C/2024/7385

2024.12.6.

A (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele

(C/2024/7385)

Ez az értesítés a (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ([1]) 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Pla de Bages”

PDO-ES-A1557-AM07

Az értesítés időpontja: 2024.9.13.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. A FEHÉRBOROK LEÍRÁSÁBAN BEKÖVETKEZETT VÁLTOZÁSOK

Leírás:

— Törölték a fehérborra vonatkozó maximális tényleges alkoholtartalmat, és a szöveg kiegészült a minimális összes alkoholtartalommal.

— A szöveg kiegészült a „Brisado” (narancsbor) elnevezésű új fehérbortípussal.

Módosult a termékleírás 2.A. pontja, és az első módosítás nem érinti az egységes dokumentumot. A „Brisa” [*sic*] típus az egységes dokumentum 4. pontját érinti.

Ez egy standard módosítás, mivel a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott változások egyikének sem minősül.

Indokolás:

A maximális tényleges alkoholtartalom törlésre került, mivel már léteznek magasabb szintű jogszabályok, amelyek meghatározzák a maximális határértékeket, a termékleírást pedig egyszerűsítették és könnyebben érthetővé tették. Ezenkívül a termék megfelelőbb leírása érdekében a szöveg kiegészült az „összes” szóval.

A szöveg kiegészült a „Brisado” (narancsbor) típussal, mivel előállítási módja kapcsolódik a járás történelméhez, és ez a típus kellően megkülönböztethető az előállítási mód és az érzékszervi jellemzők tekintetében.

2. A ROZÉ BOROK LEÍRÁSÁBAN BEKÖVETKEZETT VÁLTOZÁSOK

Leírás:

— Egyes rozé borok tényleges alkoholtartalmát 12,5 térfogatszázalékról 11,5 térfogatszázalékra csökkentették, ezáltal harmonizálva az összes rozé borra vonatkozó határértéket.

— A szöveg kiegészült a minimális összes alkoholtartalommal.

— A házasítással készült borok alkoholtartalmára vonatkozó bekezdést törölték.

Ez a módosítás a termékleírás 2.A. pontját és az egységes dokumentum 4. pontját érinti.

Ez egy standard módosítás, mivel a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott változások egyikének sem minősül.

([1]) HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

Indokolás:

Csökkentették a rozé bor alkoholtartalmát, mivel a termékleírás a közelmúltban alacsonyabb alkoholtartalmú történelmi fajtákkal egészült ki. Ugyanakkor biztosítani kell a savtartalom és a friss íz egyensúlyát, ami azt jelenti, hogy a szőlőt korábban kell szüretelni. A minimális összes alkoholtartalomra való hivatkozás jobban leírja a terméket. A házasításra való hivatkozást törölték, mivel az szükségtelen.

3. A VÖRÖSBOROK LEÍRÁSÁBAN BEKÖVETKEZETT VÁLTOZÁSOK

Leírás:

— A szöveg kiegészült a minimális összes alkoholtartalommal.

— A szöveg kiegészült a házasítással készült bor tényleges alkoholtartalmára vonatkozó bekezdéssel.

Módosult a termékleírás 2.A. pontja, és a házasítás kérdése nem érinti az egységes dokumentumot. A többi változtatás az egységes dokumentum 4. pontját érinti.

Ez egy standard módosítás, mivel a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott változások egyikének sem minősül.

Indokolás:

A minimális összes alkoholtartalomra való hivatkozás jobban leírja a terméket.

Egyre gyakoribbak az alacsonyabb alkoholtartalmú fajtákból készült házasítások, ami azt jelenti, hogy e házasítások alkoholtartalma is alacsonyabb lesz.

4. AZ 1. KATEGÓRIÁBA TARTOZÓ BOROK (FEHÉR-, ROZÉ ÉS VÖRÖSBOROK) TEKINTETÉBEN BEKÖVETKEZETT VÁLTOZÁSOK

Leírás:

— Az 1. kategória a „Fermentado en Rapa” elnevezésű (szárral együtt erjesztett) új bortípussal egészült ki.

