C/2025/4117

24.7.2025

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/4117)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Empordà”

PDO-ES-A1548-AM03 – 28.4.2025

1. **Produktens namn**

”Empordà”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☒ Skyddad ursprungsbeteckning (SUB)

☐ Skyddad geografisk beteckning (SGB)

☐ Geografisk beteckning (GB)

3. **Sektor**

☐ Jordbruksprodukter

☒ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Spanien

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Ministeriet för jordbruk, fiske och livsmedelsfrågor. Generaldirektoratet för hälsa och livsmedelssäkerhet. Undergeneraldirektoratet för kontroll av livsmedelskvalitet och laboratorier för jordbruksbaserade livsmedel.

6. **Klassificering som standardändring**

Det rör sig om en standardändring eftersom ändringen inte utgör någon av de ändringar som anges i artikel 24.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar.

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

1. INLEDNINGEN HAR STRUKITS

Beskrivning

Den nuvarande texten (dvs. före ändringen) i produktspecifikationen börjar med en inledning indelad i två avsnitt med rubriken ”Ämne” och ”Definitioner”, som har strukits.

Ändringen gäller inledningen som har strukits, och detta påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Det rör sig om en standardändring eftersom ändringen inte utgör någon av de ändringar som anges i artikel 24.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar.

Motivering:

Denna inledning utgör inte något av de element som krävs för en produktspecifikation. Dessutom ingår dess innehåll redan i lagstiftningen.

2. RÄTTELSE

Beskrivning

Den nuvarande texten i produktspecifikationen anger att det skyddade namnet är ”Empordà” och ”EMPORDÀ”. Hänvisningen till namnet med versaler har strukits.

Ändringen gäller punkt 1 i produktspecifikationen och påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Det rör sig om en standardändring eftersom ändringen inte utgör någon av de ändringar som anges i artikel 24.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar.

Motivering:

Eftersom detta är samma namn, och det rättsligt fastställda skyddet för en skyddad ursprungsbeteckning omfattar alla skrivformer av namnet i fråga, behöver det inte skrivas ut på olika sätt, dvs. det behöver inte anges med versaler, vilket kan vara förvirrande.

3. ÄNDRING AV BESKRIVNINGEN AV DE OLIKA TYPERNA AV VITT VIN

Beskrivning

1. Beskrivningen av typen ”vino blanco” (”vitt vin”) har ändrats:

   — Följande har lagts till när det gäller utseendet:

   ”När vinerna framställs av garnacha roja och/eller blå druvsorter kan de ha en intensivare gul färg, ibland med rosa och/eller gråaktiga nyanser.

   När de framställs utan sulfiter (en total SO2-halt på ≤ 10 mg/l), kan de ha en intensivare gul färg, ibland med gyllene nyanser.”

   — Egenskapen ”fruktig” har flyttats från beskrivningen av smaken till doften, där även egenskapen ”blommig” har lagts till.

2. Namnet på viner av typen ”vino blanco criado en barrica” (”fatlagrat vitt vin”) har ändrats till ”vino blanco fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes de madera” (”vitt vin som jäst och/eller lagrats helt eller delvis på träfat”) och viner av typen ”vino blanco fermentado en barrica sobre lías” (”vitt vin som fatjäst på jästfällningen”) har strukits eftersom den omfattas av den senare hänvisningen, och beskrivningen har anpassats enligt följande:

   — Följande tillägg har gjorts: ”För viner som delvis lagras på träfat måste minst 25 % av lagringen ske på träfat.”

   — När det gäller utseendet har ”utan att bli gyllengult” strukits och följande har lagts till: ”När vinerna framställs av garnacha roja och/eller blå druvsorter kan de ha en intensivare gul färg, ibland med rosaaktiga och/eller gråaktiga nyanser.

   När de framställs utan sulfiter (en total SO2-halt på ≤ 10 mg/l), kan de ha en intensivare gul färg, ibland med gyllene nyanser.”

   — När det gäller doften har egenskapen ”blommig” lagts till och ordet ”sekundär” har strukits.

   — När det gäller smaken har ordet ”mogen” strukits.

3. Högsta verkliga alkoholhalt har strukits. Den särskilda hänvisningen till viner med beteckningen ”crianza” har strukits.

4. Viner av typen ”vino blanco brisado” (”orangevin”) har lagts till och beskrivits.

Ändringen gäller punkt 2.1 i produktspecifikationen och punkt 4 i det sammanfattande dokumentet.

Det rör sig om en standardändring eftersom ändringen inte utgör någon av de ändringar som anges i artikel 24.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar.

Motivering:

1. Den tillagda texten om de vita vinernas utseende är avsedd att ta hänsyn till de särskilda egenskaperna hos vita viner som framställs av blå druvsorter och av garnacha roja, eftersom de på grund av sin högre andel polyfenoler och antocyaniner kan ge vinerna en intensivare färg.

   Å andra sidan är den metod för framställning av vin som tidigare traditionellt tillämpats, innan man introducerade vinframställningsprodukter som svaveldioxid eller tillsats av utvalda torkade jästprodukter, inte en ny trend, utan snarare en tradition som man aldrig slutat tillämpa. Denna typ av traditionell produktion kan ge viner med intensivare färger.

   Beskrivningen ”fruktig” förekom i samband med smaken, men vi anser att det är lämpligare att ta med den i samband med doften, eftersom det är en egenskap som snarare hör dofterna, och inte smakerna, till. Egenskapen ”blommig” har lagts till eftersom det är en mycket vanlig och uppskattad doft för denna typ av vin.

   Kategorin ”vino blanco fermentado en barrica sobre lías” (”vitt vin fatjäst på jästfällningen”) har strukits eftersom denna typ av vin omfattas av den nya kategorin ”Vino blanco fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes de madera” (”vitt vin jäst och/eller lagrat helt eller delvis på träfat”).

   Ändringen i beskrivningen av denna typ beror på en förbättrad definition, som nu omfattar alla vita viner som är jästa och/eller lagrade på träfat under en del av framställningen, och inte bara de som har jäst på träfat. Man bör komma ihåg att i många fall sker inte hela jäsningen, utan endast en del av den, på träfat.

   Kraven på utseendet har förenklats med strykningen av ”utan att nå en gyllene ton”. Viner av denna typ kan anta gyllene toner på grund av att en oxidativ karaktär utvecklas i träfaten, och sådana gyllene toner är inte på något sätt en defekt, förutsatt att vinet besitter de andra organoleptiska aromerna och smakegenskaperna.

   Den tillagda texten om färgen är densamma som den som lades till under viner av typen ”Vino blancos” (”vitt vin”) och lades till av de skäl som anges ovan.

   Egenskapen ”blommig” har lagts till av samma skäl som anges ovan. Misstaget att benämna de dofter som kommer av att vinet lagras på träfat som sekundära har rättats genom att ordet ”sekundärt” har strukits. Strykningen av ordet ”mogen” gjordes för att rätta till ett fel som berodde på en felaktig översättning från katalanska till spanska.

2. De analyser som vår tillsynsnämnds tekniska avdelning har genomfört under de senaste tio åren visar att sockerkoncentrationen ökar jämfört med tidigare år, troligen på grund av klimatförändringarna. Det finns flera orsaker till detta: en ökning av temperaturen, fler dagar med höga temperaturer, perioder av vattenstress osv. I detta avseende prioriterar vingårdarna produkternas kvalitet, och väljer att skörda samtidigt som man upprätthåller en balans mellan fenolisk mognad och sannolik alkoholhalt, vilket i allt högre grad innebär en högre sannolik alkoholhalt. Man beslutade därför att inte fastställa någon övre gräns, eftersom det inte finns något direkt samband mellan alkoholhalt och kvalitet.

   Ökningen av alkoholhalten för viner med beteckningen ”crianza” har strukits (en volymprocent mer än den lägsta halt som fastställts för övriga viner), eftersom det inte fanns någon teknisk anledning som kunde motivera att man behöll den.

3. Orangevin har producerats i regionen sedan urminnes tider, men produktionen hade upphört. Den har återupptagits under det senaste årtiondet och ger viner med karakteristisk färg och struktur som är mycket uppskattade för sitt gastronomiska värde. Dessa viner är sammanbundna med området och viner som framställs på en enda druvsort är starkt färgade av den specifika druvsorten.

4. ÄNDRING AV BESKRIVNINGEN AV DE OLIKA TYPERNA AV ROSÉVIN

Beskrivning

1. Beskrivningen av typen ”rosévin” har ändrats i alla avseenden, med följande tillägg vad gäller utseende: ”När vinerna framställs utan sulfiter (en total SO2-halt på ≤ 10 mg/l), kan de ha intensivare orange nyanser.”

