C/2024/7385

6.12.2024

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

(C/2024/7385)

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

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

„Pla de Bages“

PDO-ES-A1557-AM07

Teate esitamise kuupäev: 13.9.2024

HEAKSKIIDETUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJUSED

1. VALGETE VEINIDE KIRJELDUSE MUUTMINE

Kirjeldus

— Valge veini maksimaalne tegelik alkoholisisaldus on välja jäetud ja lisatud on minimaalne üldalkoholisisaldus.

— Lisatud on uut tüüpi valge vein Brisado (oranž vein).

Muudetud on tootespetsifikaadi punkti 2 alapunkti A. Esimene muudatus ei mõjuta koonddokumenti, samas kui veinitüüp Brisa mõjutab tootespetsifikaadi punkti 4.

Tegemist on standardmuudatusega, kuna sellega ei kaasne ühtki Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 (geograafiliste tähiste kohta) artikli 24 lõikes 3 osutatud muudatust.

Põhjendus

Maksimaalne tegelik alkoholisisaldus on välja jäetud, sest juba on kehtestatud ülimuslikud õigusnormid, millega tagatakse ülemmäärad, ning spetsifikaati on lihtsustatud ja arusaadavamaks muudetud. Toote paremaks iseloomustamiseks on lisatud üldalkoholisisaldus.

Lisatud on veinitüüp Brisado (oranž vein), kuna selle tootmismeetod on seotud piirkonna ajalooga ja selle abil toodetakse valgeid veine, mille spetsifikaadid eristuvad piisavalt nii tootmise kui ka organoleptiliste omaduste poolest.

2. ROOSADE VEINIDE KIRJELDUSE MUUTMINE

Kirjeldusc

— Teatavate roosade veinide tegelikku alkoholisisaldust on vähendatud 12,5 mahuprotsendilt 11,5 mahuprotsendile, ühtlustades seega kõikide roosade veinide alkoholisisalduse piirnormi.

— Lisatud on minimaalne üldalkoholisisaldus.

— Kupaažist tulenevat alkoholisisaldust käsitlev lõik on välja jäetud.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 2 alapunkti A ja koonddokumendi punkti 4.

Tegemist on standardmuudatusega, kuna sellega ei kaasne ühtki Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 (geograafiliste tähiste kohta) artikli 24 lõikes 3 osutatud muudatust.

([1]) ELT L 9, 11.1.2019, lk 2.

Põhjendus

Roosa veini alkoholisisaldust on vähendatud, sest tootespetsifikaati lisati hiljuti ajaloolised väiksema alkoholisisaldusega sordid. Samal ajal on vaja tagada happesuse ja värskuse tasakaal, mis eeldab koristuskuupäeva varasemaks toomist. Viide minimaalsele üldalkoholisisaldusele kirjeldab toodet paremini. Viide kupaažile on välja jäetud, kuna see ei ole vajalik.

3. PUNASTE VEINIDE KIRJELDUSE MUUTMINE

Kirjeldus

— Lisatud on minimaalne üldalkoholisisaldus.

— Lisatud on lõik kupaažist valmistamisel saadud tegeliku alkoholisisalduse kohta.

Muudetud on tootespetsifikaadi punkti 2 alapunkti A ja kupaaži küsimus ei mõjuta koonddokumenti. Muud aspektid mõjutavad koonddokumendi punkti 4.

Tegemist on standardmuudatusega, kuna sellega ei kaasne ühtki Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 (geograafiliste tähiste kohta) artikli 24 lõikes 3 osutatud muudatust.

Põhjendus

Viide minimaalsele üldalkoholisisaldusele kirjeldab toodet paremini.

Kuna väiksema alkoholisisaldusega sorte segatakse üha sagedamini, on ka nende kupaažide alkoholisisaldus väiksem.

4. MUUD MUUDATUSED 1. KATEGOORIA VEINIDES (VALGED, ROOSAD JA PUNASED)

Kirjeldus

— Kategooriasse 1 on lisatud uus veinitüüp Fermentado en Rapa (vartega kääritatud).

— Kategooriasse 1 on lisatud uus veinitüüp Naturalmente Dulce (naturaalselt magus).

