Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína, jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(2022/C 31/12)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENÍ O STANDARDNÍ ZMĚNĚ, KTERÁ JE SPOJENA SE ZMĚNOU JEDNOTNÉHO DOKUMENTU

„Pla de Bages“

PDO-ES-A1557-AM05

Datum oznámení: 20. října 2021

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. Zvýšení limitů pro obsah těkavých kyselin v bílých, růžových a červených vínech

Popis

Odstavec odkazující na obsah těkavých kyselin u vín kategorie 1 se mění takto:

„Vína mladší než rok musí mít skutečný obsah těkavých kyselin nižší než 0,70 g/l (vyjádřeno jako kyselina octová) u bílých a růžových vín a nižší než 0,8 g/l u červených vín.

Vína zrající déle než rok a vína zpracovaná v dřevěných sudech v témže roce, ať už kvašením nebo zráním, mají skutečný obsah těkavých kyselin nejvýše 0,9 g/l u bílých a růžových vín a 1,1 g/l u vín červených. „Jinými slovy, u bílých a růžových vín se zvyšuje z 0,6 na 0,7 g/l u mladých vín a na 0,9 g/l u vín, jež zrají v dřevěných sudech. U červených vín zrajících v sudech se maximální hodnota zvyšuje z 1 na 1,1 g/l.“

Změna se týká bodu 2.D.3 specifikace produktu a bodu 4 jednotného dokumentu.

Považuje se za standardní změnu, protože se nevyskytuje v žádném z případů uvedených v čl. 14 odst. 1 NAŘÍZENÍ KOMISE V PŘENESENÉ PRAVOMOCI (EU) 2019/33 ze dne 17. října 2018, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013, pokud jde o žádosti o ochranu označení původu, zeměpisných označení a tradičních výrazů v odvětví vína, řízení o námitce, omezení použití, změny specifikace výrobku, zrušení ochrany a označování a obchodní úpravu.

Odůvodnění

Důvodem této změny je zařazení nových systémů výroby vína, které se liší od běžných systémů, u nichž se využívají vyšší teploty kvašení, přirozeně vyselektované kvasinky a nové vinařské látky, v důsledku čehož často vznikají vína s vyšším obsahem těkavých kyselin.

Zároveň se v oblasti Pla de Bages stále zvyšuje počet původních odrůd, které bývají při výrobě vín citlivější.

2. Odstranění limitů hustoty výsadby

Popis

Odstavec „Maximální hustota výsadby 4 500 keřů/ha a minimální hustota 2 500 keřů/ha. Jakákoli jiná hustota musí být schválena.“ se vypouští.

Změna se týká bodu 3.1 specifikace produktu a bodu 5.a jednotného dokumentu.

([1]) Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

Považuje se za standardní změnu, protože se nevyskytuje v žádném z případů uvedených v čl. 14 odst. 1 NAŘÍZENÍ KOMISE V PŘENESENÉ PRAVOMOCI (EU) 2019/33 ze dne 17. října 2018, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013, pokud jde o žádosti o ochranu označení původu, zeměpisných označení a tradičních výrazů v odvětví vína, řízení o námitce, omezení použití, změny specifikace výrobku, zrušení ochrany a označování a obchodní úpravu.

Odůvodnění

Pozemky s vinicemi jsou různě uspořádány a mají různou podobu, což je dáno hornatým terénem oblasti CHOP „Pla de Bages".

Některé vinice se nacházejí na poměrně velkých polích, která lze snadno obdělávat mechanizací, takže hustota výsadby může být vyšší než maximálních 4 500 keřů/ha.

Stejně tak malé, obtížně přístupné terasovité pozemky uprostřed zalesněných oblastí umožňují, aby hustota výsadby byla nižší než stávající minimální hodnota 2 500 keřů/ha stanovená ve specifikaci produktu.

Vzhledem k tomu, že se ve všech případech jedná o vinice, jež se v oblasti obdělávají a které produkují révu pro vína s označením původu „Pla de Bages", má se za to, že omezení hustoty výsadby neumožňuje tuto rozmanitost vinic plně vyjádřit.

3. **Označení odrůd vhodných k výrobě přírodního sladkého vína**

Popis

V části, v níž je popsán druh likérového vína (přírodního sladkého vína), je uvedeno, že tato vína musí být vyrobena z odrůd Garnacha, Macabeo nebo Malvasia aromàtica / Malvasia de Sitges.

Změna se týká bodu 2.D.3 specifikace produktu. Jednotný dokument zůstává stejný.

Považuje se za standardní změnu, protože se nevyskytuje v žádném z případů uvedených v čl. 14 odst. 1 NAŘÍZENÍ KOMISE V PŘENESENÉ PRAVOMOCI (EU) 2019/33 ze dne 17. října 2018, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013, pokud jde o žádosti o ochranu označení původu, zeměpisných označení a tradičních výrazů v odvětví vína, řízení o námitce, omezení použití, změny specifikace výrobku, zrušení ochrany a označování a obchodní úpravu.