2. Vin av typen ”Vino rosado fermentado en barrica” (”fatjäst rosévin”) har strukits och namnet ”Vino rosado criado en barrica” (”fatlagrat rosévin”) har ändrats till ”Vino rosado fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes de madera” (”rosévin jäst och/eller lagrat helt eller delvis på träfat”) och beskrivningen har anpassats.

3. Den lägsta verkliga alkoholhalten har sänkts från 11,5 till 11 volymprocent och gränsen för högsta verkliga alkoholhalt har tagits bort. Den särskilda hänvisningen till viner med beteckningen ”crianza” har strukits.

Ändringen gäller punkt 2.1 i produktspecifikationen och punkt 4 i det sammanfattande dokumentet.

Det rör sig om en standardändring eftersom ändringen inte utgör någon av de ändringar som anges i artikel 24.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar.

Motivering:

1. När det gäller utseendet har ordet ”mjukt” ersatts med ”blekt”, eftersom det senare är lämpligare som ett färgadjektiv. Man ansåg också att violetta toner bör tillåtas eftersom de förekommer hos många unga roséviner på grund av förekomsten av antocyaniner från de druvsorter som används och även på grund av att dessa toner är typiska för ungt vin. Man beslutade vidare att färgen ”lökskal” skulle tas med för att inte utesluta rosévin som framställs av garnacha roja.

   Å andra sidan är den metod för framställning av vin som tidigare traditionellt tillämpats, innan man introducerade vinframställningsprodukter som svaveldioxid eller tillsats av utvalda torkade jästprodukter, inte en ny trend, utan snarare en tradition som man aldrig slutat tillämpa. Denna typ av traditionell produktion kan ge viner med orange färg eller orange nyanser.

   När det gäller doften har ordet ”primär” strukits eftersom det är överflödigt, då dofterna ”blommig” och ”fruktig” har specificerats. För att rätta en felaktig översättning från katalanska till spanska har ”klar” ersatts med ”ren”.

   När det gäller smaken har egenskapen ”fruktig” strukits eftersom den är lämpligare med hänsyn till doft, då den hör till de egenskaper som benämns som dofter och inte de egenskaper som benämns som smaker.

2. Kategorin ”Vino rosado fermentado en barrica” har strukits eftersom denna typ av vin omfattas av den nya kategorin ”Vino rosado fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes de madera”. Ändringen i beskrivningen av denna nya typ beror på en förbättrad definition som nu omfattar alla roséviner som har jäst och/eller lagrats på träfat under en del av framställningen. Man bör komma ihåg att i många fall sker inte hela jäsningen, utan endast en del av den, kanske bara lagringen, på träfat. En specificering har därför lagts till: ”För vin som delvis lagras på träfat måste minst 25 % av lagringen ske på träfat”.

   När det gäller utseendet har uttrycket ”ljust körsbär” strukits eftersom färgskalan varierar från en blek färg (ljusrosa) till en mer intensiv färg (körsbär), och begreppet beskrevs således felaktigt. Texten ”antar en mer orange ton utan att förlora de röda tonerna” har lagts till eftersom viner i denna kategori har jästs och/eller lagrats helt eller delvis på träfat, och denna lagring kan ge vinerna en mer utvecklad färg än viner som inte lagrats.

   När det gäller doften har egenskapen ”blommig” lagts till, eftersom det är en vanlig och uppskattad doft för denna typ av vin. Man beslutade att stryka kravet på att ha dofter som påminner om röda bär och att lägga till dofter från lagring på träfat, eftersom denna typ av vin måste ha sådana definierande dofter (fattoner) och inte alltid har doft av röda bär.

När det gäller smaken har egenskapen ”fruktig” strukits eftersom den lämpar sig bättre för doft, med tanke på att egenskapen är en doft och inte en smak. Egenskapen ”frisk” har strukits eftersom det är en kvalitet som är mer karakteristisk för unga viner, och det finns ingen anledning till att den är nödvändig i roséviner som är jästa och/eller lagrade helt eller delvis på träfat. Egenskapen ”fyllig” har strukits, eftersom den är svår eller omöjlig att kvantifiera. Det ansågs också lämpligt att kräva att denna typ av vin skulle ha en lång eftersmak, eftersom detta är en egenskap som förvärvas genom kontakt med trä.

3. En gräns för högsta verkliga alkoholhalt har utelämnats, av samma skäl som de som redan angetts för vitt vin. Det finns heller inga tekniska eller kvalitetsmässiga hinder för att minska den lägsta gränsen från 11,5 till 11 volymprocent.

   Ökningen av alkoholhalten för viner med beteckningen ”crianza” har strukits (en volymprocent jämfört med den fastställda lägsta halten), eftersom det inte fanns någon teknisk anledning som kunde motivera att man behöll den.

5. ÄNDRING AV BESKRIVNINGEN AV DE OLIKA TYPERNA AV RÖTT VIN

Beskrivning

1. Beskrivningen av typen ”rött vin” har ändrats i alla avseenden.

2. Vintypen ”Vino tinto fermentado en barrica” (”fatjäst rött vin”) har strukits och namnet ”Vino tinto criado en barrica” (”fatlagrat rött vin”) har ändrats till ”Vino tinto fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes de madera” (”rött vin jäst och/eller lagrat helt eller delvis på träfat”) och beskrivningen har anpassats.

3. ”Rött vin har en lägsta verklig alkoholhalt på 11,5 volymprocent” har ersatts med ”Rött vin har en lägsta verklig alkoholhalt på 12 volymprocent”. Den särskilda hänvisningen till vin av klassen ”crianza” har strukits.

Ändringen gäller punkt 2.1 i produktspecifikationen och punkt 4 i det sammanfattande dokumentet.

Det rör sig om en standardändring eftersom ändringen inte utgör någon av de ändringar som anges i artikel 24.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar.

Motivering:

1. När det gäller utseendet har uttrycket ”blålilaröd” ersatts med ”röd och/eller blålilaröd” för att båda färgerna ska kunna användas, både omväxlande och tillsammans, eftersom detta bättre motsvarar de möjliga tonerna för ett rött vin som är karaktäristiskt för den skyddade ursprungsbeteckningen Empordà.

   När det gäller doften har egenskapen ”behaglig” strukits, eftersom den är svår eller omöjlig att kvantifiera.

   Egenskapen ”fruktig” förekom i samband med smaken, men vi anser att det är lämpligare att ta med den som en doft, eftersom det är en egenskap som snarare hör dofterna, och inte smakerna, till. Egenskapen ”tanninrik” har strukits, eftersom den inte anses nödvändig för denna typ av vin. Beroende på styrkan i tanninerna kan det till och med betraktas som en defekt. ”Långt” har också tagits bort eftersom det var onödigt.

2. Kategorin ”Vino tinto fermentado en barrica” (”fatjäst rött vin”) har strukits eftersom denna typ av vin omfattas av den nya ”Vino tinto fermentado y/o envejecido, total o parcialmente en recipientes de madera” (”rött vin jäst och/eller lagrat helt eller delvis på träfat”). Ändringen i beskrivningen av vintypen beror på en förbättrad definition, som nu omfattar alla röda viner som har varit i träfat under en del av framställningen och inte bara under jäsningen. Man bör komma ihåg att i många fall sker inte hela jäsningen, utan endast en del av den, eller bara lagringen, på träfat. En specificering har därför lagts till: ”För vin som delvis lagras på träfat måste minst 25 % av lagringen ske på träfat”.

I beskrivningen av den nya vintypens utseende har uttrycket ”blålilaröd” ersatts med ”röd och/eller blålilaröd” av de skäl som anges ovan. Dessutom ansågs det nödvändigt att ta hänsyn till eventuella ytterligare terrakottatoner, med tanke på den naturliga utvecklingen av antocyaniner och tanniner i denna typ av vin. När det gäller doften har ”balsamiska, kryddiga dofter som är typiska för lagrat vin” ändrats till ”dofter från lagring på träfat”, eftersom de dofter som kommer av lagring på träfat varierar och beror på vilken typ av trä det är, fatstorleken, rostningen, lagringstiden osv. När det gäller smaken har ordet ”ren” strukits, eftersom om vi förstår det spanska ordet ”franco” (”klar”) som att det beskriver ett vin som inte blandats med andra och som är fritt från brister så skulle ”ren” vara överflödigt. Uttrycket ”dofter som påminner om mogen frukt” har strukits eftersom det är felaktigt att tala om dofter när det gäller smak. Ordet ”mjuk” har strukits, eftersom det inte anses vara en egenskap som är lätt att kvantifiera och inte anses lämpligt för viner som jäser och/eller lagras helt eller delvis på träfat. Viner av denna typ mer strukturerade på grund av extraktionen av tanniner från träet och på grund av tanninkoncentrationen, och den slutliga färgen hos vinerna är ett resultat av den medellånga till långa macerationstid som tillämpas för att uppnå balanserade viner i slutet av lagringsprocessen.

