Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(2022/C 31/12)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ([1]).

СЪОБЩЕНИЕ ЗА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ НА ЕДИННИЯ ДОКУМЕНТ

„Pla de Bages“

PDO-ES-A1557-AM05

Дата на съобщението: 20 октомври 2021 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. **Повишаване на пределните стойности на летливите киселини в белите вина, вината розе и червените вина**

Описание

Параграфът относно съдържанието на летливи киселини във вината от категория 1 се изменя, както следва:

„Вината, отлежавали по-малко от една година, трябва да имат действително съдържание на летливи киселини, изразено като оцетна киселина, което е по-ниско от 0,70 g/l при белите вина и вината розе и по-ниско от 0,8 g/l при червените вина.

Вината, отлежавали повече от една година, и вината, произведени в дървени бъчви през същата година посредством ферментация и/или отлежаване, трябва да имат действително съдържание на летливи киселини, което е не по-високо от 0,9 g/l при белите вина и вината розе и 1,1 g/l при червените вина. С други думи, за белите вина и вината розе стойността се увеличава от 0,6 на 0,7 g/l при младите вина и на 0,9 g/l при вината, престояли в дървени бъчви. При червените вина, които са престояли в бъчви, тази стойност е от 1 до 1,1 g/l.“

Изменението се отнася до раздел 2.D.3 от продуктовата спецификация и точка 4 от единния документ.

То се счита за стандартно изменение, тъй като не попада в нито един от случаите, описани в член 14, параграф 1 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията от 17 октомври 2018 г. за допълнение на Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета по отношение на заявленията за предоставяне на закрила на наименования за произход, географски указания и традиционни наименования в лозаро-винарския сектор, процедурата за предявяване на възражения, ограниченията на употребата, измененията на спецификациите на продуктите, отмяната на закрилата и етикетирането и представянето.

Основание

Това изменение се налага поради добавянето на нови системи за винопроизводство, различни от конвенционалните, при които се използват по-високи температури на ферментация, естествено подбрани дрожди и нови винопроизводствени материали, в резултат на което съдържанието на летливи киселини във вината често е по-високо.

Наред с това в района на Pla de Bages все по-широко се използват местни сортове, които са по-подходящи за винопроизводство.

2. **Премахване на ограниченията по отношение на гъстотата на засаждане**

Описание

Заличава се параграфът „Максималната гъстота на засаждане е 4 500 лози на хектар, а минималната — 2 500 лози на хектар. Всяка гъстота, различна от посочената, трябва да бъде одобрена.“

Изменението се отнася до раздел 3.1 от продуктовата спецификация и точка 5.a от единния документ.

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

То се счита за стандартно изменение, тъй като не попада в нито един от случаите, описани в член 14, параграф 1 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията от 17 октомври 2018 г. за допълнение на Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета по отношение на заявленията за предоставяне на закрила на наименования за произход, географски указания и традиционни наименования в лозаро-винарския сектор, процедурата за предявяване на възражения, ограниченията на употребата, измененията на спецификациите на продуктите, отмяната на закрилата и етикетирането и представянето.

Основание

Лозарските парцели се характеризират с разнообразно разположение и конфигурации, обусловени от релефа на района на производство на виното с наименование за произход Pla de Bages.

Лозята се намират в обработваеми площи, които са с относително голям размер и позволяват лесно обработване с механизирани средства, в резултат на което е възможно гъстотата на насажденията да надвишава максималното ограничение от 4 500 лози на хектар.

Наред с това, вследствие на наличието на малки терасирани парцели насред труднодостъпни гористи местности, гъстотата на насажденията е по-ниска от минималното ограничение от 2 500 лози на хектар, определено понастоящем в продуктовата спецификация.

Тъй като всички тези парцели се намират в района и осигуряват суровина за производството на вина с наименование за произход Pla de Bages, се счита, че ограничаването на гъстотата на насажденията не би позволило подходящото представяне на това разнообразие от лозя.

3. **Посочване на сортовете, подходящи за производство на естествено сладко вино**

Описание

В раздела, в който е описано естественото сладко вино (което представлява вид ликьорно вино), се посочва, че за производството му трябва да се използват сортовете грозде Garnacha, Macabeo, Malvasia aromàtica/Malvasia de Sitges.

Изменението се отнася до раздел 2.D.3 от продуктовата спецификация, но не и до единния документ.

То се счита за стандартно изменение, тъй като не попада в нито един от случаите, описани в член 14, параграф 1 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията от 17 октомври 2018 г. за допълнение на Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета по отношение на заявленията за предоставяне на закрила на наименования за произход, географски указания и традиционни наименования в лозаро-винарския сектор, процедурата за предявяване на възражения, ограниченията на употребата, измененията на спецификациите на продуктите, отмяната на закрилата и етикетирането и представянето.

