Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)

(2022/C 304/08)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 ([1]) 17 artiklan 5 kohdan mukaisesti.

YHTENÄISEN ASIAKIRJAN VAKIOMUUTOSTA KOSKEVA TIEDONANTO

”Pla de Bages”

PDO-ES-A1557-AM06

Tiedonannon päivämäärä: 21.6.2022

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

1. **Tiettyjen roseeviinien alkoholipitoisuuden alentaminen**

Kuvaus:

Mandó- ja Picapoll Negro -lajikkeiden rypäleistä valmistettujen roseeviinien vähimmäisalkoholipitoisuus alennetaan 12,5 tilavuusprosentista 11,5 tilavuusprosenttiin.

Lisätään, että kun lajikkeita sekoitetaan roseeviiniä varten, sovellettava alkoholipitoisuus määräytyy suhteessa kunkin lajikkeen osuuteen.

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaa.

Muutos on vakiomuutos, koska se ei liity mihinkään komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 14 artiklan 1 kohdassa määriteltyyn tapaukseen.

Perustelut:

Picapoll Negra ja Mandó ovat lajikkeita, joita on alettu viljellä uudelleen SAN-nimityksen ”Pla de Bages” valmistusalueella vuosina 2014 ja 2016, ja ne sisällytetään tuote-eritelmään.

Näiden rypäleiden, kuten eräiden muidenkin *Vitis vinifera* -lajikkeiden, ominaisuudet ovat sellaisia, että niillä on vaikea saavuttaa korkeaa alkoholipitoisuutta. On katsottu aiheelliseksi alentaa Mandó- ja Picapoll Negro -rypäleistä valmistettujen roseeviinien vähimmäisalkoholipitoisuus 12,5 prosentista 11,5 prosenttiin.

2. **Muutos aistinvaraiseen kuvaukseen**

Kuvaus:

Osa viinejä kuvaavasta tekstistä on siirretty ja korvattu taulukolla, jossa esitetään aistinvaraiset ominaisuudet.

([1]) EYVL L 9, 11.1.2019, s. 2.

Tämä muutos koskee tuote-eritelmän 2.1 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaa.

Muutos on vakiomuutos, koska se ei liity mihinkään komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 14 artiklan 1 kohdassa määriteltyyn tapaukseen.

Perustelut:

Muutos johtuu siitä, että tuote-eritelmästä on tulossa teknisempi, ja on tärkeää varmistaa, että eritelmä on mahdollisimman selkeä ja objektiivinen sen lukemisen ja tulkinnan helpottamiseksi.

3. **Lajikkeiden uudelleenluokittelu**

Kuvaus:

Muutos lajikkeiden jakautumisessa hyväksyttyihin ja suositeltuihin. Lajikkeet säilyvät samoina, mutta Chardonnay, Merlot ja Cabernet Sauvignon on muutettu ”suositellusta” ”hyväksytyksi”. Mandó/Garró-lajike puolestaan on muutettu ”hyväksytystä” ”suositelluksi”.

Muutos koskee tuote-eritelmän 6 kohtaa. Yhtenäistä asiakirjaa ei tältä osin muuteta.

Muutos on vakiomuutos, koska se ei liity mihinkään komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 14 artiklan 1 kohdassa määriteltyyn tapaukseen.

Perustelut:

Ehdotettujen muutosten tarkoituksena on järjestää lajikeluettelo siten, että suojatun alkuperänimityksen strategisen lähestymistavan mukaisesti esitetään suositeltuina lajikkeet, joita pidetään paikallisina ja paremmin alueelle soveltuvina.

4. **Yhteyttä koskevan sanamuodon parantaminen**

Kuvaus:

Viiniluokan sanamuotoa on parannettu.

Muutos koskee tuote-eritelmän 7 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 8.1 kohtaa.

