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 304/08)

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

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΥΠΙΚΗΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ Η ΟΠΟΙΑ ΤΡΟΠΟΠΟΙΕΙ ΤΟ ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Pla de Bages»

PDO-ES-A1557-AM06

Ημερομηνία κοινοποίησης: 21.6.2022

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. **Μειωση του αλκοολικου τιτλου για ορισμενους ερυθρωπους οινους**

Περιγραφη:

Ο ελάχιστος απαιτούμενος αλκοολικός τίτλος για τους ερυθρωπούς οίνους που παράγονται από τις ποικιλίες Mandó και Picapoll Negro μειώνεται από 12,5 % vol σε 11,5 % vol.

Προστίθεται ότι, για τον ερυθρωπό οίνο ανάμειξης, ο εφαρμοστέος τίτλος εξαρτάται από την αναλογία των ποικιλιών που υπάρχουν στη σύνθεση.

Τροποποιούνται το σημείο 2 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου.

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

Αιτιολογηση:

Οι ποικιλίες Picapoll negra και Mandó αναβιώνουν στην περιοχή παραγωγής της ΠΟΠ Pla de Bages από το 2014 και το 2016, αντίστοιχα, και περιλαμβάνονται στις προδιαγραφές προϊόντος.

Τα χαρακτηριστικά αυτά των σταφυλιών, όπως και άλλων ποικιλιών του είδους Vitis vinifera δυσχεραίνουν την επίτευξη υψηλού αλκοολικού τίτλου. Συνεπώς, κρίνεται σκόπιμο να μειωθεί ο ελάχιστος αλκοολικός τίτλος των ερυθρωπών οίνων που παράγονται από τις ποικιλίες Mandó και Picapoll negro, από 12,5 % vol. σε 11,5 % vol.

2. **Τροποποίηση της οργανοληπτικης περιγραφης**

Περιγραφη:

Μέρος του κειμένου που περιγράφει τους οίνους μεταφέρεται και αντικαθίσταται από πίνακα οργανοληπτικών χαρακτηριστικών.

([1]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

Τροποποιούνται το σημείο 2.1 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου.

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

Αιτιολογηση:

Ο λόγος αυτής της τροποποίησης είναι ότι οι προδιαγραφές προϊόντος έχουν πλέον έναν πιο τεχνικό χαρακτήρα και ότι είναι σημαντικό να διασφαλιστεί όσο το δυνατόν μεγαλύτερη σαφήνεια και αντικειμενικότητα κατά την ανάγνωση και την ερμηνεία τους.

3. **Αναταξινομηση ποικιλιων**

Περιγραφη:

Τροποποίηση της κατανομής των επιτρεπόμενων και των συνιστώμενων ποικιλιών. Οι ποικιλίες παραμένουν οι ίδιες, με μόνη διαφορά ότι οι ποικιλίες Chardonnay, Merlot και Cabernet Sauvignon οι οποίες ήταν «συνιστώμενες» είναι πλέον «επιτρεπόμενες». Αντιθέτως, η ποικιλία Mandó/Garró από «επιτρεπόμενη» κατέστη «συνιστώμενη».

Τροποποιείται το σημείο 6 των προδιαγραφών προϊόντος και δεν επηρεάζεται το ενιαίο έγγραφο.

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

Αιτιολογηση:

Οι προτεινόμενες αλλαγές αποσκοπούν στην οργάνωση του συνόλου των ποικιλιών κατά τρόπο ώστε να εμφαίνονται ως συνιστώμενες ποικιλίες σύμφωνα με τις στρατηγικές κατευθύνσεις της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης οι ποικιλίες εκείνες που θεωρούνται τοπικές και καλύτερα προσαρμοσμένες στην περιοχή.

4. **Βελτιωση της διατυπωσης για τον δεσμο**

Περιγραφη:

Η διατύπωση της κατηγορίας «οίνος» βελτιώθηκε.

Τροποποιούνται το σημείο 7 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 8.1 του ενιαίου εγγράφου.

Πρόκειται για τυπική τροποποίηση καθώς δεν εμπίπτει σε κανένα από τα είδη που ορίζονται στο άρθρο 14 παράγραφος 1 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού 2019/33, δεδομένου ότι πρόκειται απλώς για βελτίωση και όχι για αλλαγή του κειμένου του δεσμού.

Αιτιολογηση:

Ο λόγος αυτής της τροποποίησης είναι ότι οι προδιαγραφές προϊόντος έχουν πλέον έναν πιο τεχνικό χαρακτήρα και ότι είναι σημαντικό να διασφαλιστεί όσο το δυνατόν μεγαλύτερη σαφήνεια και αντικειμενικότητα κατά την ανάγνωση και την ερμηνεία τους.

