

Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση τυπικής τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

(2022/C 31/12)

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

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΥΠΙΚΗΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ Η ΟΠΟΙΑ ΤΡΟΠΟΠΟΙΕΙ ΤΟ ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«**Pla de Bages**»

PDO-ES-A1557-AM05

Ημερομηνία κοινοποίησης: 20 Οκτωβρίου 2021

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. Αύξηση των οριών πτητικής οξύτητας στους λευκούς, ερυθρώπους και ερυθρούς οίνους.

Περιγραφή

Η παράγραφος που αναφέρεται στην πτητική οξύτητα των οίνων κατηγορίας 1 τροποποιείται ως εξής:

«Οι οίνοι ηλικίας κάτω του ενός έτους πρέπει να έχουν πραγματική πτητική οξύτητα χαμηλότερη από 0,70 g/l, εκφραζόμενη σε οξικό οξύ, για τους λευκούς και ερυθρώπους οίνους και χαμηλότερη από 0,8 g/l για τους ερυθρούς οίνους.

Οι οίνοι που παλαιώνονται για διάστημα μεγαλύτερο του ενός έτους και οι οίνοι που υποβάλλονται σε ζύμωση και/ή παλαίωση σε ξύλινα βαρέλια κατά το ίδιο έτος πρέπει να έχουν μέγιστη πραγματική πτητική οξύτητα 0,9 g/l για τους λευκούς και ερυθρώπους οίνους και 1,1 g/l για τους ερυθρούς οίνους. Με άλλα λόγια, το όριο για τους λευκούς και τους ερυθρώπους οίνους αυξάνεται από 0,6 g/l σε 0,7 g/l για τους νεαρούς οίνους και σε 0,9 g/l για τους οίνους που ωριμάζουν σε ξύλινα βαρέλια. Το μέγιστο όριο για τους ερυθρούς οίνους που ωριμάζουν σε βαρέλια αυξάνεται από 1 g/l σε 1,1 g/l.»

Η τροποποίηση αφορά το σημείο 2.D-3 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου.

Θεωρείται τυπική τροποποίηση διότι δεν εμπίπτει σε καμία από τις περιπτώσεις που απαριθμούνται στο άρθρο 14 παράγραφος 1 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής, της 17ης Οκτωβρίου 2018, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά τις αιτήσεις προστασίας ονομασιών προέλευσης, γεωγραφικών ενδείξεων και παραδοσιακών ενδείξεων στον αμπελοοινικό τομέα, τη διαδικασία ένστασης, τους περιορισμούς στη χρήση, τις τροποποιήσεις των προδιαγραφών προϊόντος, την ανάκληση της προστασίας, καθώς και την επισήμανση και την παρουσίαση.

Αιτιολογηση

Η τροποποίηση αυτή οφείλεται στην ενσωμάτωση νέων συστημάτων οινοποίησης, διαφορετικών από τα συμβατικά, στα οποία χρησιμοποιούνται υψηλότερες θερμοκρασίες ζύμωσης, φυσικώς επιλεγμένοι ζυμομύκητες και νέα οινοποιητικά υλικά που συχνά έχουν ως αποτέλεσμα οίνους υψηλότερης πτητικής οξύτητας.

Ταυτόχρονα, ο αριθμός των αυτόχθονων ποικιλιών στην περιοχή Pla de Bages αυξάνεται. Οι ποικιλίες αυτές τείνουν να είναι πιο ευαίσθητες κατά την οινοποίηση.

2. Διαγραφή των περιορισμών σχετικά με την πυκνότητα φύτευσης

Περιγραφή

Διαγράφεται η παράγραφος «Μέγιστη πυκνότητα φύτευσης 4 500 πρέμνα/ha και ελάχιστη πυκνότητα 2 500 πρέμνα/ha. Κάθε πυκνότητα διαφορετική από αυτήν που αναφέρεται ανωτέρω πρέπει να εγκρίνεται. »

Η τροποποίηση αφορά το σημείο 3.1 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 5 του ενιαίου εγγράφου.

(1) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

Θεωρείται τυπική τροποποίηση διότι δεν εμπίπτει σε καμία από τις περιπτώσεις που απαριθμούνται στο άρθρο 14 παράγραφος 1 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής, της 17ης Οκτωβρίου 2018, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά τις αιτήσεις προστασίας ονομασιών προέλευσης, γεωγραφικών ενδείξεων και παραδοσιακών ενδείξεων στον αμπελοοινικό τομέα, τη διαδικασία ένστασης, τους περιορισμούς στη χρήση, τις τροποποιήσεις των προδιαγραφών προϊόντος, την ανάκληση της προστασίας, καθώς και την επισήμανση και την παρουσίαση.

