Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL)2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3

(2022/C 304/08)

Käesolev teade avaldatakse vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 ([1]) artikli 17 lõikele 5.

TEATIS STANDARDMUUDATUSE KOHTA, MILLEGA MUUDETAKSE KOONDDOKUMENTI

„Pla de Bages“

PDO-ES-A1557-AM06

Teate esitamise kuupäev: 21.6.2022

HEAKSKIIDETUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJUSED

1. **Teatavate roosade veinide alkoholisisalduse vähendamine**

Kirjeldus

Sortidest ’Mandó’ ja ’Picapoll Negro’ valmistatud roosade veinide minimaalset alkoholisisaldust on vähendatud 12,5 mahuprotsendilt 11,5 mahuprotsendile.

Samuti on lisatud, et roosade veinide sortide segamisel määratakse kohaldatav alkoholisisaldus kindlaks nende sortide osakaalu alusel.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 2 ja koonddokumendi punkti 4.

Tegemist on standardmuudatusega, kuna see ei liigitu ühekski delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 14 lõikes 1 käsitletud muudatuseks.

Põhjendus

’Picapoll negro’ ja ’Mandó’ on päritolunimetusega „Pla de Bages“ seotud piirkonnas taaselustatud sordid, mis on lisatud tootespetsifikaati vastavalt alates 2014. ja 2016. aastast.

Võrreldes muude hariliku viinapuu (*Vitis vinifera*) sortidega on selliste omadustega viinamarjade puhul raske saavutada märkimisväärset alkoholisisaldust. Seepärast on asjakohane vähendada sortidest ’Mandó’ ja ’Picapoll Negro’ valmistatud roosade veinide minimaalset alkoholisisaldust 12,5 kraadilt 11,5 kraadile.

2. **Organoleptilise kirjelduse muutmine**

Kirjeldus

Osa veine kirjeldavast tekstist on ümber paigutatud ja asendatud organoleptiliste omaduste tabeliga.

([1]) EÜT L 9, 11.1.2019, lk 2

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 2,1 ja koonddokumendi punkti 4.

Tegemist on standardmuudatusega, kuna see ei liigitu ühekski delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 14 lõikes 1 käsitletud muudatuseks.

Põhjendus

Muudatuse põhjuseks on tootespetsifikaadi tehniline laad ning vajadus, et spetsifikaati oleks võimalik lugeda ja tõlgendada võimalikult selgelt ja objektiivselt.

3. **Sortide ümberliigitamine**

Kirjeldus

Lubatud ja soovituslike sortide jaotuse muutmine. Sordid jäävad samaks, kuid sordid 'Chardonnay', 'Merlot' ja 'Cabernet Sauvignon', mis olid enne soovituslikud sordid, on nüüdsest lubatud sordid. Seevastu sort 'Mandó/Garró', mis oli enne lubatud sort, on nüüd soovituslik sort.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 6, koonddokumenti muudatus ei mõjuta.

Tegemist on standardmuudatusega, kuna see ei liigitu ühekski delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 14 lõikes 1 käsitletud muudatuseks.

Põhjendus

Kavandatud muudatuste eesmärk on liigitada kõik sordid nii, et päritolunimetuse juhiste kohaselt soovituslike sortidena esitatakse sordid, mida peetakse kohalikuks ja piirkonna jaoks kõige sobivamaks.

4. **Seoste kirjelduse sõnastuse parandamine**

Kirjeldus

Kategooria „vein“ sõnastust on parandatud.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 7 ja koonddokumendi punkti 8.1.

Tegemist on standardmuudatusega, kuna see ei liigitu ühekski delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 14 lõikes 1 käsitletud muudatuseks, sest tegemist on üksnes seose kirjelduse sõnastuse parandamisega, mitte seose muutmisega.

Põhjendus

Muudatuse põhjuseks on tootespetsifikaadi tehniline laad ning vajadus, et spetsifikaati oleks võimalik lugeda ja tõlgendada võimalikult selgelt ja objektiivselt.

Nimetatud põhjustel on toote ainulaadsed omadused jaotises „Seos“ ümber kirjutatud.

KOONDDOKUMENT

1. **Toote nimetus**

Pla de Bages

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

3. Likköörvein

5. Kvaliteetvahuvein

8. Poolvahuvein

4. **Veini(de) kirjeldus**

1. *Valged ja roosad veinid*

LÜHIKIRJELDUS

VALGE VEIN: Helekollane kuni tumekollane (kuldne) värvus. Puhas ilma hägususeta välimus. Puuviljane aroom. Teatavatel juhtudel võivad need veinid sisaldada laagerdumisega seotud puiduaroome. Veinid on sageli kerged.

