

## ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

## ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

**Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση τυπικής τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής**

(2022/C 75/05)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής <sup>(1)</sup>.

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΥΠΙΚΗΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ Η ΟΠΟΙΑ ΤΡΟΠΟΠΟΙΕΙ ΤΟ ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«**Montsant**»

**PDO-ES-A1550-AM04**

**Ημερομηνία της κοινοποίησης: 16 Νοεμβρίου 2021**

**ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ**

**1. Δυνατότητα παραγωγής ερυθρού mistela χωρίς ερυθρές ποικιλίες**

**ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ**

Καταργείται η υποχρέωση παρασκευής του ερυθρού Mistela αποκλειστικά από ερυθρές ποικιλίες αμπέλου.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το σημείο 2.1.2 των προδιαγραφών του προϊόντος και δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Πρόκειται για τυπική τροποποίηση, καθώς δεν θεωρείται ότι εμπίπτει σε κανένα από τα είδη που προβλέπονται στο άρθρο 14 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2019/33.

**ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ**

Η περιγραφή του λευκού Mistela στις προδιαγραφές του προϊόντος δεν αναφέρει ποιες ποικιλίες πρέπει να χρησιμοποιηθούν για την παρασκευή του οίνου αυτού. Αντιθέτως, για τον ερυθρό Mistela, οι ποικιλίες που χρησιμοποιούνται περιορίζονται στις ερυθρές ποικιλίες. Ωστόσο, τόσο οι ερυθρές όσο και οι λευκές ποικιλίες χρησιμοποιούνται παραδοσιακά για την παρασκευή των δύο αυτών οίνων λικέρ.

**2. Κατάργηση του ανώτατου ορίου για τον αποκτημένο και τον ολικό αλκοολικό τίτλο των οίνων λικέρ**

**ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ**

Καταργείται το ανώτατο όριο για τον ολικό και τον αποκτημένο αλκοολικό τίτλο των οίνων λικέρ.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά τα σημεία 2.1.2 και 2.2 των προδιαγραφών του προϊόντος και δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

Πρόκειται για τυπική τροποποίηση, καθώς δεν θεωρείται ότι εμπίπτει σε κανένα από τα είδη που προβλέπονται στο άρθρο 14 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2019/33.

#### ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ

Για τον υπολογισμό του ολικού αλκοολικού τίτλου λαμβάνονται υπόψη τα σάκχαρα του οίνου. Σύμφωνα με τις προδιαγραφές του προϊόντος, η συγκέντρωση σακχάρων στους οίνους λικέρ μπορεί να είναι υψηλή. Η περιεκτικότητα σε σάκχαρα δεν πρέπει να είναι μικρότερη από 45 g/l στους γλυκούς οίνους και πρέπει να είναι 100 g/l στους οίνους Mistela και 50 g/l στους οίνους Garnacha (η ονομασία που δίδεται στους παραδοσιακούς οίνους λικέρ που παράγονται από υπερώριμα σταφύλια). Συνεπώς, ο ολικός αλκοολικός τίτλος των οίνων λικέρ υπερβαίνει συχνά το 20 % vol.

Όσον αφορά τον μέγιστο αποκτημένο αλκοολικό τίτλο, δεν θεωρείται αναγκαίο να υπάρχει όριο χαμηλότερο από εκείνο που ορίζεται στη νομοθεσία (20 % vol. αντί 22 % vol.).

### 3. Προσθήκη της ποικιλίας *carriñena* ως συνώνυμο της ποικιλίας *Mazuela*

#### ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Στην εγκεκριμένη ερυθρά ποικιλία *Mazuela* προστίθεται το νέο συνώνυμο «*Carriñena*».

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το άρθρο 6 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 7 του ενιαίου εγγράφου.

Πρόκειται για τυπική τροποποίηση, καθώς δεν θεωρείται ότι εμπίπτει σε κανένα από τα είδη που προβλέπονται στο άρθρο 14 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2019/33.

#### ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ

Είναι επίσημα αναγνωρισμένο συνώνυμο και χρησιμοποιείται ευρέως στην περιοχή.

### 4. Στοιχεία που προστίθενται στην περιγραφή του φυσικού γλυκού οίνου

#### ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Διευκρινίζεται ότι εφεξής τουλάχιστον το 85 % των σταφυλιών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή φυσικών γλυκών οίνων πρέπει να ανήκουν στις ακόλουθες ποικιλίες: *Garnacha blanca*, *Macabeo*, *Monastrell*, *Moscatel*, *Garnacha tinta* και *Garnacha peluda*.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το σημείο 2.1.2 των προδιαγραφών του προϊόντος και δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Πρόκειται για τυπική τροποποίηση, καθώς δεν θεωρείται ότι εμπίπτει σε κανένα από τα είδη που προβλέπονται στο άρθρο 14 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2019/33.

#### ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ

Σύμφωνα με τη νομοθεσία της ΕΕ, τουλάχιστον το 85 % των σταφυλιών που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των εν λόγω οίνων λικέρ πρέπει να ανήκουν στις συγκεκριμένες ποικιλίες που απαριθμούνται στο παράρτημα ΙΙΙ προσάρτημα 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/934 της Επιτροπής. Ήταν αναγκαίο να διευκρινιστούν οι ποικιλίες αυτές, διότι δεν περιλαμβάνονται όλες οι επιτρεπόμενες ποικιλίες για την ΠΟΠ στο εν λόγω προσάρτημα.

#### ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

#### 1. Ονομασία/-ες

Montsant

#### 2. Τυπος γεωγραφικής ενδειξης

ΠΟΠ – Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης

#### 3. Κατηγορίες αμπελοοινικού προϊόντος

1. Οίνος

3. Οίνος λικέρ

#### 4. Περιγραφή του/των οίνου/-ων

##### 1. Λευκός οίνος

###### ΣΥΝΤΟΜΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Διαυγής, με τόνους που κυμαίνονται από κίτρινο λεμονιού έως αχυροκίτρινο, και χρώματα που μπορεί να είναι έντονα και χρυσά. Κομψά και διακριτικά αρώματα ώριμων φρούτων, μελιού και αποξηραμένων φρούτων (αποξηραμένα βερίκοκα/ροδάκινα). Μεταξένιος, με έντονη γλυκύτητα και γεύση. Πολύ μακρά επίγευση.

— Μέγιστη περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου: 200 mg/l εάν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι μικρότερη από 5 g/l και 250 mg/l εάν είναι ίση ή μεγαλύτερη από 5 g/l.

— Στην περίπτωση που τα όρια δεν έχουν προσδιοριστεί, πρέπει να τηρείται η ισχύουσα νομοθεσία.

###### ΓΕΝΙΚΑ ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

—

Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

11,5

Ελάχιστη ολική οξύτητα:

3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):

13,33

Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):

—

##### 2. Ερυθρωπός οίνος

###### ΣΥΝΤΟΜΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Λαμπερό, έντονο και διαυγές χρώμα. Φρουτώδη και/ή ανθικά αρώματα, νότες ώριμου κερασιού και φράουλας, παρουσία καρπών του δάσους. Κομψός, γλυκός και με χαρακτήρα.

— Μέγιστη περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου: 200 mg/l εάν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι μικρότερη από 5 g/l και 250 mg/l εάν είναι ίση ή μεγαλύτερη από 5 g/l.

— Στην περίπτωση που τα όρια δεν έχουν προσδιοριστεί, πρέπει να τηρείται η ισχύουσα νομοθεσία.