Ottaen huomioon, että muutos koskee vain yhteyden sanamuodon parantamista eikä sen muuttamista, kyseessä on vakiomuutos, koska se ei liity mihinkään komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 14 artiklan 1 kohdassa määriteltyyn tapaukseen.

Perustelut:

Muutos johtuu siitä, että tuote-eritelmästä on tulossa teknisempi, ja on tärkeää varmistaa, että eritelmä on mahdollisimman selkeä ja objektiivinen sen lukemisen ja tulkinnan helpottamiseksi.

Edellä esitetyn perusteella tuotteen erityispiirteet on kirjoitettu uudelleen yhteyttä koskevassa osiossa.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/Nimet**

Pla de Bages

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

3 . Väkevä viini

5. Laatukuohuviini

8. Helmeilevä viini

4. **Viini(e)n kuvaus**

1. *Valko- ja roseeviinit*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

VALKOVIINI: Väri vaaleasta tummankeltaiseen (kullanväriseen). Ulkonäkö kirkas, ei sameutta. Aromi hedelmäinen. Joissakin tapauksissa voi esiintyä puumaisia aromeja, jotka ovat peräisin vanhentamisesta. Viinit ovat tavallisesti kevyitä.

ROSEEVIINI: Väri punainen vaaleanpunaisesta ja/tai sipulinkuoren värisestä kirsikanpunaiseen. Ulkonäkö kirkas, ei sameutta. Aromi hedelmäinen. Joissakin tapauksissa voi esiintyä puumaisia aromeja, jotka ovat peräisin vanhentamisesta. Viinit ovat tavallisesti kevyitä.

* Yksinomaan Sumoll-, Ull de Llebre-, Garró/Mandó- ja Picapoll Negro -lajikkeista valmistettujen roseeviinien vähimmäisalkoholipitoisuus on 11,5 tilavuusprosenttia ja muiden lajikkeiden osalta 12,5 tilavuusprosenttia. Jos viineissä on sekoituksia lajikkeista, joilla on erilainen vähimmäisalkoholipitoisuus, sekoituksen vähimmäisalkoholipitoisuus on suorassa suhteessa siihen, mikä on kunkin lajikkeen vähimmäisalkoholipitoisuus ja prosenttiosuus sekoituksessa.

* Viinien, joita on kypsytetty yli vuosi, ja puutynnyreissä saman vuoden aikana valmistettujen viinien, siitä riippumatta valmistetaanko ne käymällä ja/tai kypsyttämällä, haihtuvien happojen pitoisuus on enintään 0,9 grammaa litrassa.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	11
Kokonaishappoisuus vähintään	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	11,67
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	180

2. *Punaviini*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Punaisen värin sävyt vaihtelevat violetista okraan tuotanto- ja vanhentamisprosesseista riippuen. Ulkonäkö kirkas, ei sameutta. Aromi hedelmäinen. Joissakin tapauksissa voi esiintyä puumaisia aromeja, jotka ovat peräisin vanhentamisesta. Tuotanto- ja vanhentamisprosesseista johtuvaa vaihtelua kevyestä ja raikkaasta ryhdikkäämpään ja intensiivisempään.

* Pelkästään Sumoll-, Ull de Llebre-, Picapoll Negro- ja Garró/Mandó-rypälelajikkeista valmistettavien punaviinien todellinen alkoholipitoisuus on vähintään 11,5 tilavuusprosenttia.