Αιτιολογηση

Η διάταξη και η διαμόρφωση των αμπελοτεμαχίων είναι ιδιαίτερα ετερογενής λόγω της μορφολογίας του εδάφους στην περιοχή ΠΟΠ Pla de Bages.

Ορισμένοι αμπελώνες απαντώνται σε αγρούς σχετικά μεγάλου μεγέθους, οι οποίοι καθιστούν εύκολη τη μηχανική καλλιέργεια, με αποτέλεσμα η πυκνότητα φύτευσης να μπορεί να υπερβαίνει το ανώτατο όριο των 4 500 πρέμων/ha.

Ταυτόχρονα, στα μικρά αγροτεμάχια με αναβαθμίδες, τα οποία βρίσκονται μέσα σε δασικές εκτάσεις και είναι δύσκολα προσβάσιμα, η πυκνότητα φύτευσης είναι χαμηλότερη από το ελάχιστο όριο των 2 500 πρέμων/ha που προβλέπεται επί του παρόντος στις προδιαγραφές προϊόντος.

Δεδομένου ότι όλοι οι ανωτέρω είναι αμπελώνες που καλλιεργούνται στην περιοχή και αντιπροσωπεύουν οίνους με την ονομασία προέλευσης Pla de Bages, ο περιορισμός της πυκνότητας φύτευσης θεωρείται πως δεν αντιπροσωπεύει την ποικιλομορφία των αμπελώνων.

3. Ενδειξη των ποικιλιών που είναι καταλλήλες για την παραγωγή φυσικού γλυκού οίνου

Περιγραφή

Στο σημείο όπου περιγράφεται ένας τύπος οίνου λικέρ, ο φυσικός γλυκός οίνος, διευκρινίζεται ότι πρέπει να παράγεται από τις ποικιλίες αμπέλου Garnacha, Macabeo, Malvasia aromàtica/Malvasia de Sitges.

Η τροποποίηση αφορά το σημείο 2.D-3 των προδιαγραφών προϊόντος και δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Θεωρείται τυπική τροποποίηση διότι δεν εμπίπτει σε καμία από τις περιπτώσεις που απαριθμούνται στο άρθρο 14 παράγραφος 1 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής, της 17ης Οκτωβρίου 2018, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά τις αιτήσεις προστασίας ονομασιών προέλευσης, γεωγραφικών ενδείξεων και παραδοσιακών ενδείξεων στον αμπελοοινικό τομέα, τη διαδικασία ένστασης, τους περιορισμούς στη χρήση, τις τροποποιήσεις των προδιαγραφών προϊόντος, την ανάκληση της προστασίας, καθώς και την επισήμανση και την παρουσίαση.

Αιτιολογηση

Η συμπλήρωση του σημείου στο οποίο ορίζεται ο φυσικός γλυκός οίνος ήταν αναγκαία, δεδομένου ότι ο ορισμός ήταν ελλιπής στις προδιαγραφές προϊόντος: δεν περιελάμβανε τις ποικιλίες αμπέλου που επιτρέπονται για την παραγωγή του.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. Ονομασία/-ες

Pla de Bages

2. Τυπος γεωγραφικης ενδειξης

ΠΟΠ – Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. Κατηγοριες αμπελοοινικων προϊόντων

1. Οίνος

3. Οίνος λικέρ

5. Αφρώδης οίνος ποιότητας

8. Ημιαφρώδης οίνος

4. Περιγραφή του/των οίνου/-ων

1. Λευκοί και ερυθρωποί οίνοι

ΣΥΝΤΟΜΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Παράγονται από τις ποικιλίες που ορίζονται στο σημείο 6. Οι λευκοί οίνοι έχουν υπόλευκο χρώμα και δροσερά αρώματα λουλουδιών και αρωματικών βοτάνων. Λόγω της σημαντικής επίδρασης των Πυρηναίων, τα αρώματα των λευκών οίνων τείνουν προς την πιο δροσερή εκδοχή των περιγραφών για κάθε ποικιλία, με έντονη παρουσία όξινων φρούτων. Οι ερυθρωποί οίνοι είναι ρωμαλέοι και παράγονται από ώριμα σταφύλια που προσδίδουν καλή δομή και απαλή αίσθηση στο στόμα. Η χρωματική διαβάθμιση ποικίλλει από το χρώμα των οίνων με μικρότερους χρόνους διαβροχής μέχρι το χρώμα των πιο έντονων ερυθρωπών οίνων.