###### ΓΕΝΙΚΑ ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

—

Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

12

Ελάχιστη ολική οξύτητα:

3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):

13,33

Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):

—

3. *Ερυθρός οίνος*

## ΣΥΝΤΟΜΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Ανάλογα με την ηλικία τους, οι ερυθροί οίνοι εμφανίζουν διαφορετικά χρώματα και αποχρώσεις. Αυτά κυμαίνονται από ερυθρότερους τόνους (κεράσι) έως πορτοκαλί (τερακότα, κεχριμπάρι) κατά την παλαίωση. Αρώματα δεμένα με τις γηγενείς ποικιλίες, πολύ ώριμα φρούτα, συμπεριλαμβανομένης της σταφίδας, και αρώματα βαλσαμικού και μπαχαρικών. Γεμάτο σώμα και στρογγυλό, με πιο μακρά επίγευση και ώριμες τανίνες. Βελούδινο.

- Η μέγιστη πτητική οξύτητα μπορεί να αυξηθεί κατά 1 meq/l για κάθε βαθμό αλκοόλης άνω του 11 % vol. και κάθε έτος παλαίωσης, έως 20 meq/l κατ' ανώτατο όριο.
- Μέγιστη περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου: 150 mg/l εάν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι μικρότερη από 5 g/l και 200 mg/l εάν είναι ίση ή μεγαλύτερη από 5 g/l.
- Στην περίπτωση που τα όρια δεν έχουν προσδιοριστεί, πρέπει να τηρείται η ισχύουσα νομοθεσία.

## ΓΕΝΙΚΑ ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

—

Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

12,5

Ελάχιστη ολική οξύτητα:

3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):

13,33

Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):

—

4. *Οίνος λικέρ*

## ΣΥΝΤΟΜΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οίνος rancio: παράγεται με οξειδωτική παλαίωση σε ξύλινα βαρέλια και/ή με τη μέθοδο «sol y serena» (ο οίνος αφήνεται στο ύπαιθρο, σε συνθήκες αυξομειούμενης θερμοκρασίας νύχτας και ημέρας), η οποία επιταχύνει την οξείδωση. Καθαρός και λαμπερός. Σύνθετη οσμή, νότες μπαχαρικών και ξηρών καρπών, καβουρδισμένες νότες. Ξηρός. Με γεμάτο σώμα.

Λευκός και ερυθρός Mistela: βαθύ μελί έως πορτοκαλί χρώμα. Γλυκά αρώματα μελιού, με μια δόση εσπεριδοειδών. Κυρίως γλυκιά επίγευση που συγκρατεί αυτά τα φρουτώδη αρώματα.

Garnacha: εμπλουτισμένος με οινική αλκοόλη. Πορτοκαλί χρώμα, ελαφρά μεταβαλλόμενο. Σύνθετος, νότες εσπεριδοειδών. Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 15,5 % vol.

Vimblanc: παράγεται από υπερώριμα σταφύλια Pansal.

Φυσικός γλυκός οίνος: γλεύκη με υψηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα, μεγαλύτερη από 272 g/l, που έχουν υποστεί μερική ζύμωση. Διαυγής. Ευρύτητα τόνων. Σύνθετος και ισορροπημένος.

- Μέγιστη περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου: 150 mg/l εάν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι μικρότερη από 5 g/l και 200 mg/l εάν είναι ίση ή μεγαλύτερη από 5 g/l.
- Στην περίπτωση που τα όρια δεν έχουν προσδιοριστεί, πρέπει να τηρείται η ισχύουσα νομοθεσία.

## ΓΕΝΙΚΑ ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

—

Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

15

Ελάχιστη ολική οξύτητα:

σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο

Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):

—

Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):

—

## 5. Οινολογικές πρακτικές

### 5.1. Ειδικές οινολογικές πρακτικές

#### 1. Καλλιεργητική πρακτική

Εάν ο διαχειριστικός φορέας της ονομασίας προέλευσης θεωρεί ότι η άρδευση μπορεί να επηρεάσει αρνητικά την ποιότητα ή ότι μπορεί να συνιστά παράβαση των κανόνων, δύναται να απαγορεύσει την πρακτική σε συγκεκριμένο αμπελοτεμάχιο.