— Lenduvate hapete sisalduse, üldhappesuse ja vääveldioksiidi piirnormid on paigutatud punkti 2 lõpust punkti 2 alapunkti A lõppu.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 2 alapunkti A ja koonddokumendi punkti 4.

Tegemist on standardmuudatusega, kuna sellega ei kaasne ühtki Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 (geograafiliste tähiste kohta) artikli 24 lõikes 3 osutatud muudatust.

Põhjendus

Neid veine valmistatakse tootmismeetodite abil, mis on seotud selle piirkonna ajalooga, kus toodetakse valgeid, roosasid ja punaseid veine, mille spetsifikaadid eristuvad piisavalt nii tootmise kui ka organoleptiliste omaduste poolest.

Analüütiliste piirnormide ümberpaigutamisega on parandatud tootespetsifikaadi sõnastust ja muudetud see selgemaks.

5. VAHUVEINIDE KIRJELDUSE MUUTMINE

Kirjeldus

— Minimaalset tegelikku alkoholisisaldust on tõstetud 10 mahuprotsendilt 10,5 mahuprotsendile.

— Kuivaine, tuhk ja pH on välja jäetud.

— Lenduvate hapete sisaldust on vähendatud 0,8-lt 0,6 grammile liitri kohta.

Muudetud on tootespetsifikaadi punkti 2 alapunkti B. Muudatus ei mõjuta koonddokumenti, v.a lenduvate hapete sisaldus, mis mõjutab koonddokumendi punkti 4.

Tegemist on standardmuudatusega, kuna sellega ei kaasne ühtki Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 (geograafiliste tähiste kohta) artikli 24 lõikes 3 osutatud muudatust.

Põhjendus

Tegeliku alkoholisisalduse piirnormi on ühtlustatud kvaliteetvahuveinide omaga. Oleme jätnud välja muud tunnused, et muuta tootespetsifikaat arusaadavamaks ja ühtlustada väärtused muud tüüpi veinide väärtustega. Lenduvate hapete sisalduse piirnormi alandamine on seotud kvaliteediga.

6. KVALITEETVAHUVEINIDE KIRJELDUSE MUUTMINE

Kirjeldus

— Piirkonna tüüpilised sordid on loetletud soovitatavate sortidena.

— Lisatud on üldalkoholisisalduse piirnorm.

— Traditsioonilise meetodi puhul on pikendatud ajavahemikku alates *tirage*'i segu valmistamisest kuni ümberkorkimiseni 12 kuult 15 kuule.

— Kuivaine, tuha ja pH piirnormid on välja jäetud.

— Lisatud on ajale vastu pidanud tootmismeetod, mille kestus on üheksa kuud alates *tirage*'i segu valmistamisest kuni ümberkorkimiseni.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 2 alapunkti C. Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

Tegemist on standardmuudatusega, kuna sellega ei kaasne ühtki Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 (geograafiliste tähiste kohta) artikli 24 lõikes 3 osutatud muudatust.

Põhjendus

Eesmärk on kinnitada soovitatud sordid.

Toote paremaks iseloomustamiseks on lisatud üldalkoholisisalduse piirnorm. Välja on jäetud muud tunnused, et muuta tootespetsifikaat arusaadavamaks ja ühtlustada väärtused muud tüüpi veinide väärtustega.

Traditsioonilise meetodi puhul tähendab pikem laagerdumine paremat kvaliteeti, kuna see parandab kvalitatiivset väärtust tänu paramatele organoleptilistele maitseomadustele. Seevastu ajale vastu pidanud meetodi puhul püütakse lühema laagerdumisprotsessiga säilitada paindlikku, värsket ja noort maitseprofiili, milles on tuntavam happesus. See piirkonna ajalooga seotud tootmismeetod, mille puhul spetsifikaadid eristuvad piisavalt nii tootmise kui ka organoleptiliste omaduste poolest, on tänapäeval taas kasutusele võetud.

7. LIKÖÖRVEINIDE KIRJELDUSE MUUTMINE

Kirjeldus

— *Rancio*-veinide puhul võib vähemalt üheaastane minimaalne laagerdumine toimuda mis tahes puidust, mitte ainult tammest valmistatud vaatides.

