Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(2022/C 31/12)

Ova obavijest objavljuje se u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBAVIJEST O STANDARDNOJ IZMJENI KOJOM SE MIJENJA JEDINSTVENI DOKUMENT

„Pla de Bages"

PDO-ES-A1557-AM05

Datum obavijesti: 20. listopada 2021..

OPIS I RAZLOZI ZA ODOBRENU IZMJENU

1. Povećanje ograničenja za sadržaj hlapljivih kiselina u bijelim, ružičastim i crnim vinima

Opis

Odlomak koji se odnosi na sadržaj hlapljivih kiselina u vinima kategorije 1. mijenja se kako slijedi:

„Sadržaj hlapljivih kiselina u bijelim i ružičastim vinima starima do jedne godine mora biti manji od 0,70 g/l, izraženo kao octena kiselina, te manji od 0,8 g/l u crnim vinima iste starosti.

Najveći sadržaj hlapljivih kiselina mora iznositi 0,9 g/l u bijelim i ružičastim vinima i 1,1 g/l u crnim vinima ako su vina starija od jedne godine i proizvode se u drvenim bačvama unutar iste godine fermentacijom i/ili starenjem." Drugim riječima, ograničenje se za bijela i ružičasta vina povećava s 0,6 g/l na 0,7 g/l ako su vina mlada te na 0,9 g/l ako vina stare u drvenim bačvama. Ograničenje za crna vina koja stare u bačvama povećava se s 1 na 1,1 g/l.

Izmjena se odnosi na odjeljak 2. (D-3) specifikacije proizvoda i odjeljak 4. jedinstvenog dokumenta.

Smatra se standardnom izmjenom jer nije obuhvaćena nijednom vrstom izmjena navedenih u članku 14. stavku 1. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 od 17. listopada 2018. o dopuni Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća u pogledu zahtjeva za zaštitu oznaka izvornosti, oznaka zemljopisnog podrijetla i tradicionalnih izraza u sektoru vina, postupka podnošenja prigovora, ograničenja upotrebe, izmjena specifikacija proizvoda, poništenja zaštite te označivanja i prezentiranja.

Razlozi

Razlog za izmjenu uvrštenje je novih sustava proizvodnje vina koji se razlikuju od tradicionalnih i u kojima se upotrebljavaju više temperature fermentacije, prirodno odabrani kvasci i nova oprema za proizvodnju vina, zbog čega se često dobivaju vina s višim sadržajem hlapljivih kiselina.

Istodobno na području obuhvaćenom ZOI-jem Pla de Bages raste broj autohtonih sorti koje su osjetljivije u proizvodnji vina.

2. Uklanjanje ograničenja gustoće sadnje

Opis

Briše se odlomak „Najveća gustoća sadnje od 4 500 trsova/ha i najmanja gustoća od 2 500 trsova/ha. Za svaku drugu gustoću nužno je odobrenje.".

Izmjena se odnosi na odjeljak 3.1. specifikacije proizvoda i odjeljak 5. točku (a) jedinstvenog dokumenta.

([1]) SL L 9, 11.1.2019., str. 2.

Smatra se standardnom izmjenom jer nije obuhvaćena nijednom vrstom izmjena navedenih u članku 14. stavku 1. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 od 17. listopada 2018. o dopuni Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća u pogledu zahtjeva za zaštitu oznaka izvornosti, oznaka zemljopisnog podrijetla i tradicionalnih izraza u sektoru vina, postupka podnošenja prigovora, ograničenja upotrebe, izmjena specifikacija proizvoda, poništenja zaštite te označivanja i prezentiranja.

Razlozi

Vinogradarske parcele imaju vrlo raznolik raspored i konfiguraciju zbog planinskog terena na području obuhvaćenom ZOI-jem „Pla de Bages".

Neki vinogradi nalaze se na relativno velikim poljima koja se lako oru strojem, pa gustoća sadnje može premašiti najveću od 4 500 trsova/ha.

Slično tomu, na malim, teško pristupačnim terasastim parcelama usred pošumljenih područja gustoća sadnje može biti niža od trenutačno najmanje navedene u specifikaciji proizvoda, odnosno 2 500 trsova/ha.

Budući da se u svim tim vinogradima na ovom području uzgaja vinova loza od koje se proizvode vina s oznakom izvornosti „Pla de Bages", smatramo da zbog ograničenja gustoće sadnje raznolikost vinograda ne može u potpunosti doći do izražaja.

3. **Navođenje sorti pogodnih za proizvodnju prirodno slatkih vina**

Opis

U odjeljku u kojem se opisuje vrsta likerskih vina, odnosno prirodno slatka vina, navodi se da se takva vina moraju proizvoditi od sorti grožđa Garnacha, Macabeo ili Malvasía Aromatica/Malvasia de Sitges.

