C/2024/7385

6.12.2024

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

(C/2024/7385)

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

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

"Pla de Bages"

PDO-ES-A1557-AM07

Data tal-komunikazzjoni: 13.9.2024

DESKRIZZJONI TAL-EMENDA APPROVATA U RAĠUNIJIET GĦALIHA

1. BIDLIET FID-DESKRIZZJONI TAL-INBEJJED BOJOD

Deskrizzjoni:

— Il-qawwa alkoħolika proprja massima tal-inbid abjad titneħħa u tiżdied il-qawwa alkoħolika totali minima.

— Jiżdied tip ġdid ta' nbid abjad imsejjaħ "Brisado" (inbid oranġjo).

Il-punt 2.A tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott huwa emendat u, l-ewwel bidla ma taffettwax id-Dokument Uniku. It-tip "Brisa" jaffettwa l-punt 4 tad-Dokument Uniku.

Hija emenda standard minħabba li ma tinvolvi l-ebda waħda mill-bidliet imsemmija fl-Artikolu 24(3) tar-REGOLAMENT (UE) 2024/1143 TAL-PARLAMENT EWROPEW U TAL-KUNSILL dwar l-indikazzjonijiet ġeografiċi.

Raġuni:

Il-qawwa alkoħolika proprja massima tneħħiet minħabba li diġà hemm regolamenti oħla li jiżguraw il-limiti massimi, u l-Ispeċifikazzjoni ġiet issimplifikata u magħmula aktar faċli biex tinftiehem. Barra minn hekk, żdied it-total biex il-prodott jiġi kkaratterizzat aħjar.

Jiżdied it-tip "Brisado" peress li l-metodu ta' produzzjoni tiegħu huwa marbut mal-istorja tad-distrett u jipproduċi nbejjed bojod bi speċifikazzjonijiet differenzjati biżżejjed f'termini tal-produzzjoni tal-inbid u tal-karatteristiċi organolettiċi.

2. BIDLIET FID-DESKRIZZJONI TAL-INBEJJED ROŻÈ

Deskrizzjoni:

— Il-qawwa alkoħolika proprja ta' xi nbejjed rożè titbaxxa minn 12,5 % vol għal 11,5 % vol, u b'hekk jiġi armonizzat il-limitu għall-inbejjed rożè kollha.

— Tiżdied il-qawwa alkoħolika totali minima.

— Jitħassar il-paragrafu dwar il-qawwa alkoħolika għall-inbid magħmul minn coupage.

Il-punt 2.A tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 4 tad-Dokument Uniku huma emendati.

Hija emenda standard minħabba li ma tinvolvi l-ebda waħda mill-bidliet imsemmija fl-Artikolu 24(3) tar-REGOLAMENT (UE) 2024/1143 TAL-PARLAMENT EWROPEW U TAL-KUNSILL dwar l-indikazzjonijiet ġeografiċi.

([1]) ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

Raġuni:

Il-kontenut ta' alkoħol fl-inbid rożè jitbaxxa minħabba li dan l-aħħar, varjetajiet storiċi b'qawwa alkoħolika aktar baxxa ġew inklużi fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott. Fl-istess ħin, huwa meħtieġ li jiġi żgurat bilanċ bejn l-aċidità u l-freskezza, li jfisser li l-għeneb irid jinħasad qabel. Ir-referenza għall-qawwa alkoħolika totali minima tiddeskrivi aħjar il-prodott. Barra minn hekk, ir-referenza għall-coupage titħassar minħabba li mhux meħtieġa.

3. BIDLIET FID-DESKRIZZJONI TAL-INBEJJED ĦOMOR

Deskrizzjoni:

— Tiżdied il-qawwa alkoħolika totali minima.

— Jiġi inkluż il-paragrafu dwar il-qawwa alkoħolika proprja li tirriżulta minn coupage.