— Az 1. kategória a „Naturalmente Dulce” elnevezésű (természetesen édes) új bortípussal egészült ki.

— Az illósavtartalomra, az összes savtartalomra és a kén-dioxid-tartalomra vonatkozó határértékeket a 2. pont végéről a 2.A. pont végére helyezték át.

Ez a módosítás a termékleírás 2.A. pontját és az egységes dokumentum 4. pontját érinti.

Ez egy standard módosítás, mivel a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott változások egyikének sem minősül.

Indokolás:

Ezeket a borokat a járás történelméhez kapcsolódó, a fehér-, vörös- és rozé borok előállításához alkalmazott módszerekkel készítik, és ezek a borok az előállítás és az érzékszervi jellemzők tekintetében kellőképpen megkülönböztethetőek.

Az újonnan bevezetett analitikai határértékek javítják és egyértelműbbé teszik a termékleírás megfogalmazását.

5. A GYÖNGYÖZŐBOROK LEÍRÁSÁBAN BEKÖVETKEZETT VÁLTOZÁSOK

Leírás:

— A minimális tényleges alkoholtartalmat 10 térfogatszázalékról 10,5 térfogatszázalékra emelték.

— A szárazanyag-tartalomra, a hamura és pH-értékre vonatkozó előírásokat törölték.

— Az illósavtartalom 0,8 g/l-ről 0,6 g/l-re változott.

Módosult a termékleírás 2.B. pontja. A változás csupán az illósavtartalom tekintetében érinti az egységes dokumentumot, mégpedig annak 4. pontját.

Ez egy standard módosítás, mivel a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott változások egyikének sem minősül.

Indokolás:

A tényleges alkoholtartalomra vonatkozó határértéket összehangolták a minőségi pezsgőkre vonatkozó határértékkel. Más mutatókat töröltünk annak érdekében, hogy a termékleírás könnyebben érthető legyen, és az értékeket a többi bortípushoz igazítsuk. Az illósavtartalomra vonatkozó határérték csökkentése minőségi kérdés.

6. A MINŐSÉGI PEZSGŐK LEÍRÁSÁBAN BEKÖVETKEZETT VÁLTOZÁSOK

Leírás:

— A terület jellegzetes fajtái ajánlott fajtaként vannak felsorolva.

— A szöveg kiegészült az összes alkoholtartalomra vonatkozó határértékkel.

— A tirázstól a degorzsálásig tartó idő 12 hónapról 15 hónapra nőtt a hagyományos módszer esetében.

— A szárazanyag-tartalomra, a hamura és a pH-értékre vonatkozó határértékeket törölték.

— A szövegbe bekerült a hagyományos előállítási módszer, amely kilenc hónapos időszakot határoz meg a tirázstól a degorzsálásig.

Ez a módosítás a termékleírás 2.C. szakaszát érinti. Az egységes dokumentumot nem érinti.

Ez egy standard módosítás, mivel a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott változások egyikének sem minősül.

Indokolás:

A cél az ajánlott fajták hangsúlyozása.

A termék megfelelőbb leírása érdekében a szöveg kiegészült az összes alkoholtartalomra vonatkozó határértékkel. Más előírásokat töröltek a termékleírás megértésének megkönnyítése és az értékeknek a többi bortípushoz való igazítása érdekében.

A hagyományos módszerben a hosszabb érlelés jobbá teszi a minőséget azáltal, hogy javítja a szájban keltett érzetet. Ezzel szemben a hagyományos módszer esetében rövidebb érlelési időt alkalmaznak a bor kellemes, friss és fiatal profiljának megőrzése érdekében, markánsabb savtartalom mellett. Napjainkban ismét alkalmazzák ezt a járás történetéhez kapcsolódó módszert, amely kellően differenciált előállítási és érzékszervi jellemzőkkel rendelkezik.

