Pubblikazzjoni ta' komunikazzjoni ta' approvazzjoni ta' emenda standard għal Speċifikazzjoni tal-Prodott għal isem fis-settur tal-inbid kif imsemmi fl-Artikolu 17(2) u (3) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33

(2022/C 304/08)

Din il-komunikazzjoni hija ppubblikata f'konformità mal-Artikolu 17(5) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33 ([1]).

KOMUNIKAZZJONI TA' EMENDA STANDARD LI TIMMODIFIKA D-DOKUMENT UNIKU

Pla de Bages

PDO-ES-A1557-AM06

Data tal-komunikazzjoni: 21.6.2022

DESKRIZZJONI TAL-EMENDA APPROVATA U R-RAĠUNIJIET GĦALIHA

1. **Tnaqqis tal-qawwa alkoħolika għal ċerti nbejjed rożè**

Deskrizzjoni:

Il-qawwa alkoħolika minima meħtieġa għall-inbejjed rożè magħmula mill-għeneb tal-varjetajiet Mandó u Picapoll Negro qed titnaqqas minn 12,5 % vol. għal 11,5 % vol.

Ġie miżjud li meta jitħalltu varjetajiet għal rożè, il-qawwa alkoħolika applikabbli għandha tiddependi fuq il-proporzjon ta' kull wieħed.

Din l-emenda taffettwa l-punt 2 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 4 tad-Dokument Uniku.

Din hija emenda standard peress li ma tissodisfa l-ebda wieħed mill-kriterji stipulati fl-Artikolu 14(1) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33.

Raġunijiet:

Picapoll Negra u Mandó huma varjetajiet li ngħataw ħajja ġdida fiż-żona fejn issir id-DOP Pla de Bages u huma inklużi fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

Il-karatteristiċi ta' dan l-għeneb, bħalma huwa l-każ għal xi varjetajiet oħra ta' *Vitis vinifera*, huma tali li huwa diffiċli li tinkiseb qawwa alkoħolika għolja. Ġie meqjus xieraq li titnaqqas il-qawwa alkoħolika minima tal-inbejjed rożè magħmulin mill-għeneb Mandó u Picapoll Negro minn 12,5º għal 11,5º alkoħol.

2. **Emenda għad-deskrizzjoni organolettika**

Deskrizzjoni:

Parti mit-test li tiddeskrivi l-inbejjed ġiet imċaqalqa u sostitwita b'tabella li tistabbilixxi l-karatteristiċi organolettiċi.

([1]) ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

Din l-emenda taffettwa l-punt 2.1 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 4 tad-Dokument Uniku.

Din hija emenda standard peress li ma tissodisfa l-ebda wieħed mill-kriterji stipulati fl-Artikolu 14(1) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33.

Raġunijiet:

Ir-raġuni għal din l-emenda hija li l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott qed issir aktar teknika u huwa importanti li jiġi żgurat li tkun ċara u oġġettiva kemm jista' jkun biex tgħin fil-qari u l-interpretazzjoni.

3. **Klassifikazzjoni mill-ġdid tal-varjetajiet**

Deskrizzjoni:

Bidla fid-distribuzzjoni tal-varjetajiet awtorizzati u rakkomandati. Il-varjetajiet jibqgħu l-istess, bid-differenza li Chardonnay, Merlot u Cabernet Sauvignon inbidlu minn "rakkomandati" għal "awtorizzati". Madankollu, il-varjetà Mandó/Garró nbidlet minn "awtorizzata" għal "rakkomandata".

Din l-emenda tikkonċerna t-taqsima 6 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u ma taffettwax id-Dokument Uniku.

Din hija emenda standard peress li ma tissodisfa l-ebda wieħed mill-kriterji stipulati fl-Artikolu 14(1) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33.

Raġunijiet:

Il-ħsieb wara dawn il-bidliet proposti hija li l-lista ta' varjetajiet tiġi organizzata biex turi dawk li huma kkunsidrati lokali u adattati aħjar għaż-żona bħala varjetajiet "rakkomandati" skont l-approċċ strateġiku adottat mid-DOP.