— Ο ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος είναι 11,5 % vol. για τους ερυθρωπούς οίνους που παράγονται αποκλειστικά από σταφύλια των ποικιλιών Sumoll και Ull de llebre, και 12,5 % vol. για τους υπόλοιπους οίνους.

— Οι οίνοι που παλαιώνονται για διάστημα μεγαλύτερο του ενός έτους και οι οίνοι που υποβάλλονται σε ζύμωση και/ή παλαίωση σε ξύλινα βαρέλια κατά το ίδιο έτος πρέπει να έχουν μέγιστη πραγματική πτητική οξύτητα 0,9 g/l.

ΓΕΝΙΚΑ ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μέγιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

—

Ελάχιστος αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

11

Ελάχιστη ολική οξύτητα:

4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):

11,67

Μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):

180

2. Ερυθρός οίνος

ΣΥΝΤΟΜΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Παράγονται από τις εγκεκριμένες ποικιλίες. Οι ερυθροί οίνοι παρουσιάζουν υψηλή χρωματική ένταση. Το καλλιεργητικό ημερολόγιο και το ψυχρό κλίμα ευνοούν την αργή ωρίμαση το φθινόπωρο, με αποτέλεσμα να συσσωρεύεται πλούσιο χρώμα σε όλες τις ποικιλίες. Θα πρέπει ωστόσο να σημειωθεί ότι οι αυτόχθονες ποικιλίες έχουν μικρότερο χρωματικό δυναμικό και παράγουν οίνους με πιο ανοικτό χρώμα. Οι οίνοι αυτοί είναι δυνατοί με πολύ καλή δομή.

— Ο ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος είναι 11,5 % vol. για τους οίνους που παράγονται αποκλειστικά από σταφύλια των ποικιλιών Sumoll, Ull de llebre, Picapoll negro και Garró/Mandó.

— Οι οίνοι που παλαιώνονται για διάστημα μεγαλύτερο του ενός έτους και οι οίνοι που υποβάλλονται σε ζύμωση και/ή παλαίωση σε ξύλινα βαρέλια κατά το ίδιο έτος πρέπει να έχουν μέγιστη πραγματική πτητική οξύτητα 1,1 g/l.

ΓΕΝΙΚΑ ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μέγιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

—

Ελάχιστος αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

12,5

Ελάχιστη ολική οξύτητα:

4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):

13,3

Μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):

150

3. Ημιαφρώδης οίνος

ΣΥΝΤΟΜΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι ημιαφρώδεις οίνοι ανταποκρίνονται κατά βάση στις ίδιες παραμέτρους με αυτές των λευκών και των ερυθρωπών οίνων, ενώ παρουσιάζουν τα ακόλουθα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά:

1. Οι οίνοι αυτοί έχουν μεγαλύτερη οξύτητα επειδή ο αλκοολικός τίτλος τους είναι περιορισμένος, γεγονός το οποίο συμβάλλει στη δροσερή γεύση, που εξισορροπείται από την παρουσία φυσαλίδων διοξειδίου του άνθρακα.
2. Η δομή των οίνων αυτών είναι περισσότερο αισθητή και η γεύση τους στο στόμα πιο γεμάτη λόγω της υφής που δημιουργούν οι φυσαλίδες διοξειδίου του άνθρακα.

ΓΕΝΙΚΑ ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μέγιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

—

Ελάχιστος αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

10,5

Ελάχιστη ολική οξύτητα:

4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):

13,3

Μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):

200

4. Αφρώδης οίνος ποιότητας

ΣΥΝΤΟΜΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Όσον αφορά την εμφάνιση, τα χρώματα των οίνων αυτών είναι παρόμοια με αυτά που παρατίθενται στις περιγραφές, στο τμήμα για τους λευκούς και τους ερυθρωπούς οίνους.

Διαθέτουν υποκείμενα αρώματα φρέσκων φρούτων, εσπεριδοειδών και λουλουδιών (από το προϊόν βάσης) και η παλαίωση σε οινόλαση προσδίδει νότες αποξηραμένων φρούτων και άρτου στα αρώματα που αναπτύσσονται στη φιάλη.

Οι οίνοι αυτοί αφήνουν σαφώς μια πιο γεμάτη γεύση στο στόμα σε σχέση με τους οίνους από τους οποίους παράγονται. Έχουν κρεμώδη υφή ανάλογη με τους μήνες παλαίωσης, ενώ το διοξείδιο του άνθρακα είναι καλά ενσωματωμένο. Οι λεπτές φυσαλίδες αλληλεπιδρούν με το όξινο προφίλ των οίνων που παράγονται στην περιοχή, προσδίδοντας στους οίνους τη χαρακτηριστική φρεσκάδα και μακρά επίγευση των αφρωδών οίνων που παράγονται σε ψυχρές περιοχές.

