

## ÖVRIGA AKTER

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

**Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn i enlighet med artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU)2019/33**

(2022/C 75/05)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 <sup>(1)</sup>.

MEDDELANDE OM EN STANDARDÄNDRING AV DET SAMMANFATTANDE DOKUMENTET

**”Montsant”****PDO-ES-A1550-AM04****Datum för inlämning: 16 november 2021****BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS****1. Rött mistelavin får framställas av andra druvsorter än blåa druvor**

## BESKRIVNING

Kravet på att rött mistelavin enbart får framställas av blå druvsorter har tagits bort.

Ändringen gäller punkt 2.1.2 i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Detta är en standardändring eftersom den inte anses omfattas av någon av de kategorier som avses i artikel 14.1 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33.

## MOTIVERING

I beskrivningen av vitt mistelavin i produktspecifikationen anges inte vilka druvsorter som ska användas vid framställningen av vinet. För rött mistelavin är däremot druvsorterna som ska användas begränsade till blå sorter. Både blå och gröna druvsorter har dock traditionellt använts för att framställa dessa två likörviner.

**2. Det högsta gränsvärdet för verklig och total alkoholhalt i likörvin har tagits bort**

## BESKRIVNING

Det högsta gränsvärdet för total och verklig alkoholhalt i likörvin har tagits bort.

Ändringen gäller punkt 2.1.2 och 2.2 i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

<sup>(1)</sup> EGT L 9, 11.1.2019, s. 2.

Detta är en standardändring eftersom den inte anses omfattas av någon av de kategorier som avses i artikel 14.1 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33.

#### MOTIVERING

Den totala alkoholhalten beräknas med beaktande av vinets sockerhalt. Enligt produktspecifikationen får likörviner ha en hög sockerhalt. Sockerhalten får inte vara lägre än 45 g/l i söta viner och den måste vara minst 100 g/l i mistelavin och 50 g/l i garnatxavin (namnet på traditionella likörviner av övermogna druvor). Den totala alkoholhalten i likörviner överstiger därför ofta 20 volymprocent.

När det gäller den högsta verkliga alkoholhalten anses det inte nödvändigt att ha ett gränsvärde som är lägre än det lagstadgade (20 volymprocent i stället för 22 volymprocent).

### 3. **Cariñena har lagts till som en synonym till druvsorten mazuela**

#### BESKRIVNING

En ny synonym, "cariñena", har lagts till för den godkända blå druvsorten mazuela.

Denna ändring påverkar punkt 6 i produktspecifikationen och punkt 7 i det sammanfattande dokumentet.

Detta är en standardändring eftersom den inte anses omfattas av någon av de kategorier som avses i artikel 14.1 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33.

#### MOTIVERING

Det är en officiellt erkänd synonym som allmänt används i området.

### 4. **Ytterligare uppgifter har lagts till i beskrivningen av naturligt sött vin**

#### BESKRIVNING

Det har nu specificerats att minst 85 % av de druvor som används för framställning av naturligt söta viner ska vara av följande druvsorter: garnacha blanca, macabeo, monastrell, moscatel, garnacha tinta och garnacha peluda.

Ändringen gäller punkt 2.1.2 i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Detta är en standardändring eftersom den inte anses omfattas av någon av de kategorier som avses i artikel 14.1 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33.

#### MOTIVERING

Enligt EU:s lagstiftning ska minst 85 % av de druvor som används för att framställa dessa likörviner vara av de druvsorter som anges i förteckningen i tillägg 3 i bilaga III till kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/934. Det var nödvändigt att specificera dessa druvsorter eftersom inte alla godkända druvsorter för den skyddade ursprungsbeteckningen ingår i tillägget.

