

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

(2022/C 31/12)

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

TEADE STANDARDMUUDATUSE KOHTA, MILLEGA MUUDETAKSE KOONDDOKUMENTI

„Pla de Bages“

PDO-ES-A1557-AM05

Teate esitamise kuupäev: 20. oktoober 2021

HEAKSKIIDETUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJUSED

1. Lenduvate hapete sisalduse piirmäärade suurendamine valgetes, roosades ja punastes veinides

Kirjeldus

Lõiku, milles käsitletakse lenduvate hapete sisaldust 1. kategooria veinides, on muudetud järgmiselt:

„Alla aasta vanuste veinide tegelik lenduvate hapete sisaldus väljendatuna äädikhappena on valgetes ja roosades veinides väiksem kui 0,70 g/l ning punastes veinides väiksem kui 0,8 g/l.

Üle aasta laagerdunud veinide ja samal aastal puidust vaatides toodetud ning kääritatud ja/või laagerdatud veinide maksimaalne tegelik lenduvate hapete sisaldus on 0,9 g/l valges ja roosas veinis ning 1,1 g/l punases veinis. Teisisõnu on suurendatud valgetes ja roosades veinides seda väärtust 0,6 g/l-lt 0,7 g/l-le noorte veinide puhul ja 0,9 g/l-le veinide puhul, mida valmistatakse puidust vaatides. Vaadis laagerdunud punaste veinide puhul on suurendatud maksimaalset piirmäära 1 g/l-lt 1,1 g/l-le.“

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 2.D.3 ja muudetakse koonddokumendi punkti 4.

Muudatus loetakse standardmuudatuseks, sest see ei vasta ühelegi komisjoni 17. oktoobri 2018. aasta delegeeritud määruse (EL) 2019/33 (millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) nr 1308/2013 veinisektori kaitstud päritolunimetuste, geograafiliste tähiste ja traditsiooniliste nimetuste kaitsetaotluste, vastuväite esitamise menetluse, kasutuspiirangute, tootespetsifikaatide muutmise, tühistamise ning märgistamise ja esitlusviisi osas) artikli 14 lõikes 1 loetletud tingimusele.

Põhjused

Selle muudatuse põhjuseks on tavapärestest erinevate uute veinivalmistussüsteemide lisamine, milles kasutatakse kõrgemaid käärimistemperatuure, looduslikult valitud pärme ja uusi veinivalmistusmaterjale, mille tulemuseks on sageli suurem lenduvate hapete sisaldus.

Samal ajal on Pla de Bagesi piirkonnas üha rohkem kohalikke sorte, mis on üldjuhul veinivalmistamise suhtes tundlikumad.

2. Istutustiheduse piirangute tühistamine

Kirjeldus

Lõik „Maksimaalne istutustihedus on 4 500 viinapuud hektari kohta ja minimaalne istutustihedus on 2 500 viinapuud hektari kohta“ on välja jäetud. Kõik muud kui eespool nimetatud tihedused tuleb heaks kiita.“

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 3.1 ja muudetakse koonddokumendi punkti 5.a.

⁽¹⁾ ELT L 9, 11.1.2019, lk 2..

Muudatus loetakse standardmuudatuseks, sest see ei vasta ühelegi komisjoni 17. oktoobri 2018. aasta delegeeritud määruse (EL) 2019/33 (millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) nr 1308/2013 veinisektori kaitstud päritolunimetuste, geograafiliste tähiste ja traditsiooniliste nimetuste kaitsetaotluste, vastuväite esitamise menetluse, kasutuspiirangute, tootespetsifikaatide muutmise, tühistamise ning märgistamise ja esitlusviisi osas) artikli 14 lõikes 1 loetletud tingimusele.

Põhjused

Viinamarjaistandusteks kasutatavad maatükid on KPNiga „Pla de Bages“ hõlmatud piirkonna maastiku tõttu väga erinevate tingimustega ja reljeefiga.

Viinamarjaistandused võivad asuda suhteliselt suurtel ja mehhaniseeritud vahendite kergesti ligipääsetavatel põllumaaadel, nii et seal võib istutustihedus olla suurem kui maksimaalselt 4 500 viinapuud hektari kohta.