* Viinien, joita on kypsytetty yli vuosi, ja puutynnyreissä saman vuoden aikana valmistettujen viinien, siitä riippumatta valmistetaanko ne käymällä ja/tai kypsyttämällä, haihtuvien happojen pitoisuus on enintään 1,1 grammaa litrassa.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	12,5
Kokonaishappoisuus vähintään	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	13,3
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	150

3. *Helmeilevä viini*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kyseessä olevan värin mukaisesti kuten edelläkin. Kuplia esiintyy. Aromi on hedelmäinen. Joissakin tapauksissa voi esiintyä vanhentamisesta peräisin olevia aromeja. Viineissä on hiilidioksidista johtuvaa raikkautta, ja hiilidioksidi myös lisää suutuntuman ryhdikkyyttä ja täyteläisyyttä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	10,5
Kokonaishappoisuus vähintään	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	13,3
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	200

4. *Laatukuohuviini*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kyseessä olevan värin mukaisesti kuten edelläkin. Kuplia esiintyy. Aromi on hedelmäinen. Joissakin tapauksissa voi esiintyä vanhentamisesta peräisin olevia aromeja. Viineissä on hiilidioksidista johtuvaa raikkautta, ja hiilidioksidi myös lisää suutuntuman ryhdikkyyttä ja täyteläisyyttä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	10,5
Kokonaishappoisuus vähintään	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	13,3
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	185

5. *Väkevät viinit*

Lyhyt kirjallinen kuvaus

Keltainen, meripihkan värinen, kullanvärinen, punainen, paahteinen. Tuoreiden hedelmien tai kypsien hedelmien aromeja tuotanto- tai kypsytysprosesseista riippuen. Täyteläinen ja viipyvä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	15
Kokonaishappoisuus vähintään	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	180

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1. *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

1. Viljelykäytäntö

Viljelykäytäntöjen on oltava perinteisiä, jotta viineistä saadaan esiin niiden parhaat ominaisuudet. Kaikessa viiniviljelytyössä on otettava huomioon viiniköynnöksen fysiologinen tasapaino ja ympäristö, ja on sovellettava viljelytietämystä, jota tarvitaan viininvalmistuksen kannalta mahdollisimman hyvien rypäleiden tuottamiseksi.

Viiniköynnöksiä on kasvatettava viininvalmistuksen alalla yleisesti hyväksyttyjen käytäntöjen ja menetelmien mukaisesti.

Korjattujen rypäleiden kuljetuksen on tapahduttava mahdollisimman nopeasti ja tavalla, jolla voidaan taata rypäleiden laadun säilyminen.

2. Viininvalmistukseen liittyvä rajoitus

Rypäleet on korjattava erityisen huolellisesti. Tämän alkuperänimityksen saaneet viinit saavat olla valmistettuja vain terveistä rypäleistä, jotka ovat riittävän kypsiä sellaisten viinien tuottamiseksi, joiden luonnollinen alkoholipitoisuus on valkoviineissä vähintään 9,5 tilavuusprosenttia ja punaviineissä vähintään 11 tilavuusprosenttia. Rypäleistä valmistetun helmeilevän viinin tai laatukuohuviinin luonnollisen alkoholipitoisuuden on oltava vähintään 9,5 tilavuusprosenttia.

5.2. *Enimmäistuotokset*

1. Valkoiset lajikkeet

   10 000 kg rypäleitä hehtaaria kohden

2. Valkoiset lajikkeet

   70 hehtolitraa hehtaaria kohden

3. Punaiset lajikkeet

   9 000 kg rypäleitä hehtaaria kohden

4. Punaiset lajikkeet

   63 hehtolitraa hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Luettelo kunnista, joissa valmistetaan alkuperänimityksen ”Pla de Bages” kattamia viinejä:

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 Monserrat

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

Suria

Talamanca

7. **Rypälelajike/rypälelajikkeet**

PICAPOLL BLANCO

SUMOLL TINTO

TEMPRANILLO – ULL DE LLEBRE

8. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

8.1. *Viini*

Maanviljely- ja ilmasto-olosuhteiden vuoksi alueen lämpötilat ja sademäärät poikkeavat sitä ympäröivistä alueista huomattavasti. Alueen keskimääräinen korkeus merenpinnasta on myös SAN-viinien ”Pla de Bages” kannalta edullinen tekijä. Etäisyys merestä sekä este rannikon edustalla merkitsevät sitä, että alueen ilmasto sijoittuu Välimeren ja sisämaan ilmasto-olosuhteiden väliin.

