A (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele

(2022/C 31/12)

Ez az értesítés az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ([1]) 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

ÉRTESÍTÉS AZ EGYSÉGES DOKUMENTUM STANDARD MÓDOSÍTÁSÁRÓL

„Pla de Bages"

PDO-ES-A1557-AM05

Az értesítés időpontja: 2021.10.20.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. **A fehérborok, a rozék és a vörösborok illósavtartalmára vonatkozó határértékek növelése**

Leírás

Az 1. kategóriába tartozó borok illósavtartalmára vonatkozó bekezdés a következőképpen módosul:

„Az egy évnél fiatalabb borok tényleges illósavtartalma fehérborok és rozék esetében ecetsavban kifejezve 0,70 g/l-nél, vörösborok esetében pedig 0,8 g/l-nél alacsonyabb.

Az egy évnél hosszabb érlelésű borok és az ugyanabban az évben fahordóban – erjesztéssel és/vagy érleléssel – előállított borok tényleges illósavtartalma legfeljebb 0,9 g/l a fehérborok és a rozék esetében, illetve legfeljebb 1,1 g/l a vörösborok esetében." Más szóval a fehérborok és a rozék esetében 0,6 g/l-ről 0,7 g/l-re emelkedik a fiatal borok esetében, és 0,9 g/l-re a fahordóban érlelt borok esetében. A hordóban érlelt vörösborok esetében pedig 1 g/l-ről 1,1 g/l-re emelkedik.

Módosul a termékleírás 2. pontja d) alpontjának 3. szakasza és az egységes dokumentum 4. pontja.

A módosítás standard módosításnak minősül, mivel nem tartozik az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a borágazati eredetmegjelölésekre, földrajzi jelzésekre és hagyományos kifejezésekre vonatkozó oltalom iránti kérelmek, a kifogásolási eljárás, a használatra vonatkozó korlátozások, a termékleírások módosítása, az oltalom törlése, valamint a címkézés és a kiszerelés tekintetében történő kiegészítéséről szóló, 2018. október 17-i (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 14. cikkének (1) bekezdésében leírt esetek egyikébe sem.

Indokolás

E módosítás oka a hagyományostól eltérő új borkészítési rendszerek bevezetése, ahol magasabb erjesztési hőmérsékletet, természetes élesztőket és új borkészítési anyagokat használnak, ami gyakran magasabb illósavtartalmú borokat eredményez.

Ugyanakkor a Pla de Bages területén egyre nagyobb arányban fordulnak elő a borkészítés során fokozott érzékenységet mutató őshonos fajták.

2. **Az ültetési sűrűség korlátozásának eltörlése**

Leírás

A következő bekezdés törlésre kerül: „A maximális ültetési sűrűség 4 500 tőke/ha és a minimális ültetési sűrűség 2 500 tőke/ha. Minden, a fent említettől eltérő ültetési sűrűséget jóvá kell hagyni. "

Módosul a termékleírás 3.1. pontja és az egységes dokumentum 5. szakaszának a) pontja.

([1]) HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

A módosítás standard módosításnak minősül, mivel nem tartozik az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a borágazati eredetmegjelölésekre, földrajzi jelzésekre és hagyományos kifejezésekre vonatkozó oltalom iránti kérelmek, a kifogásolási eljárás, a használatra vonatkozó korlátozások, a termékleírások módosítása, az oltalom törlése, valamint a címkézés és a kiszerelés tekintetében történő kiegészítéséről szóló, 2018. október 17-i (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 14. cikkének (1) bekezdésében leírt esetek egyikébe sem.

Indokolás

A Pla de Bages eredetmegjelöléssel ellátott borok előállítási területének domborzata miatt a szőlőparcellák igen heterogén tulajdonságokkal és terepviszonyokkal rendelkeznek.

A szőlőültetvények viszonylag nagy méretű és gépekkel könnyen művelhető termőterületeken találhatók, így az ültetési sűrűség meghaladhatja a 4 500 tőke/ha-t.

Ezenkívül a nehezen megközelíthető, erdős területek közepén található kis parcellák esetében az ültetési sűrűség kisebb lehet a termékleírásban jelenleg meghatározott 2 500 tőke/ha minimális ültetési sűrűségnél.