Lisaks muudab raske ligipääs metsaaladel asuvatele väikestele astangulistele maatükkidele istutustiheduse väiksemaks kui tootespetsifikaadis praegu sätestatud miinimum 2 500 viinapuud hektari kohta.

Võttes arvesse, et kõik need viinamarjaistandused asuvad selles piirkonnas ja esindavad KPNiga „Pla de Bages“ hõlmatud veine, leitakse, et istutustiheduse piiramine ei soodusta viinamarjaistanduste mitmekesisust.

3. Naturaalse magusa veini valmistamiseks sobivad sordid

Kirjeldus

Liköörveini tüübi kirjelduses on täpsustatud, et naturaalne magus vein peab olema valmistatud viinamarjasortidest „Garnacha“, „Macabeo“, „Malvasia aromatica“/„Malvasia de Sitges“.

Sellela on muudetud tootespetsifikaadi punkti 2.D.3, koonddokumenti muudatus ei mõjuta.

Muudatus loetakse standardmuudatuseks, sest see ei vasta ühelegi komisjoni 17. oktoobri 2018. aasta delegeeritud määruse (EL) 2019/33 (millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) nr 1308/2013 veinisektori kaitstud päritolunimetuste, geograafiliste tähiste ja traditsiooniliste nimetuste kaitsetaotluste, vastuväite esitamise menetluse, kasutuspiirangute, tootespetsifikaatide muutmise, tühistamise ning märgistamise ja esitlusviisi osas) artikli 14 lõikes 1 loetletud tingimusele.

Põhjused

Oli vajalik täiendada naturaalselt magusat veini määratlevat punkti, kuna see oli tootespetsifikaadis puudulik. Sellest puudus nende viinamarjasortide loetelu, millest on lubatud veini toota.

KOONDDOKUMENT

1. Nimetus

Pla de Bages

2. Geograafilise tähise tüüp

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. Viinamarjasaaduste kategooriad

1. Vein
3. Liköörvein
5. Kvaliteetvahuvein
8. Poolvahuvein

4. Veini(de) kirjeldus

1. Valged ja roosad veinid

LÜHIKE TEKSTILINE KIRJELDUS

Valmistatud punktis 6 loetletud sortidest. Valged veinid on kahvatut värvi, värske lille- ja maitsetaimelõhnaga. Kuna piirkonda mõjutavad oluliselt Püreneed, iseloomustavad valgete veinide lõhna iga sordi kõige värskemad jooned, tugevalt on tunda ka tsitrusvilju. Roosad veinid on jõulised, valmistatud küpsetest viinamarjadest, mis annavad veinile hea struktuuri ja täidluse. Värv pooldest on veine heledatest lühema leotusajaga veinidest kuni erksamate roosadeni.

- Ainult sortidest 'Sumoll' ja 'Ull de llebre' valmistatud roosade veinide tegeliku alkoholisisalduse alammäär on 11,5 mahuprotsenti ja ülejäänutel 12,5 mahuprotsenti.
- Kauem kui aasta laagerdunud veinide ja samal aastal puuvaatides toodetud veinide maksimaalne tegelik lenduvate hapete sisaldus on kääritamise ja/või laagerdamise korral 0,9 g/l.

ÜLDISED ANALÜÜTILISED OMADUSED

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):

–

Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):

11

Minimaalne üldhappesus:

4,5 grammi liitri kohta viinhappes väljendatuna

Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):

11,67

Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):

180

2. Punane vein

LÜHIKE TEKSTILINE KIRJELDUS

Valmistatakse heakskiidetud sortidest. Punased veinid on intensiivse värvusega. Tänu külmale kliimale valmivad marjad sügisel aeglaselt, mis omakorda soodustab värvuse koondumist kõigi sortide puhul, kuigi siinkohal tuleb märkida, et kohalikud sordid kipuvad olema mahedama värvusega ja seega annavad ka heledamat värvi veine. Need on väga struktureeritud ja jõulised veinid.

- Ainult sortidest 'Sumoll', 'Ull de llebre', 'Picapoll negro' ja 'Garró'/'Mandó' valmistatud veinide tegeliku alkoholisisalduse alammäär on 11,5 mahuprotsenti.
- Üle aasta laagerdunud veinide ja samal aastal puidust vaatides toodetud ning kääritatud ja/või laagerdatud veinide maksimaalne tegelik lenduvate hapete sisaldus on 1,1 g/l.