Vi valde att lägga till frasen ”med en lång eftersmak” eftersom viner av denna typ har en längre eftersmak än unga viner. Den långa eftersmaken kommer av extraktionen av tanniner från träet och av tanninkoncentrationen, och den slutliga färgen hos vinerna är ett resultat av den medellånga till långa macerationstid som tillämpas för att uppnå balanserade viner i slutet av lagringsprocessen.

3. Ordet ”quiere” har ersatts med ”vol”, för att rätta ett skrivfel i det spanska originalet. Det finns inga tekniska eller kvalitetsmässiga hinder för att öka den lägsta gränsen från 11,5 till 12 volymprocent.

Ökningen av alkoholhalten för viner med beteckningen ”crianza” har strukits (en volymprocent mer än den lägsta halt som fastställts för övriga viner), eftersom det inte fanns någon teknisk anledning som kunde motivera att man behöll den.

6. VIN AV TYPEN RANCIO HAR INFÖRTS I KATEGORI 1

Beskrivning

En ny typ inom kategori 1 har införts för vin av typen ”rancio”, med tanke på dess lagringsmetod. Deras organoleptiska egenskaper beskrivs och en lägsta verklig alkoholhalt har fastställts.

Ändringen gäller punkt 2.1 i produktspecifikationen och punkt 4 i det sammanfattande dokumentet.

Det rör sig om en standardändring eftersom ändringen inte utgör någon av de ändringar som anges i artikel 24.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar. Inga nya kategorier har införts, utan endast en ny vintyp inom kategori 1, som redan finns i produktspecifikationen.

Motivering:

Införandet av den nya typen ”rancio” föreslogs. Detta beror på att ”rancio” hittills har varit ett uttryck som endast kunde användas för viner och likörviner som hade erhållit den smak som kallas ”rancio” på grund av särskild lagringsförhållande.

7. ÄNDRINGAR I BESKRIVNINGEN AV PÄRLANDE VIN

Beskrivning

Den organoleptiska beskrivningen av vinet har förbättrats. Den undre gränsen för den verkliga alkoholhalten har höjts från 9,5 till 10,5 volymprocent. Där det står ”vin som framställs av vinrankorna/vinrankstyperna” har detta ersatts med ”vin som framställs av druvsorterna”.

Ändringen gäller punkt 2.2 i produktspecifikationen och punkt 4 i det sammanfattande dokumentet.

Det rör sig om en standardändring eftersom ändringen inte utgör någon av de ändringar som anges i artikel 24.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar.

Motivering:

När det gäller utseendet har egenskapen ”lätt” strukits eftersom den inte anses lämplig för utseendet. Egenskapen ”klar” har lagts till för att särskilja viner som är grumliga, och ”ljust eller milt intensivt rosa” har ersatts med ”rosa” och ”blålilarött” har ersatts med ”rött eller blålilarött” eftersom dessa toner bättre beskriver pärlande viner från Empordà. Följande har lagts till: ”Vitt pärlande vin som framställs av garnacha roja och/eller blå druvsorter kan ha en intensivare gul färg, ibland med rosaaktiga och/eller gråaktiga nyanser”. Tillägget har gjorts för att ta hänsyn till särdragen hos de vita pärlande viner som framställs av blå druvsorter, och från garnacha roja, eftersom de kan ha en intensivare färg på grund av en högre andel polyfenoler och antocyaniner.

När det gäller doften har egenskapen ”blommig” lagts till eftersom det är en vanlig och uppskattad doft för denna typ av vin. Egenskaperna ”klar” och ”ren” har lagts till eftersom det anses nödvändigt att viner av denna typ är fria från defekter. Frasen ”med dofter som är typiska för varje druvsort som används för att framställa detta vin” har strukits, eftersom det är svårt eller omöjligt att med exakthet identifiera vilka dofter som är typiska för varje druvsort.

Egenskapen ”fruktig” förekom i samband med smaken, men vi anser att det är lämpligare att ta med den som en doft, eftersom det är en egenskap som snarare hör dofterna, och inte smakerna, till.

Det finns inga tekniska eller kvalitetsmässiga hinder för att öka den lägsta halten från 9,5 till 10,5 volymprocent.

Ordet ”vinranka” har ersatts med ”druva” eftersom detta är mer korrekt.

8. ÄNDRINGAR AV BESKRIVNINGEN AV MOUSSERANDE KVALITETSVIN

Beskrivning

Den organoleptiska beskrivningen av vinet har förbättrats. Den högsta gränsen för verklig alkoholhalt har höjts från 12,5 till 13,5 volymprocent. Formuleringen om produktionsmetoden har också förbättrats.

Ändringen gäller punkt 2.3 i produktspecifikationen och punkt 4 i det sammanfattande dokumentet.

Det rör sig om en standardändring eftersom ändringen inte utgör någon av de ändringar som anges i artikel 24.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar.

Motivering:

När det gäller utseendet har egenskapen ”klar” lagts till för att särskilja detta vin från grumliga viner. Färgintervallet har utvidgats och ”intensivt gult” har lagts till så att även lagrade mousserande kvalitetsviner som på grund av sin ålder kan ha förlorat de grönaktiga tonerna till fördel för mer gula toner omfattas. Följande har lagts till: ”Vitt mousserande kvalitetsvin som framställs av garnacha roja och/eller blå druvsorter kan ha en intensivare gul färg, ibland med rosaaktiga och/eller gråaktiga nyanser”. Tillägget har gjorts för att ta hänsyn till särdragen hos de mousserande viner som framställs av blå druvsorter och från garnacha roja, eftersom dessa kan ha en intensivare färg på grund av en högre andel polyfenoler och antocyaniner.

När det gäller doften har ordet ”crianza” ersatts med ”envejecer” [ett mer allmänt ord för ”lagring”] eftersom uttrycket ”envejecer” är mer representativt för de olika vintyper som det hänvisas till och uttrycket ”crianza” endast är kopplat till vissa lagrade viner som nämns i själva produktspecifikationen och omfattas av EU-lagstiftning.

När det gäller smaken har uttrycket ”god balans mellan syra och sötma” ersatts med ”balanserad”, eftersom balansen kan bero på andra faktorer än endast förhållandet mellan sötma och syra. Egenskaperna ”klar” och ”ren” har lagts till eftersom frånvaron av defekter anses vara nödvändig.

Analyser som vår tillsynsnämnds tekniska avdelning har genomfört under de senaste tio åren visar att sockerkoncentrationen ökar, troligen på grund av klimatförändringarna. Det finns flera orsaker till detta: en ökning av temperaturen, fler dagar med höga temperaturer, perioder av vattenstress osv. I detta avseende prioriterar vingårdarna produkternas kvalitet, och väljer att skörda samtidigt som man upprätthåller en balans mellan fenolisk mognad och sannolik alkoholhalt, vilket i allt högre grad innebär en högre sannolik alkoholhalt.

Den förbättrade formuleringen innebar att man tog bort information om den faktiska alkoholhalten, druvsorterna, produktionsområdet, tappning, lagring, märkning och förslutning, eftersom denna information redan finns i andra delar av produktspecifikationen och alltså skulle vara överflödig här.

9. ÄNDRING AV BESKRIVNINGEN AV VITT MISTELALIKÖRVIN FRÅN EMPORDÀ

Beskrivning

Den organoleptiska beskrivningen av vinet har förbättrats. Formuleringen om produktionsmetoden har också förbättrats.

Ändringen gäller punkt 2.4 i produktspecifikationen och punkt 4 i det sammanfattande dokumentet.

Det rör sig om en standardändring eftersom ändringen inte utgör någon av de ändringar som anges i artikel 24.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar.

Motivering:

När det gäller utseendet har egenskapen ”klart” lagts till för att särskilja grumliga viner, och ”till en lätt gyllene nyans” har ersatts med ”till bärnstensgult” för att även viner som har lagrats längre och som har bibehållit en hög kvalitetsnivå ska kunna omfattas.

När det gäller doften har ”klar” ersatts med ”ren” för att rätta en felaktig översättning från katalanska. För att förbättra beskrivningen har ”och/eller av nötter” lagts till. Vi valde att stryka ”typisk för druvsorten”, eftersom Mistelavin kan framställas med hjälp av de olika godkända druvsorterna och produkten inte bör definieras som framställd av en enda druvsort.

Egenskapen ”fruktig” förekom i samband med smaken, men vi anser att det är lämpligare att ta med den enbart som en doft, eftersom det är en egenskap som snarare hör dofterna, och inte smakerna, till. Vi tog beslutet att stryka uttrycket ”god eftersmak” eftersom det är ett alltför subjektivt begrepp och inte en mätbar och/eller kvantifierbar egenskap för smakpanelen. Uttrycken ”klar” och ”ren” har lagts till för en bättre beskrivning.