Il-punt 2.A tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott huwa emendat u l-kwistjoni tal-coupage ma taffettwax id-Dokument Uniku. Il-bqija tal-bidliet jaffettwaw il-punt 4 tad-Dokument Uniku.

Hija emenda standard minħabba li ma tinvolvi l-ebda waħda mill-bidliet imsemmija fl-Artikolu 24(3) tar-REGOLAMENT (UE) 2024/1143 TAL-PARLAMENT EWROPEW U TAL-KUNSILL dwar l-indikazzjonijiet ġeografiċi.

Raġuni:

Ir-referenza għall-qawwa alkoħolika totali minima tiddeskrivi aħjar il-prodott.

Il-frekwenza dejjem akbar ta' coupages magħmula minn varjetajiet b'qawwa alkoħolika aktar baxxa jfisser li l-qawwa alkoħolika ta' dawn il-coupages ukoll se tkun aktar baxxa.

4. BIDLIET OĦRA FL-INBEJJED TAL-KATEGORIJA 1 (BOJOD, ROŻÈ U ĦOMOR)

Deskrizzjoni:

— Jiġi inkluż tip ġdid ta' nbid imsejjaħ "Fermentado en Rapa" (iffermentat biz-zokk), fil-kategorija 1.

— Jiġi inkluż tip ġdid ta' nbid imsejjaħ "Naturalmente Dulce" (naturalment ħelu), fil-kategorija 1.

— Il-limiti għall-aċidità volatili, għall-aċidità totali u għad-diossidu tal-kubrit tmexxew minn tmiem il-punt 2 sa tmiem il-punt 2.A.

Il-punt 2.A tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott tal-kuntratt u l-punt 4 tad-Dokument Uniku huma emendati.

Hija emenda standard minħabba li ma tinvolvi l-ebda waħda mill-bidliet imsemmija fl-Artikolu 24(3) tar-REGOLAMENT (UE) 2024/1143 TAL-PARLAMENT EWROPEW U TAL-KUNSILL dwar l-indikazzjonijiet ġeografiċi.

Raġuni:

Dawn l-inbejjed huma prodotti minn metodi ta' produzzjoni tal-inbid marbuta mal-istorja tad-distrett li jipproduċi nbejjed bojod, rożè u ħomor bi speċifikazzjonijiet differenzjati biżżejjed f'termini tal-produzzjoni tal-inbid u tal-karatteristiċi organolettiċi.

Il-limiti analitiċi li għadhom kif ġew introdotti jtejbu l-formulazzjoni u ċ-ċarezza tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

5. BIDLIET FID-DESKRIZZJONI TAL-INBEJJED SEMIFRIZZANTI

Deskrizzjoni:

— Il-qawwa alkoħolika proprja minima tinbidel minn 10 għal 10,5 % vol.

— Jitħassru l-estratt niexef, l-irmied u l-PH.

— L-aċidità volatili tinbidel minn 0,8 għal 0,6 g/l.

Il-punt 2.B tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott huwa emendat. L-uniku aspett li jaffettwa d-Dokument Uniku hu dak dwar l-aċidità volatili li jaffettwa l-punt 4 tal-istess dokument.

Hija emenda standard minħabba li ma tinvolvi l-ebda waħda mill-bidliet imsemmija fl-Artikolu 24(3) tar-REGOLAMENT (UE) 2024/1143 TAL-PARLAMENT EWROPEW U TAL-KUNSILL dwar l-indikazzjonijiet ġeografiċi.

Raġuni:

Il-limitu tal-qawwa alkoħolika proprja huwa ekwivalenti għal dak ta' nbejjed spumanti ta' kwalità. Neħħejna deskritturi oħra ħalli l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott tkun aktar faċli biex tinftiehem u l-valuri jiġu allinjati mat-tipi l-oħra ta' nbid. It-tnaqqis tal-limitu tal-aċidità volatili huwa fattur ta' kwalità.