ÜLDISED ANALÜÜTILISED OMADUSED

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):

–

Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):

12,5

Minimaalne üldhappesus:

4,5 grammi liitri kohta viinhappes väljendatuna

Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):

13,3

Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):

150

3. Poolvahuvein

LÜHIKE TEKSTILINE KIRJELDUS

Poolvahuvein vastab üldiselt valgete ja roosade veinide puhul kirjeldatud parameetritele koos järgmiste eriomadustega:

1. Need on happelisemad veinid, kuna nende alkoholisisaldus on piiratud ja happesus, mida on täpselt tasakaalustatud süsinikdioksiidiga, annab veinile värskuse.
2. Nende veinide puhul on struktuur ja täidlus suus paremini tajutavad tänu tuntavale süsinikdioksiidi sisaldusele veinis.

ÜLDISED ANALÜÜTILISED OMADUSED

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):

–

Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):

10,5

Minimaalne üldhappesus:

4,5 grammi liitri kohta viinhappes väljendatuna

Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):

13,3

Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):

200

4. Kvaliteetvahuvein

LÜHIKE TEKSTILINE KIRJELDUS

Välimuselt on need tooted valgete ja roosade veinidega sarnase värvusega.

Nende veinide lõhnabuketti kujundavad kuvee värskete marjade-puuviljade, tsitruse- ja lillenüansid, laagerdumine pudelis tekkinud settel lisab kuivatatud puuviljade ja saia varjundi.

Suus on need veinid alusveinidest selgelt tuntavama täidlusega. Sametine tekstuuri vastab käärutamiskuudele ja tunda on ka süsinikdioksiid. Tänu peenetele mullidele koostoimes piirkonna veinidele omase happesusega jätavad need veinid suhu külmade piirkondade vahuveinidele iseloomuliku värskuse ja pika järelmaitsse.

ÜLDISED ANALÜÜTILISED OMADUSED

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):

–

Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):

10,5

Minimaalne üldhappesus:

4,5 grammi liitri kohta viinhappes väljendatuna

Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):

13,3

Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):

185

5. Liköörveinid

LÜHIKE TEKSTILINE KIRJELDUS

Neid veine võib valmistada üleküpsenud või väärishallitusega nakatunud viinamarjadest.

Üleküpsenud viinamarjade korral omandab vein kuivatatud puuviljade, rosina, siirupi ja küpsetiste varjundi. Väärishallitusega viinamarjadest saadud veine täiendavad apelsinikoore ja mee varjundid.

Naturaalse magusa veini saamisel käärimise peatumisega – tavaliselt külma ja mikrofiltrimise tõttu – oleksid veinil noore veini omadused, kuid loomulik suhkrusisaldus.

Valmistatakse misteleid, *rancio*-veine ja naturaalseid magusaid veine.

ÜLDISED ANALÜÜTILISED OMADUSED

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):

–

Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):

15

Minimaalne üldhappesus:

4,5 grammi liitri kohta viinhappes väljendatuna

Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):

–

Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):

180

5. Veinivalmistustavad

5.1. Veinivalmistuse eritavad

1. Viljelustavad

Viinamarjakasvatuses tuleb järgida traditsioonilisi tavasid, mille eesmärk on saada parimate omadustega viinamarju. Kasvatamisel tuleb silmas pidada taimede füsioloogilist tasakaalu ja keskkonda ning kasutada põllumajandusteadmisi, mis on vajalikud viinamarjade kasvatamiseks veinivalmistuse jaoks optimaalsetes tingimustes.

Viinapuid lõigatakse viinamarjakasvatuses üldtunnustatud tavade ja meetodite järgi.

Korjatud viinamarjad tuleb transportida võimalikult kiiresti ja kasutades selleks vahendeid, mis tagavad viinamarja kvaliteedi säilimise.

2. Veinivalmistamise suhtes kehtestatud piirangud

Saak koristatakse väga hoolikalt ja päritolunimega kaitsstud veinide valmistamiseks kasutatakse ainult terveid ja sellises küpsusastmes viinamarju, mis on vajalik, et saada vähemalt 9,5-mahuprotsendilise loomuliku alkoholisisaldusega valgeid veine ja vähemalt 11-mahuprotsendilise loomuliku alkoholisisaldusega punaseid veine. Kui viinamarju kasutatakse kvaliteetsete poolvahuveinide ja vahuveinide valmistamiseks, on loomuliku alkoholisisalduse alammäär 9,5 mahuprotsenti.

