

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

(2022/C 31/12)

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

KOMUNIKAZZJONI TA' EMENDA STANDARD LI TEMENDA D-DOKUMENT UNIKU

Pla de Bages

PDO-ES-A1557-AM05

Data tal-komunikazzjoni: 20 ta' Ottubru 2021

DESKRIZZJONI TAL-EMENDA APPROVATA U R-RAĠUNIJET GHALIHA

1. Żieda fil-limiti għall-aċidità volatili fl-inbejjed bojod, rožè u homor

Deskrizzjoni

Il-paragrafu li jirreferi għall-aċidità volatili tal-inbejjed tal-Kategorija 1 gie emendat kif ġej:

“Inbejjed ta' inqas minn sena għandu jkollhom aċidità volatili ta' inqas minn 0,70 g/l, espressa bħala acidu aċetiku, għall-inbejjed bojod u rožè u ta' inqas minn 0,8 g/l għall-inbejjed homor.

L-inbejjed imqaddmin għal aktar minn sena u l-inbejjed prodotti fi btieti tal-injam fl-istess sena, kemm jekk bil-fermentazzjoni u/jew bit-tqaddim, għandu jkollhom aċidità volatili massima ta' 0,9 g/l fl-inbejjed bojod u rožè u ta' 1,1 g/l fl-inbejjed homor.” Fi kliem iehor, għall-inbejjed bojod u rožè l-limitu żdied minn 0,6 għal 0,7 g/l għall-inbejjed mhux imqaddma u għal 0,9 g/l għal dawk imqaddmin fil-btieti tal-injam. Għall-inbejjed homor imqaddmin fil-btieti, il-limitu żdied minn 1 għal 1,1 g/l.

L-emenda tikkonċerna t-Taqsima 2(D-3) tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott u t-Taqsima 4 tad-Dokument Uniku.

Din hija meqjusa bħala emenda standard minhabba li ma hija koperta mill-ebda wiehed mit-tipi ta' emendi elenkati fl-Artikolu 14(1) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33 tas-17 ta' Ottubru 2018 li jissupplimenta r-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill fir-rigward tal-applikazzjonijiet għall-protezzjoni ta' denominazzjonijiet ta' oriġini, indikazzjonijiet ġeografici u termini tradizzjonali fis-settur tal-inbid, il-proċedura ta' oġġezzjoni, ir-restrizzjonijiet tal-użu, l-emendi għall-ispesifikazzjonijiet tal-prodott, it-thassir tal-protezzjoni, u t-tikkettar u l-preżentazzjoni.

Raġunijiet

Ir-raġuni għal din l-emenda hija l-inkluzjoni ta' sistemi ġodda għall-produzzjoni tal-inbid li huma differenti minn dawk konvenzjonali, fejn jintużaw temperaturi ta' fermentazzjoni oghla, ħmira magħzula b'mod naturali u tagħmir ġdid tal-produzzjoni tal-inbid, li spiss jirriżultaw fi nbejjed b'aċidità volatili oghla.

Fl-istess hin, hemm numru dejjem akbar ta' varjetajiet indigeni fiż-żona ta' Pla de Bages, li għandhom tendenza li jkunu aktar sensitivi meta jsiru l-inbejjed.

2. Tneħħija tal-limiti tad-densità tat-thawwil

Deskrizzjoni

Il-paragrafu “Id-densità massima tat-thawwil hi ta' 4 500 dielja/ettaru u d-densità minima hi ta' 2 500 dielja/ettaru. Kwalunkwe densità oħra trid tiġi approvata.” thassar.

Din l-emenda tikkonċerna t-Taqsima 3.1 tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott u t-Taqsima 5(a) tad-Dokument Uniku.

⁽¹⁾ ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

Din hija meqjusa bhala emenda standard minhabba li ma hija koperta mill-ebda wiehed mit-tipi ta' emendi elenkati fl-Artikolu 14(1) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33 tas-17 ta' Ottubru 2018 li jissupplimenta r-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill fir-rigward tal-applikazzjonijiet għall-protezzjoni ta' denominazzjonijiet ta' oriġini, indikazzjonijiet ġeografici u termini tradizzjonali fis-settur tal-inbid, il-proċedura ta' oġġezzjoni, ir-restrizzjonijiet tal-użu, l-emendi għall-ispeċifikazzjonijiet tal-prodott, it-thassir tal-protezzjoni, u t-tikkettar u l-prezentazzjoni.