Odůvodnění

Bylo nutné doplnit část definující přírodní sladké víno, protože ve specifikaci byla neúplná. Chyběl seznam odrůd révy vinné, které lze k výrobě takového vína použít.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

Pla de Bages

2. **Typ zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

3. Likérové víno

5. Jakostní šumivé víno

8. Perlivé víno

4. **Popis vína (vín)**

1. *Bílá a růžová vína*

STRUČNÝ POPIS

Vyrábějí se z odrůd uvedených v bodě 6. Bílá vína jsou světlé barvy a mají svěží aroma květin a bylin. Vzhledem k tomu, že se jedná o oblast s významným pyrenejským vlivem, vykazují aromata bílých vín míru svěžesti na nejvyšší hranici škály užívané při popisu jednotlivých odrůd se silnou převahou kyselého ovoce. Růžová vína jsou silná; vyrábějí se ze zralých hroznů, které jim propůjčují dobrou strukturu a krémovitost. Zbarvení se pohybuje na škále od kratších macerací až po nejintenzivnější růžovou barvu.

— Minimální skutečný obsah alkoholu u růžových vín vyrobených pouze z odrůd Sumoll a Ull de llebre je 11,5 % obj., u zbývajících vín pak 12,5 % obj.

— Vína zrající déle než rok a vína zpracovaná v dřevěných sudech v témže roce, ať už kvašením nebo zráním, mají skutečný obsah těkavých kyselin nejvýše 0,9 g/l.

OBECNÉ ANALYTICKÉ VLASTNOSTI

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):

—

Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):

11

Minimální celková kyselost:

4,5 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):

11,67

Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):

180

2. *Červené víno*

STRUČNÝ POPIS

Vyrábějí se ze schválených odrůd. Červená vína se vyznačují velmi intenzivní barvou. Pěstební harmonogram a chladné počasí podporují proces pomalého dozrávání na podzim, který umožňuje akumulaci intenzivních barev u všech odrůd, i když je nutno poznamenat, že původní odrůdy mívají menší barevný potenciál, a proto vína z nich vyrobená mají méně intenzivní barvu. Jedná se o silná vína s velmi dobrou strukturou.

— Minimální skutečný obsah alkoholu vín vyrobených pouze z odrůdy Sumoll, Ull de llebre, Picapoll negro a Garró/Mandó je 11,5 % obj.

— Vína zrající déle než rok a vína zpracovaná v dřevěných sudech v témže roce, ať už kvašením nebo zráním, mají skutečný obsah těkavých kyselin nejvýše 1,1 g/l.

OBECNÉ ANALYTICKÉ VLASTNOSTI

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):

—

Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):

12,5

Minimální celková kyselost:

4,5 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):

13,3

Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):

150

3. *Perlivé víno*

STRUČNÝ POPIS

Perlivé víno v podstatě odpovídá parametrům uvedeným u bílých a růžových vín s následujícími specifickými vlastnostmi:

1. — Jedná se vína s vyšší kyselostí vzhledem k omezenému obsahu alkoholu; ta přispívá k pocitu svěžesti, který je dokonale vyvážen přítomností oxidu uhličitého.
2. — U těchto vín se v ústech znásobuje vnímání jejich struktury a objemu v důsledku taktilního vjemu oxidu uhličitého, který se v těchto vínech nachází.

OBECNÉ ANALYTICKÉ VLASTNOSTI

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):

—

Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):

10,5

Minimální celková kyselost:

4,5 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):

13,3

Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):

200

4. *Jakostní šumivé víno*

STRUČNÝ POPIS

Vizuální aspekt těchto výrobků se vyznačuje zbarvením, které odpovídá charakteristikám uvedeným v části věnované bílým a růžovým vínům.

Aromatická složka těchto vín se u základních vín vyznačuje základními tóny čerstvého ovoce, citrusů a květin; víno, které zrálo na kalech v láhvi, obsahuje tóny sušeného ovoce a chleba.

Pocit v ústech u těchto vín jednoznačně zesiluje vnímání objemu oproti jiným vínům s označením původu. Krémovitost je úměrná době zrání v měsících, a prostoupenost oxidem uhličitým je dobrá. Jemné bublinky, které působí společně s kyselinovým základem vín z dané oblasti, propůjčují těmto vínům pocit svěžesti a přetrvávající chuti v ústech, typický pro šumivá vína z chladných oblastí.

OBECNÉ ANALYTICKÉ VLASTNOSTI

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):

—

Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):

10,5

Minimální celková kyselost:

4,5 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):

13,3

Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):

185

5. *Likérová vína*

STRUČNÝ POPIS

Mohou se vyrábět z přezrálých hroznů nebo z hroznů napadených ušlechtilou plísní.