ROOSA VEIN: Punane värvus varieerub kahvaturoosast ja/või sibulakooretoonist kirsipunaseni. Puhas ilma hägususeta välimus. Puuviljane aroom. Teatavatel juhtudel võivad veinid sisaldada laagerdumisega seotud puiduaroome. Veinid on sageli kerged.

* Ainult sortidest 'Sumoll', 'Ull de llebre', 'Garró/Mandó' ja 'Picapoll negro' valmistatud roosade veinide tegeliku alkoholisisalduse alammäär on 11,5 mahuprotsenti ja ülejäänutel 12,5 mahuprotsenti. Kahe erineva alkoholisisalduse alammääraga eri sortidest veinide puhul peab segu alammäär olema otseselt proportsionaalne iga sordi alkoholisisalduse alammääraga ja sordi osakaaluga.

* Üle aasta laagerdunud veinide ja samal aastal puidust vaatides toodetud ning kääritatud ja/või laagerdatud veinide maksimaalne tegelik lenduvate hapete sisaldus on 0,9 g/l.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	11
Minimaalne üldhappesus	4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	11,67
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	180

2. *Punane vein*

LÜHIKIRJELDUS

Punane värvus varieeruvate varjunditega violetsetest toonidest ookerpunaseni sõltuvalt tootmisviisist ja laagerdumisest. Puhas ilma hägususeta välimus. Puuviljane aroom. Teatavatel juhtudel võivad need veinid sisaldada laagerdumisega seotud puiduaroome. Sõltub tootmisest/laagerdumisest. Alates kergest ja värskest kuni struktureerituma ja kontsentreeritumani.

* Ainult sortidest 'Sumoll', 'Ull de llebre', 'Picapoll negro' ja 'Garró'/'Mandó' valmistatud veinide tegeliku alkoholisisalduse alammäär on 11,5 mahuprotsenti.

* Üle aasta laagerdunud veinide ja samal aastal puidust vaatides toodetud ning kääritatud ja/või laagerdatud veinide maksimaalne tegelik lenduvate hapete sisaldus on 1,1 g/l.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	12,5
Minimaalne üldhappesus	4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	13,3
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	150

3. *Poolvahuvein*

LÜHIKIRJELDUS

Kooskõlas varasemate kirjeldustega vastavalt asjaomasele värvile. Mullide olemasolu. Puuviljane aroom. Teatavatel juhtudel võivad veinid sisaldada laagerdumisega seotud aroome. Värsked veinid tänu süsinikdioksiidi sisaldusele, mis omakorda võimendab struktuuri ja täidluse tajumist suus.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	10,5
Minimaalne üldhappesus	4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	13,3
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	200

4. *Kvaliteetvahuvein*

LÜHIKIRJELDUS

Kooskõlas varasemate kirjeldustega vastavalt asjaomasele värvile. Mullide olemasolu. Puuviljane aroom. Teatavatel juhtudel võivad veinid sisaldada laagerdumisega seotud aroome. Värsked veinid tänu süsinikdioksiidi sisaldusele, mis omakorda võimendab struktuuri ja täidluse tajumist suus.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	10,5
Minimaalne üldhappesus	4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	13,3
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	185

5. *Likööorveinid*

LÜHIKIRJELDUS

Kollane, merevaigukarva, kuldne, punane, ergav. Värskete puuviljade või küpsete puuviljade aroomid sõltuvalt veini tootmisest/vanusest. Sametised ja püsivad.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	15
Minimaalne üldhappesus	4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	180

5. **Veinivalmistustavad**

5.1. *Veinivalmistuse eritavad*

1. Viljelustavad

Viinamarjakasvatuses tuleb järgida traditsioonilisi tavasid, mille eesmärk on saada parimate omadustega viinamarju. Kasvatamisel tuleb silmas pidada taimede füsioloogilist tasakaalu ja keskkonda ning kasutada põllumajandusteadmisi, mis on vajalikud viinamarjade kasvatamiseks veinivalmistuse jaoks optimaalsetes tingimustes.

Viinapuid lõigatakse viinamarjakasvatuses üldtunnustatud tavade ja meetodite järgi.

Korjatud viinamarjad tuleb transportida võimalikult kiiresti ja kasutades selleks vahendeid, mis tagavad viinamarja kvaliteedi säilimise.

2. Veinivalmistamisele kehtiv piirang

Saak koristatakse väga hoolikalt ja päritolunimega kaitstud veinide valmistamiseks kasutatakse ainult terveid ja sellises küpsusastmes viinamarju, mis on vajalik, et saada vähemalt 9,5-mahuprotsendilise loomuliku alkoholisisaldusega valgeid veine ja vähemalt 11-mahuprotsendilise loomuliku alkoholisisaldusega punaseid veine. Kui viinamarju kasutatakse kvaliteetsete poolvahuveinide ja vahuveinide valmistamiseks, on loomuliku alkoholisisalduse alammäär 9,5 mahuprotsenti.