6. BIDLIET FID-DESKRIZZJONI TAL-INBEJJED SPUMANTI TA' KWALITÀ

Deskrizzjoni:

— Il-varjetajiet tipiċi fiż-żona huma elenkati bħala rrakkomandati.

— Jiżdied il-limitu tal-qawwa alkoħolika totali.

— Id-durata mit-tirage sal-isbokkament tiżdied minn 12 għal 15-il xahar, fil-metodu tradizzjonali.

— Jitħassru l-limiti tal-estratt niexef, tal-irmied u tal-PH.

— Jiġu inklużi l-metodu ta' produzzjoni tal-antenati, b'durata ta' 9 xhur mit-tirage sal-isbokkament.

Il-punt 2.C tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott huwa emendat u ma jaffettwax id-Dokument Uniku.

Hija emenda standard minħabba li ma tinvolvi l-ebda waħda mill-bidliet imsemmija fl-Artikolu 24(3) tar-REGOLAMENT (UE) 2024/1143 TAL-PARLAMENT EWROPEW U TAL-KUNSILL dwar l-indikazzjonijiet ġeografiċi.

Raġuni:

L-għan huwa li jiġu affermati mill-ġdid il-varjetajiet rakkomandati.

Jiżdied il-limitu tal-qawwa alkoħolika totali biex jikkaratterizza aħjar il-prodott. Deskritturi oħra tneħħew ħalli l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott tkun aktar faċli biex tinftiehem u l-valuri jiġu allinjati mat-tipi l-oħra ta' nbid.

Fil-metodu tradizzjonali, maturazzjoni itwal ittejjeb il-kwalità permezz ta' titjib tal-perċezzjoni organolettika fil-ħalq, filwaqt li fil-metodu tal-antenati, issir maturazzjoni iqsar biex jinżamm il-profil aġli, frisk u żagħżugħ b'aċidità aktar notevoli. Illum, dan il-metodu marbut mal-istorja tad-distrett u ma' speċifikazzjonijiet differenzjati biżżejjed fil-livell tal-produzzjoni tal-inbid u tal-karatteristiċi organolettiċi qed jerġa' jintuża.

7. BIDLIET FID-DESKRIZZJONI TAL-INBEJJED LIKURI

Deskrizzjoni:

— Fil-każ tal-inbejjed rancio, il-perjodu minimu ta' maturazzjoni ta' sena jista' jsir f'kontenituri magħmula minn kwalunkwe injam, mhux mill-ballut biss.

— Jiżdied il-limitu tal-qawwa alkoħolika totali għall-inbejjed rancio, il-mistelles u l-inbejjed ħelwin naturali.

Il-punt 2.D tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott huwa emendat u ma jaffettwax id-Dokument Uniku.

Hija emenda standard minħabba li ma tinvolvi l-ebda waħda mill-bidliet imsemmija fl-Artikolu 24(3) tar-REGOLAMENT (UE) 2024/1143 TAL-PARLAMENT EWROPEW U TAL-KUNSILL dwar l-indikazzjonijiet ġeografiċi.

Raġuni:

L-espansjoni tat-tipi ta' injam fil-maturazzjoni tal-inbejjed rancio ppermettiet li jintuża injam tradizzjonali f'dan it-tip ta' nbejjed bħall-qastan u ċ-ċirasa, fost l-oħrajn.

Jiżdied il-limitu tal-qawwa alkoħolika totali biex jikkaratterizza aħjar il-prodott.

8. TITLESTA D-DESKRIZZJONI TAL-KONTENUT TAZ-ZOKKOR

Deskrizzjoni:

Tiżdied id-deskrizzjoni tal-prodotti skont il-kontenut taz-zokkor tagħhom, għall-kategoriji kollha, ħlief għall-inbejjed spumanti ta' kwalità li diġà kienu inklużi fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

Il-punt 2 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott huwa emendat u ma jaffettwax id-Dokument Uniku.