Πρέπει να καταβάλλεται ιδιαίτερη προσοχή κατά τη συγκομιδή των σταφυλιών. Οι οίνοι που καλύπτονται από την ΠΟΠ μπορούν να παρασκευάζονται μόνο με σταφύλια που είναι αρκετά ώριμα για την παραγωγή οίνων με ελάχιστο φυσικό αλκοολικό τίτλο 10 % vol. και άνω, και, στην περίπτωση των οίνων λικέρ, 12 % vol. και άνω

#### 2. Περιορισμοί σχετικά με την οινοποίηση

Θα πρέπει να ασκείται η κατάλληλη πίεση για την εξαγωγή του γλεύκους ή του οίνου και τον διαχωρισμό του από τα στέμφυλα, κατά τρόπον ώστε να διασφαλίζεται ότι παράγονται το πολύ 74 λίτρα οίνου ανά 100 χιλιόγραμμα σταφυλιών συγκομιδής.

### 5.2. Μέγιστες αποδόσεις

#### 1. Λευκές ποικιλίες

12 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

#### 2.

88,8 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

#### 3. Ερυθρές ποικιλίες

10 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

#### 4.

74 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

## 6. Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Η περιοχή παραγωγής των οίνων που καλύπτονται από την ΠΟΠ «Montsant» αποτελείται από αμπελοτεμάχια που βρίσκονται στους ακόλουθους δήμους / γεωγραφικές περιοχές. Τα αμπελοτεμάχια αυτά είναι της απαιτούμενης ποιότητας για την παραγωγή οίνων με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά αυτών που προστατεύονται με την ΠΟΠ.

Δήμοι και κοινότητες στο σύνολό τους:

La Bisbal de Falset

Cabacés

Carçanes

Cornudella de Montsant

La Figuera

Els Guiamets

Marçà

Margalef

El Masroig

Pradell de la Teixeta

La Torre de Fontaubella

Ulldemolins

Επιπλέον, τμήματα των παρακάτω δήμων:

Falset:

Πολύγωνα 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 23, 26, 27, 28, 29, 30 και 31.

Πολύγωνο 2: αμπελοτεμάχια 1 έως 37, 41 έως 70, 72 έως 91, το νότιο τμήμα του 93 (1,631 ha), 94, 95, τμήμα του 102 (2,5052 ha), 125, 127, 132 έως 135, 137 έως 145, 148 και 151 έως 153.

Πολύγωνο 3: το νότιο τμήμα του αμπελοτεμαχίου 47 (2,1549 ha), τα αμπελοτεμάχια 48 και 49, το νότιο τμήμα του αμπελοτεμαχίου 50 (1,419 ha), το νότιο τμήμα του αμπελοτεμαχίου 52 (1,7365 ha), το νότιο τμήμα του αμπελοτεμαχίου 53 (1,2894 ha) και το αμπελοτεμάχιο 64.

Πολύγωνο 19: το νότιο τμήμα του αμπελοτεμαχίου 28 (1,0809 ha), το νότιο τμήμα του αμπελοτεμαχίου 29 (12,2046 ha), τα αμπελοτεμάχια 30 έως 36, 38 έως 46 και 48 έως 58.

Πολύγωνο 20: τα αμπελοτεμάχια 1 έως 17, 23 έως 26, το νότιο τμήμα του 27 (2,45 ha), το νότιο τμήμα του 28 (1,4096 ha), τα 29, 30, 32, 33, 59 έως 64, το νότιο τμήμα του 65 (0,5789 ha), 66, 68, 72, 73, 74, 79 και το 80.

Πολύγωνο 22: αμπελοτεμάχια 1 έως 24 και 41.

Πολύγωνο 24: αμπελοτεμάχια 1 έως 8, 10, 31 έως 35, 37, 49 έως 52, 54, 55, 57 έως 60.