7. A LIKŐRBOROK LEÍRÁSÁBAN BEKÖVETKEZETT VÁLTOZÁSOK

Leírás:

— A „rancio” borok esetében a legalább egyéves érlelési idő nemcsak tölgyfából, hanem bármilyen fából készült tárolóedényekben is eltölthető.

— A szöveg a „rancio” borok, a „mistelas” és a természetes édes borok esetében kiegészült az összes alkoholtartalomra vonatkozó határértékkel.

Ez a módosítás a termékleírás 2.D. szakaszát érinti. Az egységes dokumentumot nem érinti.

Ez egy standard módosítás, mivel a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott változások egyikének sem minősül.

Indokolás:

A „rancio" borok érleléséhez használható fafajták körét kibővítették, hogy lehetővé tegyék az ilyen típusú borokhoz hagyományosan használt fafajták, például a gesztenye- és a cseresznyefa használatát.

A termék megfelelőbb leírása érdekében a szöveg kiegészült az összes alkoholtartalomra vonatkozó határértékkel.

8. A SZÖVEG KIEGÉSZÜLT A CUKORTARTALOMRA VONATKOZÓ MUTATÓVAL

Leírás:

A szöveg valamennyi terméktípus esetében kiegészült a cukortartalomra vonatkozó mutatóval, kivéve a minőségi pezsgőket, amelyek esetében a termékleírás már tartalmazta ezt a mutatót.

Ez a módosítás a termékleírás 2. pontjára vonatkozik és nem érinti az egységes dokumentumot.

Ez egy standard módosítás, mivel a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott változások egyikének sem minősül.

Indokolás:

Ez javítja a termék jellemzését.

9. AZ ÉRZÉKSZERVI LEÍRÁST JAVÍTOTTÁK

Leírás:

— A fehér-, vörös- és rozé borok esetében törölték a „Tiszta megjelenésű, zavarosság nélkül" kifejezést.

— A famentes borok érlelése kapcsán a szöveg kiegészült az érlelés során fejlődő aromákkal.

— A szöveg kiegészült a „brisado" narancsbor és a szárral együtt erjesztett „fermentado con rapa" bor érzékszervi leírásával.

Ez a módosítás a termékleírás 2.1. pontját és az egységes dokumentum 4. pontját érinti.

Ez egy standard módosítás, mivel a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott változások egyikének sem minősül.

Indokolás:

A zavarosság megengedett, amennyiben az fel van tüntetve a címkén. Javították a leírásokat, és a szöveg kiegészült az új bortípusokhoz szükséges leírásokkal.

10. A CÍMKÉN SZEREPLŐ „ÚJ BOR" KIFEJEZÉSSEL KAPCSOLATOS VÁLTOZÁSOK

Leírás:

A szöveg kiegészült az „új bor" kifejezést meghatározó regionális jogszabályra való hivatkozással.

Ez a módosítás a termékleírás 2.2. szakaszára vonatkozik és nem érinti az egységes dokumentumot.

Ez egy standard módosítás, mivel a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott változások egyikének sem minősül.

Indokolás:

A szöveg kiegészült a címkén szereplő kifejezést alátámasztó jogi hivatkozással.

11. A KONKRÉT GYAKORLATOKRA VONATKOZÓ PONT MEGFOGALMAZÁSÁT JAVÍTOTTÁK

Leírás:

A szüretről szóló szakaszt átfogalmazták annak egyértelművé tétele érdekében, hogy a természetes alkoholtartalomra vonatkozó határértékek ne a borokra, hanem a fajtákra vonatkozzanak.

Az előállítási módszerekről szóló szakaszból a következő mondatot törölték: „A mustkészítés során hagyományos gyakorlatokat kell követni, a borok minőségének optimalizálására irányuló technológiát alkalmazva".

