C/2024/7385

6.12.2024

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

(C/2024/7385)

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

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«Pla de Bages»

PDO-ES-A1557-AM07

Ημερομηνία κοινοποίησης: 13 Σεπτεμβρίου 2024

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. ΑΛΛΑΓΕΣ ΣΤΗΝ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΩΝ ΛΕΥΚΩΝ ΟΙΝΩΝ

Περιγραφή:

— Διαγράφεται ο μέγιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος του λευκού οίνου και προστίθεται ο ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος.

— Προστίθεται ένας νέος τύπος λευκού οίνου με την ονομασία «Brisado» (πορτοκαλί οίνος).

Το σημείο 2.Α των προδιαγραφών προϊόντος τροποποιείται και η πρώτη αλλαγή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο. Ο τύπος «Brisa» [sic] αφορά το σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου.

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση, δεδομένου ότι δεν συνεπάγεται καμία από τις αλλαγές που αναφέρονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις.

Αιτιολόγηση:

Ο μέγιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος διαγράφεται, δεδομένου ότι υπάρχει ήδη νομοθεσία υπέρτερης ισχύος που εξασφαλίζει τα ανώτατα όρια, ενώ οι προδιαγραφές απλουστεύονται και καθίστανται ευκολότερες στην κατανόηση. Επίσης, το σύνολο προστίθεται για τον καλύτερο χαρακτηρισμό του προϊόντος.

Προστίθεται ο τύπος «Brisado» (πορτοκαλί οίνος), επειδή η μέθοδος παραγωγής του συνδέεται με την ιστορία της περιοχής και διαφοροποιείται επαρκώς όσον αφορά τη μέθοδο παραγωγής και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

2. ΑΛΛΑΓΕΣ ΣΤΗΝ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΩΝ ΕΡΥΘΡΩΠΩΝ ΟΙΝΩΝ

Περιγραφή:

— Ο αποκτημένος αλκοολικός τίτλος ορισμένων ερυθρωπών οίνων μειώνεται από 12,5 % vol σε 11,5 % vol, εναρμονίζοντας έτσι το όριο για όλους τους ερυθρωπούς οίνους.

— Προστίθεται η ελάχιστη ολική περιεκτικότητα.

— Απαλείφεται η παράγραφος σχετικά με τον αλκοολικό τίτλο για τον οίνο που παράγεται με ανάμειξη (coupage).

Η εν λόγω τροποποίηση αφορά το σημείο 2.Α των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου.

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση, δεδομένου ότι δεν συνεπάγεται καμία από τις αλλαγές που αναφέρονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις.

([1]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

Αιτιολόγηση:

Ο αλκοολικός τίτλος του ερυθρωπού οίνου μειώνεται, διότι προσφάτως προστέθηκαν στις προδιαγραφές προϊόντος ιστορικές ποικιλίες με χαμηλότερους αλκοολικούς τίτλους. Ταυτόχρονα, είναι αναγκαίο να εξασφαλίζεται ισορροπία μεταξύ οξύτητας και φρεσκάδας, γεγονός που σημαίνει ότι τα σταφύλια πρέπει να συγκομίζονται νωρίτερα. Η αναφορά στον ελάχιστο ολικό αλκοολικό τίτλο περιγράφει καλύτερα το προϊόν. Η αναφορά στην ανάμειξη απαλείφεται, δεδομένου ότι είναι περιττή.

3. ΑΛΛΑΓΕΣ ΣΤΗΝ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΩΝ ΕΡΥΘΡΩΝ ΟΙΝΩΝ

Περιγραφή:

— Προστίθεται η ελάχιστη ολική περιεκτικότητα.

— Προστίθεται παράγραφος σχετικά με τον αποκτημένο αλκοολικό τίτλο που προκύπτει όταν ο οίνος παράγεται με ανάμειξη.

Το σημείο 2.Α των προδιαγραφών προϊόντος τροποποιείται και το ζήτημα της ανάμειξης δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο. Οι υπόλοιπες τροποποιήσεις αφορούν το σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου.