Frasen ”vinet filtreras” har strukits eftersom producenterna i praktiken inte alltid använder denna oenologiska metod, då den inte påverkar kvalitet eller typ. Frasen ”Rör om en gång om dagen i en vecka” har strukits, eftersom det nu finns andra metoder för homogenisering.

10. ÄNDRING AV BESKRIVNINGEN AV RÖTT MISTELALIKÖRVIN FRÅN EMPORDÀ

Beskrivning

Den organoleptiska beskrivningen av vinet har förbättrats. Formuleringen om produktionsmetoden har också förbättrats.

Ändringen gäller punkt 2.4 i produktspecifikationen och punkt 4 i det sammanfattande dokumentet.

Det rör sig om en standardändring eftersom ändringen inte utgör någon av de ändringar som anges i artikel 24.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar.

Motivering:

När det gäller utseendet har egenskapen ”klart” lagts till för att särskilja grumliga viner. Frasen ”röda och violetta toner” har ersatts med ”röda och/eller blålilaröda toner” för att ytterligare förtydliga färgen.

När det gäller doften har ”klar” ersatts med ”ren” på grund av en felaktig översättning från katalanska till spanska, och ”påminner om röda bär” har ersatts med ”fruktig” eftersom dofterna i denna kategori av viner inte enbart bör vara inriktade på röda bär eller någon annan typ av frukt.

Egenskapen ”fruktig” förekom i samband med smaken, men vi anser att det är lämpligare att ta med den som en doft, eftersom det är en egenskap som snarare hör dofterna, och inte smakerna, till. Ordet ”sammetslik” har strukits, eftersom det är ett alltför subjektivt begrepp och inte en mätbar och/eller kvantifierbar egenskap för smakpanelen. Egenskaperna ”klar” och ”ren” har lagts till eftersom frånvaron av defekter anses vara nödvändig.

Det särskilda kravet att druvorna ska krossas för maceration har strukits, liksom kravet att druvorna ska avstjälkas i förväg, eftersom det rör sig om oenologiska metoder som inte avgör vintypen och som inte behöver specificeras. Kravet om att lufta musten för att avlägsna jästen har strukits, eftersom det i stor utsträckning har visat sig att om man helt enkelt tillsätter och blandar i alkohol över 15 volymprocent så är det tillräckligt för att inaktivera jästen. Hänvisningen till användning av en ”press” för att avskilja fasta ämnen har strukits, eftersom andra tekniker används för detta ändamål i denna typ av produktion, t.ex. saignée (avrinning), med liknande eller till och med bättre resultat vad gäller kvaliteten.

11. ÄNDRING AV BESKRIVNINGEN AV GARNACHALIKÖRVIN FRÅN EMPORDÀ

Beskrivning

Den organoleptiska beskrivningen av vinet har förbättrats. Formuleringen om produktionsmetoden har också förbättrats.

Ändringen gäller punkt 2.4 i produktspecifikationen och punkt 4 i det sammanfattande dokumentet.

Det rör sig om en standardändring eftersom ändringen inte utgör någon av de ändringar som anges i artikel 24.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar.

Motivering:

När det gäller utseendet har egenskapen ”klart” lagts till för att särskilja grumliga viner. Man beslutade att ta bort orden ”bärnstensgult” och ”rubinrött” från den visuella beskrivningen eftersom de regleras som uttryck beroende på vilken druvsort som används och kan leda till fel eller förvirring. Det är därför bättre att beskriva denna typ av vin efter dess färgtoner.

När det gäller doften har ”och/eller doft av lätt torkade druvor och doft från lagringen” lagts till, eftersom det anses att dessa dofter dominerar i vinkategorin, där druvorna kommer från mycket sena skördar och oxidativ lagring är obligatorisk.

Egenskapen ”med smak av mogna eller lätt torkade druvor” förekom i samband med smaken, men vi anser att det är lämpligare att ta med den endast som en doft, eftersom det är en egenskap som snarare hör dofterna, och inte smakerna, till. Egenskaperna ”klar” och ”ren” har lagts till eftersom frånvaron av defekter anses vara nödvändig. Ordet ”komplex” har också lagts till för att förbättra beskrivningen.

Adjektivet ”övermogna” har ersatts med ”mogna”, eftersom druvorna inte behöver vara övermogna för att få de egenskaper som definierar denna produkt.

Beskrivningen innehåller uppgifter om druvsorterna garnacha (blanca, roja, negra och peluda) för att klargöra att vilken som helst av dem kan användas.

Följande ströks: ”efter avstjälkning och krossning jäser musten” liksom ”avrinning, pressning, filtrering och förstärkning sker”. De ströks eftersom de oenologiska metoder som beskrivits och strukits för denna vintyp tekniskt sett kan utföras i olika produktionsled med optimala resultat.

När det gäller metoden för att koncentrera musten har ”kokning” ersatts med ”direkt applicering av värme”, eftersom detta är en mer korrekt formulering.

Undantaget från kravet på två års lagring eller mognad där minst 90 % kommer från garnacha tinta eller peluda har tagits bort, eftersom erfarenheten har visat att det inte finns någon anledning till denna skillnad och att lagring är lika viktigt för alla sorter av garnacha för att få de sensoriska egenskaper som är typiska för kategorin.

12. ÄNDRING AV BESKRIVNINGEN AV MOSCATELLIKÖRVIN FRÅN EMPORDÀ

Beskrivning

Den organoleptiska beskrivningen av vinet har förbättrats. Formuleringen om produktionsmetoden har också förbättrats.

Ändringen gäller punkt 2.4 i produktspecifikationen och punkt 4 i det sammanfattande dokumentet.

Det rör sig om en standardändring eftersom ändringen inte utgör någon av de ändringar som anges i artikel 24.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar.

Motivering:

När det gäller utseendet har egenskapen ”klart” lagts till för att särskilja grumliga viner. Uttrycket ”intensivt gult” har ersatts med ”bärnstensgult”, eftersom man ansåg att om man inte tog med så djupa toner som bärnstensgul uteslöts viner med längre lagringstid från denna kategori, trots att dessa viner kan behålla de organoleptiska egenskaperna och till och med erbjuda en större komplexitet.

När det gäller doften har ”klar” rättats till ”ren”, eftersom det förstnämnda ordet var en felaktig översättning från katalanska, och egenskapen ”långt” har strukits, eftersom den inte anses höra till doften utan snarare till smaken, och den återfinns nu i detta avsnitt.

När det gäller smaken har egenskaperna ”klar” och ”ren” lagts till eftersom det anses nödvändigt för viner av denna typ att vara fria från defekter. Uttrycket ”sammetslik” har strukits eftersom det är ett alltför subjektivt begrepp och inte en mätbar och/eller kvantifierbar egenskap för smakpanelen.

Det har klargjorts att båda druvsorterna, moscatel de alejandría och moscatel de grano menudo, kan användas antingen tillsammans eller separat, utan åtskillnad.

13. ÄNDRING AV BESKRIVNINGEN AV SÖTA LIKÖRVIN FRÅN EMPORDÀ

Beskrivning

Den organoleptiska beskrivningen av vinet har förbättrats. Den högsta verkliga alkoholhalten har höjts, från 20 till 22 volymprocent.

Ändringen gäller punkt 2.4 i produktspecifikationen och punkt 4 i det sammanfattande dokumentet.

Det rör sig om en standardändring eftersom ändringen inte utgör någon av de ändringar som anges i artikel 24.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar.

Motivering:

När det gäller utseendet har egenskapen ”klart” lagts till för att särskilja grumliga viner.

När det gäller doften har ”klar” rättats till ”ren”, eftersom den förra egenskapen var en felaktig översättning från katalanska, och ”och/eller doft av lätt torkade druvor” har lagts till, eftersom det är en doft som återfinns i denna typ av vin. Frasen ”varm och mjuk” har strukits, eftersom den anses beteckna smak och inte doft.

När det gäller smaken har egenskaperna ”klar”, ”ren” och ”balanserad” lagts till, eftersom det anses nödvändigt för viner av denna typ att vara fria från defekter. Orden ”fruktig” och ”dofter som påminner om mogen frukt” har strukits, eftersom dessa egenskaper inte är kännetecknande för smak, utan snarare för doft. Egenskapen ”fyllig” har strukits, eftersom den är svår eller omöjlig att mäta eller kvantifiera. Uttrycket ”lång smakintensitet” har ersatts med ”ihållande” som ett lämpligare uttryck.

Man beslutade att höja den högsta verkliga alkoholhalten i denna kategori av likörvin från 20 till 22, eftersom detta är den bredaste kategorin och avsikten inte var att begränsa kategorin för mycket på denna punkt utan snarare att göra den mer omfattande.

14. RANCIOVIN FRÅN EMPORDÀ HAR INFÖRTS I KATEGORI 3

Beskrivning

En ny typ har införts i kategori 3: Vin av typen ”Rancios del Empordà”, med tanke på dess lagringsmetod. Vinets organoleptiska egenskaper har beskrivits och en lägsta naturliga alkoholhalt har fastställts.

