l).

* Najvišja vsebnost žveplovega dioksida: 150 miligramov na liter, če je vsebnost sladkorja nižja od 5 gramov na liter, in 200 miligramov na liter, če je vsebnost sladkorja 5 gramov na liter ali višja.

* Za omejitve, ki niso določene, se upošteva veljavna zakonodaja EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) 12

— Najnižja vsebnost skupnih kislin 4 grami na liter, izraženi kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) 13,33

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

4. *Vino z izrazom „rancio“ iz kategorije 1*

KRATEK OPIS

Videz: različno živi rumeni do mahagonijevi odtenki, odvisno od stopnje staranja. Vonj: oksidativne note in arome po medu in/ali začimbah in/ali praženem sadju. Okus: močan, kompleksen, bolj ali manj sladek, odvisno od vsebnosti sladkorja.

* Najvišja vsebnost žveplovega dioksida: 150 miligramov na liter, če je vsebnost sladkorja nižja od 5 gramov na liter, in 200 miligramov na liter, če je vsebnost sladkorja 5 gramov na liter ali višja.

* Za omejitve, ki niso določene, se upošteva veljavna zakonodaja EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) 12

— Najnižja vsebnost skupnih kislin 4 grami na liter, izraženi kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) 35

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

5. *Belo, rosé in rdeče biser vino*

KRATEK OPIS

Videz: bister, nežno sproščanje majhnih mehurčkov, bela vina so bledo rumene barve z zelenkastimi odtenki, vina rosé so rožnate barve, rdeča vina pa rdeče ali vijoličasto rdeče barve. Kadar so bela biser vina proizvedena iz sorte garnacha roja in/ali rdečih sort, so lahko bolj živo rumene barve, včasih z rožnatimi in/ali sivkastimi odtenki. Vonj: po sadju in/ali cvetju, čist, krepek in zelo intenziven. Okus: krepek, čist, svež, uravnotežen, s stalnimi in enakomernimi mehurčki.

* Najvišja vsebnost žveplovega dioksida: 200 miligramov na liter pri belih in rosé vina ter 150 miligramov na liter pri rdečih vinih, če je vsebnost sladkorja < 5 g/l, 250 miligramov na liter pri belih in rosé vinih ter 200 miligramov na liter pri rdečih vinih, če je vsebnost sladkorja 5 gramov na liter ali višja.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) 10,5

— Najnižja vsebnost skupnih kislin 5 grami na liter, izraženi kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) 13,33

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

6. *Kakovostno peneče vino*

KRATEK OPIS

Videz: bister, enakomerno in stalno sproščanje majhnih mehurčkov, bledo rumene barve z zelenkastimi do živo rumenimi in rožnatimi odtenki pri penečih vinih rosé. Kadar so kakovostna peneča vina proizvedena iz sorte garnacha roja in/ali črnih sort, so lahko živo rumene barve, včasih z rožnatimi in/ali sivkastimi odtenki. Vonj: čist, po sadju in/ali cvetju, zelo intenziven in z aromami, pridobljenimi s staranjem v steklenicah. Okus: krepek, čist, uravnotežen ter s stalnimi in enakomernimi mehurčki.

* Za omejitve, ki niso določene, se upošteva veljavna zakonodaja EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) 10,5

— Najnižja vsebnost skupnih kislin 5 grami na liter, izraženi kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) 13,33

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) 185

7. *Likersko vino (belo vino mistela „Empordà“, rdeče vino mistela „Empordà“, vino garnacha „Empordà“, vino moscatel „Empordà“, sladko vino „Empordà“ in vino z izrazom „rancio“ „Empordà“)*

KRATEK OPIS

Belo vino mistela „Empordà“:

Videz: bister, bledo rumene do jantarne barve. Vonj: čist, zelo intenziven, z aromami po cvetju in/ali sadju in/ali oreški. Okus: krepek, čist, sladek in uravnotežen.

Rdeče vino mistela „Empordà“:

Videz: bister, zelo živi rdeči in/ali vijoličasto rdeči odtenki. Vonj: čist, zelo intenziven in saden. Okus: krepek, čist, sladek in uravnotežen.

Vino garnacha „Empordà“:

Videz: bister, bolj ali manj živi jantarni odtenki, odvisno od stopnje staranja in tega, je proizvedeno iz belih sort. Lahko ima rubinaste do mahagonijeve odtenke, če je proizvedeno iz črnih sort, pa opečnate odtenke. Vonj: čist, močan, po zrelem in/ali sušenem sadju in z aromami, ki se razvijejo s staranjem. Okus: krepek, čist, sladek, kompleksen, uravnotežen in obstojen.

Vino moscatel „Empordà“:

Videz: bister, bledo rumene barve z možnimi zelenkastimi odtenki do jantarne barve. Vonj: čist, zelo intenziven in z aromami, značilnimi za sorto. Okus: krepek, čist, sladek, žameten, intenziven in obstojen ter ustrezen sorti, iz katere je proizveden.