Raġunijiet

L-irqajja' tal-vinji għandhom tqassim u konfigurazzjonijiet varjati hafna minhabba t-terren muntanjuż taż-żona tad-DOP Pla de Bages.

Uħud mill-vinji jinsabu f'għelieqi relattivament kbar li faċli jinħadmu bil-magna, għalhekk id-densità tat-thawwil tista' taqbeż il-massimu ta' 4 500 dielja/ettaru.

Bl-istess mod, l-irqajja' mtarrġin zgħar li diffiċli jġu aċċessati f'nofs żoni bil-foresti jfissru li d-densità tat-thawwil tista' wkoll tkun inqas mill-minimu attwali ta' 2 500 dielja/ettaru stipulat fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

Peress li dawn kollha huma vinji kkultivati fiż-żona u jipproduċu nbejjed li għandhom id-denominazzjoni ta' oriġini Pla de Bages, inqisu li l-limitazzjoni tad-densità tat-thawwil ma tagħmilhiex possibbli li din id-diversità ta' vinji tkun rappreżentata bis-shih.

3. Indikazzjoni tal-varjetajiet adatti għall-produzzjoni ta' nbid helu naturali

Deskrizzjoni

Fit-taqsim fejn huwa deskritt tip ta' nbid likur, inbid helu naturali, ġie speċifikat li dawn l-inbejjed għandhom isiru mill-varjetajiet ta' għeneb Garnacha, Macabeo jew Malvasía Aromatica / Malvasia de Sitges.

Din l-emenda tikkonċerna t-Taqsim 2(D-3) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott iżda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

Din hija meqjusa bhala emenda standard minhabba li ma hija koperta mill-ebda wiehed mit-tipi ta' emendi elenkati fl-Artikolu 14(1) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33 tas-17 ta' Ottubru 2018 li jissupplimenta r-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill fir-rigward tal-applikazzjonijiet għall-protezzjoni ta' denominazzjonijiet ta' oriġini, indikazzjonijiet ġeografici u termini tradizzjonali fis-settur tal-inbid, il-proċedura ta' oġġezzjoni, ir-restrizzjonijiet tal-użu, l-emendi għall-ispeċifikazzjonijiet tal-prodott, it-thassir tal-protezzjoni, u t-tikkettar u l-prezentazzjoni.

Raġunijiet

Kien meħtieġ li tiġi ssupplimentata t-taqsim li tiddefinixxi l-inbid helu naturali peress li ma kinitx kompluta fl-Ispeċifikazzjoni. Il-lista tal-varjetajiet tal-għeneb li jistgħu jintużaw għall-produzzjoni ta' tali nbid kienet nieqsa.

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 semispumanti

4. Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed

1. *Inbejjed bojod u rozè*

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

Prodotti mill-varjetajiet elenkati fit-Taqsima 6. L-inbejjed bojod huma ta' kulur ċar b'aromi friski ta' fjuri u hxejjex aromatiċi. Billi hija zona influwenzata hafna mill-Pirinej, l-aromi tal-inbejjed bojod huma fost l-aktar friski minn dawk deskritti għal kull varjetà, bi preżenza qawwija ta' frott aċiduż. L-inbejjed rozè huma robusti, magħmulin minn għeneb misjur li jagħti struttura tajba u sensazzjoni sottili. Il-kulur ivarja minn maċerazzjonijiet iqsar għal inbejjed rozè aktar qawwija.

- Il-qawwa alkoħolika attwali minima hija 11,5 % vol. għall-inbejjed rozè magħmula biss mill-għeneb Sumoll u Ull de Llebre u 12,5 % vol. għall-varjetajiet l-oħra kollha.
- L-inbejjed imqaddmin għal aktar minn sena u l-inbejjed prodotti fi btieti tal-injam fl-istess sena, kemm jekk bil-fermentazzjoni u/jew bit-tqaddim, għandu jkollhom aċidità volatili massima ta' 0,9 g/l.

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, espressi 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. *Inbid aħmar*

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

L-inbejjed ħomor għandhom isiru mill-varjetajiet awtorizzati. Għandhom kulur intens hafna. L-istaġun tat-tkabbir u l-klima friska jippromwovu s-sajran bil-mod fil-harifa, li jippermetti l-akkumulazzjoni mmarkata tal-kulur fil-varjetajiet kollha. Madankollu, ta' min jinnota li l-varjetajiet indiġeni għandhom tendenza li jkollhom inqas potenzjal ta' kulur u għalhekk jipproduċu nbejjed inqas ikkoloriti. Huma nbejjed strutturati tajjeb u qawwija hafna.