Ändringen gäller punkt 2.4 i produktspecifikationen och punkt 4 i det sammanfattande dokumentet.

Det rör sig om en standardändring eftersom ändringen inte utgör någon av de ändringar som anges i artikel 24.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar. Inga nya kategorier har införts, utan endast en ny vintyp inom kategori 1, som redan finns i produktspecifikationen.

Motivering:

Införandet av den nya vintypen ”Vino rancio del Empordà” (”ranciovin från Empordà”) föreslogs. ”Rancio” har hittills varit ett uttryck som endast har kunnat användas för vin och likörvin som har erhållit den smak som kallas ”rancio” på grund av de särskilda lagringsförhållandena.

15. ÄNDRING AV BESKRIVNINGEN AV VIN AV ÖVERMOGNA DRUVOR

Beskrivning

Den organoleptiska beskrivningen av vinet har förbättrats. Gränserna för verklig alkoholhalt har också ändrats.

Ändringen gäller punkt 2.5 i produktspecifikationen och punkt 4 i det sammanfattande dokumentet.

Det rör sig om en standardändring eftersom ändringen inte utgör någon av de ändringar som anges i artikel 24.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar.

Motivering:

När det gäller doften har ”mogen, torkad frukt” ersatts med ”mogen och/eller torkad frukt”, eftersom detta är ett lämpligare adjektiv och för att ta hänsyn till viner som endast har en av de två egenskaperna.

När det gäller smaken har egenskaperna ”klar” och ”ren” lagts till, eftersom det anses nödvändigt för vin av denna typ att vara fritt från defekter. Egenskapen ”strukturerad” har tagits bort eftersom den är svår eller omöjlig att mäta eller kvantifiera, och egenskaperna ”oljig” och ”komplex” har lagts till för en bättre beskrivning. Uttrycket ”påminner om druvsirap” har strukits, eftersom egenskapen inte hör smaken till, utan snarare är en egenskap som hör doften till.

Den lägsta verkliga alkoholhalten på 15 volymprocent har ändrats till 12 volymprocent, eftersom detta var en onödig begränsning och inte återspeglade den faktiska framställningen av produkterna. Jäsningen kan upphöra tidigare i de flesta av vinerna, beroende på förhållandena under året i fråga. Den högsta gränsen har tagits bort, eftersom den var onödig.

16. ÄNDRADE GRÄNSVÄRDEN FÖR ALKOHOLHALT

Beskrivning

Ändringar har gjorts av de två tabeller som sammanfattar gränsvärdena för den faktiska och totala alkoholhalten för de olika vintyperna, inbegripet de nya typer som redan nämnts.

Ändringen gäller punkterna 2.6 och 2.7 i produktspecifikationen och punkt 4 i det sammanfattande dokumentet.

Det rör sig om en standardändring eftersom ändringen inte utgör någon av de ändringar som anges i artikel 24.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar.

Motivering:

När det gäller verklig alkoholhalt har de ändringar som gjorts och orsakerna till dem redan angetts för varje typ.

Den totala alkoholhalten har anpassats till de nya faktiska halterna och den högsta gränsen har tagits bort, eftersom den var onödig.

17. ÄNDRADE GRÄNSVÄRDEN FÖR TILLÅTEN TOTAL SYRAHALT

Beskrivning

För viner i kategori 1 har den lägsta gränsen på 4,5 g/l uttryckt som vinsyra sänkts till 4 g/l.

För mousserande kvalitetsviner och pärlande viner fastställdes den lägsta syrahalten till 5,0 g/l uttryckt som vinsyra.

Ändringen gäller punkt 2.9 i produktspecifikationen och punkt 4 i det sammanfattande dokumentet.

Det rör sig om en standardändring eftersom ändringen inte utgör någon av de ändringar som anges i artikel 24.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar.

Motivering:

Analyser som vår tillsynsnämnds tekniska avdelning har genomfört under de senaste tio åren visar att sockerhalten i musten, troligtvis på grund av klimatförändringarna, är högre än under tidigare år på bekostnad av den totala syrahalten. Det finns flera orsaker till detta: en ökning av temperaturen, fler dagar med höga temperaturer, perioder av vattenstress osv. I detta avseende prioriterar vingårdarna produktkvaliteten, och väljer att skörda samtidigt som man upprätthåller en balans mellan fenolisk mognad och sannolik alkoholhalt. Detta innebär i allt högre grad en högre sannolik alkoholhalt och striktare totala syrahalter.

Syra har lagts till för kategorierna mousserande kvalitetsviner och pärlande viner, eftersom de inte omfattades tidigare.

18. ÄNDRADE GRÄNSVÄRDEN FÖR HALT AV FLYKTIGA SYROR

Beskrivning

Den högsta gränsen har höjts från 0,6 till 0,8 g/l uttryckt som ättiksyra i viner som är yngre än ett år. I lagrat rött vin är gränsvärdet 1,10 g/l, vilket har sänkts från tidigare 1,20 g/l. Dessutom har en särskild gräns på 2,10 g/l införts för likörvin, vin av övermogna druvor och ranciovin.

Ändringen gäller punkt 2.10 i produktspecifikationen och punkt 4 i det sammanfattande dokumentet.

Det rör sig om en standardändring eftersom ändringen inte utgör någon av de ändringar som anges i artikel 24.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar.

Motivering:

Analyser som vår tillsynsnämnds tekniska avdelning har genomfört under de senaste tio åren visar att sockerhalten i musten, troligtvis på grund av klimatförändringarna, är högre än under tidigare år. Följaktligen kan även halten av flyktiga syror vara högre. Det finns flera orsaker till detta: en ökning av temperaturen, fler dagar med höga temperaturer, perioder av vattenstress i växten som i sin tur kan orsaka stress i jästerna under jäsningsprocessen, vilket leder till en ökad halt av flyktiga syror.

Införandet av ranciovin och orangevin i produktspecifikationen kan dessutom på grund av produktionsmetoden leda till en ökad halt av flyktiga syror utan att kvaliteten försämras.

19. EN HÖGSTA GRÄNS FÖR TOTAL SVAVELDIOXID HAR FASTSTÄLLTS

Beskrivning

En högsta gräns för svaveldioxid har fastställts för ranciovin i kategori 1, pärlande vin och vin av övermogna druvor.

Ändringen gäller punkt 2.11 i produktspecifikationen och punkt 4 i det sammanfattande dokumentet.

Det rör sig om en standardändring eftersom ändringen inte utgör någon av de ändringar som anges i artikel 24.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar.

Motivering:

Ändringen görs för att ange gränsen för dessa vintyper.

20. AVSNITTET OM UTTRYCK OCH BETECKNINGAR HAR FLYTTATS

Beskrivning

Avsnittet ”Uttryck och beteckningar” har flyttats från punkt 2 till punkt 8. 2. Presentation och märkning av produkterna.

Ändringen gäller punkt 2 i produktspecifikationen och punkt 9 i det sammanfattande dokumentet.

Det rör sig om en standardändring eftersom ändringen inte utgör någon av de ändringar som anges i artikel 24.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar.

Motivering:

Detta innehåll måste ingå i den del av produktspecifikationen som handlar om märkning.

21. ÄNDRINGAR AVSEENDE ODLINGSMETODERNA

Beskrivning

Gränserna för planteringstäthet och gränsen för knoppar per hektar har tagits bort och formuleringen i godkännandet av bevattning har förbättrats. Den naturliga alkoholhalten i volymprocent för druvor har ändrats från 10 volymprocent eller högre, till följande, per färg: 11,5 volymprocent för druvor avsedda för framställning av rött vin, 10,5 volymprocent för druvor avsedda för framställning av vitt vin och rosévin och 9,5 volymprocent för druvor avsedda för framställning av pärlande vin eller mousserande kvalitetsvin.

Ändringen gäller punkterna 3.1 och 3.2 i produktspecifikationen och punkt 5 i det sammanfattande dokumentet.

Det rör sig om en standardändring eftersom ändringen inte utgör någon av de ändringar som anges i artikel 24.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar.

Motivering:

Det är inte lämpligt att fastställa ett högsta eller lägsta antal vinstockar per hektar med tanke på hur markerna faktiskt ser ut i regionen. Det finns såväl mer produktiva områden som unga vingårdar och mindre bördiga områden med gamla vinodlingar som är flera hundra år gamla.

Att begränsa antalet knoppar är föga meningsfullt eftersom mängden knoppar beror på druvsorten, som kan vara mer eller mindre produktiv, på området, på den avsedda användningen av druvorna, på det vin som ska framställas och på typen av beskärning.

Bevattning är inte vanligt i vår region. Stycket har ändrats för att ange att vinodlarna ansvarar för arbetet på vingårdarna och att de måste uppfylla målet att producera kvalitetsdruvor.