Sladko vino „Empordà“:

Videz: bister, barva ustreza sortam vinske trte, iz katerih je vino proizvedeno, in sega od zlato bele do rdečkasto mahagonijeve barve. Vonj: čist, z aromami po zrelem in/ali sušenem sadju. Okus: krepek, čist, sladek, uravnotežen in obstojen.

Vino z izrazom „rancio“ „Empordà“:

Videz: bister, različno živi odtenki starega zlata do mahagonija, odvisno od stopnje staranja. Vonj: oksidativne note in arome po medu in/ali začimbah in/ali praženem sadju. Okus: močan, kompleksen, bolj ali manj sladek, odvisno od vsebnosti sladkorja.

* Najvišja vsebnost žveplovega dioksida: 150 miligramov na liter, če je vsebnost sladkorja nižja od 5 gramov na liter, in 200 miligramov na liter, če je vsebnost sladkorja 5 gramov na liter ali višja.

* Za omejitve, ki niso določene, se upošteva veljavna zakonodaja EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) 15

— Najnižja vsebnost skupnih kislin v miliekvivalentih na liter

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) 35

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

8. *Vino iz prezrelega grozdja*

KRATEK OPIS

Videz: rumeni do jantarni odtenki. Vonj: močno aromatičen, ki spominja na zrelo in/ali dehidrirano sadje in oreške. Okus: krepek, čist, sladek, z bogato teksturo in kompleksen z dolgim pookusom.

* Najvišja vsebnost žveplovega dioksida: 150 miligramov na liter, če je vsebnost sladkorja nižja od 5 gramov na liter, in 200 miligramov na liter, če je vsebnost sladkorja 5 gramov na liter ali višja.

* Za omejitve, ki niso določene, se upošteva veljavna zakonodaja EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) 12

— Najnižja vsebnost skupnih kislin v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) 35

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

5. **Enološki postopki**

5.1 *Posebni enološki postopki*

Posebni enološki postopki

Zdravo grozdje s stopnjo zrelosti, potrebno za pridobivanje vin z volumenskim deležem naravnega alkohola najmanj 11,5 vol. %, se bo uporabljalo za proizvodnjo rdečega vina, s stopnjo zrelosti, potrebno za pridobitev 10,5 vol. %, se bo uporabljajo za proizvodnjo belega in rosé vina, s stopnjo zrelosti, potrebno za pridobitev 9,5 vol. %, pa za proizvodnjo biser ali kakovostnih penečih vin.

Za ekstrakcijo mošta ali vina in ločevanje od grozdnih kožic se uporabi ustrezni pritisk, s čimer se zagotovi, da se iz vsakih 100 kg potrganega grozdja proizvede največ 74 litrov mošta ali vina z drožmi.

5.2 *Največji donosi*

1. Bele sorte vinske trte

12 000 kilogramov grozdja na hektar

88,8 hektolitrov na hektar

2. Rdeče sorte vinske trte

10 000 kilogramov grozdja na hektar

74 hektolitrov na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Alt Empordà:

Agullana, Avinyonet del Puigventós, Biure, Boadella in 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 in 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. **Sorte vinske trte**

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 povezave**

8.1 *Vino*

Na teh ravnicah se proizvajajo mirna vina, osnovna vina za kakovostna peneča ali biser vina, ki so lažja. Proizvedena odlična bela, rosé in mlada rdeča vina imajo dobro izražene kisline in so uravnotežena. So sadna in sveža. Proizvajalci na tem območju, ki so strokovnjaki za značilnosti posameznih vrst zemljišč, so se naučili dopolnjevati vina, ki se proizvajajo iz grozdja, pridelanega na parcelah na različnih vrstah tal. Ta vina so na območju obogatila gastronomijo, saj se odlično ujemajo z mediteransko kuhinjo.

8.2 *Likerska vina in vino iz prezrelega grozdja*

Za likerska vina je značilna raznolikost. Vina garnacha in moscatel „Empordà“ so že od nekdaj priznana na celotnem ozemlju. Proizvajajo se iz lokalnih sort, ki so popolnoma prilagojene zemljiščem in podnebju. Vina garnacha „Empordà“ so najbolj reprezentativna, saj so omenjena v dokumentih iz srednjega veka. Proizvajajo se iz grozdja starih vinskih trt z nizkim donosom, ki ostane na trti, dokler ne prezori. Za staranje vina se običajno uporablja sistem *solera*.

8.3 *Kakovostna peneča vina*

Večina vinskih trt je na revnih rahlih tleh s kislo ali nevtralno vrednostjo pH, ki omogočajo dobro odtekanje vode. Tla so iz grobih sedimentnih kamnin, konglomeratov in peščenjaka. Sestavljajo jih kamnine iz konca terciarnega obdobja (neogena), vendar so v tem primeru iz velikozrnatega materiala, tj. konglomeratov in peščenjaka, prepredenega s plastmi drobnega materiala.