Hija emenda standard minħabba li ma tinvolvi l-ebda waħda mill-bidliet imsemmija fl-Artikolu 24(3) tar-REGOLAMENT (UE) 2024/1143 TAL-PARLAMENT EWROPEW U TAL-KUNSILL dwar l-indikazzjonijiet ġeografiċi.

Raġuni:

Ittejjeb il-karatterizzazzjoni tal-prodott.

9. TITJIEB ID-DESKRIZZJONI ORGANOLETTIKA

Deskrizzjoni:

— Il-kliem "dehra nadifa u mingħajr turbidità" jitħassar għall-inbejjed bojod, ħomor u rożè.

— L-aromi tal-evoluzzjoni u t-tqaddim jiżdiedu għall-evoluzzjonijiet tal-inbejjed imqaddma mingħajr injam.

— Jiżdiedu d-deskrizzjonijiet organolettiċi tat-tipi ta' nbejjed "brisado" (inbid oranġjo) u "fermentado con rapa" (iffermentati biz-zokk).

Il-punt 2.1 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 4 tad-Dokument Uniku huma emendati.

Hija emenda standard minħabba li ma tinvolvi l-ebda waħda mill-bidliet imsemmija fl-Artikolu 24(3) tar-REGOLAMENT (UE) 2024/1143 TAL-PARLAMENT EWROPEW U TAL-KUNSILL dwar l-indikazzjonijiet ġeografiċi.

Raġuni:

It-turbidità hija permessa sakemm tkun indikata fuq it-tikketta. Id-deskrizzjonijiet jitjiebu u jiġu introdotti dawk meħtieġa għat-tipi ġodda ta' nbid.

10. BIDLIET FIT-TERMINU TAT-TIKKETTAR "INBID ĠDID"

Deskrizzjoni:

Tiżdied ir-referenza għar-regolamenti reġjonali li jiddefinixxuh.

Il-punt 2.2 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott huwa emendat u ma jaffettwax id-Dokument Uniku.

Hija emenda standard minħabba li ma tinvolvi l-ebda waħda mill-bidliet imsemmija fl-Artikolu 24(3) tar-REGOLAMENT (UE) 2024/1143 TAL-PARLAMENT EWROPEW U TAL-KUNSILL dwar l-indikazzjonijiet ġeografiċi.

Raġuni:

Tiġi introdotta r-referenza legali li tappoġġa r-referenza għat-tikkettar.

11. TITJIB TAL-FORMULAZZJONI FIL-PUNT DWAR PRATTIKI SPEĊIFIĊI

Deskrizzjoni:

Fit-taqsima dwar il-Ħsad, il-limiti fuq il-qawwa alkoħolika naturali għandhom jirreferu għall-varjetajiet aktar milli għall-inbejjed.

Fit-taqsima dwar il-metodi ta' produzzjoni, titħassar il-frażi li ġejja: "Fil-produzzjoni tal-most, il-prattiċi tradizzjonali se jitkomplew b'teknoloġija moderna mmirata biex ittejjeb il-kwalità tal-inbejjed".

L-ewwel wieħed jimmodifika l-punti 3.2 u 5.1 tad-Dokument Uniku; it-tieni wieħed, jimmodifika l-punt 3.3 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u ma jaffettwax id-Dokument Uniku.

Hija emenda standard minħabba li ma tinvolvi l-ebda waħda mill-bidliet imsemmija fl-Artikolu 24(3) tar-REGOLAMENT (UE) 2024/1143 TAL-PARLAMENT EWROPEW U TAL-KUNSILL dwar l-indikazzjonijiet ġeografiċi.

Raġuni:

L-ewwel nett, b'hekk tiġi kkoreġuta r-referenza żbaljata għall-inbejjed li suppost kellha tkun għall-għeneb. It-tieni, jiġi ssimplifikat it-test billi titneħħa l-frażi li tirreferi għal spjegazzjonijiet diġà inklużi fit-test.