Vi har angett en alkoholhalt i volymprocent för var och en av de viktigaste vinkategorierna, som ökar med en halv volymprocent för vitt vin, rosévin, pärlande vin och mousserande kvalitetsvin, och med en volymprocent för rött vin. Därmed anpassas den lägsta alkoholhalten till hur produkten ser ut i verkligheten, eftersom klimatförändringarna innebär att druvorna inte skördas under den alkoholhalten, i syfte att uppnå mognad i fråga om socker och även fenolisk mognad.

22. ÄNDRINGAR AVSEENDE OENOLOGISKA METODER

Beskrivning

Följande mening har strukits: ”Traditionella metoder måste följas vid framställningen av druvmust, med hjälp av teknik som syftar till att optimera vinernas kvalitet”.

Avkastning vid utvinning har ökats från 70 till 74 liter must eller vin per 100 kg skördade druvor, med en specifikation om att jästfällningen ingår.

Ändringen gäller punkt 3.3 i produktspecifikationen och punkt 5 i det sammanfattande dokumentet.

Det rör sig om en standardändring eftersom ändringen inte utgör någon av de ändringar som anges i artikel 24.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar.

Motivering:

Den strukna frasen är överflödig, eftersom vingårdarna nu är utrustade med lämplig teknik för att erhålla kvalitetsmust.

Med utvinning av must avses en produktionsprocess för vita viner där utvinningen äger rum före jäsningen. När man refererar till utvinning av vin tar man hänsyn till att utvinningsprocessen äger rum efter jäsningen. Anläggningarna för framställning av kvalitetsviner använder allt mer sofistikerade maskiner med spjutspetsteknik och utvinningsprocessen har förbättrats: produktens hållbarhet och kvalitet har fått en större betydelse och man använder ett högre tryck.

23. FORMULERINGEN OM AVKASTNING PER HEKTAR HAR FÖRBÄTTRATS

Beskrivning

Produktionen i hl/ha har specificerats för färdigt vin. Två decimaler har lagts till motsvarande värden.

Ändringen gäller punkt 5 i produktspecifikationen och påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Det rör sig om en standardändring eftersom ändringen inte utgör någon av de ändringar som anges i artikel 24.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar.

Motivering:

Texten har blivit mer exakt.

24. ÄNDRINGAR AVSEENDE DRUVSORTER

Beskrivning

När det gäller de rekommenderade gröna druvsorterna har synonymen carignan blanc lagts till cariñena blanca. Lledoner blanc har, som synonym till garnacha blanca, ändrats till sin rätta form, nämligen lladoner blanco. Garnacha roja har tagits med i de rekommenderade blå druvsorterna.

När det gäller de godkända gröna druvsorterna har ”moscatel de grano pequeño” ersatts med rätt namn, ”moscatel de grano menudo”.

Ytterligare en synonym har lagts till samsó eller cariñena under de rekommenderade blå druvsorterna: mazuela. Lladoner har lagts till som synonym till garnacha tinta. Cariñena gris har lagts till som en ny druvsort.

När det gäller de godkända blåa druvsorterna har tempranillo lagts till som synonym till ull de llebre och lledoner pelut som synonym till garnacha peluda.

Ändringen gäller punkt 6 i produktspecifikationen och punkt 7 i det sammanfattande dokumentet.

Det rör sig om en standardändring eftersom ändringen inte utgör någon av de ändringar som anges i artikel 24.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar.

Motivering:

Uppgifterna om druvsorternas namn har förbättrats.

25. FÖRBÄTTRINGAR I TEXTEN OM SAMBANDET

Beskrivning

Vissa formuleringar i texten i avsnittet om samband har förbättrats.

Ändringen gäller punkt 7 i produktspecifikationen och punkt 8 i det sammanfattande dokumentet.

Det rör sig om en standardändring eftersom ändringen inte utgör någon av de ändringar som anges i artikel 24.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar. Framför allt innebär det inte någon ändring av sambandet utan endast en förbättring av dess formulering.

Motivering:

Vi tog tillfället i akt att förbättra texten.

26. UTTRYCK OCH BETECKNINGAR

Beskrivning

Utöver att flytta detta avsnitt om uttryck och beteckningar från punkt 2 till punkt 8 i produktspecifikationen har, som redan nämnts, olika ändringar gjorts av texten.

Ändringen gäller punkt 8 i produktspecifikationen och punkt 9 i det sammanfattande dokumentet.

Det rör sig om en standardändring eftersom ändringen inte utgör någon av de ändringar som anges i artikel 24.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar. Framför allt innebär det inte någon ändring av sambandet utan endast en förbättring av dess formulering.

Motivering:

— För vin av klassen ”joven” (ungt vin) har kravet att det ”måste tappas det år skördeperioden infaller och/eller från den 20 december det år då druvorna skördades, enligt överenskommelse” ersatts med ”måste tappas under det år då druvorna skördades” för att undvika förvirring om att tappningen begränsas till en period under skördeåret. Den tidigare formuleringen skulle kunna tolkas som att tappning tillåts från och med den 20 december, utan tidsbegränsning.

— För ”vino de guarda” (”vin med hållbarhet”) har ett krav på att ekfaten ska ha en kapacitet på högst 330 liter införts. Fatens kapacitet har alltså specificerats.

— För vin med beteckningen ”crianza”, ”reserva” och ”gran reserva” har texten anpassats till de villkor som redan fastställts i de förordningar som reglerar dessa traditionella uttryck, i alla avseenden, inbegripet lagringstid på fat och fatens kapacitet.

— För vin med beteckningen ”reserva” har följande lagts till: när det gäller mousserande kvalitetsvin får denna process, från och med från tidpunkten för tirage till degorgering, inte vara kortare än 15 månader för att denna uttryck ska få användas.

— När det gäller lagring av likörvinet Garnacha de Empordà har kravet på att faten ska tillverkas av ek tagits bort, eftersom ekfat inte är den enda typ av fat som får användas, även om de är vanligast. Ett krav på att faten ska rymma högst 330 liter har också införts.

— När det gäller hänvisning till lagringstiden för ranciovin ska tiden beräknas som genomsnittet av alla dess beståndsdelar.

— För uttrycken ”barrica” (”fat”) och ”roble” (”ek”) har fatens högsta kapacitet ökats från 330 till 600 liter, i enlighet med den nationella lagstiftningen. Det finns ingen anledning att vara mer restriktiv.

— För likörvin som Garnacha de Empordà och Moscatel de Empordà har sockergränsen för att ett vin ska betecknas med uttrycket ”vino dulce natural” (”naturligt sött vin”) gått från 270 till 252 g/l. Ändringen är avsedd att vara en anpassning till de mer traditionella metoder som används i produktionsområdet.

— Meningen ”Vin och likörvin kommer att betecknas med uttrycket ’rancio’ när det har erhållit den smak som kallas ’rancio’ på grund av de särskilda förhållandena för dess lagring” har strukits, då dessa vintyper redan har beskrivits i detalj och texten därmed blir överflödig.

— För likörvin som Garnacha de Empordà har uttrycken ”ambar” och ”rubí” blivit frivilliga, eftersom produkten förknippas med det ena eller andra beroende på vilka druvsorter som används vid framställningen.

— Uttrycket ”rancio dulce” har lagts till för ranciovin med en sockerhalt på över 45 g/l.

— För mousserande kvalitetsvin måste namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen anges på förslutningen. Eftersom det är en minoritetsprodukt vill producenterna av mousserande vin själva särskilja förslutningen genom att ange namnet på ursprungsbeteckningen.

— De obligatoriska uttrycken har skiljts från de frivilliga, för ökad tydlighet.

— Vi har tagit bort kravet på att om fler än tre druvsorter ingår bör hänvisningen till dem ligga utanför det fält där den obligatoriska informationen syns. Detta går utöver lagstiftningskraven och är inte motiverat.

— Reglerna för att ange namnet på vinodlaren eller vingården har ersatts av ”embotellado en la propiedad” (”tappat på vingården”). Denna hänvisning har lagts till för att särskilja de producenter som uppfyller kraven.

— En rekommendation om att använda uttrycken lladoner, lladoner blanco och lledoner pelut på etiketten för alla viner som innehåller den druvsorten har införts, eftersom de är lokala synonymer.

— De traditionella uttrycken ”rancio” och ”vino dulce natural” har lagts till. Att utelämna dem var ett misstag som nu har rättats till.

27. ÄNDRINGAR AVSEENDE INSPEKTION

Beskrivning

Kontaktuppgifterna till organet med delegerade uppgifter har uppdaterats. Uttrycket ”crianza” har ersatts av ”envejecimiento” för att hänvisa till detta stadium i vinproduktionen. Uppgiften om att Instituto Catalán de la Viña y del Vino skulle vara det laboratorium som man föredrar för analysen av vinerna har strukits.