El Molar:

Πολύγωνα 1, 2, 3, 11 έως 16.

Πολύγωνο 4: αμπελοτεμάχια 1 έως 7, το δυτικό τμήμα του αμπελοτεμαχίου 8 (0,5515 ha), τα 15 έως 17, 34, 35, 41, 43, 47, 48, 56, 58, 61, 64, 66, 67 και 69 έως 71.

Πολύγωνο 8: αμπελοτεμάχια 3 έως 18, 20 έως 28, 199, 200 και 202.

Πολύγωνο 9: αμπελοτεμάχια 1, 27 έως 32, 35 έως 37, 47 έως 55.

Πολύγωνο 10: αμπελοτεμάχια 1 έως 7, 9 έως 12, 29 έως 34, 45 έως 47, 66 έως 71 και 73.

García:

Πολύγωνο 3: αμπελοτεμάχιο 66.

Πολύγωνο 6: αμπελοτεμάχια 101, 105, 111 έως 113.

Πολύγωνα 7, 8, 9, 10, 11.

Πολύγωνο 12: αμπελοτεμάχια 1 έως 13, 17 έως 38, 45, 133 και 134.

Πολύγωνο 13: αμπελοτεμάχια 70 έως 102, 104, 111, 220 έως 226, 228 έως 234, 314 και 315.

Πολύγωνο 15: αμπελοτεμάχιο 3.

Πολύγωνο 22: αμπελοτεμάχιο 65.

Πολύγωνο 23: αμπελοτεμάχια 26 έως 43, 60 έως 68, 70, 72 έως 78, 80, 81, 83, 84, 86, 87 και 88.

Mora la Nova:

Πολύγωνο 4: αμπελοτεμάχια 69, 70, 113 και 120.

Πολύγωνο 5.

Πολύγωνο 6: αμπελοτεμάχια 3 έως 15, 20 έως 27, 30 έως 54, 56, 57, 58, 59 και 61 έως 73.

Πολύγωνο 7: αμπελοτεμάχια 8, 9, 10, 14, 16, 24, 30 έως 46, 48, 49, 50, 56 και 59 έως 66

Πολύγωνο 8: αμπελοτεμάχια 76 έως 89, 91 έως 97, 99, 100, 101, 102, 105 και 106.

Πολύγωνο 9: αμπελοτεμάχια 38 έως 48, 50, 51, 52, 53, 55, 56, 57, 58, 73 και 74.

Πολύγωνο 10: αμπελοτεμάχιο 8.

Πολύγωνο 13: αμπελοτεμάχιο 99.

Tivissa:

Πολύγωνα 2, 4, 6 έως 12 και 21 έως 23.

Πολύγωνο 17: αμπελοτεμάχια 238 έως 251, 253 και 254.

Πολύγωνο 24: αμπελοτεμάχιο 29.

## 7. **Κυρια/-ες οινοποιησιμη/-ες ποικιλια/-ες σταφυλιων**

CABERNET SAUVIGNON

GARNACHA BLANCA

GARNACHA TINTA

MAZUELA - CARIÑENA

MAZUELA - SAMSÓ

## 8. **Περιγραφή του/-ων δεσμου/-ων**

### 8.1. *Λευκός οίνος*

Οι λευκοί οίνοι παράγονται σχεδόν αποκλειστικά από τις δύο παραδοσιακές ποικιλίες της περιοχής: Garnacha blanca και Macabeo. Ενώ η Macabeo παράγει πιο λεπτούς οίνους, η Garnacha blanca, η οποία έχει περισσότερο σώμα και δομή, είναι πολύ κατάλληλη για την παραγωγή οίνων crianza και για τη ζύμωση σε δρύινα βαρέλια, παρά τη φυσική τάση οξείδωσης. Οι υπόλοιπες λευκές ποικιλίες (Chardonnay, Pansal, Moscatel de grano menudo, Parellada και Picapoll blanco) προσθέτουν νότες στο τελικό μείγμα.