#### SAMMANFATTANDE DOKUMENT

### 1. **Namn**

Montsant

### 2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

### 3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

3. Likörvin

#### 4. Beskrivning av vinet eller vinerna

##### 1. Vitt vin

###### KORTEFATTAD BESKRIVNING

Klar färg som kan vara intensiv och gyllene och skifta från citrongul till halmgul. Elegant och fin arom av mogen frukt, honung och torkade frukter (torkade aprikoser eller persikor). Silkeslent och smakrikt med tydlig sötma. Mycket lång eftersmak.

- Högsta halt av svaveldioxid: 200 mg/l om sockerhalten underskrider 5 g/l och 250 mg/l om den är lika med eller högre än 5 g/l.
- För gränsvärden som inte har angetts ska den gällande lagstiftningen följas.

###### ALLMÄNNA ANALYTISKA EGENSKAPER

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):

—

Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):

11,5

Lägsta totala syrahalt:

3,5 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):

—

##### 2. Rosévin

###### KORTEFATTAD BESKRIVNING

Skimrande, intensiv och klar färg. Fruktig och/eller blommig arom med inslag av mogna körsbär, jordgubbar och skogsbär. Elegant och läckert med mycket karaktär.

- Högsta halt av svaveldioxid: 200 mg/l om sockerhalten underskrider 5 g/l och 250 mg/l om den är lika med eller högre än 5 g/l.
- För gränsvärden som inte har angetts ska den gällande lagstiftningen följas.

###### ALLMÄNNA ANALYTISKA EGENSKAPER

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):

—

Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):

12

Lägsta totala syrahalt:

3,5 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):

—

### 3. Rött vin

#### KORTFATTAD BESKRIVNING

De röda vinerna har olika färg och nyans beroende på ålder. När vinerna åldras skiftar färgen från rött (körsbär) till orange (terrakotta, bärnsten). Aromerna är kopplade till de inhemska druvsorterna, med mycket mogen frukt, däribland russin, samt balsamiska och kryddiga aromer. Fyllig, sammetslen och rund smak, med lång eftersmak och mogna tanniner.

- Den högsta halten av flyktiga syror får öka med 1 mekv/l för varje grad av alkohol över 11 volymprocent och lagringsår, upp till högst 20 mekv/l.
- Högsta halt av svaveldioxid: 150 mg/l om sockerhalten underskrider 5 g/l och 200 mg/l om den är lika med eller högre än 5 g/l.
- För gränsvärden som inte har angetts ska den gällande lagstiftningen följas.

#### ALLMÄNNA ANALYTISKA EGENSKAPER

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):

—

Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):

12,5

Lägsta totala syrahalt:

3,5 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):

—

### 4. Likörvin

#### KORTFATTAD BESKRIVNING

Ranciovin: framställs genom oxidativ lagring på träfat och/eller med metoden *sol y serena* (vinet lämnas utomhus och utsätts för temperaturförändringar dag- och nattetid), vilket snabbar upp oxideringen. Klar och skimrande färg. Komplex doft med rostad karaktär och inslag av kryddor och nötter. Torrt och fylligt.

Vitt och rött mistelavin: djupt honungsfärgat till orange. Söt arom av honung med inslag av citrus. Huvudsakligen söt eftersmak med fruktig arom.

Garnacha: spritförstärks med vinalkohol. Orange färg som kan utvecklas. Komplex, med inslag av citrus. Lägsta verkliga alkoholhalt: 15,5 volymprocent.

Vimblanc: framställs av övermogna pansaldruvor.

Naturligt sött vin: must med en hög sockerhalt på över 272 g/l, delvis jäst. Klart, med olika nyanser. Komplex och balanserat.

- Högsta halt av svaveldioxid: 150 mg/l om sockerhalten underskrider 5 g/l och 200 mg/l om den är lika med eller högre än 5 g/l.
- För gränsvärden som inte har angetts ska den gällande lagstiftningen följas.