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση, δεδομένου ότι δεν συνεπάγεται καμία από τις αλλαγές που αναφέρονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις.

Αιτιολόγηση:

Η αναφορά στον ελάχιστο ολικό αλκοολικό τίτλο περιγράφει καλύτερα το προϊόν.

Η αυξανόμενη συχνότητα των αναμείξεων που παράγονται από ποικιλίες με χαμηλότερο αλκοολικό τίτλο σημαίνει ότι οι εν λόγω αναμείξεις θα έχουν επίσης χαμηλότερο αλκοολικό τίτλο.

4. ΑΛΛΕΣ ΑΛΛΑΓΕΣ ΣΤΟΥΣ ΟΙΝΟΥΣ ΤΗΣ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑΣ 1 (ΛΕΥΚΟΙ, ΕΡΥΘΡΩΠΟΙ ΚΑΙ ΕΡΥΘΡΟΙ)

Περιγραφή:

— Προστίθεται ένας νέος τύπος οίνου με την ονομασία «Fermentado en Rapa» (που έχει υποστεί ζύμωση με το στέλεχος) για την κατηγορία 1.

— Προστίθεται ένας νέος τύπος οίνου με την ονομασία «Naturalmente Dulce» (φυσικά γλυκός) για την κατηγορία 1.

— Τα όρια πτητικής οξύτητας, ολικής οξύτητας και θειώδους ανυδρίτη μεταφέρονται από το τέλος του σημείου 2 στο τέλος του σημείου 2.Α.

Η εν λόγω τροποποίηση αφορά το σημείο 2.Α των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου.

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση, δεδομένου ότι δεν συνεπάγεται καμία από τις αλλαγές που αναφέρονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις.

Αιτιολόγηση:

Οι εν λόγω οίνοι παράγονται με μεθόδους οι οποίες συνδέονται με την ιστορία της περιοχής και έχουν ως αποτέλεσμα λευκούς, ερυθρούς και ερυθρωπούς οίνους με επαρκώς διαφοροποιημένες προδιαγραφές όσον αφορά την παραγωγή και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

Τα προσφάτως θεσπισθέντα αναλυτικά όρια βελτιώνουν τη διατύπωση των προδιαγραφών προϊόντος και την καθιστούν σαφέστερη.

5. ΑΛΛΑΓΕΣ ΣΤΗΝ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΩΝ ΗΜΙΑΦΡΩΔΩΝ ΟΙΝΩΝ

Περιγραφή:

— Ο ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος μεταβάλλεται από 10 σε 10,5 % vol.

— Το ξηρό εκχύλισμα, η τέφρα και το pH αφαιρούνται.

— Η πτητική οξύτητα μεταβάλλεται από 0,8 σε 0,6 g/l.

Τροποποιείται το σημείο 2.Β των προδιαγραφών προϊόντος. Το μόνο σημείο της αλλαγής που επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο είναι η πτητική οξύτητα, η οποία επηρεάζει το σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου.

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση, δεδομένου ότι δεν συνεπάγεται καμία από τις αλλαγές που αναφέρονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις.

Αιτιολόγηση:

Το όριο για τον αποκτημένο τίτλο ευθυγραμμίζεται με το όριο για τους αφρώδεις οίνους ποιότητας. Καταργήσαμε τους άλλους περιγραφείς, ώστε οι προδιαγραφές να γίνουν πιο κατανοητές και οι τιμές να ευθυγραμμιστούν με τις τιμές των άλλων τύπων οίνων. Η μείωση του ορίου πτητικής οξύτητας αποτελεί ζήτημα ποιότητας.

6. ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΤΗΣ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗΣ ΤΩΝ ΑΦΡΩΔΩΝ ΟΙΝΩΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

Περιγραφή:

— Οι χαρακτηριστικές ποικιλίες της περιοχής αναφέρονται ως συνιστώμενες.

— Προστίθεται το όριο του ολικού αλκοολικού τίτλου.

