C/2024/7385

6.12.2024

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

(C/2024/7385)

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

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

”Pla de Bages”

PDO-ES-A1557-AM07

Tiedonannon päivämäärä: 13.9.2024

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

1. VALKOVIINIEN KUVAUKSEEN TEHDYT MUUTOKSET

Kuvaus:

— Valkoviinin todellisen alkoholipitoisuuden enimmäisarvo on poistettu ja kokonaisalkoholipitoisuuden vähimmäisarvo on lisätty.

— Uusi valkoviinityyppi ”Brisado” (oranssiviini) on lisätty.

Tuote-eritelmän kohtaa 2.A on muutettu. Ensimmäinen muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan. Viinityypin ”Brisa” [*sic*] lisääminen vaikuttaa yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaan.

Kyseessä on vakiomuutos, koska se ei edusta mitään maantieteellisistä merkinnöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa säädetyistä muutoksista.

Perustelu:

Todellisen alkoholipitoisuuden enimmäisarvo on poistettu, koska on jo olemassa normihierarkiassa ylempänä olevaa lainsäädäntöä, jossa enimmäispitoisuudet vahvistetaan. Tuote-eritelmää on yksinkertaistettu ja siitä on tehty helpommin ymmärrettävä. Lisäksi kokonaisalkoholipitoisuus on lisätty tuotteen kuvauksen tarkentamiseksi.

Viinityyppi ”Brisado” (oranssiviini) on lisätty, koska sen tuotantomenetelmä liittyy alueen historiaan ja viinin tuotantomenetelmä ja aistinvaraiset ominaisuudet poikkeavat riittävästi muista viinityypeistä.

2. ROSEEVIINIEN KUVAUKSEEN TEHDYT MUUTOKSET

Kuvaus:

— Tiettyjen roseeviinien todellinen alkoholipitoisuus on alennettu 12,5 tilavuusprosentista 11,5 tilavuusprosenttiin ja siten kaikkien roseeviinien todellista alkoholipitoisuutta on yhdenmukaistettu.

— Kokonaisalkoholipitoisuuden vähimmäisarvo on lisätty.

— Sekoittamalla saatujen viinien alkoholipitoisuutta koskeva kohta on poistettu.

Muutos vaikuttaa tuote-eritelmän 2 kohdan A alakohtaan ja yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaan.

Kyseessä on vakiomuutos, koska se ei edusta mitään maantieteellisistä merkinnöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa säädetyistä muutoksista.

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

Perustelu:

Roseeviinin alkoholipitoisuutta on alennettu, koska tuote-eritelmään on hiljattain lisätty alhaisempaan alkoholipitoisuuteen johtavia historiallisia lajikkeita. Samalla on varmistettava hapokkuuden ja tuoreuden tasapaino, mikä tarkoittaa, että rypäleet on korjattava aikaisemmin. Viittaus kokonaisalkoholipitoisuuden vähimmäisarvoon kuvaa tuotetta paremmin. Viittaus sekoittamalla saatuihin viineihin on poistettu tarpeettomana.

3. PUNAVIINIEN KUVAUKSEEN TEHDYT MUUTOKSET

Kuvaus:

— Yhteenlaskettu vähimmäisalkoholipitoisuus on lisätty.

— Sekoittamalla saatujen viinien todellista alkoholipitoisuutta koskeva kohta on lisätty.

Tuote-eritelmän 2 kohdan A alakohtaa on muutettu. Sekoittamista koskeva maininta ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan. Muut muutokset vaikuttavat yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaan.

Kyseessä on vakiomuutos, koska se ei edusta mitään maantieteellisistä merkinnöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa säädetyistä muutoksista.

Perustelu:

Viittaus yhteenlaskettuun vähimmäisalkoholipitoisuuteen kuvaa tuotetta paremmin.

Kun sekoituksia tehdään yhä enemmän lajikkeista, joiden alkoholipitoisuus on alhaisempi, myös näiden sekoitusten alkoholipitoisuus on alhaisempi.