So iz središča kotline Empordà, kjer je teren položen, ponekod pa nekoliko spremenjen. Na teh ravnicah se proizvajajo mirna vina, osnovna vina za kakovostna peneča ali biser vina, ki so lažja.

8.4 *Biser vino*

Tla so iz velikozrnatih sedimentnih kamnin, konglomeratov in peščenjaka. Proizvajalci na tem območju, ki so strokovnjaki za značilnosti posameznih vrst zemljišč, so se naučili združevati vina, ki se proizvajajo iz grozdja, pridelanega na parcelah na različnih vrstah tal. Ta vina so na območju obogatila gastronomijo, saj se odlično ujemajo z mediteransko kuhinjo. Biser vina, proizvedena na tem območju, so med turisti, ki obiskujejo našo deželo, zelo cenjena vse od sedemdesetih let prejšnjega stoletja.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)**

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

— Vina z izrazom „vino nuevo“ (novo vino) se lahko dajo na trg le, če je na etiketi navedeno leto trgatve, ustekleničiti pa jih je treba pred 31. januarjem v letu, v katerem je bilo grozdje potrgano. Odpošljejo se lahko na dogovorjeni datum v novembru.

— Vina z izrazom „vino joven“ (mlado vino) se lahko dajo na trg le, če je na etiketi navedeno leto trgatve. Ustekleničiti jih je treba v letu, v katerem je bilo grozdje potrgano.

— Za vina, ki so se starala najmanj 12 mesecev v hrastovih sodih, se lahko uporabi izraz „vino de guarda“ (vino s sposobnostjo ohranjanja lastnosti). Prostornina hrastovih sodov ne sme biti večja od 330 litrov.

— Da se lahko na penečih vinih navede izraz „reserva“, mora obdobje med vlivom vrelnega likerja in degoržiranjem trajati najmanj 15 mesecev.

— Likersko vino garnacha „Empordà“ se mora starati v oksidativnem okolju v posodah različnih prostornin, glede na njegovo trajanje pa se lahko uporabljajo naslednji izrazi:

  — izraz „crianza“ se lahko upori, če staranje traja tri leta, od tega vsaj eno leto v posodah iz hrastovega lesa s prostornino največ 330 litrov,

  — izraz „reserva“ se lahko upori, če staranje traja pet let, od tega vsaj štiri leta v posodah iz hrastovega lesa s prostornino največ 330 litrov,

  — izraz „gran reserva“ se lahko upori, če staranje traja osem let, od tega vsaj šest let v posodah iz hrastovega lesa s prostornino največ 330 litrov,

  — izraz „vieja reserva“ se lahko upori, če staranje traja več kot deset let v posodah iz hrastovega lesa s prostornino največ 330 litrov.

— Pri vinih z izrazom „rancio“ se pri sklicevanju na obdobje staranja čas izračuna kot povprečje vseh njegovih sestavin.

— Navedba „ki vre v sodu“ se lahko uporablja, če je vino vrelo v lesenih posodah s prostornino največ 600 litrov.

— Beseda „sod“ se lahko uporabi, kadar informacije o zadevnem vinu vključujejo navedbo obdobja v mesecih in/ali letih, v katerem je bilo vino hranjeno v lesenih posodah s prostornino največ 600 litrov.

— Beseda „hrast“ se lahko uporabi, kadar informacije o zadevnem vinu vključujejo navedbo obdobja v mesecih ali letih, v katerem je bilo vino hranjeno v posodah iz hrastovega lesa s prostornino največ 600 litrov.

— Za likerska vina garnacha „Empordà“ in moscatel „Empordà“ se uporabi izraz „vino dulce natural“ (naravno sladko vino), če so proizvedena iz mošta z visoko vsebnostjo sladkorja, ki je večja od 252 g/l.

— Likersko vino garnacha „Empordà“ se lahko opiše z izrazom „jantarno“, če je proizvedeno iz sort vinske trte garnacha blanca in/ali garnacha roja, z izrazom „rubinasto“ pa se opiše, če je proizvedeno iz sorte garnacha tinta.

— Kadar je vsebnost sladkorja v vinih z izrazom „rancio“ večja od 45 g/l, je dodan izraz „rancio dulce“.

— Uporabljene črke za „Empordà“ morajo biti visoke najmanj 4 mm, za „označbo porekla“ pa morajo meriti polovico te višine.

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

pakiranje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Vina morajo biti pakirana ali ustekleničena na opredeljenem geografskem območju v obratih, vpisanih v register polnilnic in pakirnic z zaščiteno označbo porekla, da se s preprečevanjem nepotrebnega prevoza zagotovita nadzor sledljivosti in ohranjanje kakovosti.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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