Mivel ezeknek a szőlőültetvényeknek mindegyikén a Pla de Bages eredetmegjelöléssel ellátott borok előállítása történik, úgy véljük, hogy az ültetési sűrűség korlátozása nem kedvez a szőlőültetvények sokfélesége megőrzésének.

3. **A természetes édes bor készítésére alkalmas fajták feltüntetése**

Leírás

A likőrbor egyik típusát – a természetesen édes bort – ismertető pontban leírásra kerül, hogy ezeket a borokat a Garnacha, Macabeo, Malvasia aromàtica/Malvasia de Sitges szőlőfajtákból állítják elő.

E módosítás a termékleírás 2. pontja d) alpontjának 3. szakaszára vonatkozik és nem érinti az egységes dokumentumot.

A módosítás standard módosításnak minősül, mivel nem tartozik az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a borágazati eredetmegjelölésekre, földrajzi jelzésekre és hagyományos kifejezésekre vonatkozó oltalom iránti kérelmek, a kifogásolási eljárás, a használatra vonatkozó korlátozások, a termékleírások módosítása, az oltalom törlése, valamint a címkézés és a kiszerelés tekintetében történő kiegészítéséről szóló, 2018. október 17-i (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 14. cikkének (1) bekezdésében leírt esetek egyikébe sem.

Indokolás

A természetes édes borról szóló pont kiegészítésére van szükség, mivel az nem volt teljes a termékleírásban, hiányzott belőle az előállításra engedélyezett szőlőfajták felsorolása.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

Pla de Bages

2. **A földrajzi árujelző típusa:**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

3. Likőrbor

5. Minőségi pezsgő

8. Gyöngyözőbor

4. **A bor(ok) leírása**

1. *Fehérborok és rozék*

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

A 6. pontban említett fajtákból állították elő. A fehérborok színe halvány, friss, virágos aromákkal és fűszernövények aromáival rendelkeznek. Tekintettel a Pireneusok jelentős hatására, az egyes fajtákhoz tartozó leírásokban frissebb aromájú fehérborok szerepelnek, amelyekben erőteljesen jelen vannak a savas gyümölcsös jegyek. A rozék erőteljesek, és érett szőlőből készülnek, amely jól strukturált és sima érzetű borokat eredményez. A színskála az áztatási időtől függően a kevésbé intenzívtől az intenzívebb színű rozékig terjed.

– A kizárólag Sumoll és Ull de llebre szőlőből készült rozék esetében a minimális tényleges alkoholtartalom 11,5 térfogatszázalék, a többi esetében pedig 12,5 térfogatszázalék.

– Az egy évnél hosszabb érlelésű borok és az ugyanabban az évben fahordóban – erjesztéssel és/vagy érleléssel – előállított borok tényleges illósavtartalma legfeljebb 0,9 g/l.

ÁLTALÁNOS ANALITIKAI JELLEMZŐK

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):

–

Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):

11

Minimális összes savtartalom:

4,5 g/l, borkősavban kifejezve

Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):

11,67

Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):

180

2. *Vörösbor*

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

Az engedélyezett fajtákból készülnek. A vörösborok nagyon intenzív színűek. A termesztési ütemterv és a hideg éghajlat kedvez az őszi lassú érésnek, ami lehetővé teszi, hogy minden fajtában intenzív színek alakuljanak ki. Meg kell jegyezni, hogy az őshonos fajták színpotenciálja kisebb, és halványabb borokat eredményeznek. Ezek rendkívül jó struktúrával rendelkező, nagyon erőteljes borok.

– A kizárólag Sumoll, Ull de llebre, Picapoll negro és Garró/Mandó szőlőből készült borok minimális tényleges alkoholtartalma 11,5 térfogatszázalék.

– Az egy évnél hosszabb érlelésű borok és az ugyanabban az évben fahordóban – erjesztéssel és/vagy érleléssel – előállított borok tényleges illósavtartalma legfeljebb 1,1 g/l.