Για όλους αυτούς τους λόγους, τα μοναδικά χαρακτηριστικά του προϊόντος αναδιατυπώθηκαν στην ενότητα που αφορά τον Δεσμό.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασια/-ες**

Pla de Bages

2. **Τυπος γεωγραφικης ενδειξης**

ΠΟΠ - Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης

3. **Κατηγοριες αμπελοοινικων προϊοντων**

1. Οίνος

3. Οίνος λικέρ

5. Αφρώδης οίνος ποιότητας

8. Ημιαφρώδης οίνος

4. **Περιγραφη του/των οινου/-ων**

1. *Λευκοί και ερυθρωποί οίνοι*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

ΛΕΥΚΟΙ: Χρώμα κίτρινο που κυμαίνεται από ωχρό έως σκούρο κίτρινο (χρυσαφί). Διαυγής όψη χωρίς θολότητα. Παρουσία φρουτωδών αρωμάτων. Σε ορισμένες περιπτώσεις μπορεί να υπάρχουν αρώματα ξύλου που σχετίζονται με την παλαίωση. Συνήθως είναι ελαφρείς.

ΕΡΥΘΡΩΠΟΙ: Κόκκινο χρώμα που κυμαίνεται από το ανοιχτό ροζ ή το χρώμα της φλούδας του κρεμμυδιού έως το κόκκινο του κερασιού. Διαυγής όψη χωρίς θολότητα. Παρουσία φρουτωδών αρωμάτων. Σε ορισμένες περιπτώσεις μπορεί να υπάρχουν αρώματα ξύλου που σχετίζονται με την παλαίωση. Συνήθως είναι ελαφρείς.

* Ο ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος για τους ερυθρωπούς οίνους που παράγονται αποκλειστικά από σταφύλια των ποικιλιών Sumoll, Ull de llebre, Garró/Mandó και Picapoll negro είναι 11,5 % vol και για τους υπόλοιπους οίνους 12,5 % vol. Στην περίπτωση των οίνων ανάμειξης διαφορετικών ποικιλιών με διαφορετικούς ελάχιστους αλκοολικούς τίτλους, ο ελάχιστος αλκοολικός τίτλος της ανάμειξης είναι ευθέως ανάλογος προς τον ελάχιστο αλκοολικό τίτλο καθεμίας από τις ποικιλίες και προς το ποσοστό καθεμίας στην ανάμειξη.

* Οι οίνοι που παλαιώνονται για διάστημα μεγαλύτερο του ενός έτους και οι οίνοι που υποβάλλονται σε ζύμωση και/ή παλαίωση σε ξύλινα βαρέλια κατά το ίδιο έτος πρέπει να έχουν μέγιστη πραγματική πτητική οξύτητα 0,9 g/l.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	11
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	11,67
Μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	180

2. *Ερυθρός οίνος*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Κόκκινο χρώμα με ποικίλες αποχρώσεις από το ιώδες έως το χρώμα της ώχρας ανάλογα με τη διαδικασία παρασκευής και παλαίωσης. Διαυγής όψη χωρίς θολότητα. Παρουσία φρουτωδών αρωμάτων. Σε ορισμένες περιπτώσεις μπορεί να υπάρχουν αρώματα ξύλου που σχετίζονται με την παλαίωση. Ποικίλλει ανάλογα με τη διαδικασία παρασκευής/παλαίωσης. Από ελαφρύς και φρέσκος έως πιο δομημένος και συμπυκνωμένος.

Ο ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος είναι 11,5 % vol. για τους οίνους που παράγονται αποκλειστικά από σταφύλια των ποικιλιών Sumoll, Ull de llebre, Picapoll negro και Garró/Mandó.

* Οι οίνοι που παλαιώνονται για διάστημα μεγαλύτερο του ενός έτους και οι οίνοι που υποβάλλονται σε ζύμωση και/ή παλαίωση σε ξύλινα βαρέλια κατά το ίδιο έτος πρέπει να έχουν μέγιστη πραγματική πτητική οξύτητα 1,1 g/l.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	12,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	13,3
Μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	150

3. *Ημιαφρώδης οίνος*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Όπως περιγράφεται ανωτέρω, ανάλογα με το σχετικό χρώμα. Παρουσία φυσαλίδων. Παρουσία φρουτωδών αρωμάτων. Σε ορισμένες περιπτώσεις μπορεί να υπάρχουν αρώματα παλαίωσης. Δροσεροί οίνοι λόγω της παρουσίας διοξειδίου του άνθρακα, γεγονός που με τη σειρά του καθιστά τη δομή των εν λόγω οίνων περισσότερο αισθητή και τη γεύση τους στο στόμα πιο γεμάτη.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	10,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	13,3
Μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	200