Izmjena se odnosi na odjeljak 2. specifikacije proizvoda i odjeljak 5. točku (a) jedinstvenog dokumenta.

Smatra se standardnom izmjenom jer nije obuhvaćena nijednom vrstom izmjena navedenih u članku 14. stavku 1. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 od 17. listopada 2018. o dopuni Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća u pogledu zahtjeva za zaštitu oznaka izvornosti, oznaka zemljopisnog podrijetla i tradicionalnih izraza u sektoru vina, postupka podnošenja prigovora, ograničenja upotrebe, izmjena specifikacija proizvoda, poništenja zaštite te označivanja i prezentiranja.

Razlozi

Bilo je nužno dopuniti odjeljak kojim se definiraju prirodno slatka vina jer je u specifikaciji bio nepotpun. Nedostajao je popis sorti grožđa koje se mogu upotrebljavati za proizvodnju tog vina.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv**

Pla de Bages

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – Zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

3. Likersko vino

5. Kvalitetno pjenušavo vino

8. Biser vino

4. **Opis vina**

1. *Bijela i ružičasta vina*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Proizvode se od sorti navedenih u odjeljku 6. Bijela vina svijetle su boje te svježih aroma cvijeća i aromatičnog bilja. Budući da je riječ o području na koje znatno utječu Pireneji, arome bijelih vina svježije su od aroma koje se opisuju za svaku sortu, sa snažnom prisutnošću kiselog voća. Ružičasta su vina snažna, proizvedena od zrelog grožđa koje im daje dobru strukturu i lagan okus. Boja varira od kraćih razdoblja maceracije do intenzivnijih ružičastih vina.

— Najmanja stvarna alkoholna jakost iznosi 11,5 % za ružičasta vina proizvedena samo od grožđa Sumoll i Ull de Llebre i 12,5 % vol. za sve ostale sorte.

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina u vinima mora iznositi 0,9 g/l ako su starija od jedne godine i proizvode se u drvenim bačvama unutar iste godine fermentacijom i/ili starenjem.

OPĆA ANALITIČKA SVOJSTVA

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):

—

Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):

11

Najmanja ukupna kiselost:

4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):

11,67

Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):

180

2. *Crno vino*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Crna vina moraju se proizvoditi od odobrenih sorti. Vrlo su intenzivne boje. Razdoblje rasta i hladna klima pogoduju sporom dozrijevanju tijekom jeseni, koje omogućuje jasno nakupljanje boje kod svih sorti. Međutim, treba napomenuti da autohtone sorte obično imaju manju mogućnost takvog nakupljanja pa daju vina s manje izraženim bojama. Dobro su strukturirana i vrlo snažna.

— Najmanja stvarna alkoholna jakost za vina proizvedena samo od grožđa Sumoll, Ull de Llebre, Picapoll Negro i Garró/Mandó iznosi 11,5 % vol.

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina u vinima mora iznositi 1,1 g/l ako su starija od jedne godine i proizvode se u drvenim bačvama unutar iste godine fermentacijom i/ili starenjem.

OPĆA ANALITIČKA SVOJSTVA

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):

—

Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):

12,5

Najmanja ukupna kiselost:

4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):

13,3

Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):

150

3. *Biser vino*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Biser vina u osnovi imaju iste parametre kao i bijela i ružičasta vina, uz sljedeća posebna svojstva:

1. Ova vina imaju veću kiselost jer im je ograničena alkoholna jakost. To doprinosi osjećaju svježine koja je lijepo uravnotežena prisustvom ugljikova dioksida.
2. Ova vina imaju strukturiraniji okus, a zahvaljujući taktilnim osjećajima nastalima zbog ugljikova dioksida u ustima su punija.

OPĆA ANALITIČKA SVOJSTVA

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):

—

Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):

10,5

Najmanja ukupna kiselost:

4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):

13,3

Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):

200

4. *Kvalitetno pjenušavo vino*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Boje ovih vina slične su bojama opisanima u odjeljku o bijelim i ružičastim vinima.

Osnovne arome svježeg voća, citrusnog voća i cvijeća daju cuvée vina. Starenje na talogu koji nastaje u boci stvara note sušenog voća i kruha.

U ustima imaju znatno puniji okus nego vina od kojih se proizvode. Njihova kremoznost proporcionalna je broju mjeseci starenja, uz dobro integriran ugljikov dioksid. Fini mjehurići dovode do sinergije s osnovnom kiselosti vina iz tog područja, dajući svježinu i svojstvo dugotrajnog okusa pjenušavih vina proizvedenih u hladnim regijama.

OPĆA ANALITIČKA SVOJSTVA

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):

—

Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):

10,5

Najmanja ukupna kiselost:

4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):

13,3

Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):

185

5. *Likersko vino*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Ova se vina mogu proizvoditi od prezrelog grožđa ili grožđa koje je zaraženo plemenitom plijesni.