12. BIDLIET FIL-VARJETAJIET

Deskrizzjoni:

Il-varjetà Picapoll negro tinbidel minn "awtorizzata" għal "rakkomandata". u l-varjetà Ull de Llebre tinbidel minn "rakkomandata" għal "awtorizzata". Ġew elenkati wkoll skont iż-żona koperta mid-DOP.

Il-punt 6 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott huwa emendat u ma jaffettwax id-Dokument Uniku.

Hija emenda standard minħabba li ma tinvolvi l-ebda waħda mill-bidliet imsemmija fl-Artikolu 24(3) tar-REGOLAMENT (UE) 2024/1143 TAL-PARLAMENT EWROPEW U TAL-KUNSILL dwar l-indikazzjonijiet ġeografiċi.

Raġuni:

Il-varjetajiet rakkomandati jirreferu għall-varjetajiet storiċi marbuta maż-żona, u l-bqija jitqiesu varjetajiet awtorizzati. Abbażi ta' dan il-kriterju, il-varjetajiet ġew ikklassifikati mill-ġdid.

Ġew elenkati skont l-ordni li tirrifletti l-importanza f'termini tas-superfiċe.

13. TITJIB FL-ISTANDARDS TAT-TIKKETTAR

Deskrizzjoni:

— L-għoli massimu u minimu tat-test "Pla de Bages" inbidel minn 4 għal 3 mm.

— Is-Siġill tal-Kwalità u n-numerazzjoni skont id-daqsijiet u l-mudelli approvati mid-DOP Pla de Bages jiżdiedu, u r-referenza għal-logo titneħħa.

— Jiżdied l-obbligu li wara l-isem tal-muniċipalità tal-bottiljatur, jiġi indikat l-isem tal-Istat Membru.

— Jiżdiedu l-ismijiet "Brisado", "Orange wine", "Fermentado con rapa" u "No filtrado".

Il-punt 8.3 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 9 tad-Dokument Uniku huma emendati.

Hija emenda standard minħabba li ma tinvolvi l-ebda waħda mill-bidliet imsemmija fl-Artikolu 24(3) tar-REGOLAMENT (UE) 2024/1143 TAL-PARLAMENT EWROPEW U TAL-KUNSILL dwar l-indikazzjonijiet ġeografiċi.

Raġuni:

Il-bidla fid-daqs tal-isem tad-DOP tiggarantixxi l-viżibbiltà minima tal-istess isem. Saru bidliet fit-tikketta tal-kwalità u l-obbligu li jiġi indikat il-pajjiż tal-oriġini, li diġà jidher fir-regolamenti, ġie speċifikat. Fl-aħħar nett, jiżdiedu referenzi relatati mat-tipi ġodda ta' nbejjed introdotti.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/ismijiet għar-reġistrazzjoni**

Pla de Bages

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP – Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

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

1. Inbid

3. Inbid likur

5. Inbid spumanti ta' kwalità

8. Inbid semifrizzanti

3.1. *Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda*

— 22 – XARBIET, SPIRTI U ĦALL

2204 – Inbid tal-għeneb frisk, inkluż l-inbejjed imqawwija; most tal-għeneb, għajr dak tal-intestatura 2009

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

1. *Inbejjed bojod*

DESKRIZZJONI QASIRA

ABJAD: Kulur safrani bejn ċar u skur (dehbi). Preżenza ta' aromi tal-frott. F'ċerti każijiet jista' jkun fihom aromi tal-injam u/jew tal-evoluzzjoni li jistgħu jkunu relatati mal-proċess tat-tqaddim. Normalment ikunu ħfief.

BRISADO: Bi sfumaturi li jistgħu jvarjaw minn isfar għal oranġjo. B'aromi tal-frott u/jew tal-fjuri, jista' jkollu noti veġetali u/jew erbaċej. F'ċerti każijiet jista' jkun fihom aromi tal-injam u/jew tal-evoluzzjoni li jistgħu jkunu relatati mal-proċess tat-tqaddim. Jista' jkollu noti kemxejn morri u/jew tanniċi.