Az első módosítás az egységes dokumentum 3.2. és 5.1. pontját érinti. A második módosítás a termékleírás 3.3. szakaszára vonatkozik és nem érinti az egységes dokumentumot.

Ez egy standard módosítás, mivel a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott változások egyikének sem minősül.

Indokolás:

Ez először is helyesbíti a borokra való téves hivatkozást, amelynek a szőlőre kellett volna vonatkoznia. Másodszor, egyszerűsíti a szöveget azáltal, hogy törli a szövegben már szereplő magyarázatot.

12. FAJTÁKRA VONATKOZÓ VÁLTOZÁSOK

Leírás:

A „Picapoll negro" fajta státusza „engedélyezett"-ről „ajánlott"-ra változott, az „Ull the Llebre" fajta státusza pedig „ajánlott"-ról „engedélyezett"-re változott. Ezeket az OEM hatálya alá tartozó terület alapján is jegyzékbe vették.

Ez a módosítás a termékleírás 6. szakaszára vonatkozik és nem érinti az egységes dokumentumot.

Ez egy standard módosítás, mivel a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott változások egyikének sem minősül.

Indokolás:

Az ajánlott fajták esetében a szöveg a területhez kapcsolódó történelmi fajtákra hivatkozik. A többi fajta engedélyezett fajtának minősül. A fajtákat e kritérium alapján újraosztályozták.

A termesztési terület nagysága szerinti sorrendben szerepelnek.

13. A CÍMKÉZÉSI SZABÁLYOK JAVÍTÁSA

Leírás:

— A „Pla de Bages" kifejezés betűmagasságát a maximális 4 mm-ről a minimális 3 mm-re változtatták.

— Sor került a minőségi jelzéssel való kiegészítésre, illetve a „Pla de Bages" OEM tekintetében bekerült a szövegbe a jóváhagyott betűméretek és típusok felsorolása. A logóra való hivatkozást törölték.

— A szöveg kiegészült azzal a kötelezettséggel, hogy a tagállam nevét is fel kell tüntetni azon település neve után, ahol a palackozást végzik.

— A szöveg kiegészült a „Brisado", a „narancsbor", a „fermentado con rapa" (szárral együtt erjesztett) és a „no filtrado" (szűretlen) kifejezésekkel.

Ez a módosítás a termékleírás 8.3. pontját és az egységes dokumentum 9. pontját érinti.

Ez egy standard módosítás, mivel a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott változások egyikének sem minősül.

Indokolás:

Az OEM elnevezés betűméretének változása biztosítja e kifejezés minimális láthatóságát. Módosították a minőségi jelzést, és meghatározták a származási ország feltüntetésére vonatkozó (jogszabályban már előírt) kötelezettséget. Végezetül a szöveg kiegészült a bevezetett új bortípusokra vonatkozó kifejezésekkel.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

Pla de Bages

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

3. Likőrbor

5. Minőségi pezsgő

8. Gyöngyözőbor

3.1. *A Kombinált Nómenklatúra szerinti kód*

— 22 – ITALOK, SZESZES ITALOK ÉS ECET

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust, a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

4. **A bor(ok) leírása**

1. *Fehérborok*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

FEHÉR: Színe a halványsárgától a sötétsárgáig (aranyszínig) terjed. Gyümölcsös aromák érzékelhetők. Egyes esetekben az érlelési folyamathoz kapcsolódó fa- és/vagy érlelési aromák is előfordulhatnak. Általában könnyűek.

BRISADO (NARANCSBOR): A sárgától a narancssárgáig terjedő árnyalatok. Gyümölcsös vagy virágos aromák, növényi vagy füves jegyek is érzékelhetők. Egyes esetekben az érlelési folyamathoz kapcsolódó fa- és/vagy érlelési aromák is előfordulhatnak. Enyhén kesernyés vagy tanninos jegyek is előfordulhatnak.