- Il-qawwa alkoħolika proprja minima għall-inbejjed magħmula biss minn għeneb Sumoll, Ull de Llebre, Picapoll Negro u Garró/Mandó hija ta' 11,5 % vol.
- L-inbejjed li jitqaddmu għal aktar minn sena u l-inbejjed li jiġu prodotti fi btieti tal-injam fl-istess sena, kemm jekk bil-fermentazzjoni u/jew bit-tqaddim, għandu jkollhom aċidità volatili massima ta' 1,1 g/l.

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, espressi bħala aċidu tartariku

Aċidità volatili massima (f°milliekwivalenti għal kull litru)

13,3

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

150

3. *Inbid semispumanti*

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

L-inbejjed semispumanti għandhom bażikament l-istess parametri bhall-bojod u r-rožè, bil-karatteristiċi speċifiċi li ġejjin:

1. Dawn l-inbejjed għandhom acidità oġhla minhabba li l-qawwa alkoħolika tagħhom hija limitata. Din tikkontribwixxi għas-sens ta' freskezza tagħha, li huwa bbilancjat b'mod fin mill-preżenza tad-diossidu tal-karbonju.
2. Dawn l-inbejjed għandhom toġhma aktar strutturata u huma aktar mimlija fil-halq minhabba s-sensazzjoni li tinhass li tinholoq mid-diossidu tal-karbonju li fihom.

KARATTERISTIĊI ANALITIĊI

Qawwa alkoħolika totali massima (f% tal-volum)

—

Qawwa alkoħolika proprja minima (f% tal-volum)

10,5

Acidità totali minima

4,5 grammi għal kull litru, espressi bhala acidu tartariku

Acidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)

13,3

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

200

4. *Inbid spumanti ta' kwalità*

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

Viżwalment, il-kuluri ta' dawn l-inbejjed huma simili għal dawk deskritti fit-taqsimu dwar l-inbejjed bojod u rožè.

Aromi sottostanti ta' frott frisk, frott taċ-ċitru u fjuri huma mogħtija mill-cuvées. It-tqaddim fuq il-karfa li tiżviluppa fil-flixkun iżżid noti ta' frott u hobż imnixxef.

Dawn l-inbejjed huma ħafna aktar mimlija fil-halq mill-inbejjed li jsiru minnhom. Il-kremożità tagħhom hija proporzjonata man-numru ta' xhur ta' tqaddim, u d-diossidu tal-karbonju huwa integrat tajjeb. Il-bżiezaq fini johlqu sinerġiji mal-qalba aciduża tal-inbejjed miż-żona, li jagħtu l-freskezza u l-karatteristika ta' toġhma persistenti tal-inbejjed spumanti magħmulin f'reġjuni friski.

KARATTERISTIĊI ANALITIĊI

Qawwa alkoħolika totali massima (f% tal-volum)

—

Qawwa alkoħolika proprja minima (f% tal-volum)

10,5

Acidità totali minima

4,5 grammi għal kull litru, espressi bhala acidu tartariku

Acidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)

13,3

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

185

5. *Inbejjed likur*

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

Dawn l-inbejjed jistgħu jsiru minn għeneb misjur iżżejjed jew minn għeneb affettwat minn moffa nobbli.

L-inbejjed magħmulin minn għeneb misjur iżżejjed jiksibu noti ta' frott imqadded, żbib, xirop u hlewriet. Meta jkunu magħmula minn għeneb affettwat minn taħsir nobbli, dawn l-aromi jkunu ssupplimentati b'noti ta' qoxra tal-laring u għasel.

L-inbejjed helwin naturali li jsiru billi titwaqqaf il-fermentazzjoni, normalment b'mikrofiltrazzjoni u billi l-inbejjed jinżammu keshin, ikollhom il-karatteristiċi ta' nbejjed mhux imqaddmin iżda b'zokkor preżenti b'mod naturali.

Huma prodotti nbejjed mistelles, rancio u nbid helu naturali.