ΓΕΝΙΚΑ ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μέγιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

—

Ελάχιστος αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

10,5

Ελάχιστη ολική οξύτητα:

4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):

13,3

Μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):

185

5. Οίνοι λικέρ

ΣΥΝΤΟΜΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι οίνοι αυτοί μπορούν να παραχθούν από υπερώριμα σταφύλια ή από σταφύλια που έχουν προσβληθεί από ευγενή σήψη.

Όταν παράγονται από υπερώριμα σταφύλια, τα αρώματα αποκτούν νότες αποξηραμένων φρούτων, σταφίδας, σιροπιών φρούτων και ζαχαρωτών. Όταν παράγονται από σταφύλια που έχουν προσβληθεί από ευγενή σήψη, στα χαρακτηριστικά αυτά προστίθενται νότες φλούδας πορτοκαλιού και μελιού.

Όταν οι φυσικοί γλυκοί οίνοι παράγονται με διακοπή της ζύμωσης (συνήθως σε ψυχρές θερμοκρασίες και με μικροδιήθηση), παρουσιάζουν τα ίδια χαρακτηριστικά με αυτά των νεαρών οίνων, αλλά με φυσικά σάκχαρα.

Παράγονται μιστέλια, οίνοι «rancio» και φυσικοί γλυκοί οίνοι.

ΓΕΝΙΚΑ ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μέγιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

—

Ελάχιστος αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

15

Ελάχιστη ολική οξύτητα:

4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):

—

Μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):

180

5. Οινοποιητικές πρακτικές

5.1. Ειδικές οινολογικές πρακτικές

1. Καλλιεργητική πρακτική

Οι καλλιεργητικές πρακτικές πρέπει να συνίστανται σε παραδοσιακές πρακτικές, οι οποίες είναι πιθανότερο να διασφαλίζουν τη βέλτιστη ποιότητα. Όλες οι καλλιεργητικές εργασίες πρέπει να σέβονται τη φυσιολογική ισορροπία του φυτού και το περιβάλλον και να εφαρμόζουν τις γεωπονικές γνώσεις που απαιτούνται για τη λήψη σταφυλιών που βρίσκονται στη βέλτιστη κατάσταση για οινοποίηση.

Το πρέμνο πρέπει να κλαδεύεται σύμφωνα με τις πρακτικές και τις μεθόδους που είναι γενικά αποδεκτές για την οινοποίηση.

Τα συγκομισθέντα σταφύλια πρέπει να μεταφέρονται το ταχύτερο δυνατό, με μεθόδους που διασφαλίζουν τη διατήρηση της ποιότητας των σταφυλιών.

2. Περιορισμός που ισχύει για την οινοποίηση

Ο τρύγος πρέπει να διενεργείται με μεγάλη προσοχή. Οι οίνοι που καλύπτονται από αυτήν την ΠΟΠ μπορούν να παράγονται μόνο από υγιή σταφύλια που είναι επαρκώς ώριμα για την παρασκευή οίνων με φυσικό αλκοολικό τίτλο ίσο ή μεγαλύτερο των 9,5 % vol. για τους λευκούς οίνους και 11 % vol. για τους ερυθρούς οίνους. Ο ελάχιστος φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος πρέπει να είναι 9,5 % vol. όταν ο οίνος προορίζεται για την παραγωγή ημιαφρωδών οίνων ή αφρωδών οίνων ποιότητας.

5.2. Μέγιστες αποδόσεις

1. Λευκές ποικιλίες

10 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

2. Λευκές ποικιλίες

70 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

3. Ερυθρές ποικιλίες
9 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

4. Ερυθρές ποικιλίες
63 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Ο κατάλογος των δήμων όπου παράγονται οι οίνοι που φέρουν την ΠΟΠ Pla de Bages έχει ως εξής:

Aguilar de Segarra

Artés

Avinyó

Balsareny

Calders

Callús

Cardona

Castellbell i el Vilar

Castellfollit del Boix

Castellgalí

Castellnou de Bages

El Pont de Vilomara i Rocafort

L'Estany

Fonollosa

Gaià

Manresa

Marganell

Moià

Monistrol de Calders

Monistrol de Montserrat

Mura

Navarcles

Navàs

Rajadell

Sallent

Sant Feliu Sasserra

Sant Fruitós de Bages

Sant Joan de Vilatorrada

Sant Mateu de Bages

Sant Salvador de Guardiola

Sant Vicenç de Castellet

Santpedor

Santa Maria d'Oló

Súria

Talamanca

7. Κυρίες οινοποιησιμες ποικιλίες αμπελου

PICAPOLL BLANCO

SUMOLL TINTO

TEMPRANILLO - ULL DE LLEBRE

8. Περιγραφή του/των δεσμου/-ων**8.1. Οίνος**

Οι αγροκλιματικές συνθήκες που επικρατούν στην περιοχή χαρακτηρίζονται από θερμοκρασίες και επίπεδα βροχοπτώσεων που διαφέρουν σημαντικά από εκείνα των γύρω περιοχών. Οι κλιματικές συνθήκες από τις οποίες προκύπτει το όξινο προφίλ των οίνων οφείλονται στο μέσο υψόμετρο της περιοχής, καθώς και στην απόστασή της από τη θάλασσα και στο κρημνώδες μέτωπο που τη χωρίζει από την ακτή.

Οι άφθονες δασικές εκτάσεις και ο μεγάλος αριθμός αρωματικών βοτάνων που φύονται σε όλη την περιοχή συνθέτουν ένα χαρακτηριστικό οινοπέδιο με ισχυρή και ιδιαίτερη επίδραση σε όλα τα αμπελοοινικά προϊόντα τα οποία παράγονται στην περιοχή που καλύπτεται από την ΠΟΠ Pla de Bages. Τα πρωτογενή αρώματα των οίνων είναι εμποτισμένα με τα αρώματα των βοτάνων αυτών. Μερικά παραδείγματα είναι το δεντρολίβανο, η λεβάντα και το θυμάρι.

8.2. Ημιαφρώδης οίνος

Εν προκειμένω ισχύουν επίσης οι επεξηγήσεις που παρατίθενται στο προηγούμενο τμήμα.

8.3. Αφρώδης οίνος ποιότητας

Η περιοχή Bages έχει μακρά παράδοση στην παραγωγή αφρωδών οίνων. Ο δήμος Artés καλύπτεται από την ΠΟΠ Cava, δεδομένου ότι από τις αρχές του 20ού αιώνα οι οινοποιοί της περιοχής πειραματίζονται με τον συγκεκριμένο τύπο οίνου και τον παράγουν. Με άλλα λόγια, ήταν πρωτοπόροι στην παραγωγή αφρωδών οίνων. Το προϊόν βάσης που χρησιμοποιείται για την παραγωγή των οίνων αυτών προέρχεται από τις ποικιλίες Macabeo, Xarel·lo και Parellada, οι οποίες φέρουν τα χαρακτηριστικά που έχουν ήδη περιγραφεί στο τμήμα για τους οίνους.

8.4. Οίνος λικέρ

Οι οίνοι λικέρ παράγονται στην περιοχή Bages από αμνημονεύτων ετών. Οι οίνοι «rancio», τα μιστέλια και οι φυσικοί γλυκοί οίνοι καταναλώνονται ευρέως στην περιοχή εδώ και πολλά χρόνια. Ο συνδυασμός της παραδοσιακής οινοποιητικής μεθόδου και των ποικιλιών αμπελου της περιοχής, οι οποίες επηρεάζονται από τις αγροκλιματικές συνθήκες που αναφέρονται ανωτέρω, προσδίδουν στους οίνους αυτούς ειδικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

9. Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισημανση, άλλες απαιτήσεις)

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συσκευασία στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Οι οίνοι που φέρουν την ΠΟΠ Pla de Bages πρέπει να συσκευάζονται στην περιοχή η οποία καθορίζεται από τους κανόνες που ισχύουν για την ΠΟΠ. Η απόφαση αυτή ελήφθη από το ρυθμιστικό συμβούλιο, το οποίο θεωρεί ότι η περιοχή που καλύπτεται από την ΠΟΠ είναι τόσο μικρή ώστε οποιαδήποτε εξωτερική παρέμβαση θα μπορούσε να επηρεάσει αρνητικά την ποιότητα. Το συμβούλιο δεν θα ήταν σε θέση να διασφαλίσει τη δέουσα παρακολούθηση της ποιότητας και τα ισχύοντα πρότυπα θα διακυβεύονταν.

Δεσμός προς τις προδιαγραφές προϊόντος

<http://incavi.gencat.cat/web/.content/005-normativa/plecs-condicions-do-catalanes/Arxius-plecs/Plec-de-condicions-DO-Pla-de-Bages-maig-2021.pdf>