### 8.2. *Ερυθροί και ερυθρωποί οίνοι*

Τόσο η ποικιλία Mazuela (Samsó) όσο και η ποικιλία Garnacha tinta απαντούν σε ολόκληρη την περιοχή ΠΟΠ. Παράγουν οίνους με γεμάτο σώμα, οι οποίοι είναι πολύ κατάλληλοι για παλαίωση, ιδίως εάν η απόδοση της αμπελου ελέγχεται και χρησιμοποιούνται κατάλληλες διαδικασίες οινοποίησης. Η ποικιλία Ull de Llebre είναι συνηθέστερη στο νότιο τμήμα, όπου το κλίμα είναι θερμότερο. Οι άλλες ερυθρές ποικιλίες αμπελου (Cabernet sauvignon, Garnacha peluda, Merlot, Monastrell, Picapoll tinto, Syrah), οι οποίες απαντώνται σε πολύ μικρότερες ποσότητες, προσαρμόζονται ικανοποιητικά στους διάφορους αμπελώνες της περιοχής ΠΟΠ, παρέχουν δε ποιοτικά προϊόντα που είναι ισορροπημένα, αρωματικά και με γεμάτο σώμα και προσδίδουν το διακριτικό χαρακτηριστικό των διαφόρων μειγμάτων.

### 8.3. *Οίνοι λικέρ*

Σε όλο το βόρειο τμήμα της επαρχίας Tarragona είναι βαθιά ριζωμένη η παράδοση παραγωγής οίνων λικέρ και η ΠΟΠ «Montsant» δεν αποτελεί εξαίρεση. Στο παρελθόν, όταν ο οίνος παρασκευαζόταν στο σπίτι για οικιακή κατανάλωση, ήταν συνηθισμένο να υπάρχει ένα βαρέλι κρασιού rancio και ένα βαρέλι γλυκού οίνου. Σήμερα, η παραγωγή παραδοσιακών οίνων λικέρ είναι πολύ πιο συστηματική, αλλά αυτό δεν σημαίνει ότι έχει χάσει τη μικρή θέση της στη συνολική παραγωγή.

## 9. **Ουσιωδεις περαιτερο προϋποθεσεις (ουσκευασια, επισημανση, αλλες προϋποθεσεις)**

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία.

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Υσκευασία στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή.

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Οι οίνοι πρέπει να εμφιαλώνονται σε καταχωρισμένα οινοποιεία εμφιάλωσης. Στόχος είναι να εξασφαλιστεί η προέλευση και η εγγενής ποιότητά τους, αποφεύγοντας τη μεταφορά χύδην εκτός της περιοχής παραγωγής. Εάν οι οίνοι δεν μεταφέρονται υπό ορισμένες προϋποθέσεις που καθορίζονται βάσει εξατομικευμένης αξιολόγησης που λαμβάνει υπόψη τις συνθήκες της εκάστοτε περίπτωσης, μπορεί να υπόκεινται σε ακατάλληλες περιβαλλοντικές συνθήκες που ενδέχεται να επηρεάσουν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά τους.

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία.

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση.

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Οι χαρακτήρες που χρησιμοποιούνται για την ένδειξη «Montsant» πρέπει να έχουν ύψος μεταξύ 3 και 6 mm, ενώ οι χαρακτήρες που χρησιμοποιούνται για την ένδειξη «Denominación de Origen» («Όνομασία Προέλευσης») θα πρέπει να είναι στο ήμισυ του ύψους αυτού.

#### **Σύνδεσμος προς τις προδιαγραφές προϊόντος**

<http://incavi.gencat.cat/web/.content/03-denominacions-origen/documents/plecs/montsant/fitxers-binaris/DOP-Montsant-Pliego-Maig-20-1.pdf>

---