KARATTERISTIĊI ANALITIĊI

Qawwa alkoholika totali massima (f% tal-volum)

—

Qawwa alkoholika proprja minima (f% tal-volum)

15

Aċidità totali minima

4,5 grammi għal kull litru, espressi bhala aċidu tartariku

Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)

—

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

180

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

5.1. *Prattiki enologiki speċifiċi*

1. Metodu tal-kultivazzjoni

Iridu jintużaw prattiki ta' kultivazzjoni tradizzjonali sabiex jinkisbu l-aqwa kwalitajiet. Il-prattiki kollha tal-produzzjoni tal-inbid iridu jirrispettaw l-ambjent u l-bilanċ fiżjologiku tad-dwieli. Irid jiġi applikat għarfien espert agronomiku sabiex jinkiseb għeneb f'kundizzjoni ottimali għall-produzzjoni tal-inbid.

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

L-għeneb maħsud għandu jiġi ttrasportat kemm jista' jkun malajr u bl-użu ta' metodi li jiżguraw li l-kwalità tal-għeneb tiġi pprezervata.

2. Restrizzjoni rilevanti fuq il-produzzjoni tal-inbejjed

L-għeneb irid jinhasad b'attenzjoni kbira. L-inbejjed koperti mid-DOP jistgħu jiġu prodotti biss minn għeneb b'saħħtu li jkun misjur biżżejjed biex jipproduċi nbejjed b'qawwa alkoholika naturali ta' mill-inqas 9,5 % vol. għall-inbejjed bojod u 11 % vol. għall-inbejjed homor. L-inbejjed semispumanti jew spumanti ta' kwalità magħmulin mill-għeneb irid ikollhom qawwa alkoholika naturali minima ta' 9,5 % vol.

5.2. *Rendimenti massimi għal kull ettaru*

1. Varjetajiet bojod

10 000 kilogramma għeneb għal kull ettaru

2. Varjetajiet bojod

70 ettolitr għal kull ettaru

3. Varjetajiet homor
9 000 kilogramma għeneb għal kull ettaru

4. Varjetajiet homor
63 ettolitr u għal kull ettaru

6. **Definizzjoni taz-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

Talamanca

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

PICAPOLL BLANCO

SUMOLL TINTO

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 li huma differenti hafna minn dawk tad-distretti fil-vicinat. L-altitudni medja u d-distanza tad-distrett mill-baħar u mill-iskarpata ta' qabel il-kosta jiffurmaw ċerti aspetti tal-klima tiegħu li huma responsabbli għall-qalba aċiduża tal-inbejjed tiegħu.

Il-foresti abbondanti u n-numru kbir ta' ħxejjex aromatiċi li jikbru fid-distrett kollu jagħtuh ambjent distintiv li għandu influwenza qawwija u speċifika fuq il-prodotti kollha tal-inbid tad-DOP Pla de Bages. L-aromi primarji tal-inbejjed jġu infużi bl-irwejjah ta' dawk il-ħxejjex aromatiċi. Il-klin, il-lavanda, is-sagħtar, eċċ. huma preżenti.

8.2. *Inbid semispumanti*

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

8.3. *Inbid spumanti ta' kwalità*

Id-distrett ta' Bages għandu tradizzjoni twila ta' produzzjoni tal-inbejjed spumanti. Il-muniċipalitá ta' Artés hija koperta mid-DOP Cava peress li l-inbejjed ta' dak it-tip ilhom jġu prodotti hemmhekk minn mindu saru l-ewwel esperimenti fil-bidu tas-seklu 20. Fi kliem ieħor, kienet pijuniera fil-produzzjoni tal-inbejjed spumanti. Il-varjetajiet ewlenin użati għall-produzzjoni tal-inbejjed spumanti, Macabeo, Xarel·lo u Parellada, għandhom il-karatteristiċi deskritti hawn fuq fit-taqsimha dwar l-inbejjed.

8.4. *Inbid likur*

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

9. **Rekwiziti ohra applikabbli (ippakkjar, tikkettar, rekwiziti addizzjonali)**

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwizit ieħor:

L-ippakkjar fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tal-kondizzjoni:

L-inbejjed tad-DOP Pla de Bages iridu jġu ppakkjati fiż-żona speċifikata fir-regolamenti li jirregolaw id-DOP. Din id-deċiżjoni ttiehdet mill-Bord Regulatorju peress li jikkunsidra li, minhabba 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.

Link għall-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott

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