FERMENTADO EN RAPA: B'aromi tal-frott u/jew tal-fjuri, jista' jkollu noti veġetali u/jew erbaċej. F'ċerti każijiet jista' jkun fihom aromi tal-injam u/jew tal-evoluzzjoni li jistgħu jkunu relatati mal-proċess tat-tqaddim. Jista' jkollu noti kemxejn morri u/jew tanniċi.

* L-inbejjed naturalment ħelwin irid ikollhom qawwa alkoħolika proprja skont il-volum ta' mill-inqas 13 %.

* L-inbejjed imqaddma għal aktar minn sena u l-inbejjed prodotti fi btieti tal-injam fl-istess sena, kemm jekk bil-fermentazzjoni u/jew bit-tqaddim, irid ikollhom aċidità volatili massima ta' 0,9 gr/l (15 meq/l).

* Fil-każ tal-limiti li ma ġewx mhux speċifikati, irid ikun hemm konformità mal-leġiżlazzjoni fis-seħħ.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): –

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): 11

— Aċidità totali minima: 4,5 grammi għal kull litru espress bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 11,67

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): 180

2. *Inbejjed rożè*

DESKRIZZJONI QASIRA

Kulur aħmar minn roża ċar u/jew lewn il-qoxra tal-basla sa aħmar lewn iċ-ċirasa. Preżenza ta' aromi tal-frott. F'ċerti każijiet jista' jkun fihom aromi tal-injam u/jew tal-evoluzzjoni li jistgħu jkunu relatati mal-proċess tat-tqaddim. Normalment ikunu ħfief.

FERMENTADO EN RAPA: B'aromi tal-frott u/jew tal-fjuri, jista' jkollu noti veġetali u/jew erbaċej. F'ċerti każijiet jista' jkun fihom aromi tal-injam u/jew tal-evoluzzjoni li jistgħu jkunu relatati mal-proċess tat-tqaddim. Jista' jkollu noti kemxejn morri u/jew tanniċi.

* L-inbejjed naturalment ħelwin irid ikollhom qawwa alkoħolika proprja skont il-volum ta' mill-inqas 13 %.

* L-inbejjed imqaddma għal aktar minn sena u l-inbejjed prodotti fi btieti tal-injam fl-istess sena, kemm jekk bil-fermentazzjoni u/jew bit-tqaddim, irid ikollhom aċidità volatili massima ta' 0,9 gr/l (15 meq/l).

* Fil-każ tal-limiti li ma ġewx mhux speċifikati, irid ikun hemm konformità mal-leġiżlazzjoni fis-seħħ.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): –

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): 11,5

— Aċidità totali minima: 4,5 grammi għal kull litru espress bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 11,67

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): 180

3. *Inbid aħmar*

DESKRIZZJONI QASIRA

Kulur aħmar bi sfumaturi li jvarjaw minn vjola għal okra skont il-produzzjoni tal-inbid u t-tqaddim. Preżenza ta' aromi tal-frott. F'ċerti każijiet jista' jkun fihom aromi tal-injam u/jew tal-evoluzzjoni li jistgħu jkunu relatati mal-proċess tat-tqaddim. Varjabbli skont l-ipproċessar/it-tqaddim. Minn ħfief u friski għal aktar strutturati u kkonċentrati.

FERMENTADO EN RAPA: B'aromi tal-frott u/jew tal-fjuri, jista' jkollu noti veġetali u/jew erbaċej. F'ċerti każijiet jista' jkun fihom aromi tal-injam u/jew tal-evoluzzjoni li jistgħu jkunu relatati mal-proċess tat-tqaddim. Jista' jkollu noti kemxejn morri u/jew tanniċi.