Přezrálé hrozny dodávají vínům tóny sušeného ovoce, rozinek, sirupů a sladkého pečiva. U vín vyrobených z hroznů zasažených ušlechtilou plísní lze tento popis doplnit ještě o tóny pomerančové kůry a medu.

U přírodních sladkých vín, která jsou získána prostřednictvím zastavení alkoholového kvašení (zpravidla zchlazením a mikrofiltrací), nacházíme vlastnosti mladých vín, avšak s přirozeným obsahem cukru.

Vyrábějí se z nich mistely, vína rancio a přírodní sladká vína.

OBECNÉ ANALYTICKÉ VLASTNOSTI

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):

—

Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):

15

Minimální celková kyselost:

4,5 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):

—

Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):

180

5. **Enologické postupy**

5.1. *Zvláštní enologické postupy*

1. Pěstitelské postupy

Pěstitelské postupy musí být tradiční postupy cílené na získání co nejlepších vlastností. Veškeré vinařské práce musí respektovat fyziologickou rovnováhu rostlin a prostředí a uplatňovat agronomické znalosti nezbytné k získávání hroznů ve stavu, který je optimální pro vinifikaci.

Keř musí být veden v souladu s postupy a metodami obecně uznávanými v oblasti vinařství.

Přeprava sklizených hroznů musí probíhat co nejrychleji a za použití prostředků zajišťujících zachování jakosti hroznů.

2. Relevantní omezení, pokud jde o výrobu vín

Hrozny se musí sklízet s největší pozorností, přičemž na výrobu vín chráněných tímto CHOP lze použít výlučně zdravé hrozny dostatečně zralé na to, aby bylo možné vyprodukovat víno s minimálním přirozeným obsahem alkoholu nejméně 9,5 % obj. u bílých vín a 11 % obj. u vín červených. V případě, že jsou tyto hrozny určeny na výrobu jakostních šumivých nebo perlivých vín, musí tento minimální přirozený obsah alkoholu činit 9,5 % obj.

5.2. *Maximální výnosy*

1. Bílé odrůdy

10 000 kg hroznů/ha

2. Bílé odrůdy

70 hektolitrů na hektar

3. Modré odrůdy

9 000 kg hroznů/ha

4. Modré odrůdy

63 hektolitrů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Produkce CHOP Pla de Bages probíhá v následujících obcích:

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. **Hlavní moštové odrůdy**

PICAPOLL BLANCO

SUMOLL TINTO

TEMPRANILLO – ULL DE LLEBRE

8. **Popis souvislostí**

8.1. *Víno*

Zemědělské a klimatické charakteristiky dané pěstitelské oblasti se vyznačují teplotou a srážkami výrazně odlišnými od pohraničních oblastí. Střední nadmořská výška této pěstitelské oblasti, její vzdálenost od moře a prelitorální bariéra jí propůjčují klimatické aspekty způsobující kyselý charakter vín, která se zde pěstují.

Objemné lesní porosty a velké množství aromatických bylin, jimiž je celá oblast porostlá, definují samotný „terroir“, který výrazným a specifickým způsobem ovlivňuje všechny vinařské výrobky označené CHOP Pla de Bages. Do primárních aromat těchto vín se promítá nádech vůně těchto bylin. Jedná se o vůni rozmarýnu, levandule, tymiánu atd.

8.2. *Perlivé víno*

Pro tato vína platí hodnocení uvedené v předchozím oddíle o vínech.

8.3. *Jakostní šumivé víno*

Oblast Bages má dlouholetou tradici v produkci šumivých vín. Konkrétně území obce Artés nese označení CHOP Cava vzhledem k tomu, že již od počátku dvacátého století se zde s tímto druhem vín experimentuje a probíhá zde jejich výroba. Jinými slovy, jedná se o průkopníky výroby šumivých vín. Základem pro jejich výrobu jsou odrůdy Macabeo, Xarel•lo a Parellada, jejichž vlastnosti již byly specifikovány v oddíle o vínech.

8.4. *Likérové víno*

Likérová vína se v pěstitelské oblasti Bages vyrábějí již od nepaměti; víno rancio, mistela a přírodní sladké víno se již po mnoho let běžně konzumují v domácnostech této pěstitelské oblasti. Kombinace tradičního způsobu výroby a odrůd vína typických pro tuto pěstitelskou oblast, ovlivněná výše uvedeným agroklimatem, propůjčuje těmto vínům speciální organoleptické vlastnosti.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Stáčení ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Stáčení vín nesoucích CHOP musí probíhat v oblasti stanovené příslušným předpisem. Jednalo se o rozhodnutí regulační rady zohledňující skutečnost, že vzhledem k malé rozloze této CHOP by jakýkoli potenciální zásah zvenčí mohl mít negativní dopad na kvalitu, neboť by jej tato rada nemohla nijak ovlivnit a mohlo by dojít k porušení zavedených norem.

Odkaz na specifikaci produktu

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