Основание

Съдържащият се в продуктовата спецификация раздел с определението за естественото сладко вино беше непълен — в него липсваше списъкът на сортовете грозде, разрешени за производството на този вид вино; поради това беше счетено за необходимо съответният текст да бъде допълнен.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

Pla de Bages

2. **Вид географско означение**

ЗНП — защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

3. Ликьорно вино

5. Качествено пенливо вино

8. Искрящо вино

4. **Описание на виното или вината**

1. *Бели вина и вина розе*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Вината се произвеждат от сортовете, посочени в точка 6. Белите вина са със светъл цвят; ароматите им са свежи, цветни и с дъх на зелени подправки. Поради значителното влияние на Пиренеите ароматът на белите вина клони към по-свежия спектър от описанията за всеки сорт и се характеризира със силно присъствие на плодове с висока киселинност. Вината розе са силни и се произвеждат от узряло грозде, което им придава добра структура и мекота. Цветът варира между вината с по-кратък период на мацерация и по-наситените розета.

— Минималното действително алкохолно съдържание на вината розе, произведени единствено от грозде Sumoll и Ull de llebre, е 11,5 об. %, а за останалите — 12,5 об. %.

— Вината, отлежавали повече от една година, и вината, произведени в дървени бъчви през същата година посредством ферментация и/или отлежаване, трябва да имат действително съдържание на летливи киселини, което е не по-високо от 0,9 g/l.

ОБЩИ АНАЛИТИЧНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Максимално общо алкохолно съдържание (об. %)

—

Минимално действително алкохолно съдържание (об. %)

11

Минимална обща киселинност

4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)

11,67

Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)

180

2. *Червено вино*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Червените вина трябва да бъдат произведени от разрешени сортове. Те се отличават с много наситен цвят. Вегетационният период и студеният климат обуславят бавното зреене през есента, което позволява натрупването на интензивен цвят при всички сортове. Следва обаче да се отбележи, че местните сортове обикновено имат по-малък потенциал за оцветяване и получените от тях вина са с по-блед цвят. Тези вина имат много добра структура и са много силни.

— Минималното действително алкохолно съдържание за вина, произведени единствено от грозде Sumoll, Ull de llebre, Picapoll negro и Garró/Mandó, е 11,5 об. %.

— Вината, отлежавали повече от една година, и вината, произведени в дървени бъчви през същата година посредством ферментация и/или отлежаване, трябва да имат действително съдържание на летливи киселини, което е не по-високо от 1,1 g/l.

ОБЩИ АНАЛИТИЧНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Максимално общо алкохолно съдържание (об. %)

—

Минимално действително алкохолно съдържание (об. %)

12,5

Минимална обща киселинност

4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)

13,3

Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)

150

3. *Искрящо вино*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Искрящите вина по същество имат същите параметри като белите вина и вината розе със следните специфични характеристики:

1. Поради ограниченото алкохолно съдържание на тези вина тяхната киселинност е по-висока и допринася за свежия вкус, който се балансира от наличието на мехурчета въглероден диоксид.
2. Вината се отличават с осезаема структура и с комплексен вкус поради ефекта върху възприятията, породен от мехурчетата въглероден диоксид.

ОБЩИ АНАЛИТИЧНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Максимално общо алкохолно съдържание (об. %)

—

Минимално действително алкохолно съдържание (об. %)

10,5

Минимална обща киселинност

4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)

13,3

Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)

200

4. *Качествено пенливо вино*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

По отношение на външния вид цветовете на тези вина са сходни с описанията в раздела относно белите вина и вината розе.

Основните аромати са на пресни плодове, цитруси и цветя (от ферментационната смес), като отлежаването върху винени утайки в бутилките добавя нотки на сушени плодове и хляб.

Тези вина са осезаемо по-плътни в устата, отколкото изходните вина. Колкото повече месеци отлежават, толкова по-кадифена става консистенцията им и по-добре се интегрира въглеродният диоксид. Фините мехурчета се съчетават с киселинния профил на вината, които се произвеждат в района и имат същата свежест и дълъг финал, характерни за други пенливи вина, произведени в студени райони.

ОБЩИ АНАЛИТИЧНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Максимално общо алкохолно съдържание (об. %)

—

Минимално действително алкохолно съдържание (об. %)

10,5

Минимална обща киселинност

4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)

13,3

Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)

185

5. *Ликьорни вина*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Тези вина могат да бъдат произведени от презряло грозде или от грозде, засегнато от благородна плесен.