* Il-qawwa alkoħolika proprja minima għal dawk magħmula biss minn Sumoll, Ull de llebre, Picapoll negro u Garró / Mandó, huwa ta' 11,5 % vol.

* L-inbejjed naturalment ħelwin irid ikollhom qawwa alkoħolika proprja skont il-volum ta' mill-inqas 13 %.

* L-inbejjed imqaddma għal aktar minn sena u l-inbejjed prodotti fi btieti tal-injam fl-istess sena, kemm jekk bil-fermentazzjoni u/jew bit-tqaddim, irid ikollhom aċidità volatili massima ta' 1,1 gr/l (18,33 meq/l).

* Fil-każ tal-limiti li ma ġewx mhux speċifikati, irid ikun hemm konformità mal-leġiżlazzjoni fis-seħħ.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): –

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): 12.5

— Aċidità totali minima: 4,5 grammi għal kull litru espress bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 13.33

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): 150

4. *Inbid semifrizzanti*

DESKRIZZJONI QASIRA

Kif deskritt hawn fuq, skont il-kulur li jikkorrispondi. Preżenza ta' bżieżaq. Preżenza ta' aromi tal-frott. F'ċerti każijiet jista' jkun fihom aromi tal-proċess tat-tqaddim. Inbejjed friski minħabba l-preżenza tad-diossidu tal-karbonju, li minnaħa tiegħu jżid is-sensazzjoni ta' struttura u rikkezza fil-ħalq.

* Fil-każ tal-limiti li ma ġewx mhux speċifikati, irid ikun hemm konformità mal-leġiżlazzjoni fis-seħħ.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): –

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): 10.5

— Aċidità totali minima: 4,5 grammi għal kull litru espress bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 10

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): 200

5. *Inbid spumanti ta' kwalità*

DESKRIZZJONI QASIRA

Kif deskritt hawn fuq, skont il-kulur li jikkorrispondi. Preżenza ta' bżieżaq. Preżenza ta' aromi tal-frott. F'ċerti każijiet jista' jkun fihom aromi tal-proċess tat-tqaddim. Inbejjed friski minħabba l-preżenza tad-diossidu tal-karbonju, li minnaħa tiegħu jżid is-sensazzjoni ta' struttura u rikkezza fil-ħalq.

* Fil-każ tal-limiti li ma ġewx mhux speċifikati, irid ikun hemm konformità mal-leġiżlazzjoni fis-seħħ.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): –

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): 10.5

— Aċidità totali minima: 4,5 grammi għal kull litru espress bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 13.33

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): 185

6. *Inbejjed likuri*

DESKRIZZJONI QASIRA

Isfar, ambra, dehbi, aħmar, lewn inkaljat. Preżenza ta' aromi ta' frott frisk jew frott misjur skont il-preparazzjoni/it-tqaddim tiegħu. Sensazzjoni żejtnija fil-palat u persistenti.

* Fil-każ tal-limiti li ma ġewx mhux speċifikati, irid ikun hemm konformità mal-leġiżlazzjoni fis-seħħ.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): –

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): 15

— Aċidità totali minima: grammi għal kull litru espress bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): –

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): –

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

5.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi użati biex isir l-inbid jew biex isiru l-inbejjed, u r-restrizzjonijiet rilevanti fuq il-produzzjoni tagħhom*

Prattika ta' kultivazzjoni

Iridu jintużaw prattiki ta' kultivazzjoni tradizzjonali biex jiksbu l-aħjar kwalitajiet. Il-prattiki kollha tal-produzzjoni tal-inbid iridu jirrispettaw il-bilanċ fiżjoloġiku tal-pjanta, l-ambjent u japplikaw l-għarfien espert agronomiku biex jinkiseb l-għeneb fl-aħjar kundizzjoni għall-produzzjoni tal-inbid.