Ändringen gäller punkt 9 i produktspecifikationen och påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Det rör sig om en standardändring eftersom ändringen inte utgör någon av de ändringar som anges i artikel 24.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar.

Motivering:

Ändringen gjordes för att uppdatera det certifierande företagets kontaktuppgifter.

Uttrycket ”envejecimiento” (”lagring”) är mer korrekt, eftersom ”crianza” kan förväxlas med det traditionella uttrycket.

Det ska vara möjligt att välja vilket laboratorium som helst på grundval av tjänstens kvalitet och kostnad, förutsatt att laboratoriet har den ackreditering som krävs.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

Empordà

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin
3. Likörvin
5. Mousserande kvalitetsvin
8. Pärlande vin
16. Vin av övermogna druvor

3.1 *KN-nummer*

— 22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

1. *Vitt vin, vitt vin som jäst och/eller lagrats helt eller delvis på träfat och orangevin.*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Vitt vin:

Utseende: klart, ljusgul ton med eventuella grönaktiga nyanser. När vinerna framställs av garnacha roja och/eller blå druvsorter kan de ha en intensivare gul färg, ibland med rosaaktiga och/eller gråaktiga nyanser. När de framställs utan sulfiter (en total SO2-halt på ≤ 10 mg/l) kan de ha en intensivare gul färg, ibland med gyllene nyanser. Doft: klar, med fruktiga och/eller blommiga dofter av god intensitet. Smak: Framträdande, ren och frisk med god syrabalans.

Vitt vin som jäst och/eller lagrats helt eller delvis på träfat.

Utseende: klart, med gula toner. När vinerna framställs av garnacha roja och/eller blå druvsorter kan de ha en intensivare gul färg, ibland med rosaaktiga och/eller gråaktiga nyanser. När de framställs utan sulfiter (en total SO2-halt på ≤ 10 mg/l) kan de ha en intensivare gul färg, ibland med gyllene nyanser. Doft: ren, fruktig och/eller blommig, med dofter från lagring på träfat. Smak: framträdande, ren och balanserad med lång eftersmak.

Orangevin:

Utseende: klart med toner som varierar från intensivt gul till orange bärnstensgul. Doft: ren med fruktiga och/eller blommiga dofter, kan ha inslag av växtartade eller örtartade toner. Smak: klar, ren, bra syrabalans, kan ha något bittra toner och/eller tanniner.

* Högsta halt av svaveldioxid: 200 milligram per liter om sockerhalten är lägre än 5 gram per liter och 250 milligram per liter om sockerhalten är eller överstiger 5 gram per liter.

* När gränsvärden inte har angetts ska gällande EU-lagstiftning följas.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 11

— Lägsta totala syrahalt: 4 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 13,33

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

2. *Rosévin och rosévin som jäst och/eller lagrats helt eller delvis på träfat*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Rosévin:

Utseende: klart, med toner från ljusrosa till körsbär. Intensiva violetta färger och även lökskal är tillåtna. När vinerna framställs utan sulfiter (en total SO2-halt på ≤ 10 mg/l) kan de ha intensivare orange nyanser. Doft: ren, med blommiga och/eller fruktiga dofter. Smak: klar, ren och frisk med god syrabalans.

Rosévin som jäst och/eller lagrats helt eller delvis på träfat:

Utseende: klart med toner som varierar från blekrosa till körsbär. Intensiva violetta färger och en mer orange ton som inte förlorar de röda tonerna är tillåtna. Doft: ren, fruktig och/eller blommig, med dofter från lagring på träfat. Smak: klar, ren och välbalanserad med lång eftersmak.

* Högsta halt av svaveldioxid: 200 milligram per liter om sockerhalten är lägre än 5 gram per liter och 250 milligram per liter om sockerhalten är eller överstiger 5 gram per liter.

* När gränsvärden inte har angetts ska gällande EU-lagstiftning följas.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 11

— Lägsta totala syrahalt: 4 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 13,33

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

3. *Rött vin och rött vin som jäst och/eller lagrats helt eller delvis på träfat*.

KORTFATTAD BESKRIVNING

Rött vin:

Utseende: klart, med röda och eller blålilaröda till intensivt lila toner. Doft: ren, fruktig, med god intensitet. Smak: klar, ren och balanserad.

Rött vin som jäst och/eller lagrats helt eller delvis på träfat.

Utseende: klart, med röda och/eller blålilaröda i tonen, eventuellt med terrakottanyanser. Doft: ren, intensiv, med fruktiga toner och fattoner. Smak: klar, ren, med god struktur, balanserad och med en lång eftersmak, smakrik, tanninrik och intensiv.

* För lagrade röda viner får detta värde på 0,80 g/l (13,33 mEq/l) överskridas med 0,06 g/l för varje volymprocent över 12 och lagringsår, upp till högst 1,10 g/l (18,33 mEq/l).

* Högsta halt av svaveldioxid: 150 milligram per liter om sockerhalten är lägre än 5 gram per liter och 200 milligram per liter om sockerhalten är eller överstiger 5 gram per liter.

* När gränsvärden inte har angetts ska gällande EU-lagstiftning följas.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 12

— Lägsta totala syrahalt: 4 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 13,33

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

4. *Kategori 1 Ranciovin*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Utseende: toner från gul till mahogny, med varierande intensitet beroende på grad av lagring. Doft: oxidativa toner och dofter av honung och/eller kryddor och/eller rostad frukt. Smak: kraftfull, komplex, mer eller mindre söt beroende på sockerhalten.

* Högsta halt av svaveldioxid: 150 milligram per liter om sockerhalten är lägre än 5 gram per liter och 200 milligram per liter om sockerhalten är eller överstiger 5 gram per liter.

* När gränsvärden inte har angetts ska gällande EU-lagstiftning följas.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 12

— Lägsta totala syrahalt: 4 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 35

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

5. *Vitt vin, rosévin och pärlande rött vin*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Utseende: klart, med mild frisättning av små bubblor, ljusgul färg med grönaktiga inslag för vita viner, rosa för roséviner och röda eller blålilaröda för röda viner. Pärlande vitt vin som framställs av garnacha roja och/eller blå druvsorter kan ha en intensivare gul färg, ibland med rosaaktiga och/eller gråaktiga nyanser. Doft: fruktig och/eller blommig, ren och framträdande med god intensitet. Smak: framträdande, ren, frisk och balanserad med stabila och ihållande bubblor.

* Högsta halt av svaveldioxid: 200 mg/l för vita viner och roséviner och 150 mg/l för röda viner om sockerhalten är < 5 g/l, 250 mg/l för vita viner och roséviner och 200 mg/l för röda viner om sockerhalten är minst 5 g/l.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 10,5

— Lägsta totala syrahalt: 5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 13,33

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

6. *Mousserande kvalitetsvin*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Utseende: klart, med stadig och ihållande frisättning av små bubblor, ljusgul färg med grönaktiga till intensivt gula och rosa toner för de mousserande rosévinerna. Mousserande kvalitetsvin som framställs av garnacha roja och/eller blå druvsorter kan ha en intensivt gul färg, ibland med rosaaktiga och/eller gråaktiga nyanser. Doft: ren, fruktig och/eller blommig, med god intensitet och dofter från lagring på flaska. Smak: framträdande, ren och balanserad med stabila och ihållande bubblor.

* När gränsvärden inte har angetts ska gällande EU-lagstiftning följas.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 10,5

— Lägsta totala syrahalt: 5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 13,33

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 185

7. *Likörvin (Mistela Blanca del Empordà, Mistela Negra del Empordà, Garnacha del Empordà, Moscatel del Empordà, Vino dulce del Empordà och Vino Rancio del Empordà)*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Vino Mistela Blanca del Empordà:

Utseende: klart, med toner som varierar mellan ljusgul till bärnstensgul. Doft: ren, med god intensitet, blommiga och/eller fruktiga och/eller nötiga dofter. Smak: klar, ren, söt och balanserad.

Vino Mistela Negra del Empordà:

Utseende: klart, med röda och eller blålilaröda toner av god intensitet. Doft: ren, med god intensitet och fruktig. Smak: klar, ren, söt och balanserad.

Vino Garnacha del Empordà:

Utseende: tydliga bärnstenstoner med högre eller lägre intensitet beroende på graden av lagring och om vinet framställts av gröna druvsorter. Det kan ha rubintoner till mahognytoner, eller terrakottatoner om det framställts av blå druvsorter. Doft: ren, intensiv, med inslag av mogen och/eller lätt torkad frukt och dofter från lagringen. Smak: klar, ren, söt, komplex, balanserad och ihållande.

Vino Moscatel del Empordà:

Utseende: klart, med toner som varierar från ljusgult med eventuella grönaktiga till bärnstensfärgade nyanser. Doft: ren, med hög intensitet och dofter som är typiska för druvsorten. Smak: klar, ren, söt, sammetslik, intensiv och ihållande smak som motsvarar den druvsort av vilken vinet framställts.