4. **Titjib fil-formulazzjoni tar-rabta**

Deskrizzjoni:

Il-formulazzjoni tal-kategorija "inbid" ittejbet.

Din l-emenda taffettwa l-punt 7 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 8.1 tad-Dokument Uniku.

Minħabba li tinvolvi biss titjib u mhux bidla fil-formulazzjoni tar-rabta, din hija emenda standard peress li ma tissodisfa l-ebda wieħed mill-kriterji stipulati fl-Artikolu 14(1) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33.

Raġunijiet:

Ir-raġuni għal din l-emenda hija li l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott qed issir aktar teknika u huwa importanti li jiġi żgurat li tkun ċara u oġġettiva kemm jista' jkun biex tgħin fil-qari u l-interpretazzjoni.

Fid-dawl ta'mdan ta' hawn fuq, il-karatteristiċi distintivi tal-prodott ġew ifformulati mill-ġdid fit-taqsima dwar ir-Rabta.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/ismijiet**

Pla de Bages

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP – Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

3. **Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli**

1. Inbid

3. Inbid likur

5. Inbid spumanti ta' kwalità

8. Inbid semispumanti

4. **Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed**

1. *Inbejjed bojod u rożè*

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

BOJOD: Lewn isfar ċar sa skur (dehbi). Dehra ċara mingħajr turbiditá. Preżenza ta' aromi ta' frott. F'xi każijiet jista' jkun hemm aromi tal-injam mit-tqaddim. Normalment ikunu ħfief.

ROŻÈ: Kulur aħmar li jvarja minn roża ċar u/jew lewn il-qoxra tal-basal għal aħmar lewn iċ-ċirasa. Preżenza ta' aromi ta' frott. F'xi każijiet jista' jkun hemm aromi tal-injam mit-tqaddim. Normalment ikunu ħfief.

* Il-qawwa alkoħolika minima miksuba għal inbejjed rożè magħmula biss minn Sumoll, Ull de Llebre, Garró/Mandó u Picapoll Negro hija ta' 11,5 % vol., u 12,5º vol. għall-oħrajn. Fil-każ ta' nbejjed li fihom taħlitiet magħmulin minn varjetajiet b'valuri ta' qawwa alkoħolika minima differenti, il-valur minimu tat-taħlita għandu jkun proporzjonat direttament mal-qawwa alkoħolika minima ta' kull waħda mill-varjetajiet u mal-perċentwali ta' kull waħda fit-taħlita.

* L-inbejjed imqaddmin għal aktar minn sena u l-inbejjed prodotti fi btieti tal-injam fl-istess sena, kemm jekk bil-fermentazzjoni u/jew bit-tqaddim, għandu jkollhom aċidità volatili massima ta' 0,9 g/l.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	11
Aċidità totali minima	4,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	11,67
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	180

2. *Inbid aħmar*

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

Ta' lewn aħmar bi sfumaturi varjabbli li jvarjaw minn vjola għal okra skont il-proċessi ta' produzzjoni u ta' tqaddim. Dehra ċara mingħajr turbiditá. Preżenza ta' aromi ta' frott. F'ċerti każijiet, jista' jkun hemm aromi tal-injam mit-tqaddim. Varjabbli skont il-proċessi ta' produzzjoni u ta' tqaddim. Minn ħfief u friski għal aktar strutturati u kkonċentrati.

* Il-qawwa alkoħolika reali minima għall-inbejjed magħmula biss minn għeneb Sumoll, Ull de Llebre, Picapoll Negro u Garró/Mandó hija ta' 11,5 % vol.

* L-inbejjed imqaddmin għal aktar minn sena u l-inbejjed prodotti fi btieti tal-injam fl-istess sena, kemm jekk bil-fermentazzjoni u/jew bit-tqaddim, għandu jkollhom aċidità volatili massima ta' 1,1 g/l.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	12,5
Aċidità totali minima	4,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	13,3
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	150

3. *Inbid semispumanti*

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

Kif deskritt hawn fuq, f'konformità mal-kulur rilevanti. Preżenza ta' bżieżaq. Preżenza ta' aromi ta' frott. F'xi każijiet jista' jkun hemm aromi mit-tqaddim. Inbejjed friski minħabba l-preżenza tad-diossidu tal-karbonju, li jżid ukoll is-sensazzjoni ta' struttura u togħma mimlija fil-ħalq.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	10,5
Aċidità totali minima	4,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	13,3
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	200