4. *Αφρώδης οίνος ποιότητας*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Όπως περιγράφεται ανωτέρω, ανάλογα με το σχετικό χρώμα. Παρουσία φυσαλίδων. Παρουσία φρουτωδών αρωμάτων. Σε ορισμένες περιπτώσεις μπορεί να υπάρχουν αρώματα παλαίωσης. Δροσεροί οίνοι λόγω της παρουσίας διοξειδίου του άνθρακα, γεγονός που με τη σειρά του καθιστά τη δομή των εν λόγω οίνων περισσότερο αισθητή και τη γεύση τους στο στόμα πιο γεμάτη.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	10,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	13,3
Μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	185

5. *Οίνοι λικέρ*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα κίτρινο, κεχριμπαρένιο, χρυσό, κόκκινο και καστανόχρωμο. Παρουσία αρωμάτων φρέσκων φρούτων ή ώριμων φρούτων ανάλογα με την παρασκευή/παλαίωσή τους. Λιπαρή και επίμονη γεύση.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	15
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	180

5. **ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

1. Καλλιεργητική πρακτική

Οι καλλιεργητικές πρακτικές πρέπει να συνίστανται σε παραδοσιακές πρακτικές, οι οποίες είναι πιθανότερο να διασφαλίζουν τη βέλτιστη ποιότητα. Όλες οι καλλιεργητικές εργασίες πρέπει να σέβονται τη φυσιολογική ισορροπία του φυτού και το περιβάλλον και να εφαρμόζουν τις γεωπονικές γνώσεις που απαιτούνται για τη λήψη σταφυλιών που βρίσκονται στη βέλτιστη κατάσταση για οινοποίηση.

Το πρέμνο πρέπει να κλαδεύεται σύμφωνα με τις πρακτικές και τις μεθόδους που είναι γενικά αποδεκτές για την οινοποίηση.

Τα συγκομισθέντα σταφύλια πρέπει να μεταφέρονται το ταχύτερο δυνατό, με μεθόδους που διασφαλίζουν τη διατήρηση της ποιότητας των σταφυλιών.

2. Περιορισμός που ισχύει για την οινοποίηση

Ο τρύγος πρέπει να διενεργείται με μεγάλη προσοχή. Οι οίνοι που καλύπτονται από αυτήν την ΠΟΠ μπορούν να παράγονται μόνο από υγιή σταφύλια που είναι επαρκώς ώριμα για την παρασκευή οίνων με φυσικό αλκοολικό τίτλο ίσο ή μεγαλύτερο των 9,5 % vol. για τους λευκούς οίνους και 11 % vol. για τους ερυθρούς οίνους. Ο ελάχιστος φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος πρέπει να είναι 9,5 % vol. όταν ο οίνος προορίζεται για την παραγωγή ημιαφρωδών οίνων ή αφρωδών οίνων ποιότητας.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

1. Λευκές ποικιλίες

   10 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

2. Λευκές ποικιλίες

   70 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

3. Ερυθρές ποικιλίες

   9 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

4. Ερυθρές ποικιλίες

   63 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημενη γεωγραφικη περιοχη**

Ο κατάλογος των δήμων όπου παράγονται οι οίνοι που φέρουν την ΠΟΠ Pla de Bages έχει ως εξής:

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. **Οινοποιησιμη/-ες ποικιλια/-ες αμπελου**

PICAPOLL BLANCO

SUMOLL TINTO

TEMPRANILLO - ULL DE LLEBRE

8. **Περιγραφη του/των δεσμου/-ων**

8.1. *Οίνος*

Οι αγροκλιματικές συνθήκες που προσδιορίζουν την περιοχή χαρακτηρίζονται από θερμοκρασίες και επίπεδα βροχοπτώσεων που διαφέρουν σημαντικά από εκείνα των γύρω περιοχών. Το μέσο υψόμετρο της περιοχής αποτελεί ευνοϊκό παράγοντα για τους οίνους ΠΟΠ Pla de Bages. Η απόσταση από τη θάλασσα και το κρημνώδες μέτωπο που χωρίζει την περιοχή της ΠΟΠ μας από την ακτή δημιουργούν κλιματικές συνθήκες που αποτελούν συνδυασμό του μεσογειακού και του ηπειρωτικού κλίματος.

Λόγω της σημαντικής επίδρασης των Πυρηναίων, τα αρώματα των λευκών οίνων, ιδίως εκείνων που παράγονται από την ποικιλία Picapoll, τείνουν προς την πιο δροσερή εκδοχή των περιγραφών για κάθε ποικιλία. Το κλίμα αυτό θα επιτρέψει επίσης την παραγωγή ελαφρών οίνων που χαρακτηρίζονται από όξινο προφίλ. Προκειμένου να αυξηθεί η ένταση στο στόμα, εφαρμόζονται οινοποιητικές πρακτικές όπως η παλαίωση σε οινολάσπη ή η παλαίωση σε βαρέλι.