ÁLTALÁNOS ANALITIKAI JELLEMZŐK

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):

–

Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):

12,5

Minimális összes savtartalom:

4,5 g/l, borkősavban kifejezve

Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):

13,3

Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):

150

3. *Gyöngyözőbor*

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

A gyöngyözőborok alapvetően ugyanazokkal a paraméterekkel rendelkeznek, mint a fehérborok és a rozék, a következő sajátos jellemzőkkel:

1. Ezek a borok magasabb savtartalommal rendelkeznek, mivel alkoholtartalmuk korlátozott, és ez hozzájárul a friss íz kialakulásához, amelyet ellensúlyoz a szén-dioxid jelenléte.
2. A szén-dioxid érzékelhető jelenléte miatt a szájban strukturáltabbnak és testesebbnek érződnek.

ÁLTALÁNOS ANALITIKAI JELLEMZŐK

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):

–

Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):

10,5

Minimális összes savtartalom:

4,5 g/l, borkősavban kifejezve

Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):

13,3

Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):

200

4. *Minőségi pezsgő*

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

Külső megjelenésük tekintetében színeik hasonlóak a fehérborokról és rozékról szóló szakaszban szereplő leírásokhoz.

Az alapborok friss gyümölcsös, citrusos és virágos aromái érződnek, és a seprőn történő érlelés aszalt gyümölcsökre és kenyérre emlékeztető jegyeket kölcsönöz a palackban kialakult aromáknak.

Ezek a borok a szájban egyértelműen testesebbnek érződnek, mint azok a borok, amelyekből készültek. Az érlelés időtartamával arányosan krémes állaguk van; a szén-dioxid-tartalom jól integrált. A finom buborékok harmonizálnak a területen készült borok savas profiljával, és a borok ugyanolyan frissek és hosszú lecsengésűek, mint a hidegebb vidékeken készült pezsgők.

ÁLTALÁNOS ANALITIKAI JELLEMZŐK

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):

–

Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):

10,5

Minimális összes savtartalom:

4,5 g/l, borkősavban kifejezve

Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):

13,3

Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):

185

5. *Likőrborok*

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

Ezek a borok túlérett szőlőből vagy nemesrothadás által érintett szőlőből készülhetnek.

A túlérett szőlőből előállított borokra az aszalt gyümölcsökre, mazsolára, szörpökre és édességekre emlékeztető aromák jellemzőek. A nemesrothadás által érintett szőlőből készült borokban az előbbi jellemzők narancshéjas és mézes jegyekkel egészülnek ki.

Ha a természetesen édes borokat az erjedés megállításával állítják elő, ami általában hideg hőmérsékleten és mikroszűréssel történik, a borok ugyanolyan jellemzőkkel rendelkeznek, mint a fiatal borok, de természetesen előforduló cukrokkal.

A területen „mistelles", „rancio" és természetesen édes borok készülnek.

ÁLTALÁNOS ANALITIKAI JELLEMZŐK

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):

–

Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):

15

Minimális összes savtartalom:

4,5 g/l, borkősavban kifejezve

Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):

–

Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):

180

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Különleges borászati eljárás*

1. Művelési gyakorlat

A borok előállításához a hagyományos termesztési módszereket kell alkalmazni, mivel nagy valószínűséggel ezekkel lehet a legjobb tulajdonságokat elérni. Minden termesztési művelet során tiszteletben kell tartani a növény fiziológiai egyensúlyát és a környezetet, és alkalmazni kell a borkészítés szempontjából optimális állapotú szőlő termesztéséhez szükséges agronómiai ismereteket.

A szőlőt a borkészítésben általánosan elfogadott gyakorlatoknak és módszereknek megfelelően kell művelni.

A szüretelt szőlőt a lehető leggyorsabban és olyan módszerekkel kell szállítani, amelyek garantálják a szőlő minőségének megőrzését.

2. A borkészítésre vonatkozó korlátozás

A szüretet a lehető legnagyobb körültekintéssel kell végezni, és az ezen oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok csak olyan egészséges szőlőből készülhetnek, amely kellően érett ahhoz, hogy fehérborok esetében legalább 9,5 térfogatszázalék, vörösborok esetében pedig legalább 11 térfogatszázalék természetes alkoholtartalmú borok jöjjenek létre. A minimális természetes alkoholtartalomnak 9,5 térfogatszázaléknak kell lennie, ha a szőlőt gyöngyözőborok vagy minőségi pezsgők készítéséhez használják fel.