4. *Inbid spumanti ta' kwalità*

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

Kif deskritt hawn fuq, f'konformità mal-kulur rilevanti. Preżenza ta' bżieżaq. Preżenza ta' aromi ta' frott. F'xi każijiet jista' jkun hemm aromi mit-tqaddim. Inbejjed friski minħabba l-preżenza tad-diossidu tal-karbonju, li jżid ukoll is-sensazzjoni ta' struttura u togħma mimlija fil-ħalq.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	10,5
Aċidità totali minima	4,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	13,3
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	185

5. *Inbejjed likur*

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

Isfar, ambra, kulur id-deheb, aħmar, kulur inkaljat. Preżenza ta' aromi ta' frott frisk jew frott misjur skont il-proċessi ta' produzzjoni/tqaddim. Żejtnin u persistenti.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	15
Aċidità totali minima	4,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	180

5. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

5.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi*

1. Prattika ta' kultivazzjoni

Iridu jintużaw prattiki ta' kultivazzjoni tradizzjonali sabiex jinkisbu l-aqwa kwalitajiet. Il-prattiki kollha tal-vitikultura jridu jirrispettaw l-ambjent u l-bilanċ fiżjoloġiku tad-dwieli. Irid jiġi applikat għarfien espert agronomiku sabiex jinkiseb għeneb f'kundizzjoni ottimali għall-produzzjoni tal-inbid.

Id-dielja trid titħarreġ f'konformità mal-prattiki u l-metodi tal-vitikultura ġeneralment aċċettati.

L-għeneb maħsud għandu jiġi ttrasportat kemm jista' jkun malajr u bl-użu ta' metodi li jiżguraw li l-kwalità tal-għeneb tiġi ppreżervata.

2. Restrizzjoni dwar il-produzzjoni tal-inbid

L-għeneb irid jinħasad b'attenzjoni kbira. L-inbejjed koperti mid-DOP jistgħu jiġu prodotti biss minn għeneb b'saħħtu li jkun misjur biżżejjed biex jipproduċi nbejjed b'qawwa alkoħolika naturali ta' mill-inqas 9,5 % vol. għall-inbejjed bojod u 11 % vol. għall-inbejjed ħomor. L-inbejjed semispumanti jew spumanti ta' kwalità magħmulin mill-għeneb irid ikollhom qawwa alkoħolika naturali minima ta' 9,5 % vol.

5.2. *Rendimenti massimi għal kull ettaru*

1. Varjetajiet bojod

   10 000 kilogramma għeneb għal kull ettaru

2. Varjetajiet bojod

   70 ettolitru għal kull ettaru

3. Varjetajiet ħomor

   9 000 kilogramma għeneb għal kull ettaru

4. Varjetajiet ħomor

   63 ettolitru għal kull ettaru

6. **Definizzjoni taż-żona demarkata**

L-inbejjed bid-DOP Pla de Bages huma prodotti fil-muniċipalitajiet li ġejjin:

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. **Varjetà jew varjetajiet tad-dwieli li minnhom jinkiseb l-inbid / jinkisbu l-inbejjed**

PICAPOLL BLANCO

SUMOLL TINTO

TEMPRANILLO - ULL DE LLEBRE

8. **Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet**

8.1. *Inbid*

Il-kundizzjonijiet agrikoli u klimatiċi definiti għad-distrett huma kkaratterizzati minn temperaturi u livell ta' xita li huma differenti ħafna minn dawk tad-distretti fil-viċinat. L-altitudni medja fid-distrett ukoll hija vantaġġ għall-inbejjed tad-DOP Pla de Bages. Id-distanza mill-baħar u l-barriera ta' qabel il-kosta jfissru li l-klima fid-DOP tagħna tinsab nofs triq bejn il-Mediterran u l-parti tal-kontinent lil hinn mill-kosta.