— Το χρονικό διάστημα από την προσθήκη σακχάρων και ζυμομυκήτων («tirage») έως τον αποπωματισμό αυξάνεται από 12 μήνες σε 15 μήνες για την παραδοσιακή μέθοδο.

— Καταργούνται τα όρια για το ξηρό εκχύλισμα, την τέφρα και το pH.

— Ενσωματώνεται η μακροχρόνια καθιερωμένη μέθοδος παραγωγής με τον καθορισμό περιόδου εννέα μηνών από την προσθήκη σακχάρων και ζυμομυκήτων («tirage») έως τον αποπωματισμό.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά την ενότητα 2.Γ των προδιαγραφών προϊόντος. Το ενιαίο έγγραφο δεν επηρεάζεται.

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση, δεδομένου ότι δεν συνεπάγεται καμία από τις αλλαγές που αναφέρονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις.

Αιτιολόγηση:

Στόχος είναι να επαναβεβαιωθούν οι συνιστώμενες ποικιλίες.

Το όριο για τον ολικό αλκοολικό τίτλο προστίθεται για τον καλύτερο χαρακτηρισμό του προϊόντος. Καταργούνται τα άλλα όρια, ώστε οι προδιαγραφές να καταστούν πιο κατανοητές και οι τιμές να ευθυγραμμιστούν με τις τιμές των άλλων τύπων οίνων.

Με την παραδοσιακή μέθοδο, η μεγαλύτερη περίοδος παλαίωσης ενισχύει την ποιότητα βελτιώνοντας την οργανοληπτική αίσθηση στο στόμα. Αντιθέτως, κατά τη μακροχρόνια καθιερωμένη μέθοδο, χρησιμοποιείται μικρότερη περίοδος παλαίωση για τη διατήρηση της σπιρτάδας, της φρεσκάδας και του νεαρού χαρακτήρα του οίνου, με εντονότερη οξύτητα. Η μέθοδος αυτή, η οποία συνδέεται με την ιστορία της περιοχής, ανακτάται σήμερα —με επαρκώς διαφοροποιημένες προδιαγραφές όσον αφορά την παραγωγή και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

7. ΑΛΛΑΓΕΣ ΣΤΗΝ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ ΛΙΚΕΡ

Περιγραφή:

— Στους οίνους «rancio», η ελάχιστη περίοδος παλαίωσης 1 έτους μπορεί να πραγματοποιείται σε περιέκτες που κατασκευάζονται από οποιοδήποτε είδος ξύλου, και όχι μόνο από βελανιδιά.

— Προστίθεται όριο ολικού αλκοολικού τίτλου για τους οίνους «rancio», «mistelas» και τους φυσικούς γλυκούς οίνους.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά την ενότητα 2.Δ των προδιαγραφών προϊόντος. Το ενιαίο έγγραφο δεν επηρεάζεται.

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση, δεδομένου ότι δεν συνεπάγεται καμία από τις αλλαγές που αναφέρονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις.

Αιτιολόγηση:

Οι τύποι ξύλου που μπορούν να χρησιμοποιηθούν για την παλαίωση των οίνων «rancio» διευρύνονται, ώστε να καταστεί δυνατή η χρήση ξύλων που χρησιμοποιούνται παραδοσιακά για τον συγκεκριμένο τύπο οίνου, όπως, μεταξύ άλλων, η καστανιά και η κερασιά.

Το όριο για τον ολικό αλκοολικό τίτλο προστίθεται για τον καλύτερο χαρακτηρισμό του προϊόντος.

8. ΟΛΟΚΛΗΡΩΝΕΤΑΙ Η ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗΣ ΤΗΣ ΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑΣ ΣΕ ΣΑΚΧΑΡΑ

Περιγραφή:

Προστίθεται η παράμετρος περιγραφής της περιεκτικότητας σε σάκχαρα για όλους τους τύπους προϊόντος, εκτός από τους αφρώδεις οίνους ποιότητας, δεδομένου ότι είχε ήδη συμπεριληφθεί για αυτούς στις προδιαγραφές προϊόντος.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το σημείο 2 των προδιαγραφών και δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση, δεδομένου ότι δεν συνεπάγεται καμία από τις αλλαγές που αναφέρονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις.