5.2. *Maximális hozamok*

1. Fehér fajták

Hektáronként 10 000 kilogramm szőlő

2. Fehér fajták

Hektáronként 70 hektoliter

3. Vörös fajták

Hektáronként 9 000 kilogramm szőlő

4. Vörös fajták

Hektáronként 63 hektoliter

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

Azon települések listája, ahol a Pla de Bages oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok készülnek, a következő:

Aguilar de Segarra

Artés

Avinyó

Balsareny

Calders

Callús

Cardona

Castellbell i el Vilar

Castellfollit del Boix

Castellgalí

Castellnou de Bages

El Pont de Vilomara i Rocafort

L'Estany

Fonollosa

Gaià

Manresa

Marganell

Moià

Monistrol de Calders

Monistrol de Montserrat

Mura

Navarcles

Navàs

Rajadell

Sallent

Sant Feliu Sasserra

Sant Fruitós de Bages

Sant Joan de Vilatorrada

Sant Mateu de Bages

Sant Salvador de Guardiola

Sant Vicenç de Castellet

Santpedor

Santa Maria d'Oló

Súria

Talamanca

7. **Fontosabb borszőlőfajták**

PICAPOLL BLANCO

SUMOLL TINTO

TEMPRANILLO – ULL DE LLEBRE

8. **A kapcsolat(ok) leírása**

8.1. *Bor*

A járás mezőgazdasági és éghajlati adottságai közé tartoznak a környező járásoktól jelentősen eltérő hőmérsékletek és csapadékszintek. A járás átlagos tengerszint feletti magassága, valamint a tengertől és a partközeli domboktól való távolsága felelős a borok savas profilját eredményező éghajlati viszonyokért.

A járás egész területén megtalálható dús erdők és rengeteg aromás fűszernövény azt jelenti, hogy jellegzetes domborzattal rendelkezik, amely erőteljes és egyedi hatást gyakorol a Pla de Bages OEM-hez tartozó területen előállított valamennyi borászati termékre. A borok elsődleges aromáit e fűszernövények adják; például a rozmaring, a levendula és a kakukkfű.

8.2. *Gyöngyözőbor*

Az előző szakaszban a borokra vonatkozóan tett megállapítások itt is érvényesek.

8.3. *Minőségi pezsgő*

Bages járás hosszú múltra tekint vissza a pezsgőkészítés terén. Artés település a Cava OEM hatálya alá tartozik, mivel az ilyen típusú borok kikísérletezésével és előállításával már a XX. század eleje óta foglalkoznak ezen a területen. Más szóval az első pezsgőkészítő területek közé tartoztak. A Macabeo, a Xarel·lo és a Parellada fajtákat használják fel a pezsgőkészítéshez, és a pezsgők a borokról szóló szakaszban már leírt tulajdonságokkal rendelkeznek.

8.4. *Likőrbor*

Bages járásban emberemlékezet óta állítanak elő likőrborokat. A „rancio”, a „mistelles” és a természetesen édes borok a járás területén régóta közkedvelt italok. A hagyományos borkészítési módszer és a járás fent említett mezőgazdasági-éghajlati viszonyok által befolyásolt szőlőfajtáinak kombinációja különleges érzékszervi tulajdonságokat kölcsönöz ezeknek a boroknak.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

Csomagolás a körülhatárolt földrajzi területen belül

A feltétel leírása:

A Pla de Bages OEM-mel ellátott borokat az OEM-re vonatkozó szabályokban meghatározott területen kell palackozni. Ezt a döntést a szabályozó tanács hozta meg, mivel úgy véli, hogy az OEM által lefedett terület olyan kicsi, hogy bármely külső beavatkozás negatív hatással lehet a minőségre, mivel a szabályozó tanács nem lenne képes azt megfelelően nyomon követni, és veszélybe kerülhetnének a hatályos előírások.

A termékleíráshoz vezető link

http://incavi.gencat.cat/web/.content/005-normativa/plecs-condicions-do-catalanes/Arxius-plecs/Plec-de-condicions-DO-Pla-de-Bages-maig-2021.pdf