

Az (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

(2022/C 304/08)

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

ÉRTESÍTÉS AZ EGYSÉGES DOKUMENTUM STANDARD MÓDOSÍTÁSÁRÓL

„Pla de Bages”

PDO-ES-A1557-AM06

Az értesítés időpontja: 2022.06.21.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. Bizonyos rozé borok alkoholtartalmának csökkentése

Leírás:

A Mandó és Picapoll Negro fajtájú szőlők felhasználásával készített rozé borok előírt minimális alkoholtartalmát 12,5 térfogatszázalékról 11,5 térfogatszázalékra csökkentik.

A szöveg kiegészült azzal, hogy a fajták rozé bor készítése céljából történő keverése esetén az alkalmazandó alkoholtartalom az egyes fajták arányától függ.

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

Ez egy standard módosítás, mivel az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 14. cikkének (1) bekezdésében meghatározott kritériumok egyikét sem teljesíti.

Indokolás:

A Picapoll Negro és a Mandó olyan fajták, amelyek termesztését a „Pla de Bages” OEM-mel ellátott borok előállítási területén újból elkezdték, és amelyek szerepelnek a termékleírásban.

E szőlőfajták, néhány egyéb *Vitis vinifera* fajtához hasonlóan, olyanok, hogy nehéz magas alkoholtartalmat elérni. Helyénvalónak ítélték a Mandó és Picapoll Negro szőlőből készült rozé borok minimális alkoholtartalmának 12,5 térfogatszázalékról 11,5° térfogatszázalékra csökkentését.

2. Az érzékszervi leírás módosítása

LEÍRÁS:

A borokat leíró szöveg egy részét áthelyezték, és annak helyébe az érzékszervi jellemzőket meghatározó táblázat lépett.

⁽¹⁾ HLL 9., 2019.1.11., 2. o.

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

Ez egy standard módosítás, mivel az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 14. cikkének (1) bekezdésében meghatározott kritériumok egyikét sem teljesíti.

Indokolás:

E módosítás oka, hogy a termékleírás egyre inkább technikai jellegűvé válik, és fontos biztosítani, hogy a lehető legegységesebb és legobjektívebb legyen, segítve az olvasást és az értelmezést.

3. **A fajták újraosztályozása**

Leírás:

Az engedélyezett és az ajánlott fajták megoszlásának módosítása. A fajták ugyanazok maradtak, azzal az eltéréssel, hogy a Chardonnay, Merlot és Cabernet Sauvignon fajtákat „ajánlott” státuszról „engedélyezett” státuszúra változtatták. A Mandó/Garró fajta státuszát pedig „engedélyezett”-ről „ajánlott”-ra változtatták.

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

Ez egy standard módosítás, mivel az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 14. cikkének (1) bekezdésében meghatározott kritériumok egyikét sem teljesíti.

INDOKOLÁS:

E javasolt változtatások mögött az a szándék áll, hogy a fajták jegyzékét úgy rendszerezék, hogy kitűnjön belőle, hogy a helyinek és a területhez jobban alkalmazkodottnak vélt fajtákat az OEM által képviselt stratégiai megközelítésnek megfelelően „ajánlott” fajtákként tüntessék fel.

4. **A kapcsolat megszövegezésének javítása**

Leírás:

A „Bor” kategória megszövegezését javították.

Ez a módosítás a termékleírás 7. pontját és az egységes dokumentum 8.1. pontját érinti.

Tekintettel arra, hogy ez a beavatkozás a kapcsolatot ismertető szöveg javításában merül ki, és nem jár annak lényeges módosításával, ez egy standard módosítás, mivel az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 14. cikkének (1) bekezdésében meghatározott kritériumok egyikét sem teljesíti.

Indokolás:

E módosítás oka, hogy a termékleírás egyre inkább technikai jellegűvé válik, és fontos biztosítani, hogy a lehető legegységesebb és legobjektívebb legyen, segítve az olvasást és az értelmezést.