5.2. Suurim saagikus

1. Valged sordid

10 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

2. Valged sordid

70 hektoliitrit hektari kohta

3. Punased sordid
9 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

4. Punased sordid
63 hektoliitrit hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Kaitstud päritolunimetusega veini „Pla de Bages“ tootmispiirkonna omavalitsusüksused on

Aguilar de Segarra

Artés

Avinyó

Balsareny

Calders

Callús

Cardona

Castellbell i el Vilar

Castellfollit del Boix

Castellgalí

Castellnou de Bages

El Pont de Vilomara i Rocafort

L'Estany

Fonollosa

Gaià

Manresa

Marganell

Moià

Monistrol de Calders

Monistrol de Montserrat

Mura

Navarcles

Navàs

Rajadell

Sallent

Sant Feliu Sasserra

Sant Fruitós de Bages

Sant Joan de Vilatorrada

Sant Mateu de Bages

Sant Salvador de Guardiola

Sant Vicenç de Castellet

Santpedor

Santa Maria d'Oló

Súria

Talamanca

7. Peamised veiniviinamarjasordid

„PICAPOLL BLANCO“

„SUMOLL TINTO“

„TEMPRANILLO - ULL DE LLEBRE“

8. Seos(t)e kirjeldus

8.1. Vein

Põllumajanduslike ja ilmastikutingimuste poolest erineb piirkonna temperatuur ja sademete hulk märkimisväärselt naaberpiirkondadest. Piirkonna kliimat kujundavad piirkonna keskmine kõrgus ja kaugus merest ning rannikueelsed vallid, andes kohalikele veinidele iseloomuliku happesuse.

Suured metsad ja maitsetaimerikkus kõikjal piirkonnas määravad piirkonnale omase maitse, mida võib selgelt ja teravalt tunda kõigis kaitstud päritolunimetusega veinitoodetes „Pla de Bages“. Veinide esmane lõhn on maitsetaimede lõhnadest küllastunud. Tunda on rosmariini, lavendlit, aed-liivateed jt.

8.2. Poolvahuvein

Kehtivad eelmises punktis veinide kohta antud hinnangud.

8.3. Kvaliteetvahuvein

Bagese piirkonnas on pikaajaline vahuveinide valmistamise traditsioon. Nimelt on Artési omavalitsusüksus seotud kaitstud päritolunimetusega „Cava“, kuna juba XX sajandi alguses hakati seal sellist liiki veinidega katsetama ja neid tootma. Seega olid nad vahuveinide tootmises teerajajad. Vahuveinide valmistamiseks kasutatakse sorte 'Macabeo', 'Xarel•lo' ja 'Parellada' ning nende omadused on loetletud juba veine käsitlevas punktis.

8.4. Liköörvein

Bagese piirkonnas valmistatakse juba ammustest aegadest liköörveini, *rancio*-veini, mistelit ja naturaalselt magusat veini – need on pikka aega olnud kohalikes kodudes tavaliseks joogiks. Traditsiooniline veinivalmistamismeetod koos kohalike viinamarjasortidega, mida on mõjutanud eespool kirjeldatud piirkondlik agrokliima, annab neile veinidele eriomased organoleptilised omadused.

9. Muud olulised tingimused (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)

Õigusraamistik:

liikmesriigi õigusaktid

Lisatingimuse liik:

pakendamine määratletud geograafilises piirkonnas

Tingimuse kirjeldus:

Kaitstud päritolunimetusega veinid „Pla de Bages“ tuleb pakendada asjaomases määruses määratletud piirkonnas. Otsuse tegi reguleeriv asutus, kes kaitstud päritolunimetusega hõlmatud piirkonna väiksust silmas pidades leidis, et iga võimalik väline sekkumine võib kahjustada kvaliteeti, kuna nimetatud asutus ei saa sekkumist kontrollida ja seega muutuvad kehtestatud normid tähtsusetuks.

Link tootespetsifikaadile

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