— Lisatud on *rancio*-veinide, mistelite ja naturaalsete magusate veinide üldalkoholisisalduse piirnorm.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 2 alapunkti D. Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

Tegemist on standardmuudatusega, kuna sellega ei kaasne ühtki Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 (geograafiliste tähiste kohta) artikli 24 lõikes 3 osutatud muudatust.

Põhjendus

Rancio-veinide laagerdamiseks lubatud puiduliike on juurde lisatud, et lubada kasutada sellise veiniliigi jaoks traditsiooniliselt kasutatavat puitu, näiteks kastani-, kirsi- ja muud puitu.

Toote paremaks iseloomustamiseks on lisatud üldalkoholisisalduse piirnorm.

8. KIRJELDUSE TÄIENDAMINE SUHKRUSISALDUSEGA

Kirjeldus

Suhkrusisaldus on lisatud kõigi tooteliikide ja kategooriate puhul, välja arvatud kvaliteetvahuveinid, kuna nende puhul oli see juba tootespetsifikaati kantud.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 2. Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

Tegemist on standardmuudatusega, kuna sellega ei kaasne ühtki Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 (geograafiliste tähiste kohta) artikli 24 lõikes 3 osutatud muudatust.

Põhjendus

See parandab toote iseloomustust.

9. ORGANOLEPTILISE KIRJELDUSE PARANDAMINE

Kirjeldus

— Valgete, punaste ja roosade veinide puhul on välja jäetud sõnad „puhas ilma hägususeta välimus“.

— Puitvaadis laagerdamata veinide väljatöötamiseks on lisatud valmimis- ja laagerdumisaroomid.

— Lisatud on Brisado veinide (oranž vein) ja „Fermentado con rapa“ (vartega kääritatud) veinide organoleptilised kirjeldused.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 2.1 ja koonddokumendi punkti 4.

Tegemist on standardmuudatusega, kuna sellega ei kaasne ühtki Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 (geograafiliste tähiste kohta) artikli 24 lõikes 3 osutatud muudatust.

Põhjendus

Hägusus on lubatud, kui see on etiketil märgitud. Kirjeldusi on parandatud ja lisatud on uute veinitüüpide jaoks vajalikud kirjeldused.

10. MÄRGISTUSE „UUS VEIN“ MUUTMINE

Kirjeldus

Lisatud on viide märgistust „uus vein“ määratlevatele piirkondlikele õigusaktidele.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 2.2. Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

Tegemist on standardmuudatusega, kuna sellega ei kaasne ühtki Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 (geograafiliste tähiste kohta) artikli 24 lõikes 3 osutatud muudatust.

Põhjendus

Lisatud on viide märgistusmääratlust käsitlevale õigussättele.

11. ERITAVASID KÄSITLEVA PUNKTI SÕNASTUSE PARANDAMINE

Kirjeldus

Saagikoristust käsitlev osa on ümber sõnastatud, selgitamaks, et naturaalse alkoholisisalduse piirnormid peaksid viitama sortidele, mitte veinidele.

Tootmismeetodeid käsitlevas osas on välja jäetud järgmine lause: „Viinamarjavirde valmistamisel tuleb järgida traditsioonilisi meetodeid, milles kasutatakse tänapäevast tehnoloogiat, mis parandab veinide kvaliteeti.“

Esimesega muudetakse koonddokumendi punkte 3.2 ja 5.1. Teisega muudetakse tootespetsifikaadi punkti 3.3 ja muudatus ei puuduta koonddokumenti.

Tegemist on standardmuudatusega, kuna sellega ei kaasne ühtki Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 (geograafiliste tähiste kohta) artikli 24 lõikes 3 osutatud muudatust.

Põhjendus

Esiteks on parandatud viga, mis seisneb viinamarjade asemel veinidele viitamises. Teiseks on lihtsustatud teksti, kuna lause viitab tekstis juba sisalduvatele selgitustele.