5.2. *Maksimaalne saagikus*

1. Valged viinamarjasordid

   10 000 kg viinamarju hektari kohta

2. Valged viinamarjasordid

   70 hektoliitrit hektari kohta

3. Punased viinamarjasordid

   9 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

4. Punased viinamarjasordid

   63 hektoliitrit hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Kaitstud päritolunimetusega veini „Pla de Bages“ tootmispiirkonna omavalitsusüksused on

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. **Veiniviinamarjasordid**

PICAPOLL BLANCO

SUMOLL TINTO

TEMPRANILLO – ULL DE LLEBRE

8. **Seos(t)e kirjeldus**

8.1. *Vein*

Põllumajanduslike ja ilmastikutingimuste poolest erineb piirkonna temperatuur ja sademete hulk märkimisväärselt naaberpiirkondadest. Teisest küljest on piirkonna keskmine kõrgus merepinnast kaitstud päritolunimetusega „Pla de Bages“ veinide puhul eelis. Kuna KPNi tootmispiirkonna kliimat kujundavad kaugus merest ja rannikueelsed vallid, jääb sealne kliima vahemerelise kliima ja kontinentaalse kliima vahele.

Piirkonda mõjutavad oluliselt Püreneed ja seetõttu iseloomustavad valgete veinide lõhna iga sordi kõige värskemad jooned, eelkõige nende veinide puhul, mis on valmistatud sordist 'Picapoll'. Selline kliima võimaldab saada ka kergeid veine, mida iseloomustab hea happesus. Täidluse suurendamiseks suus kasutatakse veinivalmistusviise, nagu sette laagerdamine või vaadis laagerdamine.

Piirkonna suured metsad, mis ümbritsevad enamikku veiniistandustest, ja maitsetaimerikkus kõikjal piirkonnas määravad Bagesi piirkonnale omase maitse, mida võib selgelt ja teravalt tunda kõigis kaitstud päritolunimetusega veinitoodetes „Pla de Bages“. Veinide esmane lõhn on maitsetaimede aroomidest küllastunud. Tunda on rosmariini, lavendlit, aed-liivateed jt.

Külm kliima soodustab aeglast valmimist sügisel, mis võimaldab värvitugevusel kõigi sortide puhul hästi välja areneda. Siiski tuleb rõhutada selliste kohalike sortide olemasolu nagu 'Mandó', 'Sumoll' ja 'Picapoll Negro', millel võib määratluse kohaselt olla väiksem värvitugevuse potentsiaal.

Aromaatse komponendi omapära on seotud asjaoluga, et piirkonnas peetakse enamiku sortide omadustest väga lugu. Kuna viljad valmivad selles piirkonnas keskmisest hiljem, säilivad enamasti esmased aroomid. Mõnes punases veinis on piirkonna viinamarjaistandusi ümbritsevate arvukate metsade tõttu tunda palsami nüansse, mis toob esile värskuse.

8.2. *Poolvahuvein*

Kehtivad eelmises punktis veinide kohta antud hinnangud.

8.3. *Kvaliteetvahuvein*

Bagesi piirkonnas on pikaajaline vahuveinide valmistamise traditsioon. Nimelt on Artési omavalitsusüksus seotud kaitstud päritolunimetusega „Cava“, kuna juba XX sajandi alguses hakati seal sellist liiki veinidega katsetama ja neid tootma. Seega olid nad vahuveinide tootmises teerajajad.

8.4. *Likööorvein*

Bagesi ringkonnas on likööorveine toodetud juba ammustest aegadest. Rancio-vein, mistel ja naturaalne magus vein on pikka aega olnud kohalikes kodudes tavaliseks joogiks. Traditsiooniline veinivalmistamismeetod koos kohalike viinamarjasortidega, mida on mõjutanud eespool kirjeldatud piirkondlik agrokliima, annab neile veinidele eriomased organoleptilised omadused.

9. **Muud olulised tingimused (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)**

Õiguslik raamistik:

siseriiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik:

pakendamine määratletud geograafilises piirkonnas

Tingimuse kirjeldus:

kaitstud päritolunimetusega veinid „Pla de Bages“ tuleb pakendada asjaomases määruses määratletud piirkonnas. Otsuse tegi reguleeriv asutus, kes kaitstud päritolunimetusega hõlmatud piirkonna väiksust silmas pidades leidis, et iga võimalik väline sekkumine võib kahjustada kvaliteeti, kuna nimetatud asutus ei saa sekkumist kontrollida ja seega muutuvad kehtestatud normid tähtsusetuks.

Link tootespetsifikaadile

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