4. MUUT LUOKAN 1 VIINEIHIN (VALKO-, ROSEE- JA PUNAVIINIT) TEHDYT MUUTOKSET

Kuvaus:

— Luokkaan 1 on lisätty uusi viinityyppi ”Fermentado en Rapa” (rankojen kanssa käynyt).

— Luokkaan 1 on lisätty uusi viinityyppi ”Naturalmente Dulce” (luontaisesti makea).

— Haihtuvien happojen pitoisuuden, kokonaishappopitoisuuden ja rikkidioksidipitoisuuden raja-arvot on siirretty kohdan 2 lopusta kohdan 2.A loppuun.

Muutos vaikuttaa tuote-eritelmän 2 kohdan A alakohtaan ja yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaan.

Kyseessä on vakiomuutos, koska se ei edusta mitään maantieteellisistä merkinnöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa säädetyistä muutoksista.

Perustelu:

Nämä viinit valmistetaan alueen historiaan liittyvillä menetelmillä, ja näin saadaan valko-, puna- ja roseeviinejä, joiden tuotantoon ja aistinvaraisiin ominaisuuksiin liittyvät eritelmät poikkeavat riittävästi muista viinityypeistä.

Hiljattain käyttöön otetuilla analyyttisilla raja-arvoilla parannetaan ja selkeytetään tuote-eritelmän sanamuotoa.

5. HELMELEVIEN VIINIEN KUVAUKSEEN TEHDYT MUUTOKSET

Kuvaus:

— Todellinen vähimmäisalkoholipitoisuus on nostettu 10 tilavuusprosentista 10,5 tilavuusprosenttiin.

— Kuiva-aine- ja tuhkapitoisuutta sekä pH:ta koskevat maininnat on poistettu.

— Haihtuvien happojen pitoisuus on muutettu 0,8 grammasta litrassa 0,6 grammaan litrassa.

Tuote-eritelmän kohtaa 2.B on muutettu. Ainoa yhtenäiseen asiakirjaan vaikuttava muutos on haihtuvien happojen pitoisuus, joka vaikuttaa yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaan.

Kyseessä on vakiomuutos, koska se ei edusta mitään maantieteellisistä merkinnöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa säädetyistä muutoksista.

Perustelu:

Todellisen alkoholipitoisuuden raja-arvo on yhdenmukaistettu laatukuohuviinejä koskevan raja-arvon kanssa. Muita ominaispiirteitä on poistettu tuote-eritelmän ymmärrettävyyden parantamiseksi ja arvojen yhdenmukaistamiseksi muiden viinityyppien kanssa. Haihtuvien happojen pitoisuuden raja-arvon alentaminen liittyy viinin laatuun.

6. LAATUKUOHUVIINIEN KUVAUKSEEN TEHDYT MUUTOKSET

Kuvaus:

— Alueen tyypilliset lajikkeet on lueteltu suositeltuina lajikkeina.

— Kokonaisalkoholipitoisuuden raja-arvo on lisätty.

— Perinteisessä ”tradicional”-viininvalmistusmenetelmässä tirage-vaiheesta sakanpoistovaiheeseen kuluvaa aikaa on pidennetty 12 kuukaudesta 15 kuukauteen.

— Kuiva-aine- ja tuhkapitoisuutta sekä pH:ta koskevat raja-arvot on poistettu.

— Tuote-eritelmään on lisätty ikivanha ”ancestral”-viininvalmistusmenetelmä, jossa tirage-vaiheen ja sakanpoistovaiheen välinen aika on yhdeksän kuukautta.

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan C alakohtaa. Se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kyseessä on vakiomuutos, koska se ei edusta mitään maantieteellisistä merkinnöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa säädetyistä muutoksista.

Perustelu:

Tarkoituksena on vahvistaa uudelleen suositellut lajikkeet.