Αιτιολόγηση:

Με τον τρόπο αυτό βελτιώνεται ο χαρακτηρισμός του προϊόντος.

9. ΒΕΛΤΙΩΝΕΤΑΙ Η ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΉ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Περιγραφή:

— Οι λέξεις «διαυγής εμφάνιση χωρίς θολότητα» διαγράφονται για τους λευκούς, ερυθρούς και ερυθρωπούς οίνους.

— Προστίθενται αρώματα ωρίμασης και παλαίωσης για την ανάπτυξη οίνων απαλλαγμένων από οσμές ξύλου.

— Προστίθενται οργανοληπτικές περιγραφές για τους πορτοκαλί οίνους «brisado» και για τον οίνο «fermentado con rapa» που έχει υποστεί ζύμωση με το στέλεχος.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση επηρεάζει το σημείο 2.1 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου.

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση, δεδομένου ότι δεν συνεπάγεται καμία από τις αλλαγές που αναφέρονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις.

Αιτιολόγηση:

Η θολότητα επιτρέπεται εφόσον αναγράφεται στην ετικέτα. Οι περιγραφές βελτιώνονται και εισάγονται αυτές που είναι απαραίτητες για τους νέους τύπους οίνου.

10. ΑΛΛΑΓΕΣ ΣΤΗΝ ΕΝΔΕΙΞΗ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗΣ «ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ»

Περιγραφή:

Περιλαμβάνεται αναφορά στην περιφερειακή νομοθεσία που ορίζει τον «νέο οίνο».

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά την ενότητα 2.2 των προδιαγραφών προϊόντος και δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση, δεδομένου ότι δεν συνεπάγεται καμία από τις αλλαγές που αναφέρονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις.

Αιτιολόγηση:

Προστίθεται νομική αναφορά που υποστηρίζει την ένδειξη επισήμανσης.

11. ΒΕΛΤΙΩΝΕΤΑΙ Η ΔΙΑΤΥΠΩΣΗ ΤΟΥ ΣΗΜΕΙΟΥ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΣΥΓΚΕΚΡΙΜΕΝΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ.

Περιγραφή:

Η ενότητα που αφορά τον τρύγο αναδιατυπώνεται προκειμένου να διευκρινιστεί ότι τα όρια του φυσικού αλκοολικού τίτλου θα πρέπει να αναφέρονται σε ποικιλίες και όχι σε οίνους.

Η ακόλουθη πρόταση απαλείφεται από την ενότητα σχετικά με τις μεθόδους παραγωγής: «Κατά την παραγωγή του γλεύκους πρέπει να ακολουθούνται παραδοσιακές πρακτικές, με τη χρήση τεχνολογίας που αποσκοπεί στη βελτιστοποίηση της ποιότητας των οίνων».

Η πρώτη τροποποίηση αφορά τα σημεία 3.2 και 5.1 του ενιαίου εγγράφου. Η δεύτερη τροποποίηση αφορά την ενότητα 3.3 των προδιαγραφών προϊόντος και δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση, δεδομένου ότι δεν συνεπάγεται καμία από τις αλλαγές που αναφέρονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις.

Αιτιολόγηση:

Πρώτον, η εν λόγω τροποποίηση διορθώνει την εσφαλμένη αναφορά σε οίνους, η οποία θα έπρεπε να αναφέρεται σε σταφύλια. Δεύτερον, απλουστεύει το κείμενο, αφαιρώντας μια εξήγηση που περιλαμβάνεται ήδη στο κείμενο.