Pyreneiden merkittävästä vaikutuksesta valkoviinien (erityisesti Picapoll-lajikkeesta valmistettujen) aromit sijoittuvat kunkin lajikkeen osalta kuvauksen raikkaampaan päähän. Ilmasto edistää myös kevyiden viinien tuotantoa, joille on ominaista hyvä happoisuus. Runsaampi suutuntuma saavutetaan tietyillä viininvalmistusmenetelmillä, kuten kypsyttäminen sakan päällä tai tynnyrissä.

Bages saa kasvualueen ominaispiirteensä (terroir) useimpia viinitarhoja ympäröivistä runsaista metsistä ja alueella kasvavista erilaisista aromaattisista yrteistä, ja näillä ominaisuuksilla on suuri vaikutus kaikkiin SAN-merkinnällä ”Pla de Bages” varustettuihin viinituotteisiin. Viinien primääriaromit ovat näiden yrttien kyllästämiä. Esimerkkeinä voidaan mainita rosmariini, laventeli ja timjami.

Kylmän ilmaston ansiosta kypsyminen hidastuu syksyllä, mikä edistää hyvää värinmuodostusta kaikissa lajikkeissa. Olisi kuitenkin korostettava, että kotoperäisten lajikkeiden, kuten Mandó, Sumoll ja Picapoll Negro, väripotentiaali voi olla lähtökohtaisesti heikompi.

Aromaattisten tekijöiden erityisyys perustuu siihen, että useimpien lajikkeiden tyypilliset ominaisuudet ovat alueella hyvin kunnioitettuja. Koska kyseessä on alue, jolla rypäleet kypsyvät myöhemmin kuin maassa keskimäärin, primaariaromit säilyvät yleensä hyvin. Koska viinitarhat sijaitsevat metsäisillä alueilla, joissakin punaviineissä on raikkautta lisääviä balsamisia vivahteita.

8.2. *Helmeilevä viini*

Tätä viiniä koskevat samat kuvaukset kuin edellisessä kohdassa.

8.3. *Laatukuohuviini*

Bagesin alueella on pitkä kuohuviinien valmistuksen perinne. Suojattu alkuperämerkintä ”Cava” kattaa Artésin kunnan, jossa aloitettiin tämän tyyppisiin viineihin liittyvät kokeilut ja niiden tuotanto jo 1900-luvun alkupuolella. Toisin sanoen se oli kuohuviinien ensimmäisiä tuotantoalueita.

8.4. *Väkevä viini*

Väkeviä viinejä on tuotettu Bagesin alueella kautta aikojen. Gout de rancio -viinit, mistella-viinit ja luontaisesti makeat viinit ovat olleet yleisiä juomia alueen kodeissa jo vuosien ajan. Alueella käytetty perinteisen viininvalmistusmenetelmän ja alueen viinilajikkeiden, joihin edellä mainitut maantieteelliset ja ilmastolliset olosuhteet vaikuttavat, yhdistelmä antaa näille viineille niiden tyypilliset aistinvaraiset ominaisuudet.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Oikeudellinen kehys:

Kansallisessa lainsäädännössä

Lisäedellytyksen tyyppi:

Pakkaaminen rajatulla maantieteellisellä alueella

Edellytyksen kuvaus:

Suojatun alkuperänimityksen ”Pla de Bages” kattamat viinit on pullotettava alueella, joka on määritelty alkuperänimitystä koskevissa säännöissä. Sääntelyneuvosto on tehnyt tämän päätöksen, koska sen mukaan alkuperänimityksen kattama alue on niin pieni, että mikä tahansa ulkoinen vaikutus voisi heikentää laatua, sillä neuvosto ei pystyisi valvomaan sitä asianmukaisesti eikä voimassa olevia standardeja välttämättä noudatettaisi.

Linkki eritelmään

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