Ako se proizvode od prezrelog grožđa, poprimaju note sušenog voća, grožđica, sirupa i slatkiša. Ako se proizvode od grožđa koje je zaraženo plemenitom plijesni, te arome nadopunjuju note narančine kore i meda.

Prirodno slatka vina dobivena zaustavljanjem fermentacije, obično mikrofiltracijom i stalnim hlađenjem vina, imaju svojstva mladih vina, ali s prirodnim šećerom.

Proizvode se mistele, vina rancio i prirodno slatka vina.

OPĆA ANALITIČKA SVOJSTVA

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):

—

Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):

15

Najmanja ukupna kiselost:

4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):

—

Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):

180

5. **Postupci proizvodnje vina**

5.1. *Posebni enološki postupci*

1. Postupak uzgoja

Kako bi se postigla najbolja svojstva moraju se upotrebljavati tradicionalni postupci uzgoja. Svi postupci proizvodnje vina moraju biti ekološki i odgovarati fiziološkoj ravnoteži trsova. Kako bi se dobilo grožđe u optimalnom stanju za proizvodnju vina, treba primijeniti stručno agronomsko znanje.

Vinova loza mora se uzgajati u skladu s općeprihvaćenim postupcima i načinima proizvodnje vina.

Ubrano grožđe mora se otpremiti što brže, i to na način kojim se jamči očuvanje njegove kvalitete.

2. Relevantno ograničenje u proizvodnji vina

Grožđe se mora brati vrlo pozorno. Vina obuhvaćena ZOI-jem smiju se proizvoditi samo od zdravog grožđa koje je dovoljno zrelo za dobivanje vina s prirodnom alkoholnom jakošću od najmanje 9,5 % vol. za bijela vina i 11 % vol. za crna vina. Biser vina ili kvalitetna pjenušava vina moraju imati najmanju prirodnu alkoholnu jakost od 9,5 % vol.

5.2. *Najveći prinosi*

1. Bijele sorte

10 000 kilograma grožđa po hektaru

2. Bijele sorte

70 hektolitara po hektaru

3. Crne sorte

9 000 kilograma grožđa po hektaru

4. Crne sorte

63 hektolitara po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Vina sa zaštićenom oznakom izvornosti „Pla de Bages” proizvode se u sljedećim općinama:

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. **Glavne sorte vinove loze**

PICAPOLL BLANCO

SUMOLL TINTO

TEMPRANILLO – ULL DE LLEBRE

8. **Opis povezanosti**

8.1. *Vino*

Poljoprivredne i klimatske uvjete u okrugu obilježavaju temperature i količina padalina koje su znatno drugačije nego u susjednim okruzima. Prosječna nadmorska visina okruga i udaljenost od mora te priobalna strmina utječu na određene klimatske uvjete koji su zaslužni za osnovnu kiselost vina s tog područja.

Bogatstvo šuma i velik broj aromatičnog bilja koje raste po okrugu daju im prepoznatljiv teroar s jakim i specifičnim utjecajem na sva vina sa zaštićenom oznakom izvornosti „Pla de Bages". Primarne arome vina obogaćene su mirisima tog bilja. Prisutni su ružmarin, lavanda, timijan itd.

8.2. *Biser vino*

Komentari navedeni u prethodnom odjeljku primjenjuju se i na ova vina.

8.3. *Kvalitetno pjenušavo vino*

Okrug Bages ima dugu tradiciju proizvodnje pjenušavih vina. Općina Artés obuhvaćena je ZOI-jem „Cava" jer su se vina te vrste ondje proizvodila od prvih eksperimenata početkom 20. stoljeća. Drugim riječima, prva je proizvodila pjenušava vina. Glavne sorte za proizvodnju pjenušavih vina, Macabeo, Xarel lo i Parellada, imaju svojstva opisana u prethodnom odjeljku o vinima.

8.4. *Likersko vino*

Likerska vina oduvijek se proizvode u okrugu Bages. Vina rancio, mistele i prirodno slatka vina već su mnogo godina uobičajena pića u domaćinstvima tog okruga. Kombinacija tradicionalnog načina proizvodnje i sorti vinove loze u tom okrugu, na koje utječu prethodno navedeni agroklimatski uvjeti, tim vinima daje specifična organoleptička svojstva.

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)**

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Pakiranje unutar razgraničenog zemljopisnog područja

Opis uvjeta:

Vina sa zaštićenom oznakom izvornosti „Pla de Bages" moraju se pakirati na području utvrđenom u pravilima koja se primjenjuju na taj ZOI. Tu odluku donio je regulatorni odbor jer smatra da, s obzirom na malo područje obuhvaćeno ZOI-jem, svako uplitanje izvana može negativno utjecati na kvalitetu, a bilo bi izvan nadzora odbora i moglo bi narušiti uspostavljene standarde.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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