12. ΜΕΤΑΒΟΛΕΣ ΣΤΙΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

Περιγραφή:

Η ποικιλία «Picapoll negro» αλλάζει από «εγκεκριμένη» σε «συνιστώμενη» και η ποικιλία «Ull the Llebre» αλλάζει από «συνιστώμενη» σε «εγκεκριμένη». Επίσης καταχωρίζονται με βάση την έκταση που καλύπτεται από την ΠΟΠ.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά την ενότητα 6 των προδιαγραφών προϊόντος και δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση, δεδομένου ότι δεν συνεπάγεται καμία από τις αλλαγές που αναφέρονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις.

Αιτιολόγηση:

Οι συνιστώμενες ποικιλίες αναφέρονται σε ιστορικές ποικιλίες που συνδέονται με την περιοχή. Οι υπόλοιπες θεωρούνται επιτρεπόμενες ποικιλίες. Οι ποικιλίες αναταξινομούνται με βάση αυτό το κριτήριο.

Παρατίθενται κατά σειρά μεγέθους καλλιέργειας.

13. ΒΕΛΤΙΩΣΕΙΣ ΤΩΝ ΚΑΝΟΝΩΝ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗΣ

Περιγραφή:

— Το ύψος του κειμένου για την ΠΟΠ «Pla de Bages» μεταβάλλεται από 4 mm κατ' ανώτατο όριο σε 3 mm κατ' ελάχιστο.

— Προστίθεται το σήμα ποιότητας, καθώς και οι καταχωρίσεις κατά σειρά μεγέθους και τα μοντέλα που έχουν εγκριθεί για την ΠΟΠ «Pla de Bages». Απαλείφεται η αναφορά στο λογότυπο.

— Προστίθεται η υποχρέωση αναγραφής του ονόματος του κράτους μέλους μετά το όνομα του δήμου του εμφιαλωτή.

— Προστίθενται οι ενδείξεις «Brisado», «πορτοκαλί οίνος», «fermentado con rapa» (ζύμωση με το στέλεχος) και «no filtrado» (μη διηθημένος).

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το σημείο 8.3 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 9 του ενιαίου εγγράφου.

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση, δεδομένου ότι δεν συνεπάγεται καμία από τις αλλαγές που αναφέρονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις.

Αιτιολόγηση:

Η αλλαγή του μεγέθους της ονομασίας της ΠΟΠ εγγυάται την ελάχιστη ορατότητα της εν λόγω ονομασίας. Γίνονται αλλαγές στο σήμα ποιότητας και διευκρινίζεται η (ήδη προβλεπόμενη από τον νόμο) υποχρέωση αναγραφής της χώρας καταγωγής. Τέλος, προστίθενται οι ενδείξεις που αφορούν τους νέους τύπους οίνου που εισάγονται.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

Pla de Bages

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

1. Οίνος

3. Οίνος λικέρ

5. Αφρώδης οίνος ποιότητας

8. Ημιαφρώδης οίνος

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

— 22 — ΠΟΤΑ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΞΙΔΙ

2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά· μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

1. *Λευκοί οίνοι*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

ΛΕΥΚΟΣ: Χρώμα κίτρινο που κυμαίνεται από απαλό έως σκούρο κίτρινο (χρυσαφί). Παρουσία φρουτωδών αρωμάτων. Σε ορισμένες περιπτώσεις, μπορεί να περιέχει αρώματα ξύλου και/ή παλαίωσης που σχετίζονται με τη διαδικασία ωρίμασης. Συνήθως είναι ελαφρύς.

BRISADO (ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ ΟΙΝΟΣ): Τόνοι που κυμαίνονται από κίτρινο έως πορτοκαλί. Τα φρουτώδη ή τα ανθώδη αρώματα μπορεί να έχουν νότες λαχανικών ή χλοώδεις νότες. Σε ορισμένες περιπτώσεις, μπορεί να περιέχει αρώματα ξύλου και/ή παλαίωσης που σχετίζονται με τη διαδικασία ωρίμασης. Μπορεί επίσης να έχει ελαφρώς πικρές ή τανικές νότες.