#### ALLMÄNNA ANALYTISKA EGENSKAPER

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):

—

Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):

15

Lägsta totala syrahalt:

i milliekvivalenter per liter

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

—

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

—

## 5. Vinframställningsmetoder

### 5.1. Särskilda oenologiska metoder

#### 1. Odlingsmetoder

Det organ som förvaltar ursprungsbezeichnung kan förbjuda konstbevattning på ett specifikt skifte om det anser att bevattningen kan påverka kvaliteten, eller vara i strid med reglerna.

Stor försiktighet måste iaktas när druvorna skördas. De viner som omfattas av denna skyddade ursprungsbezeichnung får endast framställas av druvor som är tillräckligt mogna för att man ska kunna producera viner med en lägsta naturlig alkoholhalt på minst 10 volymprocent och, för likörviner, minst 12 volymprocent.

#### 2. Relevanta restriktioner för vinframställning

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

### 5.2. Högsta avkastning

#### 1. Gröna druvsorter

12 000 kg druvor per hektar

#### 2.

88,8 hektoliter per hektar

#### 3. Blå druvsorter

10 000 kg druvor per hektar

#### 4.

74 hektoliter per hektar

## 6. Avgränsat geografiskt område

Produktionsområdet för de viner som omfattas av den skyddade ursprungsbezeichnung "Montsant" består av vinodlingsskiften inom de kommuner eller geografiska områden som förtecknas nedan. Skiftena håller den kvalitet som krävs för att framställa viner med de särskilda egenskaper som de viner som omfattas av den skyddade ursprungsbezeichnung ska ha.

Följande kommuner i sin helhet:

La Bisbal de Falset

Cabacés

Capçanes

Cornudella de Montsant

La Figuera

Els Guiamets

Marçà

Margalef

El Masroig

Pradell de la Teixeta

La Torre de Fontaubella

Ulldemolins

Delar av följande kommuner:

Falset:

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

Polygon 2: skiftena 1–37, 41–70, 72–91, den södra delen av 93 (1,631 ha), 94, 95, en del av 102 (2,5052 ha), 125, 127, 132–135, 137–145, 148 och 151–153.

Polygon 3: den södra delen av skifte 47 (2,1549 ha), skiftena 48 och 49, den södra delen av skifte 50 (1,419 ha), den södra delen av skifte 52 (1,7365 ha), den södra delen av skifte 53 (1,2894 ha) och skifte 64.

Polygon 19: den södra delen av skifte 28 (1,0809 ha), den södra delen av skifte 29 (12,2046 ha), skiftena 30–36, 38–46 och 48–58.

Polygon 20: skiftena 1–17, 23–26, den södra delen av 27 (2,45 ha), den södra delen av 28 (1,4096 ha), 29, 30, 32, 33, 59–64, den södra delen av 65 (0,5789 ha), 66, 68, 72, 73, 74, 79 och 80.

Polygon 22: skiftena 1–24 och 41.

Polygon 24: skiftena 1–8, 10, 31–35, 37, 49–52, 54, 55 och 57–60.

El Molar:

Polygonerna 1, 2, 3 och 11–16.

Polygon 4: skiftena 1–7, den västra delen av skifte 8 (0,5515 ha), 15–17, 34, 35, 41, 43, 47, 48, 56, 58, 61, 64, 66, 67 och 69–71.

Polygon 8: skiftena 3–18, 20–28, 199, 200 och 202.

Polygon 9: skiftena 1, 27–32, 35–37 och 47–55.

Polygon 10: skiftena 1–7, 9–12, 29–34, 45–47, 66–71 och 73.

Garcia:

Polygon 3: skifte 66.

Polygon 6: skiftena 101, 105 och 111–113.

Polygonerna 7, 8, 9, 10 och 11.

Polygon 12: skiftena 1–13, 17–38, 45, 133 och 134.

Polygon 13: skiftena 70–102, 104, 111, 220–226, 228–234, 314 och 315.

Polygon 15: skifte 3.

Polygon 22: skifte 65.