FERMENTADO EN RAPA (szárral együtt erjesztett): Gyümölcsös vagy virágos aromák, növényi vagy füves jegyek is érzékelhetők. Egyes esetekben az érlelési folyamathoz kapcsolódó fa- és/vagy érlelési aromák is előfordulhatnak. Enyhén kesernyés vagy tanninos jegyek is előfordulhatnak.

* A természetesen édes borok tényleges alkoholtartalma legalább 13 térfogatszázalék.

* Az egy évnél hosszabb érlelésű borok és az ugyanabban az évben fahordóban – erjesztéssel és/vagy érleléssel – előállított borok tényleges illósavtartalma legfeljebb 0,9 g/l (15 meq/l).

* A nem meghatározott határértékek tekintetében a hatályos szabályozást kell betartani.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 11

— Minimális összes savtartalom: 4,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 11,67

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 180

2. *Rozé borok*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Színe a halvány rózsaszíntől és/vagy hagymahéj színűtől a cseresznyepirosig terjed. Gyümölcsös aromák érzékelhetők. Egyes esetekben az érlelési folyamathoz kapcsolódó fa- és/vagy érlelési aromák is előfordulhatnak. Általában könnyűek.

FERMENTADO EN RAPA (szárral együtt erjesztett): Gyümölcsös vagy virágos aromák, növényi vagy füves jegyek is érzékelhetők. Egyes esetekben az érlelési folyamathoz kapcsolódó fa- és/vagy érlelési aromák is előfordulhatnak. Enyhén kesernyés vagy tanninos jegyek is előfordulhatnak.

* A természetesen édes borok tényleges alkoholtartalma legalább 13 térfogatszázalék.

* Az egy évnél hosszabb érlelésű borok és az ugyanabban az évben fahordóban – erjesztéssel és/vagy érleléssel – előállított borok tényleges illósavtartalma legfeljebb 0,9 g/l (15 meq/l).

* A nem meghatározott határértékek tekintetében a hatályos szabályozást kell betartani.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 11,5

— Minimális összes savtartalom: 4,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 11,67

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 180

3. *Vörösbor*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Színe vörös, az előállítási és az érlelési folyamattól függően lilától okkervörösig terjedő változó árnyalatokkal. Gyümölcsös aromák érzékelhetők. Egyes esetekben az érlelési folyamathoz kapcsolódó fa- és/vagy érlelési aromák is előfordulhatnak. Az előállítási és érlelési folyamattól függően változó. A könnyűtől és a frisstől a strukturáltabbig és koncentráltabbig terjednek.

FERMENTADO EN RAPA (szárral együtt erjesztett): Gyümölcsös vagy virágos aromák, növényi vagy füves jegyek is érzékelhetők. Egyes esetekben az érlelési folyamathoz kapcsolódó fa- és/vagy érlelési aromák is előfordulhatnak. Enyhén kesernyés vagy tanninos jegyek is előfordulhatnak.

* A kizárólag Sumoll, Ull de Llebre, Picapoll Negro és Garró/Mandó szőlőből készült borok minimális tényleges alkoholtartalma 11,5 térfogatszázalék.

* A természetesen édes borok tényleges alkoholtartalma legalább 13 térfogatszázalék.

* Az egy évnél hosszabb érlelésű borok és az ugyanabban az évben fahordóban – erjesztéssel és/vagy érleléssel – előállított borok tényleges illósavtartalma legfeljebb 1,1 g/l (18,33 meq/l).

* A nem meghatározott határértékek tekintetében a hatályos szabályozást kell betartani.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 12,5

— Minimális összes savtartalom: 4,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 13,33

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 150

4. *Gyöngyözőbor*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A fent leírtak szerint, a releváns színnek megfelelően. Buborékok jelenléte. Gyümölcsös aromák érzékelhetők. Egyes esetekben az érlelésből származó aromák is előfordulhatnak. Friss borok a szén-dioxid jelenléte miatt, amely a szájban a strukturáltság és a teltség érzetét is fokozza.