Когато винаta са произведени от презряло грозде, ароматите им включват нотки на сушени плодове, стафиди, сиропи и сладкиши. Когато са произведени от грозде, засегнато от благородна плесен, към посочените характеристики се добавят нотки на портокалова кора и мед.

Когато естествени сладки вина се произвеждат чрез спиране на ферментацията — обикновено посредством ниски температури и микрофилтрация, винаta имат същите характеристики като младите вина, но с естествено съдържание на захар.

Произвеждат се вина тип „rancio“, мистела и естествени сладки вина.

ОБЩИ АНАЛИТИЧНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Максимално общо алкохолно съдържание (об. %)

—

Минимално действително алкохолно съдържание (об. %)

15

Минимална обща киселинност

4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)

—

Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)

180

5. **Винопроизводствени практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

1. Метод на отглеждане

Трябва да се използват традиционните методи на отглеждане, тъй като с тях обикновено се постига най-добро качество. Всички лозарски дейности трябва да са съобразени с физиологичното равновесие на растението и с околната среда, като се прилагат агрономичните познания, необходими за получаване на грозде в оптимално състояние за винопроизводство.

Лозите трябва да се оформят в съответствие с общоприетите лозарски практики и методи.

Събраното грозде трябва да се транспортира възможно най-бързо, като се използват методи, гарантиращи запазване на качеството му.

2. Приложимо ограничение при производството на винаta

Събирането на гроздето трябва да се извършва възможно най-грижливо, като за производството на винаta, обхванати от защитеното наименование за произход, се използва само здраво грозде с необходимата степен на зрялост за получаването на естествено алкохолно съдържание от 9,5 об. % или повече при белите вина и 11 об. % при червените вина. Когато гроздето е предназначено за производство на искрящи вина или на качествени пенливи вина, минималното естествено алкохолно съдържание трябва да бъде 9,5 об. %.

5.2. *Максимални добиви*

1. Бели сортове грозде

10 000 килограма грозде от хектар

2. Бели сортове грозде

70 хектолитра от хектар

3. Червени сортове грозде

9 000 килограма грозде от хектар

4. Червени сортове грозде

63 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

Вината със ЗНП Pla de Bages се произвеждат в следните общини:

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. **Основни винени сортове грозде**

PICAPOLL BLANCO

SUMOLL TINTO

TEMPRANILLO - ULL DE LLEBRE

8. **Описание на връзката или връзките**

8.1. *Вино*

Селскостопанските и климатичните условия в района се характеризират с температури и количества на валежите, които се различават значително от околните райони. Средната надморска височина и отдалечеността на района от морето, както и предкрайбрежната бариера, определят климатични условия, обуславящи киселинния профил на вината.

Наличието на множество гори и разнообразни билки определя характеристиките на тероара, който оказва силно и специфично влияние върху всички лозаро-винарски продукти, произведени в обхванатия от ЗНП Pla de Bages район. Основните аромати на вината са пропити с есенцията на тези билки, сред които могат да бъдат посочени розмарин, лавандула и мащерка.

8.2. *Искрящо вино*

Тук също се прилагат обясненията, дадени в предходния раздел.

8.3. *Качествено пенливо вино*

Районът Bages има дълга традиция в производството на пенливи вина. Община Artés по-конкретно е обхванатa от ЗНП Cava, тъй като още от началото на XX век местните производителите са започнали да експериментират и да произвеждат този вид вина — поради това те се считат за едни от първите производители на пенливи вина. Ферментационната смес, използвана за производството на тези вина, се получава от сортовете Macabeo, Xarel•lo и Parellada и притежава характеристиките, които вече са описани в раздела относно вината.

8.4. *Ликьорно вино*

Производството на ликьорни вина в района Bages датира от незапомнени времена. В продължение на много години в домовете на местните жители са се употребявали вина тип „rancio“, мистела и естествени сладки вина. Техните специфични органолептични характеристики са обусловени от съчетаването на традиционния метод на производство и характерните за района винени сортове, които са повлияни от посочените по-горе агроклиматични условия.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Правна уредба:

Съдържа се в националното законодателство

Вид допълнително условие:

Опаковане в определения географски район

Описание на условието:

Винata, обхванати от ЗНП Pla de Bages, трябва да се бутилират в района, посочен в съответната наредба за това ЗНП. Решението е взето от регулаторния съвет с мотива, че поради малкия размер на площта, обхванатa от ЗНП, всяка външна намеса би могла да окаже отрицателно въздействие върху качеството на продукта, защото съветът няма да е в състояние да го контролира и е възможно да настъпи отклонение от действащите стандарти.

Връзка към спецификацията на продукта

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