FERMENTADO EN RAPA (που έχει υποστεί ζύμωση με το στέλεχος): Τα φρουτώδη ή τα ανθώδη αρώματα μπορεί να έχουν νότες λαχανικών ή χλοώδεις νότες. Σε ορισμένες περιπτώσεις, μπορεί να περιέχει αρώματα ξύλου και/ή παλαίωσης που σχετίζονται με τη διαδικασία ωρίμασης. Μπορεί επίσης να έχει ελαφρώς πικρές ή τανικές νότες.

* Οι φυσικά γλυκείς οίνοι πρέπει να έχουν ελάχιστο αποκτημένο κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 13 %.

* 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 πτητική οξύτητα 0,9 g/l (15 meq/l).

* Εάν δεν επισημαίνονται όρια, εφαρμόζονται οι ισχύουσες νομοθετικές ρυθμίσεις.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 11

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 11,67

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 180

2. *Ερυθρωποί οίνοι*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Κόκκινο χρώμα που κυμαίνεται από το απαλό ροζ και/ή το χρώμα της φλούδας του κρεμμυδιού έως το κόκκινο του κερασιού. Παρουσία φρουτωδών αρωμάτων. Σε ορισμένες περιπτώσεις, μπορεί να περιέχει αρώματα ξύλου και/ή παλαίωσης που σχετίζονται με τη διαδικασία ωρίμασης. Συνήθως είναι ελαφρύς.

FERMENTADO EN RAPA (που έχει υποστεί ζύμωση με το στέλεχος): Τα φρουτώδη ή τα ανθώδη αρώματα μπορεί να έχουν νότες λαχανικών ή χλοώδεις νότες. Σε ορισμένες περιπτώσεις, μπορεί να περιέχει αρώματα ξύλου και/ή παλαίωσης που σχετίζονται με τη διαδικασία ωρίμασης. Μπορεί επίσης να έχει ελαφρώς πικρές ή τανικές νότες.

* Οι φυσικά γλυκείς οίνοι πρέπει να έχουν ελάχιστο αποκτημένο κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 13 %.

* 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 πτητική οξύτητα 0,9 g/l (15 meq/l).

* Εάν δεν επισημαίνονται όρια, εφαρμόζονται οι ισχύουσες νομοθετικές ρυθμίσεις.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 11,5

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 11,67

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 180

3. *Ερυθρός οίνος*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Κόκκινο χρώμα με ποικίλες αποχρώσεις από το ιώδες έως το χρώμα της ώχρας ανάλογα με τη διαδικασία παρασκευής και παλαίωσης. Παρουσία φρουτωδών αρωμάτων. Σε ορισμένες περιπτώσεις, μπορεί να περιέχει αρώματα ξύλου και/ή παλαίωσης που σχετίζονται με τη διαδικασία ωρίμασης. Ποικίλλει ανάλογα με τη διαδικασία παρασκευής/παλαίωσης. Από ελαφρύς και φρέσκος έως πιο δομημένος και συμπυκνωμένος.

FERMENTADO EN RAPA (που έχει υποστεί ζύμωση με το στέλεχος): Τα φρουτώδη ή τα ανθώδη αρώματα μπορεί να έχουν νότες λαχανικών ή χλοώδεις νότες. Σε ορισμένες περιπτώσεις, μπορεί να περιέχει αρώματα ξύλου και/ή παλαίωσης που σχετίζονται με τη διαδικασία ωρίμασης. Μπορεί επίσης να έχει ελαφρώς πικρές ή τανικές νότες.

* 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 φυσικά γλυκείς οίνοι πρέπει να έχουν ελάχιστο αποκτημένο κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 13 %.

* 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 πτητική οξύτητα 1,1 g/l (18,33 meq/l).

* Εάν δεν επισημαίνονται όρια, εφαρμόζονται οι ισχύουσες νομοθετικές ρυθμίσεις.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 12,5

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 13,33

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 150

4. *Ημιαφρώδης οίνος*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ 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.

* Εάν δεν επισημαίνονται όρια, εφαρμόζονται οι ισχύουσες νομοθετικές ρυθμίσεις.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 10,5

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 10

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 200

5. *Αφρώδης οίνος ποιότητας*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ 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.