* A nem meghatározott határértékek tekintetében a hatályos szabályozást kell betartani.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 10,5

— Minimális összes savtartalom: 4,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 10

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 200

5. *Minőségi pezsgő*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A fent leírtak szerint, a releváns színnek megfelelően. Buborékok jelenléte. Gyümölcsös aromák érzékelhetők. Egyes esetekben az érlelésből származó aromák is előfordulhatnak. Friss borok a szén-dioxid jelenléte miatt, amely a szájban a strukturáltság és a teltség érzetét is fokozza.

* A nem meghatározott határértékek tekintetében a hatályos szabályozást kell betartani.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 10,5

— Minimális összes savtartalom: 4,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 13,33

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 185

6. *Likőrborok*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Sárga, borostyán, arany, vörös, sötét. Az előállítási/érlelési folyamattól függően friss gyümölcsre vagy érett gyümölcsre jellemző aromák jelenléte. Olajos és hosszan tartó ízhatású.

* A nem meghatározott határértékek tekintetében a hatályos szabályozást kell betartani.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 15

— Minimális összes savtartalom: gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Konkrét borászati eljárások*

Termesztési gyakorlat

A borok előállításához a hagyományos termesztési módszereket kell alkalmazni, mivel nagy valószínűséggel ezekkel lehet a legjobb tulajdonságokat elérni. Minden termesztési művelet során tiszteletben kell tartani a növény fiziológiai egyensúlyát és a környezetet, és alkalmazni kell a borkészítés szempontjából optimális állapotú szőlő termesztéséhez szükséges agronómiai ismereteket.

A szőlőt a szőlőtermesztésben általánosan elfogadott gyakorlatoknak és módszereknek megfelelően kell művelni.

A leszüretelt szőlőt a lehető leggyorsabban és olyan módszerekkel kell szállítani, amelyek garantálják a szőlő minőségének megőrzését.

A borkészítésre vonatkozó korlátozás

A szüretet a lehető legnagyobb körültekintéssel kell végezni, és az ezen oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok csak olyan egészséges szőlőből készülhetnek, amely kellően érett ahhoz, hogy fehér fajták esetében legalább 9,5 térfogatszázalék, vörös fajták esetében pedig legalább 11 térfogatszázalék természetes alkoholtartalmú borok jöjjenek létre. A minimális természetes alkoholtartalomnak 9,5 térfogatszázaléknak kell lennie, ha a szőlőt gyöngyözőborok vagy minőségi pezsgők készítéséhez használják fel.

5.2. *Maximális hozamok*

1. Fehér fajták

   10 000 kilogramm szőlő hektáronként

2. Fehér fajták

   70 hektoliter hektáronként

3. Vörös fajták

   9 000 kilogramm szőlő hektáronként

4. Vörös fajták

   63 hektoliter hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

Azon települések listája, ahol a „Pla de Bages” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok készülnek, a következő: 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 és Talamanca.

7. **Borszőlőfajták**

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. **A kapcsolat(ok) leírása**

8.1. *Bor*

A járásra vonatkozóan meghatározott mezőgazdasági és éghajlati adottságok közé tartoznak a környező járásoktól jelentősen eltérő hőmérsékletek és csapadékszintek. A járás átlagos tengerszint feletti magassága szintén előnyt jelent a „Pla de Bages” OEM boroknak. A tengertől és a partközeli akadálytól való távolságnak köszönhetően az OEM területének éghajlata a mediterrán és a szárazföldi kontinentális között van.

A Pireneusok által kifejtett jelentős befolyásra tekintettel a fehér borok (különösen a Picapoll fajtából készült borok) aromái minden egyes fajta esetében a leírások szerinti frissebb jegyek felé hajlanak. Az éghajlat továbbá hozzájárul a megfelelő savas profillal jellemezhető könnyű borok előállításához. A szájban érezhető testesebb volumen olyan borkészítési eljárásokkal érhető el, mint például a borseprőn történő érlelés vagy a hordókban történő érlelés.