Polygon 23: skiftena 26–43, 60–68, 70, 72–78, 80, 81, 83, 84, 86, 87 och 88.

Mora la Nova:

Polygon 4: skiftena 69, 70, 113 och 120.

Polygon 5.

Polygon 6: skiftena 3–15, 20–27, 30–54, 56, 57, 58, 59 och 61–73.

Polygon 7: skiftena 8, 9, 10, 14, 16, 24, 30–46, 48, 49, 50, 56 och 59–66.

Polygon 8: skiftena 76–89, 91–97, 99, 100, 101, 102, 105 och 106.

Polygon 9: skiftena 38–48, 50, 51, 52, 53, 55, 56, 57, 58, 73 och 74.

Polygon 10: skifte 8.

Polygon 13: skifte 99.

Tivissa:

Polygonerna 2, 4, 6–12 och 21–23.

Polygon 17: skiftena 238–251, 253 och 254.

Polygon 24: skifte 29.

## 7. Huvudsaklig(a) druvsort(er)

CABERNET SAUVIGNON

GARNACHA BLANCA

GARNACHA TINTA

MAZUELA – CARIÑENA

MAZUELA – SAMSÓ

## 8. Beskrivning av samband

### 8.1. Vitt vin

De vita vinerna framställs nästan uteslutande av de två traditionella druvsorterna i området: garnacha blanca och macabeo. Man kan framställa elegantare viner på macabeo, men garnacha blanca, som är fylligare och har mer struktur, lämpar sig väl för att producera viner av typen *crianza* och för jäsning på ekfat, trots druvans naturliga tendens att oxidera. Övriga gröna druvsorter (chardonnay, pansal, moscatel de grano menudo, parellada och picapoll blanco) bidrar med sina olika karaktärer till den slutliga blandningen.

### 8.2. Rött vin och rosévin

Druvsorterna mazuela (samsó) och garnacha tinta återfinns i hela det område som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen. De ger fylliga viner som lämpar sig väl för lagring, särskilt om avkastningen är kontrollerad och lämpliga vinframställningsmetoder används. Druvsorten ull de llebre är vanligast i den södra delen, där det är varmare. Övriga blå druvsorter (cabernet sauvignon, garnacha peluda, merlot, monastrell, picapoll tinto och syrah), som finns i betydligt mindre mängder, anpassar sig väl till de olika vinodlingarna i SUB-området, och ger produkter av hög kvalitet som är balanserade, aromatiska och fylliga och som tillför de olika blandningarna deras utmärkande egenskaper.

### 8.3. Likörvin

Det finns en djupt rotad tradition av att framställa likörviner i hela den norra delen av provinsen Tarragona, och "Montsant" SUB är inget undantag. Tidigare när vin framställdes hemma för hushållsbruk var det vanligt att ha en tunn *ranciovin* och en tunn sött vin på gården. Nuförtiden är produktionen av traditionella likörviner mycket mer systematisk, men det betyder inte att den har förlorat sin lilla plats i den övergripande produktionen.

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

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning.

Typ av ytterligare villkor:

Förpackning i det avgränsade geografiska området.

Beskrivning av villkoret:

Vinerna ska tappas på flaska hos registrerade vintillverkare med buteljeringsanläggningar. Syftet är att garantera vinernas ursprung och särskilda kvalitet genom att undvika att de transporteras i bulk utanför produktionsområdet. Om vinerna inte transporteras under vissa förhållanden som fastställt utifrån en individuell bedömning som beaktar omständigheterna i varje enskilt fall kan de utsättas för olämpliga miljöpåfrestningar som kan påverka deras organoleptiska egenskaper.

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning.

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning.

Beskrivning av villkoret:

Höjden på de tecken som används för att ange namnet "Montsant" ska vara mellan 3 och 6 mm, och de tecken som används för "Denominación de Origen" ("ursprungs beteckning") ska vara hälften så höga.

### Länk till produktspecifikationen

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

---