Minħabba l-influwenza sinifikanti li jeżerċitaw il-Pirinej, l-aromi tal-inbejjed bojod (b'mod partikolari dawk magħmulin mill-varjetà Picapoll) jxaqilbu aktar lejn in-naħa aktar friska tad-deskrizzjonijiet għal kull varjetà. Din il-klima tippromwovi wkoll il-produzzjoni ta' nbejjed ħfief, immarkati minn qalba aċiduża tajba. Jinkiseb volum aktar mimli fil-ħalq permezz ta' prattiki ta' produzzjoni tal-inbid bħat-tqaddim fuq il-karfa jew it-tqaddim fil-bittija.

Il-foresti abbundanti fid-distrett, li jinsabu madwar il-biċċa l-kbira tad-dwieli, u n-numru kbir ta' ħxejjex aromatiċi li jikbru fid-distrett ta' Bages jagħtuh terroir distintiv ħafna li għandu influwenza qawwija u speċifika fuq il-prodotti kollha tal-inbid bid-DOP Pla de Bages. L-aromi primarji tal-inbejjed jiġu infużi bl-irwejjaħ ta' dawk il-ħxejjex aromatiċi. Xi eżempji huma r-rosmarin, il-lavander u s-sagħtar.

Il-klima kiesħa twassal għal sajran bil-mod fil-ħarifa, li jiffaċilita l-akkumulazzjoni tajba tal-kulur fil-varjetajiet kollha. Madankollu, il-preżenza ta' varjetajiet indiġeni bħal Mandó, Sumoll u Picapoll Negro għandha tiġi enfasizzata, peress li jista' jkollhom potenzjal ta' kulur aktar baxx mill-proprju natura tagħhom.

Il-profil aromatiku huwa distintiv minħabba li l-proprjetajiet tipiċi tal-maġġoranza tal-varjetajiet huma rispettati ħafna fiż-żona. Peress li hija żona fejn l-għeneb jimmatura aktar tard mill-medja tal-istat, hemm tendenza li l-aromi primarji jinżammu. Minħabba l-preżenza qawwija ta' foresti madwar il-vinji fir-reġjun, xi wħud mill-inbejjed ħomor għandhom noti balsamiċi li jżidu s-sensazzjoni ta' freskezza.

8.2. *Inbid semispumanti*

Il-kummenti li saru fit-taqsima preċedenti dwar l-inbejjed japplikaw ukoll hawnhekk.

8.3. *Inbid spumanti ta' kwalità*

Id-distrett tal-Bages għandu tradizzjoni twila ta' produzzjoni tal-inbejjed frizzanti. Il-muniċipalità ta' Artés hija koperta mid-DOP Cava peress li l-inbejjed ta' dak it-tip ilhom jiġu prodotti hemmhekk minn mindu saru l-ewwel esperimenti fil-bidu tas-seklu 20. Fi kliem ieħor, kienet pijuniera fil-produzzjoni tal-inbejjed spumanti.

8.4. *Inbid likur*

L-inbejjed likuri ilhom jiġu prodotti fid-distrett ta' Bages sa minn kemm ilu jiftakar il-bniedem. L-inbid rancio, mistela u l-inbid ħelu naturali ilhom għal bosta snin xarbiet komuni fl-unitajiet domestiċi tad-distrett. Il-kombinazzjoni ta' metodu tradizzjonali tal-produzzjoni u l-varjetajiet tad-dwieli tad-distrett, li huma influwenzati mill-kundizzjonijiet agroklimatiċi msemmija hawn fuq, tagħti lil dawn l-inbejjed karatteristiċi organolettiċi partikolari.

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli (ippakkjar, tikkettar, rekwiżiti addizzjonali)**

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit ieħor:

L-ippakkjar fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

L-inbejjed bid-DOP Pla de Bages iridu jiġu ppakkjati fiż-żona speċifikata fir-regolamenti li jirregolaw id-DOP. Din id-deċiżjoni ttieħdet mill-Bord Regolatorju peress li jikkunsidra li, minħabba ż-żona żgħira koperta mid-DOP, kwalunkwe interferenza esterna jista' jkollha impatt negattiv fuq il-kwalità, peress li tmur lil hinn mill-kontroll tal-Bord u tista' timmina l-istandards stabbiliti.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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