Vino Dulce del Empordà:

Utseende: klart, med en färg som överensstämmer med de druvsorter som vinet framställts av och som varierar från gyllenvit till rödaktig mahogny. Doft: ren, med inslag av mogen och/eller lätt torkad frukt. Smak: klar, ren, söt, komplex, balanserad och ihållande.

Vino Rancio del Empordà:

Utseende: klart, med toner från mörkt guldgult till mahogny, med varierande intensitet beroende på grad av lagring. Doft: oxidativa toner och dofter av honung och/eller kryddor och/eller rostad frukt. Smak: kraftfull, komplex, mer eller mindre söt beroende på sockerhalten.

* Högsta halt av svaveldioxid: 150 milligram per liter om sockerhalten är lägre än 5 gram per liter och 200 milligram per liter om sockerhalten är eller överstiger 5 gram per liter.

* När gränsvärden inte har angetts ska gällande EU-lagstiftning tillämpas.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 15

— Lägsta halt av flyktiga syror: i milliekvivalenter per liter

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 35

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

8. *Vin av övermogna druvor*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Utseende: klart, med toner som varierar mellan gult och bärnstensgult. Doft: hög aromatisk intensitet som påminner om mogen och/eller torkad frukt och nötter. Smak: klar, ren, söt, med en rik textur och komplex med lång eftersmak.

* Högsta halt av svaveldioxid: 150 milligram per liter om sockerhalten är lägre än 5 gram per liter och 200 milligram per liter om sockerhalten är eller överstiger 5 gram per liter.

* När gränsvärden inte har angetts ska gällande EU-lagstiftning tillämpas.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 12

— Lägsta totala syrahalt: i gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 35

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1 *Särskilda oenologiska metoder*

Särskild oenologisk metod

Friska druvor med den mognadsgrad som krävs för att erhålla vin med en naturlig alkoholhalt på minst 11,5 volymprocent ska användas för druvor avsedda för framställning av röda viner, 10,5 volymprocent för druvor avsedda för framställning av vitt vin och rosévin och 9,5 volymprocent för druvor avsedda för framställning av pärlande vin eller mousserande kvalitetsvin.

Lämpligt tryck tillämpas för att framställa musten eller vinet och åtskilja det från druvskalen för att därigenom säkerställa att högst 74 liter must eller vin med jästfällning framställs av varje 100 kg skördade druvor.

5.2 *Högsta avkastning*

1. Gröna druvsorter

12 000 kg druvor per hektar

88,8 hektoliter per hektar

2. Blå druvsorter

10 000 kg druvor per hektar

74 hektoliter per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Alt Empordà:

Agullana, Avinyonet del Puigventós, Biure, Boadella i les 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 och Vilanant.

Baix Empordà:

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

7. **Druvsort(er)**

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

Gewurztraminer

Macebo – viura

Malvasia aromática – malvasía sitges

Mazuela – cariñena

Mazuela – samsó

Merlot

Monastrell

Moscatel de alejandría

Moscatel de grano menudo

Picapoll blanco

Sauvignon blanc

Syrah

Tempranillo – ull de llebre

Xarello

8. **Beskrivning av samband**

8.1 *Vin*

På dessa slätter produceras stilla viner, basviner för mousserande kvalitetsviner och pärlande viner, som är lättare. Här framställs utmärkta vita viner, roséviner och unga röda viner med god syra och balans. De är fruktiga och friska. Producenterna i området vet exakt vilka egenskaper varje marktyp har, och har lärt sig att framgångsrikt komponera viner som framställs av druvor som odlas på skiften med olika jordmåner. Dessa viner har berikat gastronomin i området, eftersom de passar perfekt till medelhavsköket.

8.2 *Likörvin och vin av övermogna druvor*

Likörvinerna kännetecknas av det landområde där de produceras. Sedan urminnes tider har vinerna Garnacha och Moscatel del Empordà varit erkända i hela området. De framställs av lokala druvsorter som är perfekt anpassade till marken och klimatet. Viner med namnet Garnacha de Empordà är de mest representativa vinerna, eftersom det finns hänvisningar till dem i dokument från medeltiden. De framställs av druvor från gamla vinstockar med låg avkastning, som lämnas kvar på vinstocken tills de övermognar. Vinet lagras vanligtvis med hjälp av systemet *solera*.

8.3 *Mousserande kvalitetsvin*

De flesta vinodlingar har en mager, lätt jordmån bestående av grova sedimentära bergarter, konglomerat och sandsten, som möjliggör god dränering och har ett surt eller neutralt naturligt pH-värde. Bergarterna kan dateras till slutet på tertiärperioden (neogenperioden), men består här av storkornigt material: konglomerat och sandsten, varvat med lager av mer finkorningt material.

De kommer från Empordàbäckenet, där terrängen är mjukt böljande och där de här och var förekommer vissa nivåskillnader. På dessa slätter produceras stilla viner, basviner för mousserande kvalitetsviner och pärlande viner, som är lättare.

8.4 *Pärlande vin*

Jordmån från grovkorninga sedimentära bergarter, konglomerat och sandsten. Producenterna i området vet exakt vilka egenskaper varje marktyp har, och har lärt sig att framgångsrikt komponera viner som framställs av druvor som odlas på skiften med olika jordmåner. Dessa viner har berikat gastronomin i området, eftersom de passar perfekt till medelhavsköket. Om vi går tillbaka till 1970-talet har de pärlande viner som produceras i området alltid varit högt uppskattade av turister som besöker vår trakt.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

— Viner som betecknas som ”vino nuevo” (”ungt vin”) får endast släppas ut på marknaden med uppgifter om skördeåret på etiketten och måste tappas före den 31 januari den skördesäsong då druvorna skördades. De får avsändas från och med det överenskomna datumet i november.

— Viner som betecknas som ”vino joven” får endast släppas ut på marknaden med uppgifter om skördeåret på etiketten. De måste tappas under det år då druvorna skördades.

— Uttrycket ”vino de guarda” får användas för viner som lagras på ekfat i minst tolv månader. Ekfat får rymma högst 330 liter.

— För att uttrycket ”reserva” för mousserande vin ska kunna visas på flaskan måste tiden från tirage till degorgering vara minst 15 månader.

— Lagring av likörvinet Garnacha de Empordà måste ske i en oxiderande miljö, på fat med olika kapacitet, och följande uttryck får användas beroende på lagringens varaktighet:

  — För att använda uttrycket ”crianza” måste vinet lagras i tre år, varav minst ett på ekfat med en kapacitet på högst 330 liter.

  — För att uttrycket ”crianza” ska kunna användas måste vinet lagras i fem år, varav minst fyra på ekfat med en kapacitet på högst 330 liter.

  — För att uttrycket ”gran reserva” ska kunna användas måste vinet lagras i åtta år, varav minst sex på ekfat med en kapacitet på högst 330 liter.

  — För att uttrycket ”vieja reserva” ska kunna användas måste vinet lagras i mer än tio år på ekfat med en kapacitet på högst 330 liter.

— När det gäller ranciovin ska man, vid hänvisning till lagringstiden, beräkna tiden som genomsnittet av alla dess beståndsdelar.

— Uttrycket ”fatjäst” får användas förutsatt att vinet har jäst på träfat med en kapacitet på högst 600 liter.

— Uttrycket ”fat” kan användas när informationen om vinet i fråga innehåller en hänvisning till den tidsperiod i månader och/eller år under vilken vinet förvarades på träfat, vars kapacitet får vara högst 600 liter.

— Uttrycket ”ek” kan användas när informationen om vinet i fråga innehåller en hänvisning till den tidsperiod i månader eller år under vilken vinet förvarades på ekfat, vars kapacitet får vara högst 600 liter.

— Likörvinerna Garnacha de Empordà och Moscatel de Empordà får beskrivas som naturligt söta viner om de kommer från must med en hög sockerhalt som överstiger 252 g/l.

— Likörvinet Garnacha de Empordà får beskrivas med uttrycket ”ámbar” när det har framställts av druvsorten garnacha blanca och/eller garnacha roja, och får beskrivas som ”rubí” när det har framställts av druvsorten garnacha tinta.

— Uttrycket ”rancio dulce” får användas för rancioviner som har en sockerhalt på över 45 g/l.

— Höjden på bokstäverna i orden ”Empordà” ska vara högst 4 mm och hälften så stora för ”Denominación de Origen”.

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Förpackning i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Vinerna måste förpackas eller tappas inom det avgränsade geografiska området och anläggningarna måste vara uppförda på registret över den skyddade ursprungsbeteckningens tappnings- och förpackningsföretag. På så sätt säkerställs kontrollen av spårbarheten och bevarande av kvaliteten genom att man undviker onödiga transporter.

Länk till produktspecifikationen

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