Kokonaisalkoholipitoisuuden raja-arvo on lisätty tuotteen kuvauksen tarkentamiseksi. Muita ominaispiirteitä on poistettu tuote-eritelmän ymmärrettävyyden parantamiseksi ja arvojen yhdenmukaistamiseksi muiden viinityyppien kanssa.

Perinteisessä ”tradicional”-menetelmässä pidempi kypsytysaika parantaa laatua voimistamalla suussa havaittavia aistinvaraisia ominaisuuksia. Sen sijaan ikivanhassa ”ancestral”-menetelmässä lyhempi kypsytysaika säilyttää viinin notkeuden sekä raikkaan ja nuoren profiilin ja korostaa viinin hapokkuutta. Tämä alueen historiaan liittyvä menetelmä on nyt otettu uudelleen käyttöön. Näin saadaan viinejä, joiden tuotantoon ja aistinvaraisiin ominaisuuksiin liittyvät eritelmät poikkeavat riittävästi muista viinityypeistä.

7. VÄKEVIEN VIINIEN KUVAUKSEEN TEHDYT MUUTOKSET

Kuvaus:

— Rancio-viinejä kypsytetään vähintään yhden vuoden ajan puisissa astioissa, jotka voidaan tammen ohella valmistaa mistä tahansa muustakin puulajista.

— Kokonaisalkoholipitoisuuden raja-arvo on lisätty rancio-viineille, mistella-viineille ja luontaisesti makeille viineille.

Muutos koskee tuote-eritelmän kohtaa 2.D Se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kyseessä on vakiomuutos, koska se ei edusta mitään maantieteellisistä merkinnöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa säädetyistä muutoksista.

Perustelu:

Rancio-viinien kypsyttämisessä käytettävien puumateriaalien valikoimaa on laajennettu siten, että kypsytysastioissa voidaan käyttää perinteisesti tämän viinityypin valmistuksessa käytettäviä puulajeja, kuten kastanjaa ja kirsikkapuuta.

Kokonaisalkoholipitoisuuden raja-arvo on lisätty tuotteen kuvauksen tarkentamiseksi.

8. SOKERIPITOISUUTTA KUVAAVAA ILMAISUA KOSKEVA TÄYDENNYS

Kuvaus:

Sokeripitoisuutta kuvaava ilmaisu on lisätty kaikkiin tuotetyyppeihin paitsi laatukuohuviineihin, joiden tuote-eritelmään se jo sisältyy.

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohtaa. Se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kyseessä on vakiomuutos, koska se ei edusta mitään maantieteellisistä merkinnöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa säädetyistä muutoksista.

Perustelu:

Näin tarkennetaan tuotteen kuvausta.

9. AISTINVARAISTEN OMINAISUUKSIEN KUVAUKSEEN TEHDYT PARANNUKSET

Kuvaus:

— Valko-, puna- ja roseeviinien kuvauksesta on poistettu sanat ”Ulkonäkö kirkas, ei sameutta”.

— Sellaisten viinien kypsyttämisprosessin kuvaukseen, joiden valmistuksessa ei käytetä puuta, on lisätty maininta kypsytyksestä ja vanhentamisesta peräisin olevista aromeista.

— Brisado-oranssiviinien ja rankojen kanssa käyneiden Fermentado con rapa -viinien aistinvaraisten ominaisuuksien kuvaukset on lisätty.

Muutos vaikuttaa tuote-eritelmän 2.1 kohtaan ja yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaan.

Kyseessä on vakiomuutos, koska se ei edusta mitään maantieteellisistä merkinnöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa säädetyistä muutoksista.

Perustelu:

Sameus sallitaan, jos se on merkitty etikettiin. Kuvauksia on parannettu ja uusia viinityyppejä varten tarvittavat kuvaukset on lisätty.

10. ”UUSI VIINI” -MERKINTÄÄN TEHDYT MUUTOKSET

Kuvaus:

Viittaus alueelliseen lainsäädäntöön, jossa ”uusi viini” määritellään, on lisätty.