A járás területén megtalálható dús erdők, amelyek a szőlőültetvények többségét körbeveszik, és a Bages járás egész területén megtalálható rengeteg aromás fűszernövény azt jelenti, hogy a bor nagyon jellegzetes teroirral rendelkezik, amely erőteljes és egyedi hatást gyakorol a „Pla de Bages” OEM-hez tartozó területen előállított valamennyi borászati termékre. A borok elsődleges aromáit e fűszernövények árnyalják, például a rozmaring, a levendula és a kakukkfű.

A hideg éghajlat hozzájárul az őszi lassú éréshez, amely elősegíti, hogy minden fajtában jól felhalmozódjanak a színek. Az olyan őshonos fajták, mint például a Mandó, a Sumoll és a Picapoll Negro jelenlétét azonban ki kell emelni, mivel ezek jellemzően alacsonyabb színpotenciállal rendelkezhetnek.

Az aromaprofil sajátos, mivel a fajták többségének jellegzetes tulajdonságait nagymértékben tiszteletben tartják a területen. Mivel olyan területről van szó, ahol a szőlő később érik az államban jellemző átlagos érési időnél, az elsődleges aromák általában megmaradnak. A régió szőlőültetvényeit körülvevő erdők erős jelenléte miatt a vörösborok némelyike balzsamos jegyekkel rendelkezik, amelyek hozzájárulnak a friss érzéshez.

8.2. *Gyöngyözőbor*

Az előző szakaszban a borokra vonatkozóan tett megállapítások itt is érvényesek.

8.3. *Minőségi pezsgő*

Bages járás hosszú múltra tekint vissza a pezsgőkészítés terén. Artés település a „Cava” OEM hatálya alá tartozik, mivel az ilyen típusú borok kikísérletezésével és előállításával már a XX. század eleje óta foglalkoznak ezen a területen. Más szóval az első pezsgőkészítő területek közé tartozott.

8.4. *Likőrbor*

Bages járásban emberemlékezet óta állítanak elő likőrborokat. A „rancio”, a „mistelles” és a természetesen édes borok a járás területén régóta közkedvelt italok. A hagyományos borkészítési módszer és a járás fent említett mezőgazdasági-éghajlati viszonyok által befolyásolt szőlőfajtáinak kombinációja különleges érzékszervi tulajdonságokat kölcsönöz ezeknek a boroknak.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

Csomagolás a körülhatárolt földrajzi területen belül

A feltétel leírása:

A „Pla de Bages” OEM-mel ellátott borokat az OEM-re vonatkozó szabályokban meghatározott területen kell palackozni. Ezt a döntést a szabályozó tanács hozta meg, mivel úgy véli, hogy az OEM által lefedett terület olyan kicsi, hogy bármely külső beavatkozás negatív hatással lehet a minőségre, mivel a szabályozó tanács nem lenne képes azt megfelelően nyomon követni, és veszélybe kerülhetnének a hatályos előírások.

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A „Pla de Bages” felirat feltüntetésére használt karaktereknek legalább 3 mm magasnak kell lenniük, a „Denominación de Origen” felirat esetében a karaktereknek pedig feleakkora magasságúnak kell lenniük.

A narancsborok, a szárral együtt erjesztett és/vagy szűretlen borok esetében fel kell tüntetni a „Brisado”, a „Fermentado con rapa”, illetve a „No filtrado” feliratot az eredetmegjelölés minőségi jelzésén. Ajánlott továbbá, hogy ezt tüntessék fel a címkén. A „Brisado” (narancsbor) palackjain a „narancsbor” felirat is feltüntethető a címkén.

A termékleíráshoz vezető link

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