12. MUUDATUSED VIINAMARJASORTIDES

Kirjeldus

Sort „Picapoll negro“ on muudetud „lubatu“ asemel „soovitatavaks“ ja sort „Ull de Llebre“ on muudetud „soovitatava“ asemel „lubatuks“. Samuti on need loetletud vastavalt kaitstud päritolunimetusega hõlmatud pindalale.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 6. Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

Tegemist on standardmuudatusega, kuna sellega ei kaasne ühtki Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 (geograafiliste tähiste kohta) artikli 24 lõikes 3 osutatud muudatust.

Põhjendus

Soovitatavad sordid viitavad piirkonnaga seotud ajaloolistele sortidele, samas kui ülejäänuid käsitatakse lubatud sortidena. Selle kriteeriumi alusel on sordid ümber liigitatud.

Loetelus on sordid esitatud vastavalt viljeluspindala suurusele.

13. MÄRGISTAMISNÕUETE PARANDAMINE

Kirjeldus

— Teksti „Pla de Bages“ suurust on vähendatud maksimumkõrguselt 4 mm miinimumkõrgusele 3 mm.

— Lisatud on kvaliteedimärgis ja klassifikatsioonid vastavalt KPNi „Pla de Bages“ jaoks heaks kiidetud suurustele ja näidistele. Viide logole on välja jäetud.

— Lisatud on, et liikmesriigi nimi tuleb märkida villija omavalitsusüksuse järele.

— Lisatud on mõisted „Brisado“, „oranž vein“, „Fermentado con rapa“ (vartega kääritatud) ja „No filtrado“ (filtreerimata).

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 8.3 ja koonddokumendi punkti 9.

Tegemist on standardmuudatusega, kuna sellega ei kaasne ühtki Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 (geograafiliste tähiste kohta) artikli 24 lõikes 3 osutatud muudatust.

Põhjendus

Kaitstud päritolunimetuse teksti suuruse muutmine tagab päritolunimetuse minimaalse nähtavuse. Kvaliteedimärgises on tehtud muudatusi ning täpsustatud on õigusaktides juba sätestatud päritoluriigi märkimise kohustust. Lisatud on terminid, mis on seotud kasutusele võetud uute veinitüüpidega.

KOONDDOKUMENT

1. **Nimetus(ed)**

Pla de Bages

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

3. Likköörvein

5. Kvaliteetvahuvein

8. Poolvahuvein

3.1. *CN-kood*

— 22 – JOOGID, ALKOHOL JA ÄÄDIKAS

2204 – viinamarjaveinid värsketest viinamarjadest, k.a kangendatud veinid; viinamarjavirre, v.a rubriiki 2009 kuuluv

4. **Veini(de) kirjeldus**

1. *Valged veinid*

LÜHIKIRJELDUS

VALGE VEIN: helekollane kuni tumekollane (kuldne) värvus. Puuviljane aroom. Teatavatel juhtudel võib neil veinidel olla laagerdumisest tulenev puidu aroom. Veinid on sageli kerged.

BRISADO (ORANŽ VEIN): kollasest oranžini ulatuva tooniga. Puuvilja- või lillearoomidega, milles võivad esineda taimsed või rohunüansid. Teatavatel juhtudel võib neil veinidel olla laagerdumisest tulenev puidu aroom. Tõenäoliselt kergelt mõrkjas ja/või tanniinine nüanss.

FERMENTADO EN RAPA (VARTEGA KÄÄRITATUD): puuvilja- või lillearoomidega, milles võivad esineda taimsed või rohunüansid. Teatavatel juhtudel võib neil veinidel olla laagerdumisest tulenev puidu aroom. Tõenäoliselt kergelt mõrkjas ja/või tanniinine nüanss.

* Naturaalselt magusate veinide tegelik alkoholisisaldus peab olema vähemalt 13 mahuprotsenti.

* 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 (15 meq/l).

* Piirnormid, mida tootespetsifikaadis ei ole täpsustatud, peavad vastama kehtivatele õigusaktidele.

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. *Roosad veinid*

LÜHIKIRJELDUS

Punane värvus varieerub kahvaturoosast ja/või sibulakooretoonist kirsipunaseni. Puuviljane aroom. Teatavatel juhtudel võib neil veinidel olla laagerdumisest tulenev puidu aroom. Veinid on sageli kerged.