A fentiekre tekintettel a kapcsolatot ismertető szakaszban a termék megkülönböztető jellemzőinek bemutatását újraírtuk.

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

4. A bor(ok) leírása

1. *Fehér- és rozé borok*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

FEHÉR: Színe a halványsárgától a sötétsárgáig (aranszínig) terjed. Tiszta megjelenésű, zavarosság nélkül. Gyümölcsös aromák figyelhetők meg. Egyes esetekben az érlelésből származó faaromák is előfordulhatnak. Általában könnyűek.

ROZÉ: Színe a halvány rózsaszíntől és/vagy hagymahéj színűtől a cseresznyepirosig terjed. Tiszta megjelenésű, zavarosság nélkül. Gyümölcsös aromák figyelhetők meg. Egyes esetekben az érlelésből származó faaromák is előfordulhatnak. Általában könnyűek.

* A kizárólag Sumoll, Ull de Llebre, Garró/Mandó és Picapoll Negro szőlőből készült rozé borok elért minimális tényleges alkoholtartalma 11,5 térfogatszázalék, míg a többi fajta esetében 12,5 térfogatszázalék. Az eltérő minimális alkoholtartalommal rendelkező fajták keverékét tartalmazó borok esetében a keverék minimális alkoholtartalmának egyenesen arányosnak kell lennie az egyes fajták minimális alkoholtartalmával és az egyes fajtáknak a keverékben előforduló százalékos arányával.

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

Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	11
Minimális összes svartartalom	4,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósvartartalom (milliekvivalens/liter)	11,67
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	180

2. *Vörösbor*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Színe vörös, az előállítási és az érlelési folyamattól függően lilától okkervörösig terjedő változó árnyalatokkal. Tiszta megjelenésű, zavarosság nélkül. Gyümölcsös aromák figyelhetők meg. Bizonyos esetekben az érlelésből származó faaromák is előfordulhatnak. Az előállítási és érlelési folyamattól függően változó. A könnyűtől és a frisstől a strukturáltabbig és koncentráltabbig terjednek.

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

* Az egy évnél hosszabb érlelésű borok és az ugyanabban az évben fahordóban – erjesztéssel és/vagy érleléssel – előállított borok tényleges illósvartartalma legfeljebb 1,1 g/l.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	12,5
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkósavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	13,3
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	150

3. Gyöngyözőbor

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A fent leírtak szerint, a releváns színnek megfelelően. Buborékok jelenléte. Gyümölcsös aromák jelenléte. 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.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	10,5
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkósavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	13,3
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	200

4. Minőségi pezsgő

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A fent leírtak szerint, a releváns színnek megfelelően. Buborékok jelenléte. Gyümölcsös aromák jelenléte. 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.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	10,5
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkósavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	13,3
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	185

5. *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.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	15
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	180

5. **Borkészítési eljárások**5.1. *Különleges borászati eljárások*

1. 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.

2. 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 fehérborok esetében legalább 9,5 térfogatszázalék, vörösborok 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

hektáronként 70 hektoliter

3. Vörös fajták

9 000 kilogramm szőlő hektáronként

4. Vörös fajták

hektáronként 63 hektoliter

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 Monserrat
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
Suria
Talamanca

7. **Borszőlőfajták**

PICAPOLL BLANCO

SUMOLL TINTO

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 tengerszintől 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 szájból 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 teroírral 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 rozsmaring, 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 nagy mértékben tiszteletben tartják a területen. Mivel olyan területről van szó, ahol a szőlő később ér a államban jellemző átlagos érési időnél, az elsődleges aromák általában megmaradnak. A régió szőlőültetvényeit körülvevő erdők erős jelenléte miatt a vörösborok némelyike balsamikus 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 tartoztak.

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.

A termékleíráshoz vezető link

<https://incavi.gencat.cat/.content/005-normativa/plecs-condicions-do-catalanes/Arxius-plecs/DO-Pla-de-Bages-Crtl-canvis-v-gener2022.pdf>