Muutos koskee tuote-eritelmän 2.2 kohtaa. Se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kyseessä on vakiomuutos, koska se ei edusta mitään maantieteellisistä merkinnöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa säädetyistä muutoksista.

Perustelu:

Merkintää tukeva oikeudellinen viittaus on lisätty.

11. ERITYISIÄ VIININVALMISTUSMENETELMIÄ KOSKEVAN SANAMUODON PARANNUS

Kuvaus:

Sadonkorjuuta koskevan osan sanamuotoa on muutettu sen selventämiseksi, että luonnollisen alkoholipitoisuuden raja-arvojen olisi oltava pikemminkin lajike- kuin viinityyppikohtaisia.

Tuotantomenetelmiä koskevasta osasta on poistettu seuraava virke: ”Rypäleen puristemehun tuotannossa on noudatettava perinteisiä käytäntöjä ja teknologioita viinien laadun optimoimiseksi”.

Ensimmäinen muutos koskee yhtenäisen asiakirjan 3.2 ja 5.1 kohtaa. Toinen muutos koskee tuote-eritelmän 3.3 kohtaa. Se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kyseessä on vakiomuutos, koska se ei edusta mitään maantieteellisistä merkinnöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa säädetyistä muutoksista.

Perustelu:

Ensinnäkin näin korjataan virheellinen viittaus viineihin rypäleiden sijasta. Toiseksi näin yksinkertaistetaan tekstiä poistamalla tekstiin jo sisältyvä selitys.

12. LAJIKKEITA KOSKEVAT MUUTOKSET

Kuvaus:

Picapoll negro -lajike on muutettu hyväksytystä suositelluksi lajikkeeksi, ja Ull de Llebre -lajike on muutettu suositellusta hyväksytyksi lajikkeeksi. Ne on myös lueteltu suojatun alkuperänimityksen kattaman viljelypinta-alan mukaisesti.

Muutos koskee tuote-eritelmän 6 kohtaa. Se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kyseessä on vakiomuutos, koska se ei edusta mitään maantieteellisistä merkinnöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa säädetyistä muutoksista.

Perustelu:

Suositellut lajikkeet ovat historiallisia lajikkeita, joilla on yhteys alueeseen. Muita lajikkeita pidetään hyväksyttyinä lajikkeina. Lajikkeet on luokiteltu uudelleen näiden kriteerien perusteella.

Ne luetellaan viljelyalan kokoon perustuvassa järjestyksessä.

13. MERKINTÄSÄÄNTÖIHIN TEHDYT PARANNUKSET

Kuvaus:

— Tekstin ”Pla de Bages” korkeus on muutettu enintään 4 millimetristä vähintään 3 millimetriin.

— Laatumerkki sekä SAN-nimityksen ”Pla de Bages” osalta hyväksytyt numeroiden koot ja mallit on lisätty. Viittaus logoon on poistettu.

— Velvoite mainita jäsenvaltion nimi pullottajan kunnan nimen jäljessä on lisätty.

— Merkinnät ”Brisado”, ”oranssiviini”, ”fermentado con rapa” (rankojen kanssa käynyt) ja ”no filtrado” (suodattamaton) on lisätty.

Muutos koskee tuote-eritelmän 8.3 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 9 kohtaa.

Kyseessä on vakiomuutos, koska se ei edusta mitään maantieteellisistä merkinnöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa säädetyistä muutoksista.

Perustelu:

SAN-nimityksen kokoa koskevalla muutoksella taataan tämän nimen vähimmäisnäkyvyys. Laatumerkkiin on tehty muutoksia ja (jo nyt lakisääteistä) alkuperämaan ilmoittamista koskevaa velvoitetta on täsmennetty. Lopuksi on lisätty maininnat, jotka liittyvät käyttöön otettuihin uusiin viinityyppeihin.