Οι άφθονες δασικές εκτάσεις της περιοχής που περιβάλλουν το μεγαλύτερο μέρος των αμπελώνων και ο μεγάλος αριθμός αρωματικών βοτάνων που φύονται στην περιοχή Bages συνθέτουν ένα χαρακτηριστικό οινοπέδιο, με ισχυρή και ιδιαίτερη επίδραση σε όλα τα αμπελοοινικά προϊόντα τα οποία παράγονται στην περιοχή που καλύπτεται από την ΠΟΠ Pla de Bages. Τα πρωτογενή αρώματα των οίνων είναι εμποτισμένα με τα αρώματα των βοτάνων αυτών. Μερικά παραδείγματα είναι το δεντρολίβανο, η λεβάντα και το θυμάρι.

Το ψυχρό κλίμα ευνοεί την αργή ωρίμαση το φθινόπωρο, γεγονός που διευκολύνει την καλή συσσώρευση χρώματος σε όλες τις ποικιλίες. Ωστόσο, πρέπει να επισημανθεί η παρουσία αυτόχθονων ποικιλιών όπως οι ποικιλίες Mandó, Sumoll και Picapoll Negro, οι οποίες εξ ορισμού μπορεί να έχουν χαμηλότερο χρωματικό δυναμικό.

Τα αρωματικά συστατικά οφείλουν το χαρακτηριστικό τους σε μια περιοχή που σέβεται τα τυπικά χαρακτηριστικά των περισσότερων ποικιλιών. Καθώς πρόκειται για περιοχή όψιμης ωρίμασης σε σχέση με το μέσο όρο, τα πρωτογενή αρώματα συνήθως διατηρούνται. Λόγω της ισχυρής παρουσίας δάσους γύρω από τους αμπελώνες της περιοχής, ορισμένοι ερυθροί οίνοι παρουσιάζουν νότες βαλσαμικού που επιτείνουν μια αίσθηση φρεσκάδας.

8.2. *Ημιαφρώδης οίνος*

Εν προκειμένω ισχύουν επίσης οι επεξηγήσεις που παρατίθενται στο προηγούμενο τμήμα.

8.3. *Αφρώδης οίνος ποιότητας*

Η περιοχή Bages έχει μακρά παράδοση στην παραγωγή αφρωδών οίνων. Ο δήμος Artés καλύπτεται από την ΠΟΠ Cava, δεδομένου ότι από τις αρχές του 20ού αιώνα οι οινοποιοί της περιοχής πειραματίζονται με τον συγκεκριμένο τύπο οίνου και τον παράγουν. Με άλλα λόγια, ήταν πρωτοπόροι στην παραγωγή αφρωδών οίνων.

8.4. *Οίνος λικέρ*

Οι οίνοι λικέρ παράγονται στην περιοχή Bages από αμνημονεύτων ετών. Οι οίνοι rancio, τα μιστέλια και οι φυσικοί γλυκοί οίνοι καταναλώνονται ευρέως στην περιοχή εδώ και πολλά χρόνια. Ο συνδυασμός της παραδοσιακής οινοποιητικής μεθόδου και των ποικιλιών αμπέλου της περιοχής, οι οποίες επηρεάζονται από τις αγροκλιματικές συνθήκες που αναφέρονται ανωτέρω, προσδίδουν στους οίνους αυτούς ειδικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

9. **Αλλες ουσιωδεις προϋποθεσεις (συσκευασια, επισημανση, αλλες απαιτησεις)**

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συσκευασία στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Οι οίνοι που φέρουν την ΠΟΠ Pla de Bages πρέπει να συσκευάζονται στην περιοχή η οποία καθορίζεται από τους κανόνες που ισχύουν για την ΠΟΠ. Η απόφαση αυτή ελήφθη από το ρυθμιστικό συμβούλιο, το οποίο θεωρεί ότι η περιοχή που καλύπτεται από την ΠΟΠ είναι τόσο μικρή ώστε οποιαδήποτε εξωτερική παρέμβαση θα μπορούσε να επηρεάσει αρνητικά την ποιότητα. Το συμβούλιο δεν θα ήταν σε θέση να διασφαλίσει τη δέουσα παρακολούθηση της ποιότητας και τα ισχύοντα πρότυπα θα διακυβεύονταν.

Συνδεσμος προς τις προδιαγραφες προϊοντος

https://incavi.gencat.cat/.content/005-normativa/plecs-condicions-do-catalanes/Arxius-plecs/DO-Pla-de-Bages-Crtl-canvis-v-gener2022.pdf