* Εάν δεν επισημαίνονται όρια, εφαρμόζονται οι ισχύουσες νομοθετικές ρυθμίσεις.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 10,5

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 13,33

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 185

6. *Οίνοι λικέρ*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα κίτρινο, κεχριμπαρένιο, χρυσό, κόκκινο και καστανόχρωμο. Παρουσία αρωμάτων φρέσκων φρούτων ή ώριμων φρούτων ανάλογα με τη διαδικασία παρασκευής/παλαίωσής τους. Λιπαρή και επίμονη γεύση.

* Εάν δεν επισημαίνονται όρια, εφαρμόζονται οι ισχύουσες νομοθετικές ρυθμίσεις.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 15

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

Καλλιεργητική πρακτική

Πρέπει να χρησιμοποιούνται παραδοσιακές καλλιεργητικές πρακτικές, προκειμένου να διασφαλίζεται η βέλτιστη ποιότητα. Όλες οι αμπελουργικές πρακτικές πρέπει να σέβονται το περιβάλλον και τη φυσιολογική ισορροπία των αμπέλων. Για την παραγωγή σταφυλιών που βρίσκονται σε βέλτιστη κατάσταση για οινοποίηση πρέπει να αξιοποιείται η γεωπονική εμπειρογνωσία.

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.

Περιορισμός σχετικά με την οινοποίηση

Ο τρύγος πρέπει να εκτελείται 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 τις λευκές ποικιλίες και 11 % vol. για τις ερυθρές ποικιλίες. 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 και Talamanca.

7. **Οινοποιήσιμη/-ες ποικιλία/-ες σταφυλιών**

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA TINTA

GARRO - MANDÓN

GEWÜRZTRAMINER

MACABEO - VIURA

MALVASIA AROMÁTICA - MALVASÍA SITGES

MAZUELA - CARIÑENA

MAZUELA - SAMSÓ

MERLOT

PARELLADA

PICAPOLL BLANCO

PICAPOLL NEGRO

SAUVIGNON BLANC

SUMOLL TINTO

SYRAH

TEMPRANILLO - ULL DE LLEBRE

8. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ών**

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 της 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. Επίσης το κλίμα αυτό καθιστά δυνατή 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 τον μέσο όρο, τα πρωτογενή αρώματα συνήθως διατηρούνται. Λόγω της ισχυρής παρουσίας δάσους γύρω από τους αμπελώνες της περιοχής, ορισμένοι ερυθροί οίνοι παρουσιάζουν βαλσαμικές νότες που επιτείνουν την αίσθηση φρεσκάδας.

8.2. *Ημιαφρώδης οίνος*

Εν προκειμένω ισχύουν επίσης οι επεξηγήσεις που παρατίθενται στην προηγούμενη ενότητα.

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», «mistela» 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. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, λοιπές απαιτήσεις)**

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.

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Το ύψος των χαρακτήρων που χρησιμοποιούνται για την ένδειξη «Pla de Bages» πρέπει να είναι τουλάχιστον 3 mm, ενώ για την ένδειξη «Denominación de Origen» πρέπει να είναι το μισό αυτού.

Οι πορτοκαλί οίνοι, οι οίνοι που έχουν υποστεί ζύμωση με το στέλεχος και/ή με θολότητα πρέπει να φέρουν τις λέξεις «Brisado», «Fermentado con rapa», «No filtrado», αντίστοιχα, στο σήμα ποιότητας της ονομασίας προέλευσης. Συνιστάται επίσης οι λέξεις αυτές να αναφέρονται στην ετικέτα. Οι φιάλες του οίνου «Brisado» (πορτοκαλί οίνος) μπορούν επίσης να φέρουν τις λέξεις «πορτοκαλί οίνος» στην επισήμανση.

Σύνδεσμος προς τις προδιάγραφες προϊόντος

https://incavi.gencat.cat/.content/005-normativa/plecs-condicions-do-catalanes/Arxius-plecs/DO-Pla-de-Bages-proposta-canvis-2023-v6.pdf