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

It-trasport tal-għeneb maħsud għandu jsir malajr kemm jista' jkun u bl-użu ta' metodi li jiggarantixxu l-konservazzjoni tal-kwalità tal-għeneb.

Restrizzjoni rilevanti fuq il-produzzjoni tal-inbejjed

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

5.2. *Rendimenti massimi għal kull ettaru*

1. Varjetajiet ta' għeneb abjad

   10 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

2. Varjetajiet ta' għeneb abjad

   70 ettolitru għal kull ettaru

3. Varjetajiet ta' għeneb aħmar

   9 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

4. Varjetajiet ta' għeneb aħmar

   63 ettolitru għal kull ettaru

6. **Żona demarkata**

L-inbejjed bid-DOP Pla de Bages huma prodotti fil-muniċipalitajiet li ġejjin: Aguilar de Segarra, Artés, Avinyó, Balsareny, Calders, Callús, Cardona, Castellbell i el Vilar, Castellfollit del Boix, Castellgalí, Castellnou de Bages, El Pont de Vilomara i Rocafort, L'Estany, Fonollosa, Gaià, Manresa, Marganell, Moià, Monistrol de Calders, Monistrol de 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 u Talamanca.

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

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. **Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet**

8.1. *Inbid*

Il-kundizzjonijiet agrikoli u klimatiċi tad-distrett huma kkaratterizzati minn temperaturi u livell ta' xita ferm differenti minn dawk tad-distretti fil-viċinat. Min-naħa l-oħra, l-altitudni medja fid-distrett ukoll hija vantaġġ għall-inbejjed tad-DOP Pla de Bages. Id-distanza mill-baħar u l-ostaklu ta' qabel il-kosta jfissru li l-klima fid-DOP tagħna tinsab nofs triq bejn il-klima Mediterranja u l-klima kontinentali interna.

Peress li hija żona influwenzata ħafna mill-Pirinej, l-aromi tal-inbejjed bojod (b'mod partikolari dawk magħmula mill-varjetà Picapoll) huma fost l-aktar friski minn dawk deskritti għal kull varjetà. Bl-istess mod, din il-klima tippromwovi l-produzzjoni ta' nbejjed ħfief, immarkati minn qalba aċiduża tajba. Volum aktar sħiħ fil-ħalq, jinkiseb bi prattiki tal-produzzjoni tal-inbid bħat-tqaddim fuq il-karfa jew fil-btieti.

Il-foresti abbundanti fi-distrett, madwar il-biċċa l-kbira tad-dwieli u l-ammont kbir ta' ħxejjex aromatiċi li jikbru fid-distrett ta' Bages jagħtuh territorju distintiv ħafna, li għandu influwenza qawwija u speċifika fuq il-prodotti kollha tal-inbid bid-DOP Pla de Bages. L-aromi primarji tal-inbejjed jiġu infużi bl-irwejjaħ ta' dawk il-ħxejjex aromatiċi. Il-klin, il-lavanda, it-timu, eċċ., huma preżenti.

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

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

8.2. *Inbid semifrizzanti*

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

8.3. *Inbid spumanti ta' kwalità*

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

8.4. *Inbid likur*

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

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli**

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit ieħor:

Ippakkjat fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

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

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit ieħor:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

L-għoli tal-karattri użati biex jindikaw "Pla de Bages" irid ikun mill-inqas 3 mm, jew nofs l-għoli tal-karattri użati għad-"Denominación de Origen".

L-inbejjed oranġjo, l-inbejjed iffermentati biz-zokk u/jew dawk b'turbidità, irid ikollhom il-kliem "Brisado", "Fermentado con rapa" u "No filtrado", rispettivament, fuq it-tikketta tal-kwalità tad-Denominazzjoni ta' Oriġini. Huwa rrakkomandat ukoll li dan jissemma fuq it-tikketta. Fil-każ tal-inbid "Brisado" (inbid oranġjo), jista' jkun hemm ukoll il-kliem "orange wine" fuq it-tikketta.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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