FERMENTADO EN RAPA (VARTEGA KÄÄRITATUD): puuvilja- või lillearoomidega, milles võivad esineda taimsed või rohunüansid. Teatavatel juhtudel võib neil veinidel olla laagerdumisest tulenev puidu aroom. Tõenäoliselt kergelt mõrkjas ja/või tanniinine nüanss.

* Naturaalselt magusate veinide tegelik alkoholisisaldus peab olema vähemalt 13 mahuprotsenti.

* 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 (15 meq/l).

* Piirnormid, mida tootespetsifikaadis ei ole täpsustatud, peavad vastama kehtivatele õigusaktidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 11,5

— 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

3. *Punane vein*

LÜHIKIRJELDUS

Punane värvus varieeruvate varjunditega violetsetest toonidest ookerpunaseni sõltuvalt tootmisviisist ja laagerdumisest. Puuviljane aroom. Teatavatel juhtudel võib neil veinidel olla laagerdumisest tulenev puidu aroom. Sõltub tootmisest/laagerdumisest. Alates kergest ja värskest kuni struktureerituma ja kontsentreeritumani.

FERMENTADO EN RAPA (VARTEGA KÄÄRITATUD): puuvilja- või lillearoomidega, milles võivad esineda taimsed või rohunüansid. Teatavatel juhtudel võib neil veinidel olla laagerdumisest tulenev puidu aroom. Tõenäoliselt kergelt mõrkjas ja/või tanniinine nüanss.

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

* Naturaalselt magusate veinide tegelik alkoholisisaldus peab olema vähemalt 13 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 (18,33 meq/l).

* Piirnormid, mida tootespetsifikaadis ei ole täpsustatud, peavad vastama kehtivatele õigusaktidele.

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): 13,33

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 150

4. *Poolvahuvein*

LÜHIKIRJELDUS

Kattub eespool esitatud 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.

* Piirnormid, mida tootespetsifikaadis ei ole täpsustatud, peavad vastama kehtivatele õigusaktidele.

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): 10

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 200

5. *Kvaliteetvahuvein*

LÜHIKIRJELDUS

Kattub eespool esitatud 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.

* Piirnormid, mida tootespetsifikaadis ei ole täpsustatud, peavad vastama kehtivatele õigusaktidele.

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): 13,33

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 185

6. *Liköörveinid*

LÜHIKIRJELDUS

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

* Piirnormid, mida tootespetsifikaadis ei ole täpsustatud, peavad vastama kehtivatele õigusaktidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 15

— Minimaalne üldhappesus: grammides liitri kohta väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): —

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): —

5. **Veinivalmistustavad**

5.1. *Veinivalmistuse eritavad*

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.

Veinivalmistamisele kohaldatav 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 veine valgetest viinamarjadest ja vähemalt 11-mahuprotsendilise loomuliku alkoholisisaldusega veine punastest viinamarjadest. 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 kg 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 ja Talamanca.

7. **Veiniviinamarjasordid**

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. **Seos(t)e kirjeldus**

8.1. *Vein*

Põllumajanduslike ja ilmastikutingimuste poolest erinevad 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. *Liköörvein*

Bagesi ringkonnas on liköörveine 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)**

Õigusraamistik

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.

Õigusraamistik

Siseriiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik

Täiendavad märgistusnõuded

Tingimuse kirjeldus

Nimetus „Pla de Bages“ tuleb märkida vähemalt 3 mm suuruses kirjas ja väljend „Denominación de Origen“ (päritolunimetus) poole väiksemalt.

Oranžide veinide, vartega kääritatud ja/või hägusate veinide puhul peab päritolunimetuse kvaliteedimärgisel olema vastavalt märge „Brisado“ (oranž vein), „Fermentado con rapa“ (vartega kääritatud) ja „No filtrado“ (filtreerimata), mis oleks soovitav lisada ka etiketile. Brisado (oranž vein) puhul võib pudeli märgistusele lisada ka sõnad „orange wine“.

Link tootespetsifikaadile

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