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

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 22 – JUOMAT, ETYYLIALKOHOLI (ETANOLI) JA ETIKKA

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

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

1. *Valkoviinit*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

VALKOVIINI: Väri vaihtelee vaaleasta tummankeltaiseen (kullanväriseen). Aromit ovat hedelmäisiä. Joissakin tapauksissa voi esiintyä puumaisia ja/tai vanhentamisesta peräisin olevia aromeja, jotka liittyvät kypsytysprosessiin. Viinit ovat tavallisesti kevyitä.

BRISADO (ORANSSIVIINI): Väri vaihtelee keltaisesta oranssiin. Aromit ovat hedelmäisiä tai kukkaisia, ja niissä voi olla vihannesmaisia tai ruohomaisia vivahteita. Joissakin tapauksissa voi esiintyä puumaisia ja/tai vanhentamisesta peräisin olevia aromeja, jotka liittyvät kypsytysprosessiin. Myös hieman karvaat tai tanniiniset vivahteet ovat mahdollisia.

FERMENTADO EN RAPA (rankojen kanssa käynyt): Aromit ovat hedelmäisiä tai kukkaisia, ja niissä voi olla vihannesmaisia tai ruohomaisia vivahteita. Joissakin tapauksissa voi esiintyä puumaisia ja/tai vanhentamisesta peräisin olevia aromeja, jotka liittyvät kypsytysprosessiin. Myös hieman karvaat tai tanniiniset vivahteet ovat mahdollisia.

* Luontaisesti makeiden viinien todellisen alkoholipitoisuuden on oltava vähintään 13 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 saa olla enintään 0,9 grammaa litrassa (15 milliekvivalenttia/litra).

*Jos raja-arvoja ei ole ilmoitettu, on noudatettava voimassa olevaa lainsäädäntöä.

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/l): 180

2. *Roseeviinit*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Punainen väri, joka vaihtelee vaaleanpunaisesta ja/tai sipulinkuoren värisestä kirsikanpunaiseen. Aromit ovat hedelmäisiä. Joissakin tapauksissa voi esiintyä puumaisia ja/tai vanhentamisesta peräisin olevia aromeja, jotka liittyvät kypsytysprosessiin. Viinit ovat tavallisesti kevyitä.

FERMENTADO EN RAPA (rankojen kanssa käynyt): Aromit ovat hedelmäisiä tai kukkaisia, ja niissä voi olla vihannesmaisia tai ruohomaisia vivahteita. Joissakin tapauksissa voi esiintyä puumaisia ja/tai vanhentamisesta peräisin olevia aromeja, jotka liittyvät kypsytysprosessiin. Myös hieman karvaat tai tanniiniset vivahteet ovat mahdollisia.

* Luontaisesti makeiden viinien todellisen alkoholipitoisuuden on oltava vähintään 13 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 saa olla enintään 0,9 grammaa litrassa (15 milliekvivalenttia/litra).

*Jos raja-arvoja ei ole ilmoitettu, on noudatettava voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 11,5

— Kokonaishappoisuus vähintään: 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 11,67

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l): 180

3. *Punaviini*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Punaisen värin sävyt vaihtelevat violetista okraan tuotanto- ja vanhentamisprosesseista riippuen. Aromit ovat hedelmäisiä. Joissakin tapauksissa voi esiintyä puumaisia ja/tai vanhentamisesta peräisin olevia aromeja, jotka liittyvät kypsytysprosessiin. Viineissä on tuotanto- ja vanhentamisprosesseista johtuvaa vaihtelua, ja niiden luonne vaihtelee kevyestä ja raikkaasta ryhdikkäämpään ja intensiivisempään.

FERMENTADO EN RAPA (rankojen kanssa käynyt): Aromit ovat hedelmäisiä tai kukkaisia, ja niissä voi olla vihannesmaisia tai ruohomaisia vivahteita. Joissakin tapauksissa voi esiintyä puumaisia ja/tai vanhentamisesta peräisin olevia aromeja, jotka liittyvät kypsytysprosessiin. Myös hieman karvaat tai tanniiniset vivahteet ovat mahdollisia.

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

* Luontaisesti makeiden viinien todellisen alkoholipitoisuuden on oltava vähintään 13 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 saa olla enintään 1,1 grammaa litrassa (18,33 milliekvivalenttia/litra).

*Jos raja-arvoja ei ole ilmoitettu, on noudatettava voimassa olevaa lainsäädäntöä.

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): 13,33

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): 150

4. *Helmeilevä viini*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

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

*Jos raja-arvoja ei ole ilmoitettu, on noudatettava voimassa olevaa lainsäädäntöä.

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): 10

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l): 200

5. *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.

*Jos raja-arvoja ei ole ilmoitettu, on noudatettava voimassa olevaa lainsäädäntöä.

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): 13,33

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l): 185

6. *Väkevät viinit*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

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

*Jos raja-arvoja ei ole ilmoitettu, on noudatettava voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 15

— Kokonaishappoisuus vähintään: viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l): —

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1 *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

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.

Viininvalmistukseen liittyvä rajoitus

Rypäleet on korjattava erityisen huolellisesti. Tämän alkuperänimityksen saaneet viinit voidaan valmistaa vain terveistä rypäleistä, jotka ovat riittävän kypsiä sellaisten viinien tuottamiseksi, joiden luonnollinen alkoholipitoisuus on valkoisten lajikkeiden osalta vähintään 9,5 tilavuusprosenttia ja punaisten lajikkeiden osalta vähintään 11 tilavuusprosenttia. Tällaisista 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 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. **Rypälelajike/rypälelajikkeet**

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. **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, ja näille viineille on ominaista hyvä happoisuus. Runsaampi suutuntuma saavutetaan tietyillä viininvalmistusmenetelmillä, kuten kypsyttämällä viini 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 primaariaromit ovat näiden yrttien kyllästämiä. Kyseisiä yrttejä ovat esimerkiksi rosmariini, laventeli ja timjami.

Kylmän ilmaston ansiosta kypsyminen hidastuu syksyllä, mikä edistää hyvää värinmuodostusta kaikissa lajikkeissa. Todettakoon kuitenkin, 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 viinityyppiä koskevat samat kuvaukset kuin edellisessä kohdassa.

8.3 *Laatukuohuviini*

Bagesin alueella on pitkä kuohuviinien valmistuksen perinne. Suojattu alkuperänimitys ”Cava” kattaa Artésin kunnan, jossa aloitettiin tämäntyyppisiin 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. Rancio-viinit, mistella-viinit ja luontaisesti makeat viinit ovat olleet yleisiä juomia alueen kodeissa jo vuosien ajan. Alueella käytetty perinteinen viininvalmistusmenetelmä ja alueen viinilajikkeet, joihin edellä mainitut maantieteelliset ja ilmastolliset olosuhteet vaikuttavat, antavat yhdessä näille viineille niiden tyypilliset aistinvaraiset ominaisuudet.

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

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

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. Neuvosto ei pystyisi valvomaan pakkaamista asianmukaisesti eikä voimassa olevia standardeja välttämättä noudatettaisi.

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

Nimessä ”Pla de Bages” käytettyjen kirjainten on oltava korkeudeltaan vähintään 3 millimetriä ja merkinnän ”Denominación de Origen” korkeuden on oltava puolet tästä.

Oranssiviinien, rankojen kanssa käyneiden viinien ja/tai viinien, joissa on sameutta, alkuperämerkinnän laatumerkissä on oltava maininta ”Brisado”, ”Fermentado con rapa” ja/tai ”No filtrado”. On myös suositeltavaa mainita tämä etiketissä. Brisado-viinin (oranssiviini) pullojen etiketissä voi olla myös maininta ”oranssiviini